

	<b>DIRECCIÓN DE CUARENTENA ANIMAL</b>	Rige a partir de <b>05/07/2018</b>	Código <b>DCA-PG-02-RS-04-IN-001</b>
	<b>Requisitos para la importación de moluscos bivalvos frescos, congelados o en conserva</b>	Versión <b>03</b>	Página 1 de 3
Elaborado por: Dpto. Regulatorio DCA	Revisado por: Área Gestión de Calidad DCA	Aprobado por: Director de Cuarentena Animal	

## 1. Objetivo

Definir los requisitos sanitarios para la importación de moluscos bivalvos frescos, congelados o en conserva.

## 2. Alcance

Los requisitos que se establecen en este documento se aplican a los moluscos bivalvos (e.g. mejillones, ostras, almejas, berberechos) en conserva (esterilizado), ya sea en envase de hojalata o de vidrio, con o sin vegetales, en agua o en aceite, así como a los moluscos frescos o congelados. La lista de moluscos no es exhaustiva.

## 3. Requerimientos del Certificado Veterinario Internacional

- 3.1 Debe ser emitido por los Servicios Veterinarios Oficiales o por la Autoridad Sanitaria Competente del país de origen.
- 3.2 Los certificados deben estar numerados consecutivamente; cada hoja debe estar firmada y sellada con el sello oficial.
- 3.3 En el Certificado debe declararse la existencia de anexos y su número, debidamente firmados y sellados con el membrete de la Autoridad Competente.
- 3.4 El Certificado Veterinario Internacional debe estar en idioma español y en caso contrario, debe venir acompañado de una traducción al español oficial original certificada por la Autoridad Competente.

## 4. Información que se debe incluir en el Certificado Veterinario Internacional emitido por la Autoridad Competente

- 4.1 Información del producto: descripción del producto, nombre común y nombre científico del molusco, cantidad de cajas, número de lote o código de producción y peso.
- 4.2 Nombre, dirección y número del establecimiento procesador.
- 4.3 Nombre y dirección del exportador.
- 4.4 Nombre y dirección del consignatario.
- 4.5 Compañía transportadora, medio de transporte, número de contenedor.
- 4.6 Número de marchamo oficial.
- 4.7 Nombre y firma del Médico Veterinario Oficial, sello de la Autoridad Competente y fecha de emisión.

## 5 El Certificado Veterinario Internacional debe incluir la siguiente declaración que certifica que la totalidad del embarque cumple con los requisitos establecidos en la misma

### Todas las presentaciones

- 5.1 Los establecimientos destinados a almacenar moluscos bivalvos congelados, los que se dedican al descongelado, salmuerado, precocido, cocido, desconchado, empaque y enlatado, se encuentran aprobados por la autoridad sanitaria competente del país de origen. Además, cuentan con un médico veterinario regente supervisado por el médico veterinario oficial.
- 5.2 Los establecimientos procesadores de moluscos bivalvos se encuentran habilitados por el SENASA de Costa Rica para la exportación.
- 5.3 El país de origen de los moluscos bivalvos lleva a cabo, previo a su captura o cosecha, monitoreos de la composición del fitoplancton en las aguas.

	<b>DIRECCIÓN DE CUARENTENA ANIMAL</b>	Rige a partir de <b>05/07/2018</b>	Código <b>DCA-PG-02-RS-04-IN-001</b>
	<b>Requisitos para la importación de moluscos bivalvos frescos, congelados o en conserva</b>	Versión <b>03</b>	Página 2 de 3
Elaborado por: Dpto. Regulatorio DCA	Revisado por: Área Gestión de Calidad DCA	Aprobado por: Director de Cuarentena Animal	

- 5.4 El país de origen de los moluscos bivalvos lleva a cabo un plan de monitoreo para la detección y cuantificación de toxinas responsables de causar intoxicación amnésica, diarreica, neurotóxica y paralizante (ASP, DSP, NSP y PSP en inglés), y los resultados laboratoriales son conformes.
- 5.5 Los moluscos bivalvos provienen únicamente de áreas de captura o cultivo que están bajo programas oficiales de control de biotoxinas (de acuerdo con los apartados 5.3 y 5.4) y de establecimientos aprobados para realizar procesos intermedios. Además, los pescadores o granjas de cultivo cuentan con la aprobación oficial para capturar o cosechar moluscos bivalvos para el consumo humano.
- 5.6 Los establecimientos descritos en el apartado 5.1 adquieren los moluscos bivalvos únicamente de proveedores que cumplen con los apartados 5.3, 5.4 y 5.5.
- 5.7 Los establecimientos citados en el apartado 5.1 tienen en ejecución un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP en inglés), buenas prácticas de manufactura (BPM) y procedimientos de limpieza y desinfección.
- 5.8 Las aguas de las áreas de captura o cultivo de moluscos bivalvos, después de sometidas a los análisis citados en 5.3, fueron declaradas como aptas para la pesca.
- 5.9 Los moluscos se declararon aptos para el consumo humano.
- 5.10 La sal, los ingredientes y los aditivos utilizados en la elaboración del producto son de grado alimentario.
- 5.11 Los moluscos bivalvos cumplen con las regulaciones aplicables en el país de origen y con las de Costa Rica.

#### Presentación en conserva

- 5.12 La mercancía cumple con los requisitos 5.1 a 5.11.
- 5.13 La Autoridad Competente del país de origen realiza pruebas de esterilidad comercial para detectar la presencia de anaerobios (*Clostridium botulinum*) en los productos enlatados (productos terminados).
- 5.14 El tratamiento térmico al que se sometieron los moluscos bivalvos para su esterilización está validado, para cada equipo, según tipo de producto y tamaño de envase, para cada establecimiento, por la autoridad nacional competente en tratamientos térmicos del país de origen.
- 5.15 Las bolsas o material de empaque flexible (*pouch*) y las tapas metálicas para los envases de vidrio cumplen con lo citado en 5.14.
- 5.16 Los envases de hojalata están libres de metales pesados y los barnices usados para su protección son de grado alimentario.
- 5.17 Los vegetales que acompañan a los moluscos bivalvos fueron sometidos a análisis para determinación de agroquímicos y los resultados fueron satisfactorios.
- 5.18 El producto tiene más de quince días de elaborado.

	DIRECCIÓN DE CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de <b>05/07/2018</b>	Código <b>DCA-PG-02-RS-04-IN-001</b>
	<b>Requisitos para la importación de moluscos bivalvos frescos, congelados o en conserva</b>	Versión <b>03</b>	Página 3 de 3
Elaborado por: Dpto. Regulatorio DCA		Revisado por: Área Gestión de Calidad DCA	Aprobado por: Director de Cuarentena Animal

## 6 Embalaje y etiquetado

- 6.1** El material de empaque primario debe estar en buen estado; si el empaque primario (lata, frasco de vidrio o bolsa) se encuentra perforado, abombado (hinchado o inflado), quebrado, roto, con microfugas, abollado u oxidado, el lote entero del producto que presente este tipo de defectos será decomisado por el SENASA.
- 6.2** Las etiquetas y cajas deben indicar claramente lo siguiente:
- 6.2.1** Nombre y número del establecimiento procesador.
  - 6.2.2** Código de producción, lote o embarque, que permitan su rastreabilidad. Los códigos deben ser legibles, indelebles e impresos en el material de empaque. Los moluscos empacados en sacos de malla plástica deben estar identificados de tal forma que se asegure que el código acompaña al producto.
  - 6.2.3** Condiciones recomendadas para su manejo, almacenamiento, conservación y distribución.
  - 6.2.4** Fecha de vencimiento (caducidad o expiración).
  - 6.2.5** Nombre común del molusco.
  - 6.2.6** Lista completa de ingredientes o aditivos por orden decreciente de proporciones.
  - 6.2.7** Cuando se trate de productos empacados en presentaciones destinadas para la venta al detalle, el etiquetado debe cumplir con lo dispuesto por el Ministerio de Economía, Industria y Comercio y por el Ministerio de Salud.

**Renuncia a reclamos:** La información suministrada en este formato es para que sea utilizada como guía y no debe asumirse como definitiva o exhaustiva. Estos requisitos no constituyen una autorización oficial para importar animales, productos y subproductos; es una hoja informativa para facilitar al importador el trámite del Formulario de Requisitos Sanitarios para importación. El Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) hace un esfuerzo por mantener estos requisitos actualizados, pero pueden ser cambiados sin notificación previa cuando el país exportador sufra cambios en su estatus sanitario. Es obligación del importador solicitar los requisitos más actualizados. El gobierno de Costa Rica no aceptará reclamos por pérdidas económicas que se deriven del cambio de requisitos.