

	DIRECCIÓN DE CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de 09/04/2019	Código DCA-PG-02-RS-04-IN-012
	Requisitos para la importación de pescado fresco o congelado	Versión 01	Página 1 de 5
Elaborado por: Dpto. Regulatorio DCA	Revisado por: Area Gestión de Calidad DCA	Aprobado por: Director de Cuarentena Animal	

1. Objetivo

Definir los requisitos sanitarios para la importación de productos y subproductos de la pesca y acuicultura.

2. Alcance

Los requisitos que se establecen en este documento aplican a pescado congelado o fresco de especies productoras y no productoras de histamina, de mar o acuicultura, entero, eviscerado sin cola y sin cabeza, presentado en filetes, lomos, filetes empanizados (apanados).

El pescado de especies tóxicas como los tetrodóntiformes no podrán importarse amparados a estos requisitos, véase el Anexo 1.

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 pescado, 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

- 5.1. Los establecimientos destinados a exportar o comerciar los productos y subproductos de la pesca y acuicultura, deben estar aprobados por la autoridad sanitaria competente del país de origen y estar habilitados por Costa Rica. Además, deben contar con supervisión oficial. Los productos y subproductos de la pesca y acuicultura deben provenir únicamente de áreas de captura o cultivo aprobadas por la autoridad competente.
- 5.2 Los establecimientos adquieren los productos y subproductos de la pesca, únicamente de embarcaciones registradas y autorizadas por la autoridad competente.
- 5.3 El país de origen debe contar con un plan de muestreo para la detección de: contaminantes ambientales (metales pesados), residuos de medicamentos veterinarios, hormonas, colorantes, análisis microbiológicos, lo anterior según lo establece la regulación nacional. Adicionalmente, se realiza un muestreo para detección de parásitos en los tejidos comestibles de los productos y subproductos de la pesca y acuicultura, de acuerdo con la especie.
- 5.4 Los establecimientos citados en el apartado 5.1 deben tener en ejecución el sistema HACCP y el producto a exportar a Costa Rica debe ser declarado como debe ser apto para el consumo humano.

	DIRECCIÓN DE CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de 09/04/2019	Código DCA-PG-02-RS-04-IN-012
	Requisitos para la importación de pescado fresco o congelado	Versión 01	Página 2 de 5
Elaborado por: Dpto. Regulatorio DCA	Revisado por: Area Gestión de Calidad DCA	Aprobado por: Director de Cuarentena Animal	

- 5.5 Cuando se utilice sal en la preparación de las salmueras debe ser de grado alimenticio.
- 5.6 Los establecimientos citados en el apartado 5.1 cumplen con la regulación aplicable en el país de origen y con la de Costa Rica, para el producto citado en el alcance.
- 5.7 Cuando se utilicen ingredientes y/o aditivos para su elaboración, estos son de grado alimentario, están autorizados por la autoridad competente y deben cumplir con los límites establecidos en la regulación.-

Productos y subproductos de la Acuicultura

- 5.1 Cumplir con lo establecido en los apartados 5.1 al 5.7.
- 5.2 En casos de productos y subproductos de la acuicultura, el país de origen lleva a cabo monitoreo en las aguas y suelos, para determinar la posible presencia de contaminantes ambientales y presencia de residuos de medicamentos veterinarios previo a la cosecha.
- 5.3 Los productos y subproductos de la acuicultura que se importe o se comercialice para su posterior reproceso debe proceder de países o zonas libres de las enfermedades de los peces citados en el Título 2.1 del Código Sanitario para los Animales Acuáticos en su edición actualizada.

Especies Ciguatoxicas:

- 5.4 Cumplir con lo establecido en los apartados de 5.1 al 5.7.
- 5.5 Los productos de la pesca de las especies: pargo (*Etelis spp.*, *Lutjanus spp.*, *Pristipomoides spp.*), cabrilla (*Epinephelus spp.*), anguila (*Gymnothorax spp.*, *Lycodontis spp.*, *Muraena spp.*) pez loro (*Scarus spp.*) barracuda (*Sphyraena spp.*), así como otras especies ciguatóxicas deben venir acompañadas de una certificación que declare que éste producto no fue capturado en áreas de pesca bajo veda sanitaria por la presencia de ciguatera, adicionalmente, se debe especificar las fechas de captura. Esta certificación puede ser emitida en un Certificado separado, si la Autoridad Competente en esta materia es diferente de la que emite la certificación sanitaria.

Especies productoras de histamina

- 5.6 Cumplir con lo establecido en los aparados de 5.1 al 5.7.
- 5.7 Los productos y subproductos de la pesca de las especies productoras de histamina deben mantenerse a temperaturas iguales o inferiores a 4 °C previo a su proceso, almacenamiento y transporte. Cuando se decida congelar dichos productos, deben mantenerse a -18°C durante su almacenamiento y transporte.

Los productos y subproductos de la pesca y acuicultura ahumados

- 5.8 Cumplir con lo establecido en los apartados del 5.1 al 5.15, dependiendo de su especie.
- 5.9 Los productos y subproductos de la pesca y acuicultura ahumado en frío, deberá utilizar monóxido de carbono libre de impurezas y certificado que es apto para ser utilizado en contacto directo con alimentos y que así conste en el certificado veterinario internacional. Este proceso no deberá utilizarse para enmascarar el deterioro del pescado y debe cumplir con todos los atributos del pescado fresco o congelado, dependiendo de la especie.

	DIRECCIÓN DE CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de 09/04/2019	Código DCA-PG-02-RS-04-IN-012
	Requisitos para la importación de pescado fresco o congelado	Versión 01	Página 3 de 5
Elaborado por: Dpto. Regulatorio DCA	Revisado por: Area Gestión de Calidad DCA	Aprobado por: Director de Cuarentena Animal	

5.10 Los productos y subproductos de la pesca y acuicultura que se ahúme con humo líquido, deberá utilizar humo que sea apto para entrar en contacto directo con alimentos y que así conste en el certificado veterinario internacional.

5.11 Los productos y subproductos de la pesca y acuicultura que se ahúme con humo natural, deberá utilizar maderas que al quemarse no produzcan sustancias tóxicas que contaminen el producto. En el certificado veterinario internacional se declarará que las maderas utilizadas para el ahumado se encuentran aprobadas por la autoridad sanitaria del país de origen. Si se cocina completamente deberá cumplir con el apartado 5.28.

Los productos y subproductos de la pesca y acuicultura empacado al vacío

5.12 Cumplir con lo establecido en los apartados del 5.1 al 5.15, dependiendo de su especie.

Los productos y subproductos de la pesca y acuicultura empanizado (apanado) crudo:

5.1 Cumplir con lo establecido en los apartados del 5.1 al 5.15 dependiendo de la especie. En el caso de usarse derivados lácteos para su preparación, se debe declarar en el certificado que estas materias primas no provienen de países con Fiebre Aftosa, o que, si provienen de países con Fiebre Aftosa, las materias primas utilizadas fueron sometidas a un tratamiento térmico que asegure la destrucción del virus que causa esta enfermedad, de acuerdo con el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OIE en su edición más reciente.

6. Embalaje y etiquetado: granel

6.1 Para el pescado empacado, las etiquetas y cajas deben indicar claramente lo siguiente:

6.1.1 Nombre y número del establecimiento productor.

6.1.2 Código de producción, lote o embarque, que permitan su rastreabilidad. Los códigos deben ser legibles, indelebles e impresos en el material de empaque o mediante etiquetas firmemente adheridas a las cajas, resistentes a la humedad y las bajas temperaturas.

6.1.3 Condiciones recomendadas para su manejo, almacenamiento, conservación y distribución.

6.1.4 Fecha de vencimiento (caducidad o expiración)

6.1.5 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.

	DIRECCIÓN DE CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de 09/04/2019	Código DCA-PG-02-RS-04-IN-012
	Requisitos para la importación de pescado fresco o congelado	Versión 01	Página 4 de 5
Elaborado por: Dpto. Regulatorio DCA	Revisado por: Area Gestión de Calidad DCA	Aprobado por: Director de Cuarentena Animal	

7. Anexo 1

Listado de peces o pescado por nombre científico pertenecientes a los Tetraodontiformes que no podrán importarse amparados a estos requisitos.

<p>◆ <u>Tetraontoidea</u></p>	
<p>● <u>Tetraodontidae</u></p>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Arothron</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Arothron hispidus</i> ○ <i>Arothron manilensis</i> ○ <i>Arothron mappa</i> ○ <i>Arothron nigropunctatus</i> ○ <i>Arothron stellatus</i> ○ <i>Arothron</i> sp. BV-1996 ▪ <u>Canthigaster</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Canthigaster amboinensis</i> ○ <i>Canthigaster bennetti</i> ○ <i>Canthigaster jactator</i> ○ <i>Canthigaster janthinoptera</i> ○ <i>Canthigaster rostrata</i> ○ <i>Canthigaster solandri</i> ○ <i>Canthigaster valentini</i> ▪ <u>Chelonodon</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Chelonodon patoca</i> ▪ <u>Lagocephalus</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Lagocephalus gloveri</i> ○ <i>Lagocephalus inermis</i> ○ <i>Lagocephalus laevigatus</i> ○ <i>Lagocephalus lunaris</i> ○ <i>Lagocephalus sceleratus</i> ○ <i>Lagocephalus wheeleri</i> ▪ <u>Marilyna</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Marilyna darwinii</i> ▪ <u>Monotreta</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Monotreta leiurus</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Sphoeroides</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Sphoeroides annulatus</i> (bullseye puffer) ○ <i>Sphoeroides dorsalis</i> ○ <i>Sphoeroides nephelus</i> ○ <i>Sphoeroides pachygaster</i> <i>Sphoeroides spengleri</i> ▪ <u>Takifugu</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Takifugu chinensis</i> ○ <i>Takifugu exascurus</i> ○ <i>Takifugu fasciatus</i> ○ <i>Takifugu niphobles</i> ○ <i>Takifugu oblongus</i> ○ <i>Takifugu pardalis</i> ○ <i>Takifugu poecilonotus</i> ○ <i>Takifugu porphyreus</i> ○ <i>Takifugu pseudomus</i> ○ <i>Takifugu radiatus</i> ○ <i>Takifugu rubripes (torafugu)</i> ○ <i>Takifugu snyderi</i> ○ <i>Takifugu stictonotus</i> ○ <i>Takifugu vermicularis</i> ○ <i>Takifugu xanthopterus</i> ▪ <u>Tetractenos</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Tetractenos glaber</i> ○ <i>Tetractenos hamiltoni</i> ▪ <u>Tetraodon</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Tetraodon biocellatus</i> ○ <i>Tetraodon fluviatilis</i> ○ <i>Tetraodon miurus</i> ○ <i>Tetraodon nigroviridis</i> ▪ <u>Torquigener</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Torquigener pleurogramma</i>

	DIRECCIÓN DE CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de 09/04/2019	Código DCA-PG-02-RS-04-IN-012
	Requisitos para la importación de pescado fresco o congelado	Versión 01	Página 5 de 5
Elaborado por: Dpto. Regulatorio DCA	Revisado por: Area Gestión de Calidad DCA	Aprobado por: Director de Cuarentena Animal	

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.