

DECRETO No 21858-MAG
11-MARZO 1993 GACETA 49

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
Y EL MINISTRO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA.

En ejercicio de las facultades que les confiere el artículo 140, incisos 3) y 18) de la Constitución Política y con base en lo establecido en los artículos 48, incisos ch) y f) de la N° 7064 del 9 de abril de 1987 y sus reformas, los artículos 2°, inciso b) 3, inciso a) y d), 4°, 5°, 6°, 10 y 21 de la ley No 6243 del 2 de mayo de 1978, Ley de Salud Animal y el artículo 19 de la ley Nc 6247 del 2 de mayo de 1978, Ley de Ganado,

Considerando:

- 1°—Que es función del Ministerio de Agricultura y Ganadería la vigilancia, prevención, control y erradicación de enfermedades que afectan o podrían afectar las explotaciones zootécnicas de importancia económica para nuestro país.
- 2° —Que el Ministerio de Agricultura y Ganadería tiene la obligación de velar por la protección de la Salud y el mejoramiento de la producción animal.
- 3°—Que es competencia del Ministerio de Agricultura y Ganadería promulgar y velar por la ejecución de las normas sanitarias que impiden la propagación de enfermedades zoonóticas que repercuten directamente en la salud de la población.
- 4°—Que el Ministerio de Agricultura y Ganadería a través de la Dirección de Salud y Producción Pecuaria es la institución encargada de mantener un eficiente y constante programa sanitario de todos los establecimientos o plantas de sacrificio, procesamiento y empaque de carne de las diferentes especies animales.
- 5°—Que es fundamental para el debido cumplimiento de la ejecución y el control de las medidas de vigilancia, inspección y cuarentena diseñar un sistema de evaluación y aprobación previa, a la llegada de los productos y/o subproductos a Costa Rica, de los programas de inspección de cada país y condiciones sanitarias de los establecimientos exportadores de esos productos.
- 6°—Que en ejercicio de las facultades y en cumplimiento de las obligaciones legales el Ministerio de Agricultura y Ganadería debe diseñar un sistema eficaz de control de los productos importados de origen animal con el objetivo de evitar el ingreso de productos que puedan poner en peligro o resulten perjudiciales para la salud pública o la salud animal.
- 7°—Que el control sobre los productos de origen animal importados debe garantizar a los consumidores la calidad y seguridad de esos productos.
- 8°—Que el debido control e inspección en las importaciones de productos de origen animal garantizará a los productores e industrializadores nacionales que en el proceso de producción y elaboración de esos bienes se han aplicado normas sanitarias y de inspección equivalente a los que se les solicita a las plantas y establecimientos de Costa Rica.
- 9°—Que es responsabilidad del Ministerio de Agricultura y Ganadería procurar que los productos importados sean de óptima calidad a fin de proteger el mercado nacional e internacional, al consumidor y al sistema económico y social costarricense. Por tanto,

DECRETAN
El siguiente

**Reglamento para la Evaluación y Aprobación de Productos y/o Subproductos de
Origen Animal Importados por Costa Rica**

NORMAS GENERALES CAPITULO I

Evaluación de sistemas y programas de inspección

Artículo 1°—Evaluación y aprobación previa de sistemas de inspección veterinaria:

Solamente podrán importarse productos y subproductos de origen animal provenientes de países cuyos sistemas de inspección veterinaria y/o de plantas o establecimientos estén regidos por normas equivalentes a los sistemas de inspección de Costa Rica y hayan sido evaluados y aprobados por la Dirección de Salud Animal del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG).

Aún cuando se haya otorgado la aprobación del sistema de inspección veterinario, la Dirección de Salud Animal del MAG, tendrá la potestad de realizar inspecciones en las plantas o establecimientos exportadores de otros países, con el propósito de verificar el cumplimiento de las medidas sanitarias establecidas en el país exportador.

La aprobación de sistemas de inspección veterinaria y/o de plantas o establecimientos exportadores se efectuará de conformidad con lo dispuesto en la Ley de Salud Animal, el Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio (AMSF), así como las normas, directrices y recomendaciones internacionales emitidas por la Organización Internacional de Epizootias (OIE) y el Codex Alimentarius. Adicionalmente, serán de aplicación los protocolos generales y específicos de inspección que al efecto determine la Dirección de Salud Animal del MAG.

(Así reformado por artículo 1 del Decreto Ejecutivo N° 31105 de 20 mayo 2003).

Artículo 2°— Informe de evaluación

El Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica comunicara a las autoridades competentes del país exportador, mediante un informe escrito los resultados de la evaluación, indicando en forma expresa si se aprueba o no el sistema de inspección. En aquellos casos en que no se apruebe un sistema de inspección deberá indicar cuales aspectos administrativos, técnicos o jurídicos no aprueba.

Artículo 3°— Principios y valores rectores de la evaluación

El Ministerio de Agricultura y Ganadería deberá fundamentar la evaluación bajo dos principios fundamentales: La seguridad y confiabilidad que ofrece el sistema evaluado y la calidad higiénico sanitaria de los productos importados.

Los valores que deben prevalecer en la evaluación y aprobación de los sistemas de inspección veterinaria de acuerdo a esos principios serán: la Salud Pública y la Salud Animal.

Artículo 4°- Criterios de evaluación y aprobación

El Ministro de Agricultura y Ganadería elaborará un manual de normas y procedimientos que establezca los criterios y parámetros para evaluar la equivalencia de los sistemas de inspección.

Artículo 5°— Revisión de sistemas

El Ministerio de Agricultura y Ganadería evaluará globalmente los sistemas de inspección en los aspectos administrativos, jurídicos y técnicos cada cinco años a efecto de verificar que se conserva la equivalencia en los sistemas.

Artículo 6°— Modificaciones

El Ministerio de Agricultura y Ganadería comunicara a las autoridades competentes del país exportador, con el objeto de informar, los cambios que sufra la organización del sistema nuestro en

lo administrativo, técnico y jurídico a efecto de que estos sean incorporados dentro del sistema del país exportador.

Las autoridades competentes del país exportador debe de igual manera notificar al Ministerio de Agricultura y Ganadería de los cambios que se operen en los aspectos mencionados.

Artículo 7°—Comisión de evaluación

El Ministerio de Agricultura y Ganadería integrará una comisión permanente, la cual se encargará de efectuar la evaluación de los sistemas de inspección de los países exportadores a Costa Rica. Dicha comisión rendirá un informe al señor Ministro para que este tome la decisión final acerca de la aprobación o no de un sistema evaluado, o de la suspensión de una aprobación otorgada con anterioridad.

CAPITULO II

DE LA APROBACIÓN Y REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS QUE EXPORTAN PRODUCTOS Y/O SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL A COSTA RICA

Artículo 8°—Solamente podrá importarse productos y/o subproductos de origen animal provenientes de establecimientos bajo un sistema oficial de inspección veterinaria evaluado y aprobado por Costa Rica. En los casos en que se solicite la importación de un producto de origen animal desde un país cuyo sistema no haya sido evaluado y aprobado por las autoridades del MAG, la Dirección de Salud Animal podrá autorizar la importación previa verificación mediante una visita de inspección, del cumplimiento de las medidas sanitarias que sean de aplicación. (Así reformado por artículo 2° del Decreto Ejecutivo N° 31105 de 20 de mayo 2003).

Artículo 9°—Importación de productos de origen animal

De conformidad con los artículos 1 y 8 de este Reglamento, la importación de productos y/o subproductos de origen animal deberá provenir de países cuyos sistemas veterinarios o sistemas de inspección hayan sido evaluados y aprobados previamente por la Dirección de Salud Animal del MAG. En los casos en los que no se haya aprobado el sistema del país exportador, la importación sólo podrá provenir de plantas o establecimientos exportadores que hayan sido aprobados por la Dirección de Salud Animal del MAG.

Las autoridades sanitarias de los países cuyos productos de origen animal se quieran exportar a Costa Rica deberán presentar una solicitud formal a la Dirección de Salud Animal del MAG. Adicionalmente, los sujetos que deseen importar productos de origen animal procedentes de otros países, presentarán una solicitud formal a la Dirección de Salud Animal del MAG, la cual procederá a comunicar oficialmente a las autoridades sanitarias del país exportador, dicha solicitud, para los efectos correspondientes.

(Así reformado por artículo 3° del Decreto Ejecutivo N° 31105 de 20 de mayo 2003).

Artículo 10.—Criterios de evaluación de sistemas

La evaluación del sistema de inspección del país exportador deberá efectuarse de conformidad con las siguientes disposiciones:

a) Revisión de la documentación: las autoridades de la Dirección de Salud Animal del MAG deberán realizar una evaluación de las leyes, reglamentos, directrices y demás disposiciones que conformen el marco normativo y técnico de conformidad con el cual el país evaluado establece y aplica las medidas sanitarias y zoonosanitarias correspondientes al producto que se quiera exportar a Costa Rica. En esta etapa de evaluación, las autoridades de la Dirección de Salud Animal del MAG deberán centrarse en los aspectos relacionados con: contaminación, enfermedades, procesamiento, residuos y criterios de cumplimiento. La evaluación tendrá como fin verificar que las medidas aplicadas por el país exportador en relación con los aspectos señalados anteriormente, cumplen con

el nivel adecuado de protección establecido en Costa Rica, y por lo tanto, son equivalentes.

b) Revisión in situ: una vez que se ha cumplido con la etapa definida en el apartado anterior, los funcionarios designados por la Dirección de Salud Animal del MAG realizarán una visita al país exportador cuyo sistema se evalúa, con el propósito de verificar el cumplimiento de las medidas sanitarias y zoonosanitarias que se consideran como equivalentes a las de Costa Rica. En esta visita, se evaluarán aspectos tales como situación física y capacidad, buenas prácticas de manufactura, aplicación de HACCP, programas sanitarios y de registros de equipo, sanidad y proceso, planta, laboratorios, programas de entrenamiento y operaciones de inspección en planta.

c) Si como resultado de esta visita se verifica que efectivamente el sistema de inspección veterinaria del país exportador es equivalente al sistema costarricense, dicho país se considerará como elegible para exportar a Costa Rica. La Dirección de Salud Animal del MAG elaborará una lista de países que se encuentren autorizados para exportar a Costa Rica.

d) La Dirección de Salud Animal del MAG revisará periódicamente los sistemas de inspección aprobados, con el propósito de garantizar que tales sistemas continúan siendo equivalentes al costarricense por cumplir con el mismo nivel de protección adecuada. La periodicidad de la revisión se determinará con base en el desempeño histórico del país exportador.

(Así reformado por artículo 4° del Decreto Ejecutivo N° 31105 de 20 de mayo 2003).

Artículo 11.—Comunicación oficial

El Ministerio de Agricultura y Ganadería notificará a las autoridades oficiales del país de origen acerca de la solicitud de evaluación de los sistemas de inspección veterinaria de conformidad con el artículo 9 de este Reglamento .

(Así reformado por artículo 5° del Decreto Ejecutivo N° 31105 de 20 de mayo 2003).

Artículo 12.—Coordinación en la inspección

Cuando sea necesario de conformidad con el artículo 9 anterior, la inspección en las plantas o establecimientos exportadores será realizada por la autoridad del MAG y será acompañado por una autoridad oficial competente del país donde está ubicado el establecimiento.

(Así reformado por artículo 6° del Decreto Ejecutivo N° 31105 de 20 de mayo 2003).

Artículo 13.- Informe de inspección

El inspector del Ministerio de Agricultura y Ganadería rendirá a la Comisión de Evaluación un informe de inspección el cual deberá contemplar todos los aspectos que considere de interés y que se especifican en la guía de inspección para establecimientos.

En dicho informe deberá indicar con precisión los aspectos y detalles que deben de corregirse, si los hubiere.

En la parte final del informe expondrá su criterio acerca de la aprobación o no del establecimiento y las condiciones bajo las cuales se extiende esa aprobación.

Artículo 14.- Validez de la aprobación

Toda aprobación de un establecimiento será válida por un año contado a partir de la notificación oficial del informe de inspección y del resultado de este.

El Ministro de Agricultura y Ganadería podrá de acuerdo a las circunstancias suspender una aprobación otorgada a un establecimiento.

Artículo 15.— Registro de establecimientos aprobados

El Ministerio de Agricultura y Ganadería remitirá anualmente a las autoridades competentes de cada país el listado de nombres de los establecimientos aprobados por Costa Rica, debiendo incluirse la ubicación exacta y el tipo de productos para el cual está autorizado para exportar. De igual forma notificará todo cambio o modificaciones al listado remitido.

Artículo 16.— Solicitud de información

El Ministerio de Agricultura y Ganadería solicitará a las autoridades competentes toda la información técnica que estime pertinente.

Artículo 17.- Coordinación y notificaciones

Toda persona física o jurídica con interés en exportar o importar productos de origen animal a Costa Rica debe presentar la solicitud a la Comisión de Evaluación y de igual manera debe notificar a las autoridades competentes del país de origen (de los productos o subproductos) con las cuales se coordinará toda lo concerniente a la evaluación y aprobación. Toda la tramitación deberá hacerlo por medio de las autoridades del Gobierno.

Artículo 18.—Tipos de inspección: los tipos de inspecciones que el MAG realiza son: inspección exhaustiva, inspección abreviada e inspección dirigida.

Una inspección exhaustiva, cubre todo en la instalación sujeta a las regulaciones. Este tipo de inspección es programada rutinariamente en las oficinas centrales.

La inspección abreviada es aquella que se concentra en las áreas que se sabe son factores críticos que tienen una influencia importante en la clasificación de la empresa como aceptable o no. Si no hay objeciones significativas, la inspección se concluye y se escribe un reporte que se discute con la gerencia. Si durante la inspección abreviada el inspector encuentra objeciones de importancia, se le ordena que realice una inspección exhaustiva.

Una inspección dirigida es la que cubre áreas específicas en la profundidad que indique el programa de cumplimiento, la asignación o las instrucciones específicas que se han dado. La mayoría de las inspecciones dirigidas se dan como respuesta al reclamo de un consumidor o alguna otra información que indique que hay un problema importante de salud pública, no un problema económico, que necesite de una solución inmediata, como: mantenimiento correctivo, modificación del proceso y/o posiblemente una anulación o cierre.

Artículo 19.—Podrán realizarse también las siguientes inspecciones:

a) Revisión de archivos: solo implica una revisión de la papelería del importador. Esta operación se realiza para cada lote de producto regulado para determinar si se debe tomar una acción adicional. El resultado será una aprobación del producto o una inspección rápida.

b) Inspección rápida: este es el nivel siguiente de inspección. Es un examen visual rápido para buscar daños físicos de cualquier tipo.

c) Examen de desembarque: es el examen de un producto para determinar si el producto cumple con los atributos para los cuales se examina el lote. Este tipo de examen es una inspección crítica sin muestreo. Los alimentos enlatados son examinados de acuerdo a los procedimientos de muestreo que se establezcan en el manual.

CAPITULO III

**PROCEDIMIENTO PARA QUE LOS PAÍSES OBTENGAN Y CONSERVEN
LA HABILITACIÓN PARA EXPORTAR PRODUCTOS CÁRNICOS A COSTA RICA**

Artículo 20.- Sistemas equivalentes

La Ley de Salud Animal, el Reglamento de Inspección de Carnes y el Reglamento de Defensa Sanitaria permiten importar carne y productos de origen animal únicamente de países que tengan sistemas de inspección veterinaria con normas equivalentes a las que se aplican en las plantas costarricenses que operan bajo supervisión del Departamento de Inspección de Carnes del Ministro de Agricultura y Ganadería.

Artículo 21 —Solicitud oficial

El funcionario de mayor categoría del Programa de Inspección de Carnes del país solicitante deberá preparar una solicitud oficial, reunir un conjunto de disposiciones reglamentarias sobre la inspección de carnes y presentar todo ello a través de cauces oficiales a la siguiente dirección: Ministerio de Agricultura y Ganadería, Dirección de Salud y Producción Pecuaria, Comisión de Evaluación.

Artículo 22.— Evaluación inicial de la equivalencia de la reglamentación

Al recibir la solicitud y el Reglamento Oficial que regule las actividades de inspección de carnes en el país solicitante, la comisión de evaluación de equivalencias de la Dirección de Salud y Producción Pecuaria llevará a cabo un examen minucioso de los documentos presentados y evaluará su equivalencia con las correspondientes disposiciones reglamentarias. Se pide de ser necesario al país que trata de conseguir la habilitación que establezca nuevas disposiciones reglamentarias o que agregue otras nuevas al reglamento vigente con el fin de que este sea equivalente al Reglamento de Costa Rica.

Costa Rica solicitará a las autoridades del país exportador mediante cuestionarios toda información que considere necesaria para evaluar el estado sanitario de ese país.

Artículo 23.—Verificación en el país

Una vez recibida, analizada y evaluada la información y documentación, se efectúa una verificación en el país exportador del sistema de inspección del país para ver como funciona en las plantas que vayan a ser habilitadas para exportar a Costa Rica. El examinador observa las prácticas que se sigan en las operaciones y demás aspectos que considere de interés para los efectos de la verificación.

Artículo 24.- Resolución alternativa a la habilitación

Una vez que el Ministro de Agricultura y Ganadería haya resuelto favorablemente en cuanto a las normas reglamentarias, el sistema de inspección nacional del país y las operaciones de la planta, se procederá a agregar el nombre del país al registro que enumera los países habilitados para exportar productos y/o subproductos de origen animal a Costa Rica.

Artículo 25— Clasificación de las plantas

Después de que se registre el país exportador el funcionario encargado del sistema de inspección de carnes del país podrá efectuar la certificación de las plantas autorizadas. Solamente se podrán importar productos de aquellas plantas de las que funcionarios de inspección de carnes del país hayan certificado que cumplen las normas de Costa Rica. Otras plantas, aún cuando estén bajo la jurisdicción de un programa de inspección de carnes aprobado del país, no estarán habilitadas para exportar a Costa Rica. Por lo tanto, los requisitos de mantenimiento de normas equivalentes al programa costarricense se aplican únicamente a las plantas de un país habilitado que hayan sido certificadas.

Artículo 26.—Aprobación de las etiquetas, envases y fórmula de los productos

Simultáneamente con los últimos trámites para conseguir que se declare habilitados para exportar a las plantas que hayan de ser certificadas solicitarán las aprobaciones por parte del Ministerio de Agricultura de Costa Rica de sus etiquetas, envases y fórmula de productos.

Artículo 27.—Verificación continua de la equivalencia de las reglamentaciones

A fin de mantener al día la equivalencia entre la reglamentación del país de que se trate y la de Costa Rica, el funcionario de inspección de carnes de mayor categoría de un país habilitado deberá informar a la Dirección de Salud Animal y producción Pecuaria de cualquier cambio importante y modificaciones que se introduzcan en el Reglamento de Inspección de Carnes del país.

Artículo 28—Mantenimiento de la equivalencia

Para asegurarse de que las plantas certificadas de los países habilitados mantienen normas de inspección y sanidad que sean por lo menos equivalentes a las que se aplican en las plantas de Costa Rica sometidas a inspección oficial, expertos veterinarios reexaminarán periódicamente el funcionamiento de las plantas habilitadas y discutirán con los funcionarios de inspección de carnes del país problema u otro asunto relacionado con los controles de inspección y las exportaciones.

CAPITULO IV

LA COMISIÓN DE EVALUACIÓN DE EQUIVALENCIAS:

Artículo 29.—Créase la Comisión de Evaluación de Equivalencias, dependiente de la Dirección de Salud y Producción Pecuaria del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Artículo 30.—La Comisión estará integrada por:

- a. El Jefe del Departamento de Cuarentena Animal.
- b. El Jefe del Departamento de Inspección de Carnes.
- c. Un abogado de la Dirección de Salud y Producción Pecuaria.
- d. El Jefe del Laboratorio (LANASEVE).

Los miembros de la Comisión podrán solicitar la Asesoría de los profesionales que requieran para el mejor cumplimiento de sus funciones.

Artículo 31.—La Comisión de Evaluación de Equivalencias tendrá un carácter permanente y sesionara cuando el Director de Salud y Producción Pecuaria o alguno de sus miembros lo convoque.

Artículo 32.—La Comisión tendrá las siguientes funciones:

- a. Evaluar los sistemas de inspección veterinaria de los países que soliciten la habilitación para exportar productos y/o subproductos de origen animal a Costa Rica.
- b. Determinar para efectos de aprobación de un sistema de inspección el grado de equivalencia entre ese sistema y el de Costa Rica.
- c. Conocer y analizar los informes de inspección de establecimientos o plantas, que visiten inspectores veterinarios oficiales de Costa Rica a efectos de evaluar y determinar la aprobación o no aprobación de los establecimientos que exportan o solicitan autorización para exportar a Costa Rica.
- d. Determinar la clase, tipo, condiciones de los productos o subproductos de origen animal importados por Costa Rica provenientes de establecimientos autorizados.
- e. Rendir un informe detallado al Director de Salud y Producción Pecuaria y al Señor Ministro de los resultados de la Evaluación de los sistemas de inspección de los establecimientos y de los productos de origen animal importados
- f. Recomendar al Director de Salud y Producción Pecuaria la aprobación de los sistemas de inspección que se sometan a su conocimiento. También recomendará la aprobación o retiro de esta de los establecimientos autorizados para exportar productos y/o subproductos de origen animal a Costa Rica.
- g. Recomendar al Director las modificaciones a las normas jurídicas que regulan las materias de su competencia.
- h. Verificar en forma continua la equivalencia de los sistemas de los países que exportan a Costa Rica.
- i. Cualquier otra que le sea asignada por el Director de Salud y Producción Pecuaria.

CAPITULO V

NORMAS Y CRITERIOS PARA EVALUAR LA EQUIVALENCIA

Artículo 33.- La aprobación que se concede a otro país se basa fundamentalmente en la determinación de la equivalencia existente entre los sistemas de inspección de Costa Rica y el del país exportador en un primer nivel y en un segundo nivel la equivalencia de los establecimientos procesadores extranjeros con los de Costa Rica en lo que se refiere a:

- a) Instalaciones sanitarias y de la planta en general.
- b) Operaciones aceptables.
- c) Sistema de inspección oficial.
- d) Equipo aprobado.

Artículo 34.—El procedimiento de evaluación es el siguiente:

- a) Se solicita a los países la información pertinente así como las leyes, reglamentos y normas que se exigen en la operación de establecimientos.
- b) Recibida la documentación, se evalúan los documentos y se determina la equivalencia con nuestro sistema, basado para ello en criterios previamente establecidos para evaluar la equivalencia.
- c) Se procede a verificar en el país exportador la aplicación y problemas en la ejecución de las normas y documentos evaluados.
- d) Se notifica a las autoridades competentes del país exportador los resultados de la evaluación, mediante un informe donde hará constar las observaciones y recomendaciones al sistema.

Artículo 35—Los criterios para evaluar la equivalencia de las normas de inspección de países exportadores son los siguientes:

- a) Se interpreta que las leyes y reglamentos de inspección incluyen otros instrumentos jurídicos como decretos, manuales de inspección, cartas, circulares y otras disposiciones semejantes, siempre y cuando incluyan requisitos obligatorios relativos a la inspección y a las autoridades relacionadas con la actividad.
- b) Las diversas órdenes administrativas, manuales de adiestramiento, guías y otros documentos utilizados por un sistema, no se tendrán en cuenta al evaluar la equivalencia entre las dos reglamentaciones a menos que su cumplimiento sea de carácter obligatorio.
- c) Los elementos del reglamento y los términos administrativos y relativos a la organización existente en Costa Rica deberán aparecer en paráfrasis en los documentos de otros países, de manera que indiquen la situación existente en los países exportadores. Las referencias que no sean aplicables a dichos elementos deberán explicarse.
- d) Los países exportadores tienen que establecer disposiciones reglamentarias escritas en su idioma oficial y en traducción oficial al español. En caso de materias del país que sean objeto de extensa reglamentación, será también aceptable que estas vayan acompañadas de un resumen preciso en español. No obstante dichos resúmenes deberán expresar con claridad el significado y el espíritu de las disposiciones reglamentarias sobre la materia y construir una base suficiente para determinar la equivalencia.
- e) Es necesario que el país proporcione material por escrito sobre su reglamentación únicamente en lo referente a las actividades que se llevan a cabo en establecimientos cuya producción se destine a la exportación a Costa Rica.
- f) Además de las normas y disposiciones reglamentarias por escrito, o en lugar de ellas, los países exportadores pueden adoptar implícitamente ciertos documentos mediante referencia a los mismos, y/o explicar las razones que justifiquen ciertas diferencias o la falta de reglamentación específica.

CAPITULO VI

NORMAS PARA DETERMINAR LA ACEPTABILIDAD DE UN SISTEMA DE INSPECCIÓN VETERINARIA

Artículo 36.—Habilitación de otros países para que exporten productos a Costa Rica. Siempre que la Comisión de Evaluación determine que el sistema de inspección de carnes que se aplique en algún otro país, con respecto a establecimientos que preparen productos en dicho país para su exportación a Costa Rica, garantice que dichos establecimientos y sus productos cumplen requisitos que sean por lo menos equivalentes a todas las disposiciones reglamentarias que sean aplicables a los establecimientos autorizados en Costa Rica y a sus productos, y que pueda confiar en los certificados que se exigen de las autoridades de dicho país se notificará de hecho, incluyendo el nombre de dicho país en el registro. A partir de esa fecha, los productos que se preparen en dichos establecimientos habilitados y aprobados, serán susceptibles a ser importados en Costa Rica desde dicho país después de que se hayan satisfecho los requisitos pertinentes.

Artículo 37.—Determinación de aceptabilidad:

- a) La determinación de aceptabilidad de un sistema de inspección de carnes de otro país se basará en una evaluación del programa del país de acuerdo con los siguientes requisitos y procedimientos:
 - 1) El sistema contará con un programa organizado y administrado por el gobierno nacional del país. Tal como se aplique, el sistema deberá contar con normas que sean por lo menos equivalentes a las del sistema de inspección de Costa Rica con respecto a:
 - 1.1) Organización y dotación de personal, a fin de garantizar una aplicación uniforme de las leyes y disposiciones reglamentarias en todos los establecimientos del sistema en los que se preparen productos para su exportación a Costa Rica.
 - 1.2) El control y la supervisión en último término por parte del gobierno nacional de las actividades oficiales de todos los empleados o concesionarios del sistema.
 - 1.3) La designación de inspectores competentes e idóneos.
 - 1.4) Facultades y atribuciones de los funcionarios nacionales de inspección para aplicar las correspondientes leyes y disposiciones reglamentarias que regulen la inspección de carnes y para certificar o negarse a certificar los productos destinados a la exportación.
 - 1.5) Servicios administrativos y técnicos adecuados.
 - 1.6) Otros requisitos relativos a un servicio adecuado de inspección.
 - b) La entidad legalmente encargada del sistema y las disposiciones que esta aplique impondrán requisitos que sean por lo menos equivalentes a los que regulan el sistema de inspección organizado y mantenido en Costa Rica con respecto a:
 - 1) Inspección ante-mortem de animales destinados al sacrificio e inspección de los métodos de sacrificio y manipulación en relación con este, que llevarán a cabo veterinarios u otros empleados o concesionarios del sistema bajo la supervisión directa de veterinarios.
 - 2) Inspección post-mortem de canales y partes de las mismas en el momento del sacrificio, llevada a cabo por veterinarios o por los empleados o concesionarios del sistema bajo la supervisión directa de veterinarios.
 - 3) Controles oficiales del gobierno nacional con respecto a la construcción instalaciones y equipo de los establecimientos.
 - 4) Supervisión oficial directa y continua del sacrificio de animales y preparación de los productos, mediante la designación de inspectores a los establecimientos habilitados a fin de garantizar que no se preparen productos adulterados o mal marcados para su exportación a Costa Rica.
 - 5) Separación completa entre los establecimientos habilitados y los establecimientos no habilitados, y mantenimiento de una sola norma de inspección y sanidad en todos los establecimientos habilitados.
 - 6) Requisitos relativos a la sanidad en los establecimientos habilitados y a la manipulación sanitaria

de los productos.

7) Controles oficiales del material rechazado hasta que este sea destruido o retirado y luego excluido del establecimiento.

8) Otros asuntos sobre los que el Reglamento contenga requisitos.

c) Los países que deseen ser habilitados para exportar productos a Costa Rica podrán solicitar que se determine si reúnen los requisitos necesarios presentando ejemplares de las leyes y del Reglamento en que se base el sistema de inspección del país y la información que la Comisión pueda pedir con respecto a los asuntos enumerados en los párrafos a) y b) de esta sección. La determinación de si el país está habilitado, se basa en el estudio de los documentos y demás información presentada y en un examen inicial del sistema en funcionamiento por un representante del Ministerio utilizando los criterios enumerados en los párrafos a) y b) de esta sección. El mantenimiento de la habilitación para que un país exporte productos a Costa Rica depende de los resultados de exámenes periódicos del sistema en funcionamiento de inspección de carnes del país que lleva a cabo un representante del Ministerio, y de la presentación a su debido tiempo de los documentos y demás información relacionada con las operaciones del sistema de inspección del país, incluida la información que exige el Reglamento, según la Comisión determine que es pertinente y necesaria para efectuar la determinación que se requiere.

d) El sistema de inspección del país deberá mantener un programa de visitas periódicas de supervisión a cada uno de los establecimientos habilitados que sean por lo menos equivalentes a las del sistema de inspección de Costa Rica. Un representante del sistema de inspección del país prepara un informe por escrito con sus conclusiones respecto a los requisitos mencionados en los incisos 1) a 8) del párrafo b) de esta sección, a cuyas copias tendrá acceso el representante del Ministerio en el momento en que efectúe el examen si dicho representante lo solicita de un funcionario del servicio de inspección de carnes del país. con la salvedad de que dichas visitas e informes no son obligatorios en lo que respecta a los establecimientos durante los períodos en que estos no funcionen o no se dediquen a preparar productos para exportación a Costa Rica.

Artículo 38.- Certificación de habilitación

Únicamente estarán habilitados para exportar sus productos a Costa Rica los establecimientos de los cuales un funcionario autorizado del sistema de inspección del país determine y certifique ante el Ministerio de Agricultura de Costa Rica que satisfacen plenamente los requisitos exigidos. La habilitación está sometida a reexamen por el Ministerio. Las certificaciones de los establecimientos deberán renovarse anualmente. A pesar de la certificación hecha por un funcionario del país, el la Comisión podrá, a su discreción, dar por terminada la habilitación de cualquier establecimiento de un país para exportar sus productos a Costa Rica si dispone de información en el sentido de que dicho establecimiento no cumple con los requisitos o si no puede obtener información actualizada relativa a dicho establecimiento. La Comisión notificará con antelación de un mes al Gobierno del país, la suspensión que se tiene intención de hacer de la habilitación de cualquier establecimiento del país para la exportación de sus productos a Costa Rica a menos que a su juicio el retraso en suspender dicha habilitación podría ser causa de que se importaran adulterados o mal marcados.

Artículo 39—Retirada de la certificación de habilitación

La inclusión en la lista de cualquier país conforme a esta sección podrá ser retirada siempre que la Comisión determine que el sistema de inspección que mantenga dicho país no garantiza el cumplimiento de requisitos que sean por lo menos equivalentes a todas las disposiciones sobre inspección, normas de construcción de edificios y demás requisitos de la Ley y el Reglamento que se aplican a los establecimientos en Costa Rica, o que no puede confiarse en los certificados exigidos de las autoridades de dicho país o que, por falta de información actualizada relativa al sistema de inspección que mantenga dicho país, se deba pedir al país que reestablezca su habilitación para ser incluido en la lista.

TITULO II
NORMAS ESPECÍFICAS
CAP. VII: NORMAS PARA LA INSPECCIÓN DE CARNES ROJAS

Artículo 40.—A efectos de evaluar la equivalencia de un sistema de inspección de carnes rojas el país importador debe contar con un programa técnico de inspección que a nivel legal o reglamentario tenga fundamento y que regule las materias que se detallan a este capítulo.

Artículo 41.—Definiciones y sentido en que deben utilizarse los términos.
El programa del país exportador deberá tener una sección donde se defina los términos utilizados y el sentido que tienen estos. La determinación de equivalencia se basará en la exactitud y claridad del sentido de los términos utilizados.

Artículo 42.—Requisitos relativos a instalaciones sanitarias, equipos, operaciones y métodos humanos de sacrificio.

En esta sección el reglamento del país exportador debe incluir normas que regulen lo siguiente:

- 1) Establecimientos que requieren inspección .
- 2) Ganado y productos que entran en establecimientos autorizados.
- 3) Solicitud de inspección.
- 4) Dibujos e información que deben suministrarse; otorgamiento o rechazo de la inspección.
- 5) Números oficiales.
- 6) Examen y especificaciones para el equipo y las condiciones sanitarias previos al otorgamiento de la inspección.
- 7) Métodos humanitarios de sacrificio de animales.
- 8) Separación de establecimientos autorizados.
- 9) Establecimientos, condiciones sanitarias, requisitos generales.
- 10) Instalaciones y servicios sanitarios, requisitos específicos.
- 11) El equipo debe poder limpiarse fácilmente, deberá ser marcado aquel que se emplee para productos no comestibles.
- 12) Vainas para cuchillos.
- 13) Las salas, compartimientos, etc., deberán estar limpios e higiénicos.
- 14) Las operaciones y procedimientos deberán cumplir normas sanitarias y las salas, ropas, utensilios, etc., deberán ser limpios e higiénicos.
- 15) Manipulación protectora de los productos.
- 16) Envoltura de yute para la carne.
- 17) Salas para el manejo y depósito de materiales no comestibles, dependencias, exteriores, muelles, calzadas para vehículos, accesos, corrales, callejones, etc., materias que crían moscas, otras condiciones.
- 18) El digestor y demás instalaciones para los productos no comestibles se hallarán separados de las instalaciones para los productos comestibles.
- 19) Empleo de personas enfermas.

Artículo 43—Programa de inspección de carnes: organización y funciones

En esta sección debe analizarse la ejecución y organización de las actividades de inspección en establecimientos autorizados con el objeto de asegurar la salubridad, limpieza, y autenticidad del rotulado de la carne y productos cárnicos preparados para la exportación.

Para el análisis de la reglamentación del país exportador debe evaluarse lo siguiente:

- 1) Organización del Programa, servicio, oficina o Departamento de Inspección de Carnes.
- 2) Inicio de la inspección.

- 3) Sanidad e instalaciones adecuadas.
- 4) Identificación de los inspectores.
- 5) Acceso de los inspectores a los establecimientos.
- 6) Instalaciones y servicios para los inspectores.
- 7) Otras instalaciones y condiciones que deben ser proporcionadas por el establecimiento.
- 8) Marcas y dispositivos oficiales.
- 9) Dispositivos de marcas, control de los mismos.
- 10) Se prohíbe el uso de marcas oficiales si no es bajo la supervisión de un inspector eliminación de las marcas oficiales cuando se requiera.
- 11) Rotulación de equipo, utensilios, salas y compartimientos antihigiénicos.
- 12) Rotulación de equipo, pasadizos, corrales o compartimientos para evitar el sacrificio o manipulación en relación con dicho sacrificio por métodos no humanitarios.
- 13) Retiro de la inspección, declaración de política.

Artículo 44.—Inspección Ante-Mortem

En la reglamentación del país exportador debe contemplar lo siguiente:

1. Inspección ante-mortem en corrales de los establecimientos autorizados.
2. Ganado sospechoso de estar enfermo o con ciertas afecciones, identificación de los animales sospechosos, destino después de la inspección post-mortem o de otra manera.
3. Ganado muerto, moribundo, lisiado, o enfermo o afectado similarmente.
4. Ganado que muestre síntomas de ciertos desórdenes metabólicos, tóxicos, nerviosos, circulatorios, desequilibrios nutricionales o enfermedades infecciosas o parasitarias.
5. Cerdos, su eliminación a causa del cólera porcino clásico.
6. Eritema de los ojos.
7. Ganado afectado por ántrax, limpieza y desinfección de corrales de ganado y calzadas infectadas.
8. Ganado afectado de anasarca (hidropesía bovina) y edema generalizada.
9. Erisipela porcina.
10. Principios de parto.
11. Sacrificio de emergencia, inspección anterior al mismo.
12. Destino del ganado rechazado.
13. Enfermedades vesiculares.
14. Ganado sospechoso de tener residuos biológicos.
15. Marcas oficiales para los fines de la inspección ante-mortem.

Artículo 45.—Inspección Post-Mortem

Debe revisarse que la reglamentación del país exportador regule lo siguiente:

a) Procedimientos:

- 1) Extensión y momento de la inspección post-mortem.
- 2) Identificación de la canal con ciertas partes separadas de la misma y con el animal del cual provienen.
- 3) Canales y piezas que se retendrán en ciertos casos. I
- 4) Identificación de canales y piezas; rotulación.
- 5) Marca de las canales y piezas rechazadas, depósito en tanques del digestor, separación.
- 6) Canales y piezas aprobadas para su cocción, marcas.
- 7) Extracción de los cordones espermáticos, vergajos y divertículos del prepucio.
- 8) Aprobación y marca de canales y piezas.
- 9) Antrax, los animales no serán desentrañados, eliminación de las canales afectadas, cueros, cascos, cuernos, pelo, vísceras y su contenido y sebo; manejo de la sangre y el agua hirviendo de las tinas de escaldar; desinfección y limpieza generales.
- 10) Limpieza de las canales porcinas antes de cortarlas.
- 11) El esternón deberá ser partido; las vísceras abdominales y torácicas deberán ser extraídas.

- 12) Manejo de piezas magulladas.
- 13) Eliminación de los pulmones.
- 14) Inspección de las glándulas mamarias.
- 15) Contaminación de las canales, órganos y otras piezas.
- 16) Inspección de los riñones.
- 17) Conservación de la sangre de ganado como producto comestible.
- b) Destino:
 - 1) Destino de canales y partes enfermas o adulterados; generalidades.
 - 2) Tuberculosis.
 - 3) Cólera porcino.
 - 4) Erisipela porcina.
 - 5) Urtisipela leve (Diamond-skin Disease).
 - 6) Artritis.
 - 7) Canales de ganado vacuno afectado de anasarca o edema generalizado.
 - 8) Actinomicosis y actinobacilosis.
 - 9) Anaplasmosis, ántrax, piroplasmosis, hemoglobinuria bacilar bovina, carbón sintomático (gangrena enfisematosa ou "pierna negra"), lengua cianótica (azul) de las ovejas, septicemia hemorrágica, icterohematuria ovina, rinotra-queítis infecciosa bovina, leptospirosis, catarro epizootico maligno, morriña, púrpura hemorrágica, azoturia, encefalomiелitis equina infecciosa, encefalo- mielitis tóxica (envenenamiento por el forraje), anemia infecciosa (fiebre de los pántanos), dirina, (enfermedad de los genitales y piernas traseras de los caballos), influenza aguada, osterporosis generalizada, muermo, cojera inflamatoria aguda, fistulas extendidas y lesiones de vacunas no cicatrizadas.
 - 10) Neoplasmas.
 - 11) Epitelioma de los ojos.
 - 12) Condiciones pigmentarias; melanos, xantosis, ocronosis, etc.
 - 13) Raspaduras, magulladuras, abscesos, pus, etc.
 - 14) Brucelosis.
 - 15) Canales infectadas de tal manera que su ingestión pueda producir intoxicación alimentaria.
 - 16) Necrobacilosis, piemia y septicemia.
 - 17) Linfadenitis caseosa.
 - 18) Ictericia.
 - 19) Olores sexuales de los cerdos.
 - 20) Sarna o roña.
 - 21) Cerdos afectados de urticaria, tiña tonsurante, sama demodética o eritema.
 - 22) Quistes de tenias (Cisticercus bovis) en el ganado vacuno.
 - 23) Cerdos afectados de quistes de tenia (Cisticercus cellulosae).
 - 24) Parásitos no transmisibles al hombre; quistes de tenia ovina; quistes hidáticos: duela del hígado (Fasciola hepática); gusanos-vejiga de modorra (coenurus cerebralis. multiceps).
 - 25) Enflaquecimiento.
 - 26) Sacrificio en horas anormales de animales lesionados.
 - 27) Canales de terneros, cerditos, cabritos, corderitos y potrillos.
 - 28) Animales nonatos y nacidos muertos.
 - 29) Animales asfixiados y cerdos esclavados vivos.
 - 30) Hígados afectados de carotenosis; hígado designados como pintos, arenosos y con los capilares dilatados.
 - 31) Enfermedades vesiculares.
 - 32) Listeriosis.
 - 33) Anemia.
 - 34) Inflamación, degeneración o infiltración musculares.
 - 35) Granuloma coccidioidal.

- 36) Olores de sustancias extrañas y de la orina.
- 37) Carne y productos derivados de la carne de ganado que haya estado expuesto a la radiación.
- 38) Residuos biológicos.

Artículo 46.—Elaboración de carnes

La supervisión oficial directa y continua de la preparación de productos en los establecimientos autorizados tiene la finalidad de garantizar que no se prepare un producto adulterado o mal identificado para la exportación a Costa Rica. Para la evaluación de equivalencia el reglamento del país exportador debe incluir lo siguiente:

- a) En lo que se refiere a reinspección de productos; preparación, marcas y rotulación:
 - 1) Productos y otros artículos que entren en los establecimientos autorizados.
 - 2) Reinspección, retención y destino de productos en los establecimientos.
 - 3) Designación de lugares de recepción de productos y otros artículos para su re-inspección.
 - 4) Muestreo de productos, agua, colorantes, productos químicos, etc., para su examen.
 - 5) La preparación de productos debe ser oficialmente supervisada; responsabilidad de los establecimientos autorizados.
 - 6) Requisito concernientes a ingredientes y otros artículos usados en la preparación de productos.
 - 7) Canales y partes aprobadas para la cocción; extracción de la manteca, grasa de cerdo clarificada o sebo.
 - 8) Productos que deben ser marcados con marcas oficiales.
 - 9) Productos que no deben ser sacados de los establecimientos autorizados a menos que estén marcados de acuerdo con el Reglamento.
 - 10) Rótulos requeridos; supervisión por un inspector.
 - 11) Información que deberá figurar en los rótulos.
 - 12) Declaraciones en los productos envasados que requiere manipulación especial.
 - 13) Marcas abreviadas y requisitos especiales.
- b) Procedimientos y requisitos especiales
 - 1) Requisitos concernientes a procedimientos.
 - 2) Manipulación de cierto material para elaboración mecánica.
 - 3) Requisitos para cocción relativos a carne vacuna cocido y asada.
 - 4) Enlatado por proceso de calentamiento y recipientes herméticamente cerrados; cierre; marcas de clave; proceso de calentamiento; incubación.
 - 5) Tratamiento prescrito de la carne de cerdo y de los productos que contengan carne de cerdo para destruir la triquina.
- c) Ingredientes no cárnicos, residuos químicos y sustancias químicas aprobadas:
 - 1) Rotulación de productos químicos, aditivos conservadores, cereales, especias, etc., con etiqueta de "retenido".
 - 2) Pesticidas químicos y otros residuos en los productos.
 - 3) Aprobación de sustancias para uso en la preparación de productos.

Artículo 47.—Aún cuando la mayor parte de los países exportadores tienen sus propios requisitos y/o restricciones en lo que se refiere a aditivos alimentarios, la fórmula de composición de los productos que se preparen para ser exportados a Costa Rica tienen que cumplir con las regulaciones de nuestro país.

Así mismo los rótulos e identificación de los productos deben ser aprobados.

Artículo 48.—Control y destino de materias no comestibles y rechazadas

En esta sección lo que se incluye son una serie de controles oficiales que obligatoriamente deben cumplirse cuando se trata de materias no comestibles, ni aptas para consumo humano o reclassadas hasta que sean destruidas o se hagan de otro modo inutilizables para el consumo humano o sean retiradas y como consecuencia excluidas del establecimiento.

Para la evaluación de equivalencia debe asegurarse que la reglamentación del país exportador contemple lo siguiente:

- 1) Destino de productos rechazados en los establecimientos autorizados que tengan tanques de digestor; sellado del digestor.
- 2) Destino de productos rechazados en los establecimientos autorizados que tengan tanques de digestor.
- 3) Grasas clarificadas no comestibles preparadas en los establecimientos autorizados.
- 4) Las canales de ganado rechazado en la inspección ante-mortem no deben pasar a través de áreas donde haya productos comestibles.
- 5) Canales de animales muertos.

Artículo 49.- Probablemente el país exportador tendrá disposiciones diferentes a las de Costa Rica para el control y destino de dichas materias razón por la cual se debe comparar y evaluar por separado.

Artículo 50—Reinspección de carne deshuesada. Este procedimiento es obligatorio para los países exportadores que preparen carne deshuesada destinada a la elaboración para exportación a Costa Rica, por lo consiguiente, en el programa de reinspección de esos países, deberá haber disposiciones reglamentarias al respecto.

En Costa Rica se establecen una serie de procedimientos y normas, que podrían ayudar a los países exportadores.

Se analiza para evaluar la equivalencia lo siguiente:

- 1) Definición.
- 2) Aplicación.
- 3) Instalaciones y servicios.
- 4) Designación del lote.
- 5) Procedimientos.
 - a) Inspección por lotes.
 - b) Inspección en la línea.
- 6) Registros.
- 7) Planes de muestreo y criterios de aceptaciónrechazo.
- 8) Descripción y clasificación de los defectos.

Artículo 51 .—Control de residuos de productos químicos y farmacéuticos

Para que un país pueda exportar carne a Costa Rica debe contar con un programa eficaz de análisis de residuos. Dicho programa deberá estar respaldado jurídicamente. Se evalúa lo siguiente:

- 1) Residuos en las carnes.
- 2) Programa de análisis de residuos.
- 3) Límites oficiales de tolerancia-acción.
 - a) Residuos químicos potenciales.
 - a.1) Hidrocarburos clorados.
 - a.2) Organofosforados.
 - b.1) Metales pesados.
 - b.2) Sulfamidas.
 - b.3) Antibióticos.
 - b.4) Hormonas.

Artículo 52.- Control total de calidad

El país exportador deberá exigir a cada establecimiento aprobado un programa de control total de calidad que debe ser evaluado y verificado periódicamente su cumplimiento.

La evaluación y verificación del Programa de Calidad será hecha por las autoridades oficiales del país exportador.

Artículo 53.—Laboratorios oficiales.

Todos los análisis químicos, biológicos, farmacéuticos deberán ser realizados en laboratorios oficiales aprobados por las autoridades del país exportador y aceptados por Costa Rica.

Artículo 54.—Control de transporte.

La reglamentación del país exportador debe regular los vehículos que transportan productos cárnicos de exportación. Debiendo diseñar para ello un control de unidades de transporte en tránsito.

CAPITULO VIII

NORMAS PARA LA INSPECCIÓN DE CARNE DE AVES Y PRODUCTOS AVÍCOLAS

Artículo 55.— Programa de Inspección.

Para esta sección será aplicable lo dispuesto en el artículo 40.

Artículo 56.—Definiciones.

El país exportador debe especificar en una sección del programa o del reglamento el sentido en que se utilizan los términos y conceptos.

Artículo 57.—Programa de Inspección: organización. En cuanto a la organización del Servicio de Inspección se aplicará lo dispuesto en el artículo 43 de este reglamento.

Artículo 58.—Normas de sanidad, instalaciones y procedimientos de operación.

Todo establecimiento oficial debe cumplir al menos con las siguientes normas y procedimientos. Las autoridades competentes del país exportador deben tener incorporado al Reglamento normas que regulen lo siguiente:

a) Edificaciones:

- Planos.
- Cuartos y compartimientos.
- Abastecimientos de agua.
- Iluminación y ventilación.
- Equipo y utensilios
- Acceso al equipo.
- Limpieza de cuartos y compartimientos.
- Control de insectos y roedores.
- Productos químicos.
- Limpieza e higiene del personal.

b) Operaciones y Procedimientos.

- Generalidades
- Temperaturas y procedimientos de enfriamiento y congelación
- Tasas de inspección de aves, máximos y mínimos, sistema de inspección
- Inspección Post-Monem
- Condenación de aves de inspección ante-mortem
- Separación de aves sospechosas
- Cuarentena para aves enfermas
- Aves sospechosas de tener residuos biológicos
- Aves usadas para investigación

Artículo 59.—Inspección Post-Mortem.

- Inspección PostMortem: Sistema de Inspección utilizado
- Instalaciones de cada puesto de inspección
- Reinspección
- Canales retenidos para examen adicional
- Condenación de canales y sus partes: Separación de aves sospechosas de tener residuos biológicos.
- Aprobación de canales y sus partes
- Generalidades: residuos biológicos
- Tuberculosis
- Enfermedades del complejo leucosis
- Septicemia o toxemia
- Aerosaculitis
- Enfermedades especiales
- Procesos inflamatorios
- Tumores
- Parásitos
- Escoriaciones
- Canales condenados
- Contaminación
- Escaldar en exceso
- Descomposición

Artículo 60.-- Manejo y destrucción de productos condenados y otros productos no comestibles en establecimientos oficiales.

- Destrucción de productos de ave prohibidos.

Artículo 61.—Marcas oficiales, dispositivos y certificados de exportación, procedimientos de certificación.

- Redacción y forma de la leyenda de inspección oficial
- Sello oficial
- Etiquetas oficiales de retención y rechazo
- Etiqueta de retención oficial
- Certificados oficiales de condenación oficiales para aves, emisión y formulario
- Certificados oficiales de exportación
- Procedimientos especiales para certificar productos de aves para exportación a ciertos países

Artículo 62.—Etiquetado y recipientes.

- Recipientes de productos de ave inspeccionadas y aprobados que deben ser etiquetados
- Textos en las etiquetas de recipientes inmediatos
- Nombre del producto
- Declaración sobre condimentos o colorante artificial
- Antioxidantes, preservantes químicos y otros aditivos
- Cantidad del contenido
- Identificación del fabricante, empacador o distribuidor
- Marcas de inspección oficial: Número de establecimiento
- Indicaciones dietéticas
- Requisitos de la etiqueta de manejo especial
- Fecha de empacado y de procesamiento
- Textos en las etiquetas de recipientes de embarque
- Etiquetas en idiomas extranjeros

- Etiquetas o recipientes falsos o confusos
- Etiquetas o recipientes falsos o confusos, órdenes para retener su uso
- Autorización para preparar etiquetas
- Requisitos de presentar fórmulas y análisis
- Etiquetado aprobado genéricamente
- Remoción de identificaciones oficiales
- Reetiquetado de productos de aves
- Etiquetas vencidas: Notificación
- Requisitos de cierre para frascos
- Materiales de empaque

Artículo 63.— Entrada de artículos a los establecimientos oficiales: Inspección del procesamiento y otras reinspecciones. Requisitos de procesamiento.

- Productos de ave y otros que entran o están en establecimientos oficiales: Examinación y requisitos
- Aprobación del plan de control total de calidad
- Muestreo en establecimientos oficiales
- Restricciones sobre uso de sustancias en productos de ave
- Requisitos para procesar y manejar productos de ave congelados
- Requisitos de temperatura para cocinar arrollados de ave y otros productos de ave
- Adulteración del producto por agua contaminada; procedimiento de manejo
- Preparación de productos no aptos para la alimentación humana en establecimientos
- Análisis de laboratorio, oficialización
- Detección de niveles mínimos de capacidad, porcentaje de recuperación esperados y valores de estandarización para residuos químicos

Artículo 64.—Definiciones y normas de identidad o composición.

- Normas sobre el contenido de carne de ave para ciertos productos
- Carne de ave sin hueso enlatada y alimento pediátrico o geriátrico
- Comidas de carne de ave (congeladas) y pasteles
- Arrollados de carne de ave
- Otros productos
- Normas para tipos y clases, y para cortes de carne de ave crudas

-

Artículo 65.— Registros e informes.

- Registros obligatorios
- Sitio para conservar los registros
- Período para conservar los registros
- Acceso e inspección a los registros, instalaciones y al inventario: copia y muestreos
- El registro
- Informes requeridos
- Informes confeccionados por consignatarios sobre productos que se alega están adulterados o desetiquetados
- Informes sobre el trabajo de inspección

CAPITULO IX

NORMAS PARA LA INSPECCIÓN PESCADO Y MARISCOS

Artículo 66.—De las definiciones.

El reglamento del país exportador debe incluir la definición de los términos que utiliza.

Artículo 67.—Del Programa de Inspección.

a) Autoridad competente: El país exportador deberá tener organizado un Programa de Inspección Veterinaria de establecimientos que procesan productos pesqueros en el cual se especifique la autoridad competente responsable del cumplimiento de ese programa.

b) El programa de inspección enumerará los productos pesqueros que están sujetos a la reglamentación.

c) Debe definir cuales son las normas de calidad de esos productos y el método empleado para determinarlos.

Artículo 68.—Del Sistema de Inspección Veterinaria.

El reglamento o el programa incluirá la explicación detallada del sistema de Inspección empleado y del personal competente para realizar la inspección veterinaria.

Artículo 69.— Requisitos para la aprobación de establecimientos exportadores.

La reglamentación del país exportador debe tener debidamente normado lo referente a los requerimientos que debe cumplir su establecimiento aprobado para exportación.

Artículo 70.—Numeración oficial de las Plantas Exportadoras.

Todas las plantas autorizadas para exportación deben estar numeradas oficialmente. Dicho número será el que permita identificar el establecimiento y sus productos. El uso del número será obligatorio.

Artículo 71 .—Facilidades para las inspecciones.

En el reglamento se incluirán las facilidades que requieren los inspectores oficiales para el cumplimiento de sus labores.

Artículo 72.—Manejo y de las condiciones del equipo de los pesqueros.

El reglamento del país exportador debe incluir normas referentes a:

a) El equipo que utilizan los pesqueros y las especificaciones que deben cumplir.

b) Condiciones higiénicas para las operaciones

c) Manipulación de la captura a bordo

d) Regulaciones para la descarga de la captura

Artículo 73.-Del congelamiento, almacenamiento y descongelación del producto.

El reglamento del país exportador deberá incluir normas que regulan lo siguiente:

a) Congelación de productos y métodos

b) Normas de glaseado y empaque

c) Indicaciones de almacenamiento

d) Indicaciones para la descongelación

Artículo 74.—De las condiciones de una planta exportadora. El país exportador debe tener normas para regular:

a) Edificaciones y requisitos arquitectónicos mínimos en cuanto a ubicación, superficie de pisos, puertas, techos, cielos, desagües, iluminación y flujo

b) Condiciones higiénicas mínimas

c) Equipo, utensilios y materiales

d) Forma de operación

Artículo 75. ___ Manipulación del producto en una planta exportadora.

Deberán incluirse en el reglamento normas que regulen la manipulación del producto.

- a)- Producto fresco.
- b). Métodos para muestreo y análisis.
- c). Métodos de selección de materia prima.
- d). Producto congelado
- e). Producto condensado.

Artículo 76.—Marcas, identificación y etiquetado rotulación de los productos y los empaques.

Todo producto procesado en una planta exportadora deberá utilizar marcas, etiquetas, y empaques aprobados por las autoridades competentes del país exportador.

Artículo 77.—Reinspección de los productos.

El país exportador debe tener reglamentado un sistema de reinspección de productos pesqueros para aplicar a:

- a) Productos listos para exportar
- b) Productos que hayan sido descongelados
- c) Productos devueltos
- d) Productos reempacados

Artículo 78.—De los certificados de exportación.

El reglamento del país exportador debe especificar el procedimiento de certificación de productos para la exportación en especial indicando los requerimientos, sujetos autorizados para extenderlos, controles oficiales y jornalidades.

Artículo 79.—Del transporte de Productos Pesqueros.

El reglamento debe incluir normas que regulen:

- a) Controles sobre los transportes
- b) Requerimiento de los vehículos
- c) Normas de transporte
- d) Equipamiento mínimo de los transportes

Artículo 80.- Productos químicos, aditivos y residuos.

El programa del país exportador debe tener organizado un sistema de control de productos, químicos, aditivos y residuos al menos en:

- a) Control de químicos y aditivos autorizados
- b) Procedimiento de autorización
- c) Análisis de residuos: métodos empleados

Artículo 81.—Requisitos y manejo de los productos devueltos.

Debe regularse el procedimiento y requisitos de los productos devueltos, en especial:

- a) Procedimiento para autorización de reempaque
- b) Procedimiento para la destrucción de productos condenados
- c) Controles sobre los productos devueltos
- d) Causas de las devoluciones o rechazos

CAPITULO X

NORMAS PARA LA INSPECCIÓN EN CARNES ELABORADAS

Artículo 82.—Definiciones y términos utilizados.

Se aplicará lo dispuesto en el artículo 41 de éste reglamento.

Artículo 83.—Normas de fabricación.

El reglamento del país exportador debe especificar bajo que normas técnicas se van a elaborar los productos.

Artículo 84.—Personal que labora en la planta.

- a) Control de enfermedades
- b) Aseo
- c) Capacitación y preparación
- d) Niveles de supervisión

Artículo 85.—Edificios e instalaciones.

1. Planta y terrenos

- a) Ubicación
- b) Planos de las edificaciones e instalaciones
- c) Construcción y diseño de la planta
- d) Iluminación
- e) Flujo

2. Operaciones sanitarias

- a) Mantenimiento general
- b) Sustancia y químicos utilizados para limpieza y desinfección, almacenaje de materiales tóxicos
- c) Control de plagas y roedores
- d) Desinfección de áreas que contacten los alimentos

Artículo 86.—Instalaciones y controles sanitarios.

- a) Suministro de agua
- b) Tuberías y plomería
- c) Evacuación de aguas negras
- d) Servicios sanitarios
- e) Instalaciones para lavado de manos y botas
- f) Desperdicios y basura

Artículo 87.—Equipo y utensilios.

- a) Aprobación
- b) Diseño y materiales
- c) Uniones y soldaduras
- d) Congeladores, cuartos fríos, controles de temperatura
- e) Instrumentos y controles utilizados para medir, regular o registrar las temperaturas, el H, acidez, actividad acuosa y otras condiciones que controlan o evitan la reproducción de microorganismos.
- f) Aire comprimido y otros gases mecánicamente introducidos a los alimentos controles para evitar la contaminación con aditivos.

Artículo 88.—Controles de Producción y del Proceso.

- a) Procesos y controles establecidos
- b) Materias primas y otros ingredientes
- c) Operaciones de fabricación
- d) Bodegaje y distribución

Artículo 89.—Estándares.

- a) Estándares de composición
- b) Estándares de identificación

Artículo 90.—Procedimientos técnicos para el manipuleo y proceso.

- a) La temperatura a que se descongela la materia prima y el tiempo requerido.
- b) El procedimiento utilizado para identificar lotes durante el proceso.
- c) Combinación tiempo / temperatura a la cual se almacena el producto antes y después de cocinarse los productos.
- d) Código utilizado para identificar producto terminado (si se utiliza).
- e) Cualquier punto crítico que pueda afectar a la calidad del producto.
- f) Gráficos registradores de tiempo / humedad.

Artículo 91.—Preparación del Producto.

- a) No debe existir grandes variaciones en el peso y grosor de las piezas. Presentar las variaciones que se permitan, no más de 2 pulgadas de diferencia en la parte más delgada.
- b) La solución en base a agua utilizada para inyectar o sumergir la carne debe de estar a 50 F o menos. Para reutilizarla se debe filtrar.
- c) El producto no debe tardar más de 2 horas, para entrar al ciclo de cocinar; de lo contrario se debe colocar en refrigeración a 40 F o menos.

Artículo 92.—Cocinado.

- a) El país exportador debe presentar la tabla con las combinaciones tiempo/temperatura mínimas, a las que el producto sea sometido.
- b) Presentar la metodología para el cocinado con humedad.
- c) Presentar metodología para alcanzar el otorgamiento de las carnes Roasted.
- d) Presentar la lista de equipo con que cuentan los establecimientos aprobados, para el registro y monitoreo de los procesos.

Artículo 93.—Enfriamiento del producto.

Presentar la metodología empleada para conseguir un enfriamiento adecuado.

Artículo 94.—Manejo y almacenamiento del producto.

- a) Presentar programa utilizado en el manejo y almacenamiento del producto. Indicar los procedimientos técnicos para la limpieza y desinfección de equipo que tuvo contacto con materia prima. Indicar a cuantas p.p.m. se utiliza el cloro para la desinfección.
- b) Presentar las facilidades con que cuentan el establecimiento para evitar la contaminación directa o indirecta del producto terminado con materia prima.
- c) Presentar el programa de higiene que tiene que cumplir el personal que maneja el producto en sus diferentes etapas.
- d) Presentar planos, tipo de materiales utilizados en la construcción de las áreas donde se procesa el producto.

Artículo 95.—Organización del Programa.

Se aplica lo dispuesto en el artículo 3° de éste reglamento.

CAPITULO XI

NORMAS EN LA INSPECCIÓN DE LÁCTEOS Y DERIVADOS

Artículo 96.—Definiciones y sentido en que se utilizan los términos.

El Reglamento del país del exportador debe incluir la definición y sentido en el que se utilizan los términos de este.

Artículo 97.—Personal que labora en el establecimiento.

- a) Control de enfermedades
- b) Aseo
- c) Capacitación y supervisión
- d) Normas y niveles de supervisión

Lo relativo al Programa de Inspección oficial se aplica lo dispuesto en el art. 41.

Artículo 98.—Edificios e instalaciones.

- a) Planta: ubicación
- b) Planos de las edificaciones e instalaciones
- c) Construcción y diseño
- d) Cuartos y compartimientos
- e) Flujo y distribución
- f) Selección de materias primas y áreas de recibo
- g) Sección de procesos
- h) Sección de análisis y control de calidad

Artículo 99.—Operaciones y Procesos.

- a) Mantenimiento general
- b) Sustancias y químicas utilizadas para limpieza y desinfección
- c) Control de plagas y roedores
- d) Desinfección de áreas que contacten los alimentos
- e) Métodos de higienización
- f) Controles de calidad establecidos

Artículo 100.—Instalaciones y controles sanitarios.

- a) Suministro de agua
- b) Tuberías e instalaciones eléctricas
- c) Evacuación de aguas negras
- d) Instalaciones para lavado de manos y botas
- e) Instalaciones para desechos, desperdicios y basuras

Artículo 101.—Equipo y utensilios.

- a) Aprobación
- b) Diseño y materiales empleados
- c) Controles de temperaturas

Artículo 102.—Controles de Proceso y Producción.

- a) Áreas de proceso: flujo
- b) Controles de tiempo/temperatura
- c) Operaciones y procesos
- d) Manipulación de materias primas
- e) Bodegas de almacenamiento
- f) Análisis de calidad
- g) Transporte y distribución

Artículo 103.—Procedimientos técnicos en la elaboración de productos lácteos.

- a) Normas de calidad
- b) Estándares de composición
- c) Controles de aditivos
- d) Controles de materias primas
- e) Aditivos, preservantes y otros
- f) Empaques utilizados
- g) Procesos de elaboración

CAPITULO XII DE LOS SUBPRODUCTOS

Artículo 104.—Definiciones.

En forma clara y precisa debe especificarse los términos utilizados y en especial los criterios para determinar que es un subproducto.

Artículo 105.—Subproductos aptos para consumo humano.

Únicamente podrán autorizarse para la exportación a Costa Rica subproductos para consumo humano que provengan de establecimientos habilitados por Costa Rica y que cumplan con las especificaciones y requisitos establecidos en el manual de procedimientos.

Artículo 106.—Subproductos para uso industrial farmacéutico y otros que no sean para consumo humano.

Podrán ser importados subproductos de origen animal que sean destinados a unos distintos al consumo humano de establecimientos habilitados y no habilitados para exportar a Costa Rica, sin embargo en el último caso deberán de provenir de países cuyo sistema de inspección haya sido aprobado y que ese país se encuentre dentro del registro de países aprobados.

CAPITULO XIII NORMAS PARA LA INSPECCIÓN EN ANIMALES VIVOS

Artículo 107.—Sistemas evaluados.

Solamente podrán importarse animales vivos de países que hayan sido evaluados en cuanto a su estado sanitario general y libres de enfermedades exóticas.

Artículo 108.—Inspección previa.

De previo a toda importación de animales vivos las autoridades del Departamento de Cuarentena Animal del Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica determinarán los casos en que se debe inspeccionar previamente los sitios, fincas, granjas o establecimientos donde se crían y desarrollan los animales objetos de importación; utilizando para ello criterios basados en la cantidad, origen, uso o destino de los animales a importar.

Artículo 109.—Registro.

El Departamento de Cuarentena Animal tendrá debidamente actualizado un registro de exportadores autorizados para exportar animales vivos a Costa Rica.

Dicho registro será notificado a las autoridades competentes del país exportador.

Artículo 110.—Certificación oficial.

Todo certificado de Sanidad Animal que ampare la exportación de animales vivos debe hacer constar expresamente que proceden de establecimientos registrados y autorizados por Costa Rica.

Artículo 111 .—Será aplicable a este capítulo lo dispuesto en los artículos 22, 39, 40, 41 del Reglamento de Defensa Sanitaria Animal.

Artículo 112.—Se permitirá la importación de animales que hayan cumplido el período de Cuarentena en Estaciones Oficiales de los Estados Unidos a Canadá, reconocidas por Costa Rica

TITULO III. REQUISITOS NORMAS Y PROCEDIMIENTOS EN LA INSPECCIÓN DE

ANIMALES PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS
CAPITULO XIV
REQUISITOS GENERALES PARA LA IMPORTACIÓN

Artículo 113.—Certificados extranjeros de inspección veterinaria.

Cada envío de Animales, Productos y Subproductos que se ofrezca para ser importado en Costa Rica deberá ir acompañado de un certificado de inspección veterinaria expedido por el funcionario que corresponda del país exportador. En el certificado se indicará el origen, destino, marcas para el transporte y cantidades del producto. En el mismo se certificará, en casos de carne que ésta proviene de animales que han recibido inspección veterinaria ante-mortem y post-mortem; que es saludable, no está adulterada ni mal marcada y que fue elaborada bajo inspección continua, y que por lo demás cumple los requisitos de Costa Rica .

Artículo 114.—Normas uniformes de inspección

En el programa del país exportador debe existir la uniformidad a nivel nacional de la inspección de las importaciones y en la debida aplicación de los requisitos a fin de garantizar a los consumidores que los productos importados son tan salubres como los productos nacionales. Para lograr una mayor uniformidad y eficiencia, las operaciones de inspección de las importaciones, los resultados de las mismas, de los análisis de laboratorio y el historial de cumplimiento de los requisitos se deben de reunir en un sistema de información sobre la importancia.

Artículo 115.—Historial de cumplimiento

Se establece un historial de cumplimiento cuando los resultados de por lo menos las tres últimas muestras consecutivas de distintos envíos del mismo producto indican cumplimiento en los últimos seis meses. A menos que se establezca un historial de cumplimiento no se debe autorizar la distribución de los productos importados antes de conocerse los resultados de los análisis de las muestras en el laboratorio.

Artículo 116.—Muestreo estadístico

Los inspectores costarricenses inspeccionaran en el puerto de entrada muestras de cada envío. A fin de asegurarse de que se elige una muestra representativa se aplicará un muestreo estadístico a cada lote de producto que haya de inspeccionarse. Los planes de muestreo y criterios para el rechazo de productos son los mismos para los productos cárnicos importados que son producidos en Costa Rica.

Antes de la inspección se descongelarán muestras de los productos congelados. Los inspectores que efectúan la inspección de las importaciones comprobarán las condiciones en que se encuentren los recipientes que contengan carne enlatada y abren una muestra de latas para inspeccionar el contenido. Se verifican los rótulos (etiquetas) para obtener previamente la aprobación de Costa Rica y se comprueba la exactitud de los ingredientes declarados y los pesos netos. Las muestras se presentan con carácter rutinario a laboratorios oficiales a fin de verificar el cumplimiento con las normas relativas a composición y comprobar la posible presencia de sustancias adulteradas. Las latas tomadas de muestra se someten también a períodos de incubación para determinar si hay indicios de corrupción.

Artículo 117.—Reacondicionamiento

El reacondicionamiento o reelaboración de productos insatisfactorios o de lotes defectuosos no se permitirán. Se conceden excepciones en el caso de productos en latas dañadas o con abolladuras que puedan ser extraídos y vueltos a ofrecer para ser importados y en el caso de pequeñas irregularidades en los rótulos que puedan corregirse.

Artículo 118.—Vigilancia de los residuos biológicos

Los productos cárnicos importados se inspeccionarán también para determinar la presencia de residuos como pesticidas, hormonas, metales pesados y antibióticos; tomando para tal fin muestras representativas que serán analizadas por laboratorios oficiales. Cuando se detecta la presencia de residuos en cantidades que infringen los requisitos, se establecen medidas de control especiales para manipular la carne proveniente de otros países. Los procedimientos consisten en denegar o retirar el permiso de entrada hasta que se reciban los análisis de laboratorio. Además, la vigilancia de los residuos verifica la eficacia del programa de análisis de residuos biológicos que se lleva a cabo en el país de origen.

Si se producen infracciones repetidas en relación con los residuos biológicos podrá retirarse la certificación del establecimiento o establecimientos afectados o la habilitación del país de que se trate para importar productos cárnicos en Costa Rica hasta que se haya corregido el problema.

Artículo 119.—Denegación de la entrada

Hasta que todos los exámenes y análisis de los productos importados no demuestren que éstos cumplen las normas de Costa Rica, no se permitirá que dichos productos participen en el comercio de Costa Rica. Los productos que no satisfagan los requisitos se mantendrán en almacén de aduanas hasta que sean retirados o destruidos para fines de consumo humano. Ocasionalmente, se podrá permitir la entrada de algunos productos a los que antes se les haya denegado para destinarlos bajo estricto control a la elaboración de alimentos para animales domésticos.

Artículo 120.—No se importará ningún producto que no cumpla con las siguientes disposiciones:

a) No se admitirá en Costa Rica ningún producto que sea ofrecido para ser importado proveniente de ningún país si dicho producto está adulterado o mal marcado o no cumple con todos los requisitos que se le aplicarían si se tratara de un producto nacional.

b) No se admitirá en Costa Rica ninguna carne fresca o curada ni ningún recorte de carne en piezas que sean demasiado pequeñas para permitir una inspección adecuada a su llegada. Las piezas o recortes no deberán ser menores de cubos de cinco centímetros de lado o piezas de tamaño equivalente.

Salvo lo dispuesto en sentido contrario, no se permitirá la entrada de productos alimenticios de carne elaborados que hayan sido preparados con piezas de carne menores que un cubo de cinco centímetros de lado o piezas de tamaño equivalente, salvo si se cumplen las condiciones siguientes:

b.1) Podrán importarse carnes molidas o picadas en recipientes rotulados de un peso neto máximo de 1.5 kilogramos.

b.2) Podrán importarse filetes cortados, frituras de carne, rollos de carne seccionados y formados, o productos de carne molida y formada y productos de tipo semejante en recipientes rotulados de un peso neto máximo de cinco kilogramos.

b.3) Podrán importarse salchichas y productos cárnicos enlatados en recipientes rotulados de un tamaño que sea adecuado para su venta al por menor y su distribución a los consumidores.

b.4) Podrán importarse extractos de carne en recipientes rotulados de cualquier tamaño.

c) No se permitirá la importación a Costa Rica de ninguna carne o recortes de carne cocidos o parcialmente cocidos ya sea en piezas separables o moldeados en formas mayores, salvo con las siguientes condiciones:

c. 1) El exportador o su agente autorizado presentará al Departamento de Cuarentena Animal una descripción completa del procedimiento que se utilice para preparar y manipular el producto en el país y durante su transporte a Costa Rica y ese departamento determinará si éste es adecuado para garantizar que el producto no esté adulterado o mal marcado en el momento de ofrecerle para ser importado en Costa Rica.

c.2) El elaborador ha instalado un sistema que sea aceptable a la Comisión (una vez que ésta haya determinado que dicho sistema indicara debidamente el tipo y número de microorganismos presentes) para el análisis microbiológico del producto terminado: se somete el producto a dicho

análisis y los resultados se presentan al Departamento de Cuarentena Animal y éste determina que son aceptables porque indican que el producto ha sido preparado y manipulado de una manera sanitaria.

d) Además, no se admitirá en Costa Rica ninguna canal o parte de canal de ganado ofrecido para ser importado de las que se hayan extraído tejidos que vayan naturalmente adheridos a las mismas.

Artículo 121.—Idioma, firma y entrega de los certificados

a) Todo certificado extranjero de inspección Veterinaria estará redactado en español y en el idioma del país de origen.

b) Todo certificado extranjero de inspección veterinaria llevará el sello oficial del organismo del gobierno nacional que tenga su cargo la inspección del producto e irá firmado y será expedido por un funcionario autorizado para firmar y expedir dichos certificados por el Gobierno nacional del país en el que se inspeccione el producto.

c) El certificado extranjero de inspección veterinaria lo entregará el destinatario, o su agente en Costa Rica al inspector del Programa en el lugar de inspección, y la inspección del producto no comenzará hasta que se efectúe dicha entrega.

Artículo 122.—El importador deberá solicitar la inspección de los productos de importación; información que se requiere.

a) Cada importador solicitará la inspección de todo producto de importación al funcionario encargado, si lo hubiere, en el puerto donde dicho producto se vaya a ofrecer para ser importado. En otro caso, la solicitud de inspección se presentará al Departamento Cuarentena Animal.

b) La solicitud deberá presentarse con la mayor antelación posible a la llegada prevista de cada envío (Mínimo tres días).

c) En cada solicitud se indicará la fecha aproximada en que deba llegar el envío en el puerto de que se trate en Costa Rica, el nombre del buque u otro transportista que lo transporte, el nombre del país desde el cual se envió o se va a enviar el producto el lugar en el que se desea que se efectúe la inspección, la cantidad y tipo del producto y si se trata de un producto fresco curado, enlatado o preparado de alguna otra manera.

Artículo 123.—Productos de importación, inspección según el Programa, hora y lugar de esta solicitud de que se aprueben las instalaciones como establecimiento oficial para la inspección de productos de importación; denegación o retirada de la aprobación; números oficiales.

a) Salvo lo dispuesto en el Reglamento, todos los productos que se ofrezcan para ser importados provenientes de algún país serán inspeccionados por un inspector de Cuarentena antes de ser admitidos en Costa Rica

b) Todos los productos que deban inspeccionarse, serán inspeccionados únicamente en un establecimiento autorizado o en un establecimiento oficial para la inspección de productos de importación que haya sido aprobada por el Departamento de Cuarentena Animal se indicarán el tipo o tipos de productos que pueden ser inspeccionados en cada establecimiento oficial para la inspección de productos de importación, según la adecuación de las instalaciones para efectuar las inspecciones y manipular los productos de una manera sanitaria.

c) Los propietarios o concesionarios de instalaciones que no sean establecimientos autorizados y desee que se efectúen inspecciones de productos de importación en sus instalaciones, solicitarán al Departamento Cuarentena Animal que sus instalaciones sean aprobadas para dicho fin.

d) Todo solicitante que trate de que sus instalaciones sean aprobadas para que en ellas se efectúen inspecciones de productos de importación presentará al Jefe del Departamento de Cuarentena animal, los planos necesarios con especificaciones a fin de determinar el cumplimiento con los requisitos.

e) Los propietarios o concesionarios de los establecimientos en los que se vayan a efectuar inspecciones de productos de importación proporcionarán instalaciones sanitarias y equipos adecuados para el examen de dichos productos. Los requisitos relativos a la aprobación de las

instalaciones se aplican a los establecimientos oficiales para la inspección de productos de importación en el mismo grado y de la misma manera que son aplicables a los establecimientos autorizados.

f) El Departamento Cuarentena animal, estará autorizado para aprobar cualquier instalación como establecimiento oficial para la inspección de productos de importación siempre que hayan presentado una solicitud y planos de acuerdo con los requisitos de los párrafos c y d de esta sección y siempre que determine que dicha instalación cumple los requisitos que estipula el párrafo e) de esta sección. Si se determina que la instalación no satisface dichos requisitos para la inspección de productos de importación de acuerdo con las normas aplicables. A cada solicitante al que se le conceda la aprobación se le comunicará ésta por escrito, especificándose los locales a los que se aplica la aprobación. Cuando se deniegue la aprobación por cualquier razón, se comunicará al solicitante la decisión y la razón en que ésta se basó.

g) Podrá retirarse la aprobación de un establecimiento oficial para la inspección de productos de importación de acuerdo con las normas aplicables si se determina que las condiciones sanitarias son tales que el producto se convierte en adulterado.

h) A cada establecimiento autorizado para la inspección de productos de importación se le asignará un número especial oficial. Dicho número se utilizará para identificar todos los productos inspeccionados y aprobados para su entrada en dicho establecimiento.

i) Se efectuará una inspección suficiente mediante muestreo de cada envío de carne fresca refrigerada o congelada precediéndose a su descongelación si fuera necesario a fin de determinar en qué condiciones se encuentra las normas de inspección aplicables a la carne fresca refrigerada o congelada provenientes de otros países serán las mismas que las que se utilizan para la carne refrigerada o congelada de Costa Rica .

j) En el momento en que se ofrezcan para ser importados en Costa Rica, los productos extranjeros enlatados tienen que ser saludables, sanitarios, salubres y no estar adulterados siempre que se cumplan todos los requisitos, la determinación de la aceptabilidad del producto y la condición en que se encuentren los recipientes se basará en los resultados de un examen efectuado de una muestra estadística tomada del envío de acuerdo con instrucciones dadas a los inspectores de Cuarentena. Si el examen de la muestra revelara que el producto o los recipientes no satisfacen el nivel de aceptación prescrito en las instrucciones, se denegará la entrada al envío. No obstante, si un envío ha sido rechazado por defectos de los recipientes pero por los demás es aceptable, podrá volver a ofrecerse para inspección con las siguientes condiciones:

1) Si el número y tipo de defectos de los recipientes que se encontraron con la muestra original no exceden de límites especificados para este fin en las instrucciones mencionadas.

2) Si las latas defectuosas, del envío han sido retiradas y reexportadas o destruidas bajo supervisión de un inspector.

Las muestras representativas del producto enlatado designadas por el Departamento Cuarentena Animal en instrucciones dirigidas a los inspectores del Programa se incubarán bajo supervisión de dichos inspectores manteniéndolas un mínimo de diez días a 95 ± 2 F. Los importadores o sus agentes proporcionarán las instalaciones necesarias para efectuar la incubación.

Artículo 124.—Productos de importación, movimiento anterior a la inspección

a) Ningún producto que según lo dispuesto en esta parte haya de ser inspeccionado se retirará, antes de la inspección, del puerto de entrada en Costa Rica o si llega por buque del muelle en que haya sido descargado, a menos que sea transportado en vagones de ferrocarril, camiones u otros medios de transporte sellados o identificados con marchamos oficiales.

b) En vez del sellado y marchamado el transportista o importador podrá proporcionar y adherir a cada recipiente externo del producto un aviso en papel de color amarillo vivo, de 5 por 8 pulgadas como mínimo que contenga la siguiente leyenda en letras negras de tamaño visible:

(Nombre de la empresa de transportes por camión o del transportista)

Este recipiente de carne o de productos cárnicos tiene que ser entregado intacto a un inspector del Departamento Cuarentena Animal del Ministerio de Agricultura de Costa Rica.

Si después de la inspección se determina que el producto es aceptable, se marcará el recipiente como que ha sido inspeccionado y aprobado por funcionarios del Departamento de Cuarentena Animal.

c) No se retirará ningún vagón de ferrocarril, camión otro medio de transporte o embalaje sellado con un sello oficial del Ministerio para carne importada salvo bajo la supervisión de un inspector de Cuarentena.

d) No se trasladará antes de la inspección ningún producto que deba ser inspeccionado de ningún puerto o, si llega en buque, del muelle en que se descargó ningún lugar que no sea el designado por esta Parte o de acuerdo con la misma como lugar en que se haya de inspeccionar.

e) No se transportará antes de la inspección ningún producto que deba ser inspeccionado con arreglo a esta Parte de ningún puerto o si llega en buque del muelle en que se descargó de ninguna manera que no se estipule en esta Parte.

f) No se entregará antes de la inspección ningún producto que al destinatario o su agente.

g) El destinatario o su agente prestarán la asistencia que los inspectores de Cuarentena puedan necesitar para manipular y marcar el producto ofrecido para ser importado.

h) En caso de accidente o una situación semejante de emergencia, el transportista podrá romper el sello oficial del Ministerio para carne importada y si fuera necesario podrá volver a cargarse los artículos en otro medio de transporte para ser trasladados a su lugar de destino. En todos esos casos el transportista comunicará inmediatamente los hechos al destinatario de Cuarentena Animal en el informe incluirá lo siguiente:

- 1) Carácter de la emergencia
- 2) Lugar en que rompieron los sellos
- 3) Puntos de origen y destino
- 4) Identidad de los medios de transportes
- 5) Identidad de los medios de transporte en que se hayan los artículos
- 6) Tipo y cantidad de los artículos

Artículo 125.—Productos de importación; el equipo y medios de transporte que se utilicen en la manipulación deberán mantenerse en condiciones sanitarias.

Los compartimientos de los medios de transporte que acarreen productos a Costa Rica y todos los camiones, conductos plataformas, rejillas, mesas, instrumentos utensilios y demás dispositivos usados para mover y manipular cualquier producto que se ofrezca para ser importado a Costa Rica, se mantendrán en condiciones sanitarias.

Artículo 126.- Muestras; inspección de los envíos, denegación de entrada; marcas

a) Los inspectores de Cuarentena podrán tomar sin costo para Costa Rica y para ser examinadas en un laboratorio muestras de cualquier producto que pueda ser analizado de cada envío que se ofrezca para importación.

b) Los recipientes externos de todos los productos que se ofrezcan para importación provenientes de cualquier país, y que vayan acompañados de un certificado extranjero de inspección, que, al ser inspeccionado por los inspectores, se determine que no están adulterados o mal marcados y que por lo demás pueden ser importados en Costa Rica, o los propios productos si no están en recipientes, serán marcados con la leyenda oficial de inspección que prescribe el Reglamento. Todos los productos que se hayan marcado en cumplimiento de esta Parte, serán admitidos en la medida en que dicha admisión esté regulada por la ley.

c) Si la inspección de la parte del producto retirada de un envío indica que el producto está adulterado o mal marcado o por alguna otra razón no puede ser admitido para importación conforme a esta Parte, se identificará el envío con la expresión "Denegada la entrada a Costa Rica" si el inspector considera que dicha marca es necesaria para mantener la identidad.

Artículo 127.—Recibos y actas que se entregarán a los importadores por las muestras de productos

importados.

A fin de que los importadores tengan la seguridad de que las muestras de productos de importación obtenidas para su examen en un laboratorio se exclusivamente a ese fin, los inspectores expedirán y entregarán a los importadores, o a sus agentes recibos oficiales por todas las muestras de productos extranjeros que se hayan obtenido.

El recibo oficial se preparará por duplicado y llevará la firma del inspector que obtenga las muestras, y en el mismo figurará el nombre del importador, el país de origen, la cantidad y tipo de producto obtenido, la fecha en que se obtuvo la muestra y una declaración en el sentido de que la muestra se obtuvo para ser examinada en un laboratorio. La copia por duplicado del recibo la conservarán los inspectores encargados para el archivo de su oficina.

Artículo 128—Productos de importación enlatados o envasados que lleven etiquetas comerciales; toma de muestras de inspección.

a) Las muestras de productos de importación enlatados o envasados que lleven en sus envases inmediatos etiquetas comerciales que no hayan sido aprobadas conforme al Reglamento, las obtendrá y enviará el inspector del Departamento de Cuarentena Animal al laboratorio para ser examinadas, y los productos se retendrán hasta que se reciba el informe del laboratorio y los resultados del examen de las etiquetas comerciales y de las marcas que aparezcan en los recipientes en que se transportaron.

b) Los productos de importación enlatados o envasados que lleven rótulos comerciales y otras marcas que hayan sido aprobados conforme al Reglamento serán inspeccionados para determinar su salubridad y comprobar su peso neto. Se obtendrán muestras para que sean examinadas en un laboratorio.

c) Se tomará una muestra de cada envío de productos de importación enlatados o envasados. El método para la selección de la muestra y el tamaño de la misma se prescribirá en instrucciones que se darán a los inspectores de Cuarentena Animal.

Artículo 129.- Productos extranjeros ofrecidos para ser importados; comunicación de los resultados a las aduanas; manipulación de artículos a los que se haya denegado la entrada.

a) Los inspectores de Cuarentena comunicarán los resultados de la inspección de cualquier producto que haya sido inspeccionado al Director de Aduana del puerto en el que el producto se ofrezca para ser despachado por las Aduanas y pedirán al Director que deniegue la admisión de cualquier producto que sea designado "Denegada entrada a Costa Rica, y que éste dé instrucciones de que dicho producto sea retirado por el destinatario dentro del plazo estipulado, a menos que el destinatario dentro de dicho plazo, ocasione la destrucción del mismo para fines del consumo humano bajo supervisión de un inspector de Cuarentena Animal, con la salvedad de que en el caso de que se deniegue la entrada a un producto exclusivamente por razón de haber sido mal marcado, en lugar de ser éste reexportado o destruido, podrá hacerse que cumpla con los requisitos bajo supervisión de un representante autorizado de Cuarentena. Dicho plazo específico será de 30 días a contar desde la fecha en que se dé aviso al funcionario de Aduanas, a menos que el Jefe de Cuarentena fije un plazo distinto previa solicitud presentada al mismo. Si algún producto de esa naturaleza se destruye para fines de consumo humano o si se hace que un producto mal marcado cumpla las disposiciones de este párrafo bajo la supervisión de un inspector de Cuarentena.

b) A solicitud del Director de Aduanas del puerto en el que se ofrezca el producto para ser despachado en Aduanas, el destinatario del producto devolverá inmediatamente a su propia costa al Director todo producto que sea recibido y que ulteriormente haya sido designado "Denegada la entrada en Costa Rica" o se haya determinado en algún sentido que no cumplía con los requisitos. Todo producto de esa naturaleza se devolverá en vagones de ferrocarril, camiones u otros medios de transporte, o embalajes atados, sellados con el sello oficial del Ministerio para carne importada, a menos que el Inspector considere que dicho sellado no es necesario debido a que se utilicen otros

controles igualmente adecuados.

c) Todos los gastos que se originen por concepto de almacenamiento, acarreo y mano de obra con respecto a cualquier producto que haya sido importado en contravención de la ley serán pagados por el propietario o el destinatario, y si éstos no lo hacen se embargará dicho producto y cualquier otro producto que sea importado ulteriormente por dicho propietario o destinatario.

Artículo 130.—Marcas en los productos y rotulación de los envases inmediatos de éstos para su importación

a) El producto que sea ofrecido para importación y que pueda ser marcado llevará, tanto si va encerrado en un envase inmediato como en otro caso el nombre del país de origen, precedido de las palabras "Producto de", el número del establecimiento asignado por el sistema de inspección de carnes del país de que se trate y certificado por el Programa y cualesquiera otras marcas que sean necesarias para cumplir con el Reglamento. Cuando dichas marcas consistan en impresiones de sellos o hierros de marcar y se hayan hecho con tintas de marcar, dicha tinta será inocua y creará marcas permanentes. En el caso de que el nombre del país de origen aparezca como parte de una marca oficial del gobierno nacional del país dicho nombre se exhiba de manera prominente y legible podrán omitirse las palabras "Producto de".

b) Además de las marcas de productos que exige el párrafo a) de esta sección, el envase inmediato de todo producto ofrecido para importación:

1) Llevará un rótulo en el que aparezca toda la información exigida por el Reglamento (excepto que, en vez de la leyenda de inspección oficial de Costa Rica se mostrará número del establecimiento asignado por el sistema de inspección de carnes del país de que se trate y certificado por el Programa y la marca oficial de inspección del sistema de inspección de carnes del país) y, además, el nombre del país de origen precedido de las palabras "Producto de", inmediatamente debajo del nombre o designación descriptiva del producto según exige el Reglamento. No obstante, el número de dicho establecimiento podrá omitirse de un rótulo que haya sido litografiado directamente en una lata si dicho número aparece litografiado o gravado en relieve en otro lugar de la lata.

2) Hará que, si dicho envase inmediato es de meta y está sellado, se grabe en relieve o se litografie en el recipiente de metal sellado el número del establecimiento asignado por el sistema de inspección de carnes del país y certificado por el Programa, y dicho número del establecimiento no quedará cubierto ni obscurecido por ningún rótulo o por otros medios.

c) Todas las marcas y demás rótulos que se utilicen en los envases inmediatos o en relación con éstos así como las marcas privadas que aparezcan en las canales o partes de canales se presentarán para ser aprobadas, y serán aprobados según dispone el Reglamento, antes de que admitan en Costa Rica productos que lleven dichas marcas, rótulos o señales. No obstante, las marcas de inspección de los sistemas de otros países que aparezcan grabadas en relieve en recipientes de metal o marcadas en las canales o partes de estas no tendrán que presentarse para ser aprobadas y los estarcidos, matrices, rótulos y marcas podrán utilizarse en envases inmediatos de gran tamaño fabricados de cartón de fibras de productos extranjeros, siempre que las marcas que hagan dichos artículos sean aplicables al producto y no sean falsas o erróneas y se utilicen con la apropiación del inspector encargado.

Artículo 131.—Recipientes externos de productos de marcas y rotulación. El recipiente externo en el que se transporte a Costa Rica cualquier envase inmediato de un producto extranjero llevará en Español, y de manera destacada y legible lo siguiente:

1) El nombre o designación descriptiva del producto de acuerdo con el Reglamento.

2) El nombre del país de origen.

3) El número del establecimiento que haya sido asignado por el sistema de inspección de carnes del país y haya sido certificado por el Programa.

Artículo 132.—Importaciones pequeñas para el propio consumo del importador requisitos. Todo producto que se ofrezca para ser importado en cantidades de 20 kilos o menos y que haya sido adquirido por el importador fuera de Costa Rica para su propio consumo podrá importarse desde cualquier país sin cumplir con las disposiciones del Reglamento, pero con sujeción a los requisitos que sean aplicables conforme a otras leyes. No obstante los inspectores de Cuarentena podrán inspeccionar cualquier producto que se ofrezca para importación conforme a esta sección a fin de determinar si pertenece a la clase de productos que pueden importarse con arreglo a este párrafo.

Artículo 133.—Devolución de productos inspeccionados y marcados en Costa Rica. Los productos inspeccionados y aprobados en Costa Rica con las correspondientes marcas que hayan sido exportados a otro país y luego hayan sido devueltos serán admitidos en Costa Rica sin tener que cumplir las disposiciones de esta parte previa notificación y aprobación, en casos específicos.

Artículo 134.—Los productos importados se manipularán y transportarán igual que los de origen nacional, entrada en los establecimientos autorizados; excepción.

- a) Después de haber entrado en Costa Rica se considerarán y tratarán todos los productos importados como si fueran productos de origen nacional y estarán sujetos a las disposiciones pertinentes de la ley.
- b) Los productos importados que hayan sido inspeccionados, aprobados y marcados conforme a esta Parte podrán, llevarse a establecimientos autorizados y mezclarse con cualquier producto, o añadirse a cualquier producto, que haya sido inspeccionado y aprobado en dichos establecimientos.
- c) Los productos importados que hayan sido inspeccionados, aprobados y marcados conforme a esta Parte podrán ser transportados durante la importación o ulteriormente para ser objeto de comercio.

Artículo 135.—Muestras para examen en un laboratorio y fines semejantes.

Las disposiciones de esta Parte no son aplicables a las muestras de productos que se destinen a examen por un laboratorio, investigaciones o fines semejantes cuando su importación haya sido autorizada por el jefe de Cuarentena en condiciones especificadas por éste en casos concretos, incluidos los requisitos de desnaturalización u otra identificación para impedir que sean utilizadas para el consumo humano. No se concederá autorización para importar ningún producto en contravención de las disposiciones de otras leyes.

Artículo 136.—Importación de grasas no comestibles

No se admitirá en Costa Rica ninguna grasa no comestible, sebo no comestible u otra grasa clarificada no comestible a menos que haya sido antes desnaturalizada, envasada en recipientes marcados, identificada y manipulada según dispone el Reglamento.

Artículo 137.—Procedimientos especiales de inspección relativos a carne fresca refrigerada o carne deshuesada congelada que se destine a elaboración.

a) Definiciones; muestreo; normas.

1) Se entiende por carne congelada deshuesada destinada a elaboración la carne que haya sido congelada en estado fresco proveniente de bovinos, ovinos, porcinos, caprinos o equinos a la que se le haya quitado todos los huesos y haya sido cortada en pedazos o recortes, congelada en un bloque compacto de cualquier forma y sea adecuada para ser cortada en tajadas o en pedazos en la fabricación de productos alimenticios de carne. Los pedazos o recortes individuales no deberán ser

de un tamaño inferior a un cubo de cinco centímetros de lado o a un trozo de tamaño equivalente. Tal como se utiliza en esta sección, el término "congelado" comprende también "fresco refrigerado", y "lote" significa cualquier cantidad de carne congelada deshuesada destinada a elaboración proveniente de una especie, envasada de manera semejante, enviada desde un establecimiento y ofrecida para ser inspeccionada con fines de importación conforme a uno o más certificados extranjeros de inspección.

2) Se tomarán muestras de todos los lotes de carne congelada y deshuesada con destino a elaboración que se importen y dichas muestras serán congeladas para ser sometidas a inspección de conformidad con este párrafo. El inspector seleccionará de cada lote el número apropiado de envases que indique el cuadro de planes de muestreo que figura el Manual de Procedimientos. La muestra total que se someterá a inspección consistirá en el número necesario de unidades de 6 kilogramos extraídas de estos envases. Las unidades seleccionadas se descongelarán totalmente y se someterán a un examen completo.

b) Lotes a los que se deniegue la entrada. Se efectuará una reinspección (que incluirá una nueva toma de muestras) de todo lote de carne congelada y deshuesada con destino a elaboración a la que se haya denegado la entrada conforme a esta sección basándose en la evaluación original de una muestra de la misma únicamente si hay una razón para poner en duda el dictamen del inspector al efectuar la evaluación.

Si, en los demás casos, se identifica por medio de marcas alguna parte de un lote que se haya denegado la entrada como consistente en un tipo determinado de carne que sea destino de todos los demás tipos de carne del lote o va identificada por una fecha de producción o marca de turno que la distinga de todo el resto de la carne l lote, se determinará si dicha carne del lote puede ser importada basándose en los resultados de la inspección original y de acuerdo con las normas que figuren a tal efecto en instrucciones dadas a los inspectores.

Se admitirán las partes del lote que hayan sido declaradas aceptables para importación y se denegará la entrada al resto del lote.

c) Ciertos lotes que se determina son aceptables para importación. Si tras una evaluación inicial de la muestra de algún lote de carne congelada y deshuesada destinada a elaboración se determina que el lote considerado en conjunto cumple las normas de inspección relativas a importación, pero que en dicho lote hay alguna parte identificada por marcas como consistente en un tipo determinado de carne distinta de todos los demás tipos de carne del lote o identificada por una fecha de producción o marca de turno distinta que el resto del lote, se evaluará la aceptabilidad de dicha parte del lote para ser importada basándose en los resultados de la inspección original y de acuerdo con las normas que se hayan especificado para este fin en instrucciones dadas a los inspectores. Se denegará la entrada toda parte del lote que resulte inaceptable después de efectuar dicha evaluación y se admitirá el resto del lote.

d) Lotes cuyas descargas se retrase. Si una parte del lote se descarga de un buque en un día y la descarga del resto del lote se retrasa más del día siguiente, podrá evaluarse por separado, a solicitud del importador y de acuerdo con normas especificadas para tal fin en instrucciones dadas a los inspectores, la aceptabilidad para importación de cada parte que vaya identificada por marcas como consistente en un tipo determinado de carne distinto de todos los demás tipos de carne del lote o identificada por una fecha de producción o marca del turno distinta del resto del lote.

CAPITULO XV

PROCEDIMIENTO PARA LA IMPORTACIÓN DE ANIMALES, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

Artículo 138.—Presentar ante el Departamento de Cuarentena Animal del Ministerio de Agricultura y Ganadería solicitud formal de autorización para importación. La solicitud deberá incluir la siguiente información:

- a) Nombre, calidades, dirección del importador.
- b) País de origen de los productos a importar.
- c) Cantidad, tipo y descripción de los productos.
- d) Puerto y fecha de arribo, especificando la vía de transporte.
- e) La solicitud deberá ser presentada al menos con tres días hábiles de anticipación, personalmente por el interesado o por el representante legal en caso de ser una persona jurídica, en caso contrario dicha solicitud deberá presentarse con la firma debidamente autenticada por abogado.

Artículo 139.—Recibida la solicitud, el Departamento de Cuarentena Animal, revisará y en caso de no existir restricciones extenderá en un plazo máximo de 48 horas hábiles contadas a partir de la presentación de la solicitud, una autorización de importación; dicha autorización será válida por treinta días naturales a partir de su fecha de emisión.

Artículo 140.—Al arribo de los productos al puerto de desembarco, de previo o en forma concomitante al desalmacenaje un funcionario de Cuarentena del Ministerio de Agricultura y Ganadería procederá a realizar una inspección de los productos importados, debiendo levantar un acta de inspección en la cual hará constar las condiciones generales en que viene el producto. En este mismo acto, el funcionario procederá tomar la muestra y contra- muestra para los análisis de laboratorio; levantará un acta que firmarán el responsable de la importación o su representante, el funcionario de aduanas si estuviese presente y el funcionario de Cuarentena.

Artículo 141 .—Cumplido lo anterior, el funcionario de Cuarentena estampará el sello de retenido a la póliza que ampara el producto, debiendo hacer las advertencias al importador de que el producto retenido no podrá ser transportado, comercializado o utilizado hasta tanto no haya sido liberado por el Departamento de Cuarentena Animal una vez realizada la documentación y obtenido los resultados de los análisis de laboratorio.

Artículo 142.—El producto importado al momento de desembarque deberá traer la siguiente documentación:

- Certificado de Sanidad extendido por la autoridad competente del país de origen.
- Certificado Oficial de libre venta del producto en el país de origen extendido por las autoridades competentes.
- Certificado de las autoridades sanitarias del país donde se haga constar que el país exportador se encuentra libre de Fiebre Affosa o de enfermedades exóticas.
- Los anteriores certificados y documentos deberán ser legalizados y autenticados por la respectiva autoridad diplomática o consular de Costa Rica, acreditada en el país exportador. Si no lo tuviere la importación no podrá hacerse efectiva salvo que el país interesado corra con los gastos del o los técnicos oficiales de Costa Rica.

Artículo 143.—Los productos importados deberán provenir únicamente de países cuyos sistemas de inspección hayan sido evaluados y reconocidos por nuestro país. Además, deberán ser procesados y empacados en establecimientos o plantas expresados aprobados por Costa Rica.

Artículo 144.—Los productos importados de origen animal quedan sujetos a inspección en el momento de su arribo a Costa Rica. Aquellos envíos que no cumplan con las leyes y regulaciones quedarán detenidos. Deberán adaptarse para cumplir con la ley o ser destruidos o reexportados. A discreción del Departamento de Cuarentena a un importador podría permitírsele que su producto haga cumplir con la ley antes de que se tome una decisión final sobre su admisión. Cualquier clasificación, reprocesamiento o reetiquetación deberá ser supervisada por un inspector de cuarentena con costos a cargo del importador.

Artículo 145—Entrada y aviso de muestreo

Es la responsabilidad del importador hacer los arreglos para el examen o evaluación y liberación de alimentos importados. Dentro del período de cinco días después de la llegada de un embarque a un puerto de entrada de Costa Rica, se deben registrar los documentos de entrada en la localización señalada por la Aduana. Una vez que el Departamento de Cuarentena Animal recibe los documentos, determinará si desea tomar muestras del embarque o no.

Si el Departamento de Cuarentena Animal decide que quiere un muestreo del embarque, se enviará un aviso de muestreo de proseguir con la importación.

Artículo 146—Alerta de importación

Los productos en alerta de importación son aquellos productos con problemas, potenciales o que tienen una historia de importación que acuse rechazos.

Estos productos siempre deben ser muestreados.

Artículo 147.—Memorándum de entendimiento (ME).

Costa Rica podrá suscribir memorándum de entendimiento con las autoridades competentes del país exportador con la finalidad de elaborar una lista de productos susceptibles de contaminación. A través del ME Costa Rica reconoce a las autoridades competentes del país exportador como responsable de garantizar la Sanidad y calidad de los productos, de modo que al ingresar a nuestro país no son muestreados ni retenidos.

Artículo 148—Aviso de detención y de liberación

El Departamento de Cuarentena Animal enviará un aviso de detención y audiencia si el muestreo demuestra que el producto infringe las regulaciones. Por el contrario, si el muestreo demuestra conformidad con los reglamentos, se enviará un aviso de liberación.

Cualquier alimento que no ha sido liberado de la Aduana, está sujeto a un Aviso de Muestreo y Detención, puede permanecer en poder del dueño o consignatario si se despacha un bono con el fin de cubrir la liquidación de daños en caso de incumplimiento.

Artículo 149—Aviso prohibitorio:

Son órdenes emanadas de Cuarentena Animal que prohíben por completo el ingreso de determinados animales, productos y/o subproductos.

Artículo 150- Aviso restrictivo

Son órdenes emanadas de Cuarentena Animal que permiten el ingreso de determinados animales, productos y/o subproductos bajo una serie de condiciones ya sea bajo un requerimiento de tratamiento o bajo un procedimiento especial de inspección.

Artículo 151__ Cada certificado de inspección extendido por el producto que va a ser importado debe llevar, entre otras cosas:

1. El nombre y lugar de la inspección.
2. El nombre del transportista o solicitante.
3. El producto inspeccionado.
4. La cantidad de producto cubierto por el certificado.
5. Las señas principales que identifican el contenedor.
6. Las iniciales y el número del vagón de ferrocarril, el número de placa del camión, el número del barco, el nombre de la aerolínea u otra identificación del embarque.

CAPITULO XVI

NORMAS ESPECÍFICAS PARA LA IMPORTACIÓN

Artículo 152.- Requisitos para la importación de bovinos para cría, desarrollo y engorde.

- a) Certificado veterinario oficial donde indique el número de animales debidamente identificado, inspeccionados y encontrados libres de enfermedades infecto- transmisibles y en lo que se pueda determinar no se han infectado en los últimos 30 días anteriores al embarque.
- b) Test de tuberculina negativo. Solo animales de hatos libres. No podrán importarse animales provenientes de fincas afectadas. El test realizado en un plazo no mayor de 45 días anteriores al embarque.
- c) Brucelosis. Solo animales de hatos libres. Pruebas de Elisa o Fijación de complemento negativas en un plazo no mayor a los treinta días anteriores al embarque.
Si provienen de hatos que vacunan entre los 3 a 8 meses de edad, con pruebas negativas realizadas entre los últimos 30 días anteriores al embarque. Adjuntar certificados oficiales de vacunación.
- d) Leucosis Bovina. Dos pruebas negativas inmunodifusión en agar gel, a intervalos de treinta días. O bien una prueba de sonda de ADN, o prueba de PCR, negativa.
- e) Leptospirosis. Prueba negativa a las serovariedades más prevalentes con títulos no mayores a 1:100. Si el hato es inmunizado, la vacuna aplicada, no debe ser mayor a 8 meses ni menor a 15 días anteriores al embarque.
- f) Los animales deben ser negativos a IBR, o vacunados con virus muerto o termo sensible.
- g) Diarrea Vírica Bovina. Animales serológicamente positivos o vacunados con virus muerto.
- h) Encefalopatía Espongiforme Bovina, adjuntar certificación de país libre.
- i) Parainfluenza virus (PI3): animales negativos o vacunados con virus muerto o vivo atenuado, especificando el programa de vacunación empleado.
- j) Paratuberculosis: solo animales de hatos libres y negativos ya sea con prueba de Johnina, Sonda, Elisa, Fijación de complemento. Realizados treinta días anteriores al embarque.
- k) Trichomonas y Campylobacteriosis cultivo prepuccial negativo a la tinción directa.
En caso de las hembras hacer isopado y si en la finca no se utiliza estrictamente inseminación artificial, realizar pruebas a los toros que sirven. Caso de ser alguno positivo no se importara de ese hato.
Las pruebas dentro de un lapso de 30 días anteriores al embarque y en animales reproductivamente activos.
- l) Exámenes coproparasitológicos de los animales y de requerirse desparasitación específica realizarla. Además deben venir libres de parásitos externos. Todos ellos en los últimos 15 días anteriores al embarque.
- ll) Vacunados contra Ántrax y aplicación de Bacterina Doble Pasteurella multocida, Clostridium chavoei, clostridium septicum, en un período no mayor a 8 meses ni menor a 30 días anteriores al embarque.
- m) Los machos deben presentar Certificado de Fertilidad Potencial.
- n) Examen de salud en el Puerto de embarque confirmando que los animales se encuentran libres de enfermedades infectotransmisibles o parasitarias.
- ñ) Los transportes y el equipo deben haber sido lavados y desinfectados con un producto aprobado por los servicios veterinarios del país y estar en perfecto estado de mantenimiento y limpieza.

Artículo 153.—Requisitos para la importación de bovinos para destace.

- a) El importador presentará su solicitud al Departamento de Cuarentena Animal. Además deberá contar con el visto bueno del Departamento de Inspección de Carnes, del matadero al cual se enviarán los animales.
- b) Este Departamento asignará un Médico Veterinario Oficial, que realizará la inspección en la

finca de origen de los animales, este emitirá una recomendación de los animales a importarse.

Inspección que se realiza a cargo del importador.

- c) El ganado debe de venir en perfecto estado de salud y limpio de parásitos externos, certificado por un Médico Veterinario Oficial del país de origen.
- d) No debe haber sido tratado con medicamentos que puedan dejar residuos en la carne y de riesgo para la Salud Pública, deberá constar en el certificado Médico Veterinario Oficial.
- e) En el puerto de desembarque se procederá a inspeccionar y marcar los animales, marchamar los camiones que transportan el ganado; marchamo que será roto únicamente por el Médico Veterinario encargado en la planta que los procese.
- f) El Médico Veterinario del establecimiento en donde se sacrificará el ganado, tomará las muestras según lo establecido en las regulaciones. Será obligatorio el control de residuos de clorinados, antibióticos, hormonas, metales pesados, organofosforados.

La carne de los animales no podrá comercializarse hasta tanto no se tengan los resultados de los análisis hechos en el laboratorio oficial.

Artículo 154.—Requisitos sanitarios de importación de equipos.

- a) Certificado veterinario oficial de que los animales fueron inspeccionados y encontrados libres de evidencias de enfermedades infecto-transmisibles y que no se han infectado en los últimos 30 días anteriores al embarque.
- b) Test de Coggins negativo realizado en un plazo no mayor a 30 días.
- c) Que los animales no han salido del país en los últimos 6 meses anteriores al embarque y que en el país de procedencia no se haya registrado Metritis Contagiosa Equina.
- d) Vacunados contra la Encefalomiелitis Equina, esta vacuna puede ser Triple o TC-83 y en un plazo no mayor de 6 meses ni menor de 30 días anteriores al embarque. La fecha de vacunación así como de otras vacunaciones y desparasitaciones deben ser consignadas en el Certificado Oficial.
- e) Que en los últimos 90 días anteriores al embarque no ha habido evidencia clínica ni se ha aislado en las caballerizas o fincas las siguientes enfermedades:
Metritis Contagiosa, Durina, Muermo, Linfangitis Epizoótica, Anemia Infecciosa, Artritis Viral, Encefalitis Viral. Rinoneumonitis Viral. Rabia, Salmonella Abortos Equina, Surrá.
- f) Desparasitación interna y externa consignando fechas en que fueron realizadas, producto aplicado.
- g) Examen de salud realizado en el puerto de salida confirmando que se encuentran libres de enfermedades infectotransmisibles y parásitos extemos.
- h) En caso de proceder de países aftosos, deben traer certificación de que sus extremidades fueron desinfectadas con carbonato de sodio al 4%.
- i) Los transportes y el equipo debe haber sido lavado y desinfectado con un producto aprobado por los servicios veterinarios del país exportador y encontrarse en perfecto estado de limpieza y mantenimiento.

Artículo 155.—Importación de equinos para destace.

- a) Los equinos vendrán libres de enfermedades infectocontagiosas, así como libres de mal de Cruz o Ratón (Brucelosis), libres de parásitos externos, lesiones micóticas, con excelente condición corporal. Haciendo constar estos requisitos en el certificado Médico Veterinario Oficial.
- b) El camión será marchamado en el puerto de entrada y el marchamo será removido únicamente por el Médico Veterinario del establecimiento en el que serán sacrificados los equinos.
- c) El establecimiento donde se sacrifican los animales debe contar con el respectivo permiso sanitario de funcionamiento extendido por el Ministerio de Salud y Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Artículo 156.—Importación de ovinos y caprinos.

- a) En el Certificado Veterinario Oficial se hará constar los resultados negativos a las siguientes pruebas: Brucelosis, Tuberculosis, Lengua Azul por Agid Test y en caso de ser positivos aislamiento de virus.
- b) Que provengan de áreas libres de Scrapie y no haber estado expuestos en los últimos 42 meses anteriores al embarque. Que no se hayan reportado casos en sus generaciones.
- c) Que la finca de donde provienen los animales, que no ha habido enfermedades infectotransmisibles en los últimos 6 meses anteriores al embarque.
- d) Estar libres de Ectima Contagiosa, Sarna, Viruela Ovina o Caprina, Rickes-ttsiosis. Las pruebas deben realizarse en un laboratorio oficial, reconocido por Costa Rica, dentro de los 30 días anteriores al embarque.

Artículo 157.—Importación de Porcinos.

- a) El certificado Veterinario Oficial, hará constar que no se han presentado enfermedades infectotransmisibles en los últimos 60 días anteriores al embarque ni fueron expuestos a ellas.
- b) Los medios de transporte utilizados deben estar limpios, desinfectados y en buen estado de mantenimiento.
- c) Certificado de vacunación contra Erisipela, indicando tipo de vacuna y haber sido vacunados en un período no menor a 15 días ni mayor a 6 meses anteriores al embarque.
- d) Leptospirosis: pruebas de microaglutinación negativa 1 [200 para L. Porcina, Licterohaemorrhagie, L. Hardjo, L. Canícola, L. Griptophosa o vacunación sistemática de la piara.
- e) Renitis Atrofica: Que en la explotación no se ha presentado evidencia clínica de la enfermedad.
- f) Gastroenteritis Transmisible Viral: Que las granjas de donde proceden los animales no hay evidencia clínica de la enfermedad en los 30 días anteriores al embarque. Prueba negativa individual de seroaglutinación.
- g) Enfermedad de Aujeszky: En el Certificado Veterinario Oficial de que proceden de granjas libres de esta enfermedad.
- h) Síndrome Disgénico y Respiratorio del Cerdo: Los animales deben de proceder de piaras que en los últimos dos años no la haya diagnosticado, al igual en las granjas vecinas.
- i) En el certificado veterinario se hará constar que la piara está libre de Brucelosis, Tuberculosis.
- j) En caso de utilizar vacunas contra Parvovirus Porcino, esta debe realizarse en una lapso no menor de 30 días ni mayor a 6 meses al embarque.
- k) Los machos deben contar con prueba de fertilidad potencial.

Artículo 158.—Importación de pollitos y pavipollos.

Será aplicable en esta sección lo dispuesto en los artículos 107, 108, 109, y 110 de este reglamento.

- a) Los siguientes términos deben entenderse como a continuación se establece:
 - 1) Plantel avícola de incubación: Se le da esta denominación al edificio, instalaciones y equipo de incubación destinados exclusivamente a la producción y obtención de aves de un (1) día de edad.
 - 2) Granja avícola para reproducción: Es aquella instalación que aloja aves dedicadas únicamente a la producción de huevos fértiles.
 - 3) Granja avícola asociada para reproducción: Es aquella instalación cuyos bienes artivos pertenecen a un tercero pero que ha sido contratada por la Empresa Incubadora, teniendo esta el control directo sobre la administración, manejo y sanidad de las aves allí alojadas, dedicadas únicamente a la producción de huevos fértiles.
 - 4) Huevos fértiles: Son aquellos huevos con destino a la incubación, que cumplen a cabalidad los requisitos generales de peso, tamaño y forma, obtenidos por el cruce correcto de una reproductora hembra y un reproductor macho.
- Puede ser de cinco clases:
 - 4.1 Huevos fértiles destinados a obtener aves abuelas.
 - 4.2 Huevos fértiles destinados a obtener aves reproductoras.

- 4.3 Huevos fértiles destinados a obtener aves comerciales.
- 4.4 Huevos fértiles destinados a obtener cultivos celulares.
- 4.5 Huevos fértiles destinados a obtener embriones- fines cosméticos.
- 5) Línea: Son aquellos pies de cría o aves comerciales, que tienen nombre propio o marca registrada y que se han obtenido a través de cruzamientos entre sí por un período no menor de cinco generaciones.
- 6) Pie de cría: Son aquellos animales, hembras o machos clasificados como aptos para la reproducción.
- 6.1 Líneas Puras: Son aquellas aves provenientes de líneas genéticas que mantienen sus características genéticas y fenotípicas cuando son cruzadas entre sí, al azar.
- 6.2 Líneas Abuelas: Son aquellas aves provenientes de líneas puras de cada sexo, que se utilizan en la obtención de líneas reproductoras o multiplicadoras.
- 6.3 Líneas reproductoras o multiplicadoras: Son aquellas aves que se obtienen del cruce de dos o mas líneas abuelas.
- 7) Aves de un (1) día de edad: Son aquellas aves abuelas reproductoras comerciales de primera generación, que producidas en condiciones normales de incubación, de acuerdo a la especie, no han recibido ni agua ni alimento alguno.
- 8) Aves comerciales de primera generación: Se entiende por aves comerciales de primera generación, el producto final del proceso de incubación de huevos fértiles, provenientes de líneas reproductoras o multiplicadoras.
- Pueden ser de tres tipos:
- 8.1 Aves comerciales (livianas) para producción de huevos no fértiles destinados al consumo humano.
- 8.2 Aves comerciales (pollo engorde) para producción de carne destinada al consumo humano.
- 8.3 Aves comerciales de doble fin, o sea para producción de huevos no fértiles y carne, destinados al consumo humano.
- b) Las regulaciones y términos establecidos en esta sección serán aplicables a la importación de pollitas para reproducción, pollita comercial y pollitos para engorde.
- c) Los requisitos que se especifican a continuación serán aplicables a la categoría de la clasificación del inciso b).
- c.1 En el Certificado Veterinario Oficial se hará constar que son aves de primera calidad, según los criterios de clasificación establecidos en Cosía Rica.
- c.2 Además indicar que las granjas y animales están libres de Mycoplasma, Gallisepticum, Salmonella y sus variedades patógenas, Bronquitis Infecciosa, Laringotraqueitis, Encefalomiélitis Aviar y Síndrome de la Baja Postura, Reovirus, Ornitis, Anemia Infecciosa.
- c.3 Recuento Bacteriológico y Micótico de incubadoras y nacedoras hecho en el último mes anterior al embarque y refrendado por la Autoridad Sanitaria Oficial.
- c.4 Además debe mencionar que proceden de estados y sus vecinos libres de Influenza Aviar y de Newcastle Velogénico Viscerotrónico. Que en los últimos tres meses anteriores al embarque no se han presentado brotes de estas enfermedades.
- c.5 Las cajas donde se transporta los pollitos establecidos en el inciso b) deberán de ser nuevas con cama nueva y libre de contaminación y deben incluir la siguiente:
- Nombre de las aves.
- Sexo.
- Fecha de nacimiento.
- Número de unidades de empaque.

Artículo 159.—Importación de canarios.

- a) En el Certificado Veterinario Oficial se hará constar que los animales fueron vacunados contra Viruela del canario.

- b) Que fueron mantenidas en estación de cuarentena por lo menos 21 día anterior al embarque.
- c) Libre de signos de enfermedades infectocontagiosas.

Artículo 160.— Importación de Pericos de Amor.

Certificado Veterinario Oficial de que están libres de Psitacosis, Newcastle, Salmonella y sus variedades patógenas. Bronquitis Infecciosa, Laringotraqueitis y Encefalitis Aviar.

Artículo 161.— Importación de aves otras ornamentales.

- a) Serán consideradas aves ornamentales todas las especies incluidas en la lista publicada por la Subdirección de Vida Silvestre del Ministerio de Recursos Naturales, Energía y Minas.
- b) Las aves ornamentales deberán ingresar al país en jaulas nuevas.
- c) En el Certificado Veterinario Oficial se hará constar lo siguiente:
 - 1) Que la captura de las aves fue realizada al menos treinta días anteriores al embarque.
 - 2) Que no presentaron síntomas de enfermedades infectotransmisibles.
 - 3) Que en los tres últimos meses anteriores al embarque no se ha presentado brote de New Castle Velogénico Viscerotrópico. en la población de aves exóticas y ornamentales.

Artículo 162.— Importación de patos, pavos, cisnes y gansos.

- a) En el certificado Veterinario Oficial hará constar que se encuentran libres de Hepatitis Vibriónica y Ornitosiis. Tifoidea Aviar, Cólera Aviar, New Castle y Laringotraqueitis.
- b) Prueba negativa a Salmonella Pullorum.

Artículo 163.— Importación de Palomas Mensajeras.

- a) En el Certificado Veterinario Oficial se hará constar lo siguiente:
 - 1) Que proceden de áreas y granjas libres de Ornitosiis, Salmonella Pullorum, Tifoidea y Newcastle.
 - 2) Que el país de origen se encuentra libre de Newcastle Velogénico y Viscero-Trópico e Influenza Aviar.
 - 3) Que han estado en cautiverio por lo menos 60 días antes del embarque.
 - 4) Venir en jaulas nuevas.

Artículo 164.— Importación de huevos.

Serán aplicables las definiciones incluidas en el artículo 158, inciso a) de este reglamento.

1) Huevo fértil:

- a) Se permitirá la importación de huevo fértil proveniente de países cuyos sistemas de inspección veterinaria hayan sido evaluados y aprobados por Costa Rica y únicamente de establecimientos o planteles previamente registrados y autorizados por Costa Rica.
- b) Debe tener Certificado Oficial de Origen, donde se haga constar que proceden de granjas libres de Salmonella y sus variedades patógenas, Bronquitis Infecciosa, Ornitosiis Laringotraqueitis, Encefalomiелitis Aviar y Síndrome de la Baja Postura (Reovirus), Anemia Infecciosa. Además debe mencionar que proceden de estados y sus vecinos, libres de Influenza Aviar y de Newcastle Velogénico Viscerotrópico. Que en los últimos tres meses anteriores al embarque, no se han presentado brotes de las anteriores enfermedades.
- c) El huevo fértil deberá cumplir con los siguientes requisitos en cuanto a:
 - Forma: Deben poseer su forma característica, rechazándose las redondas, elongadas y demás que presenten irregularidades.
 - Tamaño: Deberán ser apropiadas a su finalidad, descartándose los demasiado, pequeños o grandes.
 - Peso: Se dan los siguientes pesos mínimos de acuerdo al tipo de ave, pudiéndose en un momento dado aceptar otros, los cuales deberán ser aprobados por la oficina respectiva del MAG.
 - Peso mínimo para aves livianas de postura: 47 gramos por unidad.

Peso mínimo para aves de engorde: 50 gramos por unidad.

Peso mínimo para aves de doble fin: 48 gramos por unidad.

d) El huevo fértil debe venir limpio y deberán tener como máximo cinco días de haber sido producido:

e) Las cajas y empaques para el transporte de huevo fértil deberán ser nuevos y de un material resistente y apropiado.

En las cajas deberán incluirse lo siguiente:

Nombre comercial del producto.

Nombre y número de Registro del Productor y exportador.

Identificación del lote.

Fecha de producción.

Número de unidades por empaque.

f) Análisis de Fertilidad.

2) Huevo comercial

a) Definición: Deberá entenderse para los efectos de este reglamento como huevo comercial el huevo utilizado en la preparación de productos para consumo humano, o para consumo directo de las personas y no para ser utilizado en la reproducción o incubación.

b) Se permitirá la importación de huevo comercial que provenga de países cuyos sistemas de inspección veterinaria y estado zoosanitario general haya sido evaluado y aprobado por Costa Rica.

c) Los planteles donde se produzca huevo comercial para exportar a Costa Rica deben contar con inspección veterinaria oficial o en su defecto reconocido por las autoridades competentes del país exportador.

d) Certificado veterinario oficial que haga constar que proceden de granjas libres de Salmonella y sus variedades patógenas, Bronquitis Infecciosa, Ornitosis, Laringotraqueitis, Encefalomiелitis Aviar y además debe mencionar que proceden de estados y sus vecinos, libres de Influenza Aviar y de Newcastle Velogénico Viscerotrópico, que en los últimos tres meses anteriores al embarque, no se han presentado brotes de las anteriores enfermedades.

e) El huevo comercial que se importe deberá reunir las siguientes normas de calidad:

- No se permitirá el ingreso de huevo sucio.

- Albúmina de calidad.

- Yema pigmentada (12 en la escala Roche).

- Fecha de producción de huevo (imprimiéndose un sello en cada huevo).

f) En el certificado Veterinario Oficial expresamente se indicará que el huevo ha sido sometido en su producción y manipuleo a normas de bioseguridad apropiados.

g) Las cajas y empaque para el transporte de huevo comercial deberán ser nuevas y de un material resistente y apropiado y en las cajas debe incluirse lo siguiente:

Nombre del productor.

Número de Registro y nombre del plantel de producción.

Fecha de producción.

Número de unidades por empaque.

Peso neto.

Artículo 165.—Importación de Conejos.

a) En el Certificado Veterinario Oficial se hará constar que los conejos se encuentran libres de enfermedades infectocontagiosas especialmente Mixo-matosis y Tularemia, Enfermedad Viral Hemorrágica (UHD).

b) Que están libres de parásitos externos e internos especialmente Coccidiosis.

c) Debe transportarse en jaulas nuevas, individuales y limpias.

Artículo 166.—Importación de caballitos de mar.

El Certificado Veterinario Oficial hará constar que proceden de criaderos libres de enfermedades infectotransmisibles.

Artículo 167.—Importación de peces de agua dulce.

En el Certificado Veterinario Oficial se hará constar que:

- 1) Proceden de criaderos libres de Botricefalosis, Glerocircosis, Lipoides Hepática, Mixobiolosis, Micosis, Coccidiosis.
- 2) Que se encuentran libres de enfermedades producidas por Microsporidios y Mixosporidios como: Mixoma Cerebralis, Glugea Anómala, Henne Guya Sp, Pleistosphora Sp, Cerat Omyxia Shasta, Costa Necatrix.

Artículo 168.—Importación de tortugas y nauplios (semilla camarón).

El Certificado Veterinario Oficial hará constar que proceden de depósitos o criaderos libres de enfermedades infecciosas o parasitarias.

Artículo 169.—Importación de cangrejos de río.

El Certificado Veterinario Oficial hará constar que:

- 1) Proceden de criaderos, aguas y estanques salubres.
- 2) Libres de enfermedades infectocontagiosas.

Artículo 170.—Importación de Bacalao Seco.

- a) Certificado Veterinario Oficial hará constar que el proceso de secado y almacenamiento ha sido aprobado por la autoridad sanitaria competente y que el producto se encuentra libre de radiación.
- b) El producto debe venir exento de microorganismos y parásitos nocivos para el hombre.
- c) Ajustarse a los requisitos fijados por Normas Codex para residuos de plaguicidas y aditivos alimentarios.

Artículo 171.— Importación de ostras.

a) En el Certificado Veterinario Oficial hará constar que:

- 1) Proviene de criaderos libres de enfermedades infectotransmisibles y parasitarias.
- 2) Libres de las siguientes enfermedades: Titus de las ostras, Peste de las ostras, Hepatitis, Raquitismo y Michinia_Nelsoni (enfermedad NMX).

Artículo 172.—Importación de abejas.

- a) El Certificado Veterinario Oficial hará constar que provienen de explotaciones apícolas libres de: Loque Americana y Europea, Nosemiasis, Varroasis, Acoriosis.
- b) Inspectores de Cuarentena Agropecuaria tomarán muestras de abejas nodrizas y serán sometidas a alcohol de 70 grados y remitidas al Laboratorio Central para análisis de ácaros internos y externos.
- c) Las jaulas que contengan el material serán incineradas en el Aeropuerto.
- d) Las abejas permanecerán en cuarentena domiciliar hasta tanto sean obtenidos los resultados de los análisis de laboratorio.

Artículo 173.—Importación de miel de abeja.

- a) En el Certificado Veterinario Oficial se hará constar que la miel procede de apiarios libres de Loque Americana y Europea, en el último mes anterior a la exportación.
- b) Que en el país no existe Varroasis.
- c) Que la cera de abeja que recubre los estañones, fue calentada por treinta minutos a cien grados centígrados.
- d) Que el material de empaque que no ha estado en contacto con abejas, sustancia dañinas o pestes.
- e) Se tomara las muestras para ser analizadas en el laboratorio oficial, para verificar si están libres

de gérmenes patógenos.

f) Certificado toxicológico emitido o reconocido por la Autoridad Sanitaria competente del país de origen.

Artículo 174.—Importación de gelatina.

Debe traer Certificado de que fue sometida a procesos de acidulación.

Artículo 175__importación De leche, productos lácteos y derivados.

1. Queda prohibida la entrada de leche en polvo, fluídas y evaporadas y de todo producto que contenga leche proveniente de países afectados por enfermedades exóticas.

2.- Se permitirá la importación de leches maternizadas, evaporadas, condensadas y esterilizadas, siempre que se importen en recipientes debidamente sellados, solamente para consumo humano.

3.- Se permitirá la importación de leche fermentada y cultivo de leche, para utilizar en los diferentes procesos de maduración en la elaboración de otros productos lácteos.

4.- La leche podrá importarse para consumo directo o como materia prima para diversas industrias, toda vez que reúna los requisitos mínimos de higiene, conservación, manipuleo y transporte.

5.- El certificado sanitario oficial que ampara los embarques de leche cruda deberá indicar el estado de salud del hato o hatos productores y las condiciones higiénicas de la producción de la misma.

6.- Se prohíbe el desalmacenaje de leches que resulten positivas a tres pruebas de rutina y una de precisión.

7.- Se consideran pruebas de rutina

Pruebas sensoriales (organolépticas).

a.1 Color (leches coloreadas por procesos patológicos, azules, rojas y amarillas).

a.2 Sabor (leches ácidas, arriba de 23 Dormic, leches saladas) .

a.3 Olor (nauseabundo, repugnante, rancio, fermentado, podrido).

a.4 Aspecto (acuoso, viscoso, grumoso, floculento, sucio).

Pruebas físicas (Pruebas de plataforma).

b .1 Lactosedimentación (exenta de sedimento macroscópico)

b.2 Coagulación por etano (acidez arriba de 20 grados C.)

b.3 Lactodensímetro (NormaI 1029-1033 para leches mezcladas a 15 grados C.)

Pruebas químicas (pruebas de laboratorio).

c.1 Análisis de presencia de nitratos y nitritos.

c.2 Análisis para determinar sustancias preservativas (formalina, bicarbonato, ácido bórico, almidón y otros).

8) Se consideran pruebas de precisión:

Determinación del índice de refracción.

Determinación del índice crioscópico.

c) Mantequilla.

No se permitirá la importación procedente de países afectados por enfermedades exóticas.

d) Mantequilla artificial o margarina.

El certificado sanitario deberá indicar que la leche utilizada para dar sabor, olor y sustancias emulgentes fue esterilizado.

e) Caseína de la leche.

No se permitirá su importación de países con enfermedades tóxicas.

f) Lactosa o azúcar de leche.

Se permitirá su importación siempre que se utilice para la preparación, fabricación de medicamentos y como materia prima para la industria de conservas.

g) Quesos.

Se permitirá la importación de quesos con la excepción de los llamados quesos frescos, así como los quesos Mozzarella, Cheddar y Camembert.

h) Suero de queso.

Se prohíbe la importación de suero de queso.

i) Requesón. Se prohíbe la importación de requesón.

Artículo 176.- Importación de semen bovino. Ley General de Salud Animal N° 6243. Reglamento de Defensa Sanitaria Animal N° 14584-A.

1.- Debe cumplir con los requisitos estipulados legalmente además:

2.- Documentos que demuestren que los donantes de los que provienen el semen fueron probados o están en prueba y debidamente inscritos en una asociación de registro conocida.

3.- La identificación de la pajilla, ampolla o envase de la dosis del semen deben tener:

a) Identificación del animal donante.

b) Nombre o número de registro de la estación de inseminación artificial.

c) Numero de lote.

d) Fecha de envase (Puede venir en el Certificado Oficial).

e) Identificación de la raza.

4.- Condición biológica del semen:

a) Volumen no menor de 0,5 cc.

b) Motilidad progresiva: no menor del 70%.

c) c) Densidad: un mínimo de 10 espermatozoides.

d) Morfología: no mas de un 10% de espermatozoides con defectos.

e) 5.- Condición sanitaria:

Debe venir acompañados de un Certificado Sanitario Oficial en el que se diga que los donantes fueron sometidos a pruebas negativas de:

-Brucelosis

-Tuberculosis –

Vibriosis.

-Lengua Azul por aislamiento o Agit Test y fijación complemento C.F.

-Leptospirosis

-Leucosis Bovina

-IBR-BVD-PI3 –

Tricomoniasis

-Cualquier otra que se determine según lo reglamentado.

6.- Proceder de un país libre de Encefalopatía Espongiforme Bovina.

7.- El termo debe traer marchamo oficial con identificación anotada

en los documentos sanitarios. Solamente será retirado por los Inspectores Oficiales de Cuarentena Animal Autorizados.

Artículo 177.—Importación de semen porcino.

a) Certificado Veterinario Oficial que hará constar que:

1) El semen fue colectado de animales negativos a las pruebas de Tuberculosis, Brucelosis, Leptospirosis.

2) Que proceden de piaras y animales libres de Erisipela, Rinitis Atrófica, Gastroenteritis Transmisible Viral, enfermedades de Aujeszky y Síndrome Disgénico y Respiratorio del cerdo.

3) Colectado de establecimientos aprobados por las autoridades Sanitarias Oficiales.

4) Deberá indicar las condiciones biológicas del semen.

b) Cada pajilla de semen deberá incluir la siguiente información: identificación del animal, fecha de colecta y número de registro.

Artículo 178.—Importación de cuero de cerdo.

a) Cueros de países libres de Fiebre Aftosa, además de lo dispuesto en el artículo 106 de este reglamento deben ser cueros curtidors.

b) Cueros de países con Fiebre Aftosa: además de lo dispuesto en el artículo 106 el cuero debe haber sido procesado bajo condiciones que garanticen la no existencia de riesgo de portar agentes infectocontagiosos propios de la especie y otras.

Artículo 179.—Importación de corteza de cerdo.

Se aplica lo dispuesto en el artículo 106 de este Reglamento.

a) Corteza de países con Fiebre Aftosa y peste porcina. El Certificado Veterinario Oficial hará constar que se encuentran libres de enfermedades exóticas y endémicas. Además deberá indicarse las normas en el proceso de tratamiento y fabricación.

b) Corteza de cerdo deshidratada.

Se aplica lo dispuesto en artículo 105 de este Reglamento. Que el Certificado Veterinario Oficial haga constar que se encuentran libres de Peste Porcina Africana Clásica, Fiebre Aftosa y demás enfermedades exóticas y endémicas. Además deberá indicarse el proceso de cocido y tratamiento al que ha sido sometida.

Artículo 180.—Importación de pelo de cerda natural.

En el Certificado Veterinario Oficial se hará constar que las cerdas naturales fueron debidamente esterilizadas con vapor y hervidas a 100 grados centígrados.

Artículo 181.—Importación de cuero bovino procesado, salado y carnaza.

Se aplica lo dispuesto en el artículo 106 de este Reglamento.

a) Cueros procesados y carnaza de países libres de Fiebre Aftosa. Certificado de que proceden de un establecimiento aprobado por el Gobierno del país de origen.

b) Debe traer Certificado Oficial de que dichos cueros curtidos los manipularan en un local separado completamente de donde se manejan las pieles crudas. El personal del proceso no debe ser el mismo que las maneja crudas. Que los embalajes de embarque no son riesgosos como portadores del Virus de la Fiebre Aftosa. Se prohíbe material vegetal o animal industrializado. Solo se permite cartón o papel nuevos. Proceso mínimo aceptado es Wet Blue o Crust.

c) Importación de cueros salados. No se permitirá la importación de cueros salados que provengan de países con Fiebre Aftosa. Cuando provienen de países libres de Fiebre Aftosa deben traer Certificado Veterinario de Ante y Post-Mortem de los animales, además que los cueros no provengan de animales con síntomas de Ántrax. Traer certificados que provienen de un establecimiento aprobado por la Autoridad Sanitaria Oficial del país de origen. El producto debe desembarcarlo y colocarlo en camiones herméticamente cerrados en los cuales se aplicara el tratamiento.

Artículo 182.—Importación de piel de oveja.

Se aplica lo establecido en el artículo 106 de este Reglamento. El Certificado Veterinario Oficial hará constar de que:

1) La piel es curtida.

2) Que la lana ha sido sometida a proceso de lavado.

3) Ha sido sometida a tratamiento de gases de formaldehído.

Artículo 183.—Importación de cueros frescos de avestruz.

Se aplica lo establecido en el artículo 106 de este Reglamento.

a) Certificado Veterinario Oficial que indique que los cueros proceden de mataderos oficialmente reconocidos.

b) Que las aves se encuentran libres de Newcastle Velogénico Viscerotrópico, Tuberculosis, Candidiasis, Salmonelosis, Pausterelosis, Ántrax Ectoparásitos (piojos, larvas de moscas, garrapatas).

c) Bien empacados.

Artículo 184.—Importación de alimentos para animales.

Se aplica lo establecido en el artículo 106 de este Reglamento. Debe cumplir con lo estipulado en la ley No 6883 de Control y Registro de Alimentos para Animales (CINA).

Artículo 185.—Importación de animales disecados.

Debe traer Certificado Sanitario Oficial que indique: que los animales proceden de lugares libres de enfermedades infectocontagiosas, fumigados con gases de formaldehído. De no cumplir con esto se fumiga en el puerto de ingreso.

Artículo 186.—Importación de lombrices de tierra de países con Fiebre Aftosa.
Debe presentar certificación oficial Médico Veterinario que indique que la nutrición de este ser vivo no se ha realizado con productos o subproductos de origen animal. Que la zona de donde proceden se encuentra aislada de explotaciones bovinas y porcinas.

Artículo 187.—Importación de semilla de pasto.

a) De países con Fiebre Aftosa.

Debe traer Certificado Sanitario Oficial y autenticado por el Cónsul de Costa Rica, que indique que el material fue producido en una zona libre de pastoreo, cosechado en un período no menor de tres meses. Que el tratamiento que recibe esté entre Ph por debajo de 5.0 o arriba de 9.0, asegurando la destrucción de virus de la Fiebre Aftosa, de lo contrario será sometido a gases de formaldehído en el puerto de ingreso. El empaque debe ser de papel o cartón.

b) De países libres de Fiebre Aftosa.

Debe traer Certificado de que se encuentra libre de plagas y agentes infecciosos para los animales domésticos.

Artículo 188.—Importación de aves no voladoras.

TITULO IV: DISPOSICIONES VARIAS CAPITULO XVII DE LA ORGANIZACIÓN ADMINISTRATIVA

Artículo 189.—El Ministerio de Agricultura y Ganadería designa a la Dirección de Salud Animal como el órgano oficial para la ejecución del presente Reglamento.
(Así reformado por artículo 7° del Decreto Ejecutivo N° 20 de mayo 2003).

Artículo 190.—La Comisión de Evaluación de Equivalencias, el Departamento de Cuarentena Animal y el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal serán las dependencias de la Dirección de Salud y Producción Pecuaria que se encargarán directamente de ejecutar lo dispuesto en este Reglamento, sin perjuicio de otras dependencias que determine la Dirección.

Artículo 191.—La Comisión de Evaluación de Equivalencias además de las funciones asignadas, en el capítulo IV de este Reglamento es el órgano ante el cual se presentará las solicitudes de evaluación y aprobación de sistemas de inspección Veterinaria y de preparar los cuestionarios para la evaluación del estado sanitario de los países exportadores.

Artículo 192.- El Departamento de Cuarentena Animal sin perjuicio de las funciones que se le asigna en el Reglamento a la Ley Orgánica del Ministerio de Agricultura y Ganadería será el órgano de la Dirección que se encargará de la ejecución de lo dispuesto en los capítulos XIII del título II, y los capítulos XIV, XV y XVI del título III de este Reglamento.

Artículo 193.—El Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal será el órgano de la Dirección que tendrá a cargo la ejecución y aplicación de lo dispuesto en los capítulos VII, VIII, IX, X, XI, XII, del título III de este Reglamento.

Artículo 194.—Será obligación de los Jefes de los Departamentos citados en los artículos anteriores y del Coordinador de la Comisión velar por la correcta y debida aplicación de las normas de este Reglamento.

Artículo 195.—La Dirección de Salud Animal y Producción Pecuaria dotará de todos los recursos humanos, financieros y administrativos a las dependencias encargadas de la ejecución del Reglamento.

Para esos efectos creará un fondo que permita atender las obligaciones derivadas de la aplicación y ejecución de este Reglamento, dicho fondo será administrado en una cuenta especial de la Dirección de Salud y Producción Pecuaria. La administración y fiscalización de fondos estará sujeto a las regulaciones que al respecto gire la Contraloría General de la República.

El importador o interesado deberá asumir los gastos por concepto de transporte viáticos del personal del Ministerio de Agricultura y Ganadería designado para la inspección del establecimiento del país exportador.

Dicho fondo podrá recibir los aportes que el sector privado haga para el mejor cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento.

Artículo 196.—Las autorizaciones que otorgue el Departamento de Cuarentena Animal para la importación de animales, productos y/o subproductos de origen animal no sustituye los permisos y autorizaciones que con fundamento en leyes especiales deban extender otras entidades públicas.

Es especial las autorizaciones establecidas en las siguientes leyes:

a) Ley de conservación de la Fauna Silvestre (ley No 6919 del 17 de noviembre de 1983) artículo 22 en concordancia con el artículo 40 del Reglamento a esa ley. (Decreto ejecutivo No 15403-MAG del 10 de abril de 1984).

b) Ley para el Control de la Elaboración y Expendio de Alimentos para animales (ley No 6883 del 28 de julio de 1983), artículos 1° y 7°.

c) Ley de Fomento Avícola y sus reformas (ley No 4981 del 26 de mayo de 1972 y No 5012 del 30 de junio de 1972). Artículo 11, inciso h).

d) Ley de Fomento Porcino (ley No 6433 del 22 de mayo de 1980), artículo 8° inciso g), 14 siguientes y concordantes.

e) Ley de Pesca y Caza Marina (ley No 190 del 28 de setiembre de 1948), artículo 14.

Asimismo la autorización del Departamento de Cuarentena Animal no sustituye las autorizaciones o permisos que deban extender el Ministerio de Salud, Comercio Exterior y el de Economía cuando así esté establecido en otras leyes.

CAPITULO XVIII DEL MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

Artículo 197.—La Dirección de Salud y Producción Pecuaria deberá elaborar dentro de los 3 meses posteriores a la publicación de este Reglamento un manual de normas técnicas, procedimientos administrativos y formularios que será utilizado en la aplicación de este Reglamento.

Artículo 198.—Se faculta a la Comisión de Evaluación de Equivalencias, el Departamento de Cuarentena Animal y el Departamento de Inspección para que dicten los procedimientos administrativos necesarios para la debida ejecución de las normas de este Reglamento.

Artículo 199.—Tanto el Manual como los procedimientos administrativos deberán ser de conocimiento de los administrados.

Artículo 200.—la revisión de los procedimientos administrativos y del Manual de Normas deberá realizarse por lo menos una vez al año: debiendo notificarse con un mes de anticipación los cambios que se introduzcan.

CAPITULO XIX DE LAS REGALÍAS

Artículo 201.—No será permitido a ningún exportador, importador o administrado el pago de ninguna especie a los funcionarios de la Dirección encargados de la aplicación del Reglamento por la prestación de los servicios de inspección o de otra índole.

Artículo 202.—Todo pago que deba efectuarse se hará en las oficinas administrativas de la Dirección o en las oficinas bancarias correspondientes.

Artículo 203.—Ningún funcionario de la Dirección, de la Comisión, del Departamento de Cuarentena Animal o del Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal podrá aceptar dinero, o regalías por el cumplimiento de sus funciones.

Artículo 204.—Será obligatorio para los superiores jerárquicos inmediatos denunciar administrativamente los casos en que se sospeche ha existido violación de las normas de este capítulo.

Artículo 205.- Las autoridades correspondientes del Ministerio se encargarán de tramitar las denuncias que se formulen y de incoar las denuncias penales cuando corresponda.

Artículo 206.- Aquel funcionario al que se le compruebe una o más denuncias por aceptación de dinero, regalías o dádivas será inmediatamente trasladado a otras dependencias que no tengan relación con la aplicación de este Reglamento sin perjuicio de las responsabilidades penales, civiles o administrativas en que pueda haber incurrido el funcionario.

CAPITULO XX RECURSOS ADMINISTRATIVOS

Artículo 207.—Para los efectos de este reglamento el administrado que estime que un acto administrativo dictado por alguna de las dependencias de la Dirección en aplicación de las normas del reglamento le causa perjuicio podrá hacer uso de los recursos de revocatoria y apelación con arreglo a lo dispuesto en la Ley General de la Administración Pública. Además tendrá en sede administrativa derecho a una audiencia con arreglo a lo dispuesto en el artículo 209 y siguientes de este Reglamento.

Artículo 208.—El Recurso de Revocatoria se interpondrá ante la dependencia de la Dirección que dicta el acto administrativo, dentro de los tres días posteriores a la notificación del acto recurrido.

Artículo 209.—El Recurso de apelación cabrá contra los actos administrativos dictados por la Comisión de Evaluación o los Jefes de los Departamentos de Cuarentena Animal o de Inspección de productos de origen animal. Este recurso será interpuesto ante el Director de Salud Animal dentro de los cinco días posteriores a la notificación del acto.

Artículo 210.—La audiencia administrativa es un recurso adicional al que tendrá derecho el administrado en los siguientes casos:

- a) Cuando la Comisión de Evaluación de Equivalencias no apruebe el sistema de inspección de un país exportador.
- b) Cuando el Informe de Inspección de un establecimiento no será de conformidad del propietario

de ese establecimiento.

c) Cuando el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal dicte un acto administrativo que cause perjuicio al administrado.

d) Cuando el Departamento de Cuarentena Animal rechace el ingreso de un animal, producto o subproducto de ese origen.

Artículo 211.—En la audiencia administrativa estará presente la Comisión de Evaluación de Equivalencias, el Director de Salud Animal, el administrado (interesado) y sus abogados si lo estima necesario.

Artículo 212.—La Audiencia Administrativa será solicitada al Director de Salud Animal en un plazo no mayor de cinco días hábiles, que serán contados a partir de la notificación del acto impugnado.

Artículo 213.—La Audiencia tendrá por efecto inmediato que suspenderá la tramitación de los recursos de revocatoria o apelación que se hubiesen presentado contra el acto.

Artículo 214.—La Audiencia Administrativa tendrá el siguiente orden:

a) El funcionario que dictó el acto impugnando expondrá los motivos y fundamentos del acto.

b) El recurrente expondrá sus razones y argumentos de conformidad.

c) La Comisión y el Director formularán las preguntas que estimen necesarias a los expositores.

d) Una vez escuchados las argumentaciones el Director en un plazo no mayor a dos días hábiles, tomará una decisión sobre el asunto.

Artículo 215.—La audiencia Administrativa será presidida por el Director quien podrá asesorarse con los miembros de la Comisión de Evaluación de Equivalencias.

Artículo 216.—La resolución final de la Audiencia tendrá por efecto el agotamiento de la vía administrativa.

CAPITULO XXI

DISPOSICIONES FINALES

Artículo 217.—Las normas jurídicas internacionales ratificadas por Costa Rica se incorporarán en forma inmediata a este Reglamento.

Artículo 218.—Las normas técnicas que se incorporen al Reglamento entrarán a regir en un plazo no mayor de tres meses, plazo en el cual el país exportador debe realizar los ajustes necesarios.

Artículo 219.— Derogado mediante Decreto Ejecutivo N° 30211 de 04/03/2002 publicado en la Gaceta N° 55 de 19/03/2002.

Artículo 220.—Las autoridades del Ministerio de Agricultura y Ganadería, salvo norma expresa que así lo autorice, no gozan de facultades discrecionales en la aplicación y ejecución de las disposiciones de este Reglamento.

Artículo 221.—Las normas de este Reglamento son de orden público y prevalecerán ante cualquier otra de igual rango.

Artículo 222.—Este Reglamento rige a partir de su publicación.

Artículo 219 bis.—Las disposiciones de este Reglamento y las del Reglamento de Defensa Sanitaria, Decreto ejecutivo No 14584-A, no serán aplicables a la importación de leche modificadas (maternizada) enlatadas o envasadas considerados como medicamentos por el Ministerio de Salud, siempre y cuando provengan de países libres de fiebre aftosa.

(Artículo adicionado por el Decreto Ejecutivo N° 27200 de 29/07/1998 publicado en la Gaceta N° 153 de 07/08/1998, Alcance 49-A)