



República Dominicana
MINISTERIO DE AGRICULTURA
Dirección General de Ganadería
“Año del Desarrollo Agroforestal”

**EL PERMISO DE NO OBJECCIÓN ZOOSANITARIA DE LA DIGEGA:
DESCRIPCIÓN DE SUS OBJETIVOS, PROCEDIMIENTOS Y ALCANCE DE
SUS ATRIBUCIONES; El caso de la leche y los productos lácteos**

La Dirección de Sanidad Animal, amparada en la Ley 4030 de fecha 19 de enero del 1955, emite el Permiso de No Objeción zoonosanitario, para la importación de animales, productos y subproductos de origen animal.

El referido permiso se expide además, en cumplimiento del Decreto no. 569-12 de fecha 11 de septiembre del 2012, que establece el Reglamento que describe las pautas para los procedimientos generales a seguir en la asignación de los contingentes arancelarios de Rectificación Técnica.

El artículo 6 párrafo II del Reglamento cita: **“El Departamento de Sanidad Animal de la Dirección General de Ganadería** y el Departamento de Sanidad Vegetal del Ministerio de Agricultura, se limitarán exclusivamente a emitir los permisos de No Objeción Fitosanitarios y **Zoosanitarios** conforme corresponda en cada caso, de manera expedita, clara y transparente, sin que esta función se convierta en una Barrera No Arancelaria al Comercio”.

La Dirección General de Ganadería procede a la emisión de los permisos de No Objeción de importación, luego de agotarse el procedimiento previo de evaluación y Análisis de Riesgo.

En sentido general, la importación de leche y productos lácteos está regulada por el cumplimiento de medidas sanitarias destinadas a impedir la entrada de enfermedades que podrían ser introducidas al país a partir de estos productos y/o que pudiesen afectar la salud animal y la salud humana.

La Dirección General de Ganadería (DIGEGA), a través de la Dirección de Sanidad Animal, ha establecido procesos de evaluación, acordes con los lineamientos sanitarios nacionales e internacionales, trazados de conformidad con la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE).

Para la importación de leche y/o productos lácteos, a partir de un procedimiento de Análisis de Riesgo, el interesado deberá depositar las



República Dominicana
MINISTERIO DE AGRICULTURA
Dirección General de Ganadería
“Año del Desarrollo Agroforestal”

documentaciones exigidas para soporte de la evaluación, entre las que se destacan, entre otras:

- Fichas Técnicas de los Productos
- Certificaciones de temperatura y tiempo del Proceso de Elaboración
- Facturas Proformas
- Certificados de Origen

De esta manera se procura garantizar que el producto autorizado procede de países, cuyas regulaciones sanitarias cumplen con el nivel adecuado de protección para nuestro país, reduciendo la posibilidad de que el mismo pueda introducir al territorio nacional enfermedades de restricción cuarentenaria.

Para permitir la entrada a territorio nacional, la República Dominicana exige el cumplimiento de **requisitos sanitarios** elaborados según la clasificación y origen de los productos, y que los servicios veterinarios de los países exportadores cumplen, con la emisión de un **Certificado zoosanitario de exportación**, que respalda el producto que se quiere introducir al país.

La *certificación del proceso térmico* al que la leche ha sido sometida en su elaboración, se maneja de conformidad con los procedimientos descritos en el capítulo 8.8 del Artículo 8.8.35 del Código Terrestre de la OIE, el cual se describe a continuación:

- Esterilización a temperatura mínima de 132 grados Celsius durante, por lo menos un segundo Ultra Alta Temperatura (UHT)*
- Si el pH de la leche es inferior a 7, esterilización a temperatura mínima de 72 grados Celcius durante por lo menos 15 segundos (Pasteurización rápida a alta temperatura HTST)*
- Si el pH de la leche es igual o superior a 7, pasteurización rápida a alta temperatura dos veces consecutivas.*

En caso de leche en polvo, la certificación del proceso térmico será el siguiente:



República Dominicana
MINISTERIO DE AGRICULTURA
Dirección General de Ganadería
“Año del Desarrollo Agroforestal”

-80 grados Celcius por 20 segundos, seguido de una segunda pasteurización (directo con vapor) a una temperatura de 90 grados Celcius por 60 segundos.

- La leche importada en sus diferentes presentaciones (líquida, en polvo, condensada, evaporada, entre otras), debe proceder de establecimientos habilitados, registrados y sujetos a control oficial por la autoridad sanitaria competente del país de origen.

Cuando la mercancía llega a los puertos de entrada, el embarque de leche o productos lácteos es sometido a revisión documental y verificación del cumplimiento de los requisitos de importación, por los técnicos del Departamento de Cuarentena Animal de la DIGEGA, quienes se aseguran de su estricto cumplimiento, identificando: productos, lotes, fechas de elaboración y de vencimiento, empaques, temperaturas de conservación, entre otros; para luego proceder a la autorización final emitiendo el **Permiso Zoonosanitario de Importación**, si el producto cumple con todas las exigencias sanitarias y de control anteriormente señaladas.

Dr. Bolívar Toribio Veras, MSc.
Director General de Ganadería

BTV/FT/FO/cldt
24 de julio 2017