



## **REQUISITOS PARA LA IMPORTACION DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS DE ORIGEN BOVINO PROCEDENTES DE LA REPUBLICA DE NICARAGUA**

División de Normas y

Análisis de Riesgos

Fecha: 2017

Para la importación a la República Dominicana de carne y productos cárnicos de origen bovino para consumo humano, es necesaria la obtención de una autorización previa, expedida por la Dirección General de Ganadería, la cual se solicita por escrito, en un original y dos copias, especificando: Tipo de producto, especie animal de la que procede, país de origen, cantidad a importar, país de procedencia, factura proforma, cantidad a importar, puerto /aeropuerto de entrada, valor de la mercancía.

### **Cuando la mercancía llegue al país debe venir acompañada de:**

- I. Certificado oficial de origen en original.
- II. Certificado Zoosanitario Internacional, emitido por los Servicios Veterinarios Oficiales del país de origen, que afirme que la totalidad del embarque reúne las siguientes condiciones:
  1. Los animales de los cuales se obtuvo la carne son nativos del país exportador.
  2. Proceden de hatos ganaderos donde no se han presentado enfermedades transmisibles en los 90 días anteriores a la matanza.
  3. Las carnes y productos cárnicos proceden de mataderos autorizados y habilitados oficialmente para la exportación hacia República Dominicana.
  4. Los establecimientos de origen de las carnes están bajo supervisión de un médico veterinario oficial.
  5. Los bovinos de donde procede la carne fueron sometidos a inspección oficial ante y post-mortem sin encontrarse lesiones compatibles con enfermedades infecto-contagiosas.
  6. En el país de origen se ha prohibido alimentar a los rumiantes con harina de carne y hueso o con chicharrones derivados de rumiantes, por un periodo mínimo de 8 años y se respeta efectivamente la prohibición.
  7. Los bovinos de los que proceden las carnes frescas o los productos cárnicos



## **REQUISITOS PARA LA IMPORTACION DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS DE ORIGEN BOVINO PROCEDENTES DE LA REPUBLICA DE NICARAGUA**

División de Normas y

Análisis de Riesgos

Fecha: 2017

destinados a la exportación, no fueron aturdidos antes de ser sacrificados, mediante inyección de aire o gas comprimido en la bóveda craneana, ni mediante cortes de médula, ni cualquier otro procedimiento que pueda contaminar la carne.

8. Las carnes frescas fueron manipuladas de manera que garantiza que no contienen ni están contaminados por los siguientes tejidos:
  - a. Amígdalas e íleon distal de bovinos de cualquier edad. Encéfalo, ojos, medula espinal, cráneo, y columna vertebral de bovinos sacrificados con más de 30 meses de edad.
  - b. Carne separada por procedimientos mecánicos del cráneo o de la columna vertebral de bovinos de más de 30 meses de edad.
9. Los establecimientos donde se procesa la carne, cuentan con un sistema HACCP de cumplimiento obligatorio. Se realizan pruebas para detección de *Salmonella* y se determinó que cumplen con las regulaciones sobre esta bacteria. Se efectuaron pruebas para detectar *Escherichia coli*, *Escherichia coli* O157:H7 y se determinó que cumple con la normativa vigente del Codex Alimentarius.
10. Las carnes y productos cárnicos son sometidos a pruebas que garantizan que están libres de antibióticos, pesticidas y metales pesados.
11. Los lotes destinados a la exportación fueron sometidos a pruebas para determinar la presencia de hormonas; los resultados de las mismas deberán ser anexados al certificado sanitario.
12. El producto ha sido declarado como apto para consumo humano.
13. El producto congelado se almacena a -18 grados Celsius en las cámaras de mantenimiento y a la misma temperatura durante su transporte en contenedores hacia la República Dominicana. La carne fresca debe mantenerse a una temperatura de 4 grados Celsius o menor.



## **REQUISITOS PARA LA IMPORTACION DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS DE ORIGEN BOVINO PROCEDENTES DE LA REPUBLICA DE NICARAGUA**

División de Normas y

Análisis de Riesgos

Fecha: 2017

14. El material de empaque que entra en contacto directo con la carne debe ser de grado alimentario.

15. Los vehículos y contenedores utilizados para transportar el producto fueron lavados y desinfectados previo al embarque.

### **2. INFORMACION ADICIONAL**

2.1. El certificado oficial, emitido por la autoridad competente, deberá incluir la siguiente información: Fecha, nombre y dirección del exportador, nombre y dirección del importador, nombre y número del establecimiento, compañía transportadora, número de contenedor, números de precinto, puerto de embarque, número de lote o código de producción en el producto, puerto de embarque, cantidad de cajas y peso, descripción del producto, nombre, firma y sello de la autoridad competente.

2.2. El producto debe estar etiquetado en español y debe incluir el número de lote, la fecha de empaque y el número oficial del establecimiento.

2.3. La mercancía debe tener fecha de vencimiento y no debe estar próximo a vencerse (máximo 6 meses).