

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA GANADERÍA	Requisitos zoosanitarios para la importación de productos cárnicos térmicamente tratados de origen aviar procedentes de Guatemala	 DIRECCIÓN DE SANIDAD ANIMAL
División de Normas y Análisis de Riesgos	Fecha de elaboración: febrero de 2025	Página 1 de 4

Los requisitos que se establecen en este documento aplican para carnes y productos cárnicos cocidos de origen aviar para consumo humano procedentes de Guatemala.

I. Solicitud del permiso de importación

Para la importación de carnes y productos cárnicos de aves a la República Dominicana, es necesaria la obtención de un permiso de no objeción previo a la importación. Este permiso debe ser solicitado mediante el Sistema de Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE), <https://vucerd.gob.do/>, a través del formulario de productos cárnicos y sus derivados

Los productos de aves deben venir acompañados por un certificado sanitario internacional, en idioma español, expedido por un médico veterinario oficial de la autoridad sanitaria competente del país de origen. El certificado deberá incluir la siguiente información: fecha, nombre y dirección del exportador, nombre y dirección del importador, compañía transportadora, número de contenedor, puerto de embarque, número de lote o código de producción del producto, puerto de entrada, cantidad de cajas y peso, descripción del producto, nombre y firma de la autoridad competente.

II. Certificado sanitario internacional

El certificado veterinario internacional debe ser emitido por los servicios veterinarios oficiales de Guatemala, y debe incluir las siguientes informaciones sanitarias:

- 2.1.** Las aves de las que derivan los productos cárnicos han nacido, han sido criadas y permanecieron en el país exportador hasta el momento del sacrificio.
- 2.2.** Guatemala se encuentra libre de influenza aviar de declaración obligatoria.
- 2.3.** Las aves que dieron origen a las carnes y a los productos cárnicos provienen de un país o una zona libre de enfermedad de Newcastle.
- 2.4.** Guatemala cuenta con un programa de vigilancia para influenza aviar y enfermedad de Newcastle.

Nota: Estos requisitos no constituyen una autorización oficial para importar animales, productos y subproductos. Este documento es una guía informativa y no debe suponerse que sea definitiva. Si cambia el estatus sanitario del país exportador, los requisitos pueden modificarse sin notificación previa. Este documento será revisado nuevamente en noviembre del año 2023. Es obligación del usuario solicitar los requisitos actualizados.

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA GANADERÍA	Requisitos zoosanitarios para la importación de productos cárnicos térmicamente tratados de origen aviar procedentes de Guatemala	 DIRECCIÓN DE SANIDAD ANIMAL
División de Normas y Análisis de Riesgos	Fecha de elaboración: febrero de 2025	Página 2 de 4

- 2.5.** Las granjas de donde proceden los animales de los que provienen los productos se encuentran bajo programas oficiales de vigilancia para influenza aviar de declaración obligatoria y enfermedad de Newcastle.
- 2.6.** Los establecimientos para el sacrificio y deshuese de aves, así como los que se dedican a la elaboración de los productos, se encuentran aprobados por la autoridad sanitaria competente del país de origen y están bajo inspección permanente de un médico veterinario oficial.
- 2.7.** Los establecimientos procesadores de las carnes y productos cárnicos deben contar con la habilitación vigente del Ministerio de Salud Pública de la República Dominicana.
- 2.8.** En el establecimiento de origen de las aves, de donde proceden las carnes destinadas a la exportación y en un radio de 10 km. de ese predio, incluyendo el territorio de un departamento o país vecino, no se han registrado casos de enfermedades infecciosas de las aves, que puedan ser transmitidas a través de las carnes frescas en los 90 días previo al sacrificio.
- 2.9.** Las carnes o productos cárnicos no deben proceder de aves destinadas a sacrificio como parte de un programa sanitario de control de enfermedades aviares.
- 2.10.** Las aves vivas productoras de carne fueron sometidas a una inspección ante-mortem sin haberse detectado síntomas de enfermedades infectocontagiosas propias de la especie.
- 2.11.** Las aves fueron sometidas a un examen post-mortem de sus carcasas y vísceras sin detectarse lesiones de enfermedades infectocontagiosas típicas de la especie.
- 2.12.** El producto ha sido declarado como apto para consumo humano.
- 2.13.** Los establecimientos de sacrificio y procesadores de los productos cárnicos cocidos tienen en ejecución el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), de cumplimiento obligatorio. Se realizan pruebas para la detección de *Salmonella*, *Escherichia coli* y *Listeria monocytogenes* en carne de aves, determinándose que cumple con las regulaciones vigentes sobre estas bacterias.

Nota: Estos requisitos no constituyen una autorización oficial para importar animales, productos y subproductos. Este documento es una guía informativa y no debe suponerse que sea definitiva. Si cambia el estatus sanitario del país exportador, los requisitos pueden modificarse sin notificación previa. Este documento será revisado nuevamente en noviembre del año 2023. Es obligación del usuario solicitar los requisitos actualizados.

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA <hr/> GANADERÍA	Requisitos zoosanitarios para la importación de productos cárnicos térmicamente tratados de origen aviar procedentes de Guatemala	 DIRECCIÓN DE SANIDAD ANIMAL
División de Normas y Análisis de Riesgos	Fecha de elaboración: febrero de 2025	Página 3 de 4

2.14. Las materias primas de origen aviar con las que se elaboró el producto fueron sometidas a una cocción con temperaturas de:

_____ /°C (mínimo 70°C)

_____ / Segundos (mínimo 3.6)

2.15. Los productos cárnicos de origen aviar que se exportarán a la República Dominicana cumplen los requisitos microbiológicos de las normas vigentes en Guatemala.

2.16. Los productos son sometidos a pruebas para garantizar que están libres de antibióticos, hormonas, pesticidas y metales pesados.

2.17. Se tomaron las precauciones necesarias para evitar el contacto de los productos con cualquier fuente de virus de influenza aviar, virus de la enfermedad de Newcastle y de otros agentes patógenos de enfermedades infectocontagiosas de las aves después del tratamiento térmico.

2.18. Los productos congelados se almacenan a una temperatura no superior a -18°C en las cámaras frigoríficas y a la misma temperatura durante su transporte en contenedores hacia la República Dominicana. La carne fresca debe mantenerse a una temperatura de 4°C o menor.

2.19. Los productos deberán ser transportados hacia la República Dominicana en contenedores sellados con precintos oficiales cuya numeración debe estar incorporada al certificado sanitario de exportación.

2.20. Los vehículos y contenedores utilizados para transportar el producto fueron lavados y desinfectados previamente al embarque.

III. Certificaciones de embarque

3.1. El material de empaque que entra en contacto directo con los productos debe ser de grado alimentario.

3.2. Se transportan en embalajes nuevos y/o debidamente desinfectados.

Nota: Estos requisitos no constituyen una autorización oficial para importar animales, productos y subproductos. Este documento es una guía informativa y no debe suponerse que sea definitiva. Si cambia el estatus sanitario del país exportador, los requisitos pueden modificarse sin notificación previa. Este documento será revisado nuevamente en noviembre del año 2023. Es obligación del usuario solicitar los requisitos actualizados.

Dirección General de Ganadería – DIGEGA. Autopista 30 de mayo Km 1, Ciudad Ganadera, Edif. Ganadería. Tel.: 809-535-9689 ext 305. /División de normas y análisis de riesgos. analisisriesgos@ganaderia.gob.do

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA <hr/> GANADERÍA	Requisitos zoosanitarios para la importación de productos cárnicos térmicamente tratados de origen aviar procedentes de Guatemala	 DIRECCIÓN DE SANIDAD ANIMAL
División de Normas y Análisis de Riesgos	Fecha de elaboración: febrero de 2025	Página 4 de 4

3.3.El producto debe estar etiquetado en español y debe incluir el número de lote, el número oficial del establecimiento y el país de origen.

3.4.La mercancía debe tener fecha de empaque y fecha vencimiento.

IV. Requerimientos adicionales

4.1.El certificado debe ser expedido por la autoridad sanitaria oficial del país de origen.

4.2.Debe ser emitido en idioma español y en el idioma oficial del país de origen.

4.3.El certificado veterinario internacional del país exportador es válido por 30 días a partir de la fecha de emisión.

4.4.Los certificados deben estar numerados consecutivamente; cada hoja debe estar firmada y sellada con el sello oficial.

4.5.Las siguientes informaciones deben incluirse en certificado veterinario internacional:

- Nombre y dirección del exportador.
- Nombre y dirección del importador.
- País de origen y de destino.
- Nombre, dirección y número de registro del establecimiento exportador.
- Identificación del medio de transporte.
- Identificación de la mercancía: especie animal, descripción de la mercancía, número de registro del producto (si aplica), presentación, cantidad, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso neto (kg).
- Número de factura.
- Número del contenedor.
- Nombre y firma del médico veterinario oficial y sello oficial.
- Lugar y fecha de emisión.

Nota: Estos requisitos no constituyen una autorización oficial para importar animales, productos y subproductos. Este documento es una guía informativa y no debe suponerse que sea definitiva. Si cambia el estatus sanitario del país exportador, los requisitos pueden modificarse sin notificación previa. Este documento será revisado nuevamente en noviembre del año 2023. Es obligación del usuario solicitar los requisitos actualizados.

Dirección General de Ganadería – DIGEGA. Autopista 30 de mayo Km 1, Ciudad Ganadera, Edif. Ganadería. Tel.: 809-535-9689 ext 305. /División de normas y análisis de riesgos. analisisriesgos@ganaderia.gob.do