
	<b>Requisitos sanitarios de la Republica Dominicana para importar carne y productos cárnicos de origen bovino procedentes de Guatemala</b>	
<b>Realizado por División de Normas y Análisis de Riesgos</b>	<b>Fecha de elaboración:</b> agosto, 2016 <b>Fecha de actualización:</b> febrero 2025	<b>Página 1 de 4</b>

Los requisitos que se establecen en este documento se aplican a la importación de carnes y productos cárnicos de bovino para consumo humano procedentes de Guatemala.

## I. Solicitud del permiso de importación

Para la importación de carnes y productos cárnicos de origen bovino a la República Dominicana, es necesario la obtención de una autorización previa. Esta autorización se solicita por el Sistema de Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE), <https://vucerd.gob.do/>, a través del formulario de importación de productos cárnicos y sus derivados.

Los productos 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

Las carnes y los productos cárnicos de bovinos deben estar respaldados por un certificado sanitario internacional emitido por la autoridad oficial competente de Guatemala, el cual debe incluir las siguientes declaraciones sanitarias:

- 2.1** Las materias primas utilizadas en la elaboración de productos de interés con destino a la República Dominicana proceden de países y establecimientos habilitados para la importación de productos cárnicos hacia la República Dominicana.
- 2.2** Las materias primas utilizadas en la elaboración de productos cárnicos se encuentran identificada de manera que es posible realizar la trazabilidad hasta el establecimiento de origen.
- 2.3** Los establecimientos de origen de las carnes están bajo supervisión de un médico veterinario oficial.



*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. 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 Línea sin cargos 809-200-0299. RNC: 424002029. / División de normas y análisis de riesgos. [analisisriesgos@ganaderia.gob.do](mailto:analisisriesgos@ganaderia.gob.do)

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA GANADERÍA</p>	<p><b>Requisitos sanitarios de la Republica Dominicana para importar carne y productos cárnicos de origen bovino procedentes de Guatemala</b></p>	 <p>DIRECCIÓN DE SANIDAD ANIMAL</p>
<p><b>Realizado por División de Normas y Análisis de Riesgos</b></p>	<p><b>Fecha de elaboración:</b> agosto, 2016 <b>Fecha de actualización:</b> febrero 2025</p>	<p><b>Página 2 de 4</b></p>

- 2.4** Los bovinos de los que proceden las carnes frescas o los productos cárnicos 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.
- 2.5** Las carnes o productos cárnicos no proceden de animales destinadas a sacrificio como parte de un programa sanitario de control de enfermedades.
- 2.6** Los bovinos de donde procede la carne fueron sometidos a inspección oficial ante y post-mortem sin encontrarse lesiones compatibles con enfermedades infectocontagiosas.
- 2.7** En el país de origen se ha prohibido alimentar a los rumiantes con harinas de carne y huesos o con chicharrones derivados de rumiantes, por un periodo mínimo de 8 años y se respeta efectivamente la prohibición.
- 2.8** Los establecimientos procesadores de las carnes y productos cárnicos deben contar con la habilitación vigente del Ministerio de Salud Pública de la República Dominicana.
- 2.9** Los establecimientos procesadores se encuentran aprobados por la autoridad sanitaria competente de Guatemala y cuentan con inspección veterinaria oficial permanente.
- 2.10** El establecimiento que procesa la carne y los productos cárnicos cuenta con un sistema HACCP de cumplimiento obligatorio, que incluye el monitoreo para la detección de enterobacterias, *Salmonella*, y *Escherichia coli* basándose en las regulaciones vigentes en Guatemala, y se determinó que cumple con la normativa vigente del Codex Alimentarius.
- 2.11** La carne y productos cárnicos de origen bovino fueron declarados aptos para el consumo humano.
- 2.12** Las carnes y productos cárnicos fueron sometidos a muestreos para determinar la posible presencia de residuos de antibióticos, hormonas, contaminantes químicos y bacterias patógenas de acuerdo con las regulaciones vigentes en Guatemala.

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. Es obligación del usuario solicitar los requisitos actualizados.

	<b>Requisitos sanitarios de la Republica Dominicana para importar carne y productos cárnicos de origen bovino procedentes de Guatemala</b>	
<b>Realizado por División de Normas y Análisis de Riesgos</b>	<b>Fecha de elaboración:</b> agosto, 2016 <b>Fecha de actualización:</b> febrero 2025	<b>Página 3 de 4</b>

**2.13** Las carnes y los productos cárnicos se han manejado de manera higiénica de conformidad con las regulaciones sobre control de calidad e inocuidad de los alimentos vigentes en Guatemala; con la finalidad de impedir la contaminación cruzada por agentes infecciosos causantes de enfermedades en humanos y animales.

**2.14** 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 0 grados Celsius o menor.

**2.15** 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.

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

### **III. Condiciones de embalaje y etiquetado**

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

**3.2** El embalaje primario y secundario debe ser nuevo.

**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 sacrificio, de empaque y de vencimiento.

### **IV. Requerimientos del certificado sanitario internacional**

**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.

*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. Es obligación del usuario solicitar los requisitos actualizados.

	<b>Requisitos sanitarios de la Republica Dominicana para importar carne y productos cárnicos de origen bovino procedentes de Guatemala</b>	
<b>Realizado por División de Normas y Análisis de Riesgos</b>	<b>Fecha de elaboración:</b> agosto, 2016 <b>Fecha de actualización:</b> febrero 2025	<b>Página 4 de 4</b>

**4.3.** El certificado sanitario 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 el certificado:

- Nombre y dirección del exportador.
- Nombre y dirección del importador.
- País de origen y país de destino.
- Nombre, dirección y número de registro del establecimiento exportador.
- Medio de transporte.
- Identificación del medio de transporte.
- Identificación de la mercancía: especie animal, descripción de la mercancía, número de registro del producto, 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. 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 Línea sin cargos 809-200-0299. RNC: 424002029. / División de normas y análisis de riesgos. [analisisriesgos@ganaderia.gob.do](mailto:analisisriesgos@ganaderia.gob.do)