
	<b>Requisitos sanitarios de la Republica Dominicana para importar carne y productos cárnicos de origen porcino procedentes de Guatemala</b>	
<b>Realizado por División de Normas y Análisis de Riesgos</b>	<b>Fecha de elaboración:</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 tratados térmicamente de cerdo para consumo humano procedentes de Guatemala.

## I. Solicitud del permiso de importación

Para la importación de carnes y productos cárnicos de origen porcino 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 cerdo 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** Guatemala se encuentra habilitado para la exportación de carne de cerdo por las autoridades sanitarias oficiales de la República Dominicana.
- 2.2** Guatemala está libre de fiebre aftosa sin vacunación, peste porcina africana, peste porcina clásica, y enfermedad vesicular del cerdo.
- 2.3** Los cerdos de los cuales proviene la carne y los productos cárnicos han permanecido en Guatemala desde su nacimiento hasta el sacrificio.

*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 porcino procedentes de Guatemala</b>	
<b>Realizado por División de Normas y Análisis de Riesgos</b>	<b>Fecha de elaboración:</b> febrero 2025	<b>Página 2 de 4</b>

**2.4** Los cerdos de los que procede la carne se encuentran identificados de manera que sea posible realizar la trazabilidad hasta el establecimiento de origen.

**2.5** Las granjas de origen de los animales están bajo supervisión de los servicios veterinarios de Guatemala.

**2.6** En las granjas de origen de los animales no se presentaron enfermedades transmisibles en los 90 días anteriores al sacrificio.

**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** Los establecimientos procesadores se encuentran aprobados por la autoridad sanitaria competente de Guatemala y cuentan con inspección veterinaria oficial permanente.

**2.9** En el establecimiento de sacrificio se mantiene una vigilancia oficial que garantiza la detección oportuna de posibles casos de enfermedades vesiculares y demás enfermedades que puedan afectar a los cerdos.

**2.10** Las carnes o productos cárnicos no deben proceder de animales destinadas a sacrificio como parte de un programa sanitario de control de enfermedades.



**2.11** 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.

**2.12** Para la importación de carnes y productos cárnicos de origen porcino se ha realizado un monitoreo para la detección de *Trichinella* basándose en las regulaciones vigentes en Guatemala.

**2.13** La carne y productos cárnicos de origen porcino han sido objeto de inspecciones post mortem para la detección de las larvas o cisticercos de *T. solium* con resultados negativos.

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)

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

**2.14** Los cerdos sacrificados fueron inspeccionados ante y post mortem, encontrándose libres de lesiones de enfermedades que afecten a la especie.

**2.15** La carne y productos cárnicos de origen porcino fueron declarados aptos para el consumo humano.

**2.16** Las materias primas de origen porcino con las que se elaboró el producto o el producto final fueron sometidos a una cocción con temperaturas de: \_\_\_\_\_°C por \_\_\_\_\_ segundos / minutos.

**2.17** 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.

**2.18** Se tomaron las precauciones necesarias para evitar el contacto de los productos con cualquier fuente de contaminación cruzada.

**2.19** 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.

**2.20** 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.



**2.21** 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.

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 porcino procedentes de Guatemala</b>	
<b>Realizado por División de Normas y Análisis de Riesgos</b>	<b>Fecha de elaboración:</b> febrero 2025	<b>Página 4 de 4</b>

**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.

**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.