



**REQUISITOS SANITARIOS DE LA REPUBLICA DOMINICANA PARA  
IMPORTAR CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS DE ORIGEN AVIAR  
PROCEDENTES DE BRASIL**

Pág. 1 de 3

Realizado por:  
División de Normas  
y Análisis de Riesgos

Rige a partir de:  
Septiembre 2017

***Los requisitos que se establecen en este documento se aplican a la importación de carne de aves frescas, congeladas, cocidas, para consumo humano.***

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.

El certificado sanitario internacional debe acreditar las siguientes informaciones sanitarias:

1. Las aves de las cuales derivan las carnes han nacido, han sido criadas y faenadas en el país exportador.
2. El país de origen está libre de influenza aviar de declaración obligatoria.
3. Las aves que dieron origen al producto provienen de un país, una zona o un compartimento libres de enfermedad de Newcastle.
4. En el establecimiento de origen de las aves, de donde proceden las carnes destinadas a la exportación y en un radio de 50 km. de ese predio, no se han registrado casos de enfermedades infecciosas de las aves, que puedan ser transmitidas a través de las carnes frescas.
5. Las aves vivas productoras de carne, fueron sometidas a una inspección ante-mortem sin haberse detectado síntomas de enfermedades infecto-contagiosas propias de la especie.
6. Las aves fueron sometidas a un examen post-mortem de sus carcasas y vísceras sin detectarse lesiones de enfermedades infecto-contagiosas típicas de la especie.

	<b>REQUISITOS SANITARIOS DE LA REPUBLICA DOMINICANA PARA IMPORTAR CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS DE ORIGEN AVIAR PROCEDENTES DE BRASIL</b>	Pág. 2 de 3 Realizado por: División de Normas y Análisis de Riesgos Rige a partir de: Septiembre 2017
---	--	--

7. El producto ha sido declarado como apto para consumo humano.
8. El establecimiento de donde procede la carne se encuentra aprobado por la autoridad sanitaria competente y cuenta con inspección y supervisión de un médico veterinario oficial.
9. La carne de aves fue producida bajo un sistema 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.
10. La carne de aves fue sometida a pruebas que garantizan que están libres de residuos, en cumplimiento con el Programa Nacional de Control de Residuos y Contaminantes de Brasil.
11. Se tomaron las precauciones necesarias para evitar el contacto de los productos con cualquier fuente de virus de influenza aviar y de virus de la enfermedad de Newcastle.
12. Los productos cocidos deben especificar las temperaturas y los tiempos a los cuales fueron sometidos durante el proceso de cocción.
13. El material de empaque que entra en contacto directo con la carne, es de grado alimentario.
14. Los vehículos y contenedores utilizados para transportar el producto fueron lavados y desinfectados previamente al embarque.
15. El producto debe estar etiquetado en español y debe incluir el número de lote, la fecha de empaque y el número oficial del establecimiento.
16. Los productos congelados se almacenan a una temperatura no superior a -18 grados Celsius en las cámaras frigoríficas y a la misma temperatura durante su



## REQUISITOS SANITARIOS DE LA REPUBLICA DOMINICANA PARA IMPORTAR CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS DE ORIGEN AVIAR PROCEDENTES DE BRASIL

Pág. 3 de 3

Realizado por:  
División de Normas  
y Análisis de Riesgos

Rige a partir de:  
Septiembre 2017

transporte en contenedores hacia la República Dominicana. La carne fresca debe mantenerse a una temperatura de 4°C o menor.

### ***2. Información adicional***

2.1. Para la importación a la República Dominicana de productos cárnicos de origen aviar para consumo humano es necesaria la obtención de una autorización previa, expedida por la Dirección General de Ganadería. Esta autorización se solicita por escrito, en un original y dos copias, especificando:

- Tipo de producto
- Valor de la mercancía
- Especie
- País de origen
- Cantidad a importar
- País de procedencia
- Puerto /aeropuerto de entrada
- Factura Pro-forma

2.2. Cuando la mercancía llegue al país debe venir acompañada de:

- Certificado oficial de origen en original.
- Certificado sanitario internacional en original.

2.3. Los productos cárnicos de origen aviar deben tener fecha de caducidad y no debe estar próximo a vencerse (máximo 6 meses).