	DIRECCIÓN DE CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de 22/05/2018	Código DCA-PG-02-RS-09-IN-003
	Requisitos para la importación de gelatina	Versión 04	Página 1 de 2
Elaborado por: Dpto. Regulatorio DCA		Revisado por: Área Gestión de Calidad DCA	Aprobado por: Director de Cuarentena Animal

1. Objetivo

Definir los requisitos sanitarios para la importación de gelatina.

2. Alcance

Los requisitos que se establecen en este documento se aplican a la gelatina elaborada a partir de piel (bovina, porcina o de pescado) y/o huesos de animales destinados al consumo humano (bovinos, porcinos, de ave o de pescado).

3. Requerimientos del Certificado Veterinario Internacional


- 3.1 Debe ser emitido por los Servicios Veterinarios Oficiales o por la Autoridad Sanitaria Competente del país de origen.
- 3.2 Los certificados deben estar numerados consecutivamente; cada hoja debe estar firmada y sellada con el sello oficial.
- 3.3 En el Certificado debe declararse la existencia de anexos y su número, debidamente firmados y sellados con el membrete de la Autoridad Competente.
- 3.4 El Certificado Veterinario Internacional debe estar en idioma español y en caso contrario, debe venir acompañado de una traducción al español oficial original certificada por la Autoridad Competente.

4. Información que se debe incluir en el Certificado Veterinario Internacional emitido por la Autoridad Competente

- 4.1 Información del producto: descripción del producto, especie de origen, número de lote o código de producción, cantidad de producto y peso.
- 4.2 Nombre, dirección y número del establecimiento productor.
- 4.3 Nombre y dirección del exportador (consignador).
- 4.4 Nombre y dirección del importador (consignatario).
- 4.5 Medio de transporte, número de contenedor.
- 4.6 Número de marchamo oficial.
- 4.7 Puerto de embarque y puerto de destino.
- 4.8 Nombre y firma del Médico Veterinario Oficial, sello de la Autoridad Competente y fecha de emisión.

5. El Certificado Veterinario Internacional debe incluir la siguiente declaración que certifica que la totalidad del embarque cumple con los requisitos establecidos en la misma

- 5.1 Las materias primas utilizadas en la elaboración de la gelatina proceden de establecimientos de sacrificio autorizados por la Autoridad Competente.
- 5.2 Las materias primas proceden de animales que aprobaron la inspección ante y post-mortem.
- 5.3 El establecimiento productor de gelatina está autorizado por la Autoridad Competente del país de origen y por el SENASA Costa Rica para la importación.
- 5.4 La gelatina preparada a partir de pieles de la especie bovina y/o porcina y que proceden de países infectados por fiebre aftosa, fueron sometidas a un tratamiento que garantiza la destrucción del virus.
- 5.5 Se tomaron las precauciones necesarias después de la recolección o del tratamiento de la materia prima para impedir el contacto con cualquier fuente de virus de fiebre aftosa.

	DIRECCIÓN DE CUARENTENA ANIMAL	Rige a partir de 22/05/2018	Código DCA-PG-02-RS-09-IN-003
	Requisitos para la importación de gelatina	Versión 04	Página 2 de 2
Elaborado por: Dpto. Regulatorio DCA		Revisado por: Área Gestión de Calidad DCA	Aprobado por: Director de Cuarentena Animal

5.6 Con respecto a encefalopatía espongiforme bovina (EEB):

5.6.1 La gelatina preparada a partir de huesos de la especie bovina proviene de un país, una zona o un compartimento en que el riesgo de EEB es insignificante; o bien

5.6.2 La gelatina preparada a partir de huesos de la especie bovina proviene de un país, una zona o un compartimento en que el riesgo de EEB está controlado o es indeterminado, y:

5.6.2.1 Los bovinos fueron declarados aptos para el sacrificio y la transformación de sus canales en las inspecciones ante y post-mortem;

5.6.2.2 Se retiraron las columnas vertebrales y los cráneos de bovinos de más de 30 meses de edad en el momento del sacrificio; y

5.6.2.3 Los huesos se sometieron a un tratamiento que comprende todas y cada una de las etapas siguientes:

- a. Desgrase
- b. Desmineralización ácida
- c. Tratamiento alcalino o ácido
- d. Filtración
- e. Esterilización a una temperatura igual o superior a 138 °C durante por lo menos 4 segundos, o a un tratamiento equivalente o más eficaz de reducción de la infectividad (e.g. tratamiento térmico de alta presión).

5.7 El establecimiento de procesamiento tiene establecidos procedimientos verificables que evitan la contaminación cruzada con materiales de riesgo para EEB.

5.8 El producto es apto para consumo humano.

6 Embalaje y etiquetado

6.1 El embalaje primario y secundario debe ser nuevo.

6.2 En el material de empaque debe estar impreso:

6.2.1 Nombre y número del establecimiento productor.

6.2.2 País productor.

6.2.3 Código de producción, lote o embarque, que permitan su rastreabilidad. Los códigos deben ser legibles e indelebles y resistentes a la humedad.

6.2.4 Tipo de producto e instrucciones recomendadas para su almacenamiento, conservación y distribución.

6.2.5 Fecha de empaque y fecha de vencimiento (caducidad o expiración).

Renuncia a reclamos: La información suministrada en este formato es para que sea utilizada como guía y no debe asumirse como definitiva o exhaustiva. Estos requisitos no constituyen una autorización oficial para importar animales, productos y subproductos; es una hoja informativa para facilitar al importador el trámite del Formulario de Requisitos Sanitarios para importación. El Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) hace un esfuerzo por mantener estos requisitos actualizados, pero pueden ser cambiados sin notificación previa cuando el país exportador sufra cambios en su estatus sanitario. Es obligación del importador solicitar los requisitos más actualizados. El gobierno de Costa Rica no aceptará reclamos por pérdidas económicas que se deriven del cambio de requisitos.