

Listado de Requisitos Sanitarios para el Comercio de Mercancías de los Estados parte de la Unión Aduanera Centroamericana

No.	Código Sac del Producto	Nombre de la Mercancía o Envío	Tipo de Presentación	Categorías			Excepciones	Requisitos
				A	B	C		
1	0106.41.00	Abeja reina (Apis mellifera)		X				<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los colmenares o apiarios se encuentran registrados, autorizados y controlados por la Autoridad Veterinaria oficial. 2. El colmenar o apiario productor de abejas reinas se encuentra bajo programas oficiales de control y vigilancia de las siguientes enfermedades: loque americana, loque europea, nosemosis, varroosis y acarapisosis.
2	1504.10.00 1504.20.00	Aceite de Pescado			X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a almacenar, elaborar y envasar el aceite de pescado se encuentran registrados, autorizados y controlados por la autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. Los establecimientos citados tienen en ejecución POE's Y BPM. 4. El producto cuenta con registro sanitario.
3	0304.59.00 0305.71.00	Aleta de Tiburón Fresca y Seca			X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a almacenar, procesar y empacar aletas de tiburón cuentan con licencia sanitaria vigente del País. 2. Estos establecimientos son supervisados por la Autoridad sanitaria competente. 3. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 4. Los establecimientos citados tienen en ejecución las POE's y BPM.
4	0301.99.10	Alevines de Tilapia (Oreochromis sp.)		X				<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos de donde provienen los alevines se encuentran aprobados y bajo control por la Autoridad Veterinaria oficial del País. 2. El establecimiento lleva a cabo un programa de control en las aguas, que incluya la composición físico química y la posible presencia de contaminantes. 3. El País tiene prohibido el uso de verde malaquita y azul de metileno en especies destinadas al consumo humano. 4. En el establecimiento se lleva a cabo monitoreo para enfermedades que afecten a la especie.

5	0301.91.10	Alevines de Trucha (Oncorhynchus mikiss)		X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos de donde provienen los alevines se encuentran aprobados y bajo control por la Autoridad Veterinaria competente del País. 2. El establecimiento lleva a cabo un programa de control en las aguas, que incluya la composición físico química y la posible presencia de contaminantes. 3. El País tiene prohibido el uso de verde malaquita y azul de metileno en especies destinadas al consumo humano. 4. En el establecimiento se lleva a cabo monitoreo para enfermedades que afecten a la especie.
6	2309.90.20	Alimentos para Aves		X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a almacenar materias primas, elaborar y empacar alimentos para aves, se encuentran aprobados por la Autoridad veterinaria oficial del País. Estos establecimientos y los que elaboran las materias primas son supervisados por la Autoridad competente. 2. Los alimentos se encuentran registrados y cumplen con el programa de residuos químicos, medicamentos veterinarios y biológicos establecidos por los Estados Parte y pruebas para la determinación de bacterias patógenas como Salmonella spp., E. coli. Se debe declarar que los alimentos de aves no contienen sustancias o microorganismos dañinos para estos animales 3. La Harina de carne y hueso, carne o hueso bovino, utilizado en el alimento no contiene materiales específicos de riesgo (MER). 4. El proceso térmico de elaboración de las harinas de carne y hueso de aves, asegura la inactivación de los virus de la Influenza Aviar y de la Enfermedad de Newcastle y que posterior a su proceso no estuvieron expuestas a productos contaminados con estos virus. 5. El proceso térmico de elaboración de las harinas de carne y hueso de porcinos, asegura la inactivación del virus de la peste porcina clásica (PPC), y posterior a su proceso no estuvieron expuestas a productos contaminados con este virus. 6. Las harinas de carne y hueso son elaboradas en los Estados Parte bajo supervisión de la Autoridad veterinaria oficial. 7. Los productos finales, no estuvieron en contacto con materia prima u otro material que pudieran ser una fuente de contaminación o que los alimentos terminados se almacenan en bodegas completamente separados.

7	2309.90.30 2309.90.90	Alimentos para bovinos			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a almacenar materias primas, elaborar y empacar alimentos para bovinos, se encuentran aprobados por la Autoridad veterinaria oficial del País. Estos establecimientos y los que elaboran las materias primas son supervisados por la Autoridad veterinaria oficial. 2. Los alimentos se encuentran registrados y cumplen con el programa de residuos químicos, medicamentos veterinarios y biológicos establecidos por los Estados Parte y cuentan con un plan de monitoreo para identificación de bacterias patógenas como Salmonella spp., E. coli. Se debe declarar que los alimentos para bovinos no contienen sustancias o microorganismos dañinos para estos animales. 3. El alimento no contiene productos ni subproductos de origen rumiante. 4. El proceso térmico de elaboración de las harinas de carne y hueso de porcinos, asegura la inactivación del virus de la Peste Porcina Clásica (PPC), y posterior a su proceso no estuvieron expuestas a productos contaminados con este virus. 5. El proceso térmico de elaboración de las harinas de carne y hueso de aves, asegura la inactivación de los virus de la Influenza Aviar y de la Enfermedad de Newcastle y que posterior a su proceso no estuvieron expuestas a productos contaminados con estos virus. 6. Los productos finales, no estuvieron en contacto con materia prima u otro material que pudieran ser una fuente de contaminación o que los alimentos terminados se almacenan en bodegas completamente separados. 7. Los establecimientos elaboradores de alimentos para bovinos cuentan con procedimientos de limpieza que garantice que no existe contaminación cruzada o se elaboran en líneas separadas para otras especies.
8	2309.90.30 2309.90.90	Alimentos para Equinos			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a almacenar materias primas, elaborar y empacar alimentos para equinos, se encuentran aprobados por la Autoridad veterinaria oficial del País. Estos establecimientos y los que elaboran las materias primas son supervisados por la Autoridad veterinaria oficial. 2. Los alimentos se encuentran registrados y cumplen con el programa de residuos químicos, medicamentos veterinarios y biológicos establecidos por los Estados Parte y cuentan con un plan de monitoreo para identificación de bacterias patógenas como Salmonella spp., E. coli. Se debe declarar que los alimentos para equinos no contienen sustancias o microorganismos dañinos para estos animales. 3. Los productos finales, no estuvieron en contacto con materia prima u otro material que pudieran ser una fuente de contaminación o que los alimentos terminados se almacenan en bodegas completamente separados.

9	2309.90.90	Alimentos para Camarones			X	<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a almacenar materias primas, elaborar y empacar alimentos para camarón, se encuentran aprobados por la Autoridad veterinaria oficial del País. Estos establecimientos y los que elaboran las materias primas son supervisados por la Autoridad veterinaria oficial. 2. Los alimentos se encuentran registrados y cumplen con el programa de residuos químicos, medicamentos veterinarios y biológicos establecidos por los Estados Parte y cuentan con un plan de monitoreo para identificación de bacterias patógenas como Salmonella spp., E. coli. Se debe declarar que los alimentos para camarones no contienen sustancias o microorganismos dañinos para estos animales. 3. Los productos finales, no estuvieron en contacto con materia prima u otro material que pudieran ser una fuente de contaminación, o que los alimentos terminados se almacenan en bodegas completamente separados.
10	2309.90.90	Alimentos Concentrados para Porcinos			X	<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a almacenar materias primas, elaborar y empacar alimentos para porcinos, se encuentran aprobados por la Autoridad veterinaria oficial del País. Estos establecimientos y los que elaboran las materias primas son supervisados por la Autoridad veterinaria oficial. 2. Los alimentos se encuentran registrados y cumplen con el programa de residuos químicos, medicamentos veterinarios y biológicos establecidos por los Estados Parte y cuentan con un plan de monitoreo para identificación de bacterias patógenas como Salmonella spp., E. coli. Se debe declarar que los alimentos para porcinos no contienen sustancias o microorganismos dañinos para estos animales. 3. El proceso térmico de elaboración de las harinas de carne y hueso de aves, asegura la inactivación de los virus de la Influenza Aviar y de la Enfermedad de Newcastle y que posterior a su proceso no estuvieron expuestas a productos contaminados con estos virus. 4. El proceso térmico de elaboración de las harinas de carne y hueso de porcinos, asegura la inactivación del virus de la Peste Porcina Clásica (PPC), y posterior a su proceso no estuvieron expuestas a productos contaminados con este virus. 5. Las harinas de carne y hueso son elaboradas en los estados parte bajo supervisión de la Autoridad veterinaria oficial. 6. Los productos finales, no estuvieron en contacto con materia prima u otro material que pudieran ser una fuente de contaminación, o que los alimentos terminados se almacenan en bodegas completamente separados.
11	2309.90.90	Alimentos Concentrados para Conejos			X	<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a almacenar materias primas, elaborar y empacar alimentos para conejos, se encuentran aprobados por la Autoridad veterinaria oficial del País. Estos establecimientos y los que elaboran las materias primas son supervisados por la Autoridad veterinaria oficial. 2. Los alimentos se encuentran registrados y cumplen con el programa de residuos químicos, medicamentos veterinarios y biológicos establecidos por los Estados Parte y cuentan con un plan de monitoreo para identificación de bacterias patógenas como Salmonella spp., E. coli. Se debe declarar que los alimentos para conejos no contienen sustancias o microorganismos dañinos para estos animales. 3. Los productos finales, no estuvieron en contacto con materia prima u otro material que pudieran ser una fuente de contaminación, o que los alimentos terminados se almacenan en bodegas completamente separados.

12	2309.10.00 2309.90.90	Alimentos para Mascotas (perros y gatos)				X	<p>1. Los establecimientos destinados a almacenar materias primas, elaborar y empacar alimentos para mascotas, se encuentran aprobados por la Autoridad competente del País. Estos establecimientos y los que elaboran las materias primas son supervisados por la Autoridad competente.</p> <p>2. Los alimentos se encuentran registrados ante la Autoridad Competente.</p> <p>3. Declaración por el país fabricante en el que certifica por cada embarque que los alimentos para gatos no contienen material específico de riesgo (MER).</p>
13	2309.90.11 2309.9019	Alimentos para Peces				X	<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <p>1. Los establecimientos destinados a almacenar materias primas, elaborar y empacar alimentos para peces, se encuentran aprobados por la Autoridad veterinaria oficial del País. Estos establecimientos y los que elaboran las materias primas son supervisados por la Autoridad veterinaria oficial.</p> <p>2. Los alimentos se encuentran registrados y cumplen con el programa de residuos químicos, medicamentos veterinarios y biológicos establecidos por los Estados Parte y cuentan con un plan de monitoreo para identificación de bacterias patógenas como Salmonella spp., E. coli. Se debe declarar que los alimentos para peces no contienen sustancias o microorganismos dañinos para estos animales.</p> <p>3. Los productos finales, no estuvieron en contacto con materia prima u otro material que pudieran ser una fuente de contaminación, o que los alimentos terminados se almacenan en bodegas completamente separados.</p>
14	0511.91.90	Artemia seca (Artemia sp.)				X	<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <p>1. Los establecimientos destinados a almacenar, producir y empacar artemia como alimento para camarón, se encuentran aprobados y supervisados por la Autoridad competente del país exportador y registrado en el país productor.</p>
15	0101.30.00 0101.90.00	Asnos y mulas (Equus asinus) (Hibrido de Equus caballus y Equus asinus)				X	<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <p>1. Los animales fueron inspeccionados y encontrados libres de enfermedades infecto transmisibles.</p> <p>2. Prueba de Anemia Infecciosa Negativo realizado en un plazo no mayor de 60 días anteriores al embarque.</p> <p>3. Prueba de Brucelosis Negativa a ELISA o Rosa Bengala u otra recomendada por la OIE realizada en un plazo no mayor a los 30 días anteriores al embarque.</p> <p>4. Los animales fueron tratados contra ecto y endoparásitos.</p> <p>5. Los animales fueron vacunados contra Ántrax, Tétanos y Encefalomieltis Equinas con 21 días de anticipación al embarque.</p>
16	1604.14.90	Atún enlatado				X	<p>1. Deberán de proceder de un establecimiento aprobado por la Autoridad sanitaria del País Exportador, para el proceso o elaboración del producto.</p> <p>2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes.</p> <p>3. Tiene en ejecución POE's Y BPM.</p>
17	0303.49.00 0304.99.00	Atún entero en trozos para carnada, congelado				X	<p>1. Deberán de proceder de un establecimiento aprobado por la Autoridad sanitaria del País Exportador, para el proceso del producto.</p>

18	0106.33.00	Avestruces, vivas (Struthio camus)		X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Las aves fueron inspeccionadas por la Autoridad veterinaria competente y encontradas libres de enfermedades infecto transmisibles. 2. Proviene de un país, zona libre de Influenza Aviar, de Enfermedad de Newcastle y de una explotación libre de laringotraqueitis y Salmonella pullorum y gallinarum 3. Que las aves adultas permanecieron en Cuarentena durante 21 días, previo al embarque. 4. Que las aves adultas fueron tratadas contra endo y ectoparásitos. 5. Que los animales están libres de anticuerpos circulantes o negatividad total a Influenza aviar.
19	0307.11.00 0307.19.90 0307.21.00 0307.29.90 0307.31.00 0307.39.90 0307.91.00 0307.99.90	Bivalvos para consumo humano			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del país Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El establecimiento recolector se encuentra aprobado por la Autoridad sanitaria. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. El producto es apto para el consumo humano. 4. Procedentes de zonas donde no existen alertas por marea roja. 5. Tiene en ejecución POE's Y BPM.
20	0102.29.00 0102.39.00 0102.90.90	Bovinos vivos, para destace (familia Bovidae)				X	<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los animales no fueron tratados con medicamentos que pudieran dejar residuos en los tejidos comestibles, que puedan poner en peligro la salud pública. 2. En los treinta (30) días previos a la fecha del embarque del o los animales, la finca o establecimiento de origen y las fincas o establecimientos colindantes, no estuvieron bajo cuarentena por enfermedad transmisible que afecte la especie. 3. En el país exportador está prohibido la alimentación con harina de carne y hueso de rumiantes. 4. El animal o los animales fueron inspeccionados en el puerto de salida del País exportador al momento de su embarque, por un médico veterinario oficial, acreditado u oficializado o autorizado y que no mostraron tumoraciones, heridas frescas o en proceso de cicatrización, ectoparásitos, ni signos de enfermedad transmisible que afecte la especie. 5. Los bovinos deben de ser nacidos y criados en territorio de los Estados Parte. 6. Que el País cuente con un sistema de vigilancia para encefalopatías espongiiformes.

21	0102.29.00 0102.39.00 0102.90.90	Bovinos vivos, para engorde (Familia Bovidae)		X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Al momento del embarque los animales fueron inspeccionados y encontrados libres de enfermedades infecto transmisibles. 2. Que los bovinos provienen de hatos libres de Brucelosis y Tuberculosis o, con prueba de Tuberculina Negativa realizada en un plazo no mayor de 45 días anteriores al embarque y prueba de Brucelosis Negativa a ELISA o Rosa Bengala u otra recomendada por la OIE realizada en un plazo no mayor a los 30 días anteriores al embarque. 3. Los animales fueron tratados contra ecto y endoparásitos 15 días anteriores al embarque 4. Fueron vacunados contra Ántrax, clostridiales y virales en un periodo no mayor a 6 meses ni menor a 30 días anteriores al embarque. 5. En el País exportador está prohibido la alimentación con harina de carne y hueso de rumiantes. 6. Que el País cuente con un sistema de vigilancia para encefalopatías espongiiformes. 7. Los bovinos deben de ser nacidos y criados en territorio de los Estados Parte.
22	0102.21.00 0102.29.00 0102.31.00 0102.39.00 0102.90.10 0102.90.90	Bovinos vivos, para exposición (Familia Bovidae)		X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los animales fueron inspeccionados y encontrados libres de enfermedades infecto transmisibles. 2. Que los bovinos provienen de hatos libres de Brucelosis y Tuberculosis o, con prueba de Tuberculina Negativa realizada en un plazo no mayor de 45 días anteriores al embarque y prueba de Brucelosis Negativa a ELISA o Rosa Bengala u otra recomendada por la OIE realizada en un plazo no mayor a los 30 días anteriores al embarque. 3. Prueba negativa de Leucosis Bovina a inmunodifusión en agar gel o ELISA, no mayor de 30 días anteriores al embarque. 4. Prueba negativa o ser vacunados a Rinotraqueitis Infecciosa Bovina, Diarrea Vírica Bovina, Parainfluenza Virus (P13). 5. Prueba negativa a Trichomonas y Campylobacteriosis , en animales en etapa reproductiva. Las pruebas dentro de un lapso de 30 días anteriores al embarque. 6. Los animales fueron tratados contra ecto y endoparásitos 15 días anteriores al embarque 7. Fueron vacunados contra Ántrax y clostridiales 15 a 180 días anteriores al embarque. 8. En el País está prohibido la alimentación con harina de carne y hueso de rumiante. 9. Que el País cuente con un sistema de vigilancia para encefalopatías espongiiformes.

23	0102.21.00 0102.29.00 0102.31.00 0102.39.00 0102.90.10 0102.90.90	Bovinos vivos, reproductores (Familia Bovidae)		X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los animales fueron inspeccionados y encontrados libres de enfermedades infecto transmisibles. 2. Que los bovinos provienen de hatos libres de Brucelosis y Tuberculosis o, con prueba de Tuberculina Negativa realizada en un plazo no mayor de 45 días anteriores al embarque y prueba de Brucelosis Negativa a ELISA o Rosa Bengala u otra recomendada por la OIE realizada en un plazo no mayor a los 30 días anteriores al embarque. 3. Prueba Negativa de Leucosis Bovina, a inmunodifusión en agar gel o ELISA, no mayor de 30 días anteriores al embarque. 4. Prueba Negativa o ser vacunados de Rinotraqueitis Infecciosa Bovina, Diarrea Vírica Bovina, Parainfluenza Virus (P13). 5. Prueba Negativa de Trichomonas y Campylobacteriosis, animales en etapa reproductiva. Las pruebas dentro de un lapso de 30 días anteriores al embarque. 6. Los animales fueron tratados contra ecto y endoparásitos 15 días anteriores al embarque 7. Fueron vacunados contra Ántrax y clostridiales 15 a 180 días anteriores al embarque. 8. En el país exportador está prohibido la alimentación con harina de carne y hueso de rumiante. 9. Que el País cuente con un sistema de vigilancia para encefalopatías espongiiformes.
24	0102.31.00 0102.39.00 0102.90.10 0102.90.90	Búfalos vivos, para reproducción (Bubalus bubalis)		X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los animales fueron inspeccionados y encontrados libres de enfermedades infecto transmisibles. 2. Que los bovinos provienen de hatos libres de Brucelosis y Tuberculosis o, con prueba de Tuberculina Negativa realizada en un plazo no mayor de 45 días anteriores al embarque y prueba de Brucelosis Negativa a ELISA o Rosa Bengala u otra recomendada por la OIE realizada en un plazo no mayor a los 30 días anteriores al embarque. 3. Prueba Negativa a Leucosis Bovina, a inmunodifusión en agar gel o ELISA, no mayor de 30 días anteriores al embarque. 4. Prueba Negativa o ser vacunados a Rinotraqueitis Infecciosa Bovina, Diarrea Vírica Bovina, Parainfluenza Virus (P13). 5. Prueba Negativa de Trichomonas y Campylobacteriosis, animales en etapa reproductiva. Las pruebas dentro de un lapso de 30 días anteriores al embarque. 6. Los animales fueron tratados contra ecto y endoparásitos 15 días anteriores al embarque 7. Fueron vacunados contra Ántrax y clostridiales 15 a 180 días anteriores al embarque. 8. En el país está prohibido la alimentación con harina de carne y hueso de rumiante. 9. Que el País cuente con un sistema de vigilancia para encefalopatías espongiiformes.

25	0101.21.00 0101.29.00	Caballos vivos, de competencia (Equus caballus)		X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los animales fueron inspeccionados y encontrados libres de enfermedades infecto transmisibles. 2. Prueba de Anemia Infecciosa Negativa a inmunodifusión en gel agar realizado en un plazo no mayor de 60 días anteriores al embarque. 3. Prueba de Brucelosis Negativa a ELISA o Rosa Bengala u otra recomendada por la OIE, realizado en un plazo no mayor a los treinta días anteriores al embarque. 4. Los animales fueron tratados contra ecto y endoparásitos 15 días anteriores al embarque. 5. Los animales fueron vacunados con 21 días y no más de un año de anticipación al embarque, contra Ántrax, Tétanos y Encefalitis Equinas.
26	0101.21.00 0101.29.00	Caballos vivos reproductores (Equus caballus)		X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los animales fueron inspeccionados y encontrados libres de enfermedades infecto transmisibles. 2. Prueba de Anemia Infecciosa Negativa a inmunodifusión en gel agar u otra recomendada por la OIE, en un plazo no mayor de 60 días anteriores al embarque. 3. Prueba de Brucelosis Negativa a ELISA o Rosa Bengala u otra recomendada por la OIE, realizado en un plazo no mayor a los treinta días anteriores al embarque. 4. Los animales fueron tratados contra ecto y endoparásitos 15 días anteriores al embarque 5. Los animales fueron vacunados con 21 días y no más de un año de anticipación al embarque, contra Ántrax, Tétanos y Encefalitis Equinas.
27	0510.00.00 0511.99.90	Cálculos biliares de bovino				X	<ol style="list-style-type: none"> 1. Deberán de proceder de un establecimiento aprobado por la Autoridad competente del País Exportador, para el proceso de recolección del producto. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes.
28	0306.17.11	Camarones cultivados, congelados (Litopenaeus vannamei)				X	<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a pelar, desvenar, clasificar, empanizar (apanar), elaborar imitaciones de mariscos usando como materia prima el camarón de acuicultura, empacar, congelar y almacenar camarón de acuicultura están aprobados por la Autoridad Veterinaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. El camarón debe provenir únicamente de áreas de cultivo aprobadas por la Autoridad competente. 4. Los establecimientos deben tener en ejecución el Sistema HACCP. 5. El Estado Parte exportador lleva a cabo monitoreo en las aguas, para determinar la posible presencia de contaminantes ambientales y de bacterias patógenas previo a la cosecha. 6. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.

29	0306.17.19	Camarones de océano, congelados (Litopenaeus sp.) (Heterocarpus sp.) (Solenocera sp.)			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a pelar, desvenar, clasificar, empanizar (apanar), elaborar imitaciones de mariscos usando como materia prima el camarón de océano, empacar, congelar y almacenar camarón de mar están aprobados por la Autoridad Veterinaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. El camarón debe provenir únicamente de áreas de captura aprobadas por la Autoridad competente. 4. Los establecimientos deben tener en ejecución el Sistema HACCP. 5. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.
30	0306.27.99	Camarones secos salados (Xiphopenaeus kroyeri)			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El camarón debe provenir únicamente de áreas de captura aprobadas por la Autoridad Veterinaria competente. 2. El país tiene un programa nacional para la detección de residuos químicos y microbiológicos. 3. Deberán de proceder de un establecimiento aprobado por el Estado Parte, para el proceso o elaboración del producto. 4. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 5. Tiene en ejecución POE's Y BPM.
31	0306.27.10	Camarones (larvas para reproducción) (Litopenaeus vannamei)			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos se encuentran bajo control veterinario oficial de la Autoridad veterinaria competente. 2. El laboratorio de larvas y post larvas cuenta con las medidas de bioseguridad que incluye las aguas. 3. El País tiene en ejecución un programa de vigilancia para las enfermedades señaladas en el Código Sanitario para los animales Acuáticos de la OIE 4. En el establecimiento no se presentó brote de ninguna de las enfermedades arriba mencionadas durante el ciclo productivo.
32	0106.39.00	Canarios (Serinus canarius)			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los animales fueron inspeccionados y encontrados libres de enfermedades infecto transmisibles. 2. Proviene de un País o zona libre de Influenza Aviar, de Enfermedad de Newcastle, de zoonosis libres de laringotraqueitis y Salmonella pullorum y gallinarum y la declaración de no vacunación contra influenza aviar. 3. Que los animales permanecieron en Cuarentena durante 21 días. 4. Que las aves fueron tratadas contra endo y ectoparásitos. 5. El zoonocriadero se encuentra bajo supervisión oficial de la autoridad sanitaria competente

33	0306.14.90 0306.24.90	Cangrejos			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a clasificar, limpiar, empacar, congelar y almacenar cangrejos están aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. El cangrejo debe provenir únicamente de áreas de captura aprobadas por la Autoridad competente. 4. Los establecimientos deben tener en ejecución el Sistema HACCP. 5. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.
34	0104.20.10 0104.20.90	Caprinos reproductores (Caprus sp.)		X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los animales fueron inspeccionados y encontrados libres de enfermedades infecto transmisibles. Teniendo resultados negativos a: 2. Prueba de Tuberculina con un plazo no mayor de 45 días anteriores al embarque. 3. Prueba de Brucelosis negativa, a ELISA o Rosa Bengala u otra recomendada por la OIE, con un plazo no mayor de 30 días anteriores al embarque. 4. Tratamiento preventivo contra Leptospirosis. 5. Los animales fueron tratados contra ecto y endoparásitos 15 días anteriores al embarque 6. Fueron vacunados contra Ántrax y clostridiales 15 a 180 días anteriores al embarque. 7. En el país está prohibido la alimentación con harina de carne y hueso de rumiante. 8. Los animales a importar provienen de líneas genéticas sensibles a la enfermedad de prurigo lumbar. 9. Que el País cuente con un sistema de vigilancia para encefalopatías espongiiformes

35	0202.10.00 0202.20.00 0202.30.00	Carne de bovino, congelada			X	<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a sacrificar, clasificar, deshuesar, manipular, empacar y almacenar Carne de bovino están aprobados por la Autoridad Veterinaria competente del País. 2. Cuentan con la inspección de un médico veterinario oficial permanente, así como con la supervisión de la autoridad central competente. 3. En el país está prohibido la alimentación con harina de carne y hueso de rumiante. 4. Se prohíben las técnicas de aturdimiento de bovinos, antes de ser sacrificados, que puedan producir la expansión del agente causal de la EEB, incluyendo la inyección de aire o gas comprimido en la bóveda craneana y el corte de médula espinal. 5. El deshuese se realizó por procedimientos manuales y que garanticen la separación de los materiales específicos de riesgo (MER) para EEB. 6. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos. 7. El establecimiento que procesa la carne cuenta con un sistema HACCP. 8. Los hatos se encuentran bajo control veterinario oficial. <p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <p>Precocida:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a sacrificar, clasificar, manipular, elaborar, empacar y almacenar Carne de aves pre cocidas están aprobados por la Autoridad Veterinaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. Proviene de países o zonas libres de Influenza Aviar de Declaración Obligatoria y de Enfermedad de Newcastle. 4. Las aves provienen de parvadas que están bajo control de la Autoridad veterinaria competente, en un plan nacional de monitoreo con resultados negativos a Salmonella sp. 5. El producto fue inspeccionado y aprobado por lo que se declara como apto para el consumo humano. 6. La carne fue producida bajo un sistema HACCP. 7. La vacunación contra: Influenza Aviar está prohibida. 8. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos. <p>Cocida:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a procesar y almacenar carne de aves cocidas están aprobados por la Autoridad Veterinaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes.
----	--	-------------------------------	--	--	---	---

36	1602.31.00 1602.32.10 1602.32.90 1602.39.00	Carne de aves, procesada (precocido, cocido, formados)			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <p>Precocida:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a sacrificar, clasificar, manipular, elaborar, empacar y almacenar Carne de aves pre cocidas están aprobados por la Autoridad Veterinaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. Proviene de países o zonas libres de Influenza Aviar de Declaración Obligatoria y de Enfermedad de Newcastle. 4. Las aves provienen de parvadas que están bajo control de la Autoridad veterinaria competente, en un plan nacional de monitoreo con resultados negativos a Salmonella sp. 5. El producto fue inspeccionado y aprobado por lo que se declara como apto para el consumo humano. 6. La carne fue producida bajo un sistema HACCP. 7. La vacunación contra: Influenza Aviar está prohibida. 8. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos. <p>Cocida:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a procesar y almacenar carne de aves cocidas están aprobados por la Autoridad Veterinaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. La carne obtuvo una Temperatura interna de al menos de 70 Grados Celsius por 3.5 segundos, y posterior al procedimiento no entró en contacto con productos crudos.
37	1602.50.00	Carne de bovino enlatada tipo spam			X		<ol style="list-style-type: none"> 1. Deberán de proceder de un establecimiento aprobado por la Autoridad competente del País Exportador, para el proceso o elaboración del producto. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes.
38	0203.11.00 0203.12.00 0203.19.00 0203.21.00 0203.22.00 0203.29.00	Carne de cerdo fresca, refrigerada o congelada			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados sacrificar, clasificar, manipular, empacar y almacenar Carne de cerdo están aprobados por la Autoridad Veterinaria competente del País. 2. Cuentan con la inspección de un médico veterinario oficial permanente, así como con la supervisión de la autoridad central competente. 3. La carne, fue procesada bajo un sistema HACCP. 4. Permanecieron desde su nacimiento en una zona o unidad productiva cuya población de cerdos domésticos está libre de peste porcina clásica. 5. Los cerdos provienen de establecimientos que están bajo el control veterinario oficial. 6. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos. 7. El país, zona está libre de peste porcina clásica y que la vacunación contra esta enfermedad está prohibida.

39	1602.41.00 1602.42.00 1602.49.90	Carne de cerdo pre cocida		X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El país, zona está libre de peste porcina clásica y que la vacunación contra esta enfermedad está prohibida. 2. Los cerdos permanecieron desde su nacimiento en una zona cuya población de cerdos domésticos está libre de peste porcina clásica. 3. Los cerdos provienen de establecimientos que están bajo control veterinario oficial. 4. Los establecimientos destinados clasificar, manipular, elaborar empacar y almacenar Carne de cerdo pre cocida están aprobados por la Autoridad Veterinaria competente del País. 5. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 6. Los establecimientos deben tener en ejecución el Sistema HACCP. 7. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.
40	1602.49.90	Carne de cerdo prensada		X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique que:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El país, zona está libre de peste porcina clásica y que la vacunación contra esta enfermedad está prohibida. 2. Los cerdos permanecieron desde su nacimiento en una zona o un compartimento cuya población de cerdos domésticos está libre de peste porcina clásica. 3. Los cerdos provienen de establecimientos que están bajo control veterinario oficial. 4. Los establecimientos destinados clasificar, manipular, elaborar empacar y almacenar Carne de cerdo pre cocida están aprobados por la Autoridad Veterinaria competente del País. 5. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 6. Los establecimientos deben tener en ejecución el Sistema HACCP. 7. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos. 8. La carne obtuvo una Temperatura interna de al menos de 70 Grados Celsius por 1 segundo, tomando en cuenta el punto más frío del equipo de cocción en equipos de tratamiento térmico validado y posterior al procedimiento no entró en contacto con productos crudos.
41	0208.10.00	Carne de conejo o liebre, refrigerada				X	<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique que:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a sacrificar, manipular, elaborar, empacar y almacenar carne de conejo están aprobados por la Autoridad veterinaria competente del País. 2. Además, cuentan con la inspección de un médico veterinario oficial permanente, así como con la supervisión de la autoridad central competente. 3. Los conejos fueron inspeccionados y aprobados por lo que se declara la carne como apta para el consumo humano. 4. El establecimiento que sacrifica y procesa la carne cuenta con un sistema HACCP. 5. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.

42	0204.23.00	Carne de cordero deshuesada, refrigerada			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a sacrificar, clasificar, manipular, empacar y almacenar carne de cordero están aprobados por la Autoridad Veterinaria competente del País. 2. Además, cuentan con la inspección de un médico veterinario oficial permanente, así como con la supervisión de la autoridad central competente. 3. La carne no contienen materiales específicos de riesgo (MER) para la EET. 4. Los animales fueron nacidos y criados en el país de origen. 5. En el país está prohibido la alimentación con harina de carne y hueso de rumiante. 6. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.
43	0210.99.90	Carne de pavo ahumada			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a sacrificar, clasificar, manipular, ahumar, empacar y almacenar carne de pavo están aprobados por la Autoridad sanitario competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. Las aves provienen de parvadas que están bajo control veterinario oficial de la Autoridad veterinaria competente. 4. La carne fue procesada bajo un sistema HACCP. 5. La carne obtuvo una Temperatura interna de al menos de 70 Grados Celsius por 3.5 segundos, tomando en cuenta el punto más frío del equipo de cocción en equipos de tratamiento térmico validado y posterior al procedimiento no entró en contacto con productos crudos. 6. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.
44	0207.25.00 0207.27.90	Carne de pavo congelada			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a sacrificar, manipular, empacar y almacenar Carne de pavo congelada están aprobados por la Autoridad Veterinaria competente del País. 2. Además, cuentan con la inspección de un médico veterinario oficial permanente, así como con la supervisión de la autoridad central competente. 3. La carne fue procesada bajo un sistema HACCP. 4. los pavos provienen de establecimientos bajo control oficial. 5. El país, zona está libre de Newcastle e Influenza aviar y que la vacunación contra Influenza Aviar está prohibida. 6. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.

45	0207.24.00 0207.26.90	Carne de pavo refrigerada		X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a sacrificar , clasificar, manipular, empacar y almacenar Carne de pavo refrigerada están aprobados por la Autoridad Veterinaria competente del País. 2. Además, cuentan con la inspección de un médico veterinario oficial permanente, así como con la supervisión de la autoridad central competente. 3. La carne fue producida bajo un sistema HACCP. 4. Los pavos provienen de establecimientos están bajo control veterinario oficial. 5. El país, zona está libre de Newcastle e Influenza aviar y que la vacunación contra Influenza Aviar está prohibida 6. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.
46	0207.12.00 0207.14.91 0207.14.92 0207.14.93 0207.14.94 0207.14.99	Carne de pollo cruda (congelada)		X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a sacrificar, clasificar, manipular, empacar y almacenar Carne de pollo cruda están aprobados por la Autoridad Veterinaria competente del País. 2. Cuentan con la inspección de un médico veterinario oficial permanente, así como con la supervisión de la autoridad central competente. 3. La carne fue producida bajo un sistema HACCP. 4. los pollos provienen de establecimientos aprobados por la Autoridad veterinaria competente y están bajo control oficial. 5. El país, zona está libre de Newcastle e Influenza aviar y que la vacunación contra Influenza Aviar está prohibida. 6. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.
47	0207.13.10 0207.14.10	Carne de pollo en pasta deshuesada mecánicamente (CDM)		X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados clasificar, manipular, elaborar empacar y almacenar Carne de pollo deshuesada están aprobados por la Autoridad Veterinaria competente del País. 2. Cuentan con la inspección de un médico veterinario oficial permanente, así como con la supervisión de la autoridad central competente. 3. fueron producidos bajo un sistema HACCP. 4. Los pollos provienen de establecimientos aprobados por la Autoridad veterinaria competente y están bajo control veterinario oficial. 5. El país, zona está libre de Newcastle e Influenza aviar y que la vacunación contra Influenza Aviar está prohibida. 6. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.

48	0201.10.00 0201.20.00 0201.30.00	Carne de bovino, fresca o refrigerada			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a sacrificar, clasificar, deshuesar, manipular, empacar y almacenar Carne de bovino están aprobados por la Autoridad Veterinaria competente del País. 2. Cuentan con la inspección de un médico veterinario oficial permanente, así como con la supervisión de la autoridad central competente. 3. En el país está prohibido la alimentación con harina de carne y hueso de rumiante. 4. Se prohíben las técnicas de aturdimiento de bovinos, antes de ser sacrificados, que puedan producir la expansión del agente causal de la EEB, incluyendo la inyección de aire o gas comprimido en la bóveda craneana y el corte de médula espinal. 5. El deshuese se realizó por procedimientos manuales y que garanticen la separación de los materiales específicos de riesgo (MER) para EEB. 6. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos. 7. El establecimiento que procesa la carne cuenta con un sistema HACCP. 8. Los hatos se encuentran bajo control veterinario oficial.
49	0201.20.00 0201.30.00	Carne de bovino fresca, empacada			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a sacrificar, clasificar, deshuesar, manipular, empacar y almacenar Carne de bovino están aprobados por la Autoridad Veterinaria competente del País. 2. Cuentan con la inspección de un médico veterinario oficial permanente, así como con la supervisión de la autoridad central competente. 3. En el país está prohibido la alimentación con harina de carne y hueso de rumiante. 4. Se prohíben las técnicas de aturdimiento de bovinos, antes de ser sacrificados, que puedan producir la expansión del agente causal de la EEB, incluyendo la inyección de aire o gas comprimido en la bóveda craneana y el corte de médula espinal. 5. El deshuese se realizó por procedimientos manuales y que garanticen la separación de los materiales específicos de riesgo (MER) para EEB. 6. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos. 7. El establecimiento que procesa la carne cuenta con un sistema HACCP. 8. Los hatos se encuentran bajo control veterinario oficial.
50	0208.90.90	Carne de codorniz, fresca			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados clasificar, manipular, empacar y almacenar Carne fresca de codorniz están aprobados por la Autoridad Veterinaria competente del País. 2. Cuentan con un médico veterinario oficial permanente, así como con la supervisión de la autoridad central competente. 3. La carne, fue producida bajo un sistema HACCP. 4. Las codornices provienen de establecimientos aprobados por la Autoridad veterinaria competente y están bajo control veterinario oficial. 5. El país, zona está libre de Newcastle e Influenza aviar. 6. La vacunación contra influenza aviar está prohibida. 7. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.

51	1521.90.00	Cera de Abeja			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.El establecimiento productor de cera de abeja se encuentra bajo programas oficiales de control de loque americana. 2. No se han presentado brotes de loque americana en los dos últimos años. De presentarse esta enfermedad. La cera deberá ser sometida a un proceso de pasteurización capaz de destruir las esporas que causan esta enfermedad. 3. El establecimiento cuenta con autorización para realizar el empaque de cera para uso en apiaros o para elaboración de cosméticos u otros usos industriales. 4. El establecimiento lleva a cabo un plan de monitoreo para determinar la posible presencia de residuos de medicamentos veterinarios y pesticidas. 5. La cera debe estar libre de parafinas u otros adulterantes. 6. La cera fue analizada para determinar la posible presencia de restos de insectos y madera y que esta materia extraña no fue encontrada. 7. La cera después de extraída fue mantenida bajo condiciones que aseguren que no se contaminó con artrópodos en cualquiera de sus estadios, (huevos, larvas, pupas o adultos), se realizará análisis de laboratorio para determinar su presencia. 8. En la cera no se usaron repelentes contra plagas. 9. La cera fue dictaminada como apta para el uso previsto y que no pone en riesgo la salud pública o apícola del País.
52	1602.31.00 1602.32.90 1602.39.00 2301.10.00	Chicharrón de ave (Preparaciones a base de piel o piel con carne de ave)			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados clasificar, manipular, elaborar, empacar y almacenar Chicharrón de aves están aprobados por la Autoridad Veterinaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. La piel o piel con carne, fue cocinada a una temperatura mínima de 70 grados Celsius por 3.5 segundos. 4. Las aves provienen de establecimientos aprobados por la Autoridad veterinaria competente y están bajo control veterinario oficial. 5. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.
53	1602.49.90 2301.10.00	Chicharrón de cerdo (Preparaciones a base de piel o piel con carne de cerdo)			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados clasificar, manipular, elaborar empacar y almacenar Chicharrón de cerdo están aprobados por la Autoridad Veterinaria competente del país de origen. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. La piel o piel con carne obtuvo una Temperatura interna de al menos de 70 grados Celsius y posterior al procedimiento no entró en contacto con productos crudos. 4. Los cerdos provienen de establecimientos que están bajo control veterinario oficial. 5. El producto se encuentra dentro del plan de muestreo para microorganismos patógenos.

54	3502.19.00	Clara de huevo pasteurizada			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados clasificar, manipular, elaborar empacar y almacenar Clara de huevo están aprobados por la Autoridad Veterinaria competente del País. Además, cuentan con un médico veterinario oficial. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. La clara de huevo fue producida bajo un sistema HACCP. 4. El proceso de pasteurización es capaz de inactivar salmonella sp. y el virus de la Influenza Aviar.
55	0106.41.00	Colmenas con abejas			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los colmenares o apiarios se encuentran registrados, autorizados y bajo control veterinario oficial. 2. El colmenar se encuentra bajo programas oficiales de control y vigilancia de las siguientes enfermedades: loque americana, loque europea, nosemosis, varroosis y acarapisosis.
56	0106.14.00	Conejos reproductores (Oructolagus cuniculus)			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los animales fueron inspeccionados y encontrados libres de enfermedades infecto transmisibles y en lo que se pueda determinar no se han detectado en los últimos 30 días anteriores al embarque, presencia de síntomas que nos hagan sospechar de la enfermedades infectocontagiosas propias de la especie. 2. Los conejos, fueron tratados con medicamentos veterinarios autorizados por el País, contra endo y ectoparásitos.
57	0401.40.00 0401.50.00 0402.29.00 0402.91.20 0402.99.90	Crema Pasteurizada			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a elaborar, empacar y almacenar se encuentran aprobados por la Autoridad Veterinaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. La materia prima debe provenir únicamente de áreas de la región de los Estados Parte. 3. El establecimiento debe tener en ejecución POE's y BPM, o sistema HACCP. 4. Las materias primas fueron sometidos a muestreos para determinar la posible presencia de residuos químicos, medicamentos veterinarios, de acuerdo con el Programa de Residuos del País y el producto terminado fue sometido a análisis microbiológico. 5. Los hatos de donde proviene la leche cruda se encuentran bajo control veterinario oficial.
58	3507.10.00	Cuajo líquido o sólido natural				X	<ol style="list-style-type: none"> 1. Deberán de proceder de un establecimiento aprobado por la Autoridad competente del País Exportador, para el proceso o elaboración del producto.
59	4106.40.00	Cuero de cocodrilo, curtido			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los animales provienen de zoocriaderos aprobados por el País con control veterinario oficial (CITES). 2. Que los cueros pasaron por un proceso de curtido de acuerdo a técnicas aprobadas por los Estados Parte.

60	4106.31.10 4106.31.90 4106.32.00	Cuero y piel de cerdo, curtido		X			Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique: 1 Los establecimientos dedicados a procesar , empacar o almacenar cueros de cerdos, así como los establecimientos de sacrificio se encuentran aprobados por la Autoridad Veterinaria competente del País. 2. Que los cueros pasaron por un proceso de curtido de acuerdo a técnicas aprobadas por los Estados Partes.
61	4103.90.19 4103.90.99 4106.91.00 4106.92.00 4301.80.00 4302.19.00 4302.30.00	Cuero y piel de conejo			X		Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique: 1. Los animales fueron criados en establecimientos bajo control veterinario oficial. 2. Que los cueros pasaron por un proceso de curtido o salados de acuerdo a técnicas aprobadas por los Estados Parte.
62	41.04 41.07	Cueros y pieles de bovino procesado o curtido				X	1. Deberán de proceder de un establecimiento aprobado por la Autoridad competente del País Exportador, para el proceso o elaboración del producto.
63	41.01	Cueros y pieles de bovino en bruto, incluso curtido reversible (incluido el precurtido)			X		Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique que: 1. Los establecimientos dedicados a procesar, empacar o almacenar cueros de bovino sin curtir, así como los establecimientos de sacrificio se encuentran aprobados por la Autoridad veterinaria competente del País. . 2. Los cueros deben haber sido tratados con sal o refrigerados. 3. Los hatos de donde proviene los cueros se encuentran bajo control veterinario oficial.
64	302.90.90	Cultivo láctico				X	1. Deberán de proceder de un establecimiento aprobado por la Autoridad veterinaria competente del País de origen, para el proceso o elaboración del producto.
65	0206.10.00 0206.21.00 0206.22.00 0206.29.00 0504.00.10	Despojos de comestibles de bovino				X	Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique: 1. Los establecimientos destinados a sacrificar bovinos, almacenar despojos comestibles, los que se dedican al proceso, congelado y empaque se encuentran aprobados por la Autoridad Veterinaria competente del País. 2. Cuentan con inspección de un médico veterinario oficial permanente, así como con la supervisión de la autoridad central competente. 3. En el país está prohibido la alimentación con harina de carne y hueso de rumiantes. 4. Los despojos no contienen materiales específicos de riesgo (MER) para EEB. 5. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos. 6. El establecimiento cuenta con un sistema HACCP. 7. Los hatos se encuentran bajo control veterinario oficial.
66	1901.90.90	Dulce de leche de bovino				X	1. Deberán de proceder de un establecimiento aprobado por la Autoridad competente del País Exportador, para el proceso o elaboración del producto.

67	1601.00.80	Embutido de cordero			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. En el País está prohibido la alimentación con harina de carne y hueso de rumiantes 2. Los establecimientos destinados clasificar, manipular, elaborar empacar y almacenar Embutidos de cordero están aprobados por la Autoridad Veterinaria competente del País. 3. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 4. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos. 5. Los aditivos se utilizaron de acuerdo con la legislación vigente.
68	1601.00.20	Embutidos cocidos de aves			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a sacrificar, clasificar, manipular, elaborar empacar y almacenar embutidos de aves están aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. La carne obtuvo una Temperatura interna de al menos de 70 Celsius por 3.5 segundos y posterior al procedimiento no entró en contacto con productos crudos. 4. La carne fue producida bajo un sistema HACCP. 5. Los aditivos se utilizaron de acuerdo con la legislación vigente. 6. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.
69	1601.00.10 1601.00.90	Embutidos cocidos de bovinos, incluso presentados en mezclas			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. En el País está prohibido la alimentación con harina de carne y hueso de rumiantes 2. Los establecimientos destinados a sacrificar, clasificar, manipular, elaborar, empacar y almacenar embutidos de bovinos están aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 3. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 4. La planta o establecimiento donde se procesaron los bovinos se encuentra certificada por los Estados Parte. 5. De contener mezcla con carne de cerdo, La carne obtuvo una Temperatura interna de al menos de 70 Celsius por 3.5 segundos, y posterior al procedimiento no entró en contacto con productos crudos. 6. La carne fue producida bajo un sistema HACCP. 7. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos. 8. Los aditivos se utilizaron de acuerdo con la legislación vigente.

70	1601.00.30	Embutidos cocidos de cerdo			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El país, zona está libre de peste porcina clásica y que la vacunación contra esta enfermedad está prohibida. 2. Los cerdos permanecieron desde su nacimiento en una zona o unidad productiva cuya población de cerdos domésticos está libre de peste porcina clásica. 3. Los cerdos provienen de establecimientos que están bajo control veterinario oficial. 4. Los establecimientos destinados clasificar, manipular, elaborar empacar y almacenar embutidos cocidos de cerdo están aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 5. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 6. Los establecimientos deben tener en ejecución el Sistema HACCP. 7. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos. 8. El embutido cocido de cerdo obtuvo una Temperatura interna de al menos de 70 Grados Celsius por 1 segundo, tomando en cuenta el punto más frío del equipo de cocción en equipos de tratamiento térmico validado y posterior al procedimiento no entró en contacto con productos crudos.
71	1601.00.30	Embutidos crudos de cerdo			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El país, zona está libre de peste porcina clásica y que la vacunación contra esta enfermedad está prohibida. 2. Los cerdos permanecieron desde su nacimiento en una zona o unidad productiva cuya población de cerdos domésticos está libre de peste porcina clásica. 3. Los cerdos provienen de establecimientos que están bajo control veterinario oficial. 4. Los establecimientos destinados clasificar, manipular, elaborar empacar y almacenar embutidos crudos de cerdo están aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 5. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 6. Los establecimientos deben tener en ejecución el Sistema HACCP. 7. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos. 8. Posterior al procedimiento de elaboración no entro en contacto con productos contaminados.
72	0101.29.00 0101.30.00 0101.90.00	Equinos para destace (Equus caballus)			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los animales no fueron tratados con medicamentos que pudieran dejar residuos en los tejidos comestibles, que puedan poner en peligro la salud pública. 2. El animal o los animales fueron inspeccionados en el puerto de salida del país al momento de su embarque, por un médico veterinario del País y que no mostraron tumoraciones, heridas frescas o en proceso de cicatrización, ectoparásitos, ni signos de enfermedad transmisible que afecte la especie.

73	0106.19.00	Gatos mascotas (Felis domesticus)			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El gato fue sometido a examen clínico por Parte de un médico veterinario autorizado. Este examen debe realizarse quince días antes del embarque. Después de examinado el animal fue encontrado sano, sin síntomas de enfermedades infectocontagiosas y sin ectoparásitos visibles (ácaros, garrapatas, pulgas). 2. El gato fue tratado con medicamentos ecto y endoparasiticidas indicando la fecha de aplicación, principio activo, marca comercial y número de lote, con quince días de anticipación a la exportación. 3. Los gatos adultos y cachorros mayores de tres meses fueron vacunados contra Rabia, Panleucopenia Felina, Leucemia, Calicivirus y Rinotraqueitis esta vacuna debe estar vigente al día de su ingreso al País.
74	3503.00.10	Gelatina de bovino				X	<ol style="list-style-type: none"> 1. Deberán de proceder de un establecimiento aprobado por la Autoridad competente del País Exportador, para el proceso o elaboración del producto.
75	1502.10.00 1502.90.00	Grasa de bovino				X	<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <p>Grasa para uso en alimentación humana:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos dedicados a sacrificar bovinos, procesar, empacar o almacenar grasa de estos, se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos. <p>Grasa para uso en alimentación animal :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos dedicados a sacrificar bovinos, procesar, empacar o almacenar grasa de estos, se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos. 4. Las grasas después de ser sometidas al tratamiento térmico final, no estuvieron en contacto con materias primas que pudieran ser una fuente de contaminación y que se almacenan en bodegas completamente separadas de las materias primas. 5. El nivel de impurezas insolubles no exceda el 0.15% del peso. <p>Grasa para uso industrial:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos dedicados a sacrificar bovinos, procesar, empacar o almacenar grasa de estos, se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País.
76	1501.20.00	Grasa de cerdo para uso en embutidos, fundida				X	<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos dedicados a sacrificar cerdos, procesar, empacar o almacenar grasa de estos para uso industrial, se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. Las grasas después de ser sometidas al tratamiento térmico final, no estuvieron en contacto con materias primas que pudieran ser una fuente de contaminación y que se almacenan en bodegas completamente separadas de las materias primas. 4. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.

77	0506.90.00	Harina (polvo) de hueso de bovino para la elaboración de alimentos para perros y gatos		X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos dedicados a sacrificar bovinos que elaboran, empaacan o almacenan harinas de hueso , se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos. 4. Las harinas después de sometidas al tratamiento térmico final, no estuvieron en contacto con materias primas que pudieran ser una fuente de contaminación y que se almacenan en bodegas completamente separadas de las materias primas. 5. deben de ser rotuladas con la leyenda siguiente prohibido su uso en rumiantes. 6. Las materias primas no contienen material específico de riesgo (MER) para EEB.
78	2309.90.90	Harina (polvo)de hueso y carne de bovino, para la elaboración de alimento para perros y gatos		X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos dedicados a sacrificar bovinos que elaboran, empaacan o almacenan harinas de hueso , se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos. 4. Las harinas después de sometidas al tratamiento térmico final, no estuvieron en contacto con materias primas que pudieran ser una fuente de contaminación y que se almacenan en bodegas completamente separadas de las materias primas. 5. deben de ser rotuladas con la leyenda siguiente prohibido su uso en rumiantes. 6. Las materias primas no contienen material específico de riesgo (MER) para EEB.
79	0306.29.10 2301.20.90	Harina de langostino			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a elaborar, empaacar y almacenar harinas de langostino se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos utilizan materia prima capturada en zonas autorizadas o cultivados por el País. 3. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 4. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.
80	0305.10.00 2301.20.10	Harina de pescado			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a elaborar, empaacar y almacenar harinas de pescado se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos utilizan materia prima capturada en zonas autorizadas o cultivados por el País. 3. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 4. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.

81	0505.90.00	Harina de plumas de aves		X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos dedicados a elaborar, empacar o almacenar harinas de plumas de aves así como los establecimientos de sacrificio se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Cuentan con la inspección de un médico veterinario oficial permanente, así como con la supervisión de la autoridad central competente. 3. El país, zona está libre de enfermedades de Newcastle y de Influenza aviar de declaración obligatoria. 4. Las plantas donde se procesan las plumas de ave cuentan con un sistema HACCP. 5. Tratamiento térmico que asegure la inactivación, de Salmonelosis, y los virus que causan la Laringotraqueitis, Newcastle e Influenza aviar. 6. Las harinas después de ser sometidas al tratamiento térmico final, no estuvieron en contacto con materias primas que pudieran ser una fuente de contaminación y que se almacenan en bodegas completamente separadas de las materias primas. 7. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.
82	0511.99.90	Harina de sangre de bovino para alimentación animal			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos dedicados a sacrificar bovinos, y que elaboran, empacan o almacenan harinas de sangre, se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Cuentan con la inspección de un médico veterinario oficial permanente, así como con la supervisión de la autoridad central competente. 3. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos. 4. Las harinas después de ser sometidas al tratamiento térmico final, no estuvieron en contacto con materias primas que pudieran ser una fuente de contaminación y que se almacenan en bodegas completamente separadas de las materias primas.
83	2301.10.00	Harina de vísceras de aves				X	<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos dedicados a elaborar, empacar o almacenar harinas de vísceras de aves así como los establecimientos de sacrificio se encuentran aprobados por la administración sanitaria competente del País. 2. Cuentan con la inspección de un médico veterinario oficial permanente, así como con la supervisión de la autoridad central competente. 3. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos. 4. El país, zona está libre de enfermedades de Newcastle y de Influenza aviar de declaración obligatoria. 5. Tratamiento térmico que asegure la inactivación, de Salmonela, y los virus que causan la Laringotraqueitis, Newcastle e Influenza aviar. 6. Las harinas después de ser sometidas al tratamiento térmico final, no estuvieron en contacto con materias primas que pudieran ser una fuente de contaminación y que se almacenan en bodegas completamente separadas de las materias primas.

84	2105.00.00	Helado cremoso				X	<p>1. Los establecimientos destinados a elaborar, empaquetar y almacenar se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País.</p> <p>2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes.</p> <p>3. Los hatos de donde proviene la leche cruda se encuentran bajo control veterinario oficial.</p> <p>4. El establecimiento debe tener en ejecución POE's y BPM o HACCP.</p> <p>5. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.</p>
85	0407.90.90 0408.99.00	Huevo de codorniz en conserva envasado para consumo				X	<p>1. Deberán de proceder de un establecimiento aprobado por la Autoridad sanitaria competente del País Exportador, para el proceso o elaboración del producto.</p>
86	0407.11.00	Huevo fértil de gallina (Gallus gallus)				X	<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> Proviene de un País, zonas libre de Influenza Aviar y de Enfermedad de Newcastle. Proviene de granjas libres de Laringotraqueitis y Salmonella pullorum y gallinarum. Las reproductoras están sujetas al programa nacional de sanidad avícola. El establecimiento donde se clasifican y empaquetan los huevos se encuentra bajo el control veterinario oficial. Las granjas están libres de Mycoplasma gallisepticum y en el término de (3) tres meses antes de la importación no hayan tenido brotes de enfermedades respiratorias. Las cajas y embalajes utilizados para transportar los huevos son nuevos y no estuvieron expuestos a contaminación con agentes infecciosos que afecten a la especie. La vacunación contra Influenza aviar está prohibida.
87	0407.29.90 0408.99.00	Huevo fresco de codorniz para consumo				X	<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> Proviene de un País, zonas libre de Influenza Aviar y de Enfermedad de Newcastle. Las ponedoras están sujetas al programa nacional de sanidad avícola y se lleva a cabo un programa de control de salmonella. El establecimiento donde se clasifican y empaquetan los huevos se encuentra bajo control veterinario oficial. Las cajas y embalajes utilizados para transportar los huevos son nuevos y no estuvieron expuestos a contaminación con agentes infecciosos que afecten a la especie.

88	0407.21.00 0408.99.00	Huevo fresco de gallina para consumo		X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Proviene de un País, zonas libre de Influenza Aviar y de Enfermedad de Newcastle. 2. Las ponedoras están sujetas al programa nacional de sanidad avícola y se lleva a cabo un programa de control de salmonella. 3. El establecimiento donde se clasifican y empaacan los huevos se encuentra bajo control veterinario oficial. 4. Las cajas y embalajes utilizados para transportar los huevos son nuevos y no estuvieron expuestos a contaminación con agentes infecciosos que afecten a la especie.
89	0408.99.00	Huevos pasteurizados			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a almacenar, procesar y empaacar huevos pasteurizados, se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. Los establecimientos adquieren los productos, únicamente de proveedores de productores autorizadas en el País. 4. Los establecimientos deben tener en ejecución el Sistema HACCP. 5. El proceso de pasteurización debe de inactivar Salmonella sp y el virus de la influenza aviar. 6. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.
90	0410.00.00	Jalea real			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los colmenares o apiarios se encuentran registrados, autorizados y controlados por la Autoridad sanitaria competente. 2. Que el colmenar donde proviene la jalea real esté bajo programas de control veterinario oficial de Loque americana. 3. El establecimiento cuenta con los permisos de la Autoridad Veterinaria competente para la comercialización de jalea real de abeja.
91	0306.21.90	Langosta refrigerada (Panilurus sp.)				X	<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a almacenar y empaacar langosta refrigerada se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. La langosta debe provenir únicamente de áreas de captura o cultivo aprobadas por la Autoridad Veterinaria competente. 4. Los establecimientos para el proceso, adquieren la langosta, únicamente de proveedores directamente de embarcaciones registradas y autorizadas en el País. 5. Los establecimientos deben tener en ejecución el Sistema HACCP. 6. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.

92	0306.29.90 0306.27.99	Langostino refrigerado de mar (Litopenaeus sp.) (Heterocarpus sp.) (Solenocera sp.)		X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a almacenar y empacar langosta refrigerada se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. El Langostino debe provenir únicamente de áreas de captura o cultivo aprobadas por la Autoridad competente 4. Los establecimientos para el proceso adquieren el langostino, únicamente de proveedores directamente de embarcaciones registradas y autorizadas en el País 5. Los establecimientos deben tener en ejecución el Sistema HACCP. 6. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.
93	0306.27.10	Larvas de camarón (Litopenaeus vannamei)		X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos de donde provienen las larvas de camarón se encuentran aprobados y bajo el control de la Autoridad sanitaria competente del País. 2. El establecimiento lleva a cabo monitoreo en las aguas, para determinar la posible presencia de contaminantes ambientales. 3. El País tiene prohibido el uso de nitrofuranos y cloranfenicol, verde malaquita y azul de metileno en especies destinadas al consumo humano. 4. El País tiene en ejecución un programa de vigilancia para las enfermedades que afectan a la especie de acuerdo con el código sanitario para los animales acuáticos. 5. En el establecimiento no se presentó brote de ninguna de las enfermedades conforme se detalla en el punto 4 durante el ciclo productivo.
94	04.02	Leche en polvo				X	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a elaborar, empacar y almacenar se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. Los hatos de donde proviene la leche cruda se encuentran bajo control veterinario oficial. 4. La leche fluida debe provenir únicamente de áreas de la región de los Estados Parte. 5. El establecimiento debe tener en ejecución POE's y BPM o HACCP. 6. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.
95	04.01 04.02	Leche pasteurizada				X	<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a elaborar, empacar y almacenar se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. La materia prima debe provenir únicamente de áreas de la región de los Estados Parte. 4. El establecimiento debe tener en ejecución POE's y BPM o HACCP. 5. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.

96	2202.90.90	Leche pasteurizada o saborizada, incluso UTH (bebidas a base de leche, con sabores)			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a elaborar, empacar y almacenar se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. La materia prima debe provenir únicamente de áreas de la región de los Estados Parte. 4. El establecimiento debe tener en ejecución POE's y BPM o HACCP. 5. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.
97	04.01 04.02	Leche UHT			X		<ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a elaborar, empacar y almacenar se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. La materia prima debe provenir únicamente de áreas de la región de los Estados Parte. 4. El establecimiento debe tener en ejecución POE's y BPM o HACCP. 5. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.
98	0405.10.00 0405.20.00	Mantequilla y pastas lácteas			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a elaborar, empacar y almacenar se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. La materia prima debe provenir únicamente de áreas de la región de los Estados Parte. 4. El establecimiento debe tener en ejecución POE's y BPM o HACCP. 5. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.
99	1901.90.90 2106.90.20	Mezclas lácteas			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a elaborar, empacar y almacenar se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. La materia prima debe provenir únicamente de áreas de la región de los Estados Parte. 4. El establecimiento debe tener en ejecución POE's y BPM o HACCP. 5. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.
100	0409.00.00	Miel de abeja			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los colmenares/apiarios se encuentran registrados, autorizados y controlados por la Autoridad sanitaria competente. 2. En el colmenar/apiario productor de miel se encuentra bajo programas oficiales de control y vigilancia de Loque americana, Loque europea, Nosemosis, Varroosis y Acariosis. 3. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.

101	03.06 03.07	Moluscos y crustáceos				X	<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a clasificar, limpiar, empacar, congelar y almacenar moluscos y crustáceos están aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. Los moluscos y crustáceos debe provenir únicamente de áreas de captura o cultivo aprobadas por la Autoridad competente. 4. Los establecimientos deben tener en ejecución POE's y BPM o HACCP. 5. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos. 6. Las áreas de captura deben estar bajo programas de vigilancia para determinar la posible presencia toxinas causadas por las mareas rojas.
102	0306.27.10	Nauplios (Litopenaeus vannamei)				X	<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos de donde provienen los nauplios se encuentran aprobados y bajo el control de la administración Veterinaria sanitaria competente del País. 2. El establecimiento lleva a cabo monitoreo en las aguas, para determinar la posible presencia de contaminantes ambientales. 3. El País tiene prohibido el uso de verde malaquita y azul de metileno en especies destinadas al consumo humano. 4. El País tiene en ejecución un programa de vigilancia para las enfermedades que afectan a la especie de acuerdo con el código sanitario para los animales acuáticos 5. En el establecimiento no se presento brote de ninguna de las enfermedades mencionadas en el punto 4 durante el ciclo productivo.
103	0104.10.10 0104.10.90	Ovinos reproductores (Ovis sp.)				X	<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad sanitario competente del País que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los animales fueron inspeccionados y encontrados libres de enfermedades infecto transmisibles. Teniendo resultados negativos a: 2. Prueba de Tuberculina con un plazo no mayor de 45 días anteriores al embarque. 3. Prueba de Brucelosis, con las Pruebas de ELISA o Rosa Bengala u otra recomendada por la OIE, con un plazo no mayor de 30 días anteriores al embarque. 4. Tratamiento preventivo contra Leptospirosis. 5. Desparasitación interna y externa 15 días anteriores al embarque. 6. Vacunados contra Ántrax, y clostridiales, 15 a 180 días anteriores al embarque. 7. En el país está prohibido la alimentación con harina de carne y hueso de rumiantes. 8. Que el País cuente con un sistema de vigilancia para encefalopatías espongiiformes transmisibles. 9. Los animales a importar son considerados sensibles a la enfermedad de prurigo lumbar.
104	3507.10.00	Pastillas de cuajo				X	<ol style="list-style-type: none"> 1. Deberán de proceder de un establecimiento aprobado por el país de origen, para el proceso o elaboración del producto.

105	0106.32.00	Psitaciformes (Familia Psittacidae)		X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad sanitario competente del País que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los animales fueron inspeccionados y encontrados libres de enfermedades infecto transmisibles. 2. El país, zona está libre de enfermedades de Newcastle e Influenza aviar. 3. Los animales proceden de establecimientos libres de Laringotraqueitis aviar y Salmonella pullorum y gallinarum. 4. Que las aves permanecieron en Cuarentena oficial durante 21 días. 5. Que las aves adultas fueron tratadas contra endo y ectoparásitos. 6. Que las aves provengan de zocriaderos autorizados por la Autoridad competente (CITES) del País de Origen. 7. La vacunación contra Influenza aviar está prohibida. 8. El zocriadero este bajo la supervisión veterinaria oficial.
106	0106.19.00	Perros Mascotas (Canis familiaris)			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad sanitario competente del País que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El canino doméstico fue sometido a examen clínico por Parte de un médico veterinario autorizado. Este examen debe realizarse 15 días antes del embarque. Después de examinado el animal fue encontrado sano, sin síntomas de enfermedades infectocontagiosas y sin ectoparásitos visibles. 2. El canino doméstico fue tratado con medicamentos ecto y endoparasiticidas indicando la fecha de aplicación, principio activo, marca comercial y número de lote, con quince días de anticipación a la exportación. 3. Los caninos domésticos fueron vacunados contra distemper canino, hepatitis, parvovirus. 4. Perros adultos y cachorros mayores de tres meses deben haber sido vacunados contra rabia, esta vacuna debe estar vigente al día de su ingreso al país.
107	0304.31.00 0304.42.00 0304.49.00 0304.61.00 0304.89.60 0304.82.00 0304.89.60 0304.89.90	Pescado de cultivo, en filete: Tilapia (Tilapia sp., Oreochromis niloticus y Tilapia tilapia) Truchas (Oncorhynchus mikiss)				X	<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad sanitario competente del País que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a almacenar pescado, los que se dedican al proceso de fileteado, preparación de lomos o porciones, congelado y empaque se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Cuentan con la inspección de un médico veterinario oficial o regente veterinario permanente oficialmente supervisado. 3. El pescado proviene únicamente de aéreas de cultivo bajo control de la Autoridad competente. 4. Los establecimientos adquieren el pescado, únicamente de proveedores bajo control veterinario oficial del País. 5. Los establecimientos deben tener en ejecución el sistema HACCP. 6. El País lleva a cabo verificación, para determinar la posible presencia de contaminantes ambientales, verde malaquita y leuco verde malaquita así como la presencia de residuos de medicamentos veterinarios 7. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.

108	0304.3 0304.4 0304.6 0304.7 0304.8	Pescado de océano, en filete			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad sanitario competente del País que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a almacenar pescado, los que se dedican al proceso de fileteado, preparación de lomos o porciones, congelado y empaque se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. Los establecimientos adquieren el pescado, únicamente de proveedores directamente de embarcaciones bajo control veterinario oficial registradas y autorizadas en el país de origen. 4. Los establecimientos deben tener en ejecución el Sistema HACCP. 5. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.
109	03.02	Pescado de océano, fresco			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad sanitario competente del País que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a procesar, empaquetar y almacenar pescado, se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. Los establecimientos adquieren el pescado, únicamente de proveedores directamente de embarcaciones bajo control veterinario oficial registradas y autorizadas en el país de origen. 4. Los establecimientos deben tener en ejecución el Sistema HACCP. 5. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.
110	03.02	Pescado de cultivo, fresco			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad sanitaria competente del País que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a procesar, empaquetar y almacenar pescado, se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Cuentan con la inspección de un médico veterinario oficial o regente veterinario permanente oficialmente supervisado. 3. El pescado proviene únicamente de aéreas de cultivo bajo control de la Autoridad competente. 4. Los establecimientos adquieren el pescado, únicamente de proveedores bajo control veterinario oficial del País. 5. Los establecimientos deben tener en ejecución el Sistema HACCP. 6. El País lleva a cabo verificación, para determinar la posible presencia de contaminantes ambientales, verde malaquita y leuco verde malaquita así como la presencia de residuos de medicamentos veterinarios 7. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.
111	0305.31.00 0305.32.00 0305.39.00 0305.51.00 0305.59.00	Pescado seco y salado			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad sanitario competente del País que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados al procesar, empaquetar y almacenar pescado, se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.

112	0207.14.99 0511.99.90	Piel de pollo, congelada		X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad sanitario competente del País que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados, a sacrificar pollos, manipular, empacar y almacenar Piel de pollo congelada están aprobados por la administración sanitaria competente del País. 2. Cuentan con la inspección de un médico veterinario oficial permanente, así como con la supervisión de la autoridad central competente. 3. El País, zona está libre de enfermedades de Newcastle y de Influenza Aviar. 4. Proviene de granjas libres de Laringotraqueitis y Salmonella pullorum y gallinarum, 5. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos. 6. La piel fue producida bajo un sistema HACCP de cumplimiento obligatorio, Buenas Prácticas de manufactura y procedimientos estándares de operación. 6. La vacunación contra Influenza aviar está prohibida.
113	0410.00.00 1404.90.90	Polen de abeja			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad sanitario competente del País que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Recolectado en el área de los Estados Parte. 2. Los colmenares/apiarios se encuentran registrados, autorizados y controlados por la Autoridad Veterinaria oficial. 3. Los colmenares/apiarios productores de polen se encuentran bajo programas oficiales de control de enfermedades que afectan a la especie 4. El polen está libre de residuos químicos.
114	0307.91.00	Poliquetos (Polychaetos sp.)			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad sanitario competente del País que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a almacenar y empacar poliquetos, se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País.
115	0105.11.00	Pollita de 1 día (Gallus gallus)		X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Proviene de un País, zonas libre de Influenza Aviar y de Enfermedad de Newcastle. 2. Para la enfermedad de Newcastle adjuntar el certificado de vacunación, en el que se indique la naturaleza de la vacuna, fecha de vacunación y se haga constar que dicha vacunación se realizo conforme a lo dispuesto en el Manual Terrestre de la OIE. 3. Proviene de granjas libres de Laringotraqueitis, Mycoplasmosis y Salmonella pullorum y gallinarum, 4. En el término de (3) tres meses antes de la importación no se hayan presentado brotes de enfermedad infectocontagiosa que afecte a la especie. 5. Las aves provienen de reproductoras que participan en un programa avícola nacional 6. El establecimiento donde nacieron las aves se encuentra bajo control veterinario oficial 7. Las cajas y embalajes utilizados para transportar las pollitas de un día son nuevos y no estuvieron expuestos a contaminación con agentes infecciosos que afecten a la especie. 8. La vacunación contra Influenza aviar está prohibida.

116	0105.11.00	Pollito de 1 día para engorde (Gallus gallus)		X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique que:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Proviene de un País, zonas libre de Influenza Aviar y de Enfermedad de Newcastle. 2. Para la enfermedad de Newcastle adjuntar el certificado de vacunación, en el que se indique la naturaleza de la vacuna, fecha de vacunación y se haga constar que dicha vacunación se realizó conforme a lo dispuesto en el Manual Terrestre de la OIE. 3. Proviene de granjas libres de Laringotraqueitis, Mycoplasmosis y Salmonella pullorum y gallinarum, 4. En el término de (3) tres meses antes de la importación no se hayan presentado brotes de enfermedad infectocontagiosa que afecte a la especie. 5. Las aves provienen de reproductoras que participan en un programa avícola nacional 6. El establecimiento donde nacieron las aves se encuentra bajo control veterinario oficial 7. Las cajas y embalajes utilizados para transportar las pollitas de un día son nuevos y no estuvieron expuestos a contaminación con agentes infecciosos que afecten a la especie. 8. La vacunación contra Influenza aviar está prohibida.
117	0103.91.00 0103.92.00	Porcinos de engorde (Sus scrofa domestica)		X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los animales fueron inspeccionados y encontrados libres de enfermedades infecto transmisibles y en lo que se pueda determinar no se ha infectado en los últimos 30 días anteriores al embarque. 2. Desparasitación contra endo y ecto parásitos en los últimos 15 días anteriores al embarque. 3. Tratamiento preventivo contra Leptospirosis. 4. los cerdos deben de provenir de establecimientos que están bajo control por la Autoridad veterinaria oficial. 5. El país, zona está libre de peste porcina clásica y que la vacunación contra esta enfermedad está prohibida.
118	0103.91.00 0103.92.00	Porcinos para destace (Sus scrofa domestica)		X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los animales fueron inspeccionados y encontrados libres de enfermedades infecto transmisibles y en lo que se pueda determinar no se ha infectado en los últimos 30 días anteriores al embarque. 2. los cerdos deben de provenir de establecimientos que están bajo control por la Autoridad veterinaria oficial. 3. El país, zona está libre de peste porcina clásica y que la vacunación contra esta enfermedad está prohibida.

119	0103.10.00 0103.91.00 0103.92.00	Porcinos reproductores (Sus scrofa doméstica)		X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los animales fueron inspeccionados y encontrados libres de enfermedades infecto transmisibles y en lo que se pueda determinar no se ha infectado en los últimos 30 días anteriores al embarque. 2. Prueba de Brucelosis, negativa a ELISA o Rosa de Bengala u otra prueba reconocida por la OIE, y pruebas negativas a PRRS, realizada con treinta días anteriores al embarque. 3. Desparasitación contra endo y ecto parásitos en los últimos 15 días anteriores al embarque. 4. Tratamiento preventivo contra Leptospirosis. 5. Vacunados contra Parvovirus. 6. los cerdos deben de provenir de establecimientos que están bajo control por la Autoridad veterinaria oficial. 7. El país, zona está libre de peste porcina clásica y que la vacunación contra esta enfermedad está prohibida.
120	0306.26.90 0306.27.99	Postlarvas camarón (Litopenaeus vannamei)		X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos de donde provienen las post larvas de camarón se encuentran aprobados y bajo el control de la administración sanitaria competente del País. 2. El establecimiento lleva a cabo un programa de control en las aguas, que incluya la composición físico química y la posible presencia de contaminantes. 3. El País tiene prohibido el uso de verde malaquita y azul de metileno en especies destinadas al consumo humano. 4. El País tiene en ejecución un programa de vigilancia de las enfermedades que afectan a la especie señaladas en el código sanitario para los animales acuáticos. 5. En el establecimiento no se presento brote de ninguna de las enfermedades descritas en el punto 4 durante el ciclo productivo.
121	2309.90.49	Premezclas minerales para alimentación animal				X	<ol style="list-style-type: none"> 1. Deberán de proceder de un establecimiento aprobado por la Autoridad competente del País Exportador, para el proceso o elaboración del producto. 2. Declaración de la fuente de fosforo.
122	2309.90.49	Premezclas proteínico energéticas para alimentación animal		X			<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad sanitario competente del País que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los requisitos serán establecidos de acuerdo a la composición de la pre mezcla.
123	2309.90.41	Premezclas vitamínicas para alimentación animal				X	<ol style="list-style-type: none"> 1. Deberán de proceder de un establecimiento aprobado por la Autoridad competente del País Exportador, para el proceso o elaboración del producto.
124	2309.90.41	Premezclas vitamínico minerales para alimentación animal				X	<ol style="list-style-type: none"> 1. Deberán de proceder de un establecimiento aprobado por la Autoridad competente del País Exportador, para el proceso o elaboración del producto. 2. Declaración de la fuente de fosforo.

125	0307.59.90	Pulpo congelado (Octopus vulgaris)			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a almacenar, empacar y congelar pulpo se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. El pulpo debe provenir únicamente de áreas de captura aprobadas por la Autoridad competente. 4. Los establecimientos deben tener en ejecución el Sistema HACCP. 5. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.
126	0406.10.90 0406.30.00	Quesillo pasteurizado			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a elaborar, empacar y almacenar se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. Los hatos de donde proviene la leche cruda se encuentran bajo control veterinario oficial. 4. La materia prima debe provenir únicamente de áreas de la región de los Estados Parte. 5. El establecimiento debe tener en ejecución POE's y BPM o HACCP. 6. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.
127	0406.10.90	Queso fresco pasteurizado			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a elaborar, empacar y almacenar se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. Los hatos de donde proviene la leche cruda se encuentran bajo control veterinario oficial. 4. La materia prima debe provenir únicamente de áreas de la región de los Estados Parte. 5. El establecimiento debe tener en ejecución POE's y BPM o HACCP 6. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.

128	0406.90.90	Queso pasteurizado madurado 60 días				X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a elaborar, empacar y almacenar queso madurado 60 días, se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. Los hatos de donde proviene la leche cruda se encuentran bajo control veterinario oficial. 4. La materia prima debe provenir únicamente de áreas de la región de los Estados Parte. 5. Los establecimientos deben tener en ejecución POE's BPM o HACCP. 6. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.
129	0406..10.10	Queso pasteurizado, tipo mozzarella				X		<ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a elaborar, empacar y almacenar queso madurado 60 días, se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. Los hatos de donde proviene la leche cruda se encuentran bajo control veterinario oficial. 4. La materia prima debe provenir únicamente de áreas de la región de los Estados Parte. 5. Los establecimientos deben tener en ejecución POE's BPM o HACCP. 6. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.
130	0406.20.10 0406.90.20	Queso pasteurizado tipo cheddar				X		<ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a elaborar, empacar y almacenar queso madurado 60 días, se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. Los hatos de donde proviene la leche cruda se encuentran bajo control veterinario oficial. 4. La materia prima debe provenir únicamente de áreas de la región de los Estados Parte. 5. Los establecimientos deben tener en ejecución POE's BPM o HACCP. 6. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.
131	0406.90.90	Queso pasteurizado tipo americano				X		<ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a elaborar, empacar y almacenar queso madurado 60 días, se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. Los hatos de donde proviene la leche cruda se encuentran bajo control veterinario oficial. 4. La materia prima debe provenir únicamente de áreas de la región de los Estados Parte. 5. Los establecimientos deben tener en ejecución POE's BPM o HACCP. 6. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.

132	0406.20.10 0406.20.90	Queso madurado, rallado			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a elaborar, empacar y almacenar queso madurado 60 días, se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. Los hatos de donde proviene la leche cruda se encuentran bajo control veterinario oficial. 4. La materia prima debe provenir únicamente de áreas de la región de los Estados Parte. 5. Los establecimientos deben tener en ejecución POE's BPM o HACCP. 6. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.
133	0406.90.90	Queso madurado, seco			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a elaborar, empacar y almacenar queso madurado 60 días, se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. Los hatos de donde proviene la leche cruda se encuentran bajo control veterinario oficial. 4. La materia prima debe provenir únicamente de áreas de la región de los Estados Parte. 5. Los establecimientos deben tener en ejecución POE's y BPM o HACCP o un sistema equivalente que garantice el mismo nivel de protección. 6. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.
134	0406.30.00	Quesos pasteurizados fundidos				X	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a elaborar, empacar y almacenar queso madurado 60 días, se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. Los hatos de donde proviene la leche cruda se encuentran bajo control veterinario oficial. 4. La materia prima debe provenir únicamente de áreas de la región de los Estados Parte. 5. Los establecimientos deben tener en ejecución POE's BPM o HACCP. 6. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.

135	0302.71.00	Tilapia fresca (Oreochromis sp.)				X	<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a procesar, empacar y almacenar pescado, los que se dedican al proceso de fileteado, preparación de lomos o porciones, congelado y empaque se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Cuentan con la inspección de un médico veterinario oficial o regente veterinario permanente oficialmente supervisado. 3. El pescado proviene únicamente de aéreas de cultivo bajo control de la Autoridad veterinaria oficial. 4. Los establecimientos adquieren el pescado, únicamente de proveedores bajo control veterinario oficial del País. 5. Los establecimientos deben tener en ejecución el Sistema HACCP. 6. El País lleva a cabo verificación, para determinar la posible presencia de contaminantes ambientales, verde malaquita y leuco verde malaquita así como la presencia de residuos de medicamentos veterinarios 7. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.
136	0301.99.10	Tilapia para reproducción (Oreochromis sp.)				X	<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos de donde provienen la Tilapia para reproducción se encuentran aprobados y bajo control por la Autoridad veterinaria oficial del País. 2. Se lleva a cabo monitoreo para detectar la presencia de enfermedades de declaración obligatoria que afecten a la especie.
137	0210.12.00 0209.10.10	Tocineta de cerdo, ahumada				X	<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a clasificar, manipular, elaborar empacar y almacenar tocineta ahumada de cerdo están aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. La planta o establecimiento donde se procesaron los cerdos se encuentra certificada por los Estados Parte. 4. El producto fue producido bajo un sistema HACCP. 5. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos. 6. País libre o zona libre de PPC. 7. La carne obtuvo una temperatura interna de al menos de 70 Grados Celsius por un segundo, y posterior al procedimiento no entró en contacto con productos crudos.

138	0201.30.00 0202.30.00 1602.50.00	Tortas de carne de bovino			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Los establecimientos destinados a elaborar, empaçar y almacenar tortas de carne de bovino están aprobados por la Autoridad sanitario competente del País. 2. Cuentan con la inspección de un médico veterinario oficial permanente, así como con la supervisión de la autoridad central competente. 3. En el país está prohibido la alimentación con harina de carne y hueso de rumiantes. 4. La carne no contienen materiales específicos de riesgo (MER) para EEB. 5. El establecimiento que procesa la carne, cuenta con un sistema HACCP 6. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos como Escherichia coli 0157:H7. 7. Que las tortas no contengan carne de cerdo. 8. Los hatos se encuentran bajo control veterinario oficial.
139	0301.91.90	Truchas vivas para engorde (Oncorhynchus mikiss)			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos de donde provienen la Trucha para engorde se encuentran aprobados y bajo control por la Autoridad veterinaria oficial del País. 2. El País tiene prohibido el uso de verde malaquita, azul de metileno Nitrofuranos y cloranfenicol en especies destinadas al consumo humano. 3. Se lleva a cabo monitoreo para detectar la presencia de enfermedades de declaración obligatoria que afecten a la especie.
140	0206.10.00 0206.21.00 0206.22.00 0206.29.00 0504.00.10	Vísceras de bovino			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a congelar, empaçar y almacenar vísceras de bovinos se encuentran aprobados por la Autoridad veterinaria competente del País. 2. Cuentan con la inspección de un médico veterinario oficial permanente, así como con la supervisión de la autoridad central competente. 3. En el país está prohibido la alimentación con harina de carne y hueso de rumiantes. 4. Los despojos no contienen materiales específicos de riesgo (MER) para EEB. 5. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos. 6. El establecimiento que procesa los despojos cuenta con un sistema HACCP.
141	0408.19.00	Yema de huevo congelada pasteurizada			X		<p>Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Veterinaria competente del País Exportador que certifique:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los establecimientos destinados a almacenar, procesar y empaçar huevos pasteurizados, se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País. 2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes. 3. Los establecimientos adquieren los productos, únicamente de proveedores de productores autorizadas en el País. 4. Los establecimientos deben tener en ejecución el Sistema HACCP. 5. El proceso de pasteurización debe de inactivar Salmonella sp y el virus de la influenza aviar. 6. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.

142	0403.10.90	Yogurt				X	<p>1. Los establecimientos destinados a elaborar, empaquetar y almacenar se encuentran aprobados por la Autoridad sanitaria competente del País.</p> <p>2. Los establecimientos cuentan con supervisión veterinaria oficial periódica al menos una vez al mes.</p> <p>3. Los hatos de donde proviene la leche cruda se encuentran bajo control veterinario oficial.</p> <p>4. El establecimiento debe tener en ejecución POE's y BPM o HACCP.</p> <p>5. El País tiene un programa nacional para la detección de residuos y microorganismos patógenos.</p>