



SOLICITUD PARA PERMISO DE IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS NO PROCESADOS DE ORIGEN ANIMAL

0. Referencias: DI-DS-E-08		DPSP ZOO-02-R-005		Actualizado marzo 2020	
Con base en lo que establece el Código de Salud, Decreto 90-97; el Reglamento para la Inocuidad de los Alimentos, Acuerdo Gubernativo 969-99; y/u otras leyes de importación afines a la inocuidad derivadas de la legislación nacional, así como el Decreto 36-98, Ley de Sanidad Vegetal y Animal y su reglamento, Acuerdo Ministerial No. 1090-2001; nos permitimos solicitar la autorización para importar el producto del cual detallamos las siguientes características:					
1. IMPORTADOR					
1.1. Nombre:					
1.2. Dirección:					
1.3. Tel/Fax:			1.4. Correo electrónico:		
1.5. Representante Legal:					
1.6. Licencia Sanitaria de Funcionamiento extendida por la DI:					
2. EXPORTADOR					
2.1. Nombre del Establecimiento:					
2.2. País:			2.2.A. No. Establecimiento/Planta:		
2.3. Dirección:					
2.4. Tel/Fax:			2.5. Correo electrónico:		
3. ESTABLECIMIENTO DE ORIGEN					
3.1. Nombre del Establecimiento:					
3.2. País:					
3.3. No. de Establecimiento/Planta:					
3.4. Dirección:					
4. PROCEDENCIA					
4.1. País:					
5. REGENTE					
5.1. Nombre:				5.2. No. De Colegiado:	
5.3. Número de Teléfono:			5.4. Correo electrónico:		
6. MERCANCÍA A IMPORTAR					
6.1. Producto:		6.4. No. de factura comercial:		6.5. Fecha factura comercial:	6.6. No. de bultos
6.2. Especie:		6.7. Peso neto total (kg):		6.8. Total valor FOB US \$:	
6.3. Descripción:					
Adjuntar ANEXO que contenga: descripción de producto, número de bultos, temperatura, peso neto (Kg.), valor CIF y valor FOB.					
6.9. No. Certificado(s) zoosanitario(s):			6.10. No. de lote(s) de producción:		
7. TRANSPORTE					
7.1 Transporte: Terrestre <input type="checkbox"/> Marítimo <input type="checkbox"/> Aéreo <input type="checkbox"/>					
7.2. Aduana de ingreso:			7.3. Conocimiento de embarque:		
7.4. No. de contenedor					



CONSIDERANDO: Que el Artículo 99 de la constitución Política de la República de Guatemala establece que “El Estado velará porque la alimentación y nutrición de la población reúna los requisitos mínimos de salud.

CONSIDERANDO: Que el Artículo 130 inciso b) del Código de Salud establece la obligación del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación en cuanto a la prevención y control en las etapas de producción, transformación, almacenamiento, transporte, importación y exportación de alimentos naturales no procesados.

CONSIDERANDO: Que en el artículo 5 del Acuerdo Gubernativo 969-99, Reglamento para la Inocuidad de los Alimentos, se regula que la Dirección General de Regulación, Vigilancia y Control de la Salud del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, y el Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, emitirá la normativa específica, implementarán procedimientos y diseñarán los formularios a utilizar en las gestiones administrativas”.

El Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones a través de la Dirección de Inocuidad, establece:

DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA LA DIRECCIÓN DE INOCUIDAD:

- Fotocopia de Factura comercial
- Fotocopia de Certificado de Origen (para países de Centro América, aplica FAUCA)
- Fotocopia de Certificado de Inocuidad (Sanitario) del país de origen

REQUISITOS OBLIGATORIOS PARA LA DIRECCIÓN DE INOCUIDAD:

- El Establecimiento importador deberá de contar con Licencia Sanitaria de Funcionamiento vigente.
- El Establecimiento que desee exportar a Guatemala, deberá estar aprobada por la Dirección de Inocuidad del VISAR/MAGA y encontrarse en la lista de Establecimientos aprobados.
- Toda importación podrá ser muestreada acorde a las directrices del *Codex Alimentarius* cuando la Dirección de Inocuidad del MAGA lo considere necesario.

DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA LA DIRECCIÓN DE SANIDAD ANIMAL

- Dos (2) fotocopias del Certificado Zoosanitario
- Fotocopia de Certificado de origen (Para países de Centroamérica aplica Formulario Único Aduanero)
- Fotocopia de Factura Comercial
- Certificado de Análisis Microbiológico y de Residuos, por embarque, cuando se requiera.
- Fotocopia del Conocimiento de Embarque (aéreo, marítimo o terrestre)
- Adherir Timbre Médico Veterinario y Zootecnista correspondiente de acuerdo al valor FOB declarado en la factura comercial (Decreto No. 22-2005)

IMPORTANTE: SE DEBE RESALTAR EL PRODUCTO OBJETO DE LA SOLICITUD EN CADA DOCUMENTO ADJUNTO.

ES RESPONSABILIDAD DEL USUARIO PRESENTAR FORMULARIOS ACTUALIZADOS, LOS QUE SE PUEDEN DESCARGAR DE LA PÁGINA WEB DEL VISAR: visar.maga.gob.gt.

NOTAS DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD ANIMAL

1. Cuando sea primera importación o haya cambio en el estado sanitario del país exportador, deberá solicitar previamente los requisitos de importación ante el Departamento de Protección y Sanidad Pecuaria.
2. La recepción de la documentación NO constituye compromiso de aprobación de la solicitud.
3. La aprobación y entrega de una Autorización de Importación se hará efectiva en un término de CINCO (5) días hábiles si fuera aprobada para su trámite.
4. La solicitud del permiso de importación deberá ser presentada con antelación a la llegada del producto al país. (Artículo 24 del Acuerdo Gubernativo 745-99).



MINISTERIO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

VICEMINISTERIO DE SANIDAD AGROPECUARIA Y REGULACIONES (VISAR)

DIRECCIONES DE INOCUIDAD Y SANIDAD ANIMAL

5. Los documentos redactados en idioma extranjero deben ser vertidos al idioma español mediante traducción jurada, la cual se debe adjuntar a los documentos respectivos (Artículo 4 numeral 9, Acuerdo Ministerial 1090-2001).

Firma Representante Legal	Firma del Regente
Sello de la Empresa	Sello del Regente



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

CARNE DE AVE

PRODUCTO	ESPECIE	DESCRIPCIÓN
CUARTO TRASERO	POLLO	Cuadril, muslo, pierna, encuentro
PECHUGA	POLLO	Pechuga con hueso, filete, tiras, tender
ALAS	POLLO	Alas
CANAL	POLLO	Entero, medio, sin menudos o con menudos
VÍSCERAS	POLLO	Molleja, hígado, corazón
MENUDOS	POLLO	Patas , pescuezo, cabeza
CARNE MECÁNICAMENTE DESHUESADA	POLLO	Pasta o MDM
PIEL	POLLO	Piel
CARNE	POLLO	Recortes
GRASA	POLLO	Grasa 100%

PRODUCTO	ESPECIE	DESCRIPCIÓN
CUARTO TRASERO	GALLINA	Cuadril, muslo, pierna, encuentro
PECHUGA	GALLINA	Pechuga con hueso, filete, tiras, tender
ALAS	GALLINA	Alas
CANAL	GALLINA	Entero, medio, sin menudos o con menudos
VÍSCERAS	GALLINA	Molleja, hígado, corazón
MENUDOS	GALLINA	Patas , pescuezo, cabeza
CARNE	GALLINA	Recortes
GRASA	GALLINA	Grasa 100%

PRODUCTO	ESPECIE	DESCRIPCIÓN
CUARTO TRASERO	PAVO	Cuadril, muslo, pierna, encuentro
PECHUGA	PAVO	Pechuga con hueso, filete, tiras, tender
ALAS	PAVO	Alas
CANAL	PAVO	Entero, medio, sin menudos o con menudos
VÍSCERAS	PAVO	Molleja, hígado, corazón
MENUDOS	PAVO	Patas , pescuezo, cabeza
CARNE MECÁNICAMENTE DESHUESADA	PAVO	Pasta
PIEL	PAVO	Piel
CARNE	PAVO	Recortes
GRASA	PAVO	Grasa 100%



PRODUCTO	ESPECIE	DESCRIPCIÓN
PECHUGA	CODORNIZ	Pechuga con hueso, filete, tiras, tender
ALAS	CODORNIZ	Alas
CANAL	CODORNIZ	Entero, medio, sin menudos o con menudos
CARNE	CODORNIZ	Recortes
GRASA	CODORNIZ	Grasa 100%

PRODUCTO	ESPECIE	DESCRIPCIÓN
CUARTO TRASERO	PATO	Cuadril, muslo, pierna, encuentro
PECHUGA	PATO	Pechuga con hueso, filete, tiras, tender
ALAS	PATO	Alas
CANAL	PATO	Entero, medio, sin menudos o con menudos
VÍSCERAS	PATO	Molleja, hígado, corazón
MENUDOS	PATO	Patatas, pescuezo, cabeza
CARNE	PATO	Recortes
GRASA	PATO	Grasa 100%

CARNE DE BOVINO

PRODUCTO	ESPECIE	DESCRIPCIÓN
CARNE CON HUESO	BOVINO	Costillas u otra carne que tenga hueso
CARNE SIN HUESO	BOVINO	Cortes finos u otra carne sin hueso, lengua
CARNE CON GRASA (RECORTE)	BOVINO	Carne con grasa 50% 50%, 70% 30%, 72% 28%
CARNE MOLIDA	BOVINO	Carne molida
VÍSCERAS ROJAS	BOVINO	Corazón, hígado
VÍSCERAS VERDES	BOVINO	Mondongo o panza, librillo, intestino
GLÁNDULAS COMESTIBLES	BOVINO	Mollejas o timo, testículos
PATAS Y COLA (DESPOJO)	BOVINO	Patatas, cola
TENDONES Y LIGAMENTOS (DESPOJO)	BOVINO	Tendones y ligamentos
GRASA	BOVINO	Grasa



MINISTERIO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

VICEMINISTERIO DE SANIDAD AGROPECUARIA Y REGULACIONES (VISAR)

DIRECCIONES DE INOCUIDAD Y SANIDAD ANIMAL

CARNE DE PORCINO

PRODUCTO	ESPECIE	DESCRIPCIÓN
CARNE CON HUESO	CERDO	Costillas u otra carne que tenga hueso
CARNE SIN HUESO	CERDO	Cortes finos u otra carne sin hueso, lengua
CARNE CON GRASA (RECORTE)	CERDO	Panceta, tocineta, tocino, recorte
CARNE MOLIDA	CERDO	Carne molida, tortitas
VÍSCERAS ROJAS	CERDO	Corazón, hígado
VÍSCERAS VERDES	CERDO	Buche o panza, intestino
PATAS, COLA Y CABEZA	CERDO	Patas ,cola, cabeza entera, orejas, cachetes, trompa
GRASA	CERDO	Grasa
PIEL	CERDO	Piel