

LISTA DE PRODUCTOS SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS DE ORIGEN VEGETAL Y ANIMAL REGLAMENTADOS PARA SU INGRESO A LA PROVINCIA DE GALÁPAGOS



Productos de ingreso permitido, restringido y no permitido.

PRODUCTOS PERMITIDOS

Deben cumplir con las normas generales* (N.G.), y los requisitos específicos** establecidos:

Cód.	Nombre de los productos	Requisitos
001	aceites vegetales: (soya, maíz, girasol, etc.)	N.G. 11.
002	acelga	N.G. 8.
003	achiote	N.G. 7. 11.
004	aji, fresco o procesado	N.G. 6.
005	ajonjolí	N.G. 7.
006	albahaca	N.G. 8.
007	alcachofa	N.G. 6.
008	alfalfa	N.G. 8.
009	almeja sin valvas	N.G. 12.
010	anicillo	N.G. 8.
011	anís	N.G. 7.
012	apio	N.G. 8.
013	arroz	N.G. 7.
014	artesanías de bambú	N.G. 14.
015	artesanías de caña	N.G. 14.
016	artesanías de madera	N.G. 14.
017	artículos de paja	N.G. 14.
018	avena	N.G. 7.
019	berenjena	N.G. 6.
020	borojo	N.G. 6.
021	borraja	N.G. 8.
022	botoncillo	N.G. 8.
023	cacao en polvo o barra	N.G. 11.
024	café tostado (entero o molido)	N.G. 11.
025	calamar	N.G. 12.
026	caléndula	N.G. 7.
027	camarón	N.G. 12.
028	camote	N.G. 7.
029	canela	N.G. 7.
030	cangrejo	N.G. 13.
031	canguil	N.G. 7.
032	caupi	N.G. 7.
033	cebada	N.G. 7.
034	cebolla blanca	N.G. 7. 8.
035	cebollino	N.G. 7. 8.

Cód.	Nombre de los productos	Requisitos
036	cedrón	N.G. 8.
037	centeno	N.G. 8.
038	champiñones/hongos	N.G. 7.
039	ciruelo/ovo	N.G. 6.
040	col de bruselas	N.G. 5. 7.
041	cola de caballo	N.G. 8.
042	comidas instantáneas	N.G. 3.
043	comino	N.G. 7. 11.
044	concha sin valvas	N.G. 12.
045	cuero curtido	N.G.
046	eneldo	N.G. 8.
047	espárrago	N.G. 7.
048	espinaca	N.G. 15.
049	fresa / frutilla	N.G. 6.
050	frutas congeladas	N.G. 11.
051	frutas deshidratadas	N.G. 11.
052	garbanzo	N.G. 7.
053	girasol	N.G. 7.
054	granos secos para consumo humano (menstras)	N.G. 7.
055	habichuela	N.G. 7.
056	harinas vegetales secas	N.G. 11.
057	hierba buena	N.G. 8.
058	hierba luisa	N.G. 8.
059	hinojo	N.G. 8.
060	jaiba	N.G. 13.
061	jengibre	N.G. 7.
062	jugos de frutas	N.G. 11.
063	lana, pelo cerdas	N.G.
064	laurel	N.G. 7. 15.
065	leche en polvo	N.G. 3.
066	leche evaporada	N.G. 3.
067	leche larga vida	N.G. 3.
068	lenteja	N.G. 7.
069	linaza	N.G. 7.
070	llantén	N.G. 8.
071	malva de olor	N.G. 8.
072	maní	N.G. 11.
073	manzanilla	N.G. 8.
074	matico	N.G. 7. 8.
075	mejillones sin valvas	N.G. 12.
076	mejorana	N.G. 8.
077	mellico	N.G. 7.
078	menta	N.G. 8.
079	morocho	N.G. 10.
080	mortuño	N.G. 7.
081	nabo	N.G. 8.
082	oca	N.G. 7.
083	orégano	N.G. 8.
084	ortiga	N.G. 8.
085	otros artículos de madera	N.G. 14.
086	paico	N.G. 8.
087	papanabo	N.G. 7.
088	pepino	N.G. 6.
089	perejil	N.G. 8.
090	pescado	N.G. 12.
091	pimienta	N.G. 7.
092	pimiento	N.G. 6.
093	plumas	N.G.
094	poleo	N.G. 8.
095	productos enfriados	N.G. 11.
096	productos enlatados	N.G. 3.
097	puerro	N.G. 7. 8.
098	pulpa de fruta	N.G. 11.
099	quinua	N.G. 7.
100	rábano	N.G. 7.
101	remolacha	N.G. 7.
102	rocas y minerales	N.G.

Cód.	Nombre de los productos	Requisitos
103	romasa	N.G. 8.
104	romero	N.G. 8.
105	ruda	N.G. 8.
106	sangorache	N.G. 7. 8. †
107	sorgo	N.G. 7.
108	soya	N.G. 7.
109	taraxaco	N.G. 7.
110	té	N.G. 11.
111	tilo	N.G. 7.
112	tomate cherry	N.G. 6.
113	tomate riñón	N.G. 6.
114	toronjil	N.G. 8.
115	uva	N.G. 1.
116	vainita	N.G. 7.
117	valeriana	N.G. 8.
118	verdolaga	N.G. 8.
119	verduras congeladas	N.G. 11.
120	verduras deshidratadas	N.G. 11.
121	yuca (solo encerada)	N.G. 6.
122	zanahoria blanca	N.G. 7.

PRODUCTOS RESTRINGIDOS

Tienen mayor riesgo sanitario y fitosanitario para el transporte de plagas y enfermedades. Deben cumplir con las normas generales* (N.G.) y los requisitos específicos** establecidos.

Cód.	Nombre de productos (vegetales)	Requisitos
201	agua	N.G. 3.
202	aguacate	N.G. 6.
203	ajo	N.G. 5. 7.
204	arveja	N.G. 16.
205	babaco	N.G. 6.
206	banano	N.G. 6.
207	berro	N.G. 15.
208	brócoli	N.G. 5. 7.
209	capulí	N.G. 6.
210	cebolla paitaña	N.G. 5. 7.
211	cebolla perla	N.G. 5. 7.
212	chocho	N.G. 7. 9.
213	choclo	N.G. 6.
214	claudia	N.G. 6. 17.
215	cocos	N.G. 6.
216	col blanca/morada	N.G. 5. 7.
217	coliflor	N.G. 5. 7.
218	culantro	N.G. 8.
219	durazno	N.G. 6. 17.
220	eucalipto	N.G. 15.
221	flores secas	N.G. 9. 13.
222	fréjol	N.G. 16.
223	fréjol de palo	N.G. 16.
224	fréjol tierno	N.G. 16.
225	guineo	N.G. 6.
226	habas	N.G. 16.
227	habas pallar	N.G. 16.
228	higo	N.G. 13.
229	kiwi	N.G. 6. 17.
230	lechuga	N.G. 5. 7.
231	lechuga de seda	N.G. 5. 7.
232	lechuga escarola	N.G. 5. 7.
233	lima	N.G. 6.
234	limón amarillo	N.G. 6.
235	limón verde	N.G. 6.
236	madera seca	N.G. 2. †
237	maíz	N.G. 9. 10.

Cód.	Nombre de productos (vegetales)	Requisitos
238	mandarina	N.G. 6.
239	mango	N.G. 18.
240	manzana	N.G. 6. 17.
241	melocotón	N.G. 6.
242	melón	N.G. 6.
243	mote	N.G. 10.
244	naranja	N.G. 6.
245	nueces	N.G. 7. 26.
246	orito	N.G. 6.
247	papa	N.G. 7.
248	papaya	N.G. 6.
249	pepino dulce	N.G. 6.
250	pera	N.G. 6. 17.
251	piña	N.G. 6.
252	plátano	N.G. 6.
253	plátano verde	N.G. 6.
254	reinaclaudia (claudia Nacional)	N.G. 6.
255	sandía	N.G. 6.
256	semillas (otras)	N.G. 19.
257	semillas de árboles maderables (amarillo lagarto, caoba, nogal y teca)	N.G. 19.
258	semillas de hortalizas	N.G. 3.
259	tamarindo	N.G. 7. 16.
260	tomate de árbol	N.G. 6.
261	toronja	N.G. 6.
262	zambo	N.G. 6.
263	zanahoria	N.G. 7.
264	zapallo	N.G. 6. †
265	zarandajo	N.G. 9. 16.
266	zucchini	N.G. 6.

Cód.	Productos animales y derivados	Requisitos
301	alimentos concentrados para animales	N.G. 3.
302	carne cocida de porcino	N.G. 27.
303	carne curada y seca de bovino	N.G. 27.
304	carne fresca de aves	N.G. 20.
305	carne fresca de pollo	N.G. 20.
306	carne ahumada de porcino	N.G. 4.
307	carne cocida de bovino	N.G. 27.
308	carne curada y seca de porcino	N.G. 27.
309	crema de leche	N.G. 3.
310	cuero piquelado	N.G. 28.
311	embriones de bovino	N.G. 21.
312	embriones de equino	N.G. 21.
313	embriones de porcino	N.G. 21.
314	embutidos	N.G. 3.
315	extracto de carne de bovino	N.G. 3.
316	helado de crema	N.G. 3.
317	huevo para consumo	N.G. 23.
318	huevos de codorniz para consumo	N.G. 29.
319	huevos fértiles de gallina	N.G. 24.
320	mantequilla	N.G. 3.
321	pollitos de un día de nacido	N.G. 25.
322	queso maduro	N.G. 3.
323	semen de bovino	N.G. 22.
324	semen de equino	N.G. 22.
325	semen de porcino	N.G. 22.
326	vísceras de pollo (mollejas, corazón, hígado, patas)	N.G. 20. †
327	yogur	N.G. 3.

IMPORTANTE

Todo usuario debe llevar abiertos sus envíos (carga) a los puntos de control para facilitar la inspección de los mismos.

PRODUCTOS NO PERMITIDOS

Son altamente agresivos y pueden transportar enfermedades y plagas.

Cód.	Nombre de los productos
401	ajenojo
402	ajenojo serrano
403	albaricoque
404	anona
405	badea
406	café en grano seco
407	caimito
408	caña de azúcar
409	cereza
410	chamico
411	chirimoya
412	chulco
413	especies forestales y maderables y sus partes propagativas
414	flores frescas
415	frambuesa
416	granada
417	granadilla
418	grosella
419	guaba bejuco
420	guaba machete
421	guanabana
422	guayaba
423	hojas de plátano
424	hojas de vegetales y ornamentales frescas
425	lucuma
426	maracuya
427	meshua
428	mora
429	nararanja
430	ñame
431	papa china
432	pastos y sus partes propagativas
433	plantas medicinales frescas y sus partes propagativas
434	plantas ornamentales y sus partes propagativas
435	tabaco
436	taro
437	taxo
438	tierra y arena
439	trigo
440	tuna
441	zapote

Cód.	Productos animales y derivados
442	alimento para animales a partir de contenido ruminal
443	alimentos para animales a partir de gallinaza animales vivos (excepto los traídos por instituciones con la autorización del Directorio de la ABG)
444	carne fresca de bovino (res)
445	carne fresca de ovino y caprino (ovejas y cabras)
446	carne fresca de porcino (cerdo)
447	cueros (excepto piquelados y curtidos)
448	harinas de origen animal
449	hígado de res
450	huevo fértiles de aves silvestres
451	huevo fértiles de pato
452	huevo fértiles de pavo
453	intestinos animales, panza de ganado
454	leche fermentada
455	leche fresca, refrigerada o congelada
456	leche pasteurizada
457	microorganismos (hongos, bacterias, etc)
458	muestras patológicas
459	organismos modificados genéticamente
460	quesos frescos
461	sangre fresca, refrigerada o congelada
462	sangre seca en polvo
463	vacunas para animales (excepto las traídas por instituciones de control, con la autorización del Directorio de la ABG).
464	

Las *Normas Generales (N.G.) y **Requisitos específicos, se encuentran detallados en la página posterior.



Los productos, subproductos y derivados de origen animal y vegetal que se transporten hacia la provincia de Galápagos, deben cumplir con las normas generales y requisitos específicos establecidos.

El Sistema de Inspección y Cuarentena de la provincia de Galápagos (SICGAL), al que hace referencia la Ley de Régimen Especial para la Conservación y Desarrollo Sustentable de la Provincia de Galápagos, es un programa integral de la Agencia de Regulación y Control de la Bioseguridad y Cuarentena para Galápagos (ABG) con un alto grado de coordinación interinstitucional destinado a prevenir la introducción de nuevas especies y organismos a las Islas Galápagos, Art. 12. Reglamento de Control Total de Especies Introducidas de la Provincia de Galápagos (RCTEI).

EMBALAJES PERMITIDOS

Cajas de plástico, baldes plásticos, gavetas plásticas, fundas plásticas, cajas de cartón, cajas de madera (NIMF 15), espuma flex, coolers, papel, recipientes metálicos, saquillos de yute.

Dirección Ejecutiva ABG:
Santa Cruz: 05-2 527 414, 05-2 527 023

SITIO DE INSPECCIÓN
Isla Santa Cruz: 05-2 524 416

OFICINAS TÉCNICAS
San Cristóbal: 05-2 521 100
Isabela: 05-2 529 491
Floreana: 05-2 524 937

Quito: 02-2 818 272 Nuevo Aeropuerto Internacional Mariscal Sucre, Parroquia Tababela.
Guayaquil: 04-2 292 811 / Puerto 04-2 556 576 Avda. de las Américas junto al Centro de Convenciones Simón Bolívar.

E-mail: info@abgalapagos.gob.ec

Galápagos – Ecuador.

AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL DE LA BIOSEGURIDAD Y CUARENTENA PARA GALÁPAGOS (ABG)

La Agencia de Regulación y Control de la Bioseguridad y Cuarentena para Galápagos (ABG) es la entidad responsable de controlar, regular, impedir y disminuir el riesgo de la introducción, movimiento y dispersión de organismos exóticos, por cualquier medio, que ponga en riesgo la salud humana, el sistema económico del Archipiélago y las actividades agropecuarias; así como contribuir a la conservación de la integridad ecológica de los ecosistemas insulares y marinos, y la biodiversidad (nativa y endémica) de cada una de las islas del Archipiélago de Galápagos.

Esta lista fue elaborada participativamente en septiembre de 1999, ha sido revisada y actualizada sobre la base de análisis de riesgos y de las Resoluciones, 449 y 451, de la Comunidad Andina de Naciones y el RCTEI.

Fue aprobada por el Directorio de la ABG mediante Resolución No. D-ABG-004-07-2013.

INSTRUCTIVO PARA EL USO DE LA LISTA DE PRODUCTOS REGLAMENTADOS DE ORIGEN VEGETAL Y ANIMAL PARA SU INGRESO A LA PROVINCIA DE GALÁPAGOS

La Lista de Productos tiene:

- 7 Normas Generales, independientemente que sea permitido o restringido.
- 29 Requisitos Específicos asignados a cada uno de los productos.
- Las letras NG Representan las Normas Generales; y los números del 1 al 29 están asignados los requisitos específicos.
- Un producto "X" tiene asignado NG más uno o más números que corresponden a los requisitos a cumplir.

Ejemplo: comidas instantáneas N.G - 3. Que indica: Las letras N.G, debe cumplir las normas generales y 3 el requisito establecido. Para este producto (ver en la página de requisitos específicos el número 3 respectivamente)

En los casos de que algún producto no tenga número asignado, únicamente debe cumplir con las normas generales.

NORMAS GENERALES

- 1) Ser inspeccionados por los técnicos de la ABG en el lugar de embarque y desembarque.
- 2) Ser declarados a los inspectores de la ABG en los puertos de origen y destino (Art. 30 RCTEI) utilizando la Declaración Juramentada de Mercancías.
- 3) Ser transportados en embalajes y recipientes inertes, resistentes, limpios y bien cerrados. No transportar productos en embalajes de madera, excepto los que cumplan las Normas Internacionales para Medidas Fitosanitarias Nº 15.
- 4) Estar en buen estado sanitario o fitosanitario, limpios, sin tierra, libre de semillas extrañas, libres de insectos y otros organismos y microorganismos.
- 5) Obtener la Guía sanitaria y/o fitosanitaria si la inspección es satisfactoria en el puerto de origen, tanto en el transporte aéreo como marítimo.
- 6) En caso de existir una emergencia sanitaria o fitosanitaria a nivel nacional, el producto afectado se convertirá en no permitido para su ingreso a Galápagos, por el tiempo que dure la emergencia.
- 7) Los productos que no constan en esta lista son considerados como "No permitido su Ingreso a Galápagos" según lo establece el Art. 35. "RCTEI".

REQUISITOS ESPECÍFICOS

- 1) El embalaje de madera debe cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Internacionales para Medidas Fitosanitarias Nº 15: "Directrices para Reglamentar el Embalaje de Madera Utilizado en el Comercio Internacional".
- 2) Tratamiento químico deben tener un certificado de fumigación de una casa certificada y acreditada por AGROCALIDAD y/o la ABG, si el tratamiento químico es realizado por la persona interesada, tiene que ser supervisado por un inspector de la ABG.
- 3) Únicamente industrializados, con registro sanitario y fechas de elaboración y de expiración o caducidad.
- 4) Empacado al vacío, con registro sanitario y fechas de elaboración y de expiración o caducidad.
- 5) Sin cuello y libre de hojas superficiales.
- 6) Sin parte vegetativa innecesaria.
- 7) Únicamente parte comestible o utilizable.
- 8) Sin raíces ni residuos de tierra.
- 9) Solo seco o cocinado.
- 10) Únicamente desgranado.
- 11) De ser obtenido artesanalmente, el proceso de elaboración debe asegurar que no haya partes reproductivas (semillas); si es industrializado, debe llevar registro sanitario y fechas de elaboración y caducidad.
- 12) Congelados.
- 13) Cocinados o industrializados, con registro sanitario y fechas de elaboración y de expiración o caducidad.
- 14) Elaborado con material seco y tratado, de manera que el proceso de elaboración garantice la eliminación de plagas. La artesanía debe tener el acabado. Puede ser sujeto a análisis de laboratorio.
- 15) Únicamente hojas.
- 16) Sin vaina.
- 17) Únicamente importado, a partir de una caja debe utilizar embalaje original o industrializado con registro sanitario y fechas de elaboración y de expiración o caducidad.
- 18) Únicamente de exportación y con certificado de tratamiento hidrotérmico.
- 19) Con autorización del Directorio de la ABG y traídos por instituciones en programa de reforestación, o para fomento del sector agrícola.
- 20) Congelado, en empaque original de la empresa productora (preferiblemente al vacío) y con registro sanitario y fechas de elaboración y de expiración o caducidad. Si la cantidad es mayor a 20Kg debe empacarse en polietileno (fundas plásticas) y transportarse en embalajes permitidos, excepto: papel, madera y saquillos de yute (ver lista de embalajes permitidos).
- 21) Con certificado de importación del país de origen avalados por Agrocalidad, o de una unidad de Recolección de embriones del Ecuador autorizada y certificada por Agrocalidad y verificados por la ABG.
- 22) Con certificado de importación del país de origen avalados por Agrocalidad, o de un centro de inseminación artificial del Ecuador autorizado y certificado por Agrocalidad y verificados por la ABG.
- 23) Proveedores autorizados y certificados por Agrocalidad y verificados por la ABG. Las cajas y embalajes utilizados para transportar los huevos para consumo deberán exhibir claramente la identificación relativa a la granja. Deben ser nuevos (no reciclados) y que no hayan estado expuestos a contaminación por agentes infecciosos que afecten a las aves. Presentar factura de compra original de la empresa.
- 24) Proveedores autorizados y certificados por Agrocalidad y verificados por la ABG. Las cajas y embalajes utilizados para transportar los huevos fértiles deben ser nuevos y que no hayan estado expuestos a contaminación por agentes infecciosos que afecten a las aves. Las cajas deberán exhibir, claramente, identificación relativa al origen de la granja, número de lote, número de parvada y factura de compra original de la empresa.
- 25) Planteles avícolas autorizados y certificados por Agrocalidad y verificados por la ABG, de un día de nacido y sin vacunas. Las cajas y embalajes utilizados para transportar las aves deben ser de primer uso, selladas y que no hayan estado expuestas a contaminación por agentes infecciosos que afecten a la especie. Las cajas deberán exhibir claramente: identificación relativa al origen de la granja y factura de compra original de la empresa.
- 26) Únicamente con proceso industrial, con registro sanitario y fechas de elaboración y de expiración o caducidad. (solo la nuez).
- 27) De ser obtenido artesanalmente, se debe verificar el estado sanitario; si es industrializado, con registro sanitario y fechas de elaboración y de expiración o caducidad.
- 28) Piquelados en ácido mineral y con certificado zoonosanitario emitido por AGROCALIDAD Nacional.
- 29) En su empaque original, con registro sanitario y fechas de elaboración y de expiración o caducidad.