

SERVICIOS AL
EXPORTADOR

información

2011

Informes especializados

**ESTUDIO
ESPECIALIZADO
MERCADO DE
ALIMENTOS EN COSTA
RICA Y PANAMÁ**



Contenido

Capítulo I: Antecedentes del Informe	4
Capítulo II: Notas Metodológicas	6
A. Esquema Metodológico.....	7
Capítulo III. Listado principales 10 bienes agroindustriales peruanos	9
Capítulo IV. Análisis producto para viabilidad de incursión comercial	11
A. Sector Hortalizas y Verduras.....	11
a. Ubicación del Sector dentro de la Nomenclatura Internacional de Mercancías	11
b. Comportamiento Productivo del Sector de Hortalizas y Verduras según Países..	13
c. Selección de Principales Productos Agroindustriales	26
B. Sector Frutas Frescas.....	30
a. Ubicación del Sector dentro de la Nomenclatura Internacional de Mercancías	30
b. Comportamiento Productivo del Sector de Hortalizas y Verduras según Países..	30
c. Selección de Principales Productos Agroindustriales	40
C. Sector Bebidas y Jugos de Frutas	45
a. Ubicación del Sector dentro de la Nomenclatura Internacional de Mercancías	45
b. Comportamiento del Sector según Países	45
c. Selección de Principales Productos Agroindustriales	46
D. Sector Frutas y Hortalizas en Conserva.....	52
a. Ubicación del Sector dentro de la Nomenclatura Internacional de Mercancías	52
b. Comportamiento del Sector según países	52
c. Selección de Principales Productos Agroindustriales	56
Capítulo V. Análisis Estadístico de Dinámica de Comercio Exterior para Viabilidad	59
A. Dinámica de Comercio Exterior por Sector Agroindustrial -Perú	59
B. Dinámica de Comercio Exterior del Sector Agroindustrial - Costa Rica.....	65
a. Flujo de Importaciones Agroindustriales:	65
b. Flujo de Exportaciones Agroindustriales	69
c. Descripción principales países Origen de Importaciones Agroindustriales por Mercancía de Interés dentro del ranking de importación.....	72
d. Descripción intercambio comercial Costa Rica - Perú:.....	74
e. Comercio de bebidas y jugos Costa Rica - Perú	76
C. Dinámica de Comercio Exterior del Sector Agroindustrial - Panamá.....	77
a. Flujo de Importaciones Agroindustriales	77

b. Flujo de Exportaciones Agroindustriales:	81
c. Análisis principales países Origen de Importaciones Agroindustriales por Mercancía de Interés dentro del ranking de importación:	85
Capítulo VI Ranking de Productos	88

Capítulo I: Antecedentes del Informe

El presente informe se constituye en la primer producto o etapa entregable del estudio global de mercado denominado "*Estudio de Mercado sobre Productos Agroindustriales de Exportación Peruana para Consolidación de Mercado en Costa Rica y Panamá*" encomendado por la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERÚ) a la Cámara de Comercio Exterior de Costa Rica y de Representantes de Casas Extranjeras (CRECEX), amparada a la cotización de servicios emitida por tal entidad el día 21 de Julio de 2011 y aprobada por PROMPERÚ mediante Orden de Servicio N° OS11090365 del 29 de Setiembre de 2011.

Tal como anotara PROMPERÚ, la nueva concepción estratégica de dicha institución establece un mayor acercamiento a los mercados internacionales, lo que implica fortalecer el uso de herramientas de inteligencia y recabar información especializada de primera fuente, proponer futuros desarrollos de nueva oferta e identificar oportunidades comerciales; para esto, el Perú cuenta con una red de agregadurías comerciales que dependen directamente de la cancillería de la república y que, además de las funciones propias e inherentes al servicio diplomático, brindan apoyo y soporte a la actividad del comercio exterior el cual complementan mediante alianzas público-privadas con entidades especializadas en los diferentes países de interés. Tal es el caso de la relación entablada entre PROMPERÚ de Perú y CRECEX de Costa Rica.

El estudio bajo desarrollo busca el constituirse en una importante herramienta de apoyo a los exportadores peruanos de mercancías agroindustriales para así estos poder incursionar de forma certera y segura a los mercados centroamericanos de Costa Rica y Panamá. Esto se entrelaza con los objetivos puntuales de PROMPERÚ de diversificar las exportaciones peruanas y buscar nuevos mercados de destino o aumentar la presencia en las plazas donde se tiene una baja participación.

Este último caso, y tal como lo detalla dicha institución, es el de Centroamérica. En el 2010 los envíos de productos peruanos a Centroamérica representaron el 1.9%, del total de las ventas al exterior. Mientras que Perú como proveedor de estos países intervino con el 3.5% del total de sus importaciones.

Panamá y Costa Rica son los países que exhiben el mayor PBI per cápita en la región centroamericana, US\$ 7,724 y US\$ 7,630 respectivamente al 2010. Estos crecen a un ritmo cercano al 10% anual y presentan un mayor poder de compra en comparación a sus países vecinos. Al 2012 se espera que el PBI per cápita de Panamá y Costa Rica alcance los US\$ 8,792 y US\$ 8,462 correspondientemente según estimaciones del Banco Mundial.

En cuanto al sector agrícola, durante el periodo 2008–2010, los envíos peruanos de frutas y hortalizas frescas, frutas y hortalizas preparadas así como los de café hacia estos mercados crecieron a una tasa anual promedio de 23% en Panamá y 44% en Costa Rica. Esto indica que hay una demanda creciente la cual debe ser aprovechada por los exportadores peruanos en esos rubros. Cabe indicar que al término de 2010, Perú registró exportaciones por US\$ 3.5 millones a Panamá y US\$ 2.2 millones a Costa Rica.

La oferta peruana en Panamá y Costa Rica podría tener una participación significativa en los siguientes años si consolidan aquellos productos que se vienen posicionando en mercados más competitivos, como el de Estados Unidos o la Unión Europea, y que además tiene ventajas competitivas frente a otros países proveedores. Por las razones estos mercados centroamericanos ofrecen oportunidades de negocio interesantes aunque poco exploradas por la parte peruana.

Capítulo II: Notas Metodológicas

La metodología empleada en el presente informe consiste de tres etapas:

- A. Primeramente se recaban las estadísticas tanto de producción agroindustrial como de importación y exportación de cada uno de los tres países parte en la presente investigación, en este caso Perú, Costa Rica y Panamá.
- B. Posteriormente se realiza un análisis comparativo de las tres variables (producción, importación y exportación) para determinar la viabilidad comercial vinculada a las tendencias de demanda interna y capacidad de abastecimiento en cuanto a necesidades de consumo en relación con los bienes bajo estudio.
- C. Finalmente se une el análisis estadístico anteriormente citado con el análisis de índice cualitativo y de experiencia comercial que complementen y apoyen el sustento del resultado estadístico expuesto y validen la selección de los 10 productos agroindustriales con mayor potencial de colocación en los mercados foráneos de Costa Rica y Panamá.

De forma posterior se plasman los resultados del análisis en el documento final, mostrándose primeramente el listado completo de las mercancías seleccionadas como "principales bienes agroindustriales con potencial de penetración y consolidación de mercado" y de forma subsiguiente se muestra una justificación estadístico-cualitativa, producto por producto, reflejando lo escenarios tanto para Costa Rica como para Panamá.

A continuación se muestra un esquema metodológico de la estructuración del informe y los procedimientos de investigación y procesamiento de datos desarrollados

1

FASE METODOLÓGICA

Listado de los principales 10 bienes agroindustriales peruanos con mayor potencialidad de exportación a Costa Rica y Panamá.

Clasificación merceológica y arancelaria de dichos bienes según codificación arancelaria en Perú, Costa Rica y Panamá

A. Esquema Metodológico

OBJETIVO

Reflejar al principio del informe los 10 productos seleccionados por el cuerpo consultor y su correcta clasificación arancelaria en cada uno de los mercados bajo estudio (Perú, Costa Rica y Panamá) para facilitar la comprensión de la totalidad del informe y sus conclusiones.

2

FASE METODOLÓGICA

Análisis de la capacidad productiva de bienes agroindustriales de Perú, Costa Rica y Panamá e identificación de los bienes de mayor producción y aquellos con insuficiencia de producción.

- A** Producción Perú
- B** Producción Costa Rica
- C** Producción Panamá

OBJETIVO

Identificar cuales son las potencialidades productivas de Perú y así determinar cuales de los productos más interesantes de comercialización al exterior poseen suficiencia productiva en Perú para afrontar una demanda exportadora estable.

Identificar cuales bienes agroindustriales producen con suficiencia Costa Rica y Panamá y que podrían ser competencia de los bienes peruanos, y a su vez identificar que carencias productivas poseen y que se traducirían en necesidades de mercado que podría satisfacer Perú con su oferta exportable.

3

FASE METODOLÓGICA

Análisis estadístico de la Dinámica de Comercio Exterior de Bienes Agroindustriales de Perú, Costa Rica y Panamá.

- A** Comercio Perú
- B** Comercio Costa Rica
- C** Comercio Panamá

OBJETIVO

Identificar cual es la oferta exportable de cada uno de los mercados bajo estudio para así determinar cuales de dichos bienes agroindustriales serían competencia directa de la oferta agroexportadora del Perú.

A su vez, identificar cuales son los principales bienes agroindustriales importados para determinar las necesidades de mercado y tendencias de consumo de Costa Rica y Panamá e identificar nichos de oportunidad.

Finalmente reflejar cuales son los principales destinos y orígenes de las exportaciones e importaciones agroindustriales de Costa Rica y Panamá, para así identificar cuales serían los principales países competidores de las operaciones de comercio del Perú.

4

FASE METODOLÓGICA

Selección de principales 10 productos agroindustriales de exportación peruana con mayor potencialidad para el ingreso al mercado de Costa Rica y Panamá y muestra de ranking de potencialidad de otros productos de interés comercial peruanos con respecto al ingreso en dichos mercados

OBJETIVO

Selección los 10 productos de la oferta agroexportadora peruana con mayor potencialidad de ingreso a los mercados de Costa Rica y Panamá, y además, crear un ranking de potencialidad para otros productos peruanos de interés de dicha oferta exportable y así identificar cuales tienen potencial a futuro y cuales no poseen potencial de exportación y consolidación en el mercado.

Capítulo III. Listado principales 10 bienes agroindustriales peruanos¹

N°	Nombre Común	Descripción Merceológica	Código Merceológico	Código Arancelario de Perú	Código Arancelario de Costa Rica	Código Arancelario de Panamá
1	Uvas	Uvas Frescas	0806.10	0806.10.00.00	0806.10.00.00	0806.10.00
2	Espárragos	Espárragos Frescos	0709.20	0709.20.00.00	0709.20.00.00	0709.20.00
		Espárragos preparados o conservados (excepto en vinagre o en ácido acético), sin congelar	2005.60	2005.60.00.00	2005.60.00.00	2005.60.00
3	Aceitunas	Aceitunas preparadas o conservadas en vinagre o en ácido acético	2001.90	2001.90.10.00	2001.90.90.90	2001.90.10
		Aceitunas preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético) sin congelar	2005.70	2005.70.00.00	2005.70.00.00	2505.70.00
4	Aguacates	Aguacates Frescos	0804.40	0804.40.00.00	0804.40.00.19	0804.40.10
5	Mangos	Mangos Frescos	0804.50	0804.50.20.00	0804.50.10.10	0804.50.10

¹ Listado de Principales 10 bienes agroindustriales peruanos de exportación con potencial de penetración y consolidación en el mercado costarricense y panameño.

N°	Nombre Común	Descripción Merceológica	Código Merceológico	Código Arancelario de Perú	Código Arancelario de Costa Rica	Código Arancelario de Panamá
6	Purés de Frutas	Compotas, jaleas, mermeladas, purés y pastas de frutas y otros frutos, obtenidos por cocción, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante	2007.91 2007.99	2007.91.10.00 2007.99.11.00 2007.99.91.00	2007.91.00.11 2007.91.00.19 2007.91.00.90 2007.99.90.10 2007.99.90.30 2007.99.90.90	2007.91.00 2007.99.10 2007.99.90
7	Ajos	Ajos frescos o refrigerados	0703.90	0703.20.90.00	0703.90.00.00	0703.20.00
8	Mandarinas	Mandarinas (incluidas las tangerinas y satsumas); clementinas, wilkings e híbridos similares de agrios (cítricos) frescas	0805.20	0805.20.10.00	0805.20.00.10	0805.20.10
9	Jugo de Mango y otras frutas no tradicionales	Otros jugos de cualquier otra sola fruta o fruto u hortaliza	2009.80	2009.80.19.00	2009.80.90.10	2009.80.91
10	Jugo de Maracuyá	Jugo de maracuyá concentrado	2009.80	2009.80.12.00	2009.80.20.10	2009.80.91

Fuente: Arancel Nacional de Perú, Costa Rica y Panamá

Capítulo IV. Análisis producto para viabilidad de incursión comercial

Tal como se expone en las notas metodológicas del presente informe, se analizará por sector y mercancía las estadísticas que justifiquen y sustenten la obtención de los 10 productos seleccionados y clasificados como los bienes de mayor potencial de ingreso y consolidación en el mercado de Costa Rica y Panamá. Los resultados se exponen a continuación:

A. Sector Hortalizas y Verduras

a. Ubicación del Sector dentro de la Nomenclatura Internacional de Mercancías

El presente sector bajo estudio se encuentra ubicado dentro del Capítulo 07 del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías, el cual se llamará desde ahora "SA".

El "SA", es la nomenclatura y sistema de codificación internacional de mercancías utilizado en el Comercio Internacional y en las operaciones de Importación y Exportación de los países. Fue creado por el Consejo de Cooperación Aduanera, hoy Organización Mundial de Aduanas (OMA) y puesto en vigencia en 1988.

Por Nomenclatura se entiende, la numeración descriptiva, ordenada y metódica de mercancías, según reglas o criterios técnico-jurídicos, formando un sistema completo de clasificación, el cual sirve como base para los estudios merceológicos y como base de codificación para la obtención de estadísticas relacionadas al Comercio Internacional de Mercancías.

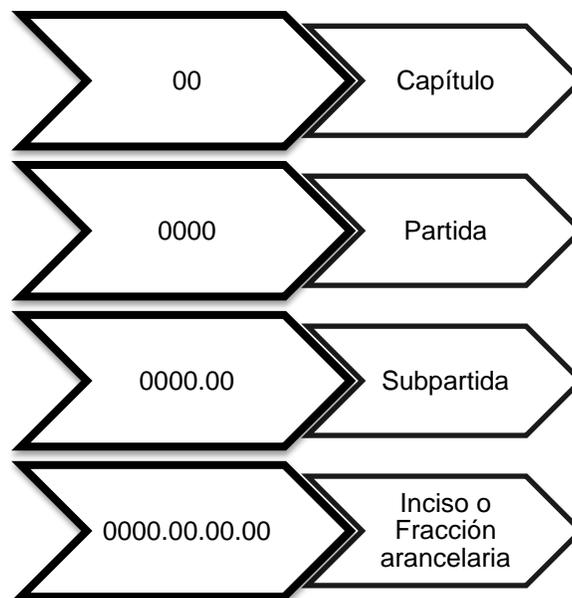
La clasificación es un método lógico por el cual, de acuerdo a determinados principios especialmente seleccionados, el universo de las mercancías se divide en clases o categorías. Cuando se habla de codificación o clasificación de mercancías a 6 dígitos se está hablando de codificación y clasificación merceológica, y cuando se habla de codificación o clasificación de mercancías a 8 o más dígitos, se habla de codificación o clasificación arancelaria.

La merceología, por su parte, es la ciencia o tratado que estudia las mercancías desde su origen y naturaleza, modo de obtención, transformación, elaboración, uso, comportamiento y presentación en el mercado.

Esta técnica abarca la descripción, clasificación y codificación de todas las mercancías susceptibles de comercializarse, incluso si éstas no llegan propiamente al mercado. Esto se logra mediante un sistema de clasificación y designación que se expresa en un documento internacional denominado "nomenclatura", que representa la clasificación metódica, ordenada, normada, exacta y simple de las mercancías. En este caso tal como se apuntó en párrafos anteriores, la "nomenclatura" internacional vigente, es el SA o Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías.

Cabe destacar, que para una adecuada clasificación de las mercancías dentro de la Nomenclatura se requiere, además de la clasificación merceológica (6 dígitos), clasificar el bien en el arancel nacional de cada país (8 a 10 dígitos), en donde se logra determinar las restricciones y la cuantía de los impuestos a cancelar por la importación de la mercancía, dicho rubro varía entre 8 a 10 dígitos según el interés comercial y a la política arancelaria que poseen los países en ciertos productos.

A partir de lo anterior, para el caso de Costa Rica y Perú, se está presente ante una estructura arancelaria de 10 dígitos, mientras que el caso del arancel nacional de Panamá se maneja un tratamiento arancelario a 8 dígitos, siendo para todos los casos:



En el caso del sector bajo estudio, se encuentra ubicado dentro del universo de mercancías que representa el SA dentro de la Sección II de la nomenclatura denominada "Productos del Reino Animal". Dicha sección se compone de nueve capítulos, de los cuales, el capítulo 07 es el referido a "Hortalizas, plantas, raíces y tubérculos alimenticios", el cual incluye el sector de HORTALIZAS Y VERDURAS que se procederá a analizar.

b. Comportamiento Productivo del Sector de Hortalizas y Verduras según Países

- **Perú**

Tal como se expresa en los estudios sectoriales elaborados por el Ministerio de Comercio Exterior de Costa Rica en el año 2010 en referencia a los sectores productivos peruanos, en vías de la consecución y establecimiento de un Tratado de Libre Comercio entre ambas naciones, en cuanto al sector "Hortalizas y Verduras", Perú es uno de los doce países considerados megadiversos y se estima que posee entre el 60% y 70% de la diversidad biológica; asimismo, cuenta con 28 climas y 84 zonas de vida de un total de 104 que existen en el planeta. Es decir, al recorrer el territorio peruano se pueden identificar la mayor parte de climas del mundo, lo que lo hace un país rico para el cultivo de varias especies agrícolas.

Las actividades agropecuarias se desenvuelven a lo largo de las diversas regiones, concentrándose la siembra de hortalizas y verduras en la sierra, la cual representa el 30,5% de la superficie del país y su altura varía desde los 800 hasta los 4.800 metros sobre el nivel del mar, con temperaturas promedio que van desde 6 a 20 grados centígrados.

Según el Ministerio de Agricultura de Perú, la agricultura está constituida por una economía de parceleros en la cual el 85% de los agricultores tiene parcelas con menos de 10 hectáreas, predominando las unidades productivas con un área entre 3 y 10 hectáreas. Este fraccionamiento y su gran dispersión representan un límite a la eficiencia productiva, debido entre otros factores al aumento en los costos del transporte.

El valor total de la producción de las principales hortalizas y verduras en 2009 fue de US\$ 1.641,9 millones, con una tasa de crecimiento promedio para los últimos 3 años del 5,4%, evidenciándose como principales bienes de producción la papa, la alfalfa, la yuca, el espárrago (con gran reconocimiento internacional en cuanto a calidad), el frijol en diversas presentaciones y variedades y el ajo.

La papa es el principal producto sembrado, en 2009 su producción fue de 3.761,9 miles de toneladas con un valor de US\$ 503,9 millones. En los últimos 3 años, en promedio su valor creció más que su tonelaje. Cabe resaltar que Perú es el primer país en variedad de papa con 2.321 especies. La alfalfa y la yuca fueron los productos que siguieron en importancia, con un valor en su producción de US\$ 336,5 millones y US\$ 138, 7 millones, respectivamente.

El pallar grano verde, la espinaca y el orégano fueron los que presentaron mayores tasas de crecimiento promedio en el periodo 2007-2009, contrario a esto, el ajo, la coliflor y la cebolla son los productos que decrecieron tanto en valor como en tonelaje, pero a pesar de ello, el ajo y la cebolla siguen siendo importantes dentro de la escala productiva.

En cuanto a áreas o superficie cosechada para 2009 la papa ocupó el primer lugar respecto al área cosechada. La segunda y tercera posición la obtuvieron la yuca y el frijol en grano seco con 104.815,1 y 83.453,1 hectáreas, respectivamente.

En términos de rendimiento, la zarandaja, el frijol en grano seco y la papa fueron los productos con mayores tasas de crecimiento: 5%, 4% y 3%, respectivamente. Por su parte, el frijol loctao, el pallar y los garbanzos presentaron tasas de crecimiento negativas.

Según Euromonitor Internacional, el consumo de vegetales de la población peruana para 2007 fue de US\$ 3.089,4 millones; para 2008 de US\$ 3.774,8 millones y para 2009 de US\$ 3.820,8 millones. Es decir, la tasa de crecimiento de 2008 a 2007 fue de un 22,2% mientras que en el último año fue de un 1,2%, esta disminución se pudo haber debido a la crisis económica mundial. En promedio se presentó un crecimiento por año en el consumo de este tipo de bienes de un 11,7%.

En cuanto a la dinámica de comercio exterior de dicho sector, se tiene que para el año 2009 (año de referencia) el total de las exportaciones realizadas por Perú al mundo en este sector alcanzaron un monto de US\$ 394,4 millones; US\$ 27,7 millones más que el año anterior. En promedio, las ventas de hortalizas y verduras al exterior experimentaron una tasa promedio de crecimiento anual del 3,9% entre los años 2007 a 2009.

En el último año, el principal producto exportado fueron los espárragos frescos o refrigerados, los cuales representaron un 63,5 % de las exportaciones al sector. De los US\$ 122, 2 millones que se vendieron en el exterior de este producto, un 62,6% se dirigió a los Estados Unidos; un 15,9% a Holanda y un 7,4% a Reino Unido. Las demás hortalizas conservadas ocuparon el segundo lugar, con un monto de US\$ 13,2 millones y una participación relativa del 9,1%; los principales países a los que se exportaron fueron los Estados Unidos, España e Italia.

La participación relativa de Costa Rica y Panamá como mercado de destino de los principales quince productos exportados de este sector es relativamente baja, no llegando a representar en ninguno de los casos el 1% del total

En el siguiente cuadro se logra apreciar la evolución de la producción de Hortalizas y Verduras del Perú entre los años de 2007 y 2009

Producto	Miles de Toneladas			Tasa de Crec. Real Prom	Valor en millones US\$			Tasa de Crec. Real Prom
	2007	2008	2009		2007	2008	2009	
Papa	3.383,0	3.597,1	3.761,9	5,5%	436,1	495,7	503,9	7,7%
Alfalfa	5.732,0	5.822,5	6.118,7	3,3%	303,4	329,4	336,5	5,4%
Yuca	1.158,0	1.171,8	1.221,3	2,7%	126,5	136,9	138,7	4,7%
Espárrago	284,1	328,4	313,9	5,6%	107,6	133,0	123,6	8,2%
Cebolla	634,4	641,5	602,0	-2,5%	50,5	54,5	49,8	-0,3%
Frijol Grano Seco	82,0	86,1	98,3	9,6%	33,7	37,8	42,0	11,6%
Ajo	80,9	67,6	57,6	-15,6%	51,6	46,1	38,2	-13,9%
Arveja Grano Verde	98,5	101,8	105,1	3,3%	26,2	28,9	29,0	5,4%
Camote	184,8	189,9	260,8	20,0%	17,7	19,5	26,0	21,7%
Tomate	173,3	210,7	220,4	13,1%	19,0	24,7	25,1	15,9%
Olluco	156,4	157,4	162,6	2,0%	18,9	20,3	20,4	4,0%
Arveja Grano Seco	43,3	46,7	50,4	7,8%	14,8	17,1	17,9	10,0%
Zapallo	117,7	153,2	178,2	23,2%	10,9	15,2	17,2	26,1%
Haba Grano Seco	61,3	64,3	69,5	6,5%	13,8	15,5	16,3	8,6%
Oca (ñame)	96,9	93,0	100,5	2,0%	12,8	13,1	13,8	3,8%
Zanahoria	161,8	170,7	162,3	0,3%	10,1	11,4	10,5	2,6%

Producto	Miles de Toneladas			Tasa de Crec. Real Prom	Valor en millones US\$			Tasa de Crec. Real Prom
	2007	2008	2009		2007	2008	2009	
Haba Grano Verde	59,2	64,4	64,8	4,7%	8,6	10,0	9,8	7,1%
Lechuga	34,2	44,8	48,8	20,0%	4,9	6,9	7,3	23,0%
Orégano	7,2	9,6	11,5	26,7%	4,1	5,8	6,8	29,7%
Pallar Grano Seco	8,8	9,8	11,5	14,1%	5,0	5,9	6,7	16,3%
Aceituna	52,4	114,4	7,2	12,2%	39,2	91,3	5,6	19,6%
Apio	29,6	38,7	42,8	20,7%	3,0	4,2	4,5	23,6%
Mashua	30,4	29,0	32,9	4,3%	3,1	3,1	3,5	6,0%
Col	32,2	36,1	39,8	11,2%	2,5	3,1	3,3	13,6%
Ají	34,8	45,0	46,9	16,8%	1,9	2,6	2,7	19,8%
Espinaca	12,0	14,2	19,6	28,5%	1,4	1,7	2,4	30,7%
Tarhui o chocho	8,5	8,6	10,3	10,8%	1,7	1,9	2,2	12,6%
Betarraga (remolacha)	23,7	25,8	29,7	11,8%	1,6	1,9	2,1	14,0%
Coliflor	25,5	22,4	23,2	-4,2%	2,0	1,9	1,9	-2,6%
Pepino	17,9	16,9	18,1	0,8%	1,7	1,8	1,8	2,6%
Frijol gano verde	10,2	10,5	12,3	10,4%	1,1	1,2	1,4	12,3%
Caigua	4,8	4,5	5,3	5,7%	0,8	0,8	0,9	7,3%
Pallar Grano verde	2,6	2,0	3,9	37,8%	0,4	0,3	0,6	37,6%
Frijol Castilla	20	27,5	27,2	16,6%	n.d	n.d	n.d	n.d
Zarandaja	4	8,0	5,4	38,8%	n.d	n.d	n.d	n.d
Garbanzo	3	2,4	2,9	5,4%	n.d	n.d	n.d	n.d
Total	13.992,3	14.669,0	15.206,2		1.482,4	1.714,4	1.641,9	5,4%

Fuente: Dinámica Agropecuaria 1997-2009 de la Oficina de Estudios Económicos y Estadísticos del Ministerio de Agricultura del Perú y Estudio Sectoriales del Ministerio de Comercio Exterior (COMEX) de Costa Rica.

En cuanto a la evolución de producción por superficie cultivada, se tienen los siguientes datos:

Producto	Superficie Cosechada (Ha)			Tasa de Crec. Prom	Rendimiento Promedio			Tasa de Crec. Prom
	2007	2008	2009		2007	2008	2009	
Papa	269.440,6	278.546,1	282.130,2	2,3%	12.574,7	12.913,8	13.333,9	3,0%
Yuca	104.053,6	103.368,5	104.815,1	0,4%	11.165,9	11.336,3	11.651,6	2,2%
Frijol gr. Seco	75.109,9	77.166,1	83.453,1	5,4%	1.088,9	1.116,4	1.178,0	4,0%
Haba grano seco	49.336,3	52.498,2	54.532,3	5,1%	1.242,6	1.225,0	1.275,0	1,3%
Arveja grano seco	44.216,5	46.774,3	50.613,5	7,0%	981,1	998,6	995,2	0,7%
Olluco	26.953,7	26.844,3	27.002,3	0,1%	5.794,0	5.862,0	6.022,3	2,0%
Frijol castilla	15.821,0	21.066,8	20.273,6	14,7%	1.295,4	1.306,3	1.343,2	1,8%
Cebolla	18.832,5	18.116,3	17.775,2	-2,8%	33.457,2	35.410,7	33.864,9	0,7%
Oca	16.560,3	15.845,2	16.989,0	1,5%	5.765,3	5.872,2	5.914,3	1,3%
Camote	11.213,2	12.127,3	15.882,1	19,6%	16.472,7	15.656,3	16.418,5	0,0%
Pallar	4.665,1	6.419,6	7.266,9	25,4%	1.784,9	1.523,5	1.583,8	-5,3%
Tomate	5.068,2	5.971,1	5.921,8	8,5%	35.114,3	35.284,3	37.224,0	3,0%
Ajo	7.992,5	6.710,7	5.862,8	-14,3%	10.126,4	10.072,9	9.826,8	-1,5%
Mashua	5.302,5	5.262,4	5.539,7	2,3%	5.749,0	5.511,4	5.931,5	1,7%
Lenteja	3.900,0	3.676,0	3.976,0	1,2%	857,8	908,8	915,1	3,3%
Zarandaja	2.649,0	4.293,5	3.613,0	23,1%	1.432,8	1.854,3	1.493,6	5,0%
Garbanzo	2.114,3	2.032,5	2.495,2	9,4%	1.261,1	1.205,2	1.167,7	-3,8%
Frijol loctao	12,0	72,5	730,0	705,5%	1.750,0	1.699,3	1.358,3	-11,5%
Total	663.241,2	686.791,2	708.871,7	3,4%				

Fuente: Dinámica Agropecuaria 1997-2009 de la Oficina de Estudios Económicos y Estadísticos del Ministerio de Agricultura del Perú y Estudio Sectoriales del Ministerio de Comercio Exterior (COMEX) de Costa Rica.

- **Costa Rica**

En este sector, la yuca, papa, chayote, cebolla, tomate, frijol, zanahoria y repollo son los principales productos sembrados en Costa Rica. En 2009 en total la producción de ellos alcanzó US\$ 243,0 millones con una tasa de crecimiento promedio para los últimos 3 años del 39,0%

Los 2 principales productos fueron la yuca, con un valor de US\$ 93,3 millones, y la papa con US\$ 74,5 millones. Asimismo, fueron los que mostraron mayores tasas de crecimiento promedio en los últimos tres años: 98,6% y 44,1%, respectivamente. En tercer lugar y con una diferencia considerable respecto al valor bruto de la producción, se encuentran el chayote (cidra), la cebolla y el plátano; cuyo monto en 2009 fue menor a los US \$ 20 millones.

En relación al área sembrada, resalta el crecimiento promedio del 80,4% que experimentó el ñampí, producto del incremento de 2008 a 2009 en 209 hectáreas. Por su parte, el frijol

fue el que más área ocupó para su producción con un total de 15.776 hectáreas, seguido por la yuca y la papa.

Como era de esperarse, al aumentar la cantidad de terreno destinado al cultivo de ñampí, también aumentó su producción en toneladas métricas. El crecimiento promedio para los últimos 3 años fue del 111%. El ñampí fue el segundo producto con alta tasa de crecimiento (42,9%).

En 2009, el valor de las exportaciones de Costa Rica alcanzó los US\$ 95,6 millones, de estos la yuca fue el principal producto con un monto de US\$ 44,5 millones equivalente a un 46,6%; le siguieron en importancia las demás raíces y tubérculos con un monto de US\$ 25 millones y las demás hortalizas frescas o refrigeradas.

El principal destino al que se dirigieron estas ventas fue los Estados Unidos con una participación del 69,8%, le siguió Reino Unido con un 5,5%. Por su parte, el valor de las importaciones realizadas por el país en 2009 fue de US\$ 41,4 millones de los cuales un 67,4% correspondió a frijoles comunes, en segundo lugar se encuentran los ajos frescos o refrigerados con un 6,2%. El país desde el cual más se importó fue Nicaragua, al que se le compró US\$ 15,8 millones, equivalente a un 38,2%; en segundo lugar se encontró China con una participación dentro del total del 24,1%.

Para este sector, Costa Rica cuenta con aranceles de nación más favorecida que van en un rango de 1% a 46%. Entre los productos para los que se les aplica un 1% se encuentran: papa para siembra, aceitunas, hongos del género *Agaricus*, alcaparras y granos de maíz dulce, entre otros. Por su parte, a productos como papas frescas o refrigeradas, cebollas y chalotes frescos o refrigerados y papas congeladas se les aplica un arancel de 46%.

En las siguientes tablas se puede apreciar el Valor Bruto de las principales actividades agrícolas del sector en Costa Rica entre el año 2007 y el año 2009 y el área sembrada y producción durante el mismo periodo²

² Datos en millones de colones corriente

Actividades	2007 Millones de colones corrientes	2008 Millones de colones corrientes	2009 Millones de colones corrientes	Tasa de Crec. Prom
Yuca	36,2	114,2	93,3	98,6%
Papa	37,8	66,8	74,5	44,1%
Chayote	14,9	19,0	18,7	12,7%
Cebolla	15,7	14,6	17,7	6,9%
Tomate	19,1	19,9	16,1	-7,4%
Frijol	5,7	9,0	9,3	29,8%
Zanahoria	6,7	8,4	8,7	14,3%
Repollo	4,0	5,4	4,9	12,6%
Total	140,2	257,3	243,0	39,00%

Fuente: Boletín Estadístico Agropecuario N°21 de la Secretaría Ejecutiva de Planificación Sectorial agropecuaria MAG, Costa Rica

A continuación se muestra la tabla de producción agrícola del sector referido para el año 2010. Los datos de algunos productos se encuentran incompletos debido a que las estadísticas de tales rubros al día de hoy no han sido actualizadas por las oficinas correspondientes del Ministerio de Agricultura y Ganadería de la República de Costa Rica, y lo que se brinda son rubros oficiales y vigentes.

Producto	Clasificación Arancelaria	Descripción	2010		
			Producción Millones de colones	Valor Bruto de Producción Millones de colones	Área Cultivada (ha)
Hortalizas, Plantas, Raíces y Tubérculos Alimenticios	0701.90.00.90	Las demás papas (patatas) frescas, refrigerados	55.711	34.272,00	2.233
	0702.00.00.00	Tomates frescos, refrigerados	57.030	15.948,00	826
	0703.10.19.90	Las demás cebollas frescas, refrigerados	34.940	9.112,00	1.187
	0704.90.00.10	Repollo frescos, refrigerados	-	4.504,00	-
	0706.10.00.10	Zanahorias frescos, refrigerados	-	4.919,00	-
	0708.20.00.00	Frijoles (judías, porotos, alubias, frijoles) (Vigna spp., Phaseolus spp.)	12.830	8.491,00	22.849
	0709.60.10.00	Pimientos (chiles) dulces frescos, refrigerados	1.040	-	130
	0709.90.20.00	Chayotes frescos, refrigerados	44.000	10.297,00	550
	0714.10.00.10	Raíces de yuca (mandioca) frescas, refrigeradas	144.745	44.300,00	9.800
	0714.20.00.10	Camotes (batatas, boniatos) frescos, refrigerados	-	-	-
	0714.90.10.10	Malanga (ñampí) (Colocasia esculenta) frescos, refrigerados	5.526	-	582
	0714.90.20.10	Ñames (Dioscorea alata) frescos, refrigerados	19.150	-	1.650

0714.90.30.10	Tiquisque (yautía) (<i>Xanthosoma saggitifolium</i>)	14.212	-	1.810
0714.90.40.10	Yampí (<i>Dioscorea trifida</i>) frescos, refrigerados	2.340	-	270
TOTAL		391.524	131.843,00	41.887

Fuente: Boletín Estadístico Agropecuario N°21 de la Secretaría Ejecutiva de Planificación Sectorial agropecuaria MAG, Costa Rica

- **Panamá**

De acuerdo al "Segundo Informe Nacional sobre el Estado de los Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura en Panamá" desarrollado en 2010 por la FAO, el Instituto de Investigación Agropecuaria de Panamá (IDIAP) y la Comisión Nacional de Recursos Fitogenéticos, la situación del sector agrícola en Panamá, en cuanto a los sistemas de cultivo, se mantiene similar desde mediados del siglo pasado, considerando tres sistemas productivos para los principales cultivos del país, arroz, maíz y frijol, que se relacionan con el tipo de tecnología utilizada en el cultivo:

- a) El sistema campesino, a chuzo o de subsistencia basado en tradiciones ancestrales y en la cultura campesina; se caracteriza por la tumba, quema y la siembra a chuzo, este sistema abastece principalmente el consumo de la familia. Tiene importancia fundamental para la seguridad alimentaria de la población que habita las áreas rurales y las comunidades indígenas.
- b) En el sistema semi-mecanizado que agrupa a los productores medianos y pequeños, cuya producción es utilizada para el consumo familiar y parte es comercializada. En este sistema se destaca la siembra de maíz y poroto, con el sistema "chuzo con tecnología" con cero labranza, que utilizan variedades mejoradas y cuya producción es comercializada casi en su totalidad.
- c) El sistema mecanizado, que corresponde al utilizado por productores medianos y grandes o tecnificados, donde se aplica alta tecnología, gran cantidad de insumos y variedades mejoradas, con el objetivo de lograr rendimientos elevados; es la agricultura comercial a gran escala. Ejemplos típicos de este sistema son las siembras de arroz.

En cuanto a las principales actividades productivas, el arroz, es el principal cultivo del país y es sembrado en los sistemas de secano y de riego. El sistema de secano, puede ser a "chuzo", que corresponde al sistema campesino; y el secano comercial. Entre 2006 y

2007, se sembraron en el sistema de subsistencia o campesino, unas 48 mil ha de arroz (42.6% del área total cultivada); con una producción de 792,000 quintales de arroz en cascara equivalente al 12.4% de la producción total.

En los sistemas semi-mecanizado y mecanizado fueron sembradas 64,700 ha (57.4% del total sembrado en 2006-2007). En la zafra de 2008 a 2009 hubo un aumento en la producción de arroz de 6.8% con respecto a 2006-2007. El cultivo de arroz participa en la economía nacional con un 2.5% del PIB, superado únicamente en términos de valor agregado, por el banano.

La producción de maíz en Panamá se realiza a través de tres sistemas básicos de producción: maíz mecanizado, a chuzo mejorado o con tecnología y el maíz a chuzo tradicional o de subsistencia. En el sistema de subsistencia o a chuzo tradicional, en 2008-2009, un total de 2981 productores sembraron aproximadamente 5,7 mil ha, con una producción de 321,750 qq y rendimiento medio de 55.95 qq/ha. El porcentaje de área sembrada de maíz en el sistema a chuzo es de 24.6%. En el sistema mecanizado, 749 productores de maíz, siembran un total de 17,9 mil ha, con producción de 1657,629.50 qq, con rendimiento de 92.34 qq/ha. Para enmarcar la importancia de este sistema mecanizado en el ámbito nacional y la necesidad de incrementar la producción y los rendimientos, hay que analizar la demanda del maíz en el mercado y lo que representa esta producción. Del maíz que ingresa a los canales de comercialización, un 37%, corresponde al maíz que se procesa para consumo humano, y un 63%, corresponde al consumo de la industria de alimentos balanceados para animales.

Otro de los productos de trascendencia es el frijol de bejuco (*Vigna sinensis*) es otro de los cultivos de importancia, con algunas fluctuaciones en su producción, para 2005/2006 se cosecharon 101,800 qq en grano seco de frijol de bejuco, en la zafra 2008/2009 disminuyó en 28.1%, con 65,100 qq; mientras que en 2009/2010, la cosecha alcanzó los 69,300 qq; comparando las dos últimas zafras, hubo un aumento de 6.5%. En cuanto al frijol poroto (*Phaseolus vulgaris*), la superficie sembrada para el año 2007-2008, fue de 4 mil ha, con 81,667 qq, con rendimiento de 20.20 qq/ha y 1.781 pequeños productores; en el año 2008/2009, el número de productores aumentó a 2.024, igualmente las hectáreas sembradas a 4,299, con una producción y rendimiento inferior a la zafra anterior, de 76,303.80 qq y un rendimiento de 17.75 qq/ha respectivamente.

Finalmente los otros puestos de privilegio productivo lo toman la caña de azúcar y el café, con 34,450 y 32,000 hectáreas, respectivamente y el banano con 11,058 hectáreas. En otras palabras se puede evidenciar que la producción nacional se basa en productos tradicionales y de subsistencia. El panorama productivo nacional ha variado escasamente en los últimos 15 años y esto se demuestra al comparar datos del último Censo Agropecuario realizado en el 2000, por la Contraloría General de la República.

El sector agropecuario panameño tradicionalmente ha desempeñado un papel protagónico dentro del desarrollo económico y social del país. En términos de su aporte relativo a la economía nacional (3.4% del PIB, 70% del valor de las exportaciones y 19% de la generación de empleos directos e indirectos), es incuestionable su importancia y pone en evidencia su potencial como uno de los sectores que darán mayor impulso al desarrollo del país en el futuro cercano, esta última afirmación amparada por criterios del Ministerio de Desarrollo Agropecuario de Panamá.

Los principales productos vegetales de exportación según la Contraloría General de la República, son: el banano, melón, sandía, piña, caña de azúcar, café, cacao, plátano, zapallo, raíces y tubérculos.

En cuanto a la importancia que tiene el sector de la agricultura en la economía nacional, la información del aporte del Producto Interno Bruto Agropecuario (PIBA) y su relación con el PIB nacional, da una idea al respecto. El Cuadro 2 muestra la evolución del PIBA con respecto al PIB, en un período de 14 años; el aporte del sector agropecuario en el PIB total es bajo y además ha disminuido a través de los años.

En 1996 la relación del PIBA/PIB correspondió a 5.7 puntos y en el 2009 fue de 3.4 puntos. A partir del 2001, el descenso del PIBA ha estado relacionado con el decrecimiento del valor agregado del banano, del café y de la actividad ganadera, así argumentado por la Secretaria Nacional de Ciencia y Tecnología de Panamá en el año 2007.

A pesar del aumento de las actividades agropecuarias, el peso que tienen en el Producto Interno Bruto del país no es tan importante, como el sector de transporte y comunicaciones. La participación del Sector Agropecuario en el Producto Interno Bruto (PIB) en la primera mitad del siglo XX fue de 27%, pero a medida que el país enfocó su economía hacia los servicios relacionados con la actividad del Canal de Panamá, el

Centro Bancario, la actividad comercial y de comunicaciones, las actividades en la agricultura y la ganadería pasaron a constituir el 10% y menos del PIB en los años 90. Sin embargo, las actividades agropecuarias siguen siendo de gran importancia por el aporte en la seguridad alimentaria y el desarrollo social de las comunidades rurales y apartadas de país.

En 1991, el 26.6% del empleo en el país, correspondió al sector de la agricultura, para 1999, fue de 17.4%, una disminución de 9.2% de empleos en este sector. En el 2009, el 15% de la fuerza de trabajo se dedicaba a la agricultura. Esta disminución se ha traducido en un aumento del empleo en el sector informal urbano.

En el primer Informe Nacional de Recursos Fitogénicos para la Agricultura y la Alimentación (RFAA) se destaca que en el censo agropecuario de 1990, se registraron 207,847 productores agropecuarios, en 2001, el número de productores agropecuarios fue de 232,464; mientras que, en cifras preliminares del Ministerio de Desarrollo Agropecuario (MIDA) para 2009, el número de productores se incrementó a 247,430 (un 16% con respecto al periodo de los 90).

A pesar que el empleo generado por este sector en general ha disminuido, en los últimos 20 años se ha registrado un incremento en las actividades agrícolas. Ya este crecimiento fue exponencial en la década pasada donde las unidades productivas pasaron a ser mayoritariamente (un 40%) menores a 0.5 hectáreas, a unidades productivas mayoritariamente (un 47%) mayores a 1 hectárea en el año 2000, año donde se realizó el último censo agropecuario del país. Esta tendencia de crecimiento se ha mantenido en la década presente.

A continuación se muestra una tabla donde se reflejan los principales rubros de producción nacional con respecto al porcentaje de área cultivada a nivel nacional y su participación en dicho porcentaje. En dicho cuadro se muestra como 4 de las 7 principales mercancías agrícolas tradicionales producidas en Panamá son del Sector Hortalizas y Verduras, específicamente de la categoría de raíces y tubérculos:

Cultivos	% Superficie Sembrada
Maíz	24.59
Frijol	6.87
Guandú	5.75
Yuca	17.33
Ñame	9
Ote	7.33
Ñampí	4.4

Fuente: Primer Informe Nacional de Recursos Fitogénicos para la Agricultura y la Alimentación (RFAA), MIDA, Panamá

Los principales cultivos arroz, maíz, frijoles, raíces y tubérculos, hortalizas, frutales son producidos en primera instancia para el consumo interno, sin embargo, algunos son utilizados en la agroindustria para obtener subproductos, como derivados del maíz que se utilizan en la fabricación de platos típicos y en la alimentación animal; la yuca y el plátano son utilizados en la producción de harinas y de “snacks”

Estos cultivos tienen importancia en la economía del país y principalmente para la seguridad alimentaria. Existen pocos estudios de inventario sobre los principales cultivos y se conoce poco sobre la diversidad genética. Se han realizado algunos estudios sobre las raíces y tubérculos: ñame, ñampí, oteo, malanga, camote, papa; además de estudios y colecta de tomates criollos, frijoles (*Phaseolus vulgaris* y *Vigna unguiculata*), maíces y arroces criollos en varias provincias del país (Chiriquí, Herrera, Coclé, Darién, Panamá), con el objetivo de conservar y valorar la variabilidad genética y rescatarla, siendo la principal amenaza, el abandono de las variedades tradicionales.

Los cultivares criollos de tomate se encuentran dispersos en áreas rurales de nuestro país y han evolucionado con el tiempo como consecuencia de cruzamientos espontáneos y/o distintos tipos de mutación, que les han permitido adaptarse mejor a las condiciones en las que crecen de forma natural y han generado a través de un proceso de selección

natural una gran tolerancia o resistencia a plagas y enfermedades, además de características muy específicas de los frutos. Actualmente existe una colección de 64 materiales criollos de tomate, que se utilizan para la búsqueda de genes de resistencia a begomovirus y otras características de interés.

Igualmente, hay diversidad de pimentones y ajíes, que son utilizados para el consumo fresco y la preparación de salsas picantes. Otras hortalizas de importancia en el país son las cucurbitáceas existiendo 7 cultivares de zapallo criollo.

Las raíces y tubérculos son otro grupo de cultivos de gran importancia para el consumo nacional y la exportación. Entre las principales raíces y tubérculos en el país, están: yuca (*Manihot esculenta* Crantz), papa (*Solanum tuberosum* L.), ñame (*Dioscorea alata* L.), otoa (*Xanthosoma* sp.), camote (*Ipomoea batatas* L.), ñampí (*Dioscorea trifida* L.) y malanga (*Colocassia antiquorum*). En el IDIAP se conserva una colección in vitro de germoplasma de raíces y tubérculos que cubre parte de su variabilidad, en la cual hay 94 cultivares de yuca, que incluye líneas mejoradas introducidas y cultivares criollos; del cultivo de papa, se conservan 90 accesiones, la gran mayoría introducciones utilizadas para la selección de materiales adaptados a las condiciones de tierras altas del país, variedades generadas por la institución y una especie silvestre de papa colectada en Cerro Punta, Chiriquí.

En el género *Dioscorea*, la especie más utilizada es la *Dioscorea alata* L., el cultivar “Darién”, es considerado muy importante en la dieta del panameño, ya que se utiliza en la elaboración de platos típicos como el sancocho (tipo de sopa). Sin embargo, el mismo es susceptible al ataque del hongo *Colletotrichum gloeosporioides*, que ocasiona la enfermedad conocida como antracnosis, por lo que ha caído en desuso, los precios del producto se han elevado por la escasez y ha sido sustituido por un cultivar introducido resistente a la Antracnosis, conocido como ñame Diamante, que no presenta la característica de ablandarse en la sopa. Otro cultivo de importancia secundaria es el camote (*Ipomoea batatas* L.), su producción se está incrementando en los últimos años, principalmente, la variedad introducida Tainung 66, de pulpa naranja, con alto contenido de beta caroteno.

El otoa (*Xanthosoma* sp.), es un cultivo con muy poca variabilidad, siendo el cultivar “San Andrés”, de pulpa morada, la variedad más consumida a nivel nacional (*Xanthosoma violaceum* Schoot), menos consumido es el otoa blanco (*Xanthosoma sagittifolium*) y en

algunas regiones del país, principalmente, en la provincia de Bocas del Toro, comarcas indígenas y grupos afroantillanos, consumen el Dasheen o Taro (*Colocasia esculenta*). En la comarca Ngäbe Buglé también se utiliza un tipo de raíz, llamada sagú (*Marantha arundinacea*), que se emplea para la preparación de cremas.

En el cuadro siguiente se aprecia el número de productores y la superficie sembrada en hectáreas de los principales cultivos en Panamá:

Rubros	1999-2000		2002-2003		2005-2006	
	Números de Productores	Superficie Sembrada (ha)	Números de Productores	Superficie Sembrada (ha)	Números de Productores	Superficie Sembrada (ha)
Zapallo	296	900	326	1.467,84	390	1.395
Yuca	163	385	62	173	64	340
Ñame	58	183	243	595,15	213	916
Otoe	59	319	187	418,22	91	120
Plátano	5	5	55	252	105	750
TOTAL	581	1.792	873	2.935,21	863	3.521

Fuente: Primer Informe Nacional de Recursos Fitogénicos para la Agricultura y la Alimentación (RFAA), MIDA, Panamá

c. Selección de Principales Productos Agroindustriales

Un análisis más profundo en cuanto a la oferta y carencia de producción de bienes del sector agrícola, se seleccionan dos (2) productos agroindustriales que vendrán a formar parte del listado definitivo de bienes agroindustriales para la exportación con potencialidad de ingreso y consolidación en el mercado costarricense y panameño, estos son:

(1) Espárragos Frescos

(2) Ajos Frescos

Esto es justificado al analizar la producción de los tres países en cuestión y determinar que tanto para el caso de Costa Rica como de Panamá se carece de una amplia producción de estos bienes o no se poseen las condiciones para un proyecto productivo de envergadura. En cambio, Perú cuenta con las condiciones óptimas, posee una producción vigorosa y su calidad a nivel internacional es reconocida.

Por otra parte, ciertos productos peruanos con un alto volumen de producción no se toman en consideración ya que tendrían una fuerte competencia en los países destino, tal es el caso de la familia de los tubérculos y raíces, a pesar de tener alta potencialidad. Tal es el caso de la papa. En el caso de Panamá, la producción de raíces y tubérculos, tal es el caso de la yuca, ñame, malanga y papa, son de las principales mercancías de

producción interna durante los últimos 15 años y se destinan particularmente al consumo interno. En Costa Rica el gremio papero está muy bien consolidado y se centran en escasas variedades de papa. La única ventana de oportunidad en cuanto a papa en Costa Rica se centra en la incursión con variedades exóticas a buenos precios que podrían demandar cadenas de supermercados exclusivos o cadenas hoteleras y su proceso de inserción sería lento ya que el proceso iría destinado en los primeros años a crear un gusto y reconocimiento por dicho producto entre el consumidor y la cocina nacional.

A su vez Perú muestra el siguiente comportamiento productivo para tales mercancías:

ESPÁRRAGOS:

Variables	2007	2008	2009	2010
Sup. Cosechada (ha)	23.547	29.758	29.467	30.896
Producción (t)	284.103	32.8374	313.880	335.209
Rendimiento (Kg/ha)	12.065	11.035	10.652	10.850
Precio en Chacras (S./Kg)	3,05	1,92	2,14	2,55

Fuente: Módulo de series históricas de producción agrícola del Ministerio de Agricultura de Perú

AJO:

Variables	2008	2009	2010
Sup. Cosechada (ha)	3807	5912	6365
Producción (t)	44634	57964	62958
Rendimiento (Kg/ha)	11724	9805	9891
Precio en Chacras (S./Kg)	1.46	3.47	4.38

Fuente: Módulo de series históricas de producción agrícola del Ministerio de Agricultura de Perú

- **Ubicación de las Mercancías en los Aranceles Nacionales**

Para analizar los productos seleccionados estadísticamente en cuanto a la dinámica de comercio exterior entre los países primero deben clasificarse según la codificación y la nomenclatura internacional, en otras palabras, el Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías tal como se apuntó en el primer apartado de este análisis y posteriormente, a 8 o 10 dígitos dentro del Arancel Nacional.

Dentro del SA ambas mercancías (espárragos frescos y ajos frescos) se ubican dentro del capítulo 07 de la nomenclatura referido a "Hortalizas, plantas, raíces y tubérculos alimenticios".

Las Notas Explicativas a la Cuarta Enmienda del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías³ dictan en referencia a las mercancías bajo estudio y el capítulo en el cual se ubican, los siguientes criterios técnicos:

- Este Capítulo comprende las hortalizas de cualquier clase (incluso “silvestres”), incluidos los productos comprendidos en la Nota 2 de dicho Capítulo, frescos, refrigerados, congelados (sin cocer o cocidos en agua o vapor), o conservados provisionalmente o secos (incluso deshidratados, evaporados o liofilizados). Conviene precisar que alguno de estos vegetales, secos, triturados o pulverizados, suelen utilizarse para sazonar alimentos, pero no dejan, por ello, de clasificarse en la partida 07.12.
- Se entiende que un producto está *refrigerado* cuando se ha bajado su temperatura a aproximadamente 0° C sin llegar a su congelación. Sin embargo, algunos productos, tales como las papas (patatas), pueden considerarse refrigeradas cuando se ha reducido y mantenido su temperatura alrededor de 10° C.
- Se entiende que un producto está *congelado* cuando se ha enfriado por debajo de su punto de congelación hasta su congelación total.
- Salvo disposición en contrario, las hortalizas del Capítulo 07 pueden estar enteras, cortadas en rodajas o trozos, aplastadas, ralladas, peladas, mondadas o descascarilladas.
- También se clasifican en este Capítulo algunos tubérculos o raíces con gran contenido de fécula o de inulina, frescos, refrigerados, congelados o secos, incluso troceados o en “pellets”
- Las hortalizas presentadas en un estado que no corresponda a ninguna de las partidas de este Capítulo, se clasifican en el **Capítulo 11** o en la **Sección IV**. Tal es el caso de la harina, sémola y polvo de las hortalizas de vaina secas y la harina, sémola, polvo, copos, gránulos y “pellets” de papa (patata) (**Capítulo 11**) y las hortalizas preparadas o conservadas por procedimientos distintos a los previstos en este Capítulo (**Capítulo 20**). Sin

3 Instrumento técnico emitido por la OMA, de orden complementaria y fusión interpretativa y definitoria al Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías.

embargo, conviene destacar que la homogenización no es suficiente para considerar un producto de este Capítulo como una preparación del Capítulo.

- Las hortalizas de este Capítulo, pueden presentarse ocasionalmente en recipientes herméticos (por ejemplo, polvo de cebollas en latas), sin que por ello, se modifique su clasificación. Sin embargo, debe advertirse que los productos dispuestos en tales recipientes pertenecen, en la mayoría de los **casos al Capítulo 20**, por haber sido sometidos a una preparación distinta de las previstas en este Capítulo, o porque su modo de conservación difiera de los procedimientos citados en el mismo.
- Asimismo permanecen clasificados en este Capítulo (por ejemplo, las hortalizas frescas o refrigeradas) cuando están acondicionadas en envases según el método denominado “acondicionamiento en atmósfera modificada” (Modified Atmospheric Packaging (MAP)). Con ese método (MAP) la atmósfera que rodea al producto se cambia o se controla (por ejemplo, sustituyendo el oxígeno por nitrógeno o dióxido de carbono, o reduciendo el contenido de oxígeno y aumentando el de nitrógeno o dióxido de carbono).
- Las hortalizas frescas o secas se clasifican en este Capítulo, tanto si se destinan a la alimentación como a la siembra o a la plantación (por ejemplo: papas (patatas), cebollas, chalotes, ajos, hortalizas de vaina). Sin embargo, este Capítulo **no comprende** las plantas de hortalizas para replantar o transplantar (**partida 06.02**).

Finalmente, el comportamiento merceológico y a nivel arancelario nacional de dichos productos es el dado a continuación:

N°	Nombre Común	Descripción Merceológica	Código Arancelario	Código Arancelario Perú	Código Arancelario Costa Rica	Código Arancelario Panamá
1	Espárragos	Espárragos frescos	0709.20	0709.20.00.00	0709.20.00.00	0709.20.00
2	Ajos	Ajos frescos o refrigerados	0703.90	0703.20.90.00	0703.90.00.00	0703.20.00

Fuente: Arancel Nacional de Perú, Costa Rica y Panamá

B. Sector Frutas Frescas

a. Ubicación del Sector dentro de la Nomenclatura Internacional de Mercancías

En el caso del sector bajo estudio, se encuentra ubicado dentro del universo de mercancías que representa el SA dentro de la Sección II de la nomenclatura denominada "Productos del Reino Vegetal". Dicha sección se compone de nueve capítulos, de los cuales, el capítulo 08 es el referido a "Frutas y frutos comestibles; corteza de agrios (cítricos), melones o sandías", el cual incluye el sector de FRUTAS FRESCAS que se procederá a analizar.

b. Comportamiento Productivo del Sector de Hortalizas y Verduras según Países

- Perú

Tal como se expresa en los estudios sectoriales elaborados por el Ministerio de Comercio Exterior de Costa Rica en el año 2010 con referencia a los sectores productivos peruanos, en cuanto al sector "Frutas frescas", sobresalen:

Fruta	Producción TM
Banano	1,9 millones
Naranja	378 mil
Piña	269 mil
Uva	265 mil

Fuente: Estudios Sectoriales del Ministerio Exterior de Costa Rica, para el TLC Costa Rica- Perú, basados en datos SUNAT

Por su parte, las frutas que experimentaron un mayor crecimiento en el volumen producido entre 2008 y 2009 fueron:

Fruta	Crecimiento %
Maracuyá	36,1%
Chirimoya o anona	22,8%
Uva	18,4%

Granadilla	15,1%
Aguacate	14,4%

Fuente: Estudios Sectoriales del Ministerio Exterior de Costa Rica, para el TLC Costa Rica- Perú, basados en datos SUNAT

Asimismo, en la siguiente tabla, se presentan las frutas cuya producción disminuyó en mayor porcentaje entre el 2008 y 2009. Cabe destacar que, los rubros que descendieron en producción para tal periodo fueron los productos de mayor interés y potencialidad de ingreso, en cuanto al sector frutícola, tanto en Panamá como en Costa Rica.

Fruta	Decrecimiento %
Mango	48,7%
Fresa	21,1%
Limón	11,8%
Mandarina	11,3%

Fuente: Estudios Sectoriales del Ministerio Exterior de Costa Rica, para el TLC Costa Rica- Perú, basados en datos SUNAT

En cuanto al valor bruto de la producción agropecuaria peruana de frutas frescas en 2009, sobresalen las siguientes:

Fruta	Participación %
Banano	2,8%
Uva	1,3%
Naranjas	0,7%
Piña	0,6%
Aguacate	0,6%
Mandarina	0,5%

Manzana	0,5%
---------	------

Fuente: Estudios Sectoriales del Ministerio Exterior de Costa Rica, para el TLC Costa Rica- Perú, basados en datos SUNAT

En lo referente al rendimiento promedio de los principales cultivos de frutas frescas, destacan la uva, la papaya y la naranja, con niveles de producción promedio en TM superiores a las 14 TM por hectárea.

Banano y plátano. El plátano y banano en el Perú genera ingresos permanentes para los agricultores, constituyendo una “caja chica” para financiar otras actividades agrícolas. Se estima en 147.987 el número de familias que dependen directamente e indirectamente de este cultivo a través a la cadena productiva. El tipo plátano es consumido mayormente cocido o en frituras, en verde o maduro; entre las principales variedades comerciales está el 'Bellaco', 'Bellaco Plantano' 'Inguiri'.

En el país se cultivan alrededor de 152 mil hectáreas de plátano y banano. El 71,5% de las áreas de cultivo se localizan en la región selva, el 22% en la costa norte (Piura y Tumbes) y un 6,5% en diferentes departamentos del país. Aproximadamente el 90% de la producción nacional se destina al autoconsumo y la diferencia es para la comercialización regional, nacional y para exportación. El principal mercado de consumo es el departamento de Lima. Actualmente, pequeños agricultores ubicados en Piura y Tumbes están exportando banano orgánico, hacia mercados de los Estados Unidos y Europa, y su crecimiento en los últimos años ha sido significativo.

Un caso exitoso de producción orgánica es la experiencia de pequeños productores de banano. A 2007, las exportaciones alcanzaron un récord histórico de 64,6 mil TM, por un valor de US\$ 31 millones, un 13% más que lo exportado en 2006. Entre 2001 y 2007 el volumen exportado de banano orgánico se multiplicó ocho veces, representando actualmente el 19,5% del total de productos orgánicos que se venden a mercados externos. Los principales mercados de destino en 2007 fueron Holanda (44%), EE.UU. (26%) y Japón (12%).

Con un total de 3.500 hectáreas certificadas orgánicamente y una productividad de 35 cajas de 40 libras por hectárea, las zonas de producción de banano orgánico (variedad Cavendish Valery) están situadas en la costa norte, principalmente en Piura; como también en Tumbes. La zona presenta ventajas naturales por su suelo, agua y clima seco,

que facilitan no usar agroquímicos para combatir el hongo conocido como la Sigatoca Negra, que se desarrolla en climas húmedos como en Ecuador. Además, el clima estable de la zona coloca al Perú en una posición de relativa ventaja frente a República Dominicana, frecuentemente azotada por huracanes y lluvias torrenciales. En la producción de banano orgánico participan alrededor de 3.500 productores.

Por otra parte, el Perú produce cítricos especialmente de las siguientes variedades: naranjas (Valencia, Washington Navel y, New Hall, Navel Late y Lane Late); mandarinas (Satsumas, algunos tipos de Clementinas, Murcott, Malvasio, Kara, Dancy, King, Pixie y algunos, híbridos como Fortunas y Novas; Tangelos (Minneola) y limas y limones (Limón sutil y Lima Tahití). En cuanto a la producción de naranjas, las principales zonas productoras son Junín, Lima Puno, San Martín Cusco, Ica, Huánuco, y Pasco. La producción nacional es estacional, los mayores volúmenes comercializados se generan entre junio y agosto, donde se concentran más de 40 mil TM mensuales. Por su parte, la producción mensual de mandarina se concentra entre abril y agosto (80% de la producción).

En referencia a la producción de uvas. El Perú posee uva durante todo el año, beneficiándose del periodo de diciembre a marzo, periodo en el cual disminuye la oferta mundial. En el Perú las mayores zonas productoras son Ica, La Libertad, Lima, Tacna, entre otras. En 2007, la superficie cultivada fue de 14.015 hectáreas. En 2009, el rendimiento fue de 19,1 TM por hectárea, superior al de los años anteriores, cuando el rendimiento rondaba las 16 TM por hectárea.

A continuación se refleja la producción de frutas frescas en Perú entre los años 2006-2009:

PRINCIPALES PRODUCTOS	PRODUCCIÓN TM			
	Enero – Diciembre			
	2006	2007	2008	2009
Plátano (banano)	1.777,3	1.834,5	1.792,9	1.854,2
Naranja	3.539	3.443	3.800	3.777
Piña	2.132	2.121	2.435	2.688
Uva	1.916	1.966	2.234	2.645
Limón	2.513	2.698	2.234	1.970
Papaya	1.754	1.578	1.674	1.749
Mandarina	1.873	1.904	1.872	1.660
Mango	3.203	2.944	3.227	1.656
Palta (aguacate)	1.133	1.217	1.363	1.560

PRINCIPALES PRODUCTOS	PRODUCCIÓN TM			
	Enero – Diciembre			
	2006	2007	2008	2009
Manzana	1.364	1.367	1.352	1.370
Sandía	653	777	971	1.069
Melocotón	328	369	433	452
Maracuyá	209	258	290	395
Coco	229	247	251	223
Granadilla	149	154	189	217
Fresa	166	126	253	200
Melón	133	148	193	176
Chirimoya (anona)	122	130	136	167
Lima	89	90	104	106
Ciruela	69	87	82	73

Fuente: Dinámica Agropecuaria 1997-2009, Oficina de Estudios Económicos y Estadísticos, Ministerio de Agricultura de Perú

En el siguiente cuadro se pueden apreciar los rendimientos promedio de los principales cultivos de frutas frescas entre los años 2006-2009, en TM por hectárea:

PRINCIPALES PRODUCTOS	RENDIMIENTO (TM por hectárea)			
	2006	2007	2008	2009
Limón	136	142	104	105
Mango	141	128	132	68
Naranja	140	133	144	145
Aguacate	90	89	95	96
Papaya	149	143	147	143
Uva	167	161	169	191

Fuente: Dinámica Agropecuaria 1997-2009, Oficina de Estudios Económicos y Estadísticos, Ministerio de Agricultura de Perú

- **Costa Rica**

Las exportaciones costarricenses de frutas frescas al mundo alcanzaron los US\$ 1.314 millones en 2009, lo que equivale a una disminución del 4,1% en comparación con las ventas de 2008. El principal producto exportado fue el banano, con ventas de US\$ 625,5 millones, seguido por la piña, con exportaciones por US\$ 573,5 millones. En 2009, los principales destinos de las exportaciones costarricenses, por importancia relativa según monto exportado, fueron la Unión Europea (52%) y los EE.UU. (45%).

En cuanto a las importaciones, las compras alcanzaron los US\$ 52 millones en 2009, un 4% menos que en 2008. En 2009, el principal producto importado fue el aguacate, con un monto de US\$ 12,6 millones; seguido de manzanas, por US\$ 12,2 millones. En 2009, los

principales orígenes de las importaciones costarricenses, por participación según monto importado, fueron los EE.UU. (32%), México (25%), Chile (22%) y Centroamérica (14%).

En 2009, dentro del valor bruto de la producción de frutas frescas, destacan el banano y la piña. En piña, el valor bruto de la producción fue de US\$ 637 millones (16,1% del valor bruto de la producción del sector agropecuario costarricense), mientras que en piña fue de US\$ 630,6 millones (15,9% del valor bruto). Por su parte, en 2009, el valor agregado del banano sumó los US\$ 251,2 millones, seguido por la piña, con un monto de US\$ 207 millones. Cabe resaltar el crecimiento del valor agregado de la piña, dado en 2000 el monto producido fue de US\$ 55,5 millones.

En lo que respecta a la producción de frutas frescas durante 2009, en términos de volumen, sobresale la piña, con una cantidad producida cercana a 1,9 millones de TM (equivalente al 48,4% de la producción de frutas frescas). También fue relevante la producción de banano, que rondó los 1,6 millones de TM (41,1% de la producción de las frutas frescas en 2009). En tercer lugar se ubica el melón, con una producción que representó el 4,8% de la producción de frutas.

El área total sembrada por frutas frescas ha mostrado una tendencia creciente en los últimos años. Los principales cultivos, por área cultivada, son el banano (40,7% del área cultivada de frutas) y la piña (37,3%), seguidos por el mango (8,1%), el plátano (6,6%), el melón (5,4%), entre otros.

Con respecto a los aranceles aplicados, el arancel nación más favorecida (NMF) que Costa Rica establece a los miembros de la OMC oscila entre el 1% y 15%. A productos como uvas secas (incluidas las pasas), las almendras y las avellanas, se les cobra un 1% de arancel NMF; mientras que a los plátanos, dátiles, aguacates, guayabas, naranjas, mandarinas, manzanas, peras, cerezas, entre otras frutas, se les cobra un 15% de arancel aplicado NMF.

Para 2009 hubo una disminución en la producción de banano, producto de las inundaciones que ocurrieron desde noviembre de 2008 y que se presentaron también durante febrero de 2009, así como los "frentes fríos" durante el primer semestre de 2009, panorama que no fue bueno para la actividad y que indujo a una reducción en la producción con respecto a 2008. Esto se debe a que las plantas de banano después de

estar por 36 horas en agua se tienen que cortar y aunque no se corten estas se mueren porque el sistema radical se pudre.

Con respecto a la producción del cultivo del mango, esta se mantuvo estable durante 2009 con respecto al año anterior, debido principalmente a que en los últimos años las condiciones climáticas no han sido extremas para la actividad. Además, las áreas de siembra no crecieron y por lo tanto, no se esperaba un incremento en la producción total.

Un aspecto tecnológico importante de señalar es que se ha venido manejando la floración de tal forma que se produce durante 10 meses al año y los precios que se mantienen son buenos, lo que ha hecho que el productor cambie la época de producir para ajustarse al mercado local. En enero y febrero es más rentable vender el producto a nivel nacional que exportarlo y no se requiere de tanto requisito para venderlo; esto ha hecho que no se destine tanto a la exportación durante estos meses.

En la cosecha 2008-2009 de naranja se presentaron dos factores que incrementaron la producción: las condiciones climáticas fueron favorables, lo que influyó en que se diera una buena floración (70%), el otro 30% de la floración lo complementó el buen manejo del cultivo y un buen control de las plagas y enfermedades. Otro factor importante fue el económico, reflejado en los buenos precios obtenidos durante 2007 y 2008, lo cual incrementó los ingresos al productor y esto permitió un mejor manejo del cultivo. Además, se tenían áreas nuevas en producción.

Con respecto a la producción de melón, en los últimos años se ha venido presentando una disminución, debido a que el área sembrada ha disminuido, llegando en la última temporada de siembra a representar un 50% del área que se había sembrado en el periodo 2005-2007. Dentro de las razones de la baja en la producción de melón, se presentan varias razones: el exceso de oferta en los mercados internacionales que han provocado la baja en los precios, así como la escasez de mano de obra en Costa Rica dedicada a esta actividad.

Otras razones son los efectos negativos causados por las lluvias y la alta humedad en la época melonera de diciembre a abril; los efectos fitotóxicos de plaguicidas usados en otros cultivos previos que contaminaron las aguas de riego, así como el uso de variedades susceptibles a insectos transmisores de virosis, entre otras. Todo esto ha

ocasionado que productores abandonaran el cultivo de melón como actividad principal y otros redujeran drásticamente sus áreas cultivadas.

El incremento en la producción de piña, se debe al aumento en las áreas de siembra durante los últimos años. Es una fruta muy accesible para los consumidores extranjeros y está entre las principales frutas de mesa por la calidad y la inocuidad de la fruta costarricense, lo que hace que sea muy apetecida en países de Europa y los Estados Unidos. Esto se debe a la seguridad que da el país en los procesos realizados en este producto, lo que ha hecho que aumente la demanda de los consumidores en dichos mercados y, para satisfacerla, se han ampliado las áreas de siembra en el país. Muchas empresas están optando por obtener segundas cosechas y para ello aplican un buen manejo en el cultivo, incrementándose así la producción. Adicionalmente, se estarían ampliando aún más las áreas sembradas cuando se establezcan formalmente las exportaciones a Rusia, así como el mercado de fruta congelada para China.

A continuación se muestra la tabla de producción agrícola del sector referido para el año 2010. Los datos de algunos productos se encuentran incompletos debido a que las estadísticas de tales rubros al día de hoy no han sido actualizadas por las oficinas correspondientes del Ministerio de Agricultura y Ganadería de la República de Costa Rica, y lo que se brinda son rubros oficiales y vigente:

Producción	Clasificación Arancelaria	Descripción	2010		
			Producción Millones de colones	Valor Bruto de Producción Millones de colones	Área Cultivada (ha)
Frutas y Frutos Comestibles; Cortezas de agrios (Cítricos), Melones o Sandías	0801.19.00.00	Los demás cocos, frescos o secos	8.000	-	4.000
	0802.60.00	Nueces de Macadamia	629	-	618
	0803.00.11.00	Bananas Frescas	1.803.941	362.371,00	42.900
	0803.00.20.10	Plátanos Frescos	90.000	-	10.000
	0804.30.00.1	Piñas Frescas	1.976.755	376.695,00	45.000
	0804.50.10.10	Mangos Frescos	50.000	-	8.600
	0805.10.00.1	Naranjas Frescas	312.000	32.772,00	25.000
	0807.19.00.00	Melones	187.661	39.024,00	6.591
	0807.11.00.00	Sandías	46.894	-	1.189
	0807.20.00.00	Papayas	35.306	-	495
	0810.10.00.00	Fresas	4.660	-	168
TOTAL			4.515.846	810.862,00	144.561

Fuente: Boletín Estadístico Agropecuario N°21 de la Secretaría Ejecutiva de Planificación Sectorial agropecuaria MAG, Costa Rica

Área sembrada de cultivos pertenecientes al sector de frutas frescas para los años 2006-2009, en hectáreas:

PRINCIPALES PRODUCTOS	ÁREA SEMBRADA TM			
	2006	2007	2008	2009
Banano	42,79	43,82	44,31	42,59
Piña	22,40	28,16	33,49	39,00
Melón	10,20	10,35	8,64	5,70
Sandía	1,04	1,02	1,06	990,00
Plátano	10,50	9,60	6,50	6,90
Mango	8,20	8,20	8,50	8,50
Papaya	656,00	606,00	840,00	802,00
Fresa	60,00	60,00	136,00	176,00

Fuente: Boletín Estadístico Agropecuario N°21 de la Secretaría Ejecutiva de Planificación Sectorial agropecuaria MAG, Costa Rica

- Panamá

Panamá es un país tropical con una biodiversidad amplia, la cual incluye una rica variedad de frutas de distintos sabores y colores. Y, en efecto, las frutas forman parte de la dieta diaria del panameño, especialmente en las áreas rurales. Como lo demuestran las estadísticas, la mayoría de los hogares tiene un huerto con distintos tipos de frutales, pero esa producción es para el hogar mismo. Hay pocas plantaciones comerciales de frutas, salvo las que son para exportación (banano, melón, sandía, piña), y los cítricos y el plátano, pues hay productores que los cultivan para comercializarlos, pero en el mercado nacional.

El censo agropecuario registra un gran número de árboles frutales en las fincas de los agricultores; algunos son improductivos, otros producen pero para consumo familiar, y hay unas pocas plantaciones destinadas al mercado nacional, como es el caso del plátano, la piña y los cítricos.

En 2006 se produjeron 1,77 millones de toneladas (TM) de caña de azúcar; 659.283 toneladas de fruta, principalmente banano o guineo, plátano y naranja. Durante el 2008, el total de las exportaciones sumó USD\$ 802 millones, de los cuales el 38.9% correspondió a los cultivos de banano, melón, sandía, piña y café; el cultivo de melón presentó las cifras más altas con un total de USD\$ 117 millones. En 2009, las exportaciones tuvieron un descenso, con un total de USD\$ 478 millones, un 40% menos (Contraloría General de la República, 2009). Ese año, el volumen de exportación de piña fue de 44,2 TM, seguido de la sandía con 25,3TM y del melón con 16,7 TM.

Entre los cambios ocurridos en la demanda de productos agrícolas en el país, se pueden señalar la disminución de la actividad de agroexportación bananera; el surgimiento de nuevos rubros de exportación, tales como el melón, la sandía, piña, naranjas, etc., el aumento de la demanda del mercado internacional de rubros específicos, como café de alta calidad, el cacao orgánico y las plantas ornamentales y medicinales que en los últimos años han presentado incrementos en la demanda del mercado. Entre los factores que generan cambios en las demandas de estos productos, se pueden mencionar: las políticas agropecuarias, las fluctuaciones de la demanda, las políticas internacionales, los conflictos laborales con las multinacionales, etc.

Entre las frutas nativas más apreciadas en el país, se pueden mencionar: el aguacate (*Persea americana*), papaya (*Carica papaya*), marañón (*Anacardium occidentale*), nance (*Birsonima crassifolia*), todas con variantes en tamaño, color, sabor, brix y acidez de los frutos; la piña (*Ananas comosus*) que además del consumo interno, tiene importancia en el mercado de exportación; la guanábana (*Annona muricata* L.), es una fruta muy apreciada y con mucho potencial, es utilizada en la preparación de bebidas y helados, pero su explotación agrícola es relativamente baja. Se reporta la colecta de una selección de *Annona montana*, procedente de Chiriquí y cuatro selecciones promisorias con características para uso industrial y de consumo personal, y existen otras especies también apreciadas del género, que son subutilizados como: *Annona purpurea*, *Annona squamosa*.

Las variedades criollas de guayaba (*Psidium guajaba*) presentan diversidad de tamaños y colores de la pulpa de los frutos y otras características; aún es posible encontrar la especie *Psidium molle* Bertol, conocida como guayabita arraiján. La maracuyá (*Passiflora edulis*) es otra fruta principalmente utilizada en la agroindustria para la fabricación de jugos, helados, entre otros. Estos frutales a pesar de su importancia local, su variabilidad en cuanto a características del fruto, resistencia a enfermedades, adaptaciones a condiciones específicas, han sido poco estudiados y muy poco se ha hecho a favor de su conservación.

Existen cultivares criollos de cacao (*Theobroma cacao*) en Bocas del Toro y otras zonas de la costa Caribeña; la producción de cacao en Panamá es principalmente en el sistema orgánico. Se están evaluando los siguientes clones mejorados: EET 400, EET 95, CCN 51, CATONGO, UF12; además se ha colectado un cultivar criollo en la región de Bocas del Toro.

En el país hay una gran diversidad de especies frutales menos conocidas y subutilizados, que tienen amplia diversidad de variedades y poblaciones en estado silvestre, que están en algunos casos en peligro de desaparecer por el abandono y la deforestación. Algunos de estos frutales son: mamey (*Mammea americana*), guaba (*Inga edulis*), guabita cansaboca (*Inga quaternata*), caimito (*Chrysophyllum cainito*), níspero (*Lycania platypus*), guate (*Passiflora* sp.), granadilla (*Passiflora quadrangularis*), nonita (*Annona squamosa*), zapote (*Pouteria zapota*), ciruela (*Spondias purpurea*) con poblaciones silvestres y algunos cultivares primitivos, que están desapareciendo, igualmente sucede con el jobo (*Spondias mombi*); fruta de pan (*Artocarpus altilis*), mora de castilla o zarzamora (*Rubus glaucus*) que crece arriba de los 800 msnm; mamón (*Melicocca bijuga*), zumbo (*Alibertia edulis*), borojó (*Borojoa patinoi* Cuatrec) encontrado en la provincia del Darién, en zonas bajas y lluviosas y que en los últimos años se ha incrementado su consumo por sus propiedades energizantes. La bromelia (*Bromelia karatas*), localmente conocida como piro, se consume en forma de chicha, rica en vitamina C, de sabor ácido, fuerte y refrescante.

Por otro lado, en las regiones de la provincia de Chiriquí y Santa Fé, en la provincia de Veraguas, se cultiva la naranjilla, *Solanum quitoense*, una fruta que crece entre los 1,200 y 2,100 msnm encontrándose, especialmente, en condiciones de sotobosque, en sitios frescos y sombreados, cercanos a corrientes de agua, con temperaturas entre 17° y 20° C.

c. Selección de Principales Productos Agroindustriales

Procediendo a realizar un análisis meticuloso en cuanto a abundancia, y deficiencia o carencia de producción de bienes del Sector Agrícola, se seleccionan cuatro (4) mercancías agroindustriales en específico que vendrán a formar parte del listado definitivo de bienes agroindustriales para la exportación con potencialidad de ingreso y consolidación en el mercado costarricense y panameño, estos son:

- a) Uvas
- b) Aguacates
- c) Mangos
- d) Mandarinas

Esto es justificado al analizar la producción de los tres países en cuestión y determinar que tanto para el caso de Costa Rica como de Panamá se carece de una amplia producción de uvas y mandarinas de exportación. En cambio, Perú cuenta con las condiciones óptimas, posee una producción vigorosa y su calidad a nivel internacional es reconocida.

En el caso de los mangos y de los aguacates, Costa Rica es productor pero no satisface completamente su mercado y tiende a la importación sobre todo de México en el caso de los aguacates. Además al ser productos estacionales, existen épocas marcadas de desabastecimiento sobre todo en mangos, donde el mango peruano podría posicionarse con gran ventaja.

En el caso de Panamá, no es fuerte productor de estos productos por ende depende del consumo de producto extranjero ya existiendo relación de importación de mercancía peruana en esta vía.

A su vez Perú muestra el siguiente comportamiento productivo para tales mercancías:

UVA:

Variables	2007	2008	2009	2010
Sup. Cosechada (ha)	12.207	13.250	13.947	15.000
Producción (t)	196.604	223.371	264.367	280.468
Rendimiento (Kg/ha)	16.106	16.858	18.955	18.698
Precio en Chacras (S./Kg)	1,43	1,69	1,74	1,91

Fuente: Módulo de series históricas de producción agrícola del Ministerio de Agricultura de Perú

MANDARINA:

Variables	2007	2008	2009	2010
Sup. Cosechada (ha)	9.629	9.899	10.241	10.533
Producción (t)	190.410	187.165	166.072	221.324
Rendimiento (Kg/ha)	19.774	18.907	16.217	21.013
Precio en Chacras (S./Kg)	0,72	0,73	0,97	0,84

Fuente: Módulo de series históricas de producción agrícola del Ministerio de Agricultura de Perú

MANGO:

Variables	2007	2008	2009	2010
Sup. Cosechada (ha)	22.936	24.366	24.702	25.230
Producción (t)	294.440	322.721	167.008	454.330

Rendimiento (Kg/ha)	12.838	13.245	6.761	18.008
Precio en Chacras (S./Kg)	0,52	0,43	0,86	0,44

Fuente: Módulo de series históricas de producción agrícola del Ministerio de Agricultura de Perú

AGUACATE / PALTA

Variables	2007	2008	2009	2010
Sup. Cosechada (ha)	13.603	14.370	16.292	17.750
Producción (t)	121.720	136.303	157.415	184.370
Rendimiento (Kg/ha)	8.948	9.845	9.662	10.387
Precio en Chacras (S./Kg)	1,17	1,49	1,55	1,68

Fuente: Módulo de series históricas de producción agrícola del Ministerio de Agricultura de Perú

• **Ubicación de las Mercancías en los Aranceles Nacionales**

Para analizar los productos seleccionados estadísticamente en cuanto a la dinámica de comercio exterior entre los países, primero deben clasificarse según la codificación y la nomenclatura internacional, en otras palabras, el Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías tal como se apuntó en el primer apartado de este análisis y posteriormente, a 8 o 10 dígitos dentro del Arancel Nacional.

Dentro del SA las mercancías seleccionadas (uvas, aguacates, mangos, mandarinas) se ubican dentro del capítulo 08 de la nomenclatura referido a " Frutas y frutos comestibles; corteza de agrios (cítricos), melones o sandías"

Las Notas Explicativas a la Cuarta Enmienda del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías dictan en referencia a las mercancías bajo estudio y el capítulo en el cual se ubican, los siguientes criterios técnicos:

1. El capítulo 08 no comprende los frutos no comestibles.
2. Las frutas y otros frutos refrigerados se clasificarán en las mismas partidas que las frutas y frutos frescos correspondientes.
3. Las frutas y otros frutos secos de este Capítulo pueden estar parcialmente rehidratados o tratados para los fines siguientes:
 - a) mejorar su conservación o estabilidad (por ejemplo: mediante tratamiento térmico moderado, sulfurado, adición de ácido sórbico o sorbato de potasio);

- b) mejorar o mantener su aspecto (por ejemplo: por adición de aceite vegetal o pequeñas cantidades de jarabe de glucosa), siempre que conserven el carácter de frutas o frutos secos.
1. El capítulo 08 comprende las frutas y demás frutos (incluidos los de cáscara) y las cáscaras (cortezas) de agrios (cítricos) o de melones y sandías, generalmente destinados al consumo humano tal como se presentan o después de una preparación. Pueden ser frescos (incluso refrigerados), congelados (aunque se hayan cocido previamente en agua o vapor, o adicionado de edulcorantes), secos (incluidos los deshidratados, evaporados o liofilizados); también se pueden presentar conservados provisionalmente (por ejemplo: con gas sulfuroso, en agua salada o sulfurosa, o adicionada de otras sustancias), siempre que en este estado sean impropios para la alimentación.
 2. Se entiende que un producto está *refrigerado* cuando se ha reducido su temperatura hasta aproximadamente 0°C sin llegar a su congelación. Sin embargo, algunos productos, tales como los melones y algunos agrios (cítricos), pueden considerarse refrigerados cuando se ha reducido y mantenido su temperatura alrededor de 10 °C. Se entiende que un producto está congelado cuando se ha enfriado por debajo de su punto de congelación hasta su congelación total.
 3. Estos productos pueden estar enteros, troceados, deshuesados, aplastados, rallados, pelados, mondados o descortezados.
 4. Conviene destacar que la homogeneización, por sí misma, no es suficiente para considerar un producto de este Capítulo como una preparación del Capítulo 20.
 5. La adición de pequeñas cantidades de azúcar no modifica la clasificación de estos productos en este Capítulo. También quedan comprendidos en este Capítulo los frutos secos o desecados (dátiles, ciruelas, etc.), cuya superficie está a veces recubierta del azúcar resultante de la desecación natural, con la apariencia de las frutas o frutos cristalizados de la partida 20.06. Sin embargo, este capítulo no comprende las frutas conservadas por deshidratación osmótica. La expresión "deshidratación osmótica"

designa un procedimiento en el que los trozos de fruta se someten a un remojo prolongado en un jarabe de azúcar concentrado, de forma que el agua y el azúcar natural de la fruta son reemplazados en gran parte por el azúcar del jarabe. La fruta puede a continuación ser sometida a un secado al aire para reducir aún más su contenido de agua. Estas frutas se clasifican en el Capítulo 20 (partida 20.08).

6. Las frutas y demás frutos presentados en los estados previstos en este Capítulo permanecen clasificados aquí, aun cuando se presenten en envases herméticos (por ejemplo: las ciruelas pasas y avellanas, simplemente desecadas, en latas). Sin embargo, se excluyen de este Capítulo los productos envasados que se hayan preparado o conservado por procedimientos distintos a los previstos en las partidas de este Capítulo (Capítulo 20).
7. Los productos de este Capítulo permanecen clasificados aquí (por ejemplo, las fresas frescas) cuando están acondicionados en envases según el método “acondicionamiento en atmósfera modificada” (Modified Atmospheric Packaging (MAP)). Con este método (MAP) la atmósfera que rodea al producto se cambia o se controla (por ejemplo, sustituyendo el oxígeno por nitrógeno o dióxido de carbono, o reduciendo el contenido de oxígeno y aumentando el de nitrógeno o dióxido de carbono).
8. En cuanto a las uvas frescas esta se clasifica en la subpartida 0806.10, la cual comprende las uvas frescas de mesa, las destinadas a la elaboración de vino aunque estén prensadas, aplastadas o pisadas, en barriles (toneles). También se incluyen las uvas maduras naturalmente o cultivadas en invernadero.

C. Sector Bebidas y Jugos de Frutas

a. Ubicación del Sector dentro de la Nomenclatura Internacional de Mercancías

El sector bajo estudio se encuentra ubicado dentro del Capítulo 20 del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías, mejor conocido como "SA".

En el caso de este sector, se encuentra ubicado dentro del universo de mercancías que representa el SA dentro de la Sección IV de la nomenclatura denominada "Productos de las industrias alimentarias; bebidas, líquidos alcohólicos y vinagre; tabaco y sucedáneos del tabaco elaborados". Dicha sección se compone de nueve capítulos, de los cuales, el capítulo 20 es el referido a "preparados de hortalizas, frutas u otros frutos o demás partes de plantas", el cual incluye el sector de BEBIDAS Y JUGOS DE FRUTAS que se procederá a analizar.

b. Comportamiento del Sector según Países

- **Perú**

Este sector comprende jugos de frutas y néctares, agua mineral y gaseada, bebidas gaseosas, y bebidas energéticas. La información disponible sobre este sector es bastante limitada, sin embargo, a continuación se incluyen datos para los subsectores de jugos y néctares y bebidas gaseosas.

El nicho de jugos y néctares está dominado por las bebidas a base de cítricos, como naranja, limón, mandarina y toronja, y los jugos néctares en los que predominan los sabores a durazno, mango, manzana, piña y pera. Las presentaciones de mayor rotación en el mercado son las de medio litro para las bebidas cítricas y el envase tetrapack de 150 mililitros para los néctares.

Los niños son los que más consumen jugos y néctares, por lo que muchos de estos productos fabricados en Perú incorporan ingredientes adicionales, como vitaminas, para mejorar la nutrición.

Las principales empresas en este sector son Ajegroup y Corporación José R. Lindley, las cuales comercializan productos bajo las marcas Pulp, Cífrut, y Frugos.

De acuerdo con información de Ajegroup, el consumo de jugos y néctares en Perú ha crecido enormemente al pasar de 40 millones de litros en 2004 a 107 millones de litros en

2006. En cuanto a las cifras de producción, la firma consultora Maximixe estimó que en 2007 Perú produjo cerca de 140.000 toneladas de jugos y néctares, aumentando a 200.000 toneladas en 2008, lo que equivale a un crecimiento del 43%. Estos jugos de frutas son la competencia más fuerte con respecto a producción, exportación o consumo en relación al mercado de gaseosas, ya que el mercado peruano muestra los niveles más bajos de consumo per cápita de Latinoamérica. En 2009, este fue de 54,3 litros por habitante, mientras que el promedio de Latinoamérica es cercano a los 70 litros, por lo que se considera que aún hay margen de crecimiento en este mercado.

- **Costa Rica**

Tal como se expresa en el Estudio Sectorial para la Viabilidad de un Tratado de Libre Comercio entre Costa Rica y Perú, efectuado por el Ministerio de Comercio Exterior (COMEX), el sector de bebidas y jugos de frutas no está bien documentado en Costa Rica. Incluso, en sus cifras de producción, el Banco Central incorpora dentro de un solo rubro los datos para bebidas alcohólicas, las bebidas no alcohólicas y las aguas, y la industria del tabaco. Por esta razón, no es posible suministrar información detallada.

En cuanto a comercio, Costa Rica tiene una balanza positiva en este sector, al exportar US\$ 143 millones más de lo que importa. En 2009, las exportaciones sumaron US\$ 180 millones y el 73% de estas se concentraron en 2 productos: jugo de piña (subpartida 2009.41 y 2009.49) y jugo de naranja (subpartida 2009.19). Los principales mercados destino son Holanda, los Estados Unidos y Nicaragua.

En este mismo año, las importaciones alcanzaron los US\$ 36,6 millones y se originaron principalmente en Guatemala, Estados Unidos y El Salvador. El 62% de estas se concentran en tres productos: las demás bebidas no alcohólicas (subpartida 2202.90), jugo de cualquier otra sola fruta (subpartida 2009.80) y agua mineral o gaseada (subpartida 2202.10).

- **Panamá**

Esta información concreta se recabará en la investigación de campo a realizarse en ciudad Panamá en la semana del 07 al 13 de noviembre.

c. Selección de Principales Productos Agroindustriales

Procediendo a realizar un análisis meticuloso en cuanto a abundancia, y deficiencia o carencia de producción de bienes del Sector Agrícola, se seleccionan dos (2) mercancías agroindustriales en específico que vendrán a formar parte del listado definitivo de bienes

agroindustriales para la exportación con potencialidad de ingreso y consolidación en el mercado costarricense y panameño, estos son:

(1) Jugo de Mango y otras frutas no tradicionales

(2) Jugo de Maracuyá

Tal como se apuntó en las notas sobre producción, Perú posee altos índices de producción de jugos de frutas, no así Panamá donde los principales productores son empresas de capital extranjero y en el caso de Costa Rica, su especialización es el desarrollo de jugo de piña y naranja. Ahora bien, a pesar de que existe producción tanto en Panamá como en Costa Rica, la demanda interna en ambos países siempre está buscando opciones que mejoren calidad, facilidad logística y mejora de precios para dotar de una mayor competitividad a su producción industrial.

El jugo de frutas en ambos territorios centroamericanos tiene tres finalidades: a) el consumo como bebida, b) el consumo como preparación concentrada como insumo para la preparación de bebidas y c) el consumo como insumo para la preparación de otros bienes del sector alimenticio. De igual forma, ciertas frutas son estacionales en ambos mercados por lo que los procesadores de frutas para obtención de jugo poseen interés en la consecución estable de concentrados para sus industrias.

- **Ubicación de las Mercancías en los Aranceles Nacionales**

Para analizar los productos seleccionados estadísticamente en cuanto a dinámica de comercio exterior entre los países primero deben clasificarse según la codificación y la nomenclatura internacional, en otras palabras, el Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías tal como se apuntó en el primer apartado de este análisis y posteriormente, a 8 o 10 dígitos dentro del Arancel Nacional.

Dentro del SA las mercancías seleccionadas (Jugo de Mango y otras frutas no tradicionales, Jugo de Maracuyá) se ubican dentro del capítulo 20 de la nomenclatura referido a "Preparaciones de Hortalizas, frutas u otros frutos o demás partes de plantas".

Las Notas Explicativas a la Cuarta Enmienda del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías dictan en referencia a las mercancías bajo estudio y el capítulo en el cual se ubican, los siguientes criterios técnicos:

- △ Este Capítulo no comprende: a) las hortalizas y frutas u otros frutos preparados o conservados por los procedimientos citados en los Capítulos

- 07, 08 u 11; b) las preparaciones alimenticias que contengan una proporción superior al 20% en peso de embutidos, carne, despojos, sangre, pescado o de crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos, o de una mezcla de estos productos (Capítulo 16); c) los productos de panadería, pastelería o galletería y los demás productos de la partida 19.05; o d) las preparaciones alimenticias compuestas homogeneizadas de la partida 21.04.
- ⤴ En la partida 20.09, se entiende por *jugos sin fermentar y sin adición de alcohol*, los jugos cuyo grado alcohólico volumétrico sea inferior o igual al 0.5% vol.
 - ⤴ En las subpartidas 2009.12, 2009.21, 2009.31, 2009.41, 2009.61 y 2009.71, se entiende por *valor Brix* los grados Brix leídos directamente en la escala de un hidrómetro Brix o el índice de refracción expresado en porcentaje del contenido de sacarosa medido en refractómetro, a una temperatura de 20° C o corregido para una temperatura de 20° C cuando la lectura se realice a una temperatura diferente.
 - ⤴ Los jugos (zumos) de frutas u otros frutos o de hortalizas de esta partida, se obtienen, generalmente, por prensado de frutas u otros frutos o de hortalizas, frescos, sanos, y maduros, como en el caso de los agrios (cítricos), por extracción con máquinas llamadas *extractores*, que funcionan según el principio del exprimidor doméstico, por un estrujado precedido o no de un aplastado o triturado, principalmente en el caso de las manzanas, o por un tratamiento con agua fría, caliente o vapor, por ejemplo, de tomates, grosellas o algunas hortalizas como zanahorias o apio.
 - ⤴ Los líquidos así obtenidos se someten después generalmente a los siguientes tratamientos:
 - (a) Clarificación, para separar de los jugos (zumos) la mayor parte de los elementos sólidos, utilizando sustancias clarificantes (gelatina, albúmina, tierra de infusorios, etc.), enzimas o por centrifugación.
 - (b) Filtración, principalmente con filtros de placas guarnecidos con Kieselguhr, amianto (asbesto), celulosa, etc.

- (c) Desaireación, para eliminar el oxígeno que perjudicaría el color y el sabor.
 - (d) Homogenización, en el caso de algunos jugos (zumos) procedentes de frutas u otros frutos muy pulposos (tomates, duraznos (melocotones), etc.).
 - (e) Esterilización, para evitar la fermentación. Se realiza por diversos procedimientos: pasterización prolongada o pasterización instantánea (*flash pasteurisation*), esterilización eléctrica en aparatos de electrodos, esterilización por filtración, conservación con dióxido de carbono a presión, conservación por frío, esterilización química (con dióxido de azufre, benzoato de sodio, etc.), tratamiento con rayos ultravioleta o con intercambiadores de iones.
- △ Gracias a estos diversos tratamientos, los jugos (zumos) de frutas u otros frutos o de hortalizas se presentan en forma de líquidos de apariencia límpida, sin fermentar. Ocurre, sin embargo, que algunos jugos (zumos), los extraídos principalmente de frutas u otros frutos pulposos (por ejemplo, chabacanos (damascos, albaricoques), duraznos (melocotones), tomates) contienen todavía en suspensión o en forma de depósito, una parte de la pulpa finamente dividida.
 - △ Esta partida también comprende los jugos (zumos) poco frecuente en la práctica, los obtenidos a partir de frutas u otros frutos, secos, pero que cuando están frescos contienen jugo (zumo). Es el caso, por ejemplo, del llamado *jugo de ciruelas pasas*, que es un extracto de ciruelas secas tratadas con agua caliente durante varias horas en una batería de difusores. Por el contrario, se excluyen de aquí los productos más o menos líquidos que resultan del tratamiento con calor en presencia de agua, de frutas u otros frutos frescos o secos (tales como bayas de enebro o frutos de escaramujo) que, por así decir, no contienen jugo (zumo). Estos productos se clasifican generalmente en la partida 21.06.

- ⤴ Los jugos (zumos) de esta partida pueden presentarse concentrados (incluso congelados) o en forma de cristales o polvo, siempre que sean, en esta última forma, total o casi totalmente solubles en agua. Estos productos se obtienen habitualmente por procedimientos en los que interviene el calor, incluso combinado con el vacío, o el frío (liofilización).
- ⤴ Pueden distinguirse ciertos jugos concentrados de los correspondientes jugos no concentrados por su valor Brix.
- ⤴ Siempre que conserven su carácter original, los jugos (zumos) de frutas u otros frutos o de continuación, tanto si proceden de los tratamientos a que se han sometido, como si han sido añadidas:
 - (a) Azúcar.
 - (b) Otros edulcorantes, naturales o sintéticos, siempre que la cantidad añadida no sobrepase la necesaria para una edulcoración normal de los jugos (zumos) y que estos últimos, por otra parte, cumplan todas las condiciones requeridas para clasificarlos en esta partida, sobre todo la relativa al equilibrio de los diferentes componentes previsto en el apartado d) siguiente.
 - (c) Productos que garanticen la conservación de los jugos (zumos) o prevengan su fermentación (dióxido de azufre, dióxido de carbono, enzimas, etc.).
 - (d) Productos para conseguir una calidad uniforme (normalización), tales como ácido cítrico o ácido tartárico y productos para restituir a los jugos (zumos) los elementos destruidos o deteriorados durante su elaboración (vitaminas, materias colorantes, etc.) o para resaltar su sabor (por ejemplo, adición de sorbitol a los jugos (zumos) en polvo o cristalizados). Sin embargo, se excluyen de esta partida los jugos (zumos) de frutas u otros frutos a los que se han añadido componentes del jugo (zumo) (ácido cítrico, aceites esenciales extraídos de la misma fruta o fruto, etc.) en cantidad tal que se rompa manifiestamente el equilibrio de

los diferentes componentes del jugo (zumo) natural, quedando en este caso modificado el carácter original del producto.

- ⤴ A los jugos de hortalizas de esta partida se les puede añadir sal (cloruro de sodio), especias u otras sustancias saboreadoras.
- ⤴ Tampoco pierden su cualidad de jugos (zumos) de esta partida, por una parte, las mezclas de jugos (zumos) de frutas u otros frutos o de hortalizas de la misma clase y de frutas u otros frutos o de hortalizas de clases diferentes y, por otra parte, los jugos (zumos) reconstituidos, es decir, los procedentes de la adición a los jugos (zumos) concentrados, de una cantidad de agua que no exceda de la cantidad contenida en los jugos (zumos) similares sin concentrar de composición normal.

A su vez Perú muestra el siguiente comportamiento productivo para el mango y la maracuyá, frutos base para los jugos bajo estudio:

MANGO:

Variables	2007	2008	2009	2010
Sup. Cosechada (ha)	22.936	24.366	24.702	25.230
Producción (t)	294.440	322.721	167.008	454.330
Rendimiento (Kg/ha)	12.838	13.245	6.761	18.008
Precio en Chacras (S./Kg)	0,52	0,43	0,86	0,44

Fuente: Módulo de series históricas de producción agrícola del Ministerio de Agricultura de Perú

D. Sector Frutas y Hortalizas en Conserva

a. Ubicación del Sector dentro de la Nomenclatura Internacional de Mercancías

El sector bajo estudio se encuentra ubicado dentro del Capítulo 20 del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías, mejor conocido como "SA".

En el caso del sector bajo estudio, se encuentra ubicado dentro del universo de mercancías que representa el SA dentro de la Sección IV de la nomenclatura denominada "Productos de las industrias alimentarias; bebidas, líquidos alcohólicos y vinagre; tabaco y sucedáneos del tabaco elaborados". Dicha sección se compone de nueve capítulos, de los cuales, el capítulo 20 es el referido a "preparados de hortalizas, frutas u otros frutos o demás partes de plantas", el cual incluye el sector de FRUTAS Y HORTALIZAS EN CONSERVA que se procederá a analizar.

b. Comportamiento del Sector según países

- **Perú**

En lo que respecta a la producción de frutas y hortalizas en conserva, sobresalen los espárragos procesados (142 mil TM), los cuales experimentaron un mayor crecimiento en el volumen producido entre 2007 y 2008 (20,6%), mientras que en 2009 hubo una desaceleración en su producción. Para el 2010, las cifras aún no se han oficializado por parte de las instituciones estatales relacionadas. La información estará disponible para mediados del año 2012

El principal producto es el espárrago. El cultivo del espárrago se inició en el Perú a principios de la década del 50 en el departamento de La Libertad. La primera variedad cultivada fue la Mary Washington, utilizada para producir espárrago blanco en conservas. Hoy, esta antigua variedad ha sido reemplazada por variedades más modernas. En 1986 se inició en Ica un programa de producción de espárrago verde para exportación, principalmente como fresco refrigerado, y una pequeña parte para el espárrago congelado.

Actualmente los valles de La Libertad ubicados en el Norte y los de Ica en la zona sur, son las dos principales zonas de producción de espárragos en el Perú. Ambas tienen condiciones naturales privilegiadas que combinadas con tecnología y cualidades empresariales han convertido al Perú en el más grande exportador de espárrago del mundo.

Adicionalmente, el Perú se ubica en tercer lugar dentro de los países con mejores rendimientos agrícolas del mundo en cultivos como: espárragos, aceitunas y alcachofas.

El Instituto Peruano del Espárrago y Hortalizas (IPEH) es una asociación civil sin fines de lucro formada hace más de 11 años, conformada por productores y exportadores de espárrago y otras hortalizas frescas, en conservas y congeladas. Es el gremio representativo del sector productor y exportador de hortalizas ante el gobierno y entidades extranjeras.

A continuación se muestra en un primer cuadro la producción de espárragos en conserva en Perú entre los años 2006-2009, en miles de TM y en el segundo cuadro el Ingreso y utilización de espárragos como materia prima e insumo a las plantas agroindustriales entre los años 2006-2009, en miles de TM:

PRINCIPALES PRODUCTOS	PRODUCCIÓN TM			
	Enero – Diciembre			
	2006	2007	2008	2009
Espárragos procesados	1.242	1.313	1.584	1.421

Fuente: Instituto Peruano del Espárrago y Hortalizas (IPEH)

Materia prima	INGRESO TM			
	enero-diciembre			
	2006	2007	2008	2009
Espárragos natural	1.686	1.692	2.398	2.071
Materia prima	UTILIZACIÓN TM			
	enero-diciembre			
	2006p/	2007	2008	2009
Espárragos natural	1.671	1.729	2.388	2.060

Fuente: Instituto Peruano del Espárrago y Hortalizas (IPEH)

El otro producto estrella es la alcachofa procesada o conservada. Las alcachofas sin espinas son procesadas para la exportación y producidas en La Libertad, Ica y Lima a un costo promedio de producción en chacra de US\$ 3.106 por hectárea. Las alcachofas con espinas se producen en Junín a un costo promedio de US\$ 2.808 por hectárea y se destinan principalmente al mercado interno. La Libertad, Ica y Lima concentran el 88% de la producción peruana. El rendimiento promedio es de 16,6 TM por hectárea.

Las principales empresas del ramo, Sociedad Agrícola Virú S.A., Camposol S.A. y Damper Trujillo S.A.C., concentraron, en 2005, más del 77% de las exportaciones. Según datos

suministrados por el INEC y actualizados a 2009, la actividad ha generado alrededor de 20.500 puestos de trabajo a tiempo completo, aunque no todos son empleos formales ni mantienen condiciones laborales aceptables.

Los pequeños agricultores representan el 68% del total del total de productores de alcachofa y poseen el 27% del terreno dedicado a la alcachofa, mientras que los grandes agricultores representan solo el 4%, pero concentran el 56% de los terrenos. Por la modalidad de producción, se distinguen cuatro tipos de actores: productores-procesadores-exportadores (modelo de integración vertical); productores rentistas (por arrendamiento de tierras); productores con contrato (que mantienen una relación comercial con las empresas agroindustriales), y productores sin contrato (sin compromiso de compra por parte de la agroindustria).

En 1998, mediante una iniciativa privada integradora se realiza la convocatoria de productores y agroexportadores de espárrago con fin de diseñar un ensayo de variedades de alcachofas sin espinas en diferentes valles de la costa peruana. En 2000 se consolida la producción de la alcachofa sin espinas en el Perú, también en este año se experimentó a nivel comercial este producto en todas las agroindustrias. Como consecuencia, los agroindustriales incorporan la alcachofa sin espinas en sus programas de producción.

En 2001, la alcachofa sigue su proceso de consolidación. En 2002, el área total cultivada en la costa se incrementa a 375 hectáreas. El desarrollo de las áreas estuvo directamente relacionado a las empresas agroindustriales que apostaron por este cultivo. En julio de 2002, el mercado de los EE.UU. levanta las restricciones fitosanitarias permitiendo el ingreso de la alcachofa fresca peruana en iguales condiciones que países como Chile y Colombia. En 2003 se experimentan las primeras operaciones de exportación de alcachofas a mercados internacionales, siendo el mercado norteamericano el primer destino registrado. A su vez en el año 2007 debido a su importancia comercial se apertura en el arancel nacional la partida para la alcachofa lo que ayuda a generar estadísticas comerciales confiables del flujo de intercambio comercial en cuanto a tal producto.

- **Costa Rica**

Las exportaciones costarricenses de frutas y hortalizas en conserva al mundo alcanzaron los US\$ 108,7 millones en 2009, lo que equivale a una disminución del 15,3% en comparación con las ventas de 2008. El principal producto exportado fueron las compotas, jaleas y mermeladas, puré y pastas de frutas u otros frutos, con ventas de US\$ 50,2 millones, seguido por preparaciones homogenizadas (compotas, jaleas, mermeladas,

pastas y purés de frutas), con exportaciones de US\$ 14,8 millones y palmitos preparados o conservados, con ventas de US\$ 13,7 millones. En 2009, los principales destinos de las exportaciones costarricenses, por importancia relativa según monto exportado, fueron la Unión Europea (40%), los EE.UU. (28%) y Centroamérica (17%).

En cuanto a las importaciones, las compras alcanzaron los US\$ 69 millones en 2009, un 4% más que en 2008. En 2009, el principal producto importado fue la papa prefrita congelada, con un monto de US\$ 15,7 millones; seguido de los demás tomates preparados o conservados, por US\$ 15,3 millones. Estos dos productos representaron el 45% de las importaciones totales de Costa Rica en este sector. En 2009, los principales orígenes de las importaciones costarricenses, por participación según monto importado, fueron los EE.UU. (33%), Canadá (21%), Chile (11%) y Centroamérica (11%).

Dentro del valor bruto de la producción nacional del sector de frutas y hortalizas en conserva, destaca el palmito, con un valor bruto de la producción de US\$ 40,7 millones (1% del valor bruto de la producción del sector agropecuario costarricense). Por su parte, en 2009, el valor agregado de la producción de palmito sumó los US\$ 34,7 millones, mientras que en 2000 fue de US\$ 8,9 millones.

En términos de volumen, la producción de palmito fue de 12.100 TM, lo que representa un incremento en el volumen producido del 15,1%, en comparación con 2008. El incremento en la producción de palmito durante 2009 es el resultado de áreas nuevas que se sembraron durante 2008. En el caso del crecimiento en el área sembrada que se manifestó durante el período –aumento del 15,6%, al pasar de 6.662 hectáreas en 2008 a 7.700 hectáreas en 2009, este se debió a que se dispuso de material proveniente de viveros que ya estaban establecidos. Además, durante 2009 los medianos y grandes productores incrementaron el uso de tecnología, obteniéndose mayores rendimientos.

En lo que respecta a aranceles aplicados, el arancel Nación más Favorecida⁴ (NMF) que

⁴ El Arancel NMF o Arancel Nación Más Favorecida es aquel que todos los países miembros de la OMC consolidaron ante dicha entidad y establecieron como techo de cobro de impuestos a la importación para terceros países con los cuales no poseen un Acuerdo Comercial en específico. Esta consolidación de arancel se hace en el momento de ingreso de una nación al seno de la OMC y ninguno de estos países puede cobrar más allá de ese techo arancelario consolidado si no es justificado debidamente y calce con las excepciones permitidas por la institución. Así que cuando entre dos países miembros de la OMC se desarrolla una operación comercial y entre dichos países no existe un Tratado de Libre Comercio u otro acuerdo comercial, el arancel de importación aplicable es el Arancel NMF, a contraposición del caso en que existiera un acuerdo comercial en particular, donde aplicaría el arancel fijado entre las partes en dicho texto jurídico.

Costa Rica establece a los miembros de la OMC ronda entre 1% y 41%. A productos como concentrado de tomate y compotas, jaleas y mermeladas, se les cobra un 1% de arancel NMF; mientras que a los espárragos, hortalizas homogeneizadas, aceitunas, entre otros, se les cobra un 15% de arancel aplicado NMF. Por su parte, el arancel aplicado para la papa prefrita congelada es del 41%.

- **Panamá**

Esta información concreta se recabará en la investigación de campo a realizarse en ciudad Panamá en la semana del 07 al 13 de noviembre.

c. Selección de Principales Productos Agroindustriales

Procediendo a realizar un análisis meticuloso en cuanto a abundancia, y deficiencia o carencia de producción de bienes del Sector Agrícola, se seleccionan dos (2) mercancías agroindustriales en específico que vendrán a formar parte del listado definitivo de bienes agroindustriales para la exportación con potencialidad de ingreso y consolidación en el mercado costarricense y panameño, estos son:

(1) Aceitunas

(2) Purés de Frutas (jaleas, mermeladas, pastas, purés)

En esta selección el argumento que prevalece es el de "producto gourmet" / "producto especializado" o "producto de alto valor agregado" más allá de los índices o niveles de producción. Así, estas mercancías no se pretenden como líneas de exportación basadas en el volumen sino en el valor de la mercancía.

Tanto Panamá como Costa Rica poseen altos índices de importación tanto de aceitunas en conserva como de jaleas, mermeladas, pastas y purés de frutas y están bien consolidadas en las dietas tanto de costarricenses como de panameños y en cuanto a jaleas y mermeladas, existe producción local, sobre todo para consumo local pero de un factor de especialización o distinción bajo por ende se podría denominar como un producto "más comercial" y "menos gourmet"

Los productos sudamericanos, sobre todo del cono Sur-Sur (Argentina, Chile, Uruguay, Paraguay) son percibidos por los consumidores costarricenses y panameños como mercancías gourmet aunque no lo sean *per se* y se reconocen como productos de alta calidad; por ende la inoculación de los bienes pertenecientes al presente sector deben llevar una línea de mercadeo enfocada en el valor y la diferenciación y los segmentos de

clase media-alta y alta. Estas argumentaciones serán justificadas en la entrega final del estudio de mercado solicitado por PROMPERÚ.

Los espárragos en conserva son contemplados de igual forma dentro del listado definitivo pero el Espárrago se tomará como una sola mercancía, solo que abarcando dos presentaciones: por un lado en presentación fresca o refrigerada y en la otra, como espárrago conservado. Por lo mismo lo referente a espárrago, ver análisis comprendido en el apartado relacionado al sector de Hortalizas y Verduras.

- **Ubicación de las Mercancías en los Aranceles Nacionales**

Para analizar los productos seleccionados estadísticamente en cuanto a dinámica de comercio exterior entre los países primero deben clasificarse según la codificación y la nomenclatura internacional, en otras palabras, el Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías tal como se apuntó en el primer apartado de este análisis y posteriormente, a 8 o 10 dígitos dentro del Arancel Nacional.

Dentro del SA las mercancías seleccionadas (Aceitunas, Purés de Frutas) se ubican dentro del capítulo 20 de la nomenclatura referido a "Preparaciones de Hortalizas, frutas u otros frutos o demás partes de plantas":

Con respecto a las Notas Explicativas a la Cuarta Enmienda del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías se presentan los siguientes criterios técnicos:

- En cuanto a las demás hortalizas, preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), sin congelar, excepto los productos de la partida 20.06, todos estos productos, enteros, troceados o aplastados, pueden conservarse en agua o prepararse con salsa de tomate u otros ingredientes para su consumo inmediato. También pueden estar homogeneizados o mezclados entre sí (ensalada).
- Entre las preparaciones clasificadas en esta partida, se encuentran las aceitunas, que para consumirlas se someten a un tratamiento especial en una solución diluida de sosa (soda) o a una maceración prolongada en agua salada. (Las aceitunas conservadas provisionalmente en agua salada se clasifican en la partida 07.11, véase la Nota Explicativa de esta partida).
- El puré de frutas se prepara por la cocción de la pulpa tamizada, y el de los frutos de cáscara por la de su polvo, en ambos casos incluso con adición

de azúcar; esta cocción se prolonga hasta conseguir una consistencia más o menos pastosa. Se diferencia de la confitura por su fuerte concentración en fruta u otros frutos y por una consistencia más mollar.

A su vez Perú muestra el siguiente comportamiento productivo para las aceitunas y el espárrago como muestra de los bienes conservados que serán considerados en la investigación:

ESPÁRRAGOS:

Variables	2007	2008	2009	2010
Sup. Cosechada (ha)	23.547	29.758	29.467	30.896
Producción (t)	284.103	32.8374	313.880	335.209
Rendimiento (Kg/ha)	12.065	11.035	10.652	10.850
Precio en Chacras (S./Kg)	3,05	1,92	2,14	2,55

Fuente: Módulo de series históricas de producción agrícola del Ministerio de Agricultura de Perú

ACEITUNAS:

Variables	2007	2008	2009	2010
Sup. Cosechada (ha)	9.456	10.415	7.609	11.438
Producción (t)	52.444	114.363	71.170	74.035
Rendimiento (Kg/ha)	5.546	10.981	942	6.560
Precio en Chacras (S./Kg)	2,13	1,05	2,44	1,68

Fuente: Módulo de series históricas de producción agrícola del Ministerio de Agricultura de Perú

Capítulo V. Análisis Estadístico de Dinámica de Comercio Exterior para Viabilidad

A. Dinámica de Comercio Exterior por Sector Agroindustrial - Perú

En cuanto al Sector de Hortalizas y Verduras, para el primer semestre del 2011 Perú exportó un total de 89,4 mil TM y US\$ 115,4 millones de Hortalizas y Verduras frescas con una variación del 22% con respecto al primer semestre del 2010 en referencia al volumen de tales mercancías mientras que en referencia al valor FOB en US \$ la variación fue del 8% para dichos periodos de comparación.

En 2009, el total de las exportaciones realizadas por Perú al mundo en este sector alcanzó un monto de US\$ 394,4 millones; US\$ 27,7 millones más que el año anterior. En promedio, las ventas de hortalizas y verduras al exterior experimentaron una tasa de crecimiento anual de 2007 a 2009 del 3,9%, por lo que para 2010 y 2011, el incremento en dicho crecimiento es considerable.

El principal producto exportado en 2009 fueron los espárragos frescos o refrigerados, los cuales representaron un 63,5 % de las exportaciones al sector. De los US\$ 122, 2 millones que se vendieron en el exterior de este producto, un 62,6% se dirigió a los Estados Unidos; un 15,9% a Holanda y un 7,4% a Reino Unido. Las demás hortalizas conservadas ocuparon el segundo lugar, con un monto de US\$ 13,2 millones y una participación relativa del 9,1%; los principales países a los que se exportaron fueron los Estados Unidos, España e Italia.

Los espárragos frescos para el primer semestre de 2010 participaron de las exportaciones peruanas con 43,7 mil TM y un Valor FOB de USD \$98,2 millones, mientras que en el primer semestre de 2011 el volumen fue de 43,06 mil TM y un valor de USD \$102,1 millones, representando una variación del 4% con respecto a 2011 en cuanto a Valor FOB y del -2% en cuanto a volumen.

En el caso de los Ajos, para el primer semestre de 2010 se habían exportado 1,037 TM y USD \$ 605 mil, mientras que en 2011, se exportaron 0,929 TM y USD \$1,6 millones, en otras palabras, la variación fue de un -10% en cuanto a volumen y un 163% en cuanto a valor. Esto deja ver que la valía del producto ha incrementado y hoy en día se gana más por menos producción que tan solo un año atrás.

En cuanto al Sector de Frutas Frescas, para el primer semestre del 2010 Perú exportó un total de 218,32 mil TM y US\$ 244,15 millones, mientras que para el primer semestre de 2011, se registraron exportaciones por 293,32 mil TM y USD \$ 365,7 millones con una variación del 34% con respecto al primer semestre del 2010 en referencia al volumen de tales mercancías mientras que en referencia al valor FOB en US\$ la variación fue del 50% para dichos periodos de comparación.

En cuanto a los mangos frescos las exportaciones para el primer semestre del 2011 fueron en el orden de los 115,08 TM y los USD \$ 112,13 millones representando una variación del 60% en cuanto a volumen y del 74% en cuanto Valor FOB en comparación con el mismo semestre en 2010.

Para el caso de las uvas frescas, las exportaciones en el primer semestre de 2011 fueron por 44 mil TM y USD \$ 93,2 millones representando una variación del 48% en cuanto a volumen y del 51% en cuanto a Valor FOB.

Los aguacates representan también un incremento interesante, más pausado que el de mangos y uvas, donde se experimentaron exportaciones en el primer semestre de 2011 por 40,6 mil TM y USD \$ 74,8 millones, representando así un 9% de variación con respecto a 2010 en lo que respecta a volumen de mercancía y un 40% en cuanto a valor. Finalmente bajo el rubro de mandarinas frescas, se tiene que las exportaciones para el primer semestre del 2011 fueron en el orden de los 24,06 mil TM y USD \$ 22,9 millones con una variación anual de 16% en cuanto a volumen y 28% en cuanto a valor.

En el siguiente cuadro se aprecia el comportamiento de exportaciones de Perú en este sector entre los años 2007 y 2009:

6D	Descripción	Valor en miles de US\$			TM			País de destino (por importancia relativa)
		2007	2008	2009	2007	2008	2009	
0806.10	Uvas frescas	60,026	78,720	134,454	26,095	41,910	60,571	EE.UU. (27,4%) Holanda (15,8%) Hong Kong (13%) Reino Unido (9,4%) <i>*Costa Rica (0,5%)</i>
0804.50	Guayabas, mangos y mangostanes, frescos o secos	63,360	62,203	69,751	82,675	81,104	69,372	Holanda (54,5%) EE.UU. (27,4%) Reino Unido (5,9%)
0804.40	Aguacates (paltas), frescos o secos	46,812	72,692	67,424	37,521	51,258	48,346	Holanda (50,5%) España (28%) Reino Unido (8,2%) Francia (8,2%)
0803.00	Bananas o plátanos, frescos o secos	31,439	45,513	52,441	65,518	77,742	83,460	Holanda (53,2%); EE.UU. (24,3%); Japón (11,7%)
0805.20	Mandarinas (incluidas las tangerinas y satsumas); clementinas, wilkings e híbridos similares de agrios (cítricos), frescos o secos	29,993	41,342	39,109	37,224	50,281	41,352	EE.UU. (27,6%) Reino Unido (25,1%) Holanda (20,3%) Canadá (12,8%) <i>*Costa Rica (0,3%)</i>
0811.90	Las demás frutas y otros frutos, sin cocer o cocidos en agua o vapor, congelados	15,523	31,090	16,877	8,911	16,860	8,401	EE.UU. (54%) Holanda (9,4%) Chile (7,7%)
0801.22	Nueces del Brasil sin cáscara	13,889	13,771	11,399	3,206	2,904	3,063	EE.UU. (77,3%) Rusia (3,9%) Alemania (3,5%)
Subtotal		261,040	345,331	391,455	261,150	322,059	314,565	
Los demás		20,688	25,589	25,072	24,319	31,270	25,137	
Total		281,728	370,920	416,527	285,469	353,328	339,702	

Fuente: Súper Intendencia Nacional de Administración Tributaria (SUNAT)

Ahora bien, analizando el sector bebidas, se puede determinar que el monto de exportaciones en referencia a las demás aguas y bebidas no alcohólicas, incluyendo los jugos de frutas, fueron en el primer semestre de 2010 por el orden de los 2,71 TM y los USD \$ 2,12 millones, mientras que en el primer semestre de 2011 se experimentaron exportaciones por 4,43 TM y USD \$ 2,77 millones, es decir, se produjo un incremento del 64% en cuanto a cantidad de mercancía exportada y un incremento del 31% en lo que respecta a valor FOB.

En el siguiente cuadro se aprecia el comportamiento de exportaciones de Perú en este sector entre los años 2007 y 2009:

SAC (6D)	Descripción	Valor en miles US\$			Cantidad en TM			País de destino (por importancia relativa)
		2007	2008	2009	2007	2008	2009	
2009.80	Jugo de cualquier otra sola fruta o fruto u hortaliza	13.110,9	11.655,7	22.103,4	9.707,4	7.016,2	n.d.	Holanda (63,1%) EE.UU. (21,0%)
2009.39	Los demás jugos de cualquier otro agrío (cítrico)	8.573	2.393,7	4.424,5	1.241,1	4.435,9	7.319,1	EE.UU. (63,9%) Holanda (19,4%) Reino Unido (10,3%)
2202.90	Las demás bebidas no alcohólicas, excepto los jugos de frutas u otros frutos o de hortalizas	1.693,1	1.809,7	3.997,7	2.831,3	2.320,4	n.d.	Ecuador (55,8%) Bolivia (14,5%) EE.UU. (14,3%)
Subtotal		15.661,3	15.859,2	30.525,7	13.779,8	13.772,5	7.604,1	
<i>Los demás</i>		2.882,1	4.284,5	4.245,8	14.850,4	20.476,5	29.542,5	
Total		18.543,4	20.143,7	34.771,4	28.630,2	34.249,0	37.146,6	

Fuente: Súper Intendencia Nacional de Administración Tributaria

Es más modesto el comportamiento del sector de Frutas y Hortalizas Procesadas, donde para el primer semestre de 2011 se exportó 69 mil TM y USD \$ 140,9 millones mientras que en 2010 se había exportado para el mismo periodo 55,9 mil TM y USD \$ 103,8 millones. Esto radica en un crecimiento del 24% en peso y 36% en valor.

Los Espárragos Preparados participaron para primer semestre de 2011 con 29,7 mil TM y USD \$68,3 millones con una tasa de variación del 33% en volumen y 55% en valor. Por su parte las aceitunas preparadas participaron con 5,7 TM kg y USD \$ 11,5 millones más bien experimentando un leve descenso del -15% en referencia a volumen y del -1% en cuanto a valor FOB.

Por último, los demás purés, mermeladas, jaleas y pastas de frutas participan con 0,396 TM y USD \$ 495 mil en primer semestre de 2010 y 0,65 TM y USD \$ 758 mil en 2011 con una variación considerable del 64% en cuanto a volumen y 53% con respecto a valor.

En el siguiente cuadro se aprecia el comportamiento de exportaciones de Perú en este sector entre los años 2007 y 2009:

6D	Descripción	Valor en miles de US\$			TM			País de destino (por importancia relativa)
		2007	2008	2009	2007	2008	2009	
200599,00	Las demás hortalizas y las mezclas de hortalizas, preparados o conservados (excepto en vinagre o ácido acético), sin congelar	110,872	157,180	151,817	59,774	83,487	77,896	EE.UU. (51,9%) España (33,1%) Francia (5,6%)
200560,00	Espárragos, preparados o conservados (excepto en vinagre o ácido acético), sin congelar	156,235	178,260	114,184	58,783	64,098	54,781	España (41,5%) EE.UU. (21,6%) Francia (19,1%)
200190,00	Las demás hortalizas preparadas o conservadas en vinagre o ácido acético	18,788	24,310	30,657	9,586	11,838	16,870	EE.UU. (68,2%) Alemania (6,3%) España (3,8%)
200570,00	Aceitunas, preparadas o conservadas (excepto en vinagre o ácido acético), sin congelar	15,726	24,434	21,108	9,832	16,531	14,480	Brasil (67,3%) EE.UU. (12,3%) Chile (8,1%)
200551,00	Frijoles, preparados o conservados (excepto en vinagre o ácido acético), sin congelar, desvainados	8,127	9,220	12,813	8,557	7,450	10,178	EE.UU. (80,6%) Panamá (7,6%) Trinidad y Tobago (3,8%)
200899,00	Las demás frutas y demás partes comestibles de plantas, preparados	8,221	11,353	12,251	6,272	8,010	6,861	EE.UU. (37,9%) Canadá (15,7%) Holanda

	o conservados de otro modo							(15,1%) México (14,5%)
	Subtotal	317,970	404,757	342,832	152,804	191,414	181,066	
	Los demás	42,149	19,341	15,690	27,828	14,239	10,742	
	Total	360,119	424,098	358,522	180,633	205,653	191,809	

Fuente: Súper Intendencia Nacional de Administración Tributaria

B. Dinámica de Comercio Exterior del Sector Agroindustrial - Costa Rica

a. Flujo de Importaciones Agroindustriales:

PRINCIPALES PRODUCTOS AGRÍCOLAS IMPORTADOS POR COSTA RICA 2008

Clasificación	Descripción	Monto (USD\$)
0713.33.10.20	Frijoles (judías, porotos, alubias, fréjoles), empacados y acondicionado para la venta al detalle	30.170.052
0808.10.00.00	Manzanas	11.027.302
0713.33.90.11	Frijoles Comunes, a granel	10.343.010
0804.40.00.11	Aguacates Frescos	10.016.798
0713.33.90.12	Frijoles Comunes, empacados y acondicionados para la venta al detalle	9.445.329
0806.10.00.00	Uvas Frescas	7.084.320
0804.40.00.19	Aguacates Frescos	2.375.986
0805.10.0019	Naranjas Frescas	2.345.603
0713,33.90.10	Frijoles Comunes, a granel	2.336.065
0808.20.20.00	Membrillos	1.781.423
0809.30.00.00	Melocotones (duraznos), incluidos los griñones y nectarinas	1.603.952
0803.00.11.00	Bananas Frescas	1.592.814
0805.10.00.10	Naranjas	1.280.969
0806.20.00.00	Uvas secas, incluidas las pasas	1.272.002
0713.20.00.00	Garbanzos	1.245.679
0703.10.11.00	Cebollas Amarillas	1.222.011
0703.20.00.00	Ajos	989.897
0804.30.00.19	Piñas	938.517
0709.51.00.00	Hongos del Genero Agaricus	852.835
0801.32.00.20	Nueces de Marañon, sin cascara, secas	795.535

0713.33.20.10	Frijoles Blancos a Granel	771.049
0802.12.00.20	Almendras, sin cascara, secas	742.449
0713.40.00.00	Lentejas	728.939
0809.40.00.00	Ciruelas y endrinas	720.968
0701.90,00.00	Papas (patatas) frescas o refrigeradas	632.359
Total		102.315.866

Fuente: Dirección General de Aduanas de Costa Rica (DGA) y Promotora de Comercio Exterior Costa Rica (PROCOMER)

PRINCIPALES PRODUCTOS AGRÍCOLAS IMPORTADOS POR COSTA RICA 2009

Clasificación	Descripción	Monto (USD\$)
0804.40.00.10	Aguacates Frescos	11.694.477
0713.33.10.10	Frijoles Negros, a granel	11.690.690
0808.10.00.00	Manzanas	9.645.648
0806.10.00.00	Uvas Frescas	7.566.357
0713.33.40.10	Frijoles Rojos, a granel	6.583.505
0713.33.40.20	Frijoles Rojos, empacado y acondicionado para la venta al detalle	5.980.832
0805.10.00.19	Naranjas Frescas	4.258.900
0803.00.11.00	Bananas Frescas	2.667.791
0703.20.00.00	Ajos	2.045.216
0703.10.11.90	Cebollas amarillas	1.792.743
0808.20.10.00	Peras	1.589.274
0809.30.00.00	Melocotones (duraznos), incluidos los griñones y nectarinas	1.523.018
0713.20.00.00	Garbanzos	1.078.084
0713.33.90.10	Frijoles Comunes, a granel	1.071.829
0806.20.00.00	Uvas Secas, incluidas las pasas	1.061.464
0803.00.20.10	Plátanos Frescos	1.000.712
0709.51.00.00	Hongos del Genero Agaricus	798.812
0802.12.00.20	Almendras, sin cascara, secas	769.458

Clasificación	Descripción	Monto (USD\$)
0809.40.00.00	Ciruelas y endrinas	737.257
0802.11.00.20	Almendras, con cascara, secas	708.065
0701.90.00.00	Papas (patatas) frescas o refrigeradas	645.288
0713.40.00.00	Lentejas	608.633
0804.30.00.19	Piñas	563.721
0813.20.00.00	Ciruelas	522.950
0802.32.00.20	Nueces, sin cáscara, secos	485.189
Total		77.089.912

Fuente: Dirección General de Aduanas de Costa Rica (DGA) y Promotora de Comercio Exterior Costa Rica (PROCOMER)

PRINCIPALES PRODUCTOS AGRÍCOLAS IMPORTADOS POR COSTA RICA 2010

Clasificación	Descripción	Monto (USD\$)
0713.33.10.10	Frijoles negros a granel.	17.386.225
0713.33.40.10	Frijoles Rojos, a granel	15.027.729
0804.40.00.10	Aguacates Frescos	13.777.474
0808.10.00.00	Manzanas	12.054.307
0806.10.00.00	Uvas Frescas	9.603.087
0805.10.00.19	Naranjas Secas	6.861.318
0703.20.00.00	Ajos	5.583.636
0713.33.40.20	Frijoles Rojos, empacado y acondicionado para la venta al detalle	2.988.949
0808.20.10.00	Peras	2.308.462
0703.10.11.90	Cebollas amarillas	2.294.176
0809.30.00.00	Melocotones (duraznos), incluidos los griñones y nectarinas	2.099.553
0803.00.11.00	Bananas Frescas	1.683.057
0806.20.00.00	Uvas secas, incluidas las pasas	1.579.571
0713.20.00.00	Garbanzos	1.170.484

Clasificación	Descripción	Monto (USD\$)
0802.21.00.20	Avellanas, con cáscaras, secos	1.144.211
0809.40.00.00	Ciruelas y endrinas	1.135.342
0701.90.00.90	Las demás papas (patatas)	1.089.513
0709.51.00.00	Hongos del Genero Agaricus	1.084.573
0713.33.90.10	Frijoles Comunes, a granel	1.031.223
0713.40.00.00	Lentejas	821.890
0801.32.00.20	Nueces de Marañón, sin cascara, secas	784.903
0712.90.10.90	Las demás hortalizas, mezclas de hortalizas	691.136
0813.20.00.00	Ciruelas	686.511
0802.90.00.10	Las demás frutos de cáscara, frescos	674.001
0810.50.00.00	Kiwis	603.962
Total		104.165.292

Fuente: Dirección General de Aduanas de Costa Rica (DGA) y Promotora de Comercio Exterior Costa Rica (PROCOMER)

b. Flujo de Exportaciones Agroindustriales

PRINCIPALES PRODUCTOS AGRÍCOLAS EXPORTADOS POR COSTA RICA 2008

Clasificación	Descripción	Monto (USD\$)
0803.00.11.00	Bananas Frescas	680.166.322
0804.30.00.19	Piñas	510.575.464
0807.19.00.00	Melón	67.551.665
0804300010	Piña Frescas	62.300.615
0714.10.00.10	Yuca (Mandioca) frescas o refrigeradas	52.486.791
0714.90.20.10	Ñame frescos o refrigerados	15.835.073
0811.90.00.10	Otros frutos sin cocer	13.394.882
0709.90.20.00	Chayote	13.349.294
0714.10.00.90	Los demás raíces de yuca (mandioca)	10.944.289
0807.11.00.00	Sandías	8.808.737
0803.00.20.10	Plátanos Frescos	7.734.854
0714.90.10.10	Malanga (ñampi) frescas o refrigeradas	6.768.860
0804.50.10.20	Mangos Frescos	6.264.066
0811.90.00.20	Otros frutos sin cocer	4.583.238
0706.10.00.10	Zanahorias	4.537.211
0709.90.90.90	Las demás hortalizas (incluso silvestre) frescas o refrigeradas.	3.595.972
0709.90.30.00	Ayotes	3.063.001
0714.90.30.90	Tiquisque	2.971.058
0710.90.00.90	Otras Hortalizas (incluso silvestre), aunque estén cocidas en agua o vapor, congeladas	2.474.864
0714.90.90.10	Otras raíces y tubérculos frescas o refrigeradas	1.729.770
0713.33.10.10	Frijoles negros a granel.	1.611.084
0804.30.00.20	Piñas secas	1.584.765
0707.00.00.10	Pepinos.	1.253.441

Clasificación	Descripción	Monto (USD\$)
0804.10.00.20	Dátiles Secos	1.176.087
0807.20.00.00	Papayas	1.141.152
Total		1.485.902.557

Fuente: Dirección General de Aduanas de Costa Rica (DGA) y Promotora de Comercio Exterior Costa Rica (PROCOMER)

PRINCIPALES PRODUCTOS AGRÍCOLAS EXPORTADOS POR COSTA RICA 2009

Clasificación	Descripción	Monto (USD\$)
0803.00.11.00	Bananas Frescas	624.152.257
0804.30.00.19	Piñas	571.421.295
0807.19.00.00	Melón	75.058.145
0714.10.00.10	Yuca (Mandioca) frescas o refrigeradas	30.979.501
0714.10.00.90	Yuca (Mandioca)	13.541.723
0811.90.00.10	Otros frutos sin cocer	13.410.313
0714.90.20.10	Ñame	12.202.403
0807.11.00.00	Sandías	10.493.721
0709.90.20.00	Chayote	10.349.894
0714.90.10.10	Malanga (ñampi) frescas o refrigeradas	5.735.221
0804.50.10.10	Mangos Frescos	5.619.335
0706.10.00.10	Zanahorias	4.854.512
0804.10.00.20	Dátiles secos	3.716.327
0709.90.90.90	Las demás hortalizas (incluso silvestre) frescas o refrigeradas	3.321.133
0714.90.90.10	Otras raíces y tubérculos	2.523.106
0714.90.30.10	Tiquisque	2.424.522
0709.90.30.00	Ayotes	2.326.730
0811.90.00.20	Otros frutos sin cocer	1.594.262
0714.90.40.10	Yampi	1.334.589
0804.30.00.11	Piña certificada como "orgánico"	1.328.486

0702.00.00.00	Tomates frescos o refrigerados	1.226.290
0803.00.20.10	Plátanos	1.095.100
0801.11.00.90	Cocos "Los demás"	1.016.804
0807.20.00.00	Papayas	806.655
0804.30.00.20	Piñas secas	760.042
Total		1.401.292.365

Fuente: Dirección General de Aduanas de Costa Rica (DGA) y Promotora de Comercio Exterior Costa Rica (PROCOMER)

PRINCIPALES PRODUCTOS AGRÍCOLAS EXPORTADOS POR COSTA RICA 2010

Clasificación	Descripción	Monto (USD\$)
0803.00.11.00	Bananas Frescas	721.629.318
0804.30.00.19	Piñas	720.578.383
0807.19.00.00	Melón	75.868.876
0714.10.00.10	Yuca (Mandioca) frescas o refrigeradas	33.916.338
0714.10.00.90	Yuca (Mandioca)	18.329.212
0709.90.20.00	Chayote	14.235.036
0811.90.00.10	Otros frutos sin cocer	14.125.874
0807.11.00.00	Sandías	13.368.421
0714.90.20.10	Name	11.544.419
0714.90.10.10	Malanga (ñampi) frescas o refrigeradas	6.519.757
0804.50.10.10	Mangos Frescos	4.402.037
0706.10.00.10	Zanahorias	4.347.801
0714.90.90.10	Otras raíces y tubérculos	3.838.983
0811.20.00.90	Frambuesas, zarzamoras, moras y moras-frambuesa y grosellas	2.988.762
0709.90.90.90	Las demás hortalizas (incluso silvestre) frescas o refrigeradas.	2.971.664
0803.00.20.10	Plátanos	2.647.754

Clasificación	Descripción	Monto (USD\$)
0702.00.00.00	Tomates frescos o refrigerados	2.621.134
0714.90.30.90	Tiquisque	2.025.131
0714.90.40.10	Yampi	1.775.888
0707.00.00.10	Pepinos	1.578.556
0709.90.30.00	Ayotes	1.402.929
0714.90.30.10	Tiquisque	1.315.955
0801.11.00.90	Cocos "Los demás"	1.301.186
0811.90.00.20	Otros frutos sin cocer	1.245.553
0807.20.00.00	Papayas	1.223.758
Total		1.665.802.726

Fuente: Dirección General de Aduanas de Costa Rica (DGA) y Promotora de Comercio Exterior Costa Rica (PROCOMER)

c. Descripción principales países Origen de Importaciones Agroindustriales por Mercancía de Interés dentro del ranking de importación⁵

Principales países de Origen de las Importaciones Costarricenses Aguacates Frescos (0804.40.00.10)			
País/Año	2010	2009	2008
México	13.284.436	11.539.880	12.326.568,28
Perú	230.582	0	0
Nicaragua	143.281	81.188	52.966,50
Chile	98.376	47.568	0
Guatemala	11.500	20.841	11.800,00
Resto del Mundo	7.800	5.000	1.450,00
Total	13.775.974	11.694.477	12.392.784,78

⁵ Millones USD\$

Fuente: Dirección General de Aduanas de Costa Rica (DGA) y Promotora de Comercio Exterior Costa Rica (PROCOMER)

Principales países de Origen de las Importaciones Costarricenses Uvas Frescas (0806.10.00.00)			
País/Año	2010	2009	2008
Estados Unidos	5.730.067	4.096.629	4.462.130
Chile	2.101.178	2.049.303	1.896.906
Perú	1.104.375	603.766	371.973
México	617.205	396.801	326.294
España	50.263	14.400	0
Resto del Mundo	0	405.458	27.018
Total	9.603.087	7.566.357	7.084.320

Fuente: Dirección General de Aduanas de Costa Rica (DGA) y Promotora de Comercio Exterior Costa Rica (PROCOMER)

Principales países de Origen de las Importaciones Costarricenses Ajos (0703.20.00.00)			
País/Año	2010	2009	2008
China	5.184.364	2.026.226	978.177
Chile	239.782	0	0
Hong Kong	104.077	13.340	0
Holanda (Países Bajos)	37.413	0	0
Panamá	15.000	0	0
Resto del Mundo	3.000	5.650	11.721
Total	5.583.636	2.045.216	989.897

Fuente: Dirección General de Aduanas de Costa Rica (DGA) y Promotora de Comercio Exterior Costa Rica (PROCOMER)

d. Descripción intercambio comercial Costa Rica - Perú:

EXPORTACIONES COSTA RICA - PERÚ FRUTAS FRESCAS

SAC (6D)	Descripción	Valor en miles de US\$			Cantidad en TM		
		2007	2008	2009	2007	2008	2009
0802.60	Nueces de macadamia	117	78	54	8	12	6
08011.90	Los demás cocos	162	21	0	19	4	0
0802.11	Almendras con cáscara	0	0	0	0	0	0
0802.22	Avellanas sin cáscara	0	42	0	0	7	0
0802.90	Los demás frutos de cáscara, frescos o secos	0	31	0	0	2	0
0803.00	Bananas o plátanos, frescos o secos	0	1	0	0	0	0
Total		28	174	54	27	24	6

Fuente: Dirección General de Aduanas de Costa Rica (DGA) y Promotora de Comercio Exterior Costa Rica (PROCOMER)

EXPORTACIONES PERÚ - COSTA RICA FRUTAS FRESCAS

SAC (6D)	Descripción	Valor en miles de US\$			Cantidad en TM		
		2007	2008	2009	2007	2008	2009
0806.10.00	Uvas frescas	4.528	4.351	6.768	2.627	2.852	3.713
0805.20.00	Mandarinas (incluidas las tangerinas y satsumas); clementinas, wilkings e híbridos similares de agrios (cítricos), frescos o secos	1.103	999	1.316	1.326	923	1.231
0805.10.00	Naranjas, frescas o secas	723	325	806	756	324	847
0806.20.00	Uvas secas, incluidas las pasas	0	0	283	0	0	215
0810.90.00	Las demás frutas y otros frutos, frescos	0	0	1	0	0	3
0802.12.00	Almendras sin cáscara	0	1	0	0	0	0
0803.00.00	Bananas o plátanos, frescos o secos	57	0	0	3	0	0
0804.50.00	Guayabas, mangos y mangostanes, frescos o secos	0	1	0	0	0	0
Total		6.411	5.677	9.184	4.711	4.100	6.010

Fuente: Dirección General de Aduanas de Costa Rica (DGA) y Promotora de Comercio Exterior Costa Rica (PROCOMER)

EXPORTACIONES COSTA RICA - PERÚ FRUTAS Y HORTALIZAS EN CONSERVA

SAC (6D)	Descripción	Valor en miles de US\$			Cantidad en TM		
		2007	2008	2009	2007	2008	2009
2007.10.00	Preparaciones homogeneizadas (compotas, jaleas, mermeladas, pastas y purés de frutas, incluso las elaboradas para la alimentación infantil)	0	0	6.449	0	0	4.459
2008.19.00	Los demás frutos de cáscara, conservados o preparados de otro modo	0	0	39	0	0	5
2008.11.00	Cacahuates (cacahuates, maníes), preparados o conservados de otro modo	0	52	2	0	4	2
2001.10.00	Pepinos y pepinillos, preparados o conservados en vinagre o ácido acético	0	86	0	0	80	0
2007.91.00	Jaleas, compotas y mermeladas de agrios (cítricos)	0	2	0	0	0	0
Total		0	140	6.489	0	85	4.466

Fuente: Dirección General de Aduanas de Costa Rica (DGA) y Promotora de Comercio Exterior Costa Rica (PROCOMER)

EXPORTACIONES PERÚ - COSTA RICA FRUTAS Y HORTALIZAS EN CONSERVA

SAC (6D)	Descripción	Valor en miles US\$			Cantidad en TM		
		2007	2008	2009	2007	2008	2009
2005.60.00	Espárragos, preparados o conservados (excepto en vinagre o ácido acético), sin congelar	1.601	2.436	2.581	572	740	830
2005.70.00	Aceitunas, preparadas o conservadas (excepto en vinagre o ácido acético), sin congelar	203	175	188	217	176	188
2005.99.00	Las demás hortalizas y las mezclas de hortalizas, preparados o conservados (excepto en vinagre o ácido acético), sin congelar	103	87	76	69	55	25
2001.90.00	Las demás hortalizas preparadas o conservadas en vinagre o ácido acético	135	69	70	42	18	23
Subtotal		2.043	2.767	2.916	900	989	1.066
Los demás		80	2	10	5	0	4
Total		2.124	2.769	2.926	904	989	1.070

Fuente: Dirección General de Aduanas de Costa Rica (DGA) y Promotora de Comercio Exterior Costa Rica (PROCOMER)

e. Comercio de bebidas y jugos Costa Rica - Perú

De acuerdo con estadísticas de la Promotora de Comercio Exterior de Costa Rica (PROCOMER), excepto por una exportación de US\$19.000 en 2008 correspondiente a las demás bebidas no alcohólicas de la subpartida 2202.90, Costa Rica no registra exportaciones de bienes de este sector a Perú y por su parte Costa Rica importa de Perú pequeñas cantidades de las demás bebidas no alcohólicas de la subpartida 2202.90. En 2007 importó cerca de US\$38.000 de este producto, mientras que en 2009 únicamente US\$16.500.

C. Dinámica de Comercio Exterior del Sector Agroindustrial - Panamá

a. Flujo de Importaciones Agroindustriales

PRINCIPALES PRODUCTOS AGRÍCOLAS IMPORTADOS POR PANAMÁ 2008

Clasificación	Descripción	Monto (USD)
0806.10.00	Uvas frescas.	7.306.658
0808.10.00	Manzanas frescas.	6.775.468
0713.40.90	Lentejas secas desvainadas, aunque estén mondadas o partidas, excepto para la siembra.	6.340.745
0808.20.10	Peras frescas.	2.351.045
0806.20.00	Uvas secas, incluidas las pasas.	2.159.843
0703.20.00	Ajos, frescos o refrigerados.	1.249.917
0713.10.90	Guisantes (arvejas, chícharos) (pisum sativum), de vainas secas desvainadas, aunque estén mondadas o partidos, excepto para la siembra.	934.342
0813.20.00	Ciruelas secas.	884.334
0802.32.00	Nueces de nogal, sin cáscara.	841.601
0703.10.21	"Cebollones", "cebolla grande", "jumbo" o "colosal", cuyo mayor diámetro sea superior a 75 mm., amarillas (tipo granex).	744.069
0701.90.00	Patatas (papas), frescas o refrigeradas, excepto para la siembra	736.816
070310.23	Cebolla pequeña o chica, cuyo diámetro sea superior a 25 mm. pero inferior o igual a 55 mm., amarillas (tipo granex).	709.523
0802.12.00	Almendras sin cáscara.	668.072
0703.10.22	Cebolla mediana cuyo mayor diámetro sea superior a 55 mm pero inferior a 75 mm., amarillas (tipo granex).	634.245
0713.33.30	Porotos colorados, de vainas secas desvainadas, aun que estén mondados o partidos.	609.857

Clasificación	Descripción	Monto (USD)
0709.51.00	Hongos del género agaricus frescos o refrigerados.	607.209
0809.40.00	Ciruelas y endrinas frescas.	552.218
0813.50.19	Mezclas de frutas u otros frutos secos, excepto los frutos de cáscara de la partida 08.02 y las nueces.	466.707
0713.32.90	Las demás judías, (porotos, alubias, frijoles, fréjoles), adzuki, (phaseolus o vigna angularis), de vainas secas desvainadas aunque estén mondadas o partida	445.290
0705.11.00	Lechugas repolladas, frescas o refrigeradas.	433.082
0810.10.00	Fresas (frutillas), frescas.	418.864
0712.90.20	Ajos en polvo.	393.009
0809.30.00	Melocotones (duraznos), incluidos los griñones y nectarinas frescos.	350.163
0713.33.90	Las demás judías, (porotos, alubias, frijoles, fréjoles), co-	337.386
0805.10.10	Naranjas frescas.	337.304
Total		37.287.767

Fuente: Autoridad Nacional de Aduanas de Panamá y el INEC

PRINCIPALES PRODUCTOS AGRÍCOLAS IMPORTADOS POR PANAMÁ 2009

Clasificación	Descripción	Monto (USD)
0806.10.00	Uvas frescas.	8.044.542
0808.10.00	Manzanas frescas.	5.971.483
0713.40.90	Lentejas secas desvainadas, aunque estén mondadas o partidas, excepto para la siembra.	5.741.877
0808.20.10	Peras frescas.	2.331.121
0806.20.00	Uvas secas, incluidas las pasas.	2.240.904
0703.20.00	Ajos, frescos o refrigerados.	1.793.548

Clasificación	Descripción	Monto (USD)
0713.33.30	Porotos colorados, de vainas secas desvainadas, aun que estén mondados o partidos.	1.209.413
0703.10.21	"Cebollones", "cebolla grande", "jumbo" o "colosal", cuyo mayor diámetro sea superior a 75 mm., amarillas (tipo granex).	807.624
0701.90.00	Patatas (papas), frescas o refrigeradas, excepto para la siembra	794.110
0813.20.00	Ciruelas secas.	750.345
0802.12.00	Almendras sin cáscara.	746.039
0713.32.90	Las demás judías, (porotos, alubias, frijoles, fréjoles), adzuki, (phaseolus o vigna angularis), de vainas secas desvainadas aunque estén mondadas o partida	714.191
0713.10.90	Guisantes (arvejas, chícharos) (pisum sativum), de vainas secas desvainadas, aunque estén mondadas o partidos, excepto para la siembra.	663.190
0703.10.23	Cebolla pequeña o chica, cuyo diámetro sea superior a 25 mm. pero inferior o igual a 55 mm., amarillas (tipo granex).	652.419
0809.40.00	Ciruelas y endrinas frescas.	595.256
0802.32.00	Nueces de nogal, sin cáscara.	593.617
0703.10.22	Cebolla mediana cuyo mayor diámetro sea superior a 55 mm. pero inferior a 75 mm., amarillas (tipo granex).	571.907
0813.50.19	Mezclas de frutas u otros frutos secos, excepto los frutos de cáscara de la partida 08.02 y las nueces.	549.067
0709.20.00	Espárragos frescos o refrigerados.	540.520
0805.10.10	Naranjas frescas.	535.518
0705.11.00	Lechugas repolladas, frescas o refrigeradas.	484.398
0713.31.90	Judías, (porotos, alubias, frijoles, fréjoles), de las especies vigna mungo, (L) hepper o vigna radiata (L) wilczek, de vainas secas desvainadas, aunque estén mondadas o partidas, excepto para la siembra, rosados o pintos.	427.315
0701.10.00	Patatas (papas), frescas o refrigeradas, para siembra.	412.772
0713.33.20	Frijoles, porotos rosados o pintos, de vainas secas desvainadas, aunque estén mondados o partidos de	409.935

	las especies (<i>phaseolus vulgaris</i>).	
0712.90.20	Ajos en polvo.	390.924
Total		37.972.035

Fuente: Autoridad Nacional de Aduanas de Panamá y el INEC

PRINCIPALES PRODUCTOS AGRÍCOLAS IMPORTADOS POR PANAMÁ 2010

Clasificación	Descripción	Monto (USD)
08061000	Uvas frescas.	8.682.534
08081000	Manzanas frescas.	7.482.930
07134090	Lentejas secas desvainadas, aunque estén mondadas o partidas, excepto para la siembra.	7.009.877
07032000	Ajos, frescos o refrigerados.	3.962.869
07031020	Chalotes	3.530.149
08062000	Uvas secas, incluidas las pasas.	2.895.392
08082010	Peras frescas.	2.694.790
07131090	Guisantes (arvejas, chícharos) (<i>pisum sativum</i>), de vainas secas desvainadas, aunque estén mondadas o partidos, excepto para la siembra.	961.025
07133330	Porotos colorados, de vainas secas desvainadas, aunque estén mondados o partidos.	837.338
08021200	Almendras sin cáscara.	778.152
08132000	Ciruelas secas.	696.759
07095100	Hongos del género <i>agaricus</i> frescos o refrigerados.	670.563
07019000	Patatas (papas), frescas o refrigeradas, excepto para la siembra.	657.259
07051100	Lechugas repolladas, frescas o refrigeradas.	628.634
08094000	Ciruelas y endrinas frescas.	597.479
08135019	Mezclas de frutas u otros frutos secos, excepto los frutos de cáscara de la partida 08.02 y las nueces.	593.249
07051900	Lechugas frescas o refrigeradas, excepto repolladas.	561.053

Clasificación	Descripción	Monto (USD)
08101000	Fresas (frutillas), frescas.	522.041
08051010	Naranjas frescas.	508.595
08023200	Nueces de nogal, sin cáscara.	507.229
08111000	Fresas (frutillas), sin cocer o cocidas en agua o vapor.	499.901
08093000	Melocotones (duraznos), incluidos los griñones y nectarinas frescos.	408.658
07092000	Espárragos frescos o refrigerados.	399.841
08023100	Nueces de nogal, con cáscara.	375.087
07129020	Ajos en polvo.	332.962
Total		46.794.366

Fuente: Autoridad Nacional de Aduanas de Panamá y el INEC

b. Flujo de Exportaciones Agroindustriales:

PRINCIPALES PRODUCTOS AGRÍCOLAS EXPORTADOS POR PANAMÁ 2008

Clasificación	Descripción	Monto (USD)
0807.19.00	Melones frescos.	117.230.066
0803.00.21	Bananas frescas.	98.748.450
0807.11.00	Sandías frescas.	96.764.009
0804.30.10	Piñas (ananás), frescas.	36.503.496
0709.90.90	Las demás hortalizas, (incluso "silvestres") frescas o refrigerada	27.892.938
0714.90.10	Ñame fresco, refrigerado, congelado o seco, incluso troceado o en "pellets".	13.610.926
0807.20.00	Papayas frescas.	997.944
0714.90.90	Arrurruz o salep, aguaturmas (patacas) y raíces y tubérculos similares ricos en fécula o inulina, frescos, refrigerados, congelados o secos, incluso troceados o en "pellets", médula de sagú.	798.250
0801.19.10	Cocos rayados.	443.550

Clasificación	Descripción	Monto (USD)
0801.11.00	Cocos secos.	420.821
0803.00.11	Plátanos frescos.	292.066
0805.10.10	Naranjas frescas.	96.508
0714.10.00	Raíces de mandioca (yuca), frescas, refrigeradas, congeladas o secas, incluso troceadas o en "pellets", médula de sagú	88.568
0711.90.19	Las demás legumbres y hortalizas sin mezclar, conservadas provisionalmente, (por ejemplo: con gas sulfuroso o con agua salada, sulfurosa o adicionada de otras sustancias para asegurar dicha conservación), pero todavía impropias para consumo inmediato.	78.141
0801.31.20	Nueces de marañón (merey, cajuil, anacardo, "cajú"),	68.886
0707.00.00	Pepinos y pepinillos, frescos o refrigerados.	48.000
0709.60.00	Frutos del género "capsicum" o "pimenta", frescos o refrigerados	2.917
0712.90.20	Ajos en polvo.	351
0712.90.90	Hortalizas y mezclas de hortalizas (incluso "silvestres")	137
0702.00.00	Tomates frescos o refrigerados.	105
Total		394.086.129

Fuente: Autoridad Nacional de Aduanas de Panamá y el INEC

PRINCIPALES PRODUCTOS AGRÍCOLAS EXPORTADOS POR PANAMÁ 2009

Clasificación	Descripción	Monto (USD)
0803.00.21	Bananas frescas.	62.146.395
0807.11.00	Sandías frescas.	44.967.979
0807.19.00	Melones frescos.	36.887.943
0804.30.10	Piñas (ananás), frescas.	33.062.953
0709.90.90	Las demás hortalizas, (incluso "silvestres") frescas o refrigeradas	3.319.008
0807.20.00	Papayas frescas.	726.720
0714.90.10	Ñame fresco, refrigerado, congelado o seco, incluso troceado o en "pellets".	704.330

Clasificación	Descripción	Monto (USD)
0801.11.00	Cocos secos.	632.116
0711.90.19	Las demás legumbres y hortalizas sin mezclar, conservadas provisionalmente, (por ejemplo: con gas sulfuroso o con agua salada, sulfurosa o adicionada de otras sustancias para asegurar dicha conservación), pero todavía impropias para consumo inmediato.	141.606
0714.90.90	Arrurruz o salep, aguaturmas (patacas) y raíces y tubérculos similares ricos en fécula o inulina, frescos, refrigerados, congelados o secos, incluso troceados o en "pellets", médula de sagú.	99.240
0803.00.11	Plátanos frescos.	87.435
0714.10.00	Raíces de mandioca (yuca), frescas, refrigeradas, con-	84.423
0801.31.20	Nueces de marañón (mery, cajuil, anacardo, "cajú"),	64.441
0709.60.00	Frutos del género "Capsicum" o "Pimenta", frescos o refrigerados	41.631
0801.19.90	Cocos frescos, incluso sin cáscara o mondados, excepto rayados	29.645
0805.10.10	Naranjas frescas.	9.020
0810.90.10	Frutas u otros frutos frescos de clima tropical.	3.898
Total		183.008.783

Fuente: Autoridad Nacional de Aduanas de Panamá y el INEC

PRINCIPALES PRODUCTOS AGRÍCOLAS EXPORTADOS POR PANAMÁ 2010

Clasificación	Descripción	Monto (USD)
0803.00.21	Bananas frescas.	65.198.203
0807.11.00	Sandias frescas.	37.061.659
0804.30.10	Piñas (ananás), frescas.	32.064.442
0807.19.00	Melones frescos.	13.261.603
0709.90.90	Las demás hortalizas, (incluso "silvestres") frescas o refrigeradas	3.192.144
0803.00.11	Plátanos frescos.	1.039.292
0714.90.10	Ñame fresco, refrigerado, congelado o seco, incluso	853.401

	troceado o en "pellets".	
0801.11.00	Cocos secos.	307.720
0807.20.00	Papayas frescas.	194.953
0714.90.90	Arrurruz o salep, aguaturmas (patacas) y raíces y tubérculos similares ricos en fécula o inulina, frescos, refrigerados, congelados o secos, incluso troceados o en "pellets", médula de sagú.	119.423
0711.90.19	Las demás legumbres y hortalizas sin mezclar, conservadas provisionalmente, (por ejemplo: con gas sulfuroso o con agua salada, sulfurosa o adicionada de otras sustancias para asegurar dicha conservación), pero todavía impropias para consumo inmediato.	96.020
0714.10.00	Raíces de mandioca (yuca), frescas, refrigeradas, congeladas o secas, incluso troceadas o en "pellets", médula de sagú	88.770
0805.10.10	Naranjas frescas.	47.006
0801.31.20	Nueces de marañón (merey, cajuil, anacardo, "cajú"), con cáscara secas.	42.724
0703.20.00	Ajos, frescos o refrigerados.	36.780
0702.00.00	Tomates frescos o refrigerados.	20.176
0805.90.10	Los demás agrios (cítricos), frescos.	13.800
0709.60.00	Frutos del género "capsicum" o "pimenta", frescos o refrigerados	7.683
0804.30.20	Piñas (ananás), secas.	4.625
0704.90.10	Coles lombardas (repollo), frescos o refrigerados.	4.617
0714.20.00	Batatas (boniatos, camotes), frescos, refrigerados, congelados o secos, incluso troceados o en "pellets", médula de sagú	3.600
0810.90.10	Frutas u otros frutos frescos de clima tropical.	3.307
0805.50.10	Limonos (citrus limón, citrus limonum), y lima (citrus aurantifolia), citrus latifolia frescos.	3.240
0705.11.00	Lechugas repolladas, frescas o refrigeradas.	800
0705.19.00	Lechugas frescas o refrigeradas, excepto repolladas.	630
	Total	153.666.618

Fuente: Autoridad Nacional de Aduanas de Panamá y el INEC

c. Análisis principales países Origen de Importaciones Agroindustriales por Mercancía de Interés dentro del ranking de importación⁶:

Principales países de Origen de las Importaciones Panameñas "Uvas Frescas" (08061000)			
País/Año	2010	2009	2008
Estados Unidos	4.867.875	4.990.438	4.786.755
Chile	1.640.852	1.668.662	1.774.666
Perú	1.616.322	1.045.045	526.830
México	491.332	187.703	35.422
Guatemala	36.410	0	0
Resto del Mundo	29.743	152.694	182.985
Total	8.682.534	8.044.542	7.306.658

Fuente: Autoridad Nacional de Aduanas de Panamá y el INEC

Principales países de Origen de las Importaciones Panameñas "Ajos, frescos o refrigerados." (07032000)			
País/Año	2010	2009	2008
China (Continental)	3.693.179	1.741.742	1.210.140
Hong Kong	123.579	41.324	13.452
Estados Unidos	96.494	6.568	24.600
Colombia	44.907	0	133
Guatemala	4.710	3.914	1.592

⁶ Millones USD\$

Resto del Mundo	0	0	0
Total	3.962.869	1.793.548	1.249.917

Fuente: Autoridad Nacional de Aduanas de Panamá y el INEC

Principales países de Origen de las Importaciones Panameñas			
“Ajos, en polvo”			
(07129020)			
País/Año	2010	2009	2008
China (Continental)	164.314	232.698	282.090
Estados Unidos	150.907	67.798	54.105
Alemania	4.213	11.148	15.381
Puerto Rico	3.168	5.319	3.331
Brasil	1.030	0	167
Resto del Mundo	9.330	73.961	37.935
Total	332.962	390.924	393.009

Fuente: Autoridad Nacional de Aduanas de Panamá y el INEC

Principales países de Origen de las Importaciones Panameñas			
“ Espárragos frescos o refrigerados”			
(07092000)			
País/Año	2010	2009	2008
Perú	217.258	111.636	131.802
Colombia	161.964	327.589	31.532
Estados Unidos	15.945	90.180	13.912
Chile	4.392	6.415	4.629

Guatemala	282	4.700	0
Resto del Mundo	0	0	0
Total	399.841	540.520	181.875

Fuente: Autoridad Nacional de Aduanas de Panamá y el INEC

Capítulo VI Ranking de Productos

Ranking	Producto	Resultado
1	Aguacates Frescos	Productos Seleccionados
2	Limonos Verdes Frescos	
3	Uvas Frescas	
4	Espárragos en Conserva	
5	Mangos Frescos	
6	Fresas Frescas	
7	Espárragos Frescos Verdes	
8	Mandarinas Frescas	
9	Pulpas de Frutas No Tradicionales	
10	Aceitunas en Conserva - Gourmet con Rellenos	
11	Cebolla Amarilla	Productos con Potencial a Futuro
12	Café molido (En Panamá únicamente)	
13	Maíz Choclo	
14	Orégano	
15	Yogurt Líquido de Variedades de Sabores (En Panamá únicamente)	
16	Mermeladas Orgánicas (excepto de Guayaba, Piña, Fresa o Mora)	
17	Cacao Orgánico	
18	Papa (y sus variedades)	Productos sin Potencial
19	Pimiento Piquillo	
20	Frijol (y sus variedades)	
23	Paprika	
24	Palmito	
25	Naranja	
26	Toronja	
27	Tánguelo	
28	Banano	
29	Ajo	
30	Alcachofa	

ESTUDIO DE MERCADO EN PANAMÁ

Contenido

Contenido	1
Introducción	5
i. Resumen Ejecutivo.....	5
ii. Objetivo General.....	7
iii. Objetivos Específicos.....	7
iv. Mercancías de Estudio	8
SECCIÓN I	9
PERFIL DE PAÍS	9
A. Generalidades Geográficas	9
B. Generalidades Sociodemográficas:.....	10
C. Generalidades Políticas	11
D. Generalidades de Inversión	12
E. Generalidades de Comercio Exterior	14
F. Relación Comercial entre la República del Perú y la República de Panamá:	23
Sección II.....	28
Descripción del Sector Industrial Bajo Estudio	28
A. Descripción Industrial.....	28
a. Sector Frutícola y Hortícola:	28
b. Industria de Hortalizas en Conserva	35
c. Industria de Bebidas, Concentrados y Pulpas	44
B. Descripción del Marco Institucional	48
a. Ministerio de Desarrollo Agropecuario (MIDA)	48
b. Dirección General de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industria.....	50
SECCIÓN III	52
DESCRIPCIÓN DE LAS MERCANCÍAS BAJO ESTUDIO	52
A. Mercancías bajo Estudio	52
B. Descripción Del Producto.....	52
a. Aguacates Frescos:	52
b. Limones Persa o Mesina:	54

c. Uvas Frescas:.....	56
d. Espárragos (Frescos y en Conserva):.....	57
e. Mangos Frescos:.....	58
f. Fresas Frescas:.....	60
g. Mandarinas Frescas:	62
h. Pulpas de Frutas No Tradicionales:	64
i. Aceitunas en Conserva - (Gourmet con Rellenos) :	66
C.Estudio Merceológico	73
a. Sector Frutícola y Hortícola:	75
SECCIÓN IV	88
CONDICIONES DE ACCESO AL MERCADO	88
A.Estudio Arancelario.....	88
a. Tabla Resumen de las restricciones arancelarias.....	89
b. Cálculo de los impuestos.....	91
B. Estudio De Acceso Preferencial.....	92
C.Restrictciones No Arancelarias	103
a. Registro en AUPSA	105
c. SISNIA, Sistema de Notificación de Importación de Alimentos de Panamá	106
d. Normas de Etiquetado en Panamá	107
SECCIÓN V	109
ANÁLISIS DE LA OFERTA	109
A.Producción del País	109
a. Aguacate Fresco	109
b. Limón Verde Fresco	111
c. Uvas	112
d. Espárragos en Conserva y Espárragos frescos verdes.....	113
e. Mango Fresco.....	114
f. Fresa Fresca	116
g. Mandarinas.....	116
i. Aceitunas en Conserva- Gourmet con relleno	118
B.Dinámica del Comercio Exterior.....	120
a. Dinámica de las Importaciones	121
b. Dinámica de Exportación	128
c. Balanza Comercial: Panamá-Perú.....	129
SECCIÓN VI.....	130
ANÁLISIS DE LA DINÁMICA COMERCIAL Y DE DISTRIBUCIÓN.....	130

A. Canales de Distribución y Comercialización.....	130
a. Subsector: Frutas y Hortalizas.....	130
b. Subsector: Frutas y Hortalizas en Conserva	131
c. Subsector: Pulpas de Frutas	133
B. Análisis de la Competencia.....	135
a. Subsector: Frutas y Hortalizas.....	135
b. Subsector: Frutas y Hortalizas en Conserva	138
c. Subsector: Pulpas de Frutas	139
C. Niveles de Precios.....	141
a. Subsector: Frutas y Hortalizas.....	141
b. Subsector: Frutas y Hortalizas en Conserva	143
c. Subsector: Pulpas de Frutas	144
a. Subsector: Frutas y Hortalizas.....	145
b. Subsector: Frutas y Hortalizas en Conserva	145
c. Subsector: Pulpas de Frutas	145
E. Estudio Logístico.....	146
a. Acceso Portuario a Panamá	146
b. Medios de Transporte	147
c. Empaque y Embalaje.....	149
d. Documentación Requerida.....	152
e. Proceso de Importación en Panamá	155
f. Costos Aproximados.....	158
g. Recomendaciones	163
Sección VII	164
ANÁLISIS DE LA DEMANDA.....	164
A. Perfil Del Consumidor	164
a. Frutas y Hortalizas Frescas:	165
b. Hortalizas en Conserva:.....	167
c. Jugos, Concentrados y Pulpas de Frutas:	168
B. Principales Centros De Consumo Y Comercialización	169
C. Tendencias De Mercado.....	175
a. Frutas y Hortalizas Frescas:	175
b. Hortalizas en Conserva:.....	181
d. Jugos, Concentrados y Pulpas de Frutas:	185
Productos Con Demanda Creciente	187
Recomendaciones Sobre Promoción	191

Sección VIII	194
CONTACTOS DE INTERÉS	194
A. Institucional.....	194
a. Sector Público	194
d. Sector Privado	194
B. Comercial.....	186
SECCIÓN IV.....	187
NOTAS ACLARATORIAS.....	187
A. Justificación de Productos Seleccionados.....	187

Introducción

i. Resumen Ejecutivo

El desarrollo comercial buscado por Perú en las últimas décadas se ha visto reforzado con la intención de alcanzar socios comerciales estratégicos a los largo y ancho del mundo, es por eso se prepara para que estas negociaciones y su resultado sea el mejor y más provechoso para sus exportadores e importadores.

Uno de los países objeto de esta búsqueda es Panamá con el cual ya se cuenta con un Tratado de Libre Comercio Negociado y en espera de que entre en vigencia en el año 2012.

Por el motivo anterior la Promotora de Comercio Exterior de Perú, PROMPERU, junto a la Cámara de Comercio Exterior y Representantes de Casas Extranjeras de Costa Rica, CRECEX, solicitan y preparan respectivamente la elaboración de un Estudio de Mercado para los productos agroindustriales en Panamá.

Previo al presente estudio se realizaron labores conjuntas para elaborar un informe previo donde se observaron los principales productos de interés de la oferta exportable peruana así como el análisis de la posible receptibilidad de la demanda panameña, después de este informe se llega a la determinación de los diez productos que son objeto del presente estudio, además previo a este estudio se determinaron mediante entrevistas físicas y virtuales a quince de los posibles futuros demandantes de los productos peruanos en estudio, así como la posible inserción de oferta exportable panameña en la hermana Republica de Perú.

El presente estudio es el resultado de la investigación de un grupo consultor de CRECEX que junto al apoyo de PROMPERU, la Embajada de la Republica de Perú en Panamá, empresarios panameños y colaboradores estratégicos se logran las siguientes ocho secciones:

- **Perfil de País:** apartado donde se detallan características geográficas, políticas, socioeconómicas, y demás de Panamá que sirvan de fotografía país para que los posibles socios peruanos puedan conocer el país de su contraparte, además esta información sirve para tomar decisiones no solo comerciales, sino de inversión y vida privada.

- **Descripción del Sector Industrial Bajo Estudio:** en esta sección se dará una visión general del Sector Agroalimenticio de Panamá, esto como base para ahondar en el comportamiento de cada producto en estudio en secciones posteriores. Además en dicha sección se hace una descripción del sector institucional panameño que respalda a los productos en estudio que puedan ser objeto de comercialización entre Perú y Panamá.
- **Descripción de las Mercancías Bajo Estudio:** en esta sección se ingresa ya un análisis específico de las mercancías objeto de estudio y se brinda un panorama descriptivo de cada una y su respectivo análisis merceológico.
- **Condiciones de Acceso al Mercado:** en esta sección se encuentran los principales requerimientos arancelarios y no arancelarios que afectan el ingreso de las mercancías objeto de estudio, además de los efectos de los acuerdos comerciales con los que cuenta Panamá, además de los posibles efectos preferenciales que se tendrán con el TLC con Perú.
- **Análisis de la Oferta:** en esta sección se presentan aspectos de producción en Panamá de cada uno de los productos, además de su dinámica de exportación e importación, junto con la balanza comercial entre Panamá y Perú.
- **Análisis de la Dinámica de Comercialización y Distribución:** en esta sección se observan los principales canales de distribución y comercialización, la competencia, los precios, formas de pago y un estudio logístico. Esto para tener un panorama de cómo ingresar al mercado panameño.
- **Análisis de la Demanda:** esta sección es el panorama de cómo se comporta el consumidor panameño con este tipo de productos objeto de estudio, además de dar a conocer los principales centros de consumo y comercialización, las tendencias del mercado, y recomendaciones para la promoción de este tipo de productos.
- **Contactos de Interés:** para finalizar se presentan los principales datos de entes de interés para ser tomados en cuenta a la hora de ingresar productos agroalimenticios en Panamá, estos entes se dividen en contactos institucionales, comerciales y gremiales.

ii.Objetivo General

Desarrollar un estudio sobre el mercado de los bienes agroindustriales en Panamá enfocado a los sectores de frutas y hortalizas frescas, hortalizas en conserva y jugos, concentrados y pulpas de frutas, para identificar las potencialidades de dicho mercado para la incursión exitosa de la oferta agroexportadora peruana.

iii.Objetivos Específicos

1. Desarrollar una perfilización general de Panamá.
2. Identificar y constatar las posiciones arancelarias de las mercancías bajo estudio.
3. Describir la sectorización de los productos y las mercancías mismas junto con un basamento merceológico adecuado que ayude a entender su realidad industrial.
4. Determinar la producción nacional enfocada a las mercancías en cuestión.
5. Evidenciar los costos de nacionalización de las mercancías bajo estudio y detallar las restricciones arancelarias existentes y aplicables para dichas mercancías.
6. Anotar los requerimientos sanitarios o normas técnicas a cumplir por los bienes bajo estudio.
7. Estratificar la evolución de las importaciones y exportaciones, nacionales y mundiales de los productos a analizar.
8. Investigar los niveles de precios en el mercado.
9. Analizar las tendencias de consumo y comportamiento de los compradores en el país y mapear los canales de comercialización empleados por sector así como los principales centros de consumo.
10. Identificar las modalidades de pago empleadas en el mercado panameño.
11. Determinar los modos de embalajes y formas de etiquetado empleados en el mercado panameño y evidenciar las condiciones de transporte y acceso al mercado.
12. Clarificar sistemas de promoción comercial para poder ser empleados por los exportadores peruanos.
13. Enlistar las asociaciones sectoriales y principales importadores de las mercancías bajo estudio en Panamá.

iv. Mercancías de Estudio

Designación del Producto	Clasificación Arancelaria
Aguacates Frescos	0804.40.10
Mangos Frescos	0804.50.10
Uvas Frescas	0806.10.00
Limonos	0805.50.10
Mandarinas	0805.20.10
Fresas	0810.10.00
Espárragos Frescos	0709.20.00
Espárragos en Conserva	2005.60.00
Aceitunas Rellenas en Conserva, conservados en vinagre o en ácido acético)	2001.90.90
Aceitunas Rellenas en Conserva (excepto en vinagre o en ácido acético)	2005.70.00
Pulpa de Frutas, de Frutas tropicales	2008.99.30
Pulpa de Fruta, de Frutas no tropicales	2008.99.40
Pulpa de Fruta, otras	2008.99.90

Fuente: Elaboración Propia

SECCIÓN I PERFIL DE PAÍS

A. Generalidades Geográficas⁷

Características	Datos
Nombre de País	Nombre convencional: República de Panamá Forma convencional abreviada: Panamá
Capital	Nombre: Ciudad Panamá Coordenadas geográficas: 8 58 N, 79 32 W Tiempo de diferencia: UTC-5
Localización	Centro América, entre el Mar Caribe y el Océano Pacífico como fronteras Este y Oeste y Costa Rica y Colombia al Norte y al Sur correspondientemente.
Coordenadas Geográficas	9 00 N, 80 00 O
Área	Total: 75,420 km ² Tierra 74,340 km ² Agua: 1,080 km ²
Fronteras Terrestres	Total: 555 km Fronteras con otros países: Colombia 225 km, Costa Rica 330 km
Línea Costera	2,490 km
Zona Marítima	Mar territorial : 12 mn Zona Económica Exclusiva: 200 mn
Clima	Tropical Marítimo. Estación Seca entre Enero a Mayo y Estación Lluviosa entre Mayo y Enero. Caliente, húmedo y nuboso.
Elevaciones Extremas	Punto más bajo: Océano Pacífico 0 m Punto más alto: Volcán Baru 3,475 m
Uso de Tierra	Arable: 7.26% Campos permanentes: 1.95% Otros: 90.79% (2005)
Tierra Irrigada	430 sq km (2008)

B. Generalidades Sociodemográficas:

Características	Datos
Población	3,460,462 (Julio 2011)
Distribución Poblacional por Edades	0-14 años: 28.6% (hombres 504,726/ mujeres 484,291) 15-64 años: 64.2% (hombres 1,123,777/ mujeres 1,098,661) 65 años en adelante: 7.2% (hombres 115,425 / mujeres 133,582) (2011)
Edad Media	Total: 27.5 años Hombres: 27.1 años Mujeres: 27.9 años (2011)
Crecimiento Porcentual de Población	1.435% (2011)
Media de Nacimientos	19.43 nacimientos /1,000 personas (2011)
Media de Defunciones	4.65 muertes/1,000 personas (2011)
Red Migratoria	-0.47 migrantes /1,000 personas (2011)
Media de Sexo	Al nacer: 1.045 hombres / mujer Menores de 15 años: 1.04 hombres / mujer 15-64 años: 1.02 hombres / mujer 65 años en adelante: 0.87 hombres / mujer Población total: 1.02 hombres / mujer (2011)
Esperanza de Vida	Población Total: 77.79 años Hombres: 75.02 años Mujeres: 80.68 años (2011)
Media de Fertilidad	2.45 nacimientos de niños/ mujer (2011)
Grupos Étnicos	Mestizo (Amerindios y blancos) 70%, Amerindios y mestizos (indigenas del este) 14%, blancos 10%, amaerindios 6%.
Religiones	Romanos católicos 85% y protestantes 15%
Lenguajes Predominantes	Español (oficial), inglés
Alfabetismo	La mayoría de las personas mayores de 15 años pueden leer y escribir Población total: 91.9% Hombres: 92.5% Mujeres: 91.2% (censo 2000)

C. Generalidades Políticas⁸

Características	Datos
Tipo de Gobierno	República democrática
División administrativa	9 provincias; y 3 territorios indígenas (comarcas)*: Bocas del Toro, Chiriquí, Coclé, Colón, Darién, Embera-Wounaan*, Herrera, Kuna Yala*, Los Santos, Ngobe-Bugle*, Panamá, Veraguas
Independencia	03 de Noviembre de 1903 (de Colombia)
Día Nacional	Día de la Independencia, 03 de Noviembre
Constitución	11 Octubre 1972
Sistema Legal	Basado en el sistema del código civil
Sufragio	18 años de edad. Universal y secreto.
Poderes de la República	<p>Tres poderes: Poder Ejecutivo, Poder Legislativo y Poder Judicial</p> <p>Presidente de la República: Ricardo Martinelli Berrocal desde el 01 de julio de 2009.</p> <p>Asamblea Legislativa: Parlamento unicameral con 71 curules. Sus miembros son electos por voto directo y popular y sirven a la República por un período de 5 años. Próximas elecciones en mayo de 2014.</p> <p>Corte Suprema de Justicia. Formada por 9 magistrados que son electos por un período de 10 años. 5 cortes superiores y 3 cortes de apelación.</p>
Participación en Organizaciones Internacionales	BCIE, CAN (observer), CSN (observer), FAO, G-77, IADB, IAEA, IBRD, ICAO, ICC, ICRM, IDA, IFAD, IFC, IFRC, ILO, IMF, IMO, IMSO, Interpol, IOC, IOM, IPU, ISO, ITSO, ITU, ITUC, LAES, LAIA, MIGA, NAM, OAS, OPANAL, OPCW, PCA, RG, SICA, UN, UNASUR (observer), UNCTAD, UNESCO, UNIDO, Union Latina, UNWTO, UPU, WCO, WFTU, WHO, WIPO, WMO, WTO

D. Generalidades de Inversión⁹

Panamá se ha convertido en un país en el cual la inversión extranjera se ha tornado en factor relevante para la estabilidad financiera de dicha nación. Datos en referencia al año 2009 como año modelo de evaluación dictan que para tal periodo la inversión extranjera directa acumulada alcanzaba los 18.500 millones de dólares, tras registrar aumentos del 15% y del 10,5% en los dos últimos años.

Es así como se logra evidenciar que en los dos últimos años el esfuerzo inversor ha sido considerable, pues a lo largo de 2008 los inversores de otros países invirtieron cerca de 2.200 millones de dólares en Panamá, lo que supuso un aumento del 15% respecto a lo invertido hasta 2007. Ese año, España fue el cuarto versor tras Estados Unidos, Reino Unido y Nicaragua.

A lo largo de 2009, España fue el principal inversor en Panamá, año en el que la inversión española en el país superó los 370 millones de dólares, lo que supuso un aumento de la inversión acumulada del 24% respecto a la registrada en 2008.

En términos de posición de la inversión, Reino Unido es el principal inversor en Panamá, pues la inversión acumulada supera los 3.500 millones de dólares, por encima de los más de 3.100 millones de dólares invertidos por Estados Unidos y de los más de 1.900 millones de dólares de España, tercer país inversor en Panamá hasta la fecha.

En general, la inversión extranjera en Panamá está creciendo en los últimos años, siendo España, Nicaragua y Estados Unidos los países que más están apostando por Panamá. Reino Unido sigue siendo el principal inversor, aunque en los últimos años el total invertido ha aumentado menos que el de los países citados.

El principal destino de la inversión extranjera en Panamá son los servicios de intermediación financiera. No en vano, Panamá es un centro bancario de primer nivel donde se concentran multitud de bancos, muchos de ellos de capital extranjero. La inversión extranjera en este sector ha sido de 790 y de 580 millones de dólares en los dos últimos años, lo que supone aumentos del 16,2% y del 10,2% respectivamente. La inversión acumulada en este sector alcanzó los 6.250 millones de dólares en 2009.

⁹ Fuente: CIA Fact Book / Informe Estado de la Nación 2010

Otros sectores con fuerte presencia extranjera son el comercio, tanto al por mayor como al por menor, y las actividades de transporte, almacenamiento y comunicaciones, sectores en los que la inversión realizada supera los 3.700 y los 3.350 millones de dólares respectivamente.

El sector más dinámico los últimos años ha sido el inmobiliario, que ha presentado aumentos del 28,6% y del 33,6% en 2008 y 2009. El suministro de electricidad, gas y agua también presenta un importante aumento de la inversión extranjera.

E. Generalidades de Comercio Exterior¹⁰

La protección comercial panameña, desde su ingreso en la Organización Mundial del Comercio (OMC), ha descendido notablemente. La política de los últimos gobiernos, incluyendo el actual, es bajar gradualmente los aranceles, con excepción de algunos rubros, en la medida en que se vayan firmando tratados de libre comercio.

Por ahora se han concretado y entrado en vigencia con Costa Rica, Guatemala, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Chile, Singapur y Taiwán. Hay acuerdos parciales con Colombia, México y República Dominicana.

Asimismo existen acuerdos firmados con Estados Unidos y Canadá, aunque en ambos casos se está esperando la ratificación antes de poder entrar en vigor.

Con la Unión Europea el acuerdo global de Libre Asociación fue aprobado en la Cumbre de Madrid de 19 de mayo de 2010. Se espera a partir del 2011 entrar en negociaciones con Trinidad y Tobago, principal socio comercial de la región del Caribe, para firmar un posible Tratado de Libre Comercio.

El principal socio de Panamá es Estados Unidos, tanto como proveedor que como cliente. Aunque en los últimos años su importancia ha ido disminuyendo a favor de los países petroleros y asiáticos como proveedores y de la Unión Europea como cliente, lo cierto es que su peso sigue siendo notable. En el 2009 las exportaciones panameñas a Estados Unidos representan aproximadamente un 43% del total, y las importaciones un 29%.

La estructura de países clientes de Panamá ha sufrido cambios debido a las grandes fluctuaciones del comercio internacional desde el 2009. Estados Unidos se mantiene como principal cliente y Costa Rica se ha situado en segundo lugar en detrimento de países de la Unión Europea. Dentro de éstos últimos Suecia se coloca como quinto cliente y Reino Unido e Italia ya no se encuentran dentro de los principales clientes, como se había venido produciendo en los últimos años. Asimismo se observan los resultados de los recientes TLCs firmados: no solamente Costa Rica se ha situado como segundo cliente sino que República Dominicana, Colombia y Honduras se han colocado en los puestos 8, 10 y 11 respectivamente.

¹⁰ Fuente: CIA Fact Book / Informe Estado de la Nación 2010

El principal producto de importación de Panamá es el combustible, al no tener dicho recurso, el país debe importarlo todo. Panamá exporta básicamente productos agropecuarios, pescados, frutas, leche y productos lácteos, que representan el 69% de la exportación total del país.

El actual Gobierno de Panamá al comienzo de su nueva legislatura proyectó un valor de crecimiento estimado para el 2010 del 3,5%. Este último ejercicio ha cerrado con una cifra de 6,8%, muy por encima de las previsiones.

Panamá seguirá creciendo por encima del promedio regional gracias en parte a las obras de infraestructuras (canal, puertos, carreteras, etc.) y el alto consumo privado favorecido por la mejora en el empleo y del ingreso disponible. Sin embargo, los factores externos no se presentan tan favorables para la economía panameña. La desaceleración de la economía mundial en general y de Estados Unidos en particular, principal cliente de Panamá, está afectando negativamente tanto las exportaciones como el flujo de inversión y de turistas, así como el movimiento de carga por el Canal de Panamá.

A continuación se muestra el comportamiento de las importaciones y las exportaciones totales de Panamá entre 2009 y 2010¹¹:

Características	Datos
Importaciones	US\$ 9,167 millones (2010)
Crecimiento real de las importaciones	26.7% (en 2010 con respecto al 2009)
Exportaciones	US\$ 725 millones (2010)
Crecimiento real de las exportaciones	-23% (en 2010 con respecto al 2009)

11 Fuente: SUNAT, Autoridad Nacional de Aduanas de Panamá, INEC Panamá (2011)

En el siguiente cuadro se muestran los 23 principales países de origen que permiten explicar el 93.28% del total importado por Panamá en el año 2010¹² en USD dólares:

País de Origen	Valor CIF en USD Dólares
Estados Unidos de América	US\$ 2,518,507,192
Zona Libre de Petróleo (Panamá)	US\$1,486,609,176
Zona Libre de Colón (Panamá)	US\$1,030,034,725
China (Continental)	US\$ 444,470,233
Costa Rica	US\$ 444,470,233
México	US\$ 394,605,741
Colombia	US\$ 300,066,164
Corea del Sur	US\$ 292,789,069
Japón	US\$ 289,094,986
Brasil	US\$ 244,916,731
Guatemala	US\$173,497,586
España	US\$ 163,002,152
Alemania	US\$ 141,006,537
Tailandia	US\$ 94,147,938
El Salvador	US\$ 82,605,251
Ecuador	US\$ 65,342,973
Canadá	US\$ 62,990,741
Chile	US\$ 58,026,572
Italia	US\$ 56,500,218
Turquía	US\$ 48,605,311
Argentina	US\$ 47,886,255
Francia	US\$46,806,767
Otros Países	US\$ 614,373,501
Total	US\$ 9,145,308,244

12 Fuente: Sistema Integrado de Comercio Exterior (SICE), de la Autoridad Nacional de Aduanas de Panamá

La siguiente tabla muestra las 23 principales categorías de mercancías importadas por Panamá para el año 2010¹³ en USD dólares:

Descripción	2010
Carburantes tipo diésel para vehículos automóviles	US\$ 666,008,018
Carburantes para reactores y turbinas, (Jet Fuel)	US\$ 257,588,550
Gasolina sin plomo de calidad superior a 87 octanos, pero inferior o igual a 91 octanos	US\$ 241,970,879
Los demás aceites combustibles pesados, incluso preparados (Fuel Oils, ejemplo: Bunker C, Low viscosity)	US\$ 218,430,952
Los demás medicamentos, (excepto los productos de las partidas 30.02, 30.05 ó 30.06 constituidos por productos mezclados o sin mezclar, preparados para usos terapéuticos o profilácticos, dosificados o acondicionados para la venta al por menor	US\$ 213,679,320
Gasolina sin plomo de calidad superior a 91 octanos	US\$ 175,436,836
Vehículos con motor de émbolo (pistón), alternativo, de encendido por chispa, de cilindrada superior a 1,500 centímetros cúbicos pero inferior o igual a 3,000 centímetros cúbicos, nuevos, con valor CIF superior a B/.5,001.00 sin exceder de B/.12,000.00	US\$ 129,160,361
Teléfonos móviles (celulares) y los de otras redes inalámbricas	US\$110,377,891
Barras y varillas deformadas (corrugadas), para reforzar concreto (hormigón), de hierro o acero	US\$110,347,983
Maíz sin preparar ni moler	US\$ 83,828,880
Tortas y demás residuos sólidos de la extracción del aceite de soja (soya), incluso molidos o en "pellets"	US\$ 68,812,889
Grúas de pórticos	US\$ 62,891,000
Aparatos receptores de televisión, incluso con aparato receptor de radiodifusión o grabación o reproducción de sonido o imagen incorporado, en colores	US\$ 53,358,111
Vehículos mixtos proyectados principalmente para el transporte de mercancías, con motor de émbolo (pistón), de encendido por compresión (diésel o semi-diésel), de cilindrada superior a 1,500 centímetros cúbicos pero inferior o igual a 2,500 centímetros cúbicos, nuevos	US\$ 50,417,580
Los demás productos laminados planos de hierro o acero sin alear de anchura superior o igual a 600 mm, chapados o revestidos, cincados de otro modo, excepto ondulados	US\$ 49,282,298
Las demás partes y accesorios de vehículos automóviles de las partidas 87.01 a 87.05	US\$ 46,984,406
Vehículos con motor de émbolo (pistón), alternativo, de encendido por chispa, de cilindrada superior a 1,000 centímetros cúbicos, pero inferior o igual a 1,500 centímetros cúbicos, nuevos, con valor CIF de B/.5,001.00 sin exceder de B/.12,000.00	US\$ 45,051,818
Partes para turbinas hidráulicas, ruedas hidráulicas, incluidos los reguladores	US\$ 41,603,299
Vehículos con motor de émbolo (pistón) de cilindrada superior a 3,000 centímetros cúbicos, nuevos, cuando su valor CIF exceda de B/.15,000.00	US\$ 41,257,792

13 Fuente: Sistema Integrado de Comercio Exterior (SICE), de la Autoridad Nacional de Aduanas de Panamá.

Aceites lubricantes de los tipos producidos nacionalmente	US\$ 40,266,360
Arroz con cáscara (arroz "paddy"), excepto para la siembra	US\$ 39,078,393
Partes identificables como destinadas, exclusiva o principalmente, a las máquinas de las partidas 85.01 u 85.02	US\$ 38,631,042
Las demás estructuras prefabricadas, excepto las de la partida 94.06 de fundición, hierro o acero	US\$ 38,001,305
Otras	US\$ 6,322,842,281
Total	US\$ 9,145,308,244

En cuanto a los principales 23 países destino de exportaciones que representan el 92.69 % de las exportaciones del país, se detallan a continuación para el año 2010 en la siguiente tabla:¹⁴ en USD dólares:

País de Destino	Valor FOB en USD Dólares
Estados Unidos de América.	US\$ 211,481,793
Canadá	US\$ 75,871,853
Países Bajos	US\$ 50,562,884
Suecia	US\$ 49,973,881
Costa Rica	US\$ 49,516,840
China-Taiwán (Formosa)	US\$ 36,495,334
China (Continental)	US\$ 36,085,586
España	US\$ 19,919,642
Honduras	US\$ 16,905,412
Zona Libre de Colón (Panamá)	US\$ 15,523,426
Nicaragua	US\$ 14,780,866
Italia	US\$ 14,421,529
Colombia	US\$ 9,712,114

¹⁴ Fuente: Sistema Integrado de Comercio Exterior (SICE), de la Autoridad Nacional de Aduanas de Panamá.

El Salvador	US\$ 8,610,140
Reino Unido	US\$ 8,418,863
República Dominicana	US\$ 8,272,589
India	US\$ 7,272,213
Guatemala	US\$ 6,739,464
Chile	US\$ 6,085,971
Vietnam	US\$ 5,762,561
Suriname	US\$ 5,397,603
Corea del Sur	US\$ 5,031,869
México	US\$ 4,933,684
Hong Kong	US\$ 4,397,052
Otros Países	US\$ 52,982,295
Total	US\$ 725,155,464

La siguiente tabla muestra las 23 principales categorías de mercancías exportadas por Panamá para el año 2010¹⁵ en USD dólares:

Descripción	2010 USD \$
Los demás salmónidos, frescos o refrigerados, excepto los hígados, huevas y lechas.	US\$ 79,865,259
Oro, incluido el oro platinado de las demás formas en bruto, para uso no monetario	US\$ 70,339,909
Bananas frescas	US\$ 65,198,203
Sandías frescas	US\$ 37,061,659
Camarones, langostinos y demás decápodos natantía, congelados	US\$ 35,384,121
Piñas (ananás), frescas	US\$ 32,064,442
Desperdicios y desechos de fundición, de hierro o acero	US\$ 29,198,535
Los demás medicamentos, (excepto los productos de las partidas 30,02, 30,05 ó 30,06), constituidos por productos mezclados o sin mezclar, preparados para usos terapéuticos o profilácticos, dosificados o acondicionados para la venta al por menor	US\$ 20,673,139
Desperdicios y desechos, de cobre	US\$ 19,632,840
Azúcar de caña en bruto sin adición de aromatizantes ni colorantes	US\$ 19,193,913
Filetes de pescado congelados, excepto de peces espada, austromerluzas antártica y austromerluzas negras	US\$ 16,832,498
Los demás pescados congelados, excepto filetes, hígados, huevas y lechas	US\$ 14,915,314
Carne de animales de la especie bovina, deshuesada, congelada	US\$ 14,308,474
Café sin tostar, sin descafeinar	US\$ 13,874,521
Melones frescos	US\$ 13,261,603
Ron y demás aguardientes de caña en envases originales para su expendio al por menor	US\$ 11,715,561
Desperdicios y desechos de aluminio	US\$ 11,615,088
Filetes y demás carne (incluso picada), frescas o refrigeradas, de pescados, excepto de peces espada, austromerluzas antártica y austromerluzas negras	US\$ 10,771,568
Atunes de aleta amarilla (rabiles), (thunnus albacares), congeladas, excepto filetes, hígados, huevas y lechas	US\$ 10,452,042
Harina, polvo y "pellets" de pescado	US\$ 10,246,856
Los demás desperdicios y desechos de fundición, hierro o acero	US\$ 8,040,397
Envases para cervezas o bebidas gasificadas, de capacidad inferior o igual a 300 L, de aluminio	US\$ 7,934,427
Cueros y pieles curtidos o "crust" de bovino (incluido el búfalo) o de equino, depilados, en estado húmedo (incluido el "Wet Blue"), excepto en plena flor sin dividir; divididos con la flor	US\$ 7,552,771
Carnes congeladas de pescados, excepto de peces espada, austromerluzas antártica y austromerluzas negras	US\$ 7,520,353
Otras	US\$ 157,502,871
Total	US\$ 725,155,464

15 Fuente: Sistema Integrado de Comercio Exterior (SICE), de la Autoridad Nacional de Aduanas de Panamá. / Las cifras de bananas de el año 2010, corresponden a los datos reportados por la Dirección Nacional del Banano del Ministerio de Desarrollo Agropecuario. Se exportaron 15,017,811 cajas.

Panamá ha establecido desde el año 1986, 13 Zonas de Libre Comercio mediante Tratados de Libre Comercio. Los acuerdos comerciales que posee Panamá vigentes al día de hoy son¹⁶:

TLC	Entrada en Vigencia
Panamá – México	1986
Panamá - República Dominicana	1987
Panamá – Colombia	1995
Panamá - El Salvador	2003
Panamá – Taiwán	2003
Panamá – Singapur	2006
Panamá – Chile	2008
Panamá - Costa Rica	2009
Panamá – Guatemala	2009
Panamá – Cuba	2009
Panamá – Honduras	2009
Panamá – Nicaragua	2010
Panamá – Israel	2010

16 Fuente: Ministerio de Comercio e Industrias de Panamá.

Además de los acuerdos totales y parciales vigentes, Panamá se encuentra en proceso de modernización, ampliación, aprobación, ratificación y entrada en vigencia de los siguientes acuerdos comerciales¹⁷:

Acuerdo Comercial Pendiente
Acuerdo Comercial de Alcance Parcial entre la República de Panamá y la República de Trinidad y Tobago
Declaración conjunta de cooperación en miras del establecimiento de un TLC centroamericano con el EFTA (Asociación de Libre Comercio Europea por sus siglas en inglés).
Ampliación y modernización del acuerdo comercial Panamá - Colombia transformándolo en un Tratado de Libre Comercio.
Tratado de Libre Comercio Panamá - Caricom.
Tratado de Libre Comercio Panamá - Perú.
Acuerdo entre El Gobierno de La República De Panamá y El Gobierno del Estado de Israel sobre Cooperación Económica y Comercial
Tratado de Libre Comercio entre Panamá y Corea del Sur.
Tratado de Libre Comercio entre Panamá y Canadá.
Tratado de Libre Comercio entre Panamá y Estados Unidos.

¹⁷ Fuente: Ministerio de Comercio e Industrias de Panamá.

F. Relación Comercial entre la República del Perú y la República de Panamá¹⁸:

En los últimos 5 años el comercio entre Panamá y Perú ha sido deficitario para Perú exceptuando para el año 2007 en donde se experimentó un saldo de 314 millones de dólares a favor de Perú en su intercambio comercial, pero en los otros años la tendencia fue de mayores exportaciones panameñas a suelo panameño.

Para el año 2010 el comercio total entre estas dos naciones fue del orden de los 546 millones de dólares, dejando el mayor saldo negativo para Perú en el intercambio comercial entre estos países, saldo que alcanzó los 38 millones de dólares justificado en exportaciones panameñas a suelo peruano por el orden de los 292 millones de dólares.

En el siguiente cuadro se muestra la Balanza Comercial entre ambas naciones entre los años 2007 y 2010¹⁹ en millones de dólares:

	Balanza Comercial Millones \$USD			
	2007	2008	2009	2010
Exportaciones ²⁰	US\$ 397	US\$ 270	US\$ 91	US\$ 254
Importaciones ²¹	US\$ 84	US\$ 292	US\$ 127	US\$ 292
Saldo	US\$ 314	US\$ -22	US\$ -36	US\$ -38
Comercio Total	US\$ 481	US\$ 562	US\$ 218	US\$ 546

¹⁸ SUNAT (PERÚ) y Sistema Integrado de Comercio Exterior (SICE), de la Autoridad Nacional de Aduanas de Panamá.

¹⁹ SUNAT (PERÚ) y Sistema Integrado de Comercio Exterior (SICE), de la Autoridad Nacional de Aduanas de Panamá.

²⁰ Exportaciones desde Perú a Panamá.

²¹ Importaciones desde Panamá a Perú.

Los principales productos exportados por Perú a Panamá en el último año fueron los aceites tipo Residual y Fuel oils además de las placas y láminas de plástico, mientras que Panamá exportó principalmente Aceites crudos de petróleo a Panamá, cubriendo esta mercancía el 95.4% del comercio total de bienes de este país con Perú.

En el siguiente recuadro se pueden mostrar las principales mercancías de exportación desde Perú hacia Panamá y desde Panamá hacia Perú para el año 2010 mostrando su participación porcentual en el mercado en cuestión²²:

Principales Productos Exportados Desde Perú hacia Panamá Participación Porcentual 2010 ²³		Principales Productos Exportados Desde Panamá hacia Perú Participación Porcentual 2010	
Demás placas, láminas, hojas y tiras de plástico no celular y sin refuerzo, estratificación ni soporte o combinación similar	7.1%	Aceites crudos de petróleo	95.4%
Preformas	6.9%	Chapas y bandas cuadradas o rectangulares de espesor superior a 0.2 mm de aluminio sin alear	1.5%
Demás preparaciones y conservas de pescado	5.7%	Barcos-Cisternas de registro superior a 1000 T	0.9%
Demás libros, folletos e impresos similares, excepto en hojas sueltas, incluso plegadas	5.0%	Listados o bonitos de vientra rayado, congelados, excepto los filetes y los hígados, huevas y lechas	0.6%
Artículos de joyería y sus partes de otros metales preciosos, incluso revestidos chapados de metales preciosos	3.4%	Demás medicamentos, excepto analgésicos para uso humano preparados para usos terapéuticos o profilácticos dosificados	0.5%
Demás medicamentos excepto analgésicos para uso humano preparados para usos terapéuticos o profilácticos	2.7%	Demás iniciadores y aceleradores de reacción y preparaciones catalíticas no expresados ni comprendidos en otra parte	0.2%
Demás preparaciones de los tipos utilizados	2.3%	Atunes de aleta amarilla congelados excepto	0.1%

22 Fuentes: SUNAT (Perú) e INEC (Panamá).

23 Exportaciones no Tradicionales

para la alimentación de animales		los filetes y los hígados, huevas y lechas	
Grupos electrógenos con motor de émbolo de encendido por compresión (motores diesel o semidiesel), de potencia	2.2%	Material de andamiaje, encofrado, apuntalado o de apeo	0.1%
Uvas frescas	2.2%	Demás soportes ópticos grabados	0.0%
Jibias y globitos, calamares y potas	2.0	Barcos y demás artefactos flotantes para desagüe	0.0%
Otros	60.5%	Otros	0.7%

A parte se debe de hacer mención a las exportaciones consideradas como tradicionales, por parte del Perú. En el siguiente recuadro se muestra su comportamiento para el año 2010:

Principales Productos Tradicionales Exportados Desde Perú hacia Panamá Participación Porcentual 2010	
Residual 6	59.3%
Demás fueloils (fuel), excepto residual 6	30.1%
Gasolinas sin tetraetilo de plomo, para motores de vehículos automóviles, con un número de octano research (ron)	7.7%
Carburorreactores tipo queroseno para reactores y turbinas, destinado a las empresas de aviación	2.3%
Lana sucia, incluida la lavada en vivo, esquilada	0.4%
Demás diesel 2	0.1%
Oro en demás formas, en bruto, incluido el oro platinado, excepto para uso monetario	0.1%
Harina, polvo y pellets de pescado con un contenido de grasa superior a 2% en peso, impropios para la alimentación	0.0%
Diesel 2, con un contenido de azufre menor o igual a 50 ppm	0.0%
TOTAL	100%

Según datos de la SUNAT de Perú se tiene que las principales empresas exportadoras de Perú hacia Panamá son Petroleos del Perú Petroperú S.A., Refinería La Pampilla S.A., San Miguel Industrias Pet S.A., Envases Múltiples S.A., Quebecor World Perú S.A. y Amanecer Trading Sociedad Anónima Cerrada; mientras que las principales empresas peruanas que importan productos desde Panamá son Petroleos del Perú Petroperú S.A, Security Signs & Systems del Perú SAC, Perumanine Oil S.A.C, Austral Group S.A.A. y Efcó del Peru Ltd, Sucursal.

Actualmente (2011) se está en proceso de que entre en vigencia el Acuerdo de Libre Comercio Perú - Panamá, el cual se suscribió en Ciudad Panamá el 26 de mayo de 2011 y se prevee entre en vigor en el primer semestre de 2012.

El proceso de negociación, firma, ratificación y entrada en vigor inicia el 26 de Agosto de 2010 con ocasión de la visita oficial del Presidente de Panamá, señor Ricardo Martinelli Berrocal a Perú, en la cual se suscribió la Declaración Conjunta Presidencial entre Perú y Panamá, en la cual se resalta la voluntad de ambos países de establecer un marco de negociaciones e iniciar las mismas para un Acuerdo de Libre Comercio en dicho año. En la misma fecha se suscribió la Declaración de Ministros de Comercio, reflejando la misma intención. Ya para el 10 de setiembre de 2010 en Ciudad de Panamá, se llevó a cabo una reunión bilateral con Panamá, así como una sesión de trabajo a la cual asistieron representantes de los países de Centroamérica con la finalidad de definir su participación en el proceso de negociación, el momento de su inicio, así como las líneas generales de dicha negociación. En dicha oportunidad, Costa Rica y Honduras manifestaron su interés de iniciar negociaciones de igual forma.

El Marco General de Negociación se suscribió en el marco de la VI Reunión Ministerial del Foro del Arco del Pacífico Latinoamericano en Urubamba, Cusco, el 16 de octubre de 2010. En esa ocasión, Guatemala se sumó al proceso y por su parte, el 29 de octubre de 2010, El Salvador manifestó su interés de sumarse al proceso.

Si bien Nicaragua, aún no ha manifestado su deseo de participar, Perú reiteró una invitación para su incorporación al presente proceso el 30 de setiembre de 2011; asimismo, el Marco General de Negociación deja abierta la posibilidad de incorporar a otros países de Centroamérica a la misma.

Así, ya con los actores bien definidos, los países entraron en fases bilaterales de negociación donde el objetivo es la creación de una Zona de Libre Comercio entre Perú y Costa Rica, El Salvador, Honduras, Guatemala, Panamá y los países

centroamericanos que así lo manifiesten. En esa línea, se aspira generar un alto nivel de complementariedad en el intercambio comercial y promover un mayor flujo de comercio de bienes, servicios e inversiones entre Perú y dichos países, dando especial énfasis a una oportunidad para las pequeñas y medianas empresas.

Con la entrada en vigencia del TLC Perú - Panamá, aproximadamente el 95% de las exportaciones peruanas ingresarán a Panamá. en un plazo máximo de 5 años, sin pagar aranceles. Por otro lado, en ese mismo período, el 99% de las importaciones provenientes de Panamá gozarán de un acceso libre acceso al mercado peruano.

Con este Acuerdo, los productos peruanos de agro exportación como espárragos, mandarinas, alcachofas, uvas, mangos, paltas, páprika, maíz Gigante del Cusco, maíz morado, limón, entre otros, contarán con un acceso inmediato a la entrada en vigencia de este Acuerdo al mercado de Panamá.

Del mismo modo, los principales productos de exportación de Panamá como: aceite crudo de petróleo, medicinas, artículos de joyería, libros, productos laminados de acero inoxidable, entre otros; ingresarán al Perú libres de arancel en un plazo no mayor a 8 años después de la entrada en vigencia del Acuerdo.

Por parte del Gobierno de Perú, la autoridad responsable de brindar información sobre el presente Acuerdo Comercial, es la Dirección Nacional de Integración y Negociaciones Comerciales Internacionales del Viceministerio de Comercio Exterior del MINCETUR.

Sección II

Descripción del Sector Industrial Bajo Estudio

A. Descripción Industrial

a. Sector Frutícola y Hortícola²⁴:

La agricultura ha constituido el medio de vida de los agricultores y sus familias durante siglos, pero recientemente se ha convertido en una actividad orientada a la producción. Una serie de “revoluciones” han contribuido al aumento de la producción agrícola. La primera de ellas fue la mecanización, es decir, la sustitución de la mano de obra por maquinaria en los campos. La segunda fue la revolución química que, después de la segunda Guerra Mundial, contribuyó a controlar las plagas, aunque con consecuencias para el medio ambiente. La tercera fue la revolución ecológica que contribuyó en Norteamérica y en Asia al aumento de la productividad gracias a mejores genéticas que dieron lugar a nuevas variedades de cultivos.

La agricultura puede concebirse hoy en día como una actividad que proporciona un medio de subsistencia a quienes se dedican a ella, alimentos básicos para la comunidad en que se inserta e ingresos por la venta de materias primas a un mercado exterior. Un alimento básico es aquel que satisface una parte importante de las necesidades de energía y nutrientes y que constituye una parte dominante de la dieta. Excluidos los productos animales, la dieta de la mayor parte de la población mundial se basa en uno o dos de los siguientes alimentos básicos: arroz, trigo, maíz, mijo, sorgo, raíces y tubérculos (patata, mandioca, batata y taro). Aunque existen 50.000 especies de plantas comestibles en el mundo, sólo 15 de ellas proporcionan el 90 % del aporte mundial de energía obtenida de los alimentos.

Dentro de la agricultura se pueden encontrar diferentes tipos de desarrollo tales como las plantaciones. El término plantación denota la actividad basada en el desarrollo, en unidades agrícolas a gran escala, de ciertos recursos agrícolas mediante la aplicación de métodos industriales. Estas empresas agrícolas a gran escala, aunque pertenecientes principalmente a las regiones tropicales de Asia, África y América Central y del Sur, no están confinadas a los trópicos, sino que también se encuentran

24 Fuente: FAO y Compendio sobre Sectores Basados en Recursos Biológicos - Agricultura y Sectores Basados en Recursos Naturales: L. Myers, Melvin, A. Miles, Jhon, T. Cabrera, I. , Xu, B.H, Matsushita, Toshio y E. Steinke, William.

en algunas regiones subtropicales donde el clima y el suelo son adecuados para el cultivo de frutas y vegetación tropicales.

La agricultura de plantación se basa en cosechas de corta rotación, como la piña, la caña de azúcar y árboles como el plátano y el caucho. Además, se consideran generalmente productos de plantación los siguientes tipos de cosechas tropicales y subtropicales: té, café, cacao, coco, mango, sisal y quina.

El cultivo a gran escala de otros productos, como el arroz, tabaco, algodón, maíz, frutos cítricos, ricino, cacahuete, yute, cáñamo y bambú, se incluye también en este apartado.

Los cultivos de plantación presenta una serie de características:

- Son productos tropicales o subtropicales para los que existe un mercado de exportación.
- La mayoría de ellos requieren una rápida transformación inicial.
- Los productos pasan por centros locales de distribución o transformación antes de llegar al consumidor.
- Suelen exigir una importante inversión de capital en inmovilizado, como en plantas de transformación.
- Generan cierta actividad durante la mayor parte del año y, por consiguiente, ofrecen empleo continuo.
- Son típicos los monocultivos, que permiten la especialización de la tecnología y la gestión.

Aunque los cultivos de plantación requieren condiciones geográficas, geológicas y climáticas muy diversas, prácticamente todos ellos se dan mejor en zonas con condiciones climáticas y ambientales duras.

Otro esquema de agricultura es la denominada agricultura urbana, la cual realiza una importante contribución a la producción mundial de alimentos, combustibles y fibras, y sirve principalmente para atender las necesidades diarias de los consumidores que habitan en las ciudades y los pueblos.

La agricultura urbana utiliza y recicla recursos naturales y residuos urbanos para la producción agrícola y ganadera. Se estima que la agricultura urbana constituye una fuente de ingresos para casi 100 millones de personas y una fuente de alimentos para otros 500 millones. Está orientada a los mercados urbanos más que a los mercados

nacionales o mundiales y se basa en una multiplicidad de explotaciones de pequeño tamaño y algunas agroindustrias a gran escala. Los agricultores urbanos poseen desde un jardín o huerto en sus viviendas de 20 m² o menos hasta parcelas de 200 m² , o incluso son propietarios a gran escala que arriendan 10 hectáreas en una zona industrial²⁵.

Otro esquema de interés son las operaciones agrícolas en viveros e invernaderos. Los viveros crían plantas para el mercado de la replantación. Las plantas resistentes se crían en el exterior y las menos resistentes se propagan y crían en interior, generalmente en invernaderos, para protegerlas de las temperaturas frías, los fuertes vientos o una radiación solar excesiva. Muchas plantas que se cultivan en interior cuando las condiciones son duras para su crecimiento, pueden crecer a la intemperie en condiciones climáticas favorables. Los cultivos típicos de los viveros son árboles y arbustos, y los típicos de invernadero son flores, hortalizas y plantas de huerto.

La actividad de los viveros está orientada al mercado de la replantación, aunque también cultivan productos para mercados estacionales, como tomates durante los meses fríos del invierno.

Los métodos y prácticas agrícolas varían según los países:

- Agricultura industrial: países industrializados occidentales (clima templado) y sectores especializados de países tropicales.
- Agricultura de la revolución verde: áreas bien dotadas de los trópicos, llanuras de regadío y deltas de Asia, América Latina y norte de África.
- Agricultura de zonas con escasos recursos: regiones interiores, tierras de secano, bosques, montañas y colinas, tierras semidesérticas y pantanos. Cerca de 1.000 millones de personas en Asia, 300 millones en el África subsahariana y 100 millones en América Latina dependen de esta forma de agricultura. Las mujeres constituyen una gran proporción de los agricultores de subsistencia: cerca del 80% de los alimentos del África subsahariana, del 50 al 60% de los alimentos de Asia, del 46% de los alimentos del área del Caribe, del 31 % del Norte de África y Medio Oriente y del 30% de los alimentos de América Latina son producidos por mujeres, esto fue corroborado por los investigadores Dankelman y Davidson en 1988.

25 Fuente: PNUD (1996).

Según las distintas características agrícolas y climáticas, los cultivos se clasifican de la forma siguiente:

- Cultivos de campo (cereales, oleaginosas, fibras, azúcar y forraje), regados por el agua de lluvia o cultivados con riego controlado.
- Cultivos de tierras altas y semialtas (trigo, cacahuetes, algodón, etc.) cuando los riegos o el agua de lluvia no están disponibles en abundancia.
- Cultivo en tierras húmedas (cultivos de arroz), practicados en los lugares en que la tierra se ara y se enfianga con 5 a 6 cm de agua y se trasplantan las plántulas.
- Horticultura, con cultivos de frutas, hortalizas y flores.
- Cultivos de plantación o perennes, como cocos, caucho, café, té, etc.
- Pastizales, que crecen de forma natural sin intervención humana.

En cuanto a las hortalizas, una gran variedad de estas (plantas herbáceas) se cultivan para obtener hojas, tallos, raíces, frutos y semillas comestibles.

Entre estos productos se encuentran hojas utilizadas para ensaladas (como lechuga y espinacas), raíces (como zanahoria, remolacha y nabo), coles (como repollo, brócoli, coliflor) y muchas otras cultivadas por sus frutos o semillas (guisantes, judías, calabaza, melones, tomates).

Desde el decenio de 1949, el cultivo de hortalizas ha sufrido profundos cambios, sobre todo en América del Norte y Europa. En el pasado, la mayoría de las hortalizas se cultivaban cerca de las poblaciones en huertas y sólo se disponía de ellas durante o poco después de la recolección. La proliferación de los supermercados y la creación de grandes empresas dedicadas a la transformación de los alimentos creó una demanda de hortalizas durante todo el año.

Al mismo tiempo se hizo posible la producción de hortalizas a gran escala en explotaciones comerciales alejadas de los centros de población gracias a la mejora de los sistemas de riego, los insecticidas y el control de las malas hierbas, así como al desarrollo de maquinaria sofisticada para plantar, fumigar, cosechar y clasificar.

Como ejemplo de comercialización en la actualidad, se puede citar el caso de los Estados Unidos, donde las principales fuentes de hortalizas frescas son las regiones con temporada larga, como los estados de California, Florida, Texas y México. Europa

meridional y África del norte son las principales fuentes de hortalizas para Europa septentrional.

Muchas hortalizas se cultivan también en invernadero; no obstante, los mercados en donde los agricultores venden productos locales siguen siendo los principales puntos de venta en gran parte del mundo, particularmente en Asia, África y América del Sur.

El cultivo de hortalizas exige unas destrezas y un cuidado considerables para asegurar la obtención de productos de alta calidad que puedan ser comercializados. Las operaciones necesarias para el cultivo de hortalizas son la preparación del suelo, la plantación y el crecimiento de los cultivos, la recolección, la transformación y el transporte. El control de malas hierbas y plagas y la gestión del agua son aspectos cruciales.

La modernización del comercio hortofrutícola internacional y la concentración de la distribución en los países occidentales, crece continuamente frente a la oferta de los productores, siendo este el escenario en el que se mueven actualmente las frutas y las hortalizas: producción, servicios y comercio.

A nivel mundial se producen anualmente 900 millones de toneladas de frutas y hortalizas. La mitad de esta producción son hortalizas, una tercera parte son frutas y 90 millones de toneladas son cítricos. La producción hortícola a nivel mundial crece un 3% anual. Siendo Asia y Europa los mayores productores. Los italianos, franceses y españoles producen un 10% del comercio mundial de las hortalizas y un 8% de las frutas.

El mayor volumen del comercio de frutas y hortalizas se realiza en los países más desarrollados, aunque en los últimas décadas se han ido incorporando nuevos países. Este hecho ha llevado a un comercio internacional en el que intervienen nuevos países productores y exportadores como son: Marruecos, Turquía, Sudáfrica, Chile, Polonia, India, Brasil, México, Nueva Zelanda, Uruguay. Cada uno de estos países utiliza alguna ventaja competitiva para entrar en el mercado europeo o norteamericano de las frutas y hortalizas.

Hoy en día es fácil encontrar sandía de Guatemala, aguacates de México o judía de Zimbawe en los supermercados europeos. Es una de las características que el sector agrícola está asumiendo tras la entrada de grandes operadores internacionales en el sector que son realmente los que dictan las normas de calidad a los productores y los calendarios de exportación.

En la mayoría de los casos son los precios la principal ventaja competitiva. En otras ocasiones, es la especialización, en otros casos es la gama y la logística, como por ejemplo Holanda. En Nueva Zelanda utilizan las nuevas variedades de manzanas y la promoción del kiwi, los italianos, la diversidad en uva, otros, lanzan marcas apoyándose en la identificación varietal como la Bouquet en sandía sin pepitas. Casi siempre la gran ventaja competitiva es la creatividad de los productores como ocurre con ciertas marcas de zanahorias en Estados Unidos.

En el caso de los cultivos de Fresas, Uvas y Bayas, se tiene que las vides son tallos que trepan sobre estructuras de apoyo. En los viñedos comerciales, suelen plantarse en primavera a partir de esquejes injertados o enraizados de un año de edad. En general se plantan dejando una distancia entre 2 y 3,5 m. Todos los años los viñedos tienen que ser escardados y fertilizados, subdividiendo y podando las vides. El estilo de poda varía según las diferentes partes del mundo. En el sistema que predomina por ejemplo en Estados Unidos, principal oferente de países tales como Costa Rica y Panamá, se podan todos los vástagos menos los más fuertes; los restantes se cortan en 2 ó 3 yemas. La planta resultante desarrolla un tronco principal grueso que puede sostenerse sólo, antes de que se le permita dar fruto. Durante el crecimiento del tronco principal, la vid se ata firmemente a un soporte recto de 1,8 m o más de altura. Una vez alcanzada la etapa de producción de fruto, las vides se podan cuidadosamente para controlar el número de yemas.

Las fresas por su parte se plantan a principios de la primavera, a mediados de verano o más tarde, dependiendo de la latitud. Dan fruto en la primavera del año siguiente. Una variedad llamada fresa con fruto permanente produce una segunda cosecha más pequeña en el otoño. La mayoría de las fresas se propagan espontáneamente por medio de retoños que se forman aproximadamente unos dos meses después de la estación de la plantación. La fruta se encuentra a ras del suelo.

Las zarzas, como las frambuesas, suelen ser arbustos de tallos espinosos (cañas) con frutos comestibles. Las partes subterráneas son perennes y las cañas, bienales; sólo las cañas del segundo año producen flores y frutos. Las zarzas producen frutos a alturas de 2 m o menos. Al igual que la vid, las bayas requieren una poda frecuente. Los métodos de cultivo difieren según la especie, el tipo de suelo, el clima y los fertilizantes necesarias. El riguroso control de los insectos y las enfermedades es esencial, exigiendo a menudo la aplicación frecuente de plaguicidas. Algunos cultivadores modernos han optado por los controles biológicos y la estrecha vigilancia

de las poblaciones de plagas, fumigando con sustancias químicas sólo en los momentos en que son más eficaces.

La mayoría de las uvas y bayas se recolectan manualmente.

Finalmente en referencia a los Árboles Frutales, generalmente aquellos que son de las zonas templadas se cultivan en huertas, mientras que los árboles tropicales se cultivan en plantaciones o en huertas urbanas.

Los árboles frutales que crecen espontáneamente han sido cultivados y seleccionados durante siglos para producir una gran diversidad de productos.

Los cultivos frutales de las regiones templadas son la manzana, la pera, el melocotón, la nectarina, la ciruela, el albaricoque, la cereza, el caqui y la ciruela pasa. Los frutos secos que se cultivan en climas templados o semitropicales son la pacana, la almendra, la nuez, la avellana, la castaña y el pistacho. Algunos cultivos de árboles frutales semitropicales son la naranja, la uva, la mandarina, la lima, el limón, el higo, el kiwi, el tangelo, el kumquat, el calamondín (naranja de Panamá), la cidra, el pomelo javanés, el aguacate o palta y el dátil.

El cultivo de árboles frutales consta de varios procesos. Los cultivadores pueden elegir entre propagar su propia población, ya sea plantando semillas o utilizando una o más técnicas de reproducción sexual con corte, injerto de yema, injertado o cultivo tisular.

Los cultivadores aran la tierra, cavan agujeros, plantan los árboles, riegan y añaden fertilizante. El cultivo de árboles exige fertilizar, controlar las malas hierbas, regar y proteger a los árboles contra las heladas de primavera. El fertilizante se aplica agresivamente durante los primeros años de crecimiento del árbol.

Los componentes de las mezclas fertilizantes utilizadas son nitrato amónico y sulfato, fertilizante elemental (nitrógeno, fósforo y potasio), harina de semillas de algodón, harina de sangre, harina de pescado, fango de acantarillado esterilizado y formaldehído de urea (liberación lenta). Las malas hierbas se controlan mediante acolchado del suelo con sustancias orgánicas, arado, siega, cavado y aplicación de herbicidas. Los insecticidas y fungicidas se aplican con pulverizadores, que se instalan en los tractores en las grandes operaciones.

Algunas plagas pueden dañar la corteza o comerse la fruta: ejemplos son las ardillas, conejos, mapaches, zarigüeyas, ratones, ratas y ciervos. Los controles consisten en redes, trampas, vallas electrificadas y escopetas, así como disuasivos visuales u olorosos.

Las heladas de primavera pueden destruir la floración en cuestión de horas. Se utilizan aspersores aéreos para mantener una mezcla de agua y hielo de manera que la temperatura no descienda por debajo del punto de congelación. Pueden aplicarse sustancias químicas anticongelantes especiales con el agua para controlar las bacterias que proliferan en el hielo y que pueden atacar a los tejidos dañados de los árboles. También pueden utilizarse calefactores en las huertas para evitar la congelación, bien de gasóleo o combustible en las zonas abiertas o bien con bombillas eléctricas incandescentes debajo de una lámina de plástico apoyada en una estructura de tubos de plástico.

b. Industria de Hortalizas en Conserva²⁶

El término industrias alimentarias abarca un conjunto de actividades industriales dirigidas al tratamiento, la transformación, la preparación, la conservación y el envasado de productos alimenticios. En general, las materias primas utilizadas son de origen vegetal o animal y se producen en explotaciones agrarias, ganaderas y pesqueras.

Dicha industria actualmente ha experimentado un intenso proceso de diversificación y comprende desde pequeñas empresas tradicionales de gestión familiar, caracterizadas por una utilización intensiva de mano de obra, a grandes procesos industriales altamente mecanizados basados en el empleo generalizado de capital.

Muchas de las ramas de esta industria dependen totalmente de la agricultura o la pesca locales. En el pasado, esta dependencia daba lugar a una producción estacional y a la contratación de trabajadores por temporadas. Las mejoras de las tecnologías de tratamiento y conservación de los alimentos han atenuado parcialmente la presión afrontada por los trabajadores debida a la necesidad de procesar con rapidez para evitar el deterioro de los productos. De este modo, se han reducido las fluctuaciones estacionales en el empleo. Con todo, en ciertos sectores siguen desarrollándose este tipo de actividades de temporada, como en el tratamiento de la fruta fresca y las verduras o en la producción de pasteles y chocolates, que aumenta en períodos vacacionales.

²⁶ Fuente: FAO y Compendio sobre Sectores Basados en Recursos Biológicos - Industria Alimentaria: E. Berkowitz, Deborah; Malagie, M; Jensen, J; Donald L. Smith, Grahamy.

Las frutas y hortalizas forman parte de un grupo muy variable de alimentos, para aprovechar estos productos es necesario transformarlos empleando diferentes métodos de conservación. Estos métodos consisten en cambiar la materia prima, de tal forma que los organismos putrefactores y las reacciones químicas y enzimáticas no puede desarrollarse²⁷.

Los productos que se pueden elaborar a base de frutas y hortalizas se dividen en las siguientes categorías o clases:

- Enlatados
- Concentrados
- Jugos y néctares
- Congelados
- Deshidratados
- Mermeladas
- Pastas o ates
- Jaleas
- Confitados
- Encurtidos
- Salsas

En esta industria la manipulación de las materias primas, los ingredientes utilizados en la elaboración y los productos terminados es varia y diversa. Actualmente se tiende a reducir al mínimo la manipulación manual mediante la mecanización, el “proceso continuo” y la automatización.

La manipulación mecánica puede abarcar el transporte interior autopropulsado con o sin embandejación o la disposición en grandes sacos a granel (que contienen a menudo varios miles de kilogramos de material en polvo seco); cintas transportadoras (que portan, por ejemplo, remolacha, grano o fruta); montacargas de cubetas (p. ej., con grano y pescado); transportadores de tornillo sin fin (p. ej., con dulces, harina, etc.); canal de descarga en alto (p. ej., para descargar grano, azúcar, o frutos secos y para el transporte de harinas).

27 Fuente: Frutas y Hortalizas - Ingeniería Química / Dr. Jorge Efrén Silva de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (ESPOCH) del Ecuador.

El almacenamiento de materias primas es sumamente importante en una industria estacional (p. ej., refinado de azúcar, elaboración de cerveza, moltura de harina y enlatado). Suele realizarse en silos, tanques, bodegas y cámaras frigoríficas. El almacenamiento de productos terminados varía en función de su naturaleza (líquidos o sólidos), y el método de conservación y envasado (suelto, en sacos de mayor o menor tamaño, en fardos, cajas o botellas); y el diseño de las instalaciones respectivas debe responder a las condiciones de manipulación y conservación (pasillos de tránsito, facilidad de acceso, temperatura y humedad adecuadas al producto, cámaras frigoríficas). Los productos pueden conservarse en atmósferas deficientes en oxígeno o fumigados durante su almacenamiento o justo antes de su envío.

Para extraer un alimento específico de la fruta, los cereales o los líquidos, debe utilizarse uno de los métodos siguientes: trituración, machacado o molienda, extracción por calor (directa o indirecta), utilización de disolventes, secado y filtrado.

La trituración, el machacado y la molienda suelen ser operaciones preparatorias; por ejemplo, la trituración de los granos del cacao y el cortado en finas lonjas de la remolacha en la industria azucarera. En otros casos, pueden constituir el verdadero proceso de extracción, como en la molienda de harina.

El calor puede utilizarse directamente como medio de preparación por extracción, como en el caso del tostado (p. ej., del cacao, el café y la achicoria); en la fabricación suele aplicarse de modo directo o indirecto en forma de vapor (p. ej., extracción de aceites comestibles o del jugo dulce de finas lonjas de remolacha en la industria azucarera).

Los aceites pueden extraerse con igual eficacia mediante la combinación y la mezcla de la fruta triturada con disolventes, que serán eliminados con posterioridad a través de las operaciones de filtrado y recalentamiento. La separación de productos líquidos se lleva a cabo mediante la centrifugación (turbinas en la industria azucarera) o el filtrado a través de filtros prensa en la elaboración de cerveza y la producción de aceites y grasas.

Procesos de fabricación Las operaciones efectuadas al elaborar alimentos son muy diversas y quedan definidas únicamente tras el estudio individual de cada industria, si bien pueden mencionarse los siguientes procedimientos generales: fermentación, cocción, deshidratación y destilación.

La fermentación, que suele obtenerse mediante la adición de microorganismos a los productos previamente preparados, se utiliza en las tahonas, las fábricas de cerveza,

la industria de vinos y bebidas alcohólicas y la fabricación de quesos (véase asimismo el capítulo La industria de las bebidas).

La cocción interviene en muchos procesos de fabricación, como el enlatado y la conservación de carne, pescado, verduras y frutas, en los centros de producción de carne lista para servir (p. ej., piezas de pollo) y en la elaboración de pan, galletas, cerveza, etc. En otros casos, la cocción se realiza en recipientes de junta hermética y produce una concentración del producto (p. ej., refinado de azúcar y elaboración de pasta de tomate).

Además del secado de productos al sol, que se aplica a numerosas frutas tropicales, la deshidratación puede efectuarse mediante la utilización de aire caliente (secadores fijos o túneles de secado), por contacto (en un tambor secador calentado al vapor, como en la producción de café instantáneo y té), al vacío (a menudo combinada con filtrado) y liofilización (secado por congelación), en la que el producto se congela inicialmente en estado sólido y se seca con posterioridad al vacío en una cámara de calor

La destilación se utiliza en la fabricación de bebidas alcohólicas. El líquido fermentado, tratado para separar el grano o la fruta, es vaporizado en un alambique. El vapor condensado se recoge a continuación en forma de alcohol etílico.

Procesos de conservación: Es importante evitar el deterioro de los productos alimenticios, tanto por lo que se refiere a su calidad, como al riesgo, más grave, de contaminación o peligro para la salud de los consumidores.

Hay cinco métodos básicos de conservación de alimentos:

- e) esterilización por radiación
- f) esterilización antibiótica
- g) acción química
- h) deshidratación
- i) refrigeración.

En resumen, los tres primeros métodos dan lugar a la destrucción de la vida microbiana, mientras que los dos últimos se limitan a inhibir su desarrollo. Los ingredientes crudos como el pescado, la carne, las frutas o las verduras se recogen frescos y se conservan mediante la utilización de uno de los métodos anteriores, o bien una mezcla de diversos alimentos se somete a determinados procesos para constituir un producto o un plato, que se conserva a continuación. En este último grupo se incluyen las sopas, los platos preparados de carne y los budines.

La conservación de alimentos se remonta a la última glaciación, en torno al 15.000 a.C., cuando el hombre de Cromagnon descubrió una primera forma de preservar la comida en el ahumado. Las pruebas de este avance se encuentran en las cuevas de Les Eyzies en la Dordoña francesa, donde este modo de vida ha quedado fielmente reflejado en tallas, grabados y pinturas. Desde entonces hasta la fecha, aunque se ha recurrido a multitud de métodos, que siguen utilizándose, el calor constituye aún una de las piedras angulares de la conservación de alimentos.

Los procesos realizados a altas temperaturas pueden destruir las bacterias, dependiendo de los grados alcanzados en la cocción y de la duración de ésta. La esterilización (utilizada fundamentalmente en el enlatado) exige el sometimiento del producto previamente enlatado a la acción del vapor, generalmente en un recipiente cerrado, como un autoclave o un horno de cocción continua. La pasteurización (el término se aplica en particular al tratamiento de líquidos como el zumo de frutas, la cerveza, la leche y la nata) se lleva a cabo a una temperatura baja y durante un breve período de tiempo. El ahumado, que se aplica principalmente al pescado, el jamón y el tocino, asegura la deshidratación y da un sabor característico.

La esterilización por radiación ionizante se utiliza en gran medida en el caso de las especias en ciertos países, con el fin de reducir los desperdicios y las pérdidas. La "pasteurización por radiación", en la que se aplican dosis muy inferiores, facilita un aumento considerable de la vida útil de numerosos alimentos.

No obstante, la esterilización de conservas mediante radiación exige la aplicación de dosis tan elevadas que se generan sabores y olores inaceptables.

La radiación ionizante se emplea con otros dos fines comúnmente aceptados en la industria alimentaria: el control de envases de alimentos realizados con materiales ajenos y la supervisión para detectar casos de llenado incompleto.

La esterilización por microondas es otro tipo de emisión electromagnética utilizada actualmente en la industria alimentaria. Se aplica en el descongelado rápido de ingredientes crudos congelados antes de proceder al resto de la elaboración, así como en el calentamiento de alimentos precocinados congelados en lapsos de 2 a 3 minutos. Es un método que, dada su baja pérdida de humedad, mantiene la apariencia y el sabor de los alimentos.

El secado es un proceso de conservación común. El realizado al sol es el método más antiguo y de empleo más generalizado con este fin. Los alimentos actuales pueden secarse al aire, con vapor sobrecalentado, al vacío, en gas inerte y mediante la aplicación directa de calor. Existen muchos tipos de agentes de secado, que se eligen en función de la naturaleza del material, la forma deseada del producto terminado, etc.

La deshidratación es un proceso en el que se transfiere calor al agua presente en el alimento, que se evapora. El vapor se elimina posteriormente. Los procesos realizados a bajas temperaturas consisten en el almacenamiento en cámaras frigoríficas (la temperatura viene determinada por la naturaleza de los productos en cuestión), la congelación y la ultracongelación, que permite la conservación de los alimentos en su estado fresco natural mediante la aplicación de diversos métodos de congelación lenta o rápida.

En el secado por congelación, el material objeto del proceso se congela y se introduce en una cámara estanca. La presión en ésta se reduce y se mantiene a un valor inferior a 1 mm Hg. Se le aplica calor, el hielo de la superficie aumenta de temperatura y el vapor de agua resultante es evacuado por el sistema de vacío.

A medida que la capa exterior de hielo se incrusta en el alimento, el hielo sublima in situ y el agua se filtra hacia la superficie a través de la estructura porosa del material.

Los alimentos de humedad intermedia contienen cantidades relativamente elevadas de agua (de un 5 a un 30 %) y, pese a ello, no presentan crecimiento microbiano. La tecnología, compleja, es un resultado del desarrollo de los viajes espaciales. La estabilidad en ambiente externo se consigue mediante un control adecuado de la acidez, el potencial de reducción-oxidación, los humectantes y los conservantes. La mayoría de los avances hasta la fecha se han concentrado en la gama de alimentos para animales domésticos.

Con independencia del proceso aplicado, el alimento que debe conservarse debe ser antes elaborado. La conservación de carne exige la actuación de un departamento de carnicería, el pescado requiere la ejecución de operaciones de limpieza y destripado, fileteado, curado, etc. Antes de que las frutas y verduras puedan conservarse, deben ser lavadas, limpiadas, peladas, quizá clasificadas, destronchadas, descortezadas y deshuesadas. Muchos de los ingredientes han de picarse, cortarse en rodajas, desmenuzarse o prensarse.

Envasado: Entre los numerosos métodos de envasado de alimentos se cuentan el enlatado, el envasado aséptico y el envasado por congelación.

Enlatado: El método convencional de enlatado se basa en el proceso original concebido por Appert en Francia para 1810. Ideó la conservación de alimentos en recipientes de cristal. En Dartford, Inglaterra, Donkin y Hall crearon la primera fábrica de conservas basada en la utilización de envases de hojalata en 1812.

En la actualidad se emplean en el mundo varios millones de toneladas de plancha de hojalata al año en la industria conservera, y una cantidad sustancial de alimentos se conserva en recipientes de cristal. El proceso de enlatado consiste en introducir alimentos limpios, crudos o cocinados en parte, pero no esterilizados intencionadamente, en una lata sellada con una tapa. Con posterioridad, la lata se calienta, normalmente mediante vapor a presión, a una temperatura y por un período de tiempo que permita la penetración del calor hasta el centro del recipiente, destruyendo la vida microbiana. Después se enfría la lata al aire o en agua clorada, se etiqueta y se embala.

La elaboración se ha modificado con los años. Los esterilizadores continuos reducen los daños producidos en las latas debidos a impactos y permiten la refrigeración y el secado en una atmósfera cerrada. Asimismo, los alimentos pueden conservarse al calor en bolsas recalentables. Se trata de bolsas de sección limitada fabricadas con laminado de aluminio y plásticos sellables al calor. El proceso es el mismo que en el enlatado convencional, pero se mantienen mejor los sabores de los productos porque los tiempos de esterilización pueden reducirse.

Es fundamental controlar exhaustivamente el proceso de recalentado para evitar dañar los sellos, lo que podría provocar una contaminación bacteriológica.

Envasado aséptico: Se han producido avances recientes en el envasado aséptico de alimentos. El proceso difiere esencialmente del enlatado convencional. En el método aséptico, el contenedor del alimento y el dispositivo de cierre se esterilizan por separado, y las operaciones de llenado y cierre se realizan en una atmósfera estéril. La calidad de los productos es óptima, ya que el tratamiento por calor de los alimentos puede controlarse con precisión y es independiente del tamaño o del material del contenedor.

Envasado por congelación: En la industria de la congelación de alimentos se utilizan el conjunto de métodos de ultracongelación de productos frescos a temperaturas por debajo de su punto de congelación, formando de este modo cristales de hielo en los

tejidos acuosos. Los alimentos pueden procesarse crudos o parcialmente cocinados (p. ej., reses o platos de carne preparados, pescados o productos derivados de éste, verduras, frutas, aves, huevos, comidas listas para consumir, pan y pasteles). Los artículos perecederos congelados pueden transportarse a grandes distancias y almacenarse para su tratamiento y/o venta cuando la demanda lo requiera, disponiendo en todo momento de productos de temporada.

Los alimentos que se van a congelar deben encontrarse en una condición excelente y elaborarse bajo un estricto control higiénico. Deben utilizarse materiales de envasado a prueba de vapores y olores y resistir bajas temperaturas. La calidad del producto depende del ritmo de la congelación: si es muy lenta, es posible que su estructura quede dañada por la formación de cristales de hielo de gran tamaño y que se destruyan sus propiedades encimáticas y microbiológicas. En algunos casos, como el de los camarones o los guisantes, puede congelarse con rapidez, ya que esta opción mejora la calidad. Entre los diversos métodos de congelación figuran los que se realizan al aire, por chorro, por lecho fluidificado, por fluido, por contacto, por gas licuado y por deshidratación.

La congelación al aire en su forma más sencilla consiste en colocar los alimentos en bandejas o estantes de una cámara frigorífica a una temperatura aproximada de -30°C durante un período de tiempo que oscila entre unas pocas horas y 3 días, dependiendo del tamaño. En la congelación por chorro, que constituye una técnica más compleja, se utiliza una corriente de aire frío que circula con gran rapidez, en ocasiones combinado con serpentines fríos, que elimina el calor mediante la radiación.

Las temperaturas oscilan entre los -40 y los -50°C , y la velocidad máxima del aire es de 5 m/s. El proceso se lleva a cabo en congeladores en forma de túnel, a menudo equipados con dispositivos transportadores para trasladar los alimentos a las cámaras frigoríficas de almacenamiento. Cuando el congelador es adyacente a la cámara frigorífica, el túnel suele cerrarse con una cortina de aire en lugar de con puertas.

La congelación en lecho fluidificado se utiliza con verduras picadas o cortadas en tiras, guisantes, etc., que se colocan sobre una cinta perforada a través de la que fluye una corriente de aire. Cada elemento se cubre de hielo y, de este modo, conserva su forma y su individualidad. Las verduras congeladas pueden conservarse en grandes recipientes y volver a envasarse cuando se requieran en pequeñas unidades. En la congelación por fluido (uno de los métodos más antiguos conocidos), los alimentos, normalmente pescados, se sumergen en una solución concentrada de salmuera. La sal puede penetrar en los productos sin envoltorio e incluso en los envueltos,

afectando al sabor y acelerando su rancidez. Aunque es un método que había caído en desuso, está ganando terreno en la actualidad gracias al desarrollo de envoltorios de plástico más eficaces. Las aves se congelan mediante una combinación de los métodos de fluido y al aire. Cada pieza, empaquetada en polietileno o un material similar, se rocía o sumerge en un fluido frío para congelar su capa exterior; la parte interior se trata después en un congelador por chorro de aire.

La congelación es el método que suele utilizarse con los alimentos empaquetados en cajas de cartón, que se colocan entre estantes huecos, a través de los cuáles se hace circular un fluido refrigerante; los estantes se presionan contra estas cajas, generalmente mediante presión hidráulica.

En la congelación por gas licuado, el producto se sitúa en una cinta transportadora que atraviesa un tanque de nitrógeno líquido (en ocasiones, de dióxido de carbono líquido) o un túnel en el que se pulveriza este gas licuado. La congelación se produce a la temperatura de $-196\text{ }^{\circ}\text{C}$, y no todos los productos ni envoltorios pueden soportar ese frío. La congelación por deshidratación, en la que se elimina parte del agua antes de iniciar el proceso, se aplica a ciertas verduras y frutas. Se logra una reducción considerable de peso, lo que aminora los costes de transporte, almacenamiento y empaquetado.

Durante el almacenamiento en frío, el producto debe conservarse a una temperatura comprendida entre los -25 y los $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ y debe mantenerse una circulación de aire adecuada. El transporte de artículos congelados debe realizarse en vagones, camiones, barcos y otros vehículos refrigerados y, en las operaciones de carga y descarga, los productos deben exponerse al menor calor posible. Normalmente, las empresas que producen alimentos congelados también elaboran las materias primas, pero, en ocasiones, estos tratamientos se llevan a cabo en instalaciones diferentes. En las operaciones efectuadas con carne de vacuno y aves suele emplearse el dióxido de carbono para refrigerar y conservar el producto durante su transporte.

c. Industria de Bebidas, Concentrados y Pulpas²⁸

Tal como lo apunta David Franson en la Enciclopedia de Salud y Seguridad en el Trabajo, la industria de las bebidas se compone de dos categorías principales y ocho subgrupos.

La categoría de las bebidas sin alcohol comprende: la fabricación de jarabes de bebidas refrescantes; el embotellado y enlatado de agua y bebidas refrescantes; embotellado, enlatado y envasado en cajas de zumos de frutas; la industria del café; y la industria del té.

La categoría de las bebidas alcohólicas por su parte incluye los licores destilados, el vino y la cerveza.

Aunque muchas de estas bebidas, incluida la cerveza, el vino y el té, han existido desde hace miles de años, su industria se ha desarrollado en los últimos siglos. La industria de las bebidas, considerada desde un punto de vista global, aparece muy fragmentada, lo que resulta evidente por el gran número de fabricantes, de métodos de envasado, de procesos de producción y de productos finales.

La industria de bebidas refrescantes constituye la excepción de la regla, pues está bastante concentrada. Aunque la industria de las bebidas esté fragmentada, sigue un proceso de consolidación desde el decenio de 1970, de modo que está cambiando la situación.

Desde principios de siglo, las compañías de bebidas han evolucionado desde las empresas regionales que producían artículos destinados principalmente a los mercados locales hasta las gigantescas empresas de hoy, que elaboran productos para mercados internacionales. Este cambio se inició cuando las compañías del sector adoptaron técnicas de producción en masa que les permitieron expansionarse. Además, durante este tiempo, se consiguieron avances en el envasado de productos y en los procesos que incrementaron enormemente el período de validez de los productos.

²⁸ Fuente: FAO y Compendio sobre Sectores Basados en Recursos Biológicos - Industria de las Bebidas: A. WArD, Lance; Colon, Zaida y Hirsheimer, Mathew.

La industria de las bebidas emplea a varios millones de personas en todo el mundo, y cada tipo de bebida produce unos ingresos del orden de billones de dólares anuales. No cabe duda de que en algunos pequeños países en desarrollo la producción de café es el principal soporte de la economía global.

Aunque los ingredientes y los métodos de producción de las bebidas varíen, el personal empleado en esta industria suele presentar muchas características en común. En el proceso de recolección de las materias primas, ya sean granos de café, cebada, lúpulo, frutas o uvas, se emplea a individuos o familias de bajos ingresos, no cualificados. Además de constituir su principal fuente ingresos, la recolección determina en gran medida su cultura y estilo de vida.

En cambio, la elaboración del producto requiere operaciones automáticas y mecanizadas, y habitualmente da empleo a trabajadores manuales semicualificados. En las instalaciones de producción y en las áreas de almacenamiento, los puestos más comunes son los de operario de máquinas de envasado y llenado, operario de cinta transportadora y trabajadores mecánicos y manuales. La formación para estos puestos se realiza en el propio lugar y se completa con instrucción sobre el trabajo. A medida que avanzan la tecnología y la automatización, la plantilla se reduce en número y adquiere mayor importancia la formación técnica.

En general, las empresas de bebidas distribuyen sus productos a los mayoristas utilizando medios de transporte corrientes. Sin embargo, los fabricantes de bebidas refrescantes normalmente emplean conductores para entregar sus productos directamente a los detallistas. Estos conductores comerciales representan alrededor de una séptima parte de los trabajadores de la industria de bebidas refrescantes.

- **Proceso de Fabricación de Concentrados de Bebidas Refrescantes:**

La elaboración del concentrado representa la primera etapa en la producción de bebidas refrescantes. En los albores de la industria, en el siglo XIX, los concentrados y las bebidas refrescantes se fabricaban en las mismas instalaciones. En ocasiones, se vendía el concentrado a los consumidores, que preparaban sus propias bebidas refrescantes.

El crecimiento del mercado de bebidas carbonatadas condujo a una especialización entre la fabricación de la bebida refrescante y el concentrado. Hoy en día, una planta de fabricación de concentrado vende su producto a varias empresas envasadoras.

Las plantas de concentrado están optimizando constantemente sus procedimientos mediante sistemas automáticos. Al aumentar la demanda de concentrado, la automatización permite al fabricante satisfacer las necesidades sin ampliar las dimensiones de la planta de fabricación.

Los tamaños de los envases también se han ido incrementando. En el inicio de la industria, los envases de 1/2, 1 y 5 galones eran los más frecuentes. Hoy se utilizan bidones de 40 y 50 galones e incluso camiones cisterna con una capacidad de 3.000 y 4.000 galones.

Las operaciones que se llevan a cabo en una planta de fabricación de concentrado se pueden dividir en cinco procesos básicos:

4. tratamiento del agua;
5. recepción de materias primas;
6. fabricación del concentrado;
7. llenado del concentrado y de los aditivos,
8. transporte de los productos terminados.

El agua es un componente muy importante del concentrado y debe tener una calidad excelente. Cada planta de concentrado trata el agua hasta conseguir la calidad deseada y que esté exenta de microorganismos. El tratamiento del agua se controla durante todas las etapas. Cuando la fábrica recibe los ingredientes, se procede a la inspección, toma de muestras y análisis de los mismos en el departamento de control de calidad.

En el proceso de fabricación del concentrado sólo se utilizan materiales que hayan pasado las pruebas. Algunas materias primas se reciben en camiones cisterna y requieren una manipulación especial. También se recibe el material de envasado, que se evalúa y analiza de la misma forma que las materias primas.

Para la fabricación del concentrado, el agua tratada y los ingredientes líquidos y sólidos se bombean al interior de tanques de acero inoxidable, donde se mezclan, homogeneizan y/o se concentran según las instrucciones de fabricación. Los tanques tienen capacidad para 50 galones, 10.000 galones e incluso más. Deben estar completamente limpios y desinfectados en el momento del mezclado.

Una vez fabricado el concentrado, se llega a la etapa de llenado. Todos los productos son conducidos por tuberías a la sala de llenado. Antes de iniciar el proceso, las máquinas deben estar completamente limpias y desinfectadas. La mayoría de las máquinas llenadoras se utilizan para tamaños de recipientes específicos. Los productos se mantienen dentro de las tuberías y los tanques durante el proceso de llenado para evitar la contaminación. Cada recipiente debe llevar la etiqueta con el nombre del producto y los riesgos de manipulación (si procede). Los recipientes llenos se trasladan con máquinas transportadoras al área de envasado, se apilan en estantes y se envuelven con plástico o se atan antes de almacenarlos.

Además de los concentrados, se envasan los aditivos que se utilizan para la preparación de bebidas carbonatadas. Muchos de estos aditivos se introducen en bolsas de plástico y se colocan en cajas.

Ya en el almacén, los productos se reparten y acondicionan para enviarlos a las distintas empresas embotelladoras. El etiquetado debe ajustarse a las normas gubernamentales. Si los productos se destinan a otro país, la etiqueta deberá cumplir los requisitos de etiquetado de dicho país.

Por su parte, los zumos de fruta se elaboran a partir de una amplia variedad de frutas, como naranjas y otros cítricos, manzanas, uvas, arándanos, piñas, mangos, etc. En muchos casos, se combinan varios zumos de frutas. La fruta suele convertirse en un concentrado casi en el lugar donde crece, enviándose después a un envasador de zumos de fruta.

Los zumos de fruta se venden como concentrados, concentrados congelados (especialmente el zumo de naranja) y zumos diluidos. Con frecuencia se añaden azúcar y conservantes.

Una vez que se reciben en la planta de procesamiento, se lavan las frutas, se seleccionan para eliminar las dañadas, se separan por tamaños y se llevan a los extractores de zumo. Allí se extraen los aceites de la corteza y, a continuación, se extrae el zumo por aplastamiento. El zumo pulposo se tamiza para eliminar las semillas y la pulpa, que a menudo acaba siendo alimento para el ganado.

Si el zumo está destinado a la venta como “no concentrado” se pasteuriza. De lo contrario, el zumo se introduce en máquinas evaporadoras, que eliminan la mayor parte del contenido de agua por calor y vacío; después se enfría para producir el concentrado de zumo congelado. En este proceso también se obtienen numerosos aceites y esencias, que se mezclan con el concentrado antes de enviarlo al envasador de zumos.

El concentrado congelado se envía al envasador en camiones o tanques refrigerados. El concentrado se diluye con agua filtrada, se pasteuriza y se envasa en condiciones estériles. Dependiendo de la cantidad de agua añadida, el producto final puede ser botes de concentrado de zumo congelado o de zumo listo para tomar.

B. Descripción del Marco Institucional

a. Ministerio de Desarrollo Agropecuario (MIDA)

- **Misión y Objetivos**

La misión del MIDA es normar, coordinar y brindar al sector agropecuario y a la ciudadanía en general, los servicios de extensión agropecuaria, a través de sistemas técnicos-administrativos agropecuarios, brindando el recurso necesario en forma permanente, para asegurar el logro de los objetivos, políticas, normas y procedimientos de este Ministerio y su objetivo principal es:

- Lograr la seguridad alimentaria del país y contribuir a la disminución del costo de la canasta básica de alimentos, elevando la calidad de vida de la población rural y contar con un sector agropecuario competitivo, participativo y sostenible, procurando el bienestar del productor y la población en general.

-

Funciones:

- Formular, dirigir y poner en práctica la estrategia y política de desarrollo del sector agropecuario, en especial, lo concerniente a servicios agropecuarios, precios, comercialización e incentivos al productor.
- Procurar el mejoramiento de las condiciones sociales y económicas de la población rural, mediante los servicios técnicos para la organización y capacitación empresarial y

comunitaria, facilitando la incorporación de dicha población al proceso de desarrollo nacional.

- Formular y ejecutar programas y proyectos de desarrollo rural, integral y sectorial de acuerdo con las leyes y reglamentos respectivos.
- Proponer proyectos de leyes, decretos y demás instrumentos que requiera el sector agropecuario, los cuales serán sometidos a consideración de las autoridades superiores.
- Promover el desarrollo de la agroindustria para aumentar el valor agregado de la producción primaria y asegurar canales de comercialización en beneficio de la población rural.
- Recomendar la adopción de políticas tributarias y de comercio exterior más aconsejable, para fomentar adecuadamente la producción y la comercialización de los productos e insumos.
- Someter a consideración de las autoridades pertinentes, la política de crédito agropecuario, así como los requerimientos de financiación que asegure la consecución de los volúmenes de producción necesarios para el abastecimiento nacional.
- Determinar las normas que regulan la prestación de servicios de extensión agropecuaria, con el fin de transferir tecnología adecuada que permita una mejor utilización de los recursos disponibles por parte de los agricultores.
- Expedir normas que regulen la actividad agropecuaria y velar por su cumplimiento en coordinación con las instituciones públicas competentes de conformidad con la ley.
- Participar en el proceso de desarrollo rural de conformidad con lo establecido en el Plan Nacional de Desarrollo Agropecuario.
- Desempeñar, de conformidad a las leyes y reglamentos vigentes, todas aquellas funciones que permitan el desarrollo de la actividad agropecuaria nacional.

- **Estructura Orgánica del MIDA**

-

El MIDA es un ente complejo. Para cumplir de forma eficiente sus funciones cuenta con una estructura organizacional dividida en 7 niveles: el nivel directivo y político, el nivel coordinador, el nivel asesor, el nivel fiscalizador, el nivel auxiliar de apoyo, el nivel técnico y el nivel operativo. En materia relacionada directamente al sector productor agrícola los niveles que se ven envueltos en el desarrollo de sus funciones son:

Figuras Jerárquicas	Dependencias
Nivel Directivo	Consejo Consultivo Agropecuario Nacional Consejo de Desarrollo Agrario Consejo Nacional de Sanidad Agropecuaria Comisión Nacional para la Transformación Agropecuaria
Nivel Técnico	Unidad de Competitividad Unidad Administrativa de Transformación Agropecuaria Unidad de Política Comercial Dirección de Planificación Sectorial Unidad de Agro exportación
Nivel Operativo	Dirección de Ingeniería Rural y Riesgo Dirección de Desarrollo Rural Dirección de Reforma Agraria Dirección Nacional de Salud Animal Dirección Nacional de Sanidad Vegetal Dirección Ejecutiva de Cuarentena Agropecuaria Dirección de Agroindustrias Dirección de Ganadería Dirección de Agricultura Instituto Nacional de Agricultura Direcciones Regionales de Servicios Agropecuarios

b. Dirección General de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industria

La DGNTI es el ente nacional de normalización, que actúa en la elaboración, adopción o adaptación de normas en el ámbito de la industria, comercio y servicio. Además, es el organismo notificador competente para divulgar dicha información normativa ante las instancias nacionales e internacionales, y la Organización Mundial de Comercio.

- **Funciones y Objetivo**

La actividad de normalización tiene como objetivo elaborar especificaciones técnicas que se utilicen, de manera voluntaria, como referencia para mejorar la calidad y seguridad de cualquier actividad tecnológica, científica, industrial o de servicio.

Su desarrollo se lleva a cabo en el seno de organismos de normalización, que mediante procedimientos preestablecidos, y agrupando a todos los interesados, publican unos documentos, elaborados y aprobados por consenso, que se denominan normas. Tanto a nivel Nacional como internacional la normalización juega un papel muy importante ya que se puede lograr:

- Eliminar obstáculos al Comercio.
- Mejorar la adecuación de los bienes y servicios a los fines asignados.
- Facilitar la cooperación tecnológica
- Comprensión mutua
- Salud y seguridad.
- Protección ambiental

- **Estructura Interna de la Dirección**

Centro de Información Normativa: cuenta con las normas internacionales ASTM, ISO, AENOR, CODEX (Alimentos), ICONTEC; además manuales técnicos, folletos, revistas y catálogos en el área de industria, Química, Construcción, Seguridad Industrial entre otros.

Departamento de Certificación: se encarga de emitir una **declaración** de que se ha demostrado que un producto cumple los **requisitos especificados**. Esta **declaración** puede ser un certificado o una marca de conformidad. En todos los casos la declaración garantiza a los usuarios de la evaluación de la conformidad que se cumplen los requisitos especificados.

SECCIÓN III

DESCRIPCIÓN DE LAS MERCANCÍAS BAJO ESTUDIO

A. Mercancías bajo Estudio

El presente estudio se centra en la perfilización del mercado agroindustrial de Panamá. A su vez, Perú posee interés particular en las oportunidades comerciales derivadas de dicho mercado en referencia a 10 productos bandera de su oferta exportadora. Estos 10 productos de interés son:

Aguacates Frescos	Limonos Verdes Frescos
Uvas Frescas	Mangos Frescos
Espárragos Frescos	Espárragos en Conserva
Fresas Frescas	Mandarinas Frescas
Pulpas de Frutas No Tradicionaes	Aceitunas en Conserva Gourmet con Rellenos

B. Descripción Del Producto

a. Aguacates Frescos²⁹:

El Aguacate (*Persea americana*), es un árbol frutal originario de México y Centro América. La especie comprende tres grupos o razas ecológicamente definidas:

- Raza mexicana: *Persea americana* var. *drymifolia*.
- Raza guatemalteca: *Persea nubigena* var. *guatemalis*

²⁹ Fuente: Aspectos Técnicos sobre Cuarenta y Cinco Cultivos Agrícolas de Costa Rica. Dirección General de Investigación y Extensión Agrícola. Ministerio de Agricultura y Ganadería. San José, Costa Rica. 1991

- Raza antillana: Persea americana var. americana.

Las dos primeras son originarias de los altiplanos guatemaltecos y mexicano, y la última de las tierras bajas de Centro América. Existen además híbridos antillo guatemaltecos y guatemalteco mexicanos que han dado origen a variedades y cultivares adaptados a diferentes alturas y microclimas que han hecho posible la producción de fruta durante todo el año.

Su fruto, comestible, se conoce como aguacate, palta, cura, avocado o abacate, según las regiones.

La especie puede alcanzar los 20 m de altura. Las hojas, de color verde medio a oscuro, se disponen de forma alterna a lo largo de los tallos, tienen de 12 a 25 cm de longitud. Las diminutas flores (5 a 10 mm de diámetro) de color amarillo verdoso producen frutos en forma de pera que pueden pesar de 100 a 1.000 g. La piel es de color verde oscuro y en ocasiones morado oscuro y casi negro, dependiendo de la variedad y grado de madurez. Su tamaño, aunque dependiendo de la variedad, es de unos 7 a 20 cm de largo y su diámetro máximo de unos 6 cm, con una gran semilla central (unos 5 a 6,4 cm de largo).

Existen diferentes Variedades, a saber:

- Criollo: Originario de México y Centroamérica. Piel comestible muy fina y oscura cuando maduro.
- Fuerte: Originario de México y Centroamérica. La piel, ligeramente áspera, se separa con facilidad de la carne.
- Hass: Originario de California. Piel gruesa, rugosa, se pela con facilidad y presenta color verde a oscuro cuando está madura. La pulpa es cremosa y sin fibras.
- Edranol.
- Bacón: Originario de California. Su piel es fina y verde brillante.
- Negra de la Cruz: Es conocido como Prada o Vicencio. Se originó en el pueblo de Olmué, en la Región de Valparaíso, Chile, por hibridación natural, en la que podría haber alguna influencia de la variedad Mexicana Leucaria. La piel es de color morada o negra. Se le llama "de la cruz" por

ser su mayor lugar de producción en la comuna de La Cruz, de donde salen los mejores frutos de esta variedad.

- Torres: Variedad originada por hibridación y selección en la localidad de Famaillá, Tucumán (Argentina).
- Ettinger: De piel fina, delgada y brillante. Uno de los principales productores es Israel, donde representa entre el 25% y el 30% de las plantaciones.

El comercio mundial está especialmente dirigido a los mercados europeos; 60% del total es consumido por Francia seguido en orden de importancia por Alemania, el Reino Unido e Italia.

México es el principal productor de aguacate, superando el millón de toneladas anuales, seguido por Perú, Chile y Estados Unidos y, en cuarto lugar, Sudáfrica. América concentra el 60% de las plantaciones mundiales. En México, el aguacate se cultiva en 25 estados del país, siendo Michoacán el principal productor. El 95% de la producción nacional se concentra en los estados de Michoacán, Edo. de México, Nayarit y Morelos. Los cultivos se realizan en sierras muy fértiles, semihúmedas. En estas zonas los inviernos son fríos (incluso bajo cero) y durante el verano la temperatura raramente rebasa los 33 - 35 grados. En este microclima se produce el aguacate de mejor calidad del país.

En cuanto a la exportación, los principales países exportadores son México con un 22% de participación, seguido por Chile con 20%, España con un 13% y en cuarto lugar Israel con 13%; representando en conjunto el 68% de la oferta mundial.

b. Limones Persa o Mesina³⁰:

El limón o lima persa (*Citrus latifolia* Tan.) es originario de Arabia y fueron introducidos por los árabes en el área mediterránea entre los años 1000 y 1200 siendo descrito en la literatura árabe a finales del siglo XII³¹.

Las limas se valoran en general por su contenido aromático; su cáscara se utiliza rallada finamente en repostería, los frutos secos y conservados en sal se emplean en

³⁰ Fuente: FAO

³¹ Fuente: Memoria, Curso sobre manejo, producción y comercialización de la lima Persa (*Citrus latifolia* Tan.), 2004.

la gastronomía persa como aderezo, y las hojas de algunas variedades se emplean como aromatizante en la cocina del sudeste asiático. Se aprecia también su zumo (o jugo) ácido y fresco, que se emplea para confeccionar bebidas refrescantes y en la preparación de cócteles alcohólicos; por su acidez, algunas especies conocidas en otros países como limas, sobre todo en Latinoamérica, se les llama limones.

Existen diferentes variedades de importancia tales como:

- Lima kafir: tradicionalmente conocida en español como combava (*Citrus hystrix*), es una planta procedente del sudeste asiático, poco cultivada en América y Europa; se utilizan sobre todo sus hojas bilobuladas, de característico aroma, y la piel de los frutos. Los frutos son verdes, de unos 4 cm de diámetro, de piel rugosa y extremadamente ácidos.
- Lima ácida o lima gallega: conocida también como limón sutil, limón ceutí, limón mexicano, limón peruano, limón criollo o limón de Pica (*Citrus aurantifolia*), es la más extensamente cultivada de las limas; el fruto es redondeado u oval, de 1 a 5 cm de diámetro, algunas veces con un pequeño pezón, ácido y de piel verde.
- Lima persa o lima Tahití: conocida también como limón pérsico, limón criollo, limón mesina o limón sin semilla (*Citrus latifolia*), es la otra variedad más difundida; el fruto es de piel más gruesa y cerúlea, hasta 6 cm de diámetro, sabor menos ácido y color que amarillea con la madurez.
- Lima dulce, lima chichona o lima bergamota: también conocida como limón dulce, limonsón o limón de Roma (*Citrus limetta*); más similar al limón en tamaño, grosor de la piel y color, se distingue sobre todo por su bajísima astringencia y por los característicos pezones en ambos extremos.
- Lima dulce india o lima de Palestina: también conocida como limón dulce o limón de Persia (*Citrus limettioides*), tiene piel y pulpa amarillas, sin semillas, y superficie lisa y cerúlea; carece casi por completo de acidez.
- Lima de Cantón o lima rangpur: también conocida como limón cravo, limón rugoso o limón mandarina (*Citrus limonia*) se asemeja a la mandarina; produce un fruto firme, redondo, de 3 a 4 cm de diámetro, con piel delgada y brillante, de color verde; el sabor es ácido y refrescante.

- Lima larga (*Citrus australasica*): crece sólo en los bosques tropicales de Australia; produce frutos de diversos colores, desde el amarillo al negro, de forma oblonga, cuya pulpa está saturada del aceite esencial, dándole un sabor penetrante.
- Lima gympie o duya (*Citrus australis*): que crece sólo en Australia.
- Lima del desierto (*Citrus glauca*): que crece sólo en Australia; produce frutos verdes, pequeños y poco jugosos.
- Lima de Nueva Guinea (*Microcitrus waburgiana*): de fruta larga y de forma curva, con piel gruesa de color verde y pulpa verde pálido.

c. Uvas Frescas³²:

La uva es la fruta obtenida de la vid. Las uvas vienen en racimos y son pequeñas y dulces. Se comen frescas o se utilizan para producir agraz, mosto, vino y vinagre. Crecen agrupadas en racimos de entre 6 y 300 uvas. Pueden ser negras, moradas, amarillas, doradas, púrpura, rosadas, marrones, anaranjadas o blancas, aunque estas últimas son realmente verdes y evolutivamente proceden de las uvas rojas con la mutación de dos genes que hace que no desarrollen antocianos, siendo estos los que dan la pigmentación.

La mayoría de la uva cultivada proviene de la especie *Vitis vinifera*, natural de la Europa mediterránea y Asia central. En menor cantidad se producen en América y Asia:

- *Vitis labrusca*, natural de Estados Unidos y Canadá.
- *Vitis riparia*, natural del este de Estados Unidos y norte de Quebec.
- *Vitis rotundifolia*, natural del suroeste de Estados Unidos desde Delaware al golfo de México.
- *Vitis vulpina*.
- *Vitis amurensis* la más importante de las especies de Asia.

³² Fuente: Organisation Internationale de la Vigne et du Vin

La *vitis* o *vid*, es un género con alrededor de 60 especies perteneciente a la familia Vitaceae. Se distribuye predominantemente por el hemisferio norte. Su importancia económica se debe al fruto, la uva, utilizada tanto para consumo directo como fermentada para producir vino. El estudio y cultivo de las uvas se denomina viticultura.

La uva de vinificación es la uva fresca destinada, esencialmente, a la vinificación debido a sus características. La uva puede estar sobremadurada o ligeramente pacificada o afectada de podredumbre noble, con la condición de que pueda ser estrujada o prensada con los medios comunes de la bodega y que sea capaz de efectuar espontáneamente una fermentación alcohólica.

Por su parte la uva de mesa es aquella producida por variedades especiales o cultivadas a este efecto y destinadas, esencialmente, al consumo al natural debido a sus características organolépticas y comerciales.

d. Espárragos (Frescos y en Conserva)³³:

El espárrago (*Asparagus officinalis*) pertenece a la familia Asparagaceae. Es una planta herbácea perenne cuyo cultivo dura bastante tiempo en el suelo, del orden de 8 a 10 años, desde el punto de vista de vida económica rentable. La planta de espárrago está formada por tallos aéreos ramificados y una parte subterránea constituida por raíces y yemas, que es lo que se denomina comúnmente "garra". De los brotes jóvenes se obtienen las verduras conocidas como espárragos.

El espárrago blanco se obtiene al evitar la exposición de las plantas a la luz mientras crecen. El espárrago morado es diferente a las variedades verdes o blancas, se caracteriza principalmente por un alto contenido en azúcar y bajos niveles de fibra. Fue originalmente cultivado en Italia y comercializado con el nombre Violetto d'Albenga. Su cultivo continuó en países como Estados Unidos y Nueva Zelanda.

El espárrago silvestre (espárrago triguero) se usa en el Mediterráneo como seto para delimitar las parcelas aprovechando sus hojas en forma de pinchos desagradables y para obtener las "puntas de espárrago" como alimento. Las plantas arden con facilidad, incluso en épocas de lluvias, y los agricultores suelen quemarlas intencionalmente para provocar la salida de nuevos brotes.

³³ Fuente: IICA / FAO / Guzmán Pérez, Jose Luis. Cultivo Mecanizado del Espárrago Blanco en Regadío. Hojas Divulgativas. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España.

La esparraguera (*Asparagus officinalis*, L.) es una planta vivaz cuya vida total suele oscilar, según las condiciones de cultivo, entre 10 y 20 años. Sin embargo, su vida productiva se sitúa frecuentemente entre los 10 y 12 años.

La esparraguera presenta un sistema radicular formado por dos tipos de raíces. Las raíces principales, que son carnosas, cilíndricas y sin ramificaciones, actúan como órganos de reserva de alimentos. Tienen una duración de varios años a lo largo de los cuales, van aumentando en grosor y longitud. Las raíces secundarias son fibrosas y juegan un papel fundamental en la absorción del agua y de los elementos nutritivos. Tienen una duración anual.

El sistema radicular del espárrago presenta una tendencia ascensional: las nuevas raíces van apareciendo por encima de las que mueren. Por ello, los caballones de cultivo llegan a alcanzar gran tamaño. Pese a su elevado desarrollo, es muy sensible a la asfixia radicular.

El tallo comprende una parte subterránea, provista de abundantes yemas, y otra aérea constituida por los turiones o espárragos propiamente dichos, que son los verdaderos órganos comestibles de la planta.

Estos turiones, al emerger a la superficie, se lignifican y adquieren color verde, recibiendo entonces el nombre de frondes, mata o fueste. Las hojas, muy rudimentarias, están constituidas por haces de cladodios, con unos cortos filamentos. En los tallos no ramificados las hojas se reducen a simples escamas.

Las flores aparecen en las axilas de las hojas. La esparraguera es una planta dioica al haber ejemplares portadores de flores femeninas y otros portadores de flores masculinas. Por tanto, la fecundación es cruzada, pese a que, eventualmente, sobre plantas macho se aprecian flores hermafroditas.

e. Mangos Frescos³⁴:

Según Kosterman y Bompard citado por Galán Sauco, el mango puede haberse originado en la zona comprendida entre Asma (India) y la antigua Birmania (hoy Nyanmar) donde aún existen poblaciones silvestres. Se estima que la mayoría de los cultivares comerciales provienen de materiales importados de la India donde hoy día

³⁴ Fuente: Mora Montero, Juan. Guía para el Cultivo del Mango. Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica e Instituto Nacional de Innovación y Transferencia de Tecnología Agropecuaria (INTA).

se tienen reportados 998 cultivares avanzados procedentes de la India y Sri Lanka y 102 cruces de mango.

Es una fruta de la Zona Intertropical de pulpa carnosa y dulce. Sus principales características son, en primer lugar, que se trata de un fruto que nunca se cae y, en segundo, su sabor (más dulce que el de otros frutos como la sandía). El fruto es una drupa, de tamaño variable que va de 100 hasta más de 1500 g. Su color va de amarillo hasta rojo o morado, pasando por distintos grados de coloración dependiendo de la variedad. La fruta tarda de 100 a 120 días, en términos generales, de floración a cosecha.

Ésta puede ser o no fibrosa, siendo la variedad llamada "mango de hilacha" la que mayor cantidad de fibra contiene. Es una fruta normalmente de color verde en un principio, y amarillo o naranja cuando está madura, de sabor medianamente ácido cuando no ha madurado completamente. De origen asiático, comprende numerosas variedades, muchas de ellas obtenidas por injerto.

El mango que crece espontáneamente en la zona intertropical americana (introducido a fines del siglo XVIII en el Brasil por los portugueses), es de color amarillo, más pequeño que las variedades de injerto, de sabor exquisito y muy dulce, tanto el mango "bocao" como el de hilacha. Su época de cosecha presenta un "pico" o máximo en el mes de mayo en las latitudes subecuatoriales del hemisferio norte, lo cual resulta paradójico, ya que en este mes es cuando se inician las lluvias en estas latitudes, por lo que toda la maduración de los frutos se produce en los meses de mayor sequía, tal como se indica en el artículo sobre el índice xerotérmico de Gaussen. También el sabor es muy diferente entre una variedad y otra. Por ejemplo, una variedad de mango de gran tamaño tiene un sabor y olor similares al del melocotón en almíbar, aunque con una textura menos hidratada (mango melocotón).

Casi todas estas variedades de mango injerto se derivan de una variedad obtenida por evolución natural que muchas personas denominan "mangas" en Venezuela, Canarias y en la costa atlántica de Colombia y que no es sino la adaptación de la planta durante varios siglos a un clima mucho más favorable que el que tenían en la zona de procedencia de esta planta.

Por su riqueza en ácidos (málico, palmítico, p-cumárico y mirístico), vitamina C y, especialmente, por su alto contenido en vitamina A, el mango constituye una buena fruta antioxidante, capaz de neutralizar los radicales libres y dotar al organismo de un poder defensivo en contra de la degradación de las células. Los mangos ejercen una

función anticancerígena muy efectiva otorgada tanto por estas vitaminas como por su riqueza en flavonoides, entre los que destaca la quercetina y el camferol.

f. Fresas Frescas³⁵:

La fresa (*Fragaria* spp. rosaceae) tiene gran cantidad de especies. Antes del descubrimiento de América, en Europa se cultivaban principalmente las especies *Fragaria vesca* y *Fragaria alypina*, de tamaño pequeño pero de excelente calidad organoléptica.

Con el descubrimiento de América se encontraron dos nuevas especies de mayor tamaño, una en Chile, *Fragaria chiloensis* y otra en Estados Unidos, *Fragaria virginiana*, que por su tamaño, se les llamó fresones; fueron llevadas a Europa e hibridadas. Actualmente estas fresas grandes o fresones dominan el mercado y son producto de una serie de cruces.

La planta es pequeña, de no más de 50 cm de altura, con numerosas hojas trilobuladas de pecíolos largos, que se originan en una corona o rizoma muy corto, que se encuentra a nivel del suelo y constituye la base de crecimiento de la planta; en ella se encuentran tres tipos de yemas; unas originan más tallos, que crecen junto al primero, otras los estolones, que en contacto con el suelo emiten raíces y forman nuevas plantas, y el tercer tipo de yemas, forman los racimos florales cuyas flores son hermafroditas y se agrupan en racimos.

Lo que se conoce como fruta de fresa es en realidad un falso fruto, producto de engrosamiento del receptáculo floral; sobre ese falso fruto se encuentran gran cantidad de semillas pequeñas, que son frutos verdaderos llamados aquenios. Las raíces de la fresa son fibrosas y poco profundas.

Se conocen más de 20 especies de *Fragaria*, que varían en cuanto al número de cromosomas, mostrando una importante poliploidía. Las especies silvestres más comunes son diploides, exhibiendo dos juegos de siete cromosomas; otras son tetraploides o hexaploides, y los híbridos más resistentes son octoploides y aun decaploides. Las especies con más cromosomas tienden a ser más robustas y

35 Fuente: Ministerio de Agricultura de Costa Rica - Ficha Técnica *Fragaria* spp. rosaceae.

producir frutos de mayor tamaño. De entre las fresas y los fresones más comercializados, se encuentran tres tipos³⁶:

- La fresa: caracterizada por su pequeño tamaño, con un diámetro de sección ecuatorial alrededor de 20mm.
- El fresón camarosa: caracterizado por su gran tamaño, firme y rojo. Destaca por su buena calidad y su resistencia.
- El fresón douglas: caracterizado por su tamaño más grande y en forma de globo, deformado en su cresta. Tiene un color rojo intenso y brillante, a menudo con la punta rosada.

La planta de fresa es perenne ya que por su sistema de crecimiento, constantemente está formando nuevos tallos, que la hacen permanecer viva en forma indefinida. La planta de fresa es termo y fotoperiódica, o sea que su crecimiento depende de las condiciones de luz y temperatura. Las altas temperaturas y los días largos (más de doce horas de luz) provocan crecimiento vegetativo excesivo; las bajas temperaturas y días cortos inducen floración.

En condiciones, donde todos los días tiene menos de 12 horas de luz, el factor determinante para producir fruta, es la temperatura óptima que en promedio de 14°C, pero se adapta bien entre los 10 y 20 °C.

Como la planta de fresa tiene un sistema radical que en un 80 % ó más se ubica en los primeros 15 cm del suelo, los suelos para el cultivo de fresa no tienen que ser muy profundos; deben ser livianos, preferiblemente arenosos y con muy buen drenaje.

Los suelos volcánicos con buen contenido de materia orgánica se comportan en buena forma para este cultivo. En pH debe estar entre 5,5 a 6,5 y el suelo debe tener buena fertilidad.

³⁶ Darrow, George M. (1966). *The Strawberry: History, Breeding and Physiology*. New York: Holt, Rinehart and Winston

g. Mandarinas Frescas³⁷:

La mandarina es el fruto de las diferentes especies de cítricos llamados comúnmente mandarino, entre ellas *Citrus reticulata*, *Citrus deliciosa*, *Citrus unshiu*, *Citrus reshni*, así como sus híbridos, incluyendo *Citrus* × *tangerina*, cuya taxonomía está discutida. Pertenece al grupo de frutos llamados hesperidios y su pulpa está formada por un considerable número de gajos llenos de jugo; el cual contiene mucha vitamina C, flavonoides y aceites esenciales. Es el cítrico más parecido a la naranja, aunque de menor tamaño, sabor más aromático y con mayor facilidad para quitar su piel en la mayoría de las variedades. Por eso se considera una de las frutas más apreciadas.

Los cítricos se originaron hace unos 20 millones de años en el sudeste asiático. Desde entonces hasta ahora han sufrido numerosas modificaciones debidas a la selección natural y a hibridaciones tanto naturales como producidas por el hombre.

La dispersión de los cítricos desde sus lugares de origen se debió fundamentalmente a los grandes movimientos migratorios: conquistas de Alejandro Magno, expansión del Islam, cruzadas, descubrimiento de América, etc.

La mandarina proviene de las zonas tropicales de Asia. Se cree que su nombre se debe al color de los trajes que utilizaban los mandarines, gobernantes de la antigua China. En algunos países latinoamericanos se le llama naranja china. Se puede afirmar que es una fruta originaria de China e Indochina. Su cultivo se introdujo en Europa en el siglo XIX. En la actualidad, los países productores son: Argelia, Argentina, Colombia, España, Israel, Japón, Uruguay y China. En la Comunidad Valenciana se produce el 90% de la mandarina de España.

Los *Citrus reticulata*, son árboles pequeños, hojas unifoliadas, pecíolos con pequeñas alas y articulados con la vaina de la hoja; las flores son de color blanca, simples y ubicadas en las axilas de las hojas, ovario generalmente de 10 a 14 partes; el fruto es un tipo especial de baya (hesperidio), las semillas pueden ser monoembrionicas y poliembrionicas, la raíz pivotante con muchas raíces secundarias.

³⁷ Fuente: FAO / Dirección de Ciencia y Tecnología Agropecuaria (DICTA) de la Secretaría de Agricultura y Ganadería de Honduras. Guías Tecnológicas de Frutas y Vegetales. Proyecto de Modernización de los Servicios de Tecnología Agrícola. El Cultivo de la Mandarina. / Ficha Técnica Cultivo de Mandarinas del Ministerio de Agricultura de Guatemala.

En el cultivo de Mandarina, la temperatura es el factor climático limitante que afecta el período comprendido entre la floración y la cosecha, la calidad del fruto y la adaptación de cada una de las variedades.

Los Cítricos necesitan de unos 1,200 mm. de lluvia por año, sin embargo precipitaciones mayores no son problema siempre que haya un buen drenaje del suelo. La humedad relativa influye sobre la calidad de la fruta. La mandarina en regiones donde la humedad relativa es alta tiende a tener cáscara delgada y suave, mayor cantidad de jugo y de mejor calidad. La baja humedad favorece una mejor coloración de la fruta. El rango adecuado de humedad relativa puede considerarse entre 60 y 70 %. Las altitudes aptas para el cultivo de Mandarina oscilan entre los 400 a 1,300 m.s.n.m.

Entre las variedades más importantes se encuentran:

- Mandarina Dancy (Citrus reticulata, var. Dancy): adaptación desde los 400 a 1,100 m.s.n.m., fruto redondo, color de pulpa anaranjado, sabor dulce, corteza suavemente granulada, poca semilla, y tamaño mediano.
- Mandarina Roja (Citrus reticulata, var. Roja): adaptación desde los 400 a 1,100 m.s.n.m., fruto alargado, color de pulpa anaranjada, sabor dulce, corteza porosa, bastante semilla y tamaño mediano.
- Mandarina Reina (Citrus reticulata var. Reina): adaptación desde los 400 a 1,100 ms.n.m., fruto alargado, color de pulpa anaranjada, sabor dulce, corteza gruesa, bastante semilla, tamaño grande.
- Mandarina Clementina (Citrus reticulata, var. Clementina): adaptación desde los 400 a 1,100 m.s.n.m., fruto globoso, color de pulpa anaranjado, sabor dulce, corteza granulada, poca semilla tamaño de pequeña a mediana.

h. Pulpas de Frutas No Tradicionales³⁸:

La pulpa es un tejido celular vegetal que tiene como objeto mejorar dispersión de las semillas. La pulpa de los diferentes tipos de fruta y verdura juega un papel importante en la nutrición.

Para que las plantas puedan diseminar sus semillas en un radio importante, se tienen que servir de animales. Revisten las semillas con una jugosa y nutritiva pulpa. Los animales se alimentan de los frutos con las semillas y las depositan, sin haber sido digeridas, en un lugar alejado. De esta forma se extienden las especies de forma más rápida.

A diferencia de las nueces, donde la semilla es el verdadero alimento para los animales, en el caso de los frutos ésta se ingiere de forma accidental. Esto tiene la ventaja de que para la misma cantidad de semillas por diseminar son menos las que tiene que crear la propia planta, ya que no sólo las que se olvidaron y se perdieron pueden germinar. Además no tienen un caparazón duro que proteja a la semilla. Por lo contrario, gracias a la pulpa, muchas especies animales se sienten atraídas por la semilla y contribuyen a la diseminación. Cuando la semilla se deponen junto con el excremento, éste supone un medio de cultivo con nutrientes. En el caso de drupas, que son devoradas mayoritariamente por los pájaros, la pulpa se separa de la semilla con el pico y ésta no se digiere, simplemente se desecha.

Técnicamente para concepto industrial, la pulpa es el producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de frutas frescas, sanas, maduras y limpias.

La pulpa se utiliza para elaborar confituras, mermelada, jaleas, golosinas, bebidas y rellenos, rellenos para panadería. A su vez, esta se puede conservar tratándola con ácido fórmico, ácido sórbico o ácido sulfuroso. En cuanto a conservación a corto plazo usualmente dichas pulpas son congeladas.

Las pulpas y jugos se caracterizan por poseer una variada gama de compuestos nutricionales que les confieren un atractivo especial a los consumidores. Están compuestas de agua en un 70 a 95%, pero su mayor atractivo desde el punto de vista

³⁸ Fuente: *Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural & Corporación Colombia Internacional. 2005. Manual del Exportador de Frutas, Hortalizas y Tubérculos en Colombia. CD.*

nutricional es su aporte a la dieta de principalmente vitaminas, minerales, enzimas y carbohidratos como la fibra.

La composición en pulpa también varía mucho entre el amplio número de frutas producidas; en particular la pulpa de cada especie posee compuestos que la hacen diferente en sus características de composición, organolépticas y rendimiento.

Estas características varían de manera importante aún entre frutas de una misma especie. Hay factores genéticos y agroclimáticos que influyen para que haya, por ejemplo guanábanas de una región que posean 12% de sólidos solubles y otras que pueden alcanzar hasta 23%. Obviamente lo mejor es conseguir frutas que posean alto rendimiento en pulpa, un elevado valor de sólidos solubles e intensas características sensoriales propias de la fruta.

Las características de las pulpas y jugos más tenidas en cuenta son las organolépticas, las fisicoquímicas y las microbiológicas.

Las características organolépticas son las que se refieren a las propiedades detectables por los órganos de los sentidos, es decir la apariencia, color, aroma, sabor y consistencia. La apariencia de los jugos o pulpas debe estar libre de materias extrañas, admitiéndose una separación en fases y la mínima presencia de trozos y partículas oscuras propias de la fruta utilizada. La mayor separación de fases se produce por la presencia de aire ocluido, por el tamaño grueso de las partículas que componen la pulpa y por reacciones enzimáticas en pulpas no pasterizadas.

El atrapamiento de aire es inevitable cuando se emplean despulpadoras que provoquen esta incorporación. En relación con el tamaño de partícula depende del diámetro del orificio del tamiz que se empleó para la separación de las semillas durante el despulpado. A mayor diámetro, partículas más gruesas que menos se sostienen en la columna de fluido, tendiendo a caer por efectos de la fuerza de la gravedad.

La separación de fases se presenta al dejar las pulpas en estado crudo, es decir sin aplicar un tratamiento térmico que inactive las enzimas, causantes de la hidrólisis de pectinas y posterior formación de sales que precipitan. Esta precipitación es la que produce un líquido de apariencia más transparente en la parte superior y opaca en la inferior.

La presencia de partículas oscuras en la pulpa se puede deber a la rotura de semillas de color oscuro durante el despulpado. Un caso típico se presenta en el maracuyá. También puede ser debido a la presencia de manchas oscuras en la piel de la fruta que pueden pasar a la pulpa. Este caso se puede dar en la guayaba o en la guanábana.

Las normas de los países importadores de estas pulpas establecen el grado de separación de fases y el número máximo de puntos oscuros por gramo que aceptan. La pulpa debe estar libre de sabores extraños. Cualquier sabor a viejo o a alcohol es señal de fermentación, que de inmediato es rechazado.

El color y olor deben ser semejantes a los de la fruta fresca de la cual se ha obtenido. El producto puede tener un ligero cambio de color, pero no desviado debido a alteración o elaboración defectuosa. Además la pulpa debe contener el elemento histológico, o tejido celular de la fruta correspondiente.

Otras características exigidas para las pulpas son las fisicoquímicas. Específicamente la legislación colombiana establece solo condiciones de acidez y de sólidos solubles para las pulpas de frutas más comunes en el mercado nacional.

En el caso de la acidez titulable establece los niveles mínimos de ácido que debe poseer cada pulpa, expresados en porcentaje masa/masa de ácido cítrico anhidro. Con esta medida se puede deducir el grado de madurez de la fruta que se empleo o si la pulpa ha sido diluida. En otros países piden la presencia de iones (cationes y aniones) propios de determinada fruta, de proteína, y aún de aminoácidos específicos que se hallan en cada una de las pulpas.

También se exige un nivel mínimo de sólidos disueltos o solubles determinados por lectura refractométrica a 20 °C o grados Brix. El valor de este parámetro permite igualmente deducir el grado de madurez de la fruta o si ha sido diluida. En las gráficas 4 y 5 se observan los valores de acidez y Brix de las frutas más comunes.

i. Aceitunas en Conserva - (Gourmet con Rellenos) 39 :

La aceituna es el fruto del olivo. Se le puede llamar también oliva. Las aceitunas se consumen en fresco pasando primero por un proceso de maceración que elimina el sabor amargo que tienen debido a un glucósido conocido como Oleuropeína.

39 Fuente : Consejo Oleícola Internacional / FAO

El fruto es una drupa comestible, de tamaño variable, con una sola semilla o hueso o carozo en su interior. Pertenece a la familia de las oleaceae.

Los orígenes del olivo se remontan muy atrás en la historia. La primera referencia escrita sobre esta planta se encuentra recogida en el libro del Génesis. En sus orígenes su cultivo se extendía por toda la zona mediterránea, y zonas limítrofes, abarcando Europa, África, Asia Menor e incluso la India.

El olivo silvestre denominado acebuche (*olea sylvestris*) fue una de las primeras variedades de olivar que aparecieron en el área mediterránea, antes de llegar a la actual *olea europaea*. La aparición se discute podría haber sido resultado de una hibridación entre la *O. e. ssp laperrinei* como hembra y la *O. e. ssp cuspidata* como macho, haciendo su aparición hace ya 500,000 años al oeste de África y logrando su esparcimiento en el mediterráneo.

El árbol del olivo pertenece a la familia de la Oleaceae, el género *olea* que se subdivide en dos géneros *tetrapilus* (que contiene especies tropicales) y *olea*. Este último posee la variante silvestre que fue cultivándose y mejorándose en sucesivas plantaciones. El árbol del olivo crece en climas cálidos y el fruto se obtiene a finales del otoño. Existen más de 260 variedades de *olea* (un conjunto de 25 son variedades principales), en práctica se denominan de acuerdo con el origen geográfico. Las especies conocidas corresponden a un árbol longevo que puede alcanzar los 500 años. Sus características hacen que pueda crecer en entornos de poca agua, o escasa irrigación.

Su área natural es la cuenca mediterránea, norte de África, parte de la cuenca atlántica, México, Perú, Chile, estados del sur de Australia, Sudáfrica en la zona de El Cabo, Nueva Zelanda, Estados Unidos, China y el Cáucaso, con la variedad autóctona *ninotska*. Chile, donde cuenta con su inigualable variedad *azapa* que hace mención al fértil valle cercano a la ciudad norteña de Arica y recorrido por el río San José. Argentina, donde en las provincias de San Juan y La Rioja cuenta con la nativa *arauco* y *criolla peruana*.

Sus tejidos almacenan aceites, de los cuales el ácido oleico constituye en un análisis cuantitativo entre un 72 a un 83%, según los estándares del COI y del Codex Alimentarius de la FAO.

En la antigüedad, los aceites elaborados con la variedad silvestre eran de bajo rendimiento en aceite y su calidad era escasa, pero es de resaltar que la progresiva selección artificial de las variedades por parte de los primeros agricultores hizo que se

podiese extraer cada vez más cantidad de aceite procedente de la misma cantidad de oliva. Antes del uso culinario del aceite de oliva se sabe que en Mesopotamia se empleaba extensivamente el aceite de sésamo (sesamun indicum cultivado en el valle del Indo en la época del 1500 A.C).

Muchos autores apuntan al pueblo fenicio como uno de los primeros promotores en el arte de cultivar y comerciar con este fruto. Se sabe que civilizaciones antiguas como la minoica (3000 A.C y 1500 A.C) cultivaban el olivo en la isla de Creta y mercaban con el aceite; los frescos detectados en la isla de Santorini revelan su importancia económica en estas primeras etapas. A mediados del tercer milenio en la región de Canaán (ubicada al norte de Siria) se sabe que se producían cantidades grandes de oliva como para comerciar con otros países.

La Aceituna, se utilizó principalmente por buena parte de la Edad Antigua principalmente para la extracción de aceite, pero se conocen referencias, en el siglo I de nuestra era, que indican su consumo como aceituna de mesa ya para dichas fechas.

La expansión del cultivo del olivo se aceleró ya entrado el Renacimiento, gracias a los colonizadores españoles que lo propagaron por el Nuevo Continente. La Aceituna, se utilizó inicialmente para la extracción de aceite, también se conocen referencias, en el siglo I de nuestra era, que nos indican su consumo como aceituna de mesa.

Lo anteriormente citado ocurre cuando se consiguió domesticar a la *Olea europaea* en Medio Oriente; en ese momento a la aceituna se le dio otro uso alimentario, es decir el consumirla tras un proceso de endulzado o de cocido con bases alcalinas como suelen ser la sosa cáustica o la potasa. Se hace constar que estas aceitunas son por lo general menos productivas en grasas totales que las propias que dan el aceite tipo picual, nevadillo, empeltre o de Cazorla, etc.

Fuentes fiables aseguran que los egipcios poseedores de minas de potasa fueron los primeros en preparar las aceitunas de este modo, los siguientes métodos que se aplican en la preparación son varios entre los que se pueden enumerar:

- Rajado o machacado de la aceituna: se hace con la intención de eliminar el sabor intenso amargo de una sustancia química denominada oleoeuropeina, que hace que se desprenda de la pulpa y permita su consumo. Entre las clases comerciales en España se pueden destacar la de Badajoz, procedente de la variedad morisca, Cornezuelo de Jaén,

procedente de la variedad Cornezuelo o Cornicabra, Bravías de Baleares. La relación de aliños empleados para su consumo es muy grande y variada entre los que se destacan; Palo de hinojo, laurel, cáscara de naranja seca, pimiento rojo seco o ñora, ajo, sal, orégano, tomillo, albahaca, etc.

- Desecadas o pasas: son aceitunas recogidas maduras que colocadas en esteras se dejan expuestas al sol con el objeto de secarlas y en donde al desaparecer el agua propia de la frutilla desaparece el amargor. Su aliñado es muy variado entre los que se destacan; adición de aceite de oliva, sal y pimentón dulce/picante, orégano, ajo picado menudo.
- Desecadas en sal: este procedimiento se suele hacer a aceitunas maduras también y consiste en tenerlas en un recipiente con un agujero que drene el líquido que se almacene en el fondo, son famosas las del Cuquillo, la empeltre del Bajo Aragón y la del Campo de Borja en Zaragoza. Pasados unas semanas están aptas para su consumo.
- Cocidas o endulzadas con álcalis: generalmente las más conocidas. En lo que respecta a España destacan la Gordal sevillana, la Manzanilla, muy abundantes en los mercados junto con la Camporreal, presentada en dos tipos como Madrileña tardía (parecida a la Manzanilla sevillana) y como Sangileña, homónima de la Gordal sevillana. En otros países como Israel se hace con la variedad Barnea y Frantoio. En Francia existe una variedad, conocida como la Picholine, que toma el nombre del productor que inició ese método y que consiste en tener las aceitunas en una salmuera de bases alcalinas procedentes de las cenizas de robles y otras madera nobles. En Grecia son altamente conocidas la variedad Kalamata, con una alta proporción de cloruro sódico (sal común), que han sido oxidadas en presencia de oxígeno y estas bases. Otra variedad griega famosa es la llamada Koroneiki

En cuanto a Italia, no es país netamente productor de aceituna de mesa o de verdeo, sin embargo posee una variedad de características parecidas a la Gordal sevillana, la llamada Ascola, procedente del pueblo de Ascoli. En Argentina, donde tienen el orgullo de celebrar el Día Nacional de la Olivicultura, tanto en las provincias de San Juan como en La Rioja está la célebre variedad Arauco, aceituna grande y alargada del tamaño de una bellota con una relación pulpa/hueso inmejorable. En cuanto a países

como Marruecos y Túnez, se emplean con profusión las variedades locales Chenlaly y Moroccan Picholine etc. En lo que respecta a Estados Unidos y Australia, las variedades que emplean son la Barnea de origen israelí, la Leccino italiana, manzanilla etc.

Según la Norma de Calidad emitida por el Consejo Oleícola Internacional (1980), se denomina aceituna de mesa al fruto de variedades determinadas de olivo cultivado, sano, cogido en el estado de madurez adecuado y de calidad tal que, sometido a las preparaciones adecuadas, dé un producto de consumo y de buena conservación como mercancía comercial.

La mayoría de la aceituna de mesa se recoge por el método tradicional, de una en una, para evitar daños a los frutos, posteriormente son usadas las más avanzadas tecnologías para llevar a cabo el traslado, manipulado y elaboración de la aceituna por las modernas industrias.

La aceituna de mesa es un producto de una gran importancia económica y social. El olivar de verdeo (aquel dedicado a la producción de aceituna de mesa) requiere unos cuidados tan especiales que casi podrían compararse con las tareas de la jardinería y, una vez la aceituna llega a su estado de madurez adecuada, se recoge a mano para no dañar el fruto. Esto da una idea de la cantidad de mano de obra que se necesita.

Ya en la industria nos encontramos con unas necesidades similares para las etapas del aderezo, escogido, clasificado, deshueso, relleno y envasado.

La recolección de la aceituna de mesa tiene lugar en los meses de Septiembre y Octubre, cuando alcanza el fruto su tamaño correcto y antes de que empiece a cambiar de color.

Existen principalmente, dos procesos distintos de elaboración, según sea la aceituna verde o negra:

- Verdes: una vez que llega la aceituna a la industria, se somete a un primer tratamiento para eliminar el sabor amargo y prepararla para la posterior fermentación láctica. Sirve también para desarrollar las características organolépticas del fruto. Posteriormente se colocan en salmuera por un periodo que varía entre dos y cuatro meses, según el tipo, variedad y futura presentación de la aceituna. En esta fase tiene lugar la fermentación que convierte a la aceituna en un fruto comestible.

- **Negras:** su tratamiento es diferente. A la llegada a la industria se conservan en salmuera directamente y una vez clasificadas se someten a un tratamiento que les da su característico color. Se envasan y se conservan mediante esterilización por calor.

Los procesos básicos de elaboración son:

- **Aderezo:** es el proceso por el que las aceitunas de cualesquiera de los tres tipos (verdes, de color cambiante y negras naturales), son tratadas con una lejía alcalina y acondicionadas posteriormente en salmuera en la que sufren una fermentación completa o parcial.
- **Curado en salmuera:** es el proceso por el que las aceitunas de cualesquiera de los tres primeros tipos anteriores, son tratadas directamente con una salmuera, donde sufren una fermentación completa o parcial.
- **Oxidación:** es el proceso por el cual las aceitunas de los tipos verdes y de color cambiante, que en una fase previa se conservan en salmuera fermentadas o no, se oxidan en medio alcalino.
- **Deshidratación:** es el proceso por el que las aceitunas de cualesquiera de los cuatro tipos anteriores, pierden parte de su humedad por colocación en sal seca y/o aplicando calor o cualquier otro proceso tecnológico.

Además se tienen los procesos básicos de conservación, que es consecuencia de modificaciones físico-químicas debidas a la presencia de ciertas sustancias como sal, ácidos, especias, etc., añadidas o formadas en el proceso de elaboración:

- **Atmósfera protectora:** es la eliminación total o parcial del aire y la sustitución total o parcial por gases inertes autorizados.
- **Vacío:** es la eliminación total o parcial del aire. Adición de conservadores. Las aceitunas se conservan mediante la adición de aditivos autorizados en la legislación vigente.
- **Refrigeración:** conservación mediante el almacenamiento de las aceitunas a una temperatura tal que se evite el crecimiento de los microorganismos causantes de toxi-infecciones alimentarias.
- **Pasteurización:** es el proceso de conservación por el que se someten a tratamiento térmico adecuado y mediante el cual se destruyen en las aceitunas de mesa las formas vegetativas de los microorganismos de naturaleza patógena y banal.

- Esterilización: es el proceso de conservación por el que se someten a tratamiento térmico adecuado y mediante el cual se destruyen o inactivan en las aceitunas de mesa, todas las formas de vida de los microorganismos patógenos y no patógenos y sus toxinas.

Estos procesos de conservación podrán aplicarse separada o conjuntamente y sumar sus efectos.

Los ingredientes más usados en los procesos de elaboración y conservación son:

- Agua
- Sal
- Vinagre
- Aceite de oliva
- Azúcares alimenticios
- Cualquier producto alimenticio
- Especias, plantas o cualquier otro producto aromático o sus extractos naturales
- Salmuera

acuerdo a la presentación las aceitunas de mesa también se pueden catalogar de la siguiente forma:

- Enteras: aceitunas que conservan su forma original y a las que no se ha sacado el hueso.
- Deshuesadas: aceitunas que conservan prácticamente su forma original y a las cuales se ha sacado el hueso y quitado el pedúnculo.
- Rellenas: aceitunas deshuesadas, rellenas con productos como pimientos, cebollas, almendras, apios, anchoas, etc.
- Mitades: aceitunas deshuesadas, rellenas o no, cortadas en dos partes aproximadamente iguales, siguiendo el eje principal del fruto o perpendicularmente a él.
- En cuartos: aceitunas deshuesadas, cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales, siguiendo el eje mayor del fruto y perpendicularmente a éste.
- Lonjas o rodajas: aceitunas deshuesadas, rellenas o no cortadas en segmentos paralelos de espesor relativamente uniforme.

- Picadas: aceitunas deshuesadas que se han cortado en piezas pequeñas o trozos de formas y tamaños indeterminados.
- Rotas: aceitunas que se han roto durante el deshuesado o el relleno.

c. Estudio Merceológico

La presente sección se centra en la correcta clasificación de las mercancías bajo estudio dentro del sistema internacional de clasificación de mercancías, base para la clasificación de dichos bienes dentro de los aranceles nacionales de cada país, acción necesaria para determinar cuantos impuestos de importación e internos deben de pagar tales productos por el ingreso o la salida de un territorio en específico, o si dichas mercancías están sujetas o no a algún tratamiento arancelario preferencial, o sujetas a alguna restricción no arancelaria de índole estatal, etc.

El Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías ó "SA", es la nomenclatura y sistema de codificación internacional de mercancías utilizado en el Comercio Internacional y en las operaciones de Importación y Exportación de los países. Fue creado por el Consejo de Cooperación Aduanera, hoy Organización Mundial de Aduanas (OMA) y puesto en vigencia en 1988.

Por Nomenclatura se entiende, la numeración descriptiva, ordenada y metódica de mercancías, según reglas o criterios técnico-jurídicos, formando un sistema completo de clasificación, el cual sirve como base para los estudios merceológicos y como base de codificación para la obtención de estadísticas relacionadas al Comercio Internacional de Mercancías.

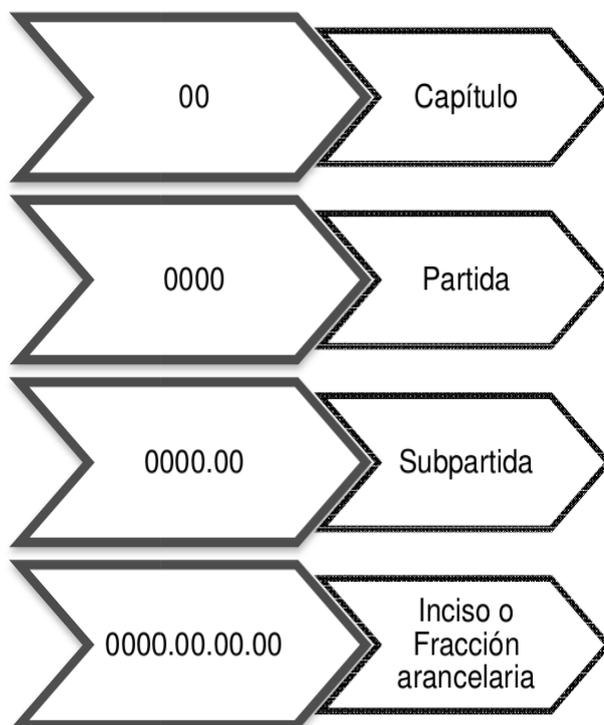
La clasificación es un método lógico por el cual, de acuerdo a determinados principios especialmente seleccionados, el universo de las mercancías se divide en clases o categorías. Cuando se habla de codificación o clasificación de mercancías a 6 dígitos se está hablando de codificación y clasificación merceológica, y cuando se habla de codificación o clasificación de mercancías a 8 o más dígitos, se habla de codificación o clasificación arancelaria.

La merceología, por su parte, es la ciencia o tratado que estudia las mercancías desde su origen y naturaleza, modo de obtención, transformación, elaboración, uso, comportamiento y presentación en el mercado. Esta técnica abarca la descripción, clasificación y codificación de todas las mercancías susceptibles de comercializarse,

incluso si éstas no llegan propiamente al mercado. Esto se logra mediante un sistema de clasificación y designación que se expresa en un documento internacional denominado "nomenclatura", que representa la clasificación metódica, ordenada, normada, exacta y simple de las mercancías. En este caso tal como se apuntó en párrafos anteriores, la "nomenclatura" internacional vigente, es el SA.

Cabe destacar, que para una adecuada clasificación de las mercancías dentro de la Nomenclatura se requiere, además de la clasificación merceológica (6 dígitos), clasificar el bien en el arancel nacional de cada país (8 a 10 dígitos), en donde se logra determinar las restricciones y la cuantía de los impuestos a cancelar por la importación de la mercancía, dicho rubro varía entre 8 a 10 dígitos según el interés comercial y a la política arancelaria que poseen los países en ciertos productos.

A partir de lo anterior, para el caso de Perú, se está presente ante una estructura arancelaria de 10 dígitos, mientras que el caso del arancel nacional de Panamá se maneja un tratamiento arancelario a 8 dígitos, siendo para todos los casos:



El presente informe se centra en tres sectores industriales en específico que engloban los 10 productos de interés para el Perú y que son objeto de estudio, a saber:

- (1) Sector Frutícola y Hortícola, incluyendo: aguacates, mangos, fresas, espárragos, mandarinas, limones persas
- (2) Industria de Hortalizas en Conserva, incluyendo: espárragos en conserva y aceitunas gourmet rellenas, en conserva.
- (3) Industria de Bebidas, Concentrados y Pulpas, incluyendo: pulpas de frutas exóticas.

a. Sector Frutícola y Hortícola:

El sector hortícola se encuentra comprendido dentro del universo de mercancías expreso dentro de la Sección II "Productos del Reino Vegetal". Dicha sección posee 9 capítulos de los cuales el capítulo 7 es el referido a "Hortalizas, plantas, raíces y tubérculos alimenticios".

La composición del código merceológico de las diferentes hortalizas comprendidas en dicho capítulo se muestra a continuación:

Clasificación Merceológica	Designación
0701	Papas frescas o refrigeradas
0701.10	Para siembra
0701.90	Las demás
0702	Tomates frescos o refrigerados
0703	Cebollas, chalotes, ajos, puerros y demás hortalizas aliáceas, frescos o refrigerados
0703.10	Cebollas
0703.20	Ajos
0703.90	Puerros y demás hortalizas aliáceas
0704	Coles, incluidos los repollos, coliflores, coles rizadas, colinabos y productos comestibles similares del genero brassica, frescos o refrigerados
0704.10	Coliflores y brécoles
0704.20	Coles
0704.90	Los demás
0705	Lechugas y achicorias, comprendidas la escarola y la endibia, frescas o refrigeradas

Clasificación Merceológica	Designación
0705.1	Lechugas
0705.11	Repolladas
0705.19	Las demás
0705.2	Achicorias, comprendidas la escarola y la endibia
0705.21	Endibia
0705.29	Las demás
0706	Zanahorias, nabos, remolachas para ensalada, salsifios, apionabos, rabanos y raíces comestibles similares, frescos o refrigerados
0706.10	Zanahorias y nabos
0706.90	Los demás
0707	Pepinos y pepinillos, frescos o refrigerados
0708	Hortalizas de vaina, aunque estén desvainadas frescas o refrigeradas
0708.10	Arvejas
0708.20	Frijoles
0708.90	Las demás
0709	Las demás hortalizas frescas o refrigeradas
0709.10	Alcachofas
0709.20	Espárragos
0709.30	Berenjenas
0709.40	Apio, excepto el apionabo

Clasificación Merceológica	Designación
0709.5	Hongos y trufos
0709.51	Hongos del género Agaricus
0709.52	Trufas
0709.59	Los demás
0709.60	Frutos de los géneros Capsicum o Pimienta
0709.70	Espinacas y armuelles
0709.90	Las demás
0710	Hortalizas aunque estén cocidas en agua o vapor, congeladas
0710.10	Papas
0710.2	Hortalizas de vaina, estén o no desvainadas
0710.21	Arvejas

Clasificación Merceológica	Designación
0710.22	Frijoles
0710.29	Las demás
0710.30	Espinacas
0710.40	Maíz Dulce
0710.80	Las demás hortalizas
0710.90	Mezclas de hortalizas
0711	Hortalizas conservadas provisionalmente pero todavía impropias para consumo inmediato
0711.20	Aceitunas
0711.30	Alcaparras
0711.40	Pepinos y pepinillos
0711.5	Hongos y trufas
0711.51	Hongos del género Agaricus
0711.59	Los demás
0711.90	Las demás hortalizas; mezclas de hortalizas
0712	Hortalizas secas, incluidas las acortadas en trozos o en rodajas, o las trituradas o pulverizadas, pero sin otra preparación
0712.20	Cebollas
0712.3	Orejas de judas, hongos gelatinosos y demás hongos; trufas
0712.31	Hongos del género
0712.32	Orejas de Judas
0712.33	Hongos gelatinosos
0712.39	Los demás
0712.90	Las demás hortalizas; mezclas de hortalizas
0713	Hortalizas de vaina secas desvainadas, aunque estén mondadas o partidas
0713.10	Arvejas
0713.20	Garbanzos

Clasificación Merceológica	Designación
0713.3	Frijoles
0713.31	De las especies Vigna mungo
0713.32	Adzuki
0713.33	Comunes
0713.39	Los demás
0713.40	Lentejas
0713.50	Habas
0713.90	Las demás
0714	Raíces de yuca, arrurruz o salep, aguaturmas, camotes y raíces y tubérculos similares ricos en fécula o inulina, frescos, refrigerados, congelados o secos, incluso troceados o en "pellets"; médula de sagu
0714.10	Raíces de yuca
0714.20	Camotes
0714.90	Los demás

De esta familia de mercancías, los espárragos frescos son la hortaliza con mayor viabilidad de inoculación al mercado panameño.

Su clasificación merceológica es:

0709.20	Espárragos
---------	------------

Las Notas Explicativas a la Cuarta Enmienda del Sistema Armonizado dictan en referencia a las mercancías comprendidas en este capítulo los siguientes criterios técnicos de clasificación que justifican la clasificación de las mercancías de interés aquí:

- Este Capítulo comprende las hortalizas de cualquier clase (incluso "silvestres"), frescos, refrigerados, congelados (sin cocer o cocidos en agua o vapor), o conservados provisionalmente o secos (incluso deshidratados, evaporados o liofilizados). Conviene precisar que alguno de estos vegetales, secos, triturados o pulverizados, suelen utilizarse para sazonar alimentos, pero no dejan, por ello, de clasificarse en la partida 07.12.

- ◦ Se entiende que un producto está refrigerado cuando se ha bajado su temperatura a aproximadamente 0° C sin llegar a su congelación. Sin embargo, algunos productos, tales como las papas (patatas), pueden considerarse refrigeradas cuando se ha reducido y mantenido su temperatura alrededor de 10° C.
- ◦ Se entiende que un producto está congelado cuando se ha enfriado por debajo de su punto de congelación hasta su congelación total.
- ◦ Salvo disposición en contrario, las hortalizas de este Capítulo pueden estar enteras, cortadas en rodajas o trozos, aplastadas, ralladas, peladas, mondadas o descascarilladas.
- ◦ También se clasifican en este Capítulo algunos tubérculos o raíces con gran contenido de fécula o de inulina, frescos, refrigerados, congelados o secos, incluso troceados o en “pellets”.
- ◦ Las hortalizas presentadas en un estado que no corresponda a ninguna de las partidas de este Capítulo, se clasifican en el Capítulo 11 o en la Sección IV. Tal es el caso de la harina, sémola y polvo de las hortalizas de vaina secas y la harina, sémola, polvo, copos, gránulos y “pellets” de papa (patata) (Capítulo 11) y las hortalizas preparadas o conservadas por procedimientos distintos a los previstos en este Capítulo (Capítulo 20).
- ◦ Sin embargo, conviene destacar que la homogeneización no es suficiente para considerar un producto de este Capítulo como una preparación del Capítulo 20.
- ◦ Las hortalizas de este Capítulo, pueden presentarse ocasionalmente en recipientes herméticos (por ejemplo, polvo de cebollas en latas), sin que por ello, se modifique su clasificación. Sin embargo, debe advertirse que los productos dispuestos en tales recipientes pertenecen, en la mayoría de los casos al Capítulo 20, por haber sido sometidos a una preparación distinta de las previstas en este Capítulo, o porque su modo de conservación difiera de los procedimientos citados en el mismo.
- ◦ Asimismo permanecen clasificados en este Capítulo (por ejemplo, las hortalizas frescas o refrigeradas) cuando están acondicionadas en envases según el método denominado “acondicionamiento en atmósfera modificada” (Modified Atmospheric Packaging (MAP)). Con ese método (MAP) la atmósfera que rodea al producto se cambia o se controla (por ejemplo, sustituyendo el oxígeno por nitrógeno o dióxido de carbono, o reduciendo el contenido de oxígeno y aumentando el de nitrógeno o dióxido de carbono).

- Las hortalizas frescas o secas se clasifican en este Capítulo, tanto si se destinan a la alimentación como a la siembra o a la plantación (por ejemplo: papas (patatas), cebollas, chalotes, ajos, hortalizas de vaina). Sin embargo, este Capítulo no comprende las plantas de hortalizas para replantar o transplantar (partida 06.02).

Por su parte el sector frutícola se encuentra comprendido dentro del universo de mercancías expreso dentro de la Sección II "Productos del Reino Vegetal". Dicha sección posee 9 capítulos de los cuales el capítulo 8 es el referido a "Frutas y frutos comestibles; cortezas de agrios (cítricos), melones o sandías".

La composición del código merceológico de las diferentes frutas comprendidas en dicho capítulo se muestra a continuación:

Clasificación Merceológica	Designación
0801	Cocos, nueces del Brasil y nueces de marañón, frescos o secos, incluso sin cáscara o mondados
0801.1	Cocos
0801.11	Secos
0801.19	Los demás
0801.2	Nueces del Brasil
0801.21	Con cáscara
0801.22	Sin cáscara
0801.3	Nueces de marañón
0801.31	Con cáscara
0801.32	Sin cáscara
0802	Los demás frutos de cáscara frescos o secos, incluso sin cáscara o mondados
0802.1	Almendras
0802.11	Con cáscara
0802.12	Sin cáscara
0802.2	Avellanas
0802.21	Con cáscara
0802.22	Sin cáscara
0802.3	Nueces de nogal
0802.31	Con cáscara
0802.32	Sin cáscara
0802.40	Castañas

0802.50	Pistachos
Clasificación Merceológica	Designación
0802.90	Los demás
0803	Bananas o platano, frescos o secos
0804	Dátiles, higos, piñas tropicales, aguacates, guayabas, mangos y mangostanes, frescos o secos
0804.10	Dátiles
0804.20	Higos
0804.30	Piñas tropicales
0804.40	Aguacates
0804.50	Guayabas, mangos y mangostanes
0805	Agrios (cítricos) frescos o secos
0805.10	Naranjas

Clasificación Merceológica	Designación
0805.20	Mandarinas
0805.40	Toronjas o pomelos
0805.50	Limones y limas
0805.90	Los demás
0806	Uvas, frescas o secas, incluidas las pasas
0806.10	Frescas
0806.20	Secas, incluidas las pasas
0807	Melones, sandías y papayas, frescos
0807.1	Melones y sandías
0807.11	Sandías
0807.19	Los demás
0807.20	Papayas
0808	Manzanas, peras y membrillos, frescos
0808.10	Manzanas
0808.20	Peras y membrillos
0809	Albaricoques, cerezas, melocotones, ciruelas y endrinas, frescos
0809.10	Albaricoques
0809.20	Cerezas
0809.30	Melocotones, incluidos los griñones y nectarinas
0809.40	Ciruelas y Endrinas
0810	Las demás frutas u otros frutos, frescos
0810.10	Fresas
0810.20	Frambuesas, zarzamoras, moras y moras-frambuesa
0810.30	Grosellas, incluido el cassis
0810.40	Arándanos rojos, mirtillos y demás frutos del género Vaccinium
0810.50	Kiwis
0810.60	Duriones
0810.90	Los demás
0811	Frutas y otros frutos, sin cocer o cocidos en agua o vapor, congelados, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante
0811.10	Fresas
0811.20	Frambuesas, zarzamoras, moras
0811.90	Los demás

Clasificación Merceológica	Designación
0812	Frutas y otros frutos, conservados provisionalmente (por ejemplo con gas sulfuroso o con agua salada, sulfurosa o adicionada de otras sustancias para dicha conservación), pero todavía imprompios para consumo inmediato
0812.10	Cerezas
0812.90	Los demás
0813	Frutas y otros frutos, secos, excepto los de las partidas 0801 a 0806; mezclas de frutas u otros frutos, secos, o de frutos de cáscara de este capítulo
0813.10	Albaricoques (damascos, chabacanos)
0813.20	Ciruelas
0813.30	Manzanas
0813.40	Las demás frutas u otros frutos
0813.50	Mezclas de frutas u otros frutos, secos, o de frutos de cáscara de este Capítulo
0814	Cortezas de agrios (cítrico), melones o sandías, frescas, congeladas, secas o presentadas en agua salada, sulfurosa o adicionada de otras sustancias para su conservación provisional.

De esta familia de mercancías, los aguacates, las mandarinas, las fresas, los limones persas, las uvas y los mangos frescos son los frutas con mayor viabilidad de inoculación al mercado panameño.

Su clasificación merceológica es:

0804.40	Aguacates
0805.20	Mandrinás
0810.10	Fresas
0805.50	Limonés Persas
0806.10	Uvas
0804.50	Mangos Frescos

Las Notas Explicativas a la Cuarta Enmienda del Sistema Armonizado dictan en referencia a las mercancías comprendidas en este capítulo los siguientes criterios técnicos de clasificación que justifican la clasificación de las mercancías de interés aquí:

- ◦ Este Capítulo comprende las frutas y demás frutos (incluidos los de cáscara) y las cáscaras (cortezas) de agrios (cítricos) o de melones y sandías, generalmente destinados al consumo humano tal como se presentan o después de una preparación. Pueden ser frescos (incluso refrigerados), congelados (aunque se hayan cocido previamente en agua o vapor, o adicionado de edulcorantes), secos (incluidos los deshidratados, evaporados o liofilizados); también se pueden presentar conservados provisionalmente (por ejemplo: con gas sulfuroso, en agua salada o sulfurosa, o adicionada de otras sustancias), siempre que en este estado sean impropios para la alimentación.
- ◦ Se entiende que un producto está refrigerado cuando se ha reducido su temperatura hasta aproximadamente 0°C sin llegar a su congelación. Sin embargo, algunos productos, tales como los melones y algunos agrios (cítricos), pueden considerarse refrigerados cuando se ha reducido y mantenido su temperatura alrededor de 10 °C. Se entiende que un producto está congelado cuando se ha enfriado por debajo de su punto de congelación hasta su congelación total.
- ◦ Estos productos pueden estar enteros, troceados, deshuesados, aplastados, rallados, pelados, mondados o descortezados.
- ◦ Conviene destacar que la homogeneización, por sí misma, no es suficiente para considerar un producto de este Capítulo como una preparación del Capítulo 20.
- ◦ La adición de pequeñas cantidades de azúcar no modifica la clasificación de estos productos en este Capítulo. También quedan comprendidos en este Capítulo los frutos secos o desecados (dátiles, ciruelas, etc.), cuya superficie está a veces recubierta del azúcar resultante de la desecación natural, con la apariencia de las frutas o frutos cristalizados de la partida 20.06.
- ◦ Sin embargo, este capítulo no comprende las frutas conservadas por deshidratación osmótica. La expresión "deshidratación osmótica" designa un procedimiento en el que los trozos de fruta se someten a un remojo prolongado en un jarabe de azúcar concentrado, de forma que el agua y el azúcar natural de la fruta son reemplazados en gran parte por el azúcar del jarabe. La fruta puede a continuación ser

sometida a un secado al aire para reducir aún más su contenido de agua. Estas frutas se clasifican en el Capítulo 20 (partida 20.08).

▲ Industria de Hortalizas en Conserva:

El sector de frutas y hortalizas en conserva se encuentra comprendido dentro del universo de mercancías expreso dentro de la Sección IV "Productos de las industrias alimentarias; bebidas, líquidos alcohólicos y vinagre; tabaco y sucedáneos del tabaco elaborados". Dicha sección posee 9 capítulos de los cuales el capítulo 20 es el referido a "Preparaciones de hortalizas, frutas u otros frutos o demás partes de plantas".

La composición del código merceológico de las diferentes hortalizas comprendidas en dicho capítulo se muestra a continuación:

Clasificación Merceológica	Designación
2001	Hortalizas, frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados en vinagre o en ácido acético
2001.10	Pepinos y pepinillos
2001.90	Los demás
2002	Tomates preparado o conservados excepto en vinagre o en ácido acético
2002.10	Tomates enteros o en trozos
2002.90	Los demás
2003	Hongos y trufas, preparados o conservados excepto en vinagre o en ácido acético
2003.10	Hongos del género Agaricus
2003.20	Trufas
2003.90	Los demás
2004	Las demás hortalizas preparadas o conservadas, excepto en vinagre o en ácido acético, congeladas, excepto los productos de la partida 2006
2004.10	Papas
2004.90	Las demás hortalizas y las mezclas de hortalizas
2005	Las demás hortalizas preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), sin congelar, excepto los productos de la partida 2006
2005.10	Hortalizas homogeneizadas
2005.20	Papas

Clasificación Merceológica	Designación
2005.40	Arvejas
2005.5	Frijoles
2005.51	Desvainados
2005.59	Los demás
2005.60	Espárragos
2005.70	Aceitunas
2005.80	Maíz dulce
2005.90	Las demás hortalizas y las mezclas de hortalizas
2006	Hortalizas frutas u otros frutos o sus cortezas y demás partes de planta, confitados con azúcar (almibarados, glaseados o escarchados)

De esta familia de mercancías, los espárragos y las aceitunas en conserva son los productos con mayor viabilidad de inoculación al mercado panameño.

Su clasificación merceológica es:

2005.60	Espárragos
2005.70	Aceitunas

Las Notas Explicativas a la Cuarta Enmienda del Sistema Armonizado dictan en referencia a las mercancías comprendidas en este capítulo los siguientes criterios técnicos de clasificación que justifican la clasificación de las mercancías de interés aquí:

- ◦ Este Capítulo comprende las hortalizas, frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparadas o conservadas en vinagre o ácido acético.
- ◦ Las frutas u otros frutos, cortezas de frutas y demás partes de plantas, confitadas con azúcar.
- ◦ Las confituras, jaleas, mermeladas, purés y pastas de frutas u otros frutos, obtenidos por cocción.
- ◦ Las hortalizas y frutas u otros frutos, preparados o conservados, homogeneizados.
- ◦ Los jugos (zumos) de frutas u otros frutos o de hortalizas, sin fermentar y sin adición de alcohol o cuyo grado alcohólico volumétrico sea inferior o igual a 0.5 vol.

- ◦ Las hortalizas, frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados por procedimientos distintos de los contemplados en los Capítulos 07, 08 y 11 o en otra parte de la Nomenclatura.
- ◦ Los productos de las partidas 07.14, 11.05 u 11.06 (excepto la harina, sémola y polvo de los productos del Capítulo 8) que se hayan preparado o conservado por procedimientos distintos de los enumerados en los Capítulo 7 u 11.
- ◦ Las frutas u otros frutos conservados por deshidratación osmótica.
- ◦ Los anteriores productos pueden estar enteros, troceados o aplastados.
- ◦ El alcance de la expresión hortalizas, en la partida 20.05 está limitado a los productos a los que se refiere la Nota 3 de este Capítulo. Estos productos se clasifican aquí cuando hayan sido sometidos a preparaciones o conservaciones no previstas en los Capítulos 7 u 11 (excepto, las hortalizas, preparadas o conservadas en vinagre o ácido acético de la partida 20.01, las hortalizas congeladas de la partida 20.04 y las hortalizas confitadas de la partida 20.06).
- ◦ La forma de acondicionamiento no influye en la clasificación de estos productos, que con frecuencia se presentan en latas u otros recipientes herméticos.
- ◦ Todos estos productos, enteros, troceados o aplastados, pueden conservarse en agua o prepararse con salsa de tomate u otros ingredientes para su consumo inmediato. También pueden estar homogeneizados o mezclados entre sí (ensalada).

Las aceitunas conservadas que se clasifican en esta categoría son aquellas que para consumirlas se someten a un tratamiento especial en una solución diluida de sosa (soda) o a una maceración prolongada en agua salada. (Las aceitunas conservadas provisionalmente en agua salada se clasifican en la partida 07.11, véase la Nota Explicativa de esta partida).

SECCIÓN IV

CONDICIONES DE ACCESO AL MERCADO

A. Estudio Arancelario

Las importaciones en Panamá se rigen por el Arancel de importación de la República de Panamá, en términos de la nomenclatura del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías SA, Centroamericano de Importación, el cual contiene la nomenclatura para la clasificación oficial de las mercancías, así como los derechos arancelarios a la importación y las normas que regulan la ejecución de sus disposiciones. Es por medio de esta clasificación arancelaria que se determinan las restricciones y la cuantía de los impuestos a pagar.

A efectos de poner en vigencia la Nomenclatura Internacional del Sistema Armonizado en Panamá la Versión en Cuarta Enmienda, Decreto de Gabinete No. 12, del 16 de Mayo del 2007. Dicho documento se ha venido actualizando con la incorporación de las Enmiendas del Sistema Armonizado, en este momento se están realizando los cambios y actualizaciones pertinentes para que el año 2012 entren en vigencia los cambios a la V Enmienda al SA pero además se está en proceso de equiparación con el Sistema Arancelario Centroamericano SAC, esto debido a todas las acciones de Panamá para integrarse al SIECA (Secretaría de Integración Económica Centroamérica), así que para 2012 pueda que esta nomenclatura mencionada deje de tener validez como tal.

Los productos importados a Panamá están sujetos a los siguientes impuestos:

- **Derechos de Aduana:** Los aranceles de importación se diferencian por productos y se establecen en un sistema de línea arancelaria, este arancel no se cobrara en caso de que las mercancías estén exentas por ley o por los acuerdos comerciales internacionales
- **Impuesto a las Transferencias de Bienes Mercantiles (ITBMS):** Conocido como el "ITBMS", impuesto de valor agregado o impuesto sobre la venta en otros países, se aplica a las mercancías importadas, productos vendidos o servicios prestados en Panamá. El importador, vendedor o proveedor de servicios paga este impuesto por lo cual la mayoría simplemente agrega este impuesto para que sea pagado por el consumidor. Las exenciones de

pagar este impuesto incluyen las transacciones de las zonas libres comerciales, generación eléctrica y servicios de distribución, cargo y transporte de pasajeros por mar, aire o tierra.

En Panamá las clasificaciones son a nivel de ocho dígitos, la mayoría están basados exactamente en lo indicado en el SA⁴⁰, pero hay aperturas específicas en ciertas mercancías esto por algún interés comercial en específico del país, en temas arancelarios, estadísticos o de restricciones no arancelarias.

A continuación se presenta la clasificación de las mercancías objeto de estudio, a nivel de ocho dígitos, es decir a nivel nacional en Panamá, cabe resaltar que al terminar en ceros, quiere decir que no hubo aperturas a nivel nacional, y están prácticamente igual que la designación en el SA:

1. Aguacates (0804.40.10)
2. Mangos (0804.50.10)
3. Uvas Frescas (0806.00)
4. Limones (0805.50.10)
5. Mandarinas (0805.20.10)
6. Fresas (0810.10.00)
7. Espárragos Frescos (0709.20.00)
8. Espárragos en Conserva (2005.60.00)
9. Aceitunas Rellenas en Conserva (2001.90.90 y 2005.70.00)
10. Pulpa de Frutas (2008.99.30, 2008.99.40, 2008.99.90)

a. Tabla Resumen de las restricciones arancelarias

Los aranceles son los impuestos con los que se grava la importación de bienes (arancel de aduanas) a la hora de ingresar a Panamá. Los aranceles siempre son de interés para cualquier incursión de mercado, esto porque dependiendo del valor de la alícuota se analizará si el precio final será rentable o no, en este caso no se especificara

⁴⁰ Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías, de la Organización Mundial de Aduanas, OMA

La tabla siguiente muestra a las mercancías de estudio clasificadas a ocho dígitos con sus respectivas cargas tributarias:

Designación del Producto	Clasificación Arancelaria	DA⁴¹	ITBMS⁴²
Aguacates Frescos	0804.40.10	15%	0%
Mangos Frescos	0804.50.10	15%	0%
Uvas Frescas	0806.10.00	0%	0%
Limonos	0805.50.10	15%	0%
Mandarinas	0805.20.10	15%	0%
Fresas	0810.10.00	15%	0%
Espárragos Frescos	0709.20.00	15%	0%
Espárragos en Conserva	2005.60.00	10%	0%
Aceitunas Rellenas en Conserva, conservados en vinagre o en ácido acético)	2001.90.90	15%	0%
Aceitunas Rellenas en Conserva (excepto en vinagre o en ácido acético)	2005.70.00	10%	0%
Pulpa de Frutas, de Frutas tropicales	2008.99.30	15%	0%
Pulpa de Fruta, de Frutas no tropicales	2008.99.40	15%	0%
Pulpa de Fruta, otras	2008.99.90	10%	0%

Fuente: Elaboración propia con base en Arancel De Importación en Términos de la Nomenclatura del Sistema Armonizado De Designación Y Codificación De Mercancías

Derecho Aduanero DA: Tras la incorporación de Panamá a la Organización Mundial de Comercio, el Ad valorem aplicado cuenta con cinco niveles: 3%, 5%, 10%, 15% y 40%, los cuales se aplican sobre el valor CIF del producto.

⁴¹ DA: Derecho Aduanero

⁴² ITBMS: Impuesto al Valor Agregado

Impuesto a las Transferencias de Bienes Mercantiles (ITBMS): aplicable al valor CIF, es del 5% y de 10% para licores y cigarrillos; se exceptúan productos alimenticios, bebidas carbonatadas, aceites y lubricantes, farmacéuticos, artículos escolares, insumos agrícolas y productos de zona franca. En el caso de los productos objeto de estudio están exentos.

b. Cálculo de los impuestos

Para calcular los impuestos se toma como base imponible, el valor CIF del producto y se multiplica por el porcentaje que aparece en las columnas de la tabla resumen, para la respectiva partida arancelaria, el monto que obtenga será el monto en dólares a pagar por concepto de impuestos a pagar por la importación en Panamá.

CIF: Costo, Seguro y Fletes en inglés (Cost Insurance Freight), es el valor sobre el cual se calculan los Impuestos, es lo que se llama Valor Aduanero o VA.

DA: $DA = (CIF) * \%DA$

ITBMS: $ITBMS (CIF + DA) * \%ITBMS$

B. Estudio De Acceso Preferencial

Panamá ha establecido desde el año 2003, ocho Zonas de Libre Comercio mediante Tratados de Libre Comercio. De estos ocho TLCs todos se encuentran en vigencia, a saber:

- **Tratado de Libre Comercio Panamá- Centroamérica:** El inicio de las negociaciones para la firma de un Tratado de Libre Comercio entre Panamá y Centroamérica fueron acordadas el 12 de julio de 1997 durante la XIX Cumbre de Presidentes Centroamericanos. La primera Ronda de Negociación se llevó a cabo en de abril del 2000 y la conclusión de las negociaciones del Texto Normativo del Tratado tuvo lugar el 16 de mayo de 2001, después de ocho rondas. En el año 2002 comenzaron las negociaciones para la suscripción de los Protocolos Bilaterales con cada uno de los países centroamericanos. Este acuerdo se divide en dos partes: el Texto Normativo entre Panamá y Centroamérica y los Protocolos Bilaterales entre Panamá y cada uno de los países Partes, es decir: El Salvador, Costa Rica, Nicaragua, Honduras y Guatemala.
 - Tratado de Libre Comercio Panamá- El Salvador
 - Tratado de Libre Comercio Panamá – Costa Rica
 - Tratado de Libre Comercio Panamá – Guatemala
 - Tratado de Libre Comercio Panamá – Honduras
 - Tratado de Libre Comercio Panamá – Nicaragua

- **Tratado de Libre Comercio Panamá – Taiwán:** Los acercamientos iniciales para impulsar este Tratado de Libre Comercio se dieron en el año 1997. Las negociaciones del acuerdo se desarrollaron durante cuatro rondas, que se celebraron alternadamente entre las ciudades de Panamá, Taipéi y Miami, concluyéndose el 8 de agosto de 2003. La firma del Tratado tuvo lugar el 21 de agosto de 2003, en la ciudad de Taipéi, en el marco de la Cuarta Cumbre de Jefes de Estado y Gobierno de la República de China (Taiwán), Centroamérica, República Dominicana y Belice. El texto normativo entró en vigencia el 4 de diciembre de 2003 y el correspondiente programa de desgravación arancelaria dio inicio el 1º de enero de 2004

- **Tratado de Libre Comercio Panamá – Singapur:** Las negociaciones para la firma de un Tratado de Libre Comercio entre Panamá y Singapur iniciaron en febrero del año 2004 y fueron concluidas luego de 4 rondas, el 8 de abril del año 2005. Este acuerdo comercial fue adoptado por Panamá mediante la Ley No. 19 del año 2006. Los instrumentos de ratificación, por su parte, fueron intercambiados por las Partes el 5 y 18 julio de 2006, y el tratado entró en vigencia el 24 de julio del mismo año

- **Tratado de Libre Comercio Panamá – Chile:** Las conversaciones para la negociación de un TLC entre Chile y Panamá se iniciaron del 21 al 23 de agosto de 1996 en la ciudad de Santiago de Chile. De 1996 a 1998 se llevaron a cabo más de 10 rondas de negociación. Luego se suscitó una suspensión de varios meses producto del estancamiento de las negociaciones en materia de inversiones y servicios financieros. Ambos países lograron alcanzar un acuerdo en el mes de febrero de 2006. El Tratado de Libre Comercio, así como los Acuerdos de Cooperación en materia Ambiental y Laboral se firmaron en Santiago de Chile el 27 de junio de 2006 (Leyes 7, 8 y 9 del 12 de enero de 2007; G.O. 25714 del 19 de enero de 2007). El Tratado suscrito entre Panamá y Chile entró en vigencia para ambos países el 7 de marzo de 2008.

Además de contar con los Tratados de Libre Comercio anteriormente mencionados, Panamá cuenta con 5 acuerdos de alcance parcial con los siguientes países:

- México
- Colombia
- República Dominicana
- Cuba
- Israel

A parte de estos, se han firmado para 2011 el Tratado de Libre Comercio entre Panamá y Perú, el Tratado de Libre Comercio entre Panamá y Estados Unidos y el Tratado de Libre Comercio entre Panamá y Canadá. Actualmente Panamá se encuentra negociando acuerdos comerciales con Trinidad y Tobago, los países de EFTA y está estudiando la viabilidad comercial con Corea del Sur.

A continuación se presenta un cuadro resumen donde se contemplan los tratos arancelarios preferencial que se lo otorga a la mercancías objeto de estudio en cada uno de los acuerdos comerciales anteriormente descritos, así como resumen las condiciones específicas que deben cumplir los productos para ser considerado originario de las partes signatarias del acuerdo y gozar del tratamiento arancelario preferencial.

Aguacates Frescos 0804.40

Acuerdo Comercial	Arancel Base	Desgravación	Norma de Origen
Perú	15	A	08.01 - 08.14 Un cambio a la partida 08.01 a 08.14 desde cualquier otro capítulo.
Costa Rica	15	A	Totalmente obtenido. 08.01 - 08.12 Un cambio a la partida 08.01 a 08.12 desde cualquier otro
China (Taiwán)	15	B	capítulo; o los productos de esta partida serán originarios del país de cultivo
Guatemala	15	A	Totalmente obtenido.
Nicaragua	15	A	Totalmente obtenido.
Chile	15	A	08.01 – 08.14 Un cambio a la partida 08.01 a 08.14 desde cualquier otro capítulo.
Salvador	15	A	08.01 – 08.12 Un cambio a la partida 08.01 a 08.12 desde cualquier otro capítulo; o 4 – 13 los productos de esta partida serán originarios del país de cultivo.
Honduras	15	A	Totalmente obtenido.
Singapur	15	B	08.01 - 08.12: Un cambio a la partida 08.01 a 08.12 desde cualquier otro capítulo.

Mangos Frescos 0804.50

Acuerdo Comercial	Arancel Base	Desgravación	Norma de Origen
Perú	15	A	08.01 - 08.14 Un cambio a la partida 08.01 a 08.14 desde cualquier otro capítulo.
Costa Rica	15	A	Totalmente obtenido. 08.01 - 08.12 Un cambio a la partida 08.01 a 08.12 desde cualquier otro
China (Taiwán)	15	B	capítulo; o los productos de esta partida serán originarios del país de cultivo
Guatemala	15	A	Totalmente obtenido.
Nicaragua	15	A	Totalmente obtenido.
Chile	15	A	08.01 – 08.14 Un cambio a la partida 08.01 a 08.14 desde cualquier otro capítulo.
Salvador	15	A	08.01 – 08.12 Un cambio a la partida 08.01 a 08.12 desde cualquier otro capítulo; o 4 – 13 los productos de esta partida serán originarios del país de cultivo.
Honduras	15	A	Totalmente obtenido.
Singapur	15	B	08.01 - 08.12: Un cambio a la partida 08.01 a 08.12 desde cualquier otro capítulo.

Mandarinas 0805.20

Acuerdo Comercial	Arancel Base	Desgravación	Norma de Origen
Perú	15	A	08.01 - 08.14 Un cambio a la partida 08.01 a 08.14 desde cualquier otro capítulo.
Costa Rica	15	A	Totalmente obtenido. 08.01 - 08.12 Un cambio a la partida 08.01 a 08.12 desde cualquier otro capítulo; o los
China (Taiwán)	15	B	productos de esta partida serán originarios del país de cultivo.
Guatemala	15	A	Totalmente obtenido.

Nicaragua	15	A	Totalmente obtenido.
Chile	15	A	08.01 – 08.14 Un cambio a la partida 08.01 a 08.14 desde cualquier otro capítulo.
Salvador	15	A	08.01 – 08.12 Un cambio a la partida 08.01 a 08.12 desde cualquier otro capítulo; o 4 – 13 los productos de esta partida serán originarios del país de cultivo.
Honduras	15	A	Totalmente obtenido.
Singapur	15	B	08.01 - 08.12: Un cambio a la partida 08.01 a 08.12 desde cualquier otro capítulo.

Limonos 0805.50

Acuerdo Comercial	Arancel Base	Desgravación	Norma de Origen
Perú	15	A	08.01 - 08.14 Un cambio a la partida 08.01 a 08.14 desde cualquier otro capítulo.
Costa Rica	15	A	Totalmente obtenido. 08.01 - 08.12 Un cambio a la partida 08.01 a 08.12 desde cualquier otro
China (Taiwán)	15	B	capítulo; o los productos de esta partida serán originarios del país de cultivo
Guatemala	15	A	Totalmente obtenido.
Nicaragua	15	A	Totalmente obtenido.
Chile	15	A	08.01 – 08.14 Un cambio a la partida 08.01 a 08.14 desde cualquier otro capítulo.
Salvador	15	A	08.01 – 08.12 Un cambio a la partida 08.01 a 08.12 desde cualquier otro capítulo; o 4 – 13 los productos de esta partida serán originarios del país de cultivo.
Honduras	15	A	Totalmente obtenido.
Singapur	15	B	08.01 - 08.12: Un cambio a la partida 08.01 a 08.12 desde cualquier otro capítulo.

Uvas Frescas 0806.10

Acuerdo Comercial	Arancel Base	Desgravación	Norma de Origen
Perú	Libre	A	08.01 - 08.14 Un cambio a la partida 08.01 a 08.14 desde cualquier otro capítulo.
Costa Rica	Libre	A	Totalmente obtenido. 08.01 - 08.12 Un cambio a la partida 08.01 a 08.12 desde cualquier otro
China (Taiwán)	Libre	A	capítulo; o los productos de esta partida serán originarios del país de cultivo
Guatemala	Libre	A	Totalmente obtenido.
Nicaragua	Libre	A	Totalmente obtenido.
Chile	Libre	A	08.01 – 08.14 Un cambio a la partida 08.01 a 08.14 desde cualquier otro capítulo.
Salvador	Libre	A	08.01 – 08.12 Un cambio a la partida 08.01 a 08.12 desde cualquier otro capítulo; o 4 – 13 los productos de esta partida serán originarios del país de cultivo.
Honduras	Libre	A	Totalmente obtenido.
Singapur	Libre	A	08.01 - 08.12: Un cambio a la partida 08.01 a 08.12 desde cualquier otro capítulo.

Fresas 0810.10

Acuerdo Comercial	Arancel Base	Desgravación	Norma de Origen
Perú	15	A	08.01 - 08.14 Un cambio a la partida 08.01 a 08.14 desde cualquier otro capítulo.
Costa Rica	15	B	Totalmente obtenido.
China (Taiwán)	15	C	08.01 - 08.12 Un cambio a la partida 08.01 a 08.12 desde cualquier otro

			capítulo; o los productos de esta partida serán originarios del país
			de cultivo
Guatemala	15	A	Totalmente obtenido.
Nicaragua	15	A	Totalmente obtenido.
Chile	15	D	08.01 – 08.14 Un cambio a la partida 08.01 a 08.14 desde cualquier otro capítulo.
Salvador	15	C	08.01 – 08.12 Un cambio a la partida 08.01 a 08.12 desde cualquier otro capítulo; o 4 – 13 los productos de esta partida serán originarios del país de cultivo.
Honduras	15	A	Totalmente obtenido.
Singapur	15	C	08.01 - 08.12: Un cambio a la partida 08.01 a 08.12 desde cualquier otro capítulo.

spárragos Frescos 0709.20

Acuerdo Comercial	Arancel Base	Desgravación	Norma de Origen
Perú	10	A	07.01 - 07.14 Un cambio a la partida 07.01 a 07.14 desde cualquier otro capítulo.
Costa Rica	15	B	Totalmente obtenido.
China (Taiwán)	15	C	07.01 - 07.14 Un cambio a la partida 07.01 a 07.14 desde cualquier otro capítulo; o los productos de esta partida serán originarios del país de cultivo en su estado natural o sin procesar.
Guatemala	15	A	Totalmente obtenido.
Nicaragua	15	B	Totalmente obtenido.
Chile	15	A	07.01 – 07.14 Un cambio a la partida 07.01 a 07.14 desde cualquier otro capítulo.
Salvador	15	A	07.01 – 07.14 Un cambio a la partida 07.01 a 07.14 desde cualquier otro capítulo; o los productos de esta partida serán originarios del país de cultivo en su estado natural o sin procesar.
Honduras	15	A	Totalmente obtenido.

Singapur	15	C	07.01 - 07.14: Un cambio a la partida 07.01 a 07.14 desde cualquier otro capítulo.
----------	----	---	--

Espárragos en Conserva 2005.60

Acuerdo Comercial	Arancel Base	Desgravación	Norma de Origen
Perú	10	A	2005.40 - 2005.80 Un cambio a la subpartida 2005.40 a 2005.80 desde cualquier otro capítulo, excepto del capítulo 07.
Costa Rica	10	A	2005.20 - 2005.90 Un cambio a la subpartida 2005.20 a 2005.90 desde cualquier otro capítulo.
China (Taiwán)	10	B	2005.20 - 2005.90 Un cambio a la subpartida 2005.20 a 2005.90 desde cualquier otro capítulo, excepto desde la partida 07.01 o subpartida 0703.20 o 0710.10, papas y ajo de la subpartida 0712.90, o frijoles colorados de la subpartida 0710.29 o 0713.32
Guatemala	10	A	20.04 - 20.06 Un cambio a la partida 20.04 a 20.06 desde cualquier otro capítulo 20.01 - 20.05 Un cambio a la partida 20.01 a 20.05 desde cualquier otro capítulo,
Nicaragua	10	A	excepto del capítulo 07, permitiéndose la importación de arvejas (guisantes o chícharos), alcachofas, espárragos, berenjenas, setas (hongos), trufas, aceitunas, alcaparras o garbanzos
Chile	10	A	20.01 – 20.07 Un cambio a la partida 20.01 a 20.07 desde cualquier otro capítulo.
Salvador	10	A	
Honduras	10	A	20.01 – 20.06 Un cambio a la partida 20.01 a 20.06 desde cualquier otro capítulo.
Singapur	10	B	2005.40 – 2005.90: Un cambio a la subpartida 2005.40 a 2005.90 desde cualquier otro capítulo, excepto las mercancías que han sido preparadas mediante envasado (incluso “enlatadas”) en agua, salmuera o jugos naturales (incluso los procesos derivados del envasado), serán consideradas como mercancía originaria sólo si la mercancía fresca fue extraída o producida en su totalidad en

el territorio de una o ambas Partes.

Aceitunas Rellenas en Conserva, conservados en vinagre o en ácido acético) 2001.90

Acuerdo Comercial	Arancel Base	Desgravación	Norma de Origen
Perú	10	A	2001.90 Un cambio a la subpartida 2001.90 desde cualquier otro capítulo, excepto aceitunas de las partidas 07.09 y 07.11.
Costa Rica	10	A	20.01 - 20.04 Un cambio a la partida 20.01 a 20.04 desde cualquier otro capítulo.
China (Taiwán)	10	B	20.01 Un cambio a la partida 20.01 desde cualquier otra partida, excepto desde las subpartidas 0703.10, 0703.20 o 0712.90
Guatemala	10	A	20.01 - 20.02 Un cambio a la partida 20.01 a 20.02 desde cualquier otro capítulo. 20.01 - 20.05 Un cambio a la partida 20.01 a 20.05 desde cualquier otro capítulo,
Nicaragua	10	A	excepto del capítulo 07, permitiéndose la importación de arvejas (guisantes o chícharos), alcachofas, espárragos, berenjenas, setas (hongos), trufas, aceitunas, alcaparras o garbanzos
Chile	10	A	20.01 – 20.07 Un cambio a la partida 20.01 a 20.07 desde cualquier otro capítulo.
Salvador	10	A	
Honduras	10	B	20.01 – 20.06 Un cambio a la partida 20.01 a 20.06 desde cualquier otro capítulo.
Singapur	10	B	20.01: Un cambio a la partida 20.01 desde cualquier otro capítulo, excepto desde la subpartida 0703.10.

Aceitunas Rellenas en Conserva (excepto en vinagre o en ácido acético) 2005.70

Acuerdo	Arancel	Desgravación	Norma de Origen
---------	---------	--------------	-----------------

Comercial	Base		
Perú	10	A	2005.40 - 2005.80 Un cambio a la subpartida 2005.40 a 2005.80 desde cualquier otro capítulo, excepto del capítulo 07.
Costa Rica	10	A	2005.20 - 2005.90 Un cambio a la subpartida 2005.20 a 2005.90 desde cualquier otro capítulo.
China (Taiwán)	10	C	2005.20 - 2005.90 Un cambio a la subpartida 2005.20 a 2005.90 desde cualquier otro capítulo, excepto desde la partida 07.01 o subpartida 0703.20 o 0710.10, papas y ajo de la subpartida 0712.90, o frijoles colorados de la subpartida 0710.29 o 0713.32
Guatemala	10	A	20.04 - 20.06 Un cambio a la partida 20.04 a 20.06 desde cualquier otro capítulo 20.01 - 20.05 Un cambio a la partida 20.01 a 20.05 desde cualquier otro capítulo,
Nicaragua	10	A	excepto del capítulo 07, permitiéndose la importación de arvejas (guisantes o chícharos), alcachofas, espárragos, berenjenas, setas (hongos), trufas, aceitunas, alcaparras o garbanzos
Chile	10	A	20.01 – 20.07 Un cambio a la partida 20.01 a 20.07 desde cualquier otro capítulo.
Salvador	10	A	
Honduras	10	A	20.01 – 20.06 Un cambio a la partida 20.01 a 20.06 desde cualquier otro capítulo.
Singapur	10	C	2005.40 – 2005.90: Un cambio a la subpartida 2005.40 a 2005.90 desde cualquier otro capítulo, excepto las mercancías que han sido preparadas mediante envasado (incluso “enlatadas”) en agua, salmuera o jugos naturales (incluso los procesos derivados del envasado), serán consideradas como mercancía originaria sólo si la mercancía fresca fue extraída o producida en su totalidad en el territorio de una o ambas Partes.

Pulpa de Frutas, de Frutas tropicales conservadas en su jugo de miel. 2008.99

Acuerdo Comercial	Arancel Base	Desgravación	Norma de Origen
-------------------	--------------	--------------	-----------------

Perú	15	B	2008.99 Un cambio a la subpartida 2008.99 desde cualquier otro capítulo.
Costa Rica	15	A	2008.30 - 2008.99 Un cambio a la subpartida 2008.30 a 2008.99 desde cualquier otro capítulo.
China (Taiwán)	15	B	2008.91 - 2008.99 Un cambio a la subpartida 2008.91 a 2008.99 desde cualquier otro capítulo, excepto desde la subpartida 0808.20 ("Pera europea" está permitida), 0809.10, 0813.10 o 0813.2
Guatemala	15	A	20.08 Un cambio a la partida 20.08 desde cualquier otro capítulo
Nicaragua	15	A	20.08 Un cambio a la partida 20.08 desde cualquier otro capítulo, excepto del capítulo 07, 08, 17 ó 22, permitiéndose la importación de fresas, peras, albaricoques, cerezas, dátiles, avellanas, nueces, higos, manzanas, uvas, ciruelas, frambuesas, kiwi, grosellas, arándanos, almendras, castañas o pistachos.
Chile	15	D	2008.92 – 2008.99: Un cambio a la subpartida 2008.92 a 2008.99 desde cualquier otra subpartida.
Salvador	15	A	
Honduras	15	A	2008.91 - 2008.99 Un cambio a la subpartida 2008.91 a 2008.99 desde cualquier otro capítulo.
Singapur	15	B	20.08: Un cambio a la partida 20.08 desde cualquier otro capítulo.

Nota

- i. Las categorías de desgravación arancelarias mencionadas anteriormente hace referencia al periodo de años que cuenta un producto en específico para alcanzar libre comercio a partir de la entrada en vigencia el acuerdo comercial
- ii. Las categorías de desgravación arancelaria se clasifican de la siguiente manera:
 - a. **Categoría A:** los aranceles aduaneros sobre las mercancías originarias incluidas en esta categoría serán eliminados íntegramente y dichas mercancías quedarán libres de arancel aduanero a partir del año uno del Tratado.
 - b. **Categoría B:** los aranceles aduaneros sobre las mercancías originarias incluidas esta categoría serán eliminados en cinco etapas anuales iguales a partir del año uno del Tratado. Dichas mercancías quedarán libres de arancel aduanero a partir del primero de enero del año cinco.

- c. **Categoría C:** los aranceles aduaneros sobre las mercancías originarias incluidas en esta categoría serán eliminados en diez etapas anuales iguales a partir del año uno del Tratado. Dichas mercancías quedarán libres de arancel aduanero a partir del primero de enero del año diez.
- d. **Categoría D:** los aranceles aduaneros sobre las mercancías originarias incluidas esta categoría serán eliminados en quince etapas anuales iguales a partir del año uno del Tratado. Dichas mercancías quedarán libres de arancel aduanero a partir del primero de enero del año quince.
- e. **Categoría E:** las mercancías incluidas bajo esta categoría continuarán sujetas al pago del arancel aduanero de Nación Más Favorecida.

C. Restricciones No Arancelarias

Para acceder al mercado Panameño es necesario en el caso competente el cumplimiento de los requisitos no arancelarios son tan o más importantes que el mismo pago de aranceles, ya que estas restricciones se enfocan a resguardar la vida humana, la animal y la preservación de los vegetales, además esto no es decisión propia de cada país por sí solo, sino que se ampara a lo descrito en el Acuerdo General sobre Aranceles y Comercio 1994, mejor conocido como GATT⁴³ en su artículo XX⁴⁴, y del cual Panamá es parte al adherirse como miembro de la Organización Mundial de Comercio en 1997.

Los productos agrícolas frescos y los productos procesados de estos pasan a ser de categoría reguladas por restricciones no arancelarias ya que podría en un mal manejo traer enfermedades, plagas y demás que dañen o amenacen en causar daño a los vegetales, vida humana y animal, por lo tanto los productos de estudio recaen en esta categoría y deberán cumplir con el registro sanitario y su respectiva notificación a la hora de entrar a Panamá mediante el Sistema de Notificación de Importación de Alimentos (SISNIA).

La tabla siguiente muestra que los productos en estudio tienen que registrarse para poder ingresar al mercado Panameño:

⁴³ El GATT, acrónimo de General Agreement on Tariffs and Trade, es un acuerdo multilateral, creado en la Conferencia de La Habana, en 1947, por la necesidad de establecer un conjunto de normas comerciales y concesiones arancelarias, y está considerado como el precursor de la Organización Mundial de Comercio, OMC

⁴⁴ Art XX del GATT, permite el utilizar restricciones necesarias para proteger la salud y la vida de las personas y de los animales o para preservar los vegetales

Designación del Producto	Clasificación Arancelaria	Reg. AUPSA ⁴⁵	Notificación SISNIA ⁴⁶
Aguacates Frescos	0804.40.10	x	x
Mangos Frescos	0804.50.10	x	x
Uvas Frescas	0806.10.00	x	x
Limonos	0805.50.10	x	x
Mandarinas	0805.20.10	x	x
Fresas	0810.10.00	x	x
Espárragos Frescos	0709.20.00	x	x
Espárragos en Conserva	2005.60.00	x	x
Aceitunas Rellenas en Conserva, conservados en vinagre o en ácido acético)	2001.90.90	x	x
Aceitunas Rellenas en Conserva (excepto en vinagre o en ácido acético)	2005.70.00	x	x
Pulpa de Frutas, de Frutas tropicales	2008.99.30	x	x
Pulpa de Fruta, de Frutas no tropicales	2008.99.40	x	x
Pulpa de Fruta, otras	2008.99.90	x	x

⁴⁵ AUPSA: Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos

⁴⁶ SISNIA: Sistema de Notificación de Importación de Alimentos

a. Registro en AUPSA⁴⁷

La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos (AUPSA)⁴⁸ es dependiente de la Secretaría de la Presidencia para la Innovación Gubernamental, es la autoridad competente en materia de importación de alimentos en Panamá sobretodo velando por el cumplimiento de las normas de seguridad.

Para introducir un alimento a la República de Panamá se necesita que el mismo posea un requisito sanitario y/o fitosanitario de introducción de alimentos. También hay que notificar a la AUPSA sobre la intención de introducir un alimento al territorio nacional (mínimo 48 horas) antes de su llegada, mediante el Formulario de Notificación de Introducción de Alimentos.

Todo alimento importado que se expenda envasado, embotellado o empacado, con nombre determinado y marca de fábrica debe ser registrado en la AUPSA previo a su importación. Dicho registro es un trámite automático y sin costo que no requiere aprobación. Las materias primas no requieren de registro para su importación al territorio nacional.

• Documentos a presentar ante AUPSA:

1. Una solicitud de registro con sus respectivos timbres fiscales (B/.4.00).

La solicitud deberá contener la siguiente información:

- Nombre del producto.
- Nombre del fabricante.
- Lugar de procedencia
- Descripción del producto
- Nombre del importador

2. Adjunto a dicha solicitud se deberá presentar⁴⁹:

⁴⁷ Todos los productos que se deben de registrar aparecerán publicados en La Gaceta, diario oficial de Panamá

⁴⁸ www.aupsa.gob.pa

⁴⁹ Ley N° 11 del 22 de febrero de 2006 publicada en Gaceta Oficial No. 25493 del 24 de febrero de 2006

- **Certificado de Libre Venta:** Expedido por la autoridad sanitaria o autoridad competente del país de origen, debidamente autenticado por las autoridades consulares panameñas en el sitio de expedición o con el Sello de Apostilla. La vigencia del documento no se aceptará después de doce (12) meses de haber sido expedido. El CLV debe especificar el producto que se desea importar y que el mismo es de consumo y libre venta en el país de origen. Cuando el nombre comercial con que se va a registrar el producto es diferente al consignado en el país de procedencia, la autoridad sanitaria o competente del país de origen debe especificarlo en el certificado o en certificación aparte preferentemente; de no ser viable, el exportador hará una Declaración Jurada Notariada afirmando que el producto descrito en el certificado es el mismo que se desea registrar en Panamá con otro nombre comercial.
- **Fórmula cuali-cuantitativa:** Lista de ingredientes producto preferentemente en el idioma oficial de Panamá, especificando cada ingrediente y su contenido incluyendo los aditivos utilizados. Tanto los ingredientes como los aditivos deben estar detallados de acuerdo a la nomenclatura internacional.
- **Método de fabricación:** Método de elaboración en donde se expliquen las transformaciones que sufre la materia prima desde el inicio del proceso hasta el producto final. Esta información se debe presentar en forma narrativa o de diagrama de flujo e incluir las temperaturas de conservación, tiempo y temperatura de pasteurización cuando corresponda.
- **Información sobre conservación y estabilidad biológica del producto:** Esta información debe ir acompañada de una explicación del método utilizado para determinarla.
- **Fecha de producción y vencimiento:** Lote Interpretación. Declaración de la fecha de producción y vencimiento, descripción del sistema de lotificación y su interpretación de acuerdo a lo que se declara en el etiquetado del producto.
- **Cuatro etiquetas del producto:** Las etiquetas deben ser originales y poseer la información completa requerida de acuerdo a la legislación vigente. Cuando el envase sea de difícil manejo (latas, cajas de gran tamaño, botellas con la información grabada directamente en el envase), deben proveer arte idéntico al original.
- **Un ejemplar del envase**

c. **SISNIA, Sistema de Notificación de Importación de Alimentos de Panamá**

El SISNIA es un sistema que permite efectuar vía Internet las notificaciones de importación de alimentos a la república de Panamá. Es responsabilidad del importador. Todo nuevo importador de

alimentos, debe remitir a AUPSA con la documentación que la acredita como persona natural o jurídica, para su inclusión en el sistema.

El SISNIA es un sistema que permite efectuar vía Internet las notificaciones de importación de alimentos a la República de Panamá.

Ventajas del uso del SISNIA

- Minimiza tiempo y dinero, las notificaciones de importación se realizan vía Web desde su lugar de trabajo, casa o donde se sienta más cómodo.
- El SISNIA está disponible las 24 horas los 365 días.
- Disminuye en un 90% el error humano.
- Podrá consultar las notificaciones realizadas y volver a imprimirlas, ya que el sistema guarda un histórico de las mismas

• **¿Quiénes pueden utilizar el SISNIA?**

Toda persona natural o jurídica legalmente establecida y debidamente registrada en la base de datos de la AUPSA.

Todo nuevo importador de alimentos, debe acercarse a las oficinas principales de la AUPSA con la documentación que la acreditan como persona natural o jurídica, para su inclusión en el sistema.

Para aquellos importadores con un periodo de vigencia anterior a la de inicio de la AUPSA y que utilizaron licencias para importar con la Dirección Ejecutiva de Cuarentena Agropecuaria, no se deberán presentar a las oficinas ya que su información debe estar en la base de datos de la AUPSA.

d. Normas de Etiquetado en Panamá⁵⁰

El etiquetado de los productos debe ser realizado en idioma español. Las etiquetas deben contener al menos la siguiente información:

⁵⁰ Ley N° 23 del 15 de julio de 1997 establece que son funciones de la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial Establecer los parámetros jurídicos y técnicos para la Elaboración y Reglamentación de Normas y Reglamentos Técnicos dentro de los lineamientos internacionales, desarrollo de la certificación de calidad y coordinación de las actividades en el campo de la Metrología y Conformación del Consejo Nacional de Acreditación.

- Nombre del fabricante.
- Dirección y país de origen.
- Fecha de vencimiento.
- Lista de ingredientes o componentes.
- Número de lote.
- El estado del producto, por ejemplo, líquido, en polvo, etc..

En el caso particular de los productos alimenticios, éstos deben etiquetarse de acuerdo a lo señalado por el Codex Alimentarius de la FAO. El Decreto 1195 del 03 de diciembre de 1992 emitido por el Ministerio de Salud, en su artículo N° 49 establece acoger las Normas del Codex Alimentarius para los alimentos, aditivos alimentarios y los envases para alimentos.

Por otra parte, si se trata de productos que arriban a Panamá para ser reexportados deben ser inmediatamente etiquetados con la frase "En tránsito Panamá" en cada caja o en el contenedor.

SECCIÓN V ANÁLISIS DE LA OFERTA

A. Producción del País⁵¹

a. Aguacate Fresco

Ficha Técnica	
Nombre Común	Aguacate
Nombre Científico	<i>Persea Americana</i>
Tipos de Aguacate Cultivados	Baker, Hass, Pollock, Trapp, Waldin
Temporadas de Producción	<ul style="list-style-type: none"> - Febrero a Marzo - Mayo a Agosto
Lugares de Producción	Chiriquí, Coclé y Darién
Cantidad de Productores	No hay datos

El aguacate es contemplado según el Instituto de Mercadeo Agropecuario, como un producto potencial inmediato dentro de la economía panameña, siendo este un fruto con poca extensión de cultivo, sin embargo presenta posibilidades de algún mercado interno y externo.

Dicho producto es cultivado en la zona de Chiriquí, Coclé y Darién, en donde la primera contempló para el 2007, la mayor superficie sembrada (comercial) con 25,95 ha, en su caso Coclé posee 3 ha y Darién debido a que su producción no se concentra en áreas específicas, sino que se obtiene mediante la cosecha de árboles dispersos, no se logra contemplar una cifra real de la superficie sembrada.

Según datos del último censo realizado en Panamá (Censo 2001), y como lo muestra el siguiente cuadro, la producción nacional de aguacate es de 78.262 explotaciones con 357,259 plantas y 194.3777 en edad productiva y una cosecha de 226.804.

^E En el 2011 Panamá ejecutó su *Censo Agropecuario 2011*, lo cual permite que para el 2012 se obtenga información y datos actualizados sobre su sector agrícola.

Número de fincas y de árboles, producción y venta de aguacate (Censo 2001)

Frutal	N° de Fincas		N° Árboles	Producción	
	Con plantación	Con árboles dispersos		Cosecha	Venta
Aguacate	-	78 262	357 259	226 804 cientos	90 080

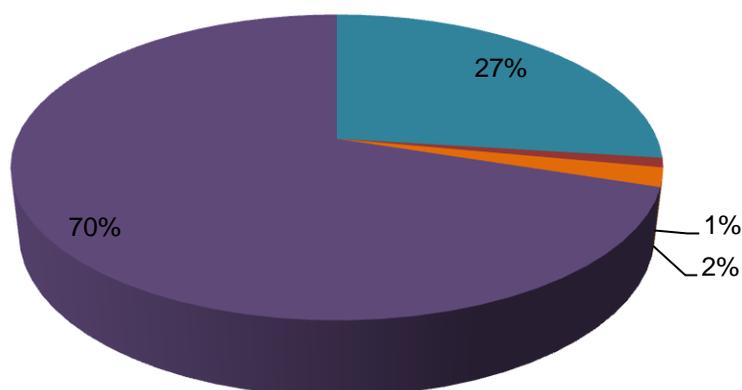
Fuente: "La Floricultura en Panamá, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)

Por su parte, en términos generales el rendimiento del aguacate por hectárea es de 10 a 25 toneladas por hectárea, es decir unas 300 a 400 frutas por árbol en una densidad de siembra de 156 árboles por hectárea

La capacidad productiva del producto, en las zonas mencionadas, se enfatiza en abastecer en primer lugar la demanda nacional y en segundo lugar alguna demanda internacional. Ante ello el Instituto de Mercadeo Agropecuario (IMA) reporta que el 70% de la producción de aguacates que llega al Mercado Agrícola Central (MAC) de Panamá, proviene de la provincia de Chiriquí y el 27%, de la provincia de Darién, representando entre ambas una oferta del 97% del total que llega al MAC.

Aguacate Comercializado en el Mercado Agrícola Central

■ Coclé ■ Darién ■ Herrera ■ Panamá



Fuente: "La Floricultura en Panamá, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)

Cabe destacar que la Dirección de Agricultura de Panamá desde el 2007, ha establecido el "Proyecto de desarrollo de la fruticultura en Panamá", enmarcado en la "Plataforma de desarrollo nacional de crecimiento económico y competitividad" y el "Eje estratégico de apoyo a la competitividad". Dicho proyecto tiene establecido el Componente de Establecimiento y manejo de parcelas demostrativas

sobre la producción de aguacate, este consiste en el establecimiento de nuevos componentes tecnológicos como cultivares promisorios y tecnologías de producción que incluyan el manejo integrado del cultivo, desde la fase de establecimiento hasta la de post cosecha. De igual manera, se han realizado actividades grupales de capacitación y evaluación de los resultados de las distintas etapas de los cultivos.

b. Limón Verde Fresco

Ficha Técnica	
Nombre Común	Limón criollo
Nombre Científico	<i>Citrus limón L.</i>
Tipos de Limón Cultivados	Eureka, Genoa y Whealtley
Temporadas de Producción	Octubre a Abril
Lugares de Producción	Chiriquí, Panamá (Capira, Chame), Coclé
Cantidad de Productores	No hay datos

El limón es un cítrico tan común en Panamá como la naranja, que crece de manera silvestre, sin embargo este producto presenta problemas de oferta en la época de verano que impide abastecer el mercado nacional, esto debido a que este cítrico se produce sin sistema de riego, lo que provoca escases en la temporada seca y que lo poco que se cosecha son limones pequeños, que en ocasiones ni siquiera cumplen con las exigencias del mercado local.

El limón criollo, es cultivado en las zonas de Chiriquí, Panamá (Capira, Chame), Coclé, en donde según cifras del Censo Agropecuario del 2001, se indica la existencia de 68.239 explotaciones, con una producción anual de 292.914 cientos de limón. Para abril del 2011, se estimó la participación de 500 ha organizadas y preparadas para la producción de limón.

Número de fincas y de árboles, producción y venta de limón (Censo 2001)

Frutal	N° de Fincas		N° Árboles	Producción	
	Con plantación	Con árboles dispersos		Cosecha	Venta
Limón	-	68 239	312 447	292 914 cientos	116 390

Fuente: “La Floricultura en Panamá, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)

Con respecto al rendimiento por hectárea presentado en este producto, se indica que el árbol de limón logra producir 40 frutos por planta, logrando hasta producir 750 limones en el cuarto año de cosecha.

Cabe señalar, el interés por parte del Estado y asociaciones productoras de cítricos, en prestar mayor atención en esta rama de producción, en donde se han hecho estudios y recomendaciones tanto sobre sistemas de riego, como también sobre nuevos injertos, lo cual permitiría generar una producción constante y de calidad.

Ante ello, el limón criollo es contemplado según el Instituto de Mercadeo Agropecuario, como un producto potencial inmediato dentro de la economía panameña, siendo este un fruto con poca extensión de cultivo, sin embargo presenta posibilidades de algún mercado interno y externo.

Cabe destacar que la Dirección de Agricultura de Panamá desde el 2007, ha establecido el “Proyecto de desarrollo de la fruticultura en Panamá”, enmarcado en la “Plataforma de desarrollo nacional de crecimiento económico y competitividad” y el “Eje estratégico de apoyo a la competitividad”. Dicho proyecto tiene establecido el Componente de Establecimiento y manejo de parcelas demostrativas sobre la producción de lima persa, este consiste en el establecimiento de nuevos componentes tecnológicos como cultivares promisorios y tecnologías de producción que incluyan el manejo integrado del cultivo, desde la fase de establecimiento hasta la de post cosecha. De igual manera, se han realizado actividades grupales de capacitación y evaluación de los resultados de las distintas etapas de los cultivos.

c. Uvas

Ficha Técnica	
Nombre Común	Uvas
Nombre Científico	<i>Vitis vinifera</i>
Tipos de uvas Cultivadas	Uvas Ruby Cabernet
Temporadas de Producción	No hay datos
Lugares de Producción	No hay datos

Cantidad de Productores	No hay datos
-------------------------	--------------

En Panamá el cultivo de uvas, no es una actividad desarrollada en su territorio. Pese a ello, se han iniciado estudios por parte del Ministerio de Desarrollo Agropecuario (MIDA) y en colaboración con especialistas costarricenses del Instituto Nacional de Aprendizaje, con el fin de determinar la posibilidad de incursionar en el cultivo de uvas en la provincia de Chiriquí con miras a extender los programas y rubros de producción nacional.

En el 2005 se identificó el cultivo de la uva denominada Ruby, la cual se desarrolla en una finca ubicada en San Carlos, distrito de David, dicha propiedad cuenta con un viñero desde el 2002, cuya plantación fue considerada como el programa piloto de este tipo de cultivo en la región del país.

Este tipo de uva es utilizada generalmente para la elaboración de pasas, pues no es la mejor clase para el consumo fresco. Ante ello, Panamá pronostica vender el producto a Estados Unidos, país que cuenta con la tecnología para su procesamiento y transformación.

d. Espárragos en Conserva y Espárragos frescos verdes

Ficha Técnica	
Nombre Común	Espárrago
Nombre Científico	<i>Asparagus Officinalis</i>
Temporadas de Producción	No hay datos
Lugares de Producción	No hay datos

Debido a condiciones geográficas y climáticas, Panamá no cuenta con producción de espárragos dentro de su territorio, por lo que el producto demandado debe ser importado (para más información ver apartado Dinámica de Importación). Como lo señala el siguiente cuadro, del consumo nacional de frutas no tradicionales y frutas en conserva para el 2004, la totalidad de las mismas es importada, incluyéndose en este rango la importación de espárragos frescos y espárragos en conserva.

Consumo total de frutas y volúmenes importados en el 2004 (Toneladas Métricas)		
Fruta	Consumo	Importaciones

Otras frutas no tradicionales	460,00	460,00
Frutas en conserva	11.164,00	11.164,00

Fuente: "La Floricultura en Panamá, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)

Asimismo, cabe señalar que en la actualidad no se ha prestado ninguna iniciativa por parte del Gobierno de Panamá, en desarrollar este tipo de cultivo

e. Mango Fresco

Ficha Técnica	
Nombre Común	Mango
Nombre Científico	<i>Mangifera indica L.</i>
Tipos de Mango Cultivados	Kent, Haden, Smith, Tommy Atkins, Julie, Irvin
Temporadas de Producción	Junio a Octubre
Lugares de Producción	Coclé ,Herrera y los Santos
Cantidad de Productores	No hay datos

Según datos suministrados por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), el mango es uno de los 10 principales frutos más consumidos en Panamá, siendo abastecido en gran parte por los productores nacionales.

Consumo total de frutas y volúmenes importados en el 2004 (Toneladas Métricas)

Fruta	Consumo	Importaciones
Mango	5.044.40	-

Fuente: "La Floricultura en Panamá, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)

Las provincias centrales de Coclé, Herrera y Los Santos, ubicadas en el llamado arco seco, dichas zonas cuentan con óptimas para el desarrollo de este cultivo. De igual forma, la provincia de Panamá ofrece suelos favorables para establecer sitios de producción. La superficie sembrada en estas áreas, se destacan en el siguiente cuadro.

Panamá: Plantaciones Comerciales de Mango, 2007

Mango	Zonas de Producción	Superficie Sembrada (comercial)
	Chiriquí	2 ha
	Herrera	20 ha
	Coclé	10 ha
	Los Santos	7 ha

Fuente: “La Floricultura en Panamá, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)

Dichas zonas según el Censo Agrícola 2001, presentan 135.127 explotaciones de mango (el registro refleja aprovechamiento hasta de un árbol) con 702.038 árboles en edad productiva, 532.104 con una producción de 552.281 cientos. Esta producción corresponde a una considerable variedad de cultivares no organizados.

Asimismo, según la estructura de costo y rendimiento normativo preparado por el Ministerio de Desarrollo Agropecuario el rendimiento de una hectárea de mango se ha estimado en 550 cientos a partir del tercer año hasta 2.200 cientos al sexto año de cosecha.

Por su parte, El Instituto de Investigación Agropecuaria de Panamá (IDIAP) ha reconocido la existencia aproximada de 34 cultivos distintos, los cuales sólo se consumen localmente caracterizándose por su coloración, tamaño y sabores. Por otra parte, las variedades que tienen potencial de exportación son: Kent, Haden, Smith y Tommy Atkins, Julie e Irwin.

Cabe destacar que la Dirección de Agricultura de Panamá desde el 2007, ha establecido el “Proyecto de desarrollo de la fruticultura en Panamá”, enmarcado en la “Plataforma de desarrollo nacional de crecimiento económico y competitividad” y el “Eje estratégico de apoyo a la competitividad”. Dicho proyecto tiene establecido el Componente de Establecimiento y manejo de 4 parcelas demostrativas sobre la producción de mango en las regiones de Veraguas, Coclé y Capira, este consiste en el

establecimiento de nuevos componentes tecnológicos como cultivares promisorios y tecnologías de producción que incluyan el manejo integrado del cultivo, desde la fase de establecimiento hasta la de post cosecha. De igual manera, se han realizado actividades grupales de capacitación y evaluación de los resultados de las distintas etapas de los cultivos.

f. Fresa Fresca

Ficha Técnica	
Nombre Común	Fresa
Nombre Científico	<i>Fragaria</i>
Tipos de fresa Cultivados	Oso Grande
Temporadas de Producción	Inicio del periodo de lluvias
Lugares de Producción	Tierras Altas de Chiriquí (Boquete y Cerro Punta)
Cantidad de Productores	No hay datos

Con respecto a la producción de fresas, Panamá presenta una oferta limitada del fruto, siendo este procesado únicamente en la provincia de Chiriquí, esencialmente en Boquete y Cerro Punta.

La producción de fresas, contemplan un considerable número de variedades, entre ellas *Fragaria vesca* (fresa silvestre), *Fragaria virginiana* o escarlata, *Fragaria chilensis* (fresa chile), *Fragaria moschata* (Alemania). Su propagación ha quedado reducida casi únicamente a los programas de mejora. En los cultivos comerciales se emplea la técnica de multiplicación vegetativa conocida como cultivo de meristernos, que permite obtener plantas libres de enfermedades.

Con respecto a la producción del fruto, pese a que hay superficie cultivada no hay datos estadísticos sobre la producción real de la fresa, sin embargo se estima que el rendimiento del fruto oscila entre las 25 a 50 ton/ hectárea.

Debido a la falta de información en este cultivo, se espera que para el 2012, se logren obtener datos actualizados sobre la participación de las fresas en el mercado nacional, consecuente del Censo Agrícola 2011.

g. Mandarinas

Ficha Técnica	
Nombre Común	Mandarina
Nombre Científico	<i>Citrus reticula</i> , <i>Citrus deliciosa</i> , <i>Citrus unshiu</i> , <i>Citrus reshni</i>
Tipos de mandarinas Cultivados	Dancy, Clementina, Ellende, Tankan y Kinneola
Temporadas de Producción	Octubre y Marzo
Lugares de Producción	Santa Fe, Tambo, Toabré, Copé
Cantidad de Productores	No hay datos

La Mandarina es contemplada según el Instituto de Mercadeo Agropecuario, como un producto potencial inmediato dentro de la economía panameña, siendo este un fruto con poca extensión de cultivo, sin embargo presenta posibilidades de algún mercado interno y externo.

En Panamá no hay registros de plantaciones comerciales del fruto, sin embargo en zonas relativamente altas de Santa Fe en Veraguas, Tambo, Toabré, Copé en Coclé, el norte de Capira en Panamá, son las áreas de mayor producción en el país.

Actualmente no se registran datos sobre la producción real del producto, sin embargo se indica por parte del Instituto de Mercadeo Agropecuario de Panamá, que en el 2004 se cultivaron varios tipos de mandarinas, entre ellas: Dancy, Clementina, Ellende, Tankan y Kinneola.

La época de siembra de las mandarinas, se da de igual manera que en la mayoría de frutales cultivados en Panamá, esto se plantan en campo desde inicios de las lluvias hasta finales del ciclo, abarcando desde el mes de mayo hasta octubre. Asimismo su cosecha se efectúa entre los meses de octubre y marzo, dependiendo de las condiciones de humedad.

Debido a la falta de información en este cultivo, se espera que para el 2012, se logren obtener datos actualizados sobre la participación de las fresas en el mercado nacional, consecuente del Censo Agrícola 2011.

h. Pulpas de Frutas no Tropicales

Panamá posee una oferta considerable de frutas tropicales, de las cuales el banano, el melón, la piña y la sandía, se contemplan como frutas de primera categoría, es decir, son aquellos que en la

actualidad tienen una importancia manifiesta en la economía y las extensiones del cultivo están en clara expansión.

Lo anterior, ha permitido a los productores de los mismos, incursionar en la agroindustria procesando de diversas formas el fruto consecuente de sus cosechas, permitiendo generar mayores aprovechamientos y rentabilidad a los agricultores.

Actualmente no se cuenta por parte de las autoridades panameñas sobre la producción, participación y estado de la producción de pulpas de frutas en el país, sin embargo según datos del Instituto de Mercadeo Agropecuario, en su estudio “Algunos Frutales Potenciales en Panamá, su producción para la comercialización”, señala ciertos cultivos que han sido aprovechados en la agroindustria, dichos frutos se muestran en el siguiente cuadro.

Fruto Agroindustrializado
Banano
Mango
Guanábana
Piña
Papaya
Tamarindo
Coco
Maracuyá
Fresa
Noni

Fuente: IMA

i. Aceitunas en Conserva- Gourmet con relleno

Ficha Técnica	
Nombre Común	Aceitunas
Nombre Científico	<i>Olea europaea</i>
Temporadas de Producción	No hay datos
Lugares de Producción	No hay datos
Cantidad de Productores	No hay datos

Debido a condiciones geográficas y climáticas, Panamá no cuenta con producción de espárragos dentro de su territorio, por lo que el producto demandado debe ser importado (para más información ver apartado Dinámica de Importación). Como lo señala el siguiente cuadro, del consumo nacional de frutas no tradicionales y frutas en conserva para el 2004, la totalidad de las mismas es importada, incluyéndose en este rango la importación de espárragos frescos y espárragos en conserva.

Consumo total de frutas y volúmenes importados en el 2004 (Toneladas Métricas)

Fruta	Consumo	Importaciones
Otras frutas no tradicionales	460,00	460,00
Frutas en conserva	11.164,00	11.164,00

Fuente: "La Floricultura en Panamá, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)

Asimismo, cabe señalar que en la actualidad no se ha prestado ninguna iniciativa por parte del Gobierno de Panamá, en desarrollar este tipo de cultivo.

B. Dinámica del Comercio Exterior

En esta sección se analiza la dinámica del comercio exterior para las mercancías objeto de estudio, para el periodo del 2008-2010, de la República del Panamá.

Las fuentes utilizadas para la elaboración de los cuadros estadísticos, fueron tomadas y suministradas directamente por el Instituto Nacional de Estadística y Censos de Panamá (INEC).

Los productos que serán analizados son los siguientes:

1. Aguacates (0804.40.00)
2. Mangos (0804.50.10)
3. Uvas Frescas (0806.10.00)
4. Limones (0805.50.00)
5. Mandarinas (0805.20.00)
6. Fresas (0810.10.00)
7. Espárragos Frescos (0709.20.00)
8. Espárragos en Conserva (2005.60)
9. Aceitunas Rellenas en Conserva (2001.90 y 2005.70)
10. Pulpa de Frutas (2208.99)

Cabe señalar, que todos los cuadros fueron realizados comparando las importaciones y exportaciones de Panamá, con el año más reciente del cual se poseen estadísticas vigentes, en este caso el año 2010.

En relación con la clasificación arancelaria de la pulpa de frutas, se clasificó en tres posiciones arancelarias esto debido a que a lo interno de Panamá, existen tres clasificaciones en la cual la pulpa de frutas es susceptible a ser clasificada.

Situación similar se da en el caso de las aceitunas rellanas en conserva, que a nivel de clasificación arancelaria poseen dos sub-partidas distintas en las cuales podría ser clasificada.

Por otro lado, como nota aclaratoria, se quiere indicar, que los cuadros que no se muestran en los siguientes apartados, correspondientes a las mercancías objeto de estudio, son resultado de la falta de estadísticas para esas respectivas exportaciones o importaciones. Por lo cual si no se señala un cuadro estadístico para una mercancía en cuestión, significa que sus exportaciones o importaciones son nulas.

a. Dinámica de las Importaciones

Principales países de Origen de las Importaciones Panameñas

Aguacates Frescos

(080440.10)

País/Año	2010	2009	2008
Estados Unidos	37.977	23.133	9.405
Costa Rica	20.117	2.871	0
Guatemala	8.144	0	0
Colombia	7.955	0	3.675
Resto del Mundo	0	145	0
Total	74.193	26.149	13.080

Principales países de Origen de las Importaciones Panameñas

Mangos Frescos

(080450.10)

País/Año	2010	2009	2008
Costa Rica	131.987	111.677	20.867
Estados Unidos	45.724	13.072	20.154
Perú	23.214	0	16.632
Colombia	17.966	0	35.731
Resto del Mundo	0	122	273
Total	218.891	124.871	93.657

Principales países de Origen de las Importaciones Panameñas

Uvas Frescas

(080610.00)

País/Año	2010	2009	2008
Estados Unidos	4.867.875	4.990.438	4.786.755
Chile	1.640.852	1.668.662	1.774.666
Perú	1.616.322	1.045.045	526.830
México	491.332	187.703	35.422
Guatemala	36.410	0	0
Resto del Mundo	29.743	152.694	182.985
Total	8.682.534	8.044.542	7.306.658

Principales países de Origen de las Importaciones Panameñas

Limonos Frescos

(080550.10)

País/Año	2010	2009	2008
Estados Unidos	61.361	60.496	41.230
Colombia	17.789	0	0
Chile	12.968	2.550	3.308
Perú	9.700	19.412	13.034
Resto del Mundo	0	0	0
Total	101.818	82.458	57.572

Principales países de Origen de las Importaciones Panameñas

Mandarinas Frescas

(080520.10)

País/Año	2010	2009	2008
Chile	96.701	65.798	39.581
España	88.319	68.899	62.399
Estados Unidos	48.240	44.061	20.168
Perú	25.417	0	0
Resto del Mundo	0	0	0
Total	258.677	178.758	122.148

Principales países de Origen de las Importaciones Panameñas

Fresas Frescas

(081010.00)

País/Año	2010	2009	2008
Estados Unidos	385.876	296.222	259.646
Colombia	85.891	0	148.049
China	20.116	0	0
Guatemala	11.297	49.982	11.169
Costa Rica	10.817	14.531	0
Resto del Mundo	8.044	0	0
Total	522.041	360.735	418.864

Principales países de Origen de las Importaciones Panameñas

Espárragos frescos o refrigerados

(07092000)

País/Año	2010	2009	2008
Perú	217.258	111.636	131.802
Colombia	161.964	327.589	31.532
Estados Unidos	15.945	90.180	13.912
Chile	4.392	6.415	4.629
Guatemala	282	4.700	0
Resto del Mundo	0	0	0
Total	399.841	540.520	181.875

Principales países de Origen de las Importaciones Panameñas

Espárragos en Conserva

(200560.00.00)

País/Año	2010	2009	2008
Estados Unidos	110.912	147.244	63.975
España	24.860	28.188	34.398
Perú	1.126	0	0
China	675	0	0
Resto del Mundo	3.877	5.306	5.064
Total	140.775	180.738	103.437

Principales países de Origen de las Importaciones Panameñas

Aceitunas Rellenas en Conserva (Las demás hortalizas)

(200190.90.90)

País/Año	2010	2009	2008
Estados Unidos	14.056	12.048	23,343
China	6.278	5.927	8,929
Tailandia	2.339	0	0
Guatemala	761	0	0
Hong Kong	215	0	126
Resto del Mundo	0	8932	5.674
Total	24.015	26.907	38.072

Principales países de Origen de las Importaciones Panameñas

Aceitunas Rellenas en Conserva

(200570.00.00)

País/Año	2010	2009	2008
España	560.624	512.959	350.590
Estados Unidos	107.314	168.284	193.030
Grecia	24.860	15.725	0
Italia	2.092	0	0
Perú	164	0	0
Resto del Mundo	0	1.667	995
Total	695.054	698.635	544.615

Principales países de Origen de las Importaciones Panameñas

Frutas tropicales conservadas, otras

(200899.30)

País/Año	2010	2009	2008
Colombia	97.489	91.796	47.337
Guatemala	21.430	15.592	1.299
Estados Unidos	10.596	10.448	43.032
China-Taiwán	5.115	6.986	849
China (Continental)	3.165	10.262	6.095
Resto del Mundo	3.076	3.971	7.626
Total	140.871	139.055	106.238

Principales países de Origen de las Importaciones Panameñas

Frutas no tropicales conservadas, otras

(200899.40)

País/Año	2010	2009	2008
Estados Unidos	113.193	88.640	95.788
China-Taiwán	106.142	54.539	30.029
Tailandia	3.711	0	680
China (Continental)	3.189	5.335	9.410
Italia	2.516	0	961
Resto del Mundo	877	353	1.505
Total	229.628	148867	138.373

Principales países de Origen de las Importaciones Panameñas

Frutas no tropicales conservadas, otras

(200899.90)

País/Año	2010	2009	2008
República Dominicana	559.808	0	0
Estados Unidos	149.221	150.217	98.990
Costa Rica	135.297	71.300	199.960
China (Continental)	17.493	5.605	1.708
Guatemala	10.341	34.581	309
Resto del Mundo	9.984	13.834	60.117
Total	882.144	269.489	361.084

b. Dinámica de Exportación

Principales países de Destino de las Exportaciones Panameñas

Limones Frescos

(08055010)

País/Año	2010	2009	2008
Guadalupe y Dependencias	3000	0	0
Aruba	240	0	0
Resto del Mundo	0	0	0
Total	3240	0	0

Principales países de Destino de las Exportaciones Panameñas

Aguacates Frescos

(08055010)

País/Año	2010	2009	2008
Italia	352	0	0
Canadá	140	0	0
Resto del Mundo	0	0	0
Total	492	0	0

c. Balanza Comercial: Panamá-Perú

Panamá: Balanza Comercial con la República de Perú

	Capítulo 7		
	2010	2009	2008
Exportaciones	0	0	0
Importaciones	1.516.460	1.061.319	1.189.294
Saldo de Balanza Comercial	-1.516.460	-1.061.319	-1.189.294

Panamá: Balanza Comercial con la República de Perú

	Capítulo 8		
	2010	2009	2008
Exportaciones	0	0	0
Importaciones	1.336.835	973.573	421.191
Saldo de Balanza Comercial	-1.336.835	-973.573	-421.191

Panamá: Balanza Comercial con la República de Perú

	Capítulo 20		
	2010	2009	2008
Exportaciones	0	0	0
Importaciones	718.023	1.165.665	748.065
Saldo de la Balanza Comercial	-718.023	-1.165.665	-748.065

SECCIÓN VI

ANÁLISIS DE LA DINÁMICA COMERCIAL Y DE DISTRIBUCIÓN

A. Canales de Distribución y Comercialización.

a. Subsector: Frutas y Hortalizas

El sector de la industria de frutas y hortalizas está organizado por una serie de actores, entre los cuales los distribuidores tienen una gran preponderancia, debido a que representan el principal medio por el cual las frutas y hortalizas son distribuidas.

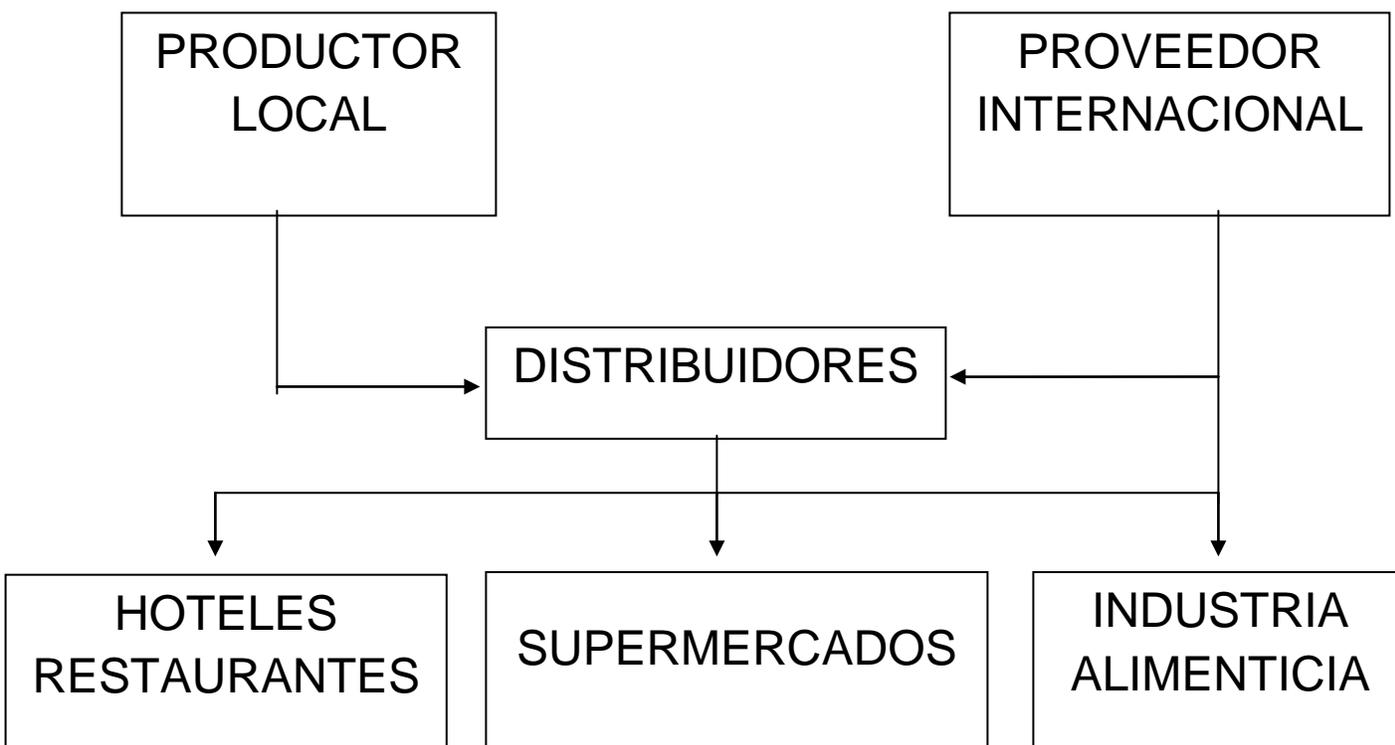
No obstante en el mercado panameño, pese a que algunos productores son a la vez distribuidores, existen una gran cantidad de distribuidores independientes que venden sus productos directamente a supermercados, hoteles, restaurantes, industrias, etc.

Un ejemplo de ello, es lo que sucede en el mercado agrícola panameño, o denominado también mercado del abasto, en donde llegan un sin número productores y distribuidores, que comercializan sus productos a nivel local y en casos de desabastecimiento compran los productos a terceros países para satisfacer la demanda interna

Existen otro tipo de distribuidor que no solo vende producto local sino que importa durante todo el año, un sin número de frutas y hortalizas de mayor calidad, y otras que no existen a nivel local, para que posteriormente se distribuyan a lo interno del país.

Los supermercados no tienen como costumbre importar este tipo de productos, sino que compran las frutas y hortalizas a los distribuidores o productores antes mencionados; pero a su vez se convierten en los comercializadores directores por los cuales este tipo de productos frescos llegan al consumidor final.

Por otro lado, en el caso de los hoteles, restaurantes compran productos a distribuidores locales para ser procesados con fines culinarios, relacionados con sus actividades diarias. En relación con industrias alimenticias que necesitan frutas y hortalizas para la elaboración de productos finales, en algunos casos compran a nivel local, pero en otras ocasiones importan los productos, cuando sus volúmenes de procesamiento son muy altos, y necesitan tener una constancia de producción durante todo el año



Se definen entonces tres canales de comercialización principales:

- a) **Importación directa:** Algunas compañías compran los productos de manera directa a proveedores internacionales con el fin de satisfacer las necesidades de su industria, por ejemplo la industria alimenticia.
- b) **Distribuidor Local:** Estos se encargan de comprar sus productos tanto a productores locales como a proveedores internacionales, para luego vender los productos a lo interno del mercado.
- c) **Punto de Venta:** En estos lugares se venden los productos frescos para el consumo de la población en general, como lo son supermercados, tiendas de abarrotes, etc.

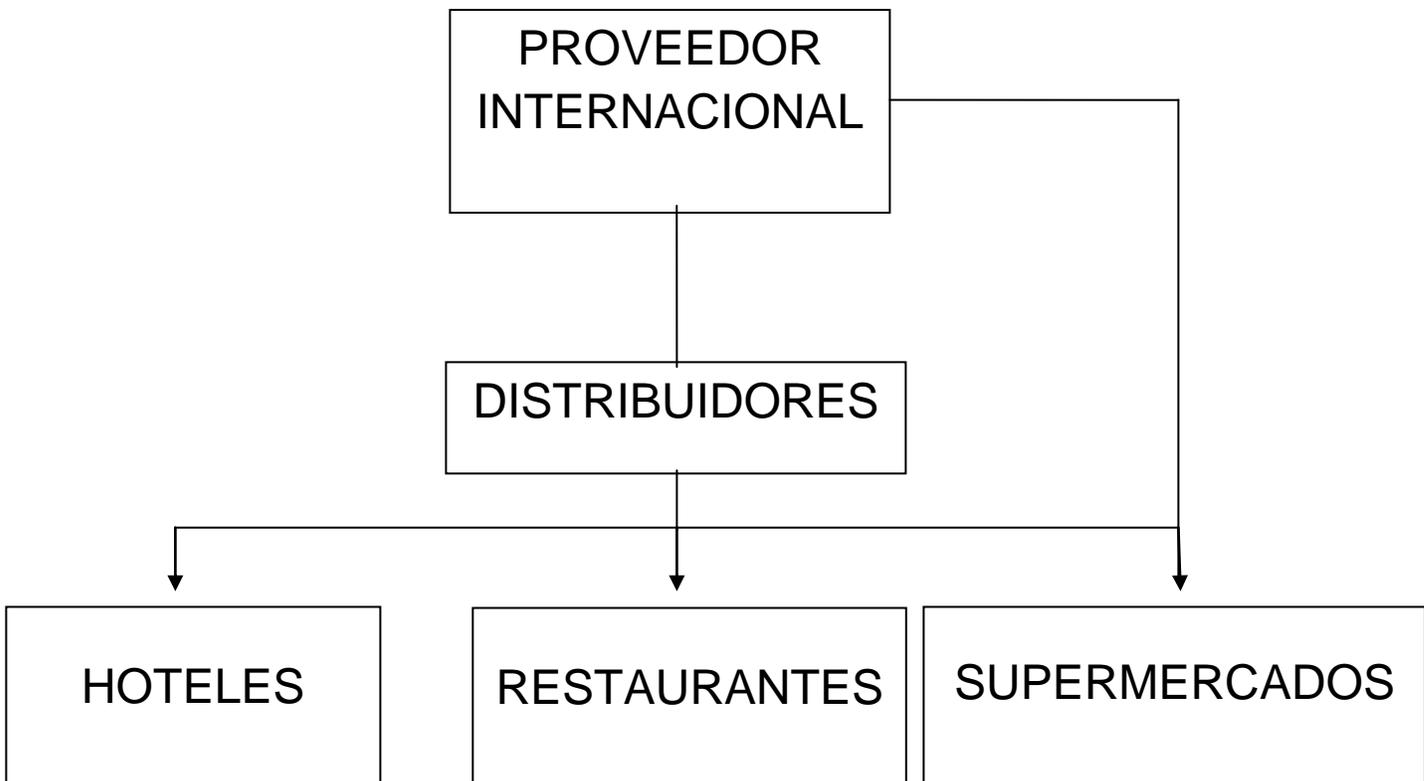
b. Subsector: Frutas y Hortalizas en Conserva

Este sector está compuesto directamente por importadores directos y distribuidores locales que a su vez son importadores, que distribuyen este tipo de productos a lo largo del territorio nacional.

Debido a la escasez de una industria dedicada a la elaboración de frutas y hortalizas en conservas, los distribuidores locales compran los productos desde terceros países como Perú, España, Estados Unidos.

Los supermercados y las tiendas de abarrotes locales, son los lugares característicos en los cuales se vende los productos objetos de estudio, al consumidor final. Estos dos actores suelen importar los productos desde terceros países principalmente aquellos que tienen una infraestructura de compras y logística bastante grande como lo es Riba Smith, Super 99, Super Xtra, etc.

Otros actores de la cadena de comercialización como lo son los hoteles, y restaurantes que compran los productos a los distribuidores locales, y no buscan la compra directa a proveedores internacionales.



Se definen entonces dos canales de comercialización principales:

- a) **Importación directa:** Algunas empresas compran los productos de manera directa a proveedores internacionales debido a la poca industria local, en este caso esta representan por supermercado locales y con una infraestructura lo suficientemente desarrollada para realizar en sus departamentos de compras las importaciones de estos productos
- b) **Distribuidor Local:** Estos son los principales actores de la cadena de distribución, debido a su cadena de comercialización ya instaurada en el mercado panameño, estos importan el producto directamente a proveedores internacionales y posteriormente lo venden a supermercados, hoteles, restaurantes.
- c) **Punto de Venta:** En estos lugares se venden los productos en conserva analizados, para el consumo de la población en general, ejemplo de ello son supermercados, tiendas de abarrotes, etc.

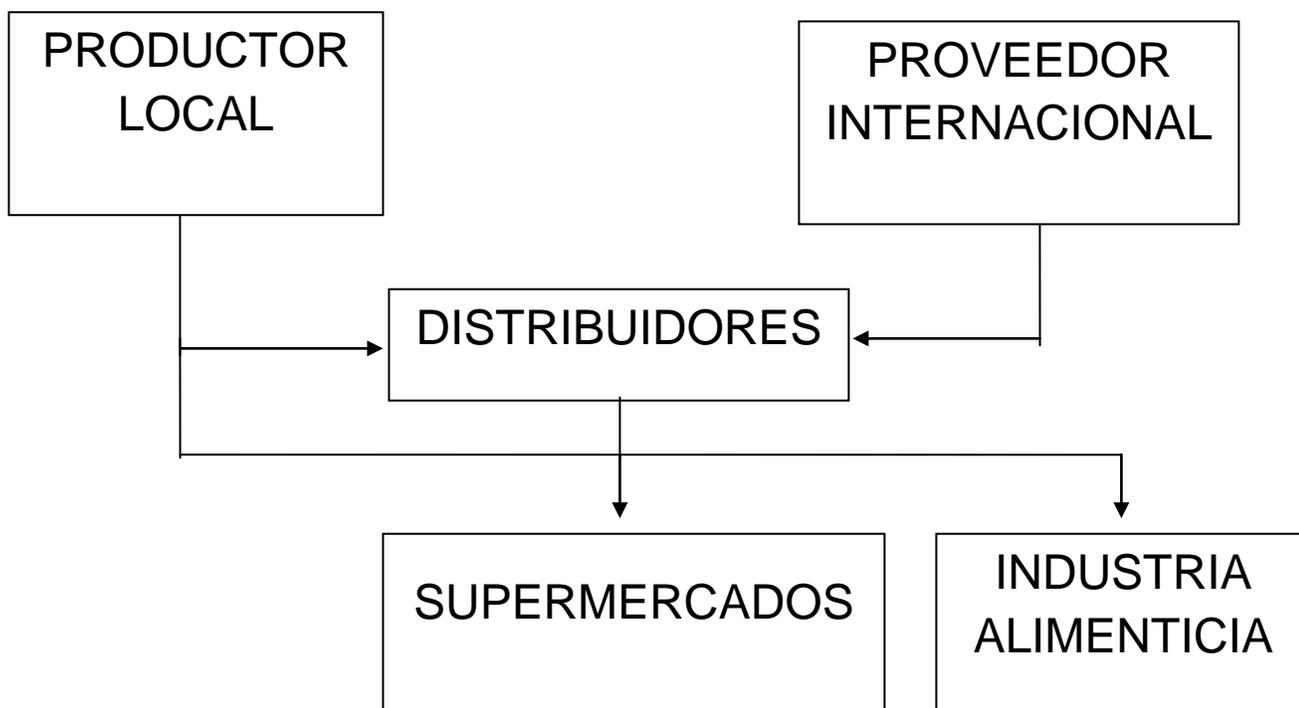
c. Subsector: Pulpas de Frutas

En lo que concierne a este sector, la industria que existe a nivel panameño es muy tradicional, rudimentaria, y poco desarrollada, enfocándose a un mercado muy reducido de distribución local.

Normalmente cuando las empresas que elaboran productos finales en los cuales su principal materia prima es la pulpa de frutas, tienen demanda de los mismos; importan la pulpa desde terceros países y no la compran a nivel local.

Pese a que parece una industria pequeña, en Panamá existen una gran cantidad de empresas locales dedicadas a la elaboración de jugos, por lo cual la demanda de estos productos es bastante alto y las importaciones de los mismos es significativo. Estas importaciones son provenientes de países como Colombia, Costa Rica, Estados Unidos.

En relación con las ventas de pulpa de frutas en los diferentes puntos de comercialización local, como los supermercados, existe la característica de que la presencia de dichos productos es reducida y poco relevante.



Se definen entonces dos canales de comercialización principales:

- a) **Importador Directo:** Algunas empresas compran los productos de manera directa a proveedores internacionales, debido que la industria local es bastante rudimentaria, es por ello que para mantener la constancia de su producción compran la materia prima en el mercado internacional.
- b) **Distribuidor Local:** Estos son los principales actores de la cadena de distribución, debido a su cadena de comercialización ya instaurada en el mercado panameño, estos importan el producto directamente a proveedores internacionales y posteriormente lo venden a supermercados, hoteles.

B. Análisis de la Competencia

a. Subsector: Frutas y Hortalizas

En lo que corresponde a este sector, Panamá importa gran cantidad de productos debido al desabastecimiento que se da durante varias épocas del año, pese a que hay producción nacional de algunos productos objeto de estudio.

Es por ello que existe gran competencia de marcas internacionales, que compiten en calidad, variedad y precio a lo interno del mercado. Esto genera como resultado, que muchas comercializadoras importen los productos del extranjero para contrarrestar las deficiencias que existen a lo interno del sector

Algunos de los sectores de productores organizados que existen a lo interno del mercado panameño, como lo es ADIPA (Asociación de Distribuidores Agrícolas de Panamá), reconocen la importancia de los proveedores internacionales en las épocas de desabastecimiento, pero a su vez ven como una problemática la competencia internacional que en muchos casos los afectan durante las épocas en las cuales poseen un oferta de producto alta.

Productos como los espárragos frescos, son importados casi en su totalidad de terceros países, y otros como los limones, mandarinas y los mangos son importados desde mercados externos debido a las épocas de desabastecimiento, y agregado a esto se puede decir que algunas de estas importaciones son debido a la necesidad de conseguir un producto de calidad y con variedades que no se encuentran a lo interno de este mercado.

En el caso de las uvas, aguacates y fresas, se compran a proveedores internacionales durante todo el año, porque se suele darse, que los puntos de ventas como los supermercados, siempre venden producto importados de este tipo de frutas.

La información antes mencionada, refleja que en este sector en particular existe competencia tanto extranjera como interna, pero la principal competencia se por parte de Distribuidoras locales que tienen un gran posicionamiento local como lo es Hermanos Gago y Cerro Punta, y otros Hortifresh, que como se mencionó anteriormente son productores y a la vez distribuidores locales.

A continuación se desglosa por producto las principales marcas y países de importación de las mercancías objeto de estudio, relacionadas a esta sub-sección, tanto a nivel nacional como internacional. Cabe señalar que pueden existir otro tipo de marcas que no se mencionan en este apartado, pero las que se reflejan, son el resultado obtenido de la investigación realizada.

Producto	Marcas	Países de Importación
Aguacates	Sin marca	Estados Unidos
	Fresh Cut	Costa Rica
	Cerro Punta	Guatemala
		Colombia

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

Producto	Marcas	Países de Importación
Mangos	Sin marca	Costa Rica
	Cerro Punta	Estados Unidos
	Frsh Cut	Perú
		Colombia

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

Producto	Marcas	Países de Importación
Uvas	Sin marca	Costa Rica
	Fresh Cut	Estados Unidos
	Agro Fresh	Perú
	Cerro Punta	Colombia

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

Producto	Marcas	Países de Importación
Limones	Sin marca	Estados Unidos
	Fresh Cut	Colombia
	Agro Fresh	Chile
	Cerro Punta	Perú
	Estados Unidos	

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

Producto	Marcas	Países de Importación
Mandarinas	Sin marca	Estados Unidos
	Rimith	Colombia
	Cerro Punta	Chile
	Fresh Cut	Perú
	Agro Fresh	Estados Unidos

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

Producto	Marcas	Países de Importación
Fresas	Dricoll's	Estados Unidos
	Cerro Puta	Colombia
	Fresstania	China
	Rimith	Guatemala
	Fresh Cut	Costa Rica

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

Producto	Marcas	Países de Importación
Espárragos Frescos		Perú
	Cerro Punta	Colombia
	Fresh Cut	Estados Unidos
	Agro Fresh	Chile
		Guatemala

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

b. Subsector: Frutas y Hortalizas en Conserva

En relación con la competencia existente en el sector de las hortalizas y frutas en conserva, se da principalmente por parte de marcas no locales provenientes de países como Estados Unidos, España y Perú principalmente.

Existen una gran variedad de marcas en este tipo de productos, aunque por lo general no poseen productos de mucho valor agregado, con excepción de supermercados más especializados a un sector socioeconómico más alto como lo es Riba Smith.

A continuación se desglosa por producto las principales marcas y países de importación de las mercancías objeto de estudio, relacionadas a esta sub-sección, tanto a nivel nacional como internacional. Cabe señalar que pueden existir otro tipo de marcas que no se mencionan en este apartado, pero las que se reflejan, son el resultado obtenido de la investigación realizada.

Producto	Marcas	Países de Importación
----------	--------	-----------------------

	Diamante	Estados Unidos
	Hermanos Zakai	
Espárragos en Conserva	Frescos Importado	España
	Roland	Perú
	Del monte	China

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

Producto	Marcas	Países de Importación
	Italica	
	Fragata	
	Eureka	España
	Lindsay	Estados Unidos
Aceitunas Rellenas en Conserva	Fantis	Grecia
	Krinos	China
	Guiliano	Tailandia
	Don Juan	
	Apetina	
	La Española	

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

b. Subsector: Pulpas de Frutas

Este sector tiene una competencia muy reducida a nivel del mercado local, esto debido a que su industria es poco visible y bastante rudimentaria en algunos casos, por lo cual no alcanza los niveles de producción y calidad para competir con otros proveedores internacionales.

No obstante, en el estudio realizado se determinó que esta industria existe un único competidor fuerte a nivel panameño y es la empresa Tropicali que está dedicada a la producción y comercialización de pulpas de frutas, mermeladas, zumos, etc.

No existe tanta influencia de marcas extranjeras al mercado panameño, aunque existe un mercado poco explotado en este sentido, tanto para el consumidor minorista como para el mayorista, sobre todo dirigido al sector alimenticio, que preparan productos con base en este tipo de materias primas.

A continuación se desglosa por producto las principales marcas y países de importación de las mercancías objeto de estudio, relacionadas a esta sub-sección, tanto a nivel nacional como internacional. Cabe señalar que pueden existir otro tipo de marcas que no se mencionan en este apartado, pero las que se reflejan, son el resultado obtenido de la investigación realizada.

Producto	Marcas	Países de Importación
Pulpas de Frutas	Big Flavors	Estados Unidos
	Frugy	China (Taiwán)
	Conservas de Antaño	Colombia
	La Hojita	Costa Rica

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

C. Niveles de Precios

El análisis de los Precios de cada uno de los productos objeto de estudio, están basados en una investigación de campo realizada en diferentes empresas de la cadena de distribución como lo es el Mercado del Abasto (Mercado Agrícola); Súper 99, El Machetazo, Riba Smith, Hermanos Gago y otros lugares de distribución de los productos objeto de estudio en el mercado panameño

Cabe señalar, que los precios están indicados en rangos, en donde se representa el precio más bajo y el precio más alto encontrado, en el análisis de mercado. En los casos en donde solo se encontró un único producto, se representa solo un valor numérico del producto en cuestión.

a. Subsector: Frutas y Hortalizas

➤ Producto: Aguacates

	Tipo	Peso	Precio
	Aguacate	390 gr	0.6 - 0.87

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

➤ Producto: Mangos

	Tipo	Peso	Precio
	Mango	450 gr	1 - 1,85

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

➤ Producto: Uvas Frescas

	Tipo	Peso	Precio
	Uva Red Globe	450 gr	1,24 - 1,73
	Uvas Sugar Verde	450 gr	1,79- 2,75
	Uva sin Semilla	900 gr	4 - 4,53
	Uva Roja sin Semilla	450 gr	2,75 - 3

Uva Red Globe, Canasta	900 gr	3,4 - 3,75
Uvas Negras	900 gr	4,7 - 5,33

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

➤ **Producto: Limones**

	Tipo	Peso	Precio
Limón		Und	0,29 - 0,99
Limón Chino		450 gr	0,58
Limón Nacional		450 gr	1,2 - 1,46
Limón Persa		900 gr	2,37
Limón Persa		900 gr	0,60

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

➤ **Producto: Mandarinas**

	Tipo	Peso	Precio
Mandarina Nacional		Und	0,19
Mandarina en Cesta		900 gr	2 - 2,37
Mandarina Española		9,98 Kg	28

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

➤ **Producto: Fresas**

	Tipo	Peso	Precio
Canasta de Fresas		250 gr	2-3 - 2.45
Canasta de Fresas		250 gr	5,5 - 5.95
Canasta de Fresas Jumbo		NR	5,5 - 5,95

Canasta de Fresas	450 gr	9,6 - 9,96
Fresas Jumbo	500 gr	4,34
Fresa Importada	8x500 gr	48

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

•
➤ **Producto: Espárragos Frescos**

	Tipo	Peso	Precio
	Esparrago Fresco	450 gr	4,75 - 6.33
	Esparrago Fresco	450 gr	4,75
	Esparrago Fresco	11x 450gr	35

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

b. Subsector: Frutas y Hortalizas en Conserva

➤ **Producto: Espárragos en Conserva**

	Tipo	Peso	Precio
	Esparrago verde	450 gr	3,8 - 4.50
	Puntas de Espárragos en conserva	430 gr	1,78 - 2,99
	Espárragos en Conserva	345 gr	3,53
	Espárragos en Trozos en Conserva	300 gr	1,75
	Espárragos en Conserva	340 gr	2.95

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

➤ **Producto: Aceitunas en Conserva**

	Tipo	Peso	Precio
--	------	------	--------

Aceituna Negra Mula	60 kg	200
Aceitunas Rellenas de Pimentón	280 gr	3,35
Aceitunas Rellenas de Almendras	140 gr	1,09
Aceitunas en Conserva sin semilla	140 gr	1,78
Aceitunas en Conserva	600 gr	3,68
Aceitunas en Rebanadas	200 gr	1,59
Aceitunas rellenas de Anchoa	220 gr	1,29
Aceitunas Alcaparrado	90 gr	0,96
Aceitunas sin Semillas	170 gr	2,01
Aceitunas Kalamata en Conserva	230 gr	5,10
Aceitunas Rellenas con Salmon	200 gr	1,09
Aceitunas Kalamata	910 gr	9,72
Aceitunas Rellanas con Jalapeño	200 gr	5,50
Aceituna en Conserva	85 gr	0,90
Queso Feta con Hierbas y Aceitunas	NR	3,19
Queso con Aceitunas	260 gr	2,70
Aceituna Alino Español	314 gr	1,85
Aceituna Rellena de Chile	120 gr	1,15

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

c. Subsector: Pulpas de Frutas

➤ Producto: Pulpa de Frutas

Tipo	Peso	Precio
Pulpa de Guanabana, Piña, Mora, Maracuyá, Guayaba	250 gr	1,40
Pulpa de Tamarindo	450 gr	1,25 – 3, 80
Concentrado de Maracuyá	450 gr	3,80
Concentrado de Nance	450 gr	2,47

Concentrado de Piña Colada

1 Litro

6,27

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

D. Formas de Pago

a. Subsector: Frutas y Hortalizas

Todas las empresas entrevistadas, relacionadas con este sector, mencionaron la compra a crédito entre los 15 y 30 días como su método de pago ideal, por lo que se concluye que en el mercado mencionado es la opción idónea.

Sin embargo cabe mencionar que dependiendo el tipo de empresa, en algunos casos los métodos de pago funcionan diferente, como fue señalado anteriormente, en el mercado del abasto algunos distribuidores indicaron que si bien es cierto no pagan a contado de manera inmediata, al forma de pago es por medio de dos pagos, la mitad de la compra a contado y la otra mitad un vez que la mercancía llega en las condiciones establecidas hasta el punto establecido.

b. Subsector: Frutas y Hortalizas en Conserva

De todas las empresas entrevistadas y según la reunión que se gestó por medio de ACOVIPA, mencionaron que en el caso de los productos en conserva, se da la particularidad que sus compras son a crédito entre los 15 y 30 días y en algunos casos excepcionales, créditos hasta de 60 días dependiendo del tipo de cliente.

c. Subsector: Pulpas de Frutas

De todas las empresas entrevistadas, relacionadas con este sector, mencionaron la compra a contado y a crédito entre los 15 y 30 días como su método de pago ideal. Los datos en relación con los medios de pago son muy reducidos debido a la poca industria que existe en el mercado panameño.

E. Estudio Logístico

La logística es uno de los aspectos más importantes que se debe tomar en consideración para realizar la comercialización internacional de cualquier producto. Para que sea adecuada esa logística se deben de tomar en consideración, se deben incluir muchos aspectos como las rutas, el transporte, el envase y embalaje, costos, medios de pago, INCOTERMS, documentación, procedimientos aduaneros. En el siguiente apartado incluiremos algunos de los aspectos más relevantes que se deben de tomar en cuenta para realizar la logística del producto en estudio hacia Panamá, además en otros puntos del presente estudio se encuentran otros aspectos importantes para llevar productos desde Perú hasta Panamá.

a. Acceso Portuario a Panamá

Panamá está ubicada en América Central, cuenta con acceso por vía marítima, terrestre y aérea.

Vía terrestre se puede acceder desde la frontera con Costa Rica, Paso Canoas, vía aérea se hace principalmente por el Aeropuerto Internacional de Tocumen en Panamá City y marítimamente Panamá cuenta con varios puertos de grandes dimensiones. Los más importantes son: Manzanillo, Cristóbal, Balboa, Vacamonte y Armuelles.

En el caso del comercio con Perú, la principal vía de acceso es la marítima y esto unido al desarrollo de los puertos está directamente relacionado con la importancia del comercio exterior con Perú, además el desarrollo portuario panameño es uno de los más importantes de Latinoamérica y eso se une a que cuenta con un canal interoceánico que une el Mar Caribe con el Océano Pacífico, conocido como Canal de Panamá.

Casi 14,000 barcos transitan el Canal de Panamá cada año con más de 197 millones de toneladas de carga y 700,000 pasajeros y tripulantes a bordo. A causa de este tráfico y de las modernas facilidades portuarias, se espera que Panamá se convierta en el principal centro logístico multimodal de la región en los años venideros.

Actualmente, los principales puertos son:

En la Costa Atlántica:

1. Manzanillo International Terminal (Stevedoring Services of America)
2. Colon Container Terminal (Evergreen International Corporation)

3. Colon Port Terminal (Hutchinson Port Holdings)

4. Colon 2000 (Cruise Ship Terminal)

En el lado Pacífico:

1. Panamá Port Terminal S.A (Hutchinson Port Holdings)

2. Muelle Rodman (Alireza - Mobil), para carga y descarga de combustible.

Además la movilización de carga no es solo a nivel de barcos sino que Panamá al ser un país de paso para otras rutas se manejan importantes vía internas como la férrea ya que junto con los puertos, el ferrocarril restaurado por Kansas City Southern Railways conectará los puertos creando un Puente terrestre para complementar el Canal.

Para el caso de la Ruta entre Perú y Panamá, como se indicó la vía a utilizar es la marítima, de cualquier punto de salida de Perú, podrá entrar a Panamá por Manzanillo o Balboa como puertos de acceso principal.

La ruta que más se utiliza es Puerto Callao en Perú a Puerto Manzanillo en Panamá, también es fácil el uso de la Ruta Puerto Callao hacia Puerto Balboa.

Los tiempos estimados de duración de la ruta es de 10 días aunque puede llegar a 15 días.

b. Medios de Transporte

Un buen plan de transporte permite que los productos de las empresas exportadoras transiten por la cadena de distribución de manera eficiente y al menor costo posible. Esto, a su vez, ayuda a aumentar la competitividad de la empresa.

En el punto anterior se determinó que el medio de transporte para el comercio entre Panamá y Perú es el marítimo y por lo general y por el tipo de producto en estudio se utilizan contenedores, para este en específico se recomienda un **acomodo especial dentro de los contenedores⁵² para un correcto transporte. Para eso tomar las medidas necesarias respecto al tamaño del contenedor es de vital importancia y también los niveles de protección que se requiera, para el caso de los tamaños de contenedores tenemos:**

⁵² Un contenedor se define como un elemento de transporte de carácter permanente y lo suficientemente resistente para permitir su uso repetido. Su diseño facilita el transporte de mercancías, evita operaciones intermedias de carga y descarga, y permite su traslado por diferentes medios de transporte.

Contenedor	Dimensiones	M ³	Peso Bruto Máximo
20 GP	20" x 8" x 8,6"	33,2	30480 kg
40 GP	40" x 8" x 8,6"	67,8	30480 kg
40 HQ	40" x 8" x 9,6"	76,4	30480 kg

Además se recomienda siempre traerlo vía marítima por asuntos de costo del flete, facilidad de acomodo de los contenedores a pesar de que se tenga que invertir en tiempos de espera más largos de llegada al país destino, pero en el caso del flete aéreo el tiempo es más corto, pero se complica en la parte de costos logísticos y por ende del precio final porque el costo aéreo es hasta 3 o 4 veces más que el marítimo, permite por lo general el transportar menor cantidad por este rubro, y aunque el tiempo de entrega pueda ser más complaciente con su comprador el costo final puede hacer perder el negocio.

Facilidades de transporte internacional	<p>Para la elección del medio de transporte adecuado se debe tomar en cuenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contratar el medio de transporte adecuado a la mercancía. • Identificar una ruta segura, de fácil acceso, en lo posible un medio de transporte económico, y con experiencia comprobada. • Contactos con agentes y transportistas para asegurar espacios y buenas tarifas. • Cerciorarse de un empaque y embalaje adecuado al tipo de mercancía. • Revisar y verificar la documentación y que los datos declarados sean correctos y completos. • Tener un control en el trayecto del viaje.
---	---

c. Empaque y Embalaje

El embalaje trata de proteger el producto o conjunto de productos que se exporten, durante todas las operaciones de traslado, transporte y manejo; de manera que dichos productos lleguen a manos del consignatario sin que se haya deteriorado o hayan sufrido merma desde que salieron de las instalaciones en que se realizó la producción o acondicionamiento.

El embalaje debe adecuarse a las penalidades que vaya a sufrir el producto hasta el mercado de utilización y por ello debe pensarse siempre en: términos de recorrido total del transporte en que se vaya a realizar, el apilamiento al que deberá estar sometido en camiones, bodegas o almacenes, la manera en que será cargado, descargado y manipulado, los climas de condiciones de humedad a los que será sometido, tanto en el país de destino como en el de utilización, y lluvias que deberá soportar, las revisiones aduaneras a los que se verá sometido, las posiciones en las que podrá manipularse y estibarse, los almacenes en los que se ubicará, los países de trasbordo y destino (para el idioma de las marcas), los medios de transporte que se van a utilizar.

El análisis de estos factores y la propia naturaleza del producto deben llevar a decidir en cada caso cuál es el tipo de embalaje y el material a utilizar que resulte más adecuado.

Recomendaciones para los productos frescos:

Para los productos en estudio se recomienda:

- **Embalaje primario:** el embalaje primario para exportación de frutos frescos en cubetas plásticas o bien cajas plásticas.
- **Embalaje secundario:** las cubetas o cajas se pueden colocar desde 6 a 12 unidades en bandejas de cartón, según el tamaño del fruto.
- **Embalaje terciario:** las bandejas a su vez se ubican de 1 a 40 unidades en cajas protegidas que resistan la humedad de las cámaras congeladas o contenedores refrigerados. Es conveniente paletizar las cajas para preservar la fruta durante los manipuleos de carga y descarga.

Antes, durante y luego del envasado el procedimiento fundamental de la postcosecha es la aplicación de frío para preservar la calidad de la fruta hasta su consumo.

También para contrarrestar los efectos de la compresión, la torsión, los cortes, las sacudidas y las vibraciones durante el transporte, puede mejorarse utilizando materiales de relleno que inmovilizan la mercancía dentro del embalaje.

Se recomienda el buen marcado de los productos, con marcas comerciales, modelo y cantidad de paquetes. La tipificación más alta de calidad es la que estará dada por la uniformidad de tamaño, color y madurez y la ausencia de daños producidos en la fruta por diferentes causas, con ciertos porcentajes de tolerancia. Cuanto mayor sea el tamaño del fruto mayor puede ser el precio.

Por último elaborar una lista de embalaje o empaque como se llama en Costa Rica, en este debe de incluirse los siguientes aspectos: cantidades, peso bruto y peso neto en kg, dimensiones en cm, volumen y detalle del contenido.

Recomendaciones para los productos procesados

- **Embalaje primario:** Los productos procesados son regularmente empacados de ambas formas al vacío y no vacío. Los empaques de Polietileno son los más comúnmente utilizados, esto porque protegen mejor de la humedad que podría ocasionar la pérdida del producto al alterar sus características básicas, en ciertos casos esta bolsa se mete en cajitas de cartón, para mayor protección y presentación del producto. Por lo general estos empaques y embalajes primarios son los que llevan las etiquetas y características del producto.
- **Embalaje secundario:** las cajitas o bolsitas colocarán en cajas de cartón de entre 30 x 40 c.m o en cajas de 50x 60 c.m..que es la medida estándar de cajas de cartón de empaque y protección y estas cajas se paletizarán para dar más resistencia a las mismas, sobre todo para resistir el viaje dentro del contenedor. El adhesivo empleado en el pegado y cierre de las cajas debe ser resistente a las condiciones ambientales a las que se vea expuesta la mercancía.
- **Embalaje terciario:** las paletas se colocaran dentro del contenedor, pero para proteger las paletas y las cajas dentro de ellas se recomienda la utilización de diversos materiales que se agregan a los contenedores de embarque para proveer fuerza adicional y protección. Divisores o tabiques dentro de las cajas y refuerzos en sus costados y extremos, aumentan la resistencia a la compresión y reducen el daño.

Se recomienda mantener las cajas o paletas en lugares frescos y secos, el calor.

Se recomienda el buen marcado de los productos, con marcas comerciales, modelo y cantidad de paquetes. En el caso de productos comestibles es necesario incluir los siguientes datos:

1. Nombre bajo el que se vende el producto

2. Ingredientes
3. Cantidad neta
4. Fecha de duración mínima
5. Condiciones de almacenamiento
6. Nombre y direcciones del transformador
7. Lugar de origen
8. Instrucciones de uso

Elaborar una lista de embalaje o empaque, en este debe de incluirse los siguientes aspectos: cantidades, peso bruto y peso neto en kg, dimensiones en cm, volumen y detalle del contenido.

Cuadro resumen de Recomendaciones de Transporte, Envase y Embalaje Internacional

Cuadro resumen de conceptos generales del transporte internacional de mercancías, pero esenciales, que se deben tomar en consideración:

Detalle	Características
Envases, empaque y embalaje	Son los elementos que protegen la mercancía. El envase (o empaque primario) es el material que contiene el producto y que forma parte integral de este. El empaque (o empaque secundario) es el material que lo encierra, con o sin envase, con el propósito de preservarlo y facilitar su entrega. El embalaje corresponde a los materiales, procedimientos y métodos que sirven para acondicionar, presentar, manipular, almacenar, conservar y transportar una mercancía, desde la fábrica o planta de empaque hasta el consumidor final.
Paleta, tarima o pallet	Es una estructura, generalmente de madera, que permite ser manejada y movida por medios mecánicos como una unidad única, la cual se utiliza para colocar (estibar) sobre ella los embalajes con los productos, o bien mercancías no embaladas o sueltas. Para el caso de estos materiales, es necesario cumplir con las normas técnicas y medidas fitosanitarias que las afectan.
Marcado de la carga	<ul style="list-style-type: none"> • Marcado de expedición: Se refiere a los datos necesarios para la entrega de la carga embalada a su destino. • Marcado de información: Está relacionado con información sobre el producto. Sirve para evitar robos, y deben estar separadas de las marcas de expedición. • Marcado de manipulación: Son las indicaciones gráficas para el manejo adecuado de los embalajes en las operaciones de transporte y pretenden transmitir las instrucciones de manejo. Se deben ubicar siempre en la esquina superior izquierda de los embalajes, impresas en

	color negro y tener una medida mínima de 10 cm.
Preparación de embarque	Abarca la forma de paletizar la carga, el proceso de embalaje, la forma de cargar al contenedor, las condiciones del medio y unidad de transporte. Una adecuada preparación del embarque evitará las posibles pérdidas y brinda una mayor seguridad a las mercancías.
Fijación de la carga	Los principales métodos son: <ul style="list-style-type: none"> • Stretch Film: este es un producto plástico estirable y adherente y se aplica envolviendo los pallets, creando de esta forma paredes laterales de sujeción. Tiene como objetivo contener y mantener firme la carga paletizada, facilitar y asegurar su movimiento, almacenaje o transporte. • Fleje (cinta) de acero, PVC o Polipropileno: cuando se tensa, se aumenta el coeficiente de rozamiento de la carga sujeta y se produce una mayor estabilidad. • Funda de Plástico Retráctil: consiste en recubrir la mercancía paletizada con una bolsa de plástico especial a la que posteriormente se le aplica calor en un túnel o con llama manual.
Correcta estiba en el pallet	<ul style="list-style-type: none"> • Método 1: consiste en acomodar las primeras tres o cuatro camas de cajas haciendo coincidir verticalmente sus esquinas. • Método 2: consiste en acomodar las cajas en columnas haciendo coincidir las esquinas e intercalando cada dos tendidos (filas) con una hoja de cartón corrugado y así sucesivamente cada dos filas.
Contenedor	Antes de realizar la carga es importante hacer una revisión física a la unidad de transporte e inspeccionar el estado de la misma y verificar que esté completamente libre de cualquier derrame, en especial químicos, no presente hoyos ni rasgaduras, sea una unidad completa sin ruidos extraños producto de roturas, no hayan objetos que sobresalgan, ni daños en la cubierta de plásticos.

Fuente: Elaboración propia

d. Documentación Requerida

Para ingresar una mercancía a territorio aduanero panameño se deben presentar los siguientes documentos:

Declaración Unificada de Aduanas: La declaración Unificada de Aduanas realizada del modo prescrito por la Aduanas, mediante la cual las personas interesadas indican el régimen aduanero que deberá aplicarse a las mercancías de las cuales sean consignatarios, proporcionando la información requerida para la aplicación del régimen aduanero correspondiente.

Manifiesto de Carga: el manifiesto de carga es un documento mediante el cual el transportador (transportista, agente Operador de Carga; Naviera, etc.), comunica a la aduana el detalle de los conocimientos de embarque que amparan a la carga que transporta, indicando el código o número de identificación de dichos conocimientos y especificando si se destinarán en tránsito, trasbordo o a consumo local; el código o numeración de los contenedores, la cantidad de bultos, naturaleza y peso de las mercancías que dice contener y nombre de los consignatarios

Factura Comercial Original: La factura comercial debe contener por lo menos los siguientes datos:

- a. Nombre del lugar en donde se encuentra establecido o domicilio de la persona, casa o firma que vende las mercancías y su dirección.
- b. Fecha en que se verifica la venta.
- c. Nombre del comprador en Panamá y del consignatario.
- d. Clase, cantidad y descripción de las mercancías.
- e. El precio parcial y total de las mercancías.

Es importante recalcar que El cargador o remitente hará constar en la factura comercial, bajo la gravedad del juramento y con su firma, que los datos expresados en ella son exactos y verdaderos y que la venta se hace por la suma total declarada, sin deducciones ocultas o reservadas de ningunas clase. Dicha factura sólo podrá ser expedida y firmada por los fabricantes o vendedores de las mercadería y por los corredores o comisionistas encargados de su compra o embarque.

Cuando se concede alguna comisión o descuento en el valor de las mercancías, deberá expresarse el tipo de comisión o descuento antes de calcularse el valor en que quedan las mercaderías

Conocimiento de embarque o Carta de Porte: El conocimiento de embarque debe extenderse a nombre del consignatario de las mercaderías, a fin de poder establecer la persona que debe pagar los impuestos con que están gravadas y para poder hacerla responsable en casos de contrabando o fraude

El conocimiento de embarque deberá traer por lo menos:

- a) El nombre del cargador o remitente, del consignatario, el de la nave, el del puerto o lugar de salida, el de desembarque y el lugar de destino de las mercaderías; y
- b) La marca, número, cantidad y clase de bultos, su contenido, peso o capacidad y el valor del flete convenido.

Formulario Aduanero del Tratado y Certificado de Origen: esto para gozar de las preferencias arancelarias que traen consigo lo negociado en los Tratados de Libre Comercio.

Registros sanitarios: estos registros deben de estar registrados en sistema de AUPSA

Certificado de Libre Venta en el país de exportación: Expedido por la autoridad sanitaria o autoridad competente del país de origen, debidamente autenticado por las autoridades consulares panameñas en el sitio de expedición o con el Sello de Apostilla. La vigencia del documento no se aceptará después de doce (12) meses de haber sido expedido. El CLV debe especificar el producto que se desea importar y que el mismo es de consumo y libre venta en el país de origen. Cuando el nombre comercial con que se va a registrar el producto es diferente al consignado en el país de procedencia, la autoridad sanitaria o competente del país de origen debe especificarlo en el certificado o en certificación aparte preferentemente; de no ser viable, el exportador hará una Declaración Jurada Notariada afirmando que el producto descrito en el certificado es el mismo que se desea registrar en Panamá con otro nombre comercial.

e. Proceso de Importación en Panamá

Mediante Decreto de gabinete N° 41, Artículo 114. *“La importación es el régimen aduanero que consiste en introducir legalmente al territorio aduanero de la República productos procedentes del exterior o de una zona o puertos libres debidamente establecidos en Panamá.”*

Las mercancías extranjeras que ingresen al territorio aduanero de la República estarán sujetas al impuesto indirecto que se denomina de importación, cuya tarifa es regulada por normas especiales de aranceles.

A los efectos de los regímenes aduaneros, se considera iniciada la operación de importación con el embarque de la mercancía en el país de origen o de procedencia, acreditada mediante el correspondiente conocimiento de embarque.

La importación de mercancías podrá efectuarse a través de cualquier medio de transporte habilitado de uso comercial, incluyendo ductos, oleoductos, gasoductos, poliductos o instalaciones fijas de bombeo mediante tuberías o por medio de cables; pudiendo estas mercancías estar sometidas a características técnicas especiales.

La mercancía importada en Panamá debe ser desaduanada por un agente de aduanas en Panamá autorizado.

La importación básica requerida para la importación incluye:

- Declaración de la Importación (preparada y firmada por un agente de aduanas).
- Factura comercial (original más 4 copias a ser presentadas en Inglés o en Español).
- Airway Bill o Bill of Lading (3 copias)
- Número de licencia comercial
- Certificado Fitosanitario y autorización previa del Ministerio de Desarrollo Agropecuario (cuando es requerido), en este caso mediante el Registro en AUPSA y su notificación en el SISNIA.
- Certificado de venta libre (cuando es requerido)
- Certificado de origen (cuando es requerido)

El bill of lading debe ser presentado para la obtención de la mercadería sin ninguna excepción. Si por alguna razón ningún otro documento puede ser presentado dentro de las 24 horas después que la mercadería haya llegado, se cargarán pagos adicionales equivalentes a los impuestos de importación. Este pago no será obligatorio en caso se presenten los documentos faltantes dentro de un periodo de 90 días. Inclusive en algunos casos, se puede extender este periodo a 90 días adicionales.

Envíos Muestras Sin Valor Comercial “MSVC”: Mercancías que tienen por finalidad demostrar sus características y que carecen de valor comercial por sí mismas, las cuales no deben ser destinadas a la venta en el País.

- Hasta U\$D 50
- 2 facturas comerciales

Sistema SIGA⁵³

El SIGA, Sistema Integrado de Gestión Aduanera, facilita y permite el intercambio de información electrónica entre los diferentes actores de la comunidad comercial, los órganos anuentes de los diferentes Ministerios y la Autoridad Nacional de Aduanas de Panamá. El portal SIGA sirve como una ventana unificada para la comunidad comercial de Panamá, los usuarios de la aduanas, los organismos gubernamentales y otras partes interesadas en acceder a los servicios brindados por la Autoridad.

⁵³ <https://siga.ana.gob.pa/pcus/jsf/homepage/home.jsf>

Las Características del portal del SIGA incluyen:

- Presentación de Manifiestos
- Presentación de Declaración y Aprobación de los Órganos Anuentes
- Funciones básicas como la Inspección Aduanal, Riesgos, Valoración,
- Pagos, Legislación y Manejo de Faltas
- Registro de Entrada y Salida de Vehículos

Según la información investigada mediante entrevistas se desprende que este sistema ha tenido muchas deficiencia en su implementación, actualmente la Autoridad Nacional de Aduanas suspendió la implementación en Ciudad de Panamá y como primera etapa solo se está implementando en las Zonas especiales como Haward, Zona Libre de Colón, Zonas procesadoras y hasta el momento el sistema está funcionando de forma eficiente. Hay detalles por ejemplo en el cargue de la información, la cual aún no tenía actualizada, pero ya la Aduana Panameña está trabajando en la solución de estos problemas.

Se espera que para enero del 2012 se inicie la implementación en ciudad de Panamá.

f . Costos Aproximados

Los costos de nacionalización de mercancías en Panamá se pueden dividir en 4 categorías: a) impuestos (internos y de importación), b) costos del transporte, c) costos implícitos del despacho aduanero, d) costos bancarios. A continuación se detallan los costos de nacionalización para el caso específico de los productos bajo estudio.

- **Impuestos**

Designación del Producto	Clasificación Arancelaria	DA⁵⁴	ITBMS⁵⁵
Aguacates Frescos	0804.40.10	15%	0%
Mangos Frescos	0804.50.10	15%	0%
Uvas Frescas	0806.10.00	0%	0%
Limonos	0805.50.10	15%	0%
Mandarinas	0805.20.10	15%	0%
Fresas	0810.10.00	15%	0%
Espárragos Frescos	0709.20.00	15%	0%
Espárragos en Conserva	2005.60.00	10%	0%
Aceitunas Rellenas en Conserva, conservados en vinagre o en ácido acético)	2001.90.90	15%	0%
Aceitunas Rellenas en Conserva (excepto en vinagre o en ácido acético)	2005.70.00	10%	0%
Pulpa de Frutas, de Frutas tropicales	2008.99.30	15%	0%
Pulpa de Fruta, de Frutas no tropicales	2008.99.40	15%	0%
Pulpa de Fruta, otras	2008.99.90	10%	0%

Fuente: Elaboración propia con base en Arancel De Importación en Términos de la Nomenclatura del Sistema Armonizado De Designación Y Codificación De Mercancías

⁵⁴ DA: Derecho Aduanero

⁵⁵ ITBMS: Impuesto al Valor Agregado

CIF: Costo, Seguro y Fletes en inglés (Cost Insurance Freight), es el valor sobre el cual se calculan los Impuestos, es lo que se llama Valor Aduanero o VA.

DA: $DA = (CIF) * \%DA$

ITBMS: $ITBMS (CIF + DA) * \%ITBMS$

- **Costos de Transporte**

Transporte Marítimo⁵⁶:

Concepto	Monto
Flete Marítimo (contenedor completo 20")	\$1850-\$2100 USD
Flete Marítimo (contenedor completo 40")	\$2050-\$3050 USD
Flete Marítimo Consolidado ⁵⁷	\$85-\$150 USD T/M
Flete Interno (Manzanillo-Panamá City)	\$550- \$650 USD

Costos Portuarios y de Naviera:

Manzanillo	
Concepto	Monto
THC - Terminal Handling Charge USD	\$140 USD
Gastos administrativos Naviera, manejo de documentos	\$30- \$60 USD+ IVA
Log Fee	\$25 USD + IVA
Movimientos de contenedor, cargas, descargas, demoras, etc	\$40- \$100 USD cada uno, varía según naviera

⁵⁶ Transporte marítimo para contenedores completos y para consolidados

⁵⁷.Contenedor consolidado: es decir que se comparte espacio en un contenedor con otros consignatarios, el precio dependerá de la cantidad de carga que se transporte..

Flete Aéreo⁵⁸:

Concepto	Monto
Flete Aéreo para 10 kilogramos	\$220- \$300 USD

- **Despacho Aduanero:**

Concepto	Monto
Agencia Aduanal	\$100- \$280 USD
Bodegaje Almacén Fiscal ⁵⁹	\$98- xxx USD

- **Costos Bancarios:**

Para el Importador en Panamá

Concepto	Monto
Transferencia Bancaria enviada al exterior ⁶⁰	0.40%- 0.50%
Carta de Crédito de Importación, Irrevocable, Confirmada y a la Vista ⁶¹	0.40%- 0.50%

58 Transporte aéreo, monto estimado para un máximo de 10 kilogramos de producto, en caso de venir más cantidad será mayor, esto se puede recomendar específicamente cargas muy pequeñas y con carácter urgente o bien que el cliente esté dispuesto a pagar más por el producto..

59 Bodegaje Almacén Fiscal: este varía según la cantidad de días en que permanezca la carga en el mismo, el monto indicado es un promedio de lo mínimo que cobra un Almacén Fiscal por uno o dos días de estadía.

60 Además del monto cobrado se debe de sumar el monto de SWIFT (Society for Worldwide Interbanking Financial Telecommunications) que es alrededor de \$8- \$10 UDS. La comisión máxima aplicable oscila entre \$75 y \$85 (incluyendo el costo del Swift).

61 Además del monto cobrado se debe de sumar el monto de SWIFT (Society for Worldwide Interbanking Financial Telecommunications) que es alrededor de USD\$15- USD\$20. La comisión mínima aplicable oscila entre \$50 y \$60 (incluyendo el costo del Swift).

Se denomina "Carta de Crédito de Importación, irrevocable, Confirmada y a la Vista" a la Carta de Crédito que nace en el banco del país importador, la cual es tramitada por el comprador, conteniendo todos los términos y condiciones pactados en la negociación comercial, así como la lista de los documentos de embarque necesarios para la importación de la mercancía. Una vez que el importador abre este instrumento estará seguro de que su dinero no será utilizado para pagar la compra internacional hasta que el exportador le demuestre a su banco, a través de la presentación de los documentos de embarque necesarios, que ha cumplido a cabalidad con todo lo pactado.

Para el Exportador en Perú

Concepto	Monto ⁶²
Transferencia Bancaria recibida del exterior	\$10- \$30 USD
Carta de Crédito de Exportación, Irrevocable, Confirmada y a la Vista ⁶³	0.15%- 0.20%

Este medio de pago es más costoso que la transferencia debido a que le asegura al exportador su pago, independientemente de la insolvencia del importador para honrar el mismo, por lo que los exportadores generalmente solicitan su uso.

⁶² Estos son montos menores que los que tiene que pagar el importador, ya que este último es el encargado de pagarle al exportador, pero aun así el exportador deberá de cancelar al banco en su país los gastos incurridos en la transacción, salvo que de antemano se haya negociado con el importador que éste solventara todos los gastos generados en los procesos de intervención bancaria.

⁶³Se denomina “Carta de Crédito de Exportación, Irrevocable, Confirmada y a la Vista” a la Carta de Crédito que el banco del exportador recibe por parte del banco del país importador, pues este instrumento es abierto por el comprador y contiene todos los términos y condiciones pactados por ambas partes en la negociación comercial.

Una vez que el exportador realice la exportación bajo las reglas estipuladas, le presentará a su banco los documentos de embarque requeridos en el texto de la Carta de Crédito.

Posteriormente el banco del país del exportador aprobará el desembolso del pago al vendedor, cobrándole una comisión de SWIFT (Society for Worldwide Interbanking Financial Telecommunication) que es alrededor de USD\$8- USD\$10, así como la comisión de “Negociación” que oscila entre 0.50% y 0.60% del monto de la transacción, más la comisión de “Aviso” que ronda los \$45 y el servicio de “Courier” cuyo precio depende del destino, es decir, del país del importador al cual se enviarán los documentos de embarque para su posterior desalmacenaje.

Notas de Interés:

- i. Al valor de la carga que fue pactado entre el comprador y vendedor, se debe de sumar los gastos de fletes, seguros y demás gastos que se realicen antes de que la carga ingrese al territorio de importación, esto para determinar el valor CIF (Costo, Seguro y Flete) del cual se derivan los cálculos de impuestos, parte del costo en el bodegaje y costos de agencia aduanal y seguros extra.

- ii. En cuanto a los costos bancarios, si se desea modificar algún término de la carta de crédito que no sea el monto que cubre la misma, es decir, términos de la transacción tal como fechas, números de documentos, etc., se deberá cancelar un monto por cada una de las correcciones que se hagan, este puede ser de unos US \$20 a \$30 en el banco del país del importador, más los costos que el banco del país del exportador cargue, que pueden ser de aproximadamente los mismos montos.

g. Recomendaciones

En caso de contar con un atractivo precio de fletes en navieras, se puede negociar CIF así el cliente al que se le va exportar se sentirá más cómodo con la transacción.

Al momento de concretar un negocio y pactar el medio y forma de pago se debe procurar tener cuenta bancaria en bancos que tengan corresponsalía o sucursales en el país donde se va exportar, en este caso Panamá.

Se recomienda no utilizar la carta de crédito cuando el monto de la transacción es menor a \$5000, debido a que al utilizar este método se debe de cancelar una comisión sobre el monto más gastos derivados de la misma. Es un método más seguro, pero se recomienda en transacciones de mayor volumen.

Si no se ha exportado con anterioridad se podría buscar el consejo de un embalador o de una empresa especializada en la manipulación de productos para exportación para así realizar de forma correcta el embalaje y estiba de la mercancía.

INCOTERM	En el contrato de Compra-Venta internacional se regulan y se establecen las pautas que va a regular la transacción de compra-venta internacional, así como las responsabilidades de cada una de las partes. Uno de los aspectos más importantes de negociar y establecer en el contrato es el INCOTERM a emplear. Los INCOTERMS son las reglas internacionales para la interpretación de términos en el comercio Internacional. Definen las obligaciones entre los compradores y vendedores en un contrato internacional.
-----------------	---

Sección VII

ANÁLISIS DE LA DEMANDA

A. Perfil Del Consumidor

Panamá es un país con oportunidades de mercado atractivas para países que deseen incursionar en la comercialización e inoculación de productos alimenticios no tradicionales (frescos, congelados o procesados) y productos alimenticios de alto valor agregado ya que el consumidor promedio en los últimos 5 años ha trasmutado a un consumidor muy informado, con requerimientos puntuales de calidad, que gusta de la variedad de sabores y de orígenes, que busca nuevas experiencias gastronómicas, que desea cada vez más productos internacionales que puede encontrar con facilidad en los puntos de venta y consumo en países tales como Estados Unidos, Inglaterra, Israel, Holanda, etc. Hay que tomar en cuenta que desde hace 10 años el principal consumidor en Panamá, sobre todo Ciudad Panamá, son extranjeros, turistas o residentes, que se centran en dicha ciudad con el objetivo de negocios, por lo que prefieren encontrar productos de alta diferenciación y valor, y sus productos endémicos.

Es un mercado que lo componen 3,460,462 consumidores con cifras oficiales del INEC a Julio de 2011. De esos 3 millones de habitantes y consumidores o potenciales consumidores, el 70% son mestizos, el 14% son amerindios, el 10% son blancos y otro 6% lo conforman otras razas o etnias.

La Edad Promedio en el país es de 27.5 años, específicamente 27.1 años para los hombres y 27.9 para las mujeres. La distribución de edades de dicha población se compone de la siguiente forma⁶⁴:

Edades	Composición de Población
0-14 años	28.6% (hombres 504,726 / mujeres 484,291)
15-64 años	64.2% (hombres 1,123,777 / mujeres 1,098,661)
65 años o más	6.4% (hombres 115,425 / mujeres 133,582)

64 Fuente: INEC

La población de Panamá crece a una tasa del 1.44% de crecimiento teniendo 19.43 nacimientos por cada 1000 habitantes y 4.65 defunciones por cada 1000 habitantes, esto con cifras a Julio de 2011. A su vez, por cada nacimiento el promedio de sexo es de 1.045 hombres por cada nacimiento femenino. En la franja de edad de 0 a 15 años se tienen 1.04 hombres por cada mujer, mientras que en la franja de edad de los 15 a los 64 años el promedio es de 1.02 hombres por cada mujer y finalmente en la franja de los 65 años en adelante se tiene que hay un promedio de 0.87 hombres por cada mujer. En general el promedio de toda la población es de 1.02 hombres por cada mujer en Panamá⁶⁵.

A su vez el país posee 0.42 migrantes por cada 1000 habitantes. La principal religión es la católica que abarca el 85% de la población de dicho país mientras que el 15% son protestantes.

El 75% de los consumidores en Panamá se encuentran en Zona Urbana y esta crece al 2.3% anual. La ciudad con mayor concentración de consumidores es Ciudad Panamá, con 1.346 millones de habitantes.

A continuación se hace referencia a aspectos de interés del consumidor específico de los diferentes bienes agroindustriales de interés:

a. Frutas y Hortalizas Frescas⁶⁶:

El consumidor promedio de frutas y hortalizas en Panamá hace sus compras en los supermercados o en los mercados municipales. El más famoso es el denominado Mercado del Abasto el cual agrupa a más de 2000 comerciantes y empresas productoras, importadoras, distribuidoras o comercializadoras de productos agrícolas frescos.

La clase baja y media baja prefiere comprar sus frutas y hortalizas frescas en este mercado. Los precios son más bajos que el promedio del mercado. También se dirigen a supermercados tales como El Extra y el Mchetazo.

65 Fuente: INEC

66 Fuente: FAO y Compendio sobre Sectores Basados en Recursos Biológicos - Agricultura y Sectores Basados en Recursos Naturales: L. Myers, Melvin, A. Miles, Jhon, T. Cabrera, I. , Xu, B.H, Matsushita, Toshio y E. Steinke, William.

Las clases media y media alta realizan sus compras en supermercados reconocidos y con un posicionamiento importante en el ideario costarricense, especialmente los supermercados el Rey, Super 99 o RibaSmith.

En la familia nacional la que tiene el poder de compra en cuanto a frutas y hortalizas es la mujer, especialmente aquella que es ama de casa y es ella la que establece el presupuesto de compras para el mes y distribuye las mismas en sus hogares.

El hombre promedio es un alto consumidor de hortalizas harinosas, sobre todo de papa, la yuca y el ñame, y no es muy asiduo al consumo de ensaladas verdes. Es generalizado el consumo de carne, sobre todo puerco o pollo, arroz y pescado.

En general el panameño consume mucho arroz y mucha carne siendo estos casi de estricto consumo semanal y por lo general combinan alguno de estos granos con sus platillos.

En cuanto a frutas las favoritas son las tropicales, en otras palabras, piña, papaya, mango, naranja, mandarina, sandía, melón y banano.

Como se verá en la sección de tendencias de mercado se puede apreciar que el consumo de frutas como la manzana, la uva, la pera y los berries está en crecimiento desde hace unos 10 años hasta el día de hoy y su ritmo de crecimiento no se ha detenido.

Las mujeres son las mayores consumidoras de frutas del país.

Las compras de frutas y verduras se hacen de forma tradicional o mediante el método denominado "supermercado en línea" o "e-market".

Las frutas y hortalizas exóticas solo se encuentran en los supermercados de clase media alta y clase alta o fruterías especializadas (RibaSmith).

Por otra parte se tienen los consumidores empresariales que consumen grandes proporciones de frutas y verduras para procesamiento y producción de bienes finales (refrescos, jugos, enlatados, etc.). Estos consumidores se mueven según el ritmo de abastecimiento y desabastecimiento del producto que necesiten donde en época de desabastecimiento importan casi la totalidad del mismo. En Costa Rica casi todos los productos recaen en la estacionalidad debido a la franja climática en la cual se encuentra geográficamente ubicado.

La producción de frutas en Panamá está poco desarrollada, salvo los rubros de exportación. El censo agropecuario registra un gran número de árboles frutales en las fincas de los agricultores; algunos son improductivos, otros producen pero para consumo familiar, y hay unas pocas plantaciones destinadas al mercado nacional, como es el caso del plátano, la piña y los cítricos.

La producción de frutas se ha incrementado en la última década, en especial la de cucurbitáceas (melón y sandía) y piña, las cuales se exportan sobre todo a Estados Unidos y a Europa. Esta producción se ha concentrado en Azuero y Panamá Oeste, con lo que se han dinamizado las economías de estas regiones y se ha impulsando el crecimiento del Producto Interno Agropecuario.

La mayor parte de las frutas comercializadas se transporta a granel a los mercados Central Regional, sin ninguna transformación o agregación de valor.

Las pérdidas poscosecha son significativas debido al manejo deficiente del producto. Por otra parte, el precio varía considerablemente dependiendo del volumen de producción que llega a los mercados, en particular al Mercado Agrícola Central (MAC) de la ciudad de Panamá. Ese centro de distribución juega un papel relevante en el establecimiento de los precios a nivel del consumidor y del productor.

Las cadenas de supermercados han organizado su propia cadena de suplidores.

También cabe agregar que una parte de la producción se consume en los hogares de los productores y otra se pierde, por el bajo precio del producto en finca.

e. Hortalizas en Conserva:

En cuanto a las hortalizas en conserva se encuentra en el mercado un 70% de producto extranjero en comparación al producto nacional. Muchos de los enlatados nacionales no se basan en materia prima nacional sino importada. Existen grandes cadenas de distribución que se encargan de suplir a los supermercados y centros de consumo de estos bienes, tales como Hnos. Tzanetatos y Hnos Gago.

El consumo de enlatados es permanente siendo los más consumidos maíz dulce, petit pois o arverjas, palmito, vegetales mixtos (zanahoria, petit pois y vainica) y hongos champiñones enteros o en trozos.

En cuanto al consumo de hortalizas en conserva no tradicionales tales como cebollas en vinagre o encurtido, pepinillos, espárragos y aceitunas, predominan las marcas de Estados Unidos y de España.

Hay un mayor consumo de aceitunas que de espárragos en conserva, de los cuales se pueden encontrar tanto verdes como blancos.

En la familia nacional la que tiene el poder de compra en cuanto a estos productos es la mujer, especialmente aquella que es ama de casa y es ella la que establece el presupuesto de compras para el mes y distribuye las mismas en sus hogares.

El espárrago tiene una gran aceptación entre el consumidor promedio, no así productos similares como la alcachofa la cual la población en general no posee siquiera conocimiento de los métodos de preparación y consumo.

Los mayores consumidores de los espárragos y productos similares en el país son las cadenas hoteleras y los restaurantes los cuales buscan estas mercancías importadas para dar a sus clientes productos de valor agregado y puestos como gourmet.

f. Jugos, Concentrados y Pulpas de Frutas:

Actualmente el mayor consumidor de jugos en Panamá es el consumidor adulto-joven, entre los 18 y 35 años. Busca jugos naturales o con un índice de contenidos artificiales muy bajos. Prefiere los néctares y la combinación de sabores.

En Panamá las marcas más posicionadas son Bonlac y Estrella Azul, así como Del Monte y Del Campo. Bonlac y Estrella Azul tienen abarcado el 100% del mercado nacional.

En los hogares la decisión de compra está dividida entre el ama de casa y los adultos jóvenes de la casa.

Los hoteles y restaurantes prefieren el consumo de concentrados o pulpas para ellos elaborar sus jugos y bebidas. De igual forma la industria nacional depende de la producción nacional y el producto importado para desarrollar su oferta de bien terminado.

Al igual que los productos frescos, la producción de Panamá está sujeta a estacionalidad por lo que ante el desabasto de productos nacionales como mango, limón y naranja, se procede a la importación.

Las grandes empresas jugueras o refresqueras nacionales basan la producción de sus bienes finales en el abastecimiento de pulpas y concentrados y a su vez poseen proveedores nacionales consolidados con producciones suficientes tal es el caso de producción de piña y naranja. En cambio, el mango y el limón, así como la fresa poseen producciones fluctuantes por lo que se requiere de la importación para estabilizar la producción.

B. Principales Centros De Consumo Y Comercialización

A continuación se muestran los principales centros de consumo y comercialización de los bienes agroindustriales en Costa Rica (frutas y hortalizas frescas, congeladas, en conserva y alimentos procesados):

Empresa	Tipo	Características
Foodie	Supermercado	Empresa dedicada a la comercialización de todo tipo de productos, de consumo general
Riba Smith	Supermercado	Empresa dedicada a la comercialización de todo tipo de productos, de consumo general
Super 99	Supermercado	Empresa dedicada a la comercialización de todo tipo de productos, de consumo general
Super Xtra	Supermercado	Empresa dedicada a la comercialización de todo tipo de productos, de consumo general
Super el Rey	Supermercado	Empresa dedicada a la comercialización de todo tipo de productos, de consumo general
El Machetazo	Supermercado	Empresa dedicada a la comercialización de todo tipo de productos, de consumo general
Tamek	Supermercado	Empresa dedicada a la comercialización de todo tipo de productos, de consumo general

Empresa	Tipo	Características
Supermercado el Milagro	Supermercado	Empresa dedicada a la comercialización de todo tipo de productos, de consumo general
Pricesmart	Supermercado	Empresa dedicada a la comercialización de todo tipo de productos, de consumo general
Super Kosher	Supermercado	Empresa dedicada a la comercialización de todo tipo de productos, de consumo general
Supermercado el Pueblo	Supermercado	Empresa dedicada a la comercialización de todo tipo de productos, de consumo general

Empresa	Tipo	Características
Frutería Mini-Max	Supermercado	Empresa dedicada a la comercialización de todo tipo de productos, de consumo general
Europenameña	Exportadora	Empresa dedicada a la comercialización y exportación de productos alimenticios
Orgánicos	Punto de Venta	Empresa dedicada a la comercialización de todo tipo de productos, principalmente orgánicos
Represervis, S.A	Comercializadora	Empresas dedicada a la comercialización de productos diversos
Tagaropulos	Comercializadora	Empresas dedicada a la comercialización de productos alimenticios
Conservas Panameñas Selectas S.A	Comercializadora	Empresas dedicada a la comercialización de productos alimenticios
Mercado del Abasto	Centro de Distribución	Centro de acopio y distribución de productos agrícolas
Si es Natural	Comercializadora	Empresas dedicada a la comercialización de productos alimenticios
Productos Rianda	Distribuidor	Empresas dedicada a la distribución de productos diversos
Distribuidora HG	Distribuidor	Empresas dedicada a la distribución de productos diversos

Frutica S.A	Comercializadora	Empresas dedicada a la comercialización de frutas
-------------	------------------	---

Empresa	Tipo	Características
Hortifresh	Productor-Distribuidor	Empresas dedicada a la producción y distribución de frutas y verduras
Finca Agroganadera	Productor-Distribuidor	Empresas dedicada a la producción y distribución de frutas y verduras
Marianellos	Distribuidor	Empresas dedicada a la distribución de productos alimenticios

Empresa	Tipo	Características
Agrico Comercial	Distribuidora	Empresas dedicada a la distribución de productos alimenticios
Fruvertropik	Comercializadora	Empresas dedicada a la comercialización de productos alimenticios
H. Tzanetatos	Comercializadora	Empresas dedicada a la comercialización de productos alimenticios
Cerro Punta	Comercializadora	Empresas dedicada a la comercialización de productos alimenticios
Hermanos Gago	Comercializadora	Empresas dedicada a la comercialización de productos alimenticios
Frutas Triopicales Anabela	Productor-Distribuidor	Empresas dedicada a la comercialización de pulpas y conservas de frutas
Tropidali	Comercializadora	Empresas dedicada a la comercialización de pulpas y conservas de frutas

C. Tendencias De Mercado

a. Frutas y Hortalizas Frescas:

En Panamá existen dos tipos de frutas que se mantienen con un consumo creciente y con amplios nichos de mercado en todas sus formas (frescas, congeladas o procesadas), esta son las denominadas Frutas Tropicales y los Frutos Silvestres del Bosque:

- (3) **Frutas Tropicales:** se habla de fruta tropical cuando dicha fruta sea originaria de las regiones comprendidas entre los Trópicos de Cáncer y de Capricornio. Se conoce como Zona Intertropical, Zona Tórrida o Zona Tropical aunque la primera denominación tiende a reemplazar a las dos últimas en aras de la exactitud. Desde el punto de vista biogeográfico, los trópicos pueden extenderse más allá de los paralelos de Cáncer y Capricornio; un ejemplo de esto es la península de la Florida en los Estados Unidos, la cual yace en los subtrópicos (latitud mayor a 23°26:22 N) pero aloja muchas especies características de los trópicos, en parte debido al efecto atemperante del clima que brinda la corriente del Golfo de México. Igualmente, los valles medio y bajo del río Paraná son subtropicales pero hacen parte de la región biogeográfica neotropical que incluye la Patagonia y demás regiones australes del continente americano. De la misma forma, y en sentido inverso, también los climas secos de las zonas subtropicales (inmediatamente al norte del Trópico de Cáncer o al sur del Trópico de Capricornio) pueden extenderse dentro de la zona intertropical en las costas occidentales de los continentes. Estas observaciones se justifican por el hecho de que las líneas de los trópicos constituyen un concepto matemático (geométrico, con mayor propiedad), mientras que los conceptos de clima o de la Biogeografía, son netamente geográficos.
- (4) **Frutas del Bosque, Frutas Silvestre o “Berries”:** en lenguaje común, se llaman frutas del bosque a las frutas pequeñas, dulces o ácidas, jugosas e intensamente coloreadas sacadas de arbustos silvestres. El contraste con los colores de fondo, las frutas del bosque son más atractivas a los animales que las ven, ayudando a la dispersión de las semillas de la planta. La mayoría de las bayas silvestres son frutas del bosque comestibles, pero existen variedades venenosas, no comestibles. Los frutos silvestres están incluidos dentro de la categoría denominada “frutas finas”, denominación que se vincula al aspecto comercial y no al botánico.

Esta categorización de frutas pueden subdividirse en dos subgrupos:

- a) Berries: de sabores acidulados y rápida perecibilidad, como los arándanos o blueberry (*Vaccinium corymbosum*), la frambuesa roja o raspberry (*Rubus idaeus*), las moras y zarzamoras arbustivas (híbridos del género *Rubus*), las grosellas o gooseberry, las grosellas espinosas o uvas espina (*Ribes grossularia*), la grosella negra o cassis (*Ribes nigrum*), la grosella roja o corinto o zarzaparrilla (*Ribes rubrum*), la frutilla o fresa o strawberry (*Fragaria ananassa* e híbridos), entre otras.
- b) Cherries: son los frutos menores del grupo de frutas de carozo, y se tienen las cerezas (*Prunus avium*) y las guindas (*Prunus cerasus*).

Los berries han sido uno de los grupos de productos más dinámicos del comercio alimentario mundial durante la última década. Las especies de mayor relevancia económica son el arándano, la frambuesa, las moras y la frutilla (fresa).

Se trata de producciones intensivas en mano de obra y capital, que generan alta rentabilidad en pequeñas superficies y son movilizadoras de las economías locales y regionales. Las características de perecibilidad de estas frutas imponen requerimientos muy específicos con relación a la post-cosecha y el transporte.

Los berries presentan variadas posibilidades de industrialización y poseen propiedades benéficas para la salud: son ricos en vitaminas C y E, carbohidratos, fibras, azúcares y antioxidantes. Tanto así que 6 de las 10 frutas reconocidas mundialmente como más importantes para la salud humana, pertenecen a esta categoría, midiendo su importancia por el número de antioxidantes por porción y por caloría que cada fruta posee. Tomando en cuenta dicho aspecto, el arándano o mora azul, se coloca como la fruta más importante para la dieta humana, al poseer 13.427 antioxidantes por porción y 162 antioxidantes por caloría.

Según datos proporcionados por la Contraloría General de la República de Panamá el consumo per cápita de frutas de los panameños es de 64,2 kilos. Sobresale el consumo de plátano, piña, banano y naranja, que aporta 50 kilos per cápita al año y representa el 78% del consumo total de frutas.

Cabe destacar el bajo consumo de frutas como el melón y la sandía, y el alto consumo de frutas de clima templado, como las manzanas, las uvas y las peras. El menor consumo de ciertas frutas puede estar asociado a la estacionalidad de su producción más que a las preferencias de consumo o a la disponibilidad del producto en los puntos de venta.

En la mayoría de los hogares panameños, las frutas se consumen frescas, como postre o como merienda para los niños y para las personas con dietas especiales; también se emplean en la preparación de bebidas y licuados para acompañar las comidas. El mayor consumo se da en restaurantes y hoteles, donde se ofrecen frutas frescas y en jugo para el desayuno, como almuerzos livianos, en ensaladas y licuados, o se utilizan en la preparación de postres para los almuerzos y las cenas.

La dieta del panameño incluye un alto consumo de grasas y carbohidratos, lo que resulta nocivo para la salud, por el desequilibrio con respecto al consumo de frutas y vegetales. Se observa un consumo igualmente alto de bebidas embotelladas de sabor artificial, en detrimento de las bebidas naturales.

El Estado puede incrementar el consumo de frutas por medio de campañas educativas y de promoción. En particular, podría inculcar el hábito de consumo de frutas en los niños por medio de programas de nutrición en las escuelas. También se puede estimular el consumo de frutas en la población en general, si se destacan sus beneficios, por ejemplo: a) su alto valor nutricional (vitaminas y minerales), b) su bajo costo, c) su fácil y rápida preparación y d) su variedad.

El consumo de frutas ha experimentado crecimiento en el segmento de mercado constituido por personas que busca cuidar su salud, los amantes del ejercicio y deportistas. Hace falta todavía que la gente conozca todo lo que las frutas pueden hacer por su salud, según los nutricionistas, por lo que es indispensable un sistema de campañas de información y concientización por parte de empresarios e inversionistas si desean colocar sus productos de forma exitosa.

A pesar de tal panorama con respecto al consumo interno de frutas frescas, el mercado costarricense de frutas y verduras procesadas no ha dejado de crecer durante la última década, al mismo tiempo que ha aumentado significativamente la variedad de frutas y verduras en venta en los comercios. En general, las importaciones de fruta y de verdura procesada se han incrementado sensiblemente, atribuyéndose este hecho al interés creciente de la población por los alimentos sanos y nutritivos. Dentro de la categoría de frutas y verduras procesadas, la categoría que mayor crecimiento ha experimentado es la de verduras congeladas, muy por encima de los niveles de importación de frutas y verduras en conserva, deshidratadas o enlatadas.

En general, el mercado doméstico para productos comestibles de preparación fácil y rápida está en plena expansión, lo que representa oportunidades significativas para la importación de fruta y frutos congelados, no en el tiempo actual sino a unos 3 a 4 años plazo.

El mercado exige cada vez más garantías de calidad e inocuidad alimentaria, estando el consumidor dispuesto a pagar más caro por un producto que satisfaga esa necesidad. Empresas importadoras de berries inician una ofensiva para estimular el consumo de berries en el mercado mediante la concientización de los beneficios nutricionales de estos frutos. Apuestan no por la venta directa del fruto como tal, sino procesado e incluido en otros productos como lácteos o productos dietéticos.

Se recomienda a los inversionistas interesados en compra y venta de esta mercancía y su inoculación al mercado panameño, el incluir campañas de degustación de frutas frescas en los puntos de venta (principales cadenas de supermercados del país), con apoyo de material POP en góndolas, y uso de publicidad exterior. De trascendental interés el mercado de la nueva clase media costarricense constituida por profesionales jóvenes vinculados a trabajos en Call Centers o empresas de zona franca.

En cuanto a tendencias de consumo a tomar en cuenta a la hora de introducir frutos finos, se pueden estratificar 5 ejes de expectativas de los consumidores que marcaran dichas tendencias de consumo.

Tales ejes son:

- **Placer:** lo que genera el deseo, generalmente asociado a valores emocionales. Tendencias asociadas: Sofisticación, Exótico, Variedad de sentidos y Diversión.
 - Sofisticación: el consumidor espera productos con un alto valor agregado, excluyendo el consumo excesivamente monótono pero buscando los productos excepcionales o aquellos con una posición elitista. La industria debe de aportar ante dicha tendencia de consumo productos de alto valor agregado, con una elaboración sofisticada, el uso de ingredientes diferentes y exclusivos, con procesos industriales que requieren un alto grado de conocimiento y empaques y diseños elegantes que reflejan exclusividad.
 - Exótico: el consumidor espera descubrir nuevos sabores y tipos de comida procedentes de países y culturas diferentes. La industria debe de aportar productos cuyo principal valor agregado es ofrecer una receta típica de un país extranjero que sea diferente de la cocina local.
 - Variedad de Sentidos: el consumidor desea nuevas sensaciones a través de los sabores, aromas, colores y la imaginación. La industria debe de aportar diferentes productos en los cuales el valor agregado se deriva de un nuevo sabor, forma, color ,

textura o una característica que apela a la imaginación del consumidor (productos estacionales o productos para ocasiones especiales).

- Diversión: el consumidor espera productos divertidos que se salgan de los hábitos. La industria responde con productos que sorprenden, divierten, recrean e interactúan con las costumbres.
- **Salud:** las acciones beneficiosas para la salud y la prevención. Tendencias asociadas: Natural, Vegetarianismo y Medicinal.
 - Natural: el consumidor espera una dieta natural que garantice la seguridad alimenticia. La industria responde con productos cuya composición natural asegura la inocuidad en términos de la salud.
 - Vegetarianismo: el consumidor busca beneficios para la salud proporcionados por las plantas (fibra, vitaminas), asociados a la inocuidad que su característica de natural les brinda. La industria responde con productos con ingredientes vegetales como una forma de asegurar la salud.
 - Medicina: el consumidor busca alimentos cuyos elementos nutricionales contribuyan a la buena salud, o una dieta que ayude a tratar ciertos desórdenes. La industria aporta productos con ingredientes naturales o agregados que en su composición garantizan un beneficio para la salud.
 - Fitness: el cuidado de la apariencia, el estado físico y mental. Tendencias asociadas: Dietético, Energía/Bienestar y Cosmético.
 - Dietético: el consumidor busca productos que se centren en la pérdida de peso o la lucha contra la obesidad. La industria aporta productos con bajo contenido de ingredientes que puedan aumentar el peso.
 - Energía – Bienestar: el consumidor espera productos que den energía o generen una sensación de relajación y bienestar. La industria aporta productos con ingredientes que

estimulan el cuerpo o promueven una sensación de relajación y bienestar.

- **Cosmético:** el consumidor busca mediante sus productos optimizar la belleza a través de la dieta. La industria aporta productos que presentan una promesa cosmética a través de sus ingredientes.

- **Conveniencia:** uso efectivo y adaptación a las nuevas formas de vida. Tendencias asociadas: fácil manejo, ahorro en tiempo y nomadismo.
 - Fácil Manipulación y Manejo: el consumidor busca facilidad y simplicidad en el transporte y el uso o la destrucción de los productos. La industria aportará productos con un diseño o empaque que proporciona un beneficio en términos de la comodidad o facilidad en el manejo.

 - Ahorro en Tiempo: el consumidor buscará el ahorro de tiempo en la preparación de comidas. La industria brindará productos con una ventaja en términos de ahorro en el tiempo de preparación o cocción.

 - Nomadismo: el consumidor buscará productos que le aporten la posibilidad del consumo en cualquier momento y cualquier lugar. La industria aportará productos diseñados y preparados para ser consumidos sin tener el tiempo necesario y sin los utensilios usuales (cubiertos, mesa, etc.).

- **Ética:** sensación/sentimiento de la ciudadanía, atención enfocada en los otros y su ambiente. Tendencias asociadas: Ciudadanía y Ecología.
 - Ciudadanía y Ecología: se buscarán productos con la posibilidad de consumir pero con una actitud hacia la ciudadanía que vaya direccionada a la conservación del ambiente, la participación y la economía sostenible. La industria aportará productos manufacturados tomando en cuenta la economía y el ambiente sostenible, así como productos donde un porcentaje de sus ventas sean redistribuidas a causas mayores.

b. Hortalizas en Conserva:

- Existe una gran asociación entre el producto y el país de origen: España produce aceitunas verdes de la variedad Manzanilla, Grecia aceitunas negras naturales del tipo Kalamat, Argentina aceituna Arauco verde con carozo, Estados Unidos aceituna negra oxidada tipo Sevillano. De igual forma con los espárragos, donde se busca más el espárrago americano y poco a poco se está apreciando en el mercado nacional el espárrago peruano.
- La aceituna de mesa es uno de los pocos productos en los cuales la tasa de aumento del consumo es mayor que la de producción, motivo por el cual en los últimos años disminuyeron sustancialmente los stocks.
- Como resultado de la revalorización de las aceitunas y espárragos al asociarlos con un producto sano, el consumo ha aumentado en Panamá. De igualmente el incremento del flujo de extranjeros de clase alta y muy alta, su estadía como turistas de negocios y su acercamiento a los hoteles y restaurantes capitalinos han incrementado el consumo y la proveeduría de estas mercancías en específico con tinte gourmet.
- Comercialmente la aceituna de mesa y el espárrago en Panamá son un commodity que experimentan cierta tendencia a la diferenciación. Esta estrategia es liderada mundialmente esencialmente por Grecia y España en el caso de la aceituna y Perú en cuanto al espárrago. En esta línea, aumentó mucho el consumo de productos gourmet como pueden ser las aceitunas negras griegas con especias y en aceite de oliva, las verdes descarozadas y rellenas, las negras californianas (para decoración de platos) y las pastas para untar, así como el espárrago blanco y el verde fresco o asado.
- Todos estos productos se encuentran en los principales centros comerciales panameños prevaleciendo el origen español y el griego con mayor variedad de rellenos y presentaciones en cuanto a aceitunas; así se tienen como relleno, pimientos, anchoas, salmón, almendras y ajo. En el caso de los espárragos la predominancia es en lata y de

Estados Unidos, aunque si existen espárragos frescos en presentaciones de manojos de hasta 12 tallos.

- En cuanto a las aceitunas, las diferentes presentaciones comerciales comprenden: pequeños envases plásticos tipo bolsa con abre fácil, latas y envases de vidrio (la mayoría). A su vez el producto se presenta, entero, con o sin semilla, relleno, en escabechi u otra base como al ajillo, picado y en mitades.
- Las aceitunas más comunes en el mercado son las verdes tipo Manzanilla y poco a poco están entrando en los gustos más finos las aceitunas grandes negras. En el caso del espárrago la predominancia es del espárrago verde.
- También a nivel mundial está ganando terreno la compra de productos fraccionados en origen, por lo que la venta de graneles se encuentra en descenso.
- Cabe destacar que los gustos y preferencias de los consumidores panameños en estos últimos cinco años ha cambiado de forma significativa según las tendencias mundiales. Cada vez cobran más relevancia los productos frescos y naturales, y los congelados. No obstante, no dejan de ser parte de una tendencia internacional que a día de hoy y según un estudio realizado por la revista distribución y consumo en 2008, sobre el sistema alimentario mundial, destaca por las siguientes características comunes:
 - Los cambios demográficos, económicos y sociales están cambiando el consumo.
 - Sube la demanda de productos con servicios incorporados.
 - Cambian las formas y lugares de compra.
 - Suben las comidas fuera del hogar.
 - Generalización de la exigencia de seguridad alimentaría.
 - Crecimiento de los nuevos productos, incluidos étnicos y exóticos, y auge de las gamas funcionales.

- Creciente importancia de la publicidad en la alimentación.
- Creciente importancia de la segmentación del colectivo de los consumidores.
- Cambio en el concepto de la alimentación, que tiende a comportarse como un consumo más de moda.

- Ante estas tendencias del mercado mundial la situación que se presenta sobre el sector de las aceitunas no es nada fácil. Para las empresas del sector en España, Grecia y Argentina por ejemplo, ha llegado el momento, dado la calidad de su producto, de dirigirse hacia otras formas de posicionar su producto aspecto que Perú puede aprovechar como oportunidad de ingreso.

- Entre las distintas formas que se pueden utilizar para posicionar un producto de calidad como la aceituna y el espárrago se destacan:

- Producto Gourmet
- Producto Orgánico
- Producto Ecológico

- El producto gourmet por definición es aquél que se compone de materias primas excelentes y que consigue atraer la atención y el reconocimiento de las personas que saben elegir y apreciar la gastronomía. Eso le permite conseguir un posicionamiento diferencial en el mercado.

A veces se genera una gran confusión porque la gente tiende a identificar el producto gourmet con aquél de valor muy elevado y dirigido a clientes de lujo. No necesariamente debe ser de la gama de los productos denominados delicatesses. El producto gourmet puede abarcar cualquier tipo de producto, lo esencial e indispensable es “cómo” es ese producto.

Es importante también que las empresas abandonen la idea de que hacer producto gourmet solo representa una pequeña producción, las que logran tener éxito pueden llegar a mover grandes volúmenes. Las principales características de un producto gourmet son:

- Exigencias de las administraciones en sus normativas.
- Generalmente van dirigidos a un canal reducido.
- Selección de las materias primas excelentes.
- Coste elevado.
- Manipulación manual.
- Cuidado por el detalle.
- Trazabilidad alimentaria. (Envasado, Marketing, etc.)
- Garantías de calidad

El producto gourmet lleva años en plena expansión, aunque en el año 2008 de crisis las tendencias apuntan a un ligero descenso del 2% y en 2009 empezó a recuperarse ligeramente. Ya en 2010 se logró estabilizar nuevamente.

- Actualmente, el canal de distribución elegido para el producto gourmet, está enfocado para la tienda especializada que se encuentra situada en la calle o dentro de centros comerciales o mercados municipales pero no para las grandes superficies o supermercados.

Porque quien mejor va a defender y recomendar un producto con atributos diferenciales será aquel punto de venta con un equipo humano entendido en la materia y donde la información ofrecida al consumidor va a estar siempre presente. Algo que no ocurre en las grandes superficies donde el producto simplemente está en un estante y no hay nadie que pueda recomendar los productos.

- Por otra parte el producto orgánico es aquel producto agrícola o agroindustrial que se produce bajo un conjunto de procedimientos denominados “orgánicos”. Dichos métodos tienen como objetivo principal la obtención de alimentos más saludables y la protección del medio ambiente a través del uso de técnicas no contaminantes, que además disminuyen el empleo de energía y sustancias inorgánicas, sobre todo si son de origen sintético. Están libres de sustancias tóxicas o químicas potencialmente dañinas para la salud (exceptuando las que ya están presentes en el medio ambiente).
- Por último, los productos ecológicos se definen como aquellos alimentos naturales obtenidos sin la utilización de productos químicos. Estos productos naturales, ya sean procesados o no, productos cárnicos, agrícolas, vinos y bebidas, no pueden presentar residuos químicos. Por su calidad y esmerada producción, los alimentos ecológicos se podrían catalogar como productos

gourmet o delicatessen, aunque cada día se pueden comprar con mayor facilidad fuera de las tiendas especializadas gracias al aumento de productos naturales.

Los países con mayor tierra dedicada a la exportación ecológica son Australia, Argentina, e Italia, y las zonas que más demandan estos productos son Europa, norte de América, Japón y Australia.

- Las preferencias del consumidor en Costa Rica difieren significativamente entre los diferentes grupos de edad y de ingresos. Al igual que ocurre en otros países, los jóvenes consumidores están más predispuestos a experimentar con nuevos productos, aunque muchos de ellos solo se quedan en el periodo de prueba del producto. El segmento del consumidor de la población más adulta es más conservador en sus preferencias y trata a los productos nuevos con mucha más precaución.
- La aceituna de mesa y el espárrago se consume mayoritariamente en ensaladas y como aperitivo. Este último se está poniendo bastante de moda, sobre todo en bares y restaurantes que los sirven solos acompañando a la cerveza.
- Además el consumidor percibe a la aceituna como un alimento de origen mediterráneo, bastante saludable relacionado con el aceite de oliva. Mientras que el espárrago como un producto anti oxidante y rejuvenecedor.
- Estos productos no son de consumo diario, sino que se consume en ocasiones especiales, celebraciones, etc.
- Uno de los factores relevantes en la decisión de compra es el factor precio, siendo las aceitunas más vendidas las que menor precio tienen. No obstante, se consumen tanto aceitunas negras como aceitunas verdes. En el caso del espárrago el factor precio no tiene tanta influencia.

g. Jugos, Concentrados y Pulpas de Frutas:

En cuanto al consumo de jugos en el último año y medio ha entrado con vigor la tendencia de consumo de jugos naturales, preparados en juguerías en puestos claves dispersos por todo el país. Estas juguerías son stands pequeños de máximo dos trabajadores que preparan in situ el jugo de frutas frescas al comensal según la receta que él mejor prefiera o una previamente diseñada por la juguería en cuestión. Cada juguería desarrolla su propia lista de combinación de sabores donde se pueden encontrar jugos de frutas y también de hortalizas, mezclados con leche, yogurt, helado y té.

Estas juguerías mayoritariamente se encuentran en los principales centros comerciales del país, en sus zonas de comidas.

En Panamá los jugos preenvasados, por lo general en empaques tetrabrik o en latas pequeñas fueron impulsados por compañías tales como Del Monte y Del Campo.

El consumo de jugos como tales con altos contenidos de preservantes sigue manteniéndose vigente para la mayoría de los consumidores panameños.

En cuanto al consumo de pulpas y concentrados, los principales consumidores son las grandes industrias procesadoras las cuales tienden, en época de abasto y abundancia comprar producto nacional si lo hay, y debido a la estacionalidad de los productos, en época de desabasto, proceden a importar pulpas y concentrados, ya sea frescas o congeladas.

Productos Con Demanda Creciente

A continuación se muestra una tabla con los diferentes bienes agroindustriales que poseen una demanda creciente en Costa Rica y se realizan anotaciones especiales de mercado de ser requerido. De igual forma se muestran aquellos productos que no son competitivos en el mercado costarricense en este momento y la justificación de dicha realidad comercial:

Producto	Tendencia	Justificación
Aguacate	Creciente	Por estacionalidad del aguacate. Actualmente en época de desabasto se importa Aguacate Hass desde México en aprovechamiento del Tratado de Libre Comercio Existente. Aun así los consumidores están prestos a evaluar nuevas opciones de calidad y mejora de precios.
Limonos Persas	Creciente	Por estacionalidad y producción insuficiente. De alto valor para la industria de bebidas.
Uvas	Creciente	No hay producción. Importación predominante de Estados Unidos y Chile. Consumo creciente.
Espárragos	Creciente	No hay producción. Importación predominante de Estados Unidos. Interés por producto sano.
Mangos	Creciente	Por estacionalidad y producción insuficiente. De alto valor para la industria de bebidas y alimenticia en general.
Fresas	Creciente	Producción insuficiente, una única variedad predominante. Importancia industria alimenticia y hotelera y restaurantera.
Mandarinas	Creciente	Una variedad predominante, producción insuficiente. Estacional.
Pulpas de Frutas	Creciente	Especialmente pulpas de frutas no tradicionales. De alto interés para industria alimenticia, hotelera y restaurantera. Industria sujeta a la estacionalidad de la fruta. Puede ser congelada o fresca.
Aceitunas	Mediano	El mercado ya está abastecido por aceitunas españolas y griegas, pero la industria está anuente a escuchar nuevas

Producto	Tendencia	Justificación
	Crecimiento	ofertas, nuevas marcas y nuevo valor agregado.
Orégano	Creciente	Producción insuficiente.
Mermeladas Orgánicas	Mediano Crecimiento	Ya el mercado está abastecido por mermeladas costarricenses, nacionales y americanas, especialmente de guayaba, mora, piña y fresa donde las jaleas y mermeladas extranjeras no son competitivas, pero está en aumento el consumo, sobre todo de mermeladas de alto valor agregado como jaleas de tomate, de chile, sin azúcar, orgánicas etc., así como mermeladas de frutas no tradicionales como de berries o cítricos no tradicionales.
Frutas y Hortalizas Exóticas	Creciente	Sobre todo en supermercados de clase alta y media alta, donde se buscan nuevas variedades de frutas y hortalizas y el precio no es una limitante. A pesar de ello el consumo es bajo ya que el nicho de mercado es reducido.
Berries	Creciente	No hay producción o producción insuficiente. Demanda creciente debido a la tendencia de consumo de productos saludables.
Hortalizas Congeladas	Mediano Crecimiento	Incremento en la oferta de productos congelados en el país pero aún de un lento consumo actualmente.

Producto	Tendencia	Justificación
Hortalizas en conserva no tradicionales	Creciente	Sobre todo si son hortalizas no tradicionales con rellenos y conservantes y especias poco convencionales, como encurtidos, aceites especiados, licores, etc.
Maiz Choclo	A mediano plazo	Podría existir aceptabilidad del producto a mediano plazo mediante una correcta campaña de comunicación entre el consumidor potencial.

Cebolla Amarilla	A mediano plazo	Existen pocas variedades en el país pero en protección al sector papero nacional el gobierno dicta restricciones fitosanitarias y arancelarias. Cuando hay desabastecimiento se importa de Estados Unidos.
Producto	Tendencia	Justificación
Café molido	Mediano Crecimiento	Posee desabastecimiento y produce un café de baja calidad por lo que requiere importar el mismo. Colombia y Costa Rica son los principales proveedores.
Yogurt Líquido	A mediano Plazo	Bonlac y marcas americanas tienen posicionamiento con productos de baja calidad. Hay insuficiencia en Yogurt Líquido. Costa Rica ha tenido participación en el mercado pero el consumidor promedio demanda nuevos sabores y más calidad. La principal barrera es la protección de la industria láctea local.
Cacao orgánico	Sin Potencial	Solo con potencial en la parte industrial pero el mercado ya está abastecido.
Papa	Sin Potencial	Existen pocas variedades en el país pero en protección al sector papero nacional el gobierno dicta restricciones fitosanitarias y arancelarias. Hay una fuerte producción de tubérculos.
Pimiento Piquillo	Sin Potencial	Pocas variedades y poco consumo de chile dulce o jalapeño.
Frijol	Sin Potencial	Una alta producción nacional.
Paprika	Sin Potencial	El consumo es reducido y se obtiene de oriente actualmente.
Palmito	Sin Potencial	Costa Rica es un alto productor de Palmito y abastece a Panamá. Panamá también posee producción.
Naranja	Sin Potencial	Hay abastecimiento suficiente y altas medidas de restricción ante plagas como el dragón amarillo.
Toronja	A mediano plazo	Hay abastecimiento suficiente de producto nacional e importado.
Tangelo	Sin Potencial	No hay consumo en Panamá.
Banano	Sin Potencial	Panamá es un fuerte productor y a su vez consume banano importado de países aledaños.

Ajo	Sin Potencial	Actualmente no hay competencia con el ajo chino en precio.
Alcachofa	Sin Potencial	El consumo en Panamá es mínimo y sin crecimiento.

Recomendaciones Sobre Promoción

El presente estudio contempla tanto productos frescos como aquellos que presentan un valor agregado considerándolos como productos gourmet, ante ello es necesario contemplar ciertas recomendaciones para una adecuada introducción de los productos en el mercado panameño:

- **Medios de Comunicación:** Panamá presenta medios de comunicación en donde se puede promocionar los productos. Es importante tener presente que el productor logre emitir un mensaje publicitario donde promueva las características, calidad y propiedades que posee el producto para el consumo humano:

(4) **Televisión:** Las empresas que importan y distribuyen productos agroalimentarios, presentan sus bienes en programas de televisión que cuentan con un espacio para la cocina por ejemplo, el Grupo Medcom, canal 4 y 13, tiene un programa de 9:00 a.m a 11:00 a.m, en donde se preparan platillos sencillos, en donde pueden ser incorporados los productos a promocionar.

(5) **Periódico:** El diario “La Prensa” distribuye gratis semanalmente, el recetario “A la Mesa”, el cual contiene recetas con productos saludables e Innovadores.

- **Descuentos y Promociones:** Otra manera de publicitar los productos agrícolas es mediante el empleo de descuentos y promociones, los cuales son anunciadas al público a través de los principales diarios y catálogos semanales que son distribuidos a la entrada de los supermercados, quienes en su mayoría poseen sitios web en los cuales, también, mantienen sus promociones y descuentos.
- **Degustaciones:** Otra manera de promocionar sus productos es estableciendo demostradoras en los puntos de venta, que degusten el producto para que el consumidor pueda corroborar que el alimentos que servirán en su mesa será del agrado de todos. Asimismo, se pueden entregar a los compradores un material

con recetas para que logren incorporar el producto en su gastronomía.

- Internet: uno de los medios más utilizado en los últimos años para promocionar un producto es el internet. Es necesario que la empresa cuente una página web en donde el consumidor logre conocer con mayor detalle la empresa, asimismo se recomienda hacer uso de las redes sociales, siendo estas un medio para tener un contacto más directo con el cliente final.
- Material Publicitario: Se recomienda que se etiqueten las frutas, colocándoles un sticker con su variedad y procedencia.
- Ferias Especializadas: Para el caso panameño, se cuenta con la posibilidad de participar en las siguientes ferias generales y sectoriales:
 - a) EXPOCOMER: es una feria multisectorial, se tiene acceso a contactar distribuidores de otros países y la Zona Libre de Colón como puente para reexportar sus productos. Dicha actividad es organizada por la Cámara de Comercio, Industrias y Agricultura de Panamá. (Para más información se puede visitar www.expocomer.com).
 - b) EXPO RURAL Y EXPO CARNE: Es una feria internacional clasificada como agropecuaria, industrial, tecnológica y comercial. Es organizada por Expo Carne S.A y apoyada por OIRSA, IICA, CATIE, ANAPOR, ANAGAN, etc. Su orientación es Promover contactos de negocios entre productores, procesadores, compradores, distribuidores de alimentos y proveedores de insumos, maquinaria, equipos y tecnología, así como proyectar a Panamá como un punto estratégico para la distribución de productos hacia América Latina, Norteamérica, Asia y Europa. (Para más información se puede visitar www.exporural-expocarne.com)
- Junto con lo anteriormente mencionado, es importante que el sector enfocado al

cultivo y procesamiento de productos gourmet, contemple otras variantes, esto debido a que los canales de promoción no deben ser los convencionales pues generalmente se enfrentan a consumidores más exigentes que son atraídos por la exclusividad. Ante ello se recomienda:

- a) Realizar campañas publicitarias más orientadas a segmentos de mercado más específicos, como insertos en artículos de prensa especializada como lo son las revistas de cocina y no en medios masivos de comunicación.
 - b) Colocar el producto en tiendas especializadas en este tipo de producto, ya que estas los promocionan o dan a conocer mediante demostraciones de cocina ya sea para el público general o bien para el mercado comercial hotelero y de restaurantes.
 - c) Otra estrategia común es la de formar canastas de productos Gourmet combinados y especialmente seleccionados para que sirvan de regalo. Generalmente contienen productos muy diversos y se distinguen por tener un empaque muy llamativo y elegante que otorga a los productos un valor agregado adicional.
- Independiente del producto que se trate, una de las maneras más importantes para promocionar estos productos es mediante su etiquetado y empaque. Suelen venir en envases de alta calidad, muy atractivos y estar constantemente buscando la diferenciación de los productos cercanos por este medio.

Finalmente, es importante destacar que los productos orgánicos y/o aquellos cuya producción es amigable con el medioambiente suelen poner esas características como atributo principal de sus productos dado que, como se dijo anteriormente, son características cada vez más

Sección VIII CONTACTOS DE INTERÉS

A. Institucional

a. Sector Público

Nombre	Teléfono	Página Web
Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos	(507) 522-0000	www.aupsa.gob.pa
Asamblea Nacional de Panamá	(507) 512-8300	www.asamblea.gob.pa
Ministerio de Economía y Finanzas	(507) 506-6779	www.mef.gob.pa
Dirección General de Aduanas	(507) 506-6400	www.ana.gob.pa
Ministerio de Comercio e Industrias	(507) 560-0600	www.mici.gob.pa
Contraloría General de Panamá	(507) 510-4777	www.contraloria.gob.pa
Viceministerio de Comercio Exterior	(507) 560-0600	www.vicomex.gob.pa
Ministerio de Desarrollo Agropecuario	(507) 976-1280	www.mida.gob.pa
Instituto de Mercadeo Agropecuario	(507) 501 - 4514	www.ima.gob.pa
Consejo Técnico Nacional de Agricultura	(507) 261-4952	www.ctna-panama.org
Instituto de Investigación Agropecuaria de Panamá	(507) 500-0519	www.idiap.gob.pa

d. Sector Privado

Nombre	Teléfono	Página Web
--------	----------	------------

Cámara de Comercio, Industrias y Agricultura de Panamá	(507) 207 3400	www.panacamara.com
Asociación Panameña de Exportadores	(507) 230-0169	www.apexpanama.org
Asociación de Comerciantes y Distribuidores de víveres y similares de Panamá (ACOVIPA)	(507) 236-2459	http://www.acovipa.com/
Asociación de Distribuidores Agrícolas de Panamá (ADIPA)	(507) 262 6443	n/a

SECCIÓN IV

NOTAS ACLARATORIAS

A. Justificación de Productos Seleccionados

1. **Aguacate:** El Aguacate fresco tiene un alto potencial de incursión y consolidación en el mercado de Panamá pues la demanda ha crecido de manera constante en los últimos cinco años. Panamá experimenta producción estacional por lo que en las épocas de desabasto se procede a importar el Aguacate, sobre todo de la variedad Hass y el principal origen de importación es Estados Unidos seguido de Costa Rica. Ya se ha experimentado la importación de Aguacate desde Perú pero las operaciones son esporádicas en el tiempo. Por todo lo anterior el Aguacate peruano, una vez esté consolidado el Tratado de Libre Comercio Panamá – Perú, podrá ser un fiel competidor del Aguacate americano aprovechando las ventanas de estacionalidad de Setiembre a Enero y Abril.
2. **Limón Fresco:** El Limón fresco de variedad Persa tiene un alto potencial a nivel nacional ya que la producción local se centra en una única variedad de limón criollo de tamaño muy pequeño. Además se importa el denominado limón chino de color amarillento y tamaño pequeño. El consumidor está deseoso de adquirir con facilidad nuevas variedades de limón de buena calidad y de producción importante de zumo. A su vez, en Panamá la producción de limón criollo va de los meses de Octubre a Abril, por lo que las ventanas estacionales de oportunidad para Perú se centran en los meses de Mayo a Setiembre.
3. **Uva:** En cuanto a la Uva y sus diferentes variedades se tiene que Panamá no produce Uva para la comercialización en volumen, por lo que es importador neto de este bien, sobre todo de uvas provenientes de Estados Unidos. En este tema por ende se hace evidente la gran oportunidad de mercado que es para Perú la incursión de uvas frescas de diferentes variedades a mercado panameño.

4. **Espárragos:** misma dinámica que se presenta con la Uva, se presenta con los Espárragos, tanto verdes como blancos. Panamá no posee producción de Espárragos por lo que necesita importarlos (tanto frescos como en conserva). Los principales oferentes son Estados Unidos y España aunque ya ha habido una mínima incursión de Perú. Se encuentra mayoritariamente en el mercado el espárrago en conserva y Estados Unidos es el origen predominante. De igual forma hay una mayor aceptación del Espárrago Verde. El sector que más consume este producto es el hotelero y el restaurantero. Es una ventana de oportunidad importante para Perú haciendo frente al mercado estadounidense sobre todo con calidad y precio de producto. De igual forma el mercado del aprovisionamiento a bordo de los barcos que transitan por el canal es un nicho importante a explotar.

5. **Mango Fresco:** En referencia al Mango Fresco, Panamá posee una producción reducida y depende de la comercialización de este bien desde Costa Rica, producción que también está sujeta a la estacionalidad en dicho país. La producción local se da entre los meses de Junio y Octubre por lo que la ventana estacional de oportunidad para Perú sería entre los meses de Noviembre y Mayo. La producción nacional no ha crecido significativamente en los últimos 8 años y la demanda de los mercados familiares y los sectores hoteleros y restauranteros son constantes, sobre todo en la capital.

6. **Fresa Fresca:** En relación a la Fresa Fresca, Panamá presenta una oferta limitada del fruto siendo este procesado únicamente en la provincia de Chiriquí debido a la altitud, esencialmente en Boquete y Cerro Punta. La ventana de oportunidad para la fresa peruana es de todo el año. El mercado local, sobre todo el capitalino demanda fresas de variedad de tamaños y no solo la variedad Oso Grande que es la que tradicionalmente se provee localmente o importada desde Costa Rica. El mercado restaurantero y hotelero, así como la industria procesadora de alimentos poseen una alta demanda de esta mercancía por lo que una vez introducida en el mercado panameño, la fresa peruana tendrían una rápida aceptación por parte de estos sectores.

7. **Mandarina:** La Mandarina se produce en Panamá entre los meses de Octubre y Marzo, pero lo que predomina son variedades silvestres, así como la Citrus reticulata y la Citrus deliciosa. Su consumo es alto y en época de desabastecimiento se procede a la importación de variedades más pequeñas y de baja calidad, sobre todo lo a clementina. Perú posee un alto potencial para ingresar con sus productos de alta calidad y variedades de exportación y tendrían una rápida respuesta de aceptación entre el mercado familiar y el sector hotelero y restaurantero. Su ventana estacional de oportunidad es entre los meses de Abril y Setiembre.

8. **Pulpas de Frutas:** En cuanto a las Pulpas de Frutas, Panamá posee una producción constante de pulpas tradicionales tales como Guanábana, Piña y Mora, pero dicha producción se da según estacionalidad. En los meses de baja producción Perú posee un alto potencial, sobre todo en las industrias de procesamiento y el sector hotelero. A su vez, la oferta de pulpas de frutas no tradicionales (berries, frutos asiáticos, frutos suramericanos, etc.), es casi nula, tanto en materia de producción nacional, como en importación, por lo que un nicho importante se abriría para Perú.

9. **Aceitunas:** En cuanto a las Aceitunas, Panamá no es productor y por lo mismo es importador neto. El principal país de origen es España, pero las aceitunas gourmet con diversidad de rellenos, sobre todo para el sector restaurantero y hotelero y los supermercados y tiendas gourmet de las áreas bancarias y ejecutivas de ciudad panamá son un nicho importante para ingresar y ser competitivos con las marcas ya establecidas.

ESTUDIO DE MERCADO EN COSTA RICA

Contenido

INTRODUCCIÓN.....	203
i. Resumen Ejecutivo.....	203
ii. Objetivo General.....	206
iii. Objetivos Específicos.....	206
iv. Mercancías de Estudio	207
SECCIÓN I	208
PERFIL DE PAÍS.....	208
A.Generalidades Geográficas	208
B.Generalidades Sociodemográficas:	209
C.Generalidades Políticas.....	212
D.Generalidades de Inversión	213
E.Generalidades de Comercio Exterior	215
F.Relación Comercial entre la República del Perú y la República de Costa Rica	223
SECCIÓN II	227
DESCRIPCIÓN DEL SECTOR INDUSTRIAL BAJO ESTUDIO	227
A.Descripción Industrial.....	227
a. Sector Frutícola y Hortícola	227
b. Industria de Bebidas, Concentrados y Pulpas	244
B. Descripción del Marco Institucional.....	249
a. Ministerio de Agricultura (MAG)	249
b. Dirección de Mejora Regulatoria y Reglamentación Técnica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio	254
SECCIÓN III	256
DESCRIPCIÓN DE LAS MERCANCÍAS BAJO ESTUDIO.....	256
A. Mercancías Bajo Estudio	256
B. Descripción Del Producto.....	256
a. Aguacates Frescos:	256

b. Limones Persa o Mesina:	258
c. Uvas Frescas:	260
d. Espárragos (Frescos y en Conserva):	261
e. Mangos Frescos:	262
f. Fresas Frescas:	264
g. Mandarinas Frescas:	266
h. Pulpas de Frutas No Tradicionales:	267
i. Aceitunas en Conserva - (Gourmet con Rellenos):	270
C. Estudio Merceológico	278
a. Sector Frutícola y Hortícola:	280
b. Industria de Hortalizas en Conserva:	289
c. Industria de Bebidas, Concentrados y Pulpas:	291
SECCIÓN IV	295
CONDICIONES DE ACCESO AL MERCADO	295
A. Estudio Arancelario	295
a. Tabla Resumen de las restricciones arancelarias	297
b. Cálculo de los impuestos	298
B. Estudio De Acceso Preferencial	299
C. Restricciones No Arancelarias	310
a. Tabla Resumen de las restricciones no arancelarias	311
b. Descripción de la Nota Técnica y su trámite:	312
SECCIÓN V	321
ANÁLISIS DE LA OFERTA	321
A. Producción del País	321
a. Aguacate Fresco	321
b. Limón Verde Fresco	324
c. Uvas	326
d. Espárragos en Conserva y Espárragos frescos verdes	327
e. Mango Fresco	328
f. Fresa Fresca	331
g. Mandarinas	334
h. Pulpas de Frutas no Tropicales	335
i. Aceitunas en Conserva- Gourmet con relleno	336

B. Dinámica del Comercio Exterior.....	338
a. Dinámica de Importación	339
b. Dinámica de Exportación	344
c. Balanza Comercial: Costa Rica-Perú	349
SECCIÓN VI.....	350
ANÁLISIS DE LA DINÁMICA DE COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN	350
A. Canales de Distribución y Comercialización.....	350
a. Subsector: Frutas y Hortalizas	350
b. Subsector: Frutas y Hortalizas en Conserva	352
c. Subsector: Pulpas de Frutas	353
B. Análisis de la Competencia.....	356
a. Subsector: Frutas y Hortalizas	356
b. Subsector: Frutas y Hortalizas en Conserva	358
c. Subsector: Pulpas de Frutas	359
C. Niveles de Precios	361
a. Subsector: Frutas y Hortalizas	361
b. Subsector: Frutas y Hortalizas en Conserva	363
c. Subsector: Pulpas de Frutas	365
D. Formas de Pago	366
a. Subsector: Frutas y Hortalizas	366
b. Subsector: Frutas y Hortalizas en Conserva	366
c. Subsector: Pulpas de Frutas	366
E. Estudio Logístico.....	367
a. Acceso Portuario a Costa Rica	367
b. Medios de Transporte	371
c. Empaque y Embalaje	373
d. Documentación Requerida	378
e. Proceso de Importación en Costa Rica	380
f. Costos Aproximados	388
g. Recomendaciones	394
SECCIÓN VII.....	396
ANÁLISIS DE LA DEMANDA.....	396
A. Perfil Del Consumidor	396

a. Frutas y Hortalizas Frescas:	398
b. Hortalizas en Conserva:	401
c. Jugos, Concentrados y Pulpas de Frutas:	402
B.Principales Centros De Consumo Y Comercialización	403
C. Tendencias De Mercado.....	408
a. Frutas y Hortalizas Frescas:	408
b. Hortalizas en Conserva:	414
c. Jugos, Concentrados y Pulpas de Frutas:	418
D. Productos Con Demanda Creciente.....	420
E. Recomendaciones Sobre Promoción	424
SECCIÓN VIII.....	427
CONTACTOS DE INTERÉS	427
A.Institucional.....	427
a. Sector Público	427
iii. Sector Privado	427
iv. Grupos Gremiales	428
B.Comercial.....	225
SECCIÓN IV	226
NOTAS ACLARATORIAS	226
A. Justificación de Productos Seleccionados.....	226

INTRODUCCIÓN

i. Resumen Ejecutivo

El desarrollo comercial buscado por Perú en las últimas décadas se ha visto reforzado con la intención de alcanzar socios comerciales estratégicos a los largo y ancho del mundo, es por eso se prepara para que estas negociaciones y su resultado sea el mejor y más provechoso para sus exportadores e importadores.

Uno de los países objeto de esta búsqueda es Costa Rica con el cual ya se cuenta con un Tratado de Libre Comercio negociado y en espera de que entre en vigencia en el año 2012.

Por el motivo anterior la Promotora de Comercio Exterior de Perú, PROMPERU, junto a la Cámara de Comercio Exterior y Representantes de Casas Extranjeras de Costa Rica, CRECEX, solicitan y preparan respectivamente la elaboración de un Estudio de Mercado para los productos agroindustriales en Costa Rica.

Previo al presente estudio se realizaron labores conjuntas para elaborar un informe previo donde se observaron los principales productos de interés de la oferta exportable peruana así como el análisis de la posible receptibilidad de la demanda costarricense, después de este informe se llega a la determinación de los diez productos que son objeto del presente estudio, además previo a este estudio se determinaron mediante entrevistas físicas y virtuales a quince de los posibles futuros demandantes de los productos peruanos en estudio, así como la posible inserción de oferta exportable de Costa Rica en la hermana Republica de Perú.

El presente estudio es el resultado de la investigación de un grupo consultor de CRECEX que junto al apoyo de PROMPERU, la Embajada de la Republica de Perú en Costa Rica, empresarios costarricenses y colaboradores estratégicos se logran las siguientes ocho secciones:

- **Perfil de País:** apartado donde se detallan características geográficas, políticas, socioeconómicas, y demás de Costa Rica que sirvan de fotografía país para que los

posibles socios peruanos puedan conocer el país de su contraparte, además esta información sirve para tomar decisiones no solo comerciales, sino de inversión y vida privada.

- **Descripción del Sector Industrial Bajo Estudio:** en esta sección se dará una visión general del Sector Agroalimenticio de Costa Rica, esto como base para ahondar en el comportamiento de cada producto en estudio en secciones posteriores. Además en dicha sección se hace una descripción del sector institucional panameño que respalda a los productos en estudio que puedan ser objeto de comercialización entre Perú y Costa Rica.
- **Descripción de las Mercancías Bajo Estudio:** en esta sección se ingresa ya un análisis específico de las mercancías objeto de estudio y se brinda un panorama descriptivo de cada una y su respectivo análisis merceológico.
- **Condiciones de Acceso al Mercado:** en esta sección se encuentran los principales requerimientos arancelarios y no arancelarios que afectan el ingreso de las mercancías objeto de estudio, además de los efectos de los acuerdos comerciales con los que cuenta Costa Rica, además de los posibles efectos preferenciales que se tendrán con el TLC con Perú.
- **Análisis de la Oferta:** en esta sección se presentan aspectos de producción en Costa Rica de cada uno de los productos, además de su dinámica de exportación e importación, junto con la balanza comercial entre Costa Rica y Perú.
- **Análisis de la Dinámica de Comercialización y Distribución:** en esta sección se observan los principales canales de distribución y comercialización, la competencia, los precios, formas de pago y un estudio logístico. Esto para tener un panorama de cómo ingresar al mercado costarricense.
- **Análisis de la Demanda:** esta sección es el panorama de cómo se comporta el consumidor costarricense con este tipo de productos objeto de estudio, además de dar a conocer los principales centros de consumo y comercialización, las tendencias del mercado, y recomendaciones para la promoción de este tipo de productos.

- **Contactos de Interés:** para finalizar se presentan los principales datos de entes de interés para ser tomados en cuenta a la hora de ingresar productos agroalimenticios en Costa Rica, estos entes se dividen en contactos institucionales, comerciales y gremiales.

ii. Objetivo General

Desarrollar un estudio sobre el mercado de los bienes agroindustriales en Costa Rica enfocado a los sectores de frutas y hortalizas frescas, hortalizas en conserva y jugos, concentrados y pulpas de frutas, para identificar las potencialidades de dicho mercado para la incursión exitosa de la oferta agroexportadora peruana.

iii. Objetivos Específicos

1. Desarrollar una perfilización general de Costa Rica.
2. Identificar y constatar las posiciones arancelarias de las mercancías bajo estudio.
3. Describir la sectorización de los productos y las mercancías mismas junto con un basamento merceológico adecuado que ayude a entender su realidad industrial.
4. Determinar la producción nacional enfocada a las mercancías en cuestión.
5. Evidenciar los costos de nacionalización de las mercancías bajo estudio y detallar las restricciones arancelarias existentes y aplicables para dichas mercancías.
6. Anotar los requerimientos sanitarios o normas técnicas a cumplir por los bienes bajo estudio.
7. Estratificar la evolución de las importaciones y exportaciones, nacionales y mundiales de los productos a analizar.
8. Investigar los niveles de precios en el mercado.
9. Analizar las tendencias de consumo y comportamiento de los compradores en el país y mapear los canales de comercialización empleados por sector así como los principales centros de consumo.
10. Identificar las modalidades de pago empleadas en el mercado costarricense.
11. Determinar los modos de embalajes y formas de etiquetado empleados en el mercado costarricense y evidenciar las condiciones de transporte y acceso al mercado.

12. Clarificar sistemas de promoción comercial para poder ser empleados por los exportadores peruanos.

13. Enlistar las asociaciones sectoriales y principales importadores de las mercancías bajo estudio en Costa Rica.

iv. Mercancías de Estudio

Designación del Producto	Clasificación Arancelaria
Aguacates Frescos	0804.40.00.10
Mangos Frescos	0804.50.10.10
Uvas Frescas	0806.10.00.00
Limonos	0805.50.00.10
Mandarinas	0805.20.00.10
Fresas	0810.10.00.00
Espárragos Frescos	0709.20.00.00
Espárragos en Conserva	2005.60.00.00
Aceitunas Rellenas en Conserva, conservados en vinagre o en ácido acético)	2001.90.90.90
Aceitunas Rellenas en Conserva (excepto en vinagre o en ácido acético)	2005.70.00.00
Pulpa de Frutas, de Frutas tropicales conservadas en su jugo de miel.	2008.99.00.10
Pulpa de Fruta, de --- Frutas tropicales conservadas, diferentes del inciso 2008.99.00.10.	2008.99.00.20
Pulpa de Fruta, otras	2008.99.00.90

Fuente: Elaboración Propia

SECCIÓN I

PERFIL DE PAÍS

A.Generalidades Geográficas⁶⁷

Características	Datos
Nombre de País	Nombre convencional: República de Costa Rica Forma convencional abreviada: Costa Rica
Capital	Nombre: San José Coordenadas geográficas: 9 56 N, 84 05 W Tiempo de diferencia: UTC-6
Localización	Centro América, entre el Mar Caribe y el Océano Pacífico como fronteras Este y Oeste y Nicaragua y Panamá al Norte y al Sur correspondientemente.
Coordenadas Geográficas	10 00 N, 84 00 O
Área	Total: 51,100 km ² Tierra 50,660 km ² Agua: 440 km ² Nota: Incluyendo la Isla del Coco
Fronteras Terrestres	Total: 639 km Fronteras con otros países: Nicaragua 309 km, Panamá 330 km
Línea Costera	1,290 km
Zona Marítima	Mar territorial : 12 mn Zona Económica Exclusiva: 200 mn Plataforma Continental: 200 mn
Clima	Tropical y Subtropical. Estación Seca entre Diciembre y Abril y Estación Lluviosa entre Mayo y Noviembre. Frío en las zonas altas.
Elevaciones Extremas	Punto más bajo: Océano Pacífico 0 m Punto más alto: Cerro Chirripó 3,810 m
Uso de Tierra	Arable: 4.4% Campos permanentes: 5.87% Otros: 89.73% (2005)
Tierra Irrigada	1,080 km ² (2003)

⁶⁷ Fuente: CIA Fact Book / Informe Estado de la Nación 2010

B.Generalidades Sociodemográficas⁶⁸:

Tal como se cita en el Informe del Estado de la Nación (2010), dada la obsolescencia de las estimaciones y proyecciones de población efectuadas en 2001, el Instituto de Estadística y Censos (INEC) y el Centro Centroamericano de Población (CCP) de la Universidad de Costa Rica las han actualizado en el 2008. Para ello incorporaron, principalmente, dos modificaciones en la dinámica demográfica ocurridas en el período 2001-2007: una caída de la natalidad mayor que la prevista, especialmente en el 2002, y un descenso del flujo migratorio más fuerte que el esperado. En el período 2001-2007 ocurrieron 30.000 nacimientos menos que los previstos y se calcula que los migrantes que llegaron al país fueron 70.000 menos que las proyectadas. Las correcciones en estos dos componentes de la dinámica demográfica resultaron en una población de Costa Rica de 4.451.000 personas a mediados de 2008: cerca de 100.000, o 2,2% menos que las estimaciones anteriores. Las correcciones no fueron homogéneas en todas las edades. La más grande se concentra en las personas nacidas en 2002-2007, es decir, en el número de niños menores de 7 años de edad en 2008. Las nuevas estimaciones tienen entre 5.000 y 6.000 niños menos (6% ó 7%) en cada año de edad. El segundo grupo más afectado por la corrección es el de adultos jóvenes, quienes en la nueva estimación son alrededor de 2.000 menos (entre 2% y 3%) en cada año de edad, como consecuencia de la caída en la inmigración.

En el ámbito de la seguridad social, tanto la cobertura del seguro público como el financiamiento mostraron señales positivas durante el 2007. El seguro de salud registra una cobertura contributiva del 87,6% de la población total. Visto desde la Población Económicamente Activa (PEA), este seguro cubre al 61,9% del total y el seguro de pensiones a tan solo un 53,6%. El hecho más relevante de los últimos tres años (2004-2007) ha sido la explosión del aseguramiento de la PEA no asalariada: de 39,1% a 57,4% en el seguro de salud, y de 21,7% a 37,7% en el de pensiones.

El sistema de salud costarricense se ha distinguido de muchos otros en América Latina por su carácter integrador, es decir, su capacidad de ofrecer servicios de la misma calidad a personas de diferentes niveles de ingreso, regiones, géneros y etnias. La tasa de

68 Fuente: CIA Fact Book / Informe Estado de la Nación 2010

utilización de la consulta médica de proveedor público aumentó, en promedio, un 47,8% situación que apunta a un sistema más integrador. Igualmente se comprueba que el incremento generalizado de la citada tasa fue mayor entre las personas de ingreso superior que entre las de ingreso inferior. Esta evolución se considera positiva, pues manifiesta que para la población de mayor ingreso los servicios públicos de consulta médica tienen una calidad y una oportunidad aceptables.

En materia de cobertura educativa, un área en la que el país acumula importantes logros, se mantuvo un crecimiento lento pero sostenido en el porcentaje de población de 18 a 64 años con secundaria completa o más, que pasó de 25% en 1990 a 37,1% en el 2008. Reducir la expulsión en secundaria es necesario para mejorar un indicador en el que Costa Rica se ubica en un nivel intermedio en comparación con otros países del mundo: los años de escolaridad promedio de la población en edad activa, que permanece en 8,8 años. En secundaria, el eslabón más frágil de la educación formal básica, la expulsión de estudiantes (tasa de deserción) disminuyó levemente en 2008, luego de la tendencia creciente que mostró entre 2004 y 2006. El programa “Avancemos69” y la puesta en marcha de nuevas y diversas estrategias de retención figuran como los principales factores que explican este resultado. Ámbitos relevantes en los que se requiere redoblar esfuerzos son la construcción de infraestructura educativa y el desarrollo de una oferta curricular cada vez más pertinente y atractiva para las y los estudiantes.

69 Programa direccionado a brindar ayuda económica a familias de escasos recursos para que utilicen dicha ayuda para invertir en la educación de sus hijos y evitar o disminuir el riesgo de que estos deserten de los estudios en escuela y colegio.

Características	Datos
Población	4,576,562 (Julio 2010)
Distribución Poblacional por Edades	0-14 años: 24.6% (hombres 574,876/ mujeres 549,664) 15-64 años: 69.1% (hombres 1,588,940/ mujeres 1,571,573) 65 años en adelante: 6.4% (hombres 135,017/mujeres 156,492) (2011)
Edad Media	Total: 28.8 años Hombres: 28.4 años Mujeres: 29.2 años (2011)
Crecimiento Porcentual de Población	1.308% (2011)
Media de Nacimientos	16.54 nacimientos /1,000 personas (2011)
Media de Defunciones	4.33 muertes/1,000 personas (2011)
Red Migratoria	0.87 migrantes /1,000 personas (2011)
Media de Sexo	Al nacer: 1.05 hombres / mujer Menores de 15 años: 1.05 hombres / mujer 15-64 años: 1.01 hombres / mujer 65 años en adelante: 0.86 hombres / mujer Población total: 1.01 hombres / mujer (2011)
Esperanza de Vida	Población Total: 77.72 años Hombres: 75.1 años Mujeres: 80.46 años (2011)
Media de Fertilidad	1.93 nacimientos de niños/ mujer (2011)
Grupos Étnicos	Blancos (incluidos mestizos) 94%, negros 3%, amerindios 1%, chinos 1%, otros 1%
Religiones	Romanos Católicos 76.3%, evangélicos 13.7%, testigos de Jehovah 1.3%, otros protestantes 0.7%, otros 4.8%, ninguna 3.2%
Lenguajes Predominantes	Español (oficial), inglés
Alfabetismo	La mayoría de las personas mayores de 15 años pueden leer y escribir Población total: 94.9% Hombres: 94.7% Mujeres: 95.1%

C.Generalidades Políticas⁷⁰

Características	Datos
Tipo de Gobierno	República democrática
División administrativa	7 provincias; Alajuela, Cartago, Guanacaste, Heredia, Limón, Puntarenas, San José
Independencia	15 de Setiembre de 1821 (de España)
Día Nacional	Día de la Independencia, 15 de Setiembre
Constitución	7 Noviembre de 1949
Sistema Legal	Basado en el sistema del código civil español.
Sufragio	18 años de edad. Universal y secreto.
Poderes de la República	<p>Tres poderes: Poder Ejecutivo, Poder Legislativo y Poder Judicial</p> <p>Presidenta de la República: Laura Chinchilla Miranda desde el 8 de mayo de 2010 hasta el 8 de mayo de 2014.</p> <p>Asamblea Legislativa: Parlamento unicameral con 57 curules. Sus miembros son electos por voto directo y popular y sirven a la República por un período de 4 años. Próximas elecciones en febrero de 2014.</p> <p>Corte Suprema de Justicia. Formada por 22 magistrados que son electos por un período renovable de 8 años por la Asamblea Legislativa.</p>
Participación en Organizaciones Internacionales	BCIE, CACM, FAO, G-77, IADB, IAEA, IBRD, ICAO, ICC, ICt, ICRM, IDA, IFAD, IFC, IFRC, ILO, IMF, IMO, IMSO, Interpol, IOC, IOM, IPU, ISO, ITSO, ITU, ITUC, LAES, LAIA (observer), MIGA, NAM (observador), OAS, OPANAL, OPCW, PCA, RG, SICA, UN, UNCTAD, UNESCO, UNHCR, UNIDO, Union Latina, UNWTO, UPU, WCO, WFTU, WHO, WIPO, WMO, WTO (2011)

⁷⁰ Fuente: CIA Fact Book / Informe Estado de la Nación 2010

D.Generalidades de Inversión⁷¹

En el tema de inversión durante el 2010 Costa Rica de la Mano de CINDE (Coalición costarricense de iniciativa de Desarrollo) desarrolló una estrategia comprensiva de promoción y atracción de la inversión extranjera directa que se basó en cuatro pilares básicos. El primero de ellos fue el seguimiento de las oportunidades que sectores de gran crecimiento como el de Dispositivos Médicos –ahora denominado Ciencias de la Vida– y Servicios brindaban.

Como segundo eje de acción se consideró la mejoría de los flujos de inversión provenientes del sector de Manufactura Avanzada, el cual en 2008 y 2009 fue uno de los más sensibles a la crisis mundial.

Finalmente, los restantes dos pilares de la estrategia de CINDE , fueron la mayor incursión y el desarrollo de nuevos sectores y subsectores tales como biotecnología, tecnologías limpias y entretenimiento y medios; así como la mayor presencia e inserción del país en nuevos mercados geográficos: China, Corea, España, Europa e India.

Indicador	Meta	Resultados	% Cumplimiento
Proyectos Nuevos	29	29	100%
Inversión (US\$ millones)	300	434	145%
Empleos Totales	6000	7452	124%

Fuente: CINDE

71 Fuente: CIA Fact Book / Informe Estado de la Nación 2010

Con base en lo anterior, CINDE estableció como metas anuales la captación de US\$300 millones, la generación de 6000 nuevos puestos de trabajo y el establecimiento de 29 nuevos proyectos de inversión. Al cierre de 2010, los resultados obtenidos fueron sumamente satisfactorios, superando considerablemente las metas organizacionales planteadas y los montos obtenidos en 2009.

Rubro	Resultados 2009	Resultados 2010	Diferencia
Proyectos Nuevos	29	29	=
Inversión (US\$ millones)	304	434	+43%
Empleos Totales	5729	7452	+31%

En 2010, 29 nuevas empresas de inversión extranjera directa (IED) de los sectores de servicios, Manufactura Avanzada, Tecnologías Limpias y Ciencias de la Vida, decidieron instalar operaciones en Costa Rica. Éstas en conjunto con las compañías instaladas en el país generaron US\$434,8 millones y 7.452 nuevos empleos, monto que representa un 11% del total del nuevo empleo nacional y un 31% del total de nuevos empleos generados por el sector privado en Costa Rica.

Tanto los datos de empleo como de inversión captada durante el año reflejan que efectivamente se mantuvo el dinamismo positivo de los sectores de Ciencias de la Vida y Servicios. También se dio la recuperación del sector de Manufactura.

Por otro lado, Según el Estado de la Nación y el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), en los últimos diez años, la demanda externa ha sido el motor principal del crecimiento de la economía, mientras la contribución de la demanda interna ha sido fluctuante, debido al comportamiento del consumo del Gobierno y la variación de existencias. En el 2007, los aportes de la demanda interna y la externa fueron similares (50,9% y 49,1%, respectivamente). Si bien la primera redujo su ritmo de expansión (5,1% en el 2007) en comparación con el 2006 (7%), la cifra alcanzada fue alta e incluso superó el promedio del último decenio (4,2%).

Todo esto cambia a partir de 2008 a raíz de la crisis mundial, donde la recesión económica que está viviendo el mundo, especialmente sus efectos visibles en los Estados Unidos, la Unión Europea, y Asia, particularmente en Japón, ha tenido efectos directos sobre el sector externo costarricense. Estos efectos se hacen evidentes a partir del año 2008, sin embargo, sus manifestaciones han sido diversas y corresponden a diferentes factores simultáneos, es por ello que resulta conveniente realizar un análisis, teniendo en cuenta por un lado las exportaciones y en el otro las importaciones, ya que cada una de estas variables ha sido afectada de manera diferente y tanto en forma negativa como positiva con cambios diferentes durante un período relativamente corto de tiempo.

E.Generalidades de Comercio Exterior⁷²

Según el Decimoséptimo Informe Estado de la Nación, en 2010 la producción mostró una recuperación sostenida, impulsada principalmente por las exportaciones y la inversión. A partir del segundo trimestre del 2010 ambas actividades perdieron dinamismo, lo que determinó una desaceleración del crecimiento. En contraposición, el consumo se mantuvo estable a lo largo de todo el periodo analizado.

La desaceleración de las exportaciones de bienes se debió principalmente al comportamiento de los regímenes especiales, cuyas ventas registraron crecimientos negativos hacia el final de 2010.

Entre los años 2000 y 2010 la agricultura, la industria y el comercio perdieron importancia relativa, en contraposición con actividades como transporte, comunicaciones y servicios financieros y empresariales.

La recuperación económica fue favorable para todos los sectores que se contrajeron con la crisis, salvo para la construcción, que en 2010 experimentó una segunda contracción, incluso mayor que la de 2009.

La tendencia a la baja en el número de empresas exportadoras grandes siguió en el 2010 y aumentó el de las micro, pequeñas y medianas empresas (MIPYMEs), las cuales registraron una cantidad superior a la de años previos a la crisis.

72 Fuente: CIA Fact Book / Informe Estado de la Nación 2010

Dentro de este grupo, las pequeñas y medianas empresas (PYME) tuvieron una mayor participación en el valor exportado: mientras en el 2007 representaban el 9% en el 2010 la cifra alcanzó el 14%. Por su parte el aporte de las microempresas no varió entre estos años, más bien en el 2010 se redujo al 1% luego de haber alcanzado un 2% en 2008 y 2009.

El principal socio comercial de Costa Rica es Estados Unidos, que representa, en el año 2009 el 45,4% de las importaciones (40% en 2008) y el 33,7% de las exportaciones (35,2 en el año 2008).

El segundo socio más importante es China con el 6,2% de las importaciones (si bien México representa el 6,5%), y el 8,8% de las exportaciones, esto explica el cambio en su política exterior al establecer relaciones diplomáticas con China y romper con Taiwán. Otros socios importantes son los países Centroamericanos, Guatemala, Nicaragua, Panamá, El Salvador y Honduras, que en conjunto representan el 6,9% (5,8% en 2008) de las importaciones y el 18,1% (18% en 2008) de las exportaciones de Costa Rica durante el 2009.

Como proveedores, además de los ya mencionados Estados Unidos y China, se destacan México, Japón, Colombia y Alemania. Como compradores, además de EE.UU. China y los países centroamericanos destacan Holanda, Bélgica y otros países asiáticos distintos de China que proveen o compran de las zonas Francas como Hong Kong y Corea del Sur.

La Unión Europea representó en su conjunto el 8% de las importaciones totales de Costa Rica en el 2009 (8,5% en el 2008) y 17,3% de las exportaciones en el 2009 (16% en el 2008).

A continuación se muestra el comportamiento de las importaciones y las exportaciones totales de Costa Rica entre 2009 y 2010⁷³:

73 Fuente: Dirección General de Aduanas (DGA) y Ministerio de Comercio Exterior de Costa Rica (COMEX)

Características	Datos
Importaciones	\$ 13,32 millones (2010)
Crecimiento real de las importaciones	-0.20% (en 2010 con respecto al 2009)
Exportaciones	\$ 10,01 millones (2010)
Crecimiento real de las exportaciones	22% (en 2010 con respecto al 2009)

En el siguiente cuadro se muestran los 50 principales países de origen que permiten explicar el 98.92% del total importado en el año 2010 y su posición con referencia al año 2009⁷⁴:

País	2009	2010
Estados Unidos	5.171,60	6.333,70
China	711,60	989,10
México	742,80	894,40
Colombia	315,20	500,30
Japón	602,20	496,30
Guatemala	280,40	323,30
Alemania	202,80	308,10
Brasil	263,10	294,10
Panamá	216,30	233,50
Chile	172,60	219,10
Trinidad y Tobago	59,60	162,40
El Salvador	124,30	152,40
Corea del Sur	140,70	148,20
España	112,80	144,90
Italia	104,00	142,70
Suiza	126,00	133,50
Canadá	103,50	115,40
Israel	137,80	112,40
Honduras	83,40	109,30
India	47,40	107,50
Reino Unido	72,90	99,10
Antillas Holandesas	105,90	98,40
Nicaragua	85,80	89,80
Taiwan	89,40	87,00
Francia	73,60	84,00
Tailandia	82,90	83,10

País	2009	2010
Holanda	133,30	83,00
Argentina	55,50	76,50
Bélgica-Luxemburgo	59,60	65,30
Hong Kong	61,60	52,00
Venezuela	103,40	47,10
Malasia	46,20	39,90
Suecia	37,10	37,70
Perú	23,60	35,30
Puerto Rico	45,90	34,30
Austria	42,40	32,50
Singapur	27,80	31,20
Irlanda	31,00	29,70
República Dominicana	29,70	26,80
Dinamarca	14,80	21,70
Rusia	19,90	21,30
Uruguay	11,00	17,70
Ecuador	13,30	16,70
Portugal	5,40	13,10
Noruega	1,50	8,20
Finlandia	6,70	6,60
Bahamas	3,80	5,80
Filipinas	31,50	5,00
Los demás	3,50	3,40
Polonia	3,50	3,40
TOTAL	11.040,60	13.176,20

74 Fuente: Dirección General de Aduanas (DGA) y Ministerio de Comercio Exterior de Costa Rica (COMEX)

La siguiente tabla muestra los 25 principales categorías de mercancías importadas por Costa Rica entre el año 2008 y el año 2010⁷⁵:

Partida	Descripción	2008	2009	2010
2710	Derivados de petróleo	1,590.4	1,026.7	1,291.7
8542	Circuitos integrados y microestructuras electrónicas	1,479.4	1,087.9	1,165.0
3004	Medicamentos	427.4	403.7	451.0
8534	Circuitos impresos	406.2	395.5	406.8
8703	Automóviles	464.3	245.8	399.1
2709	Petróleo Crudo	468.9	208.2	300.8
8517	Aparatos de telefonía	214.6	146.3	216.8
8473	Partes para máquinas de procesamiento de datos	267.6	156.1	212.6
8471	Máquinas para procesamiento de datos y sus unidades	166.5	200.5	196.8
4804	Papel y cartón Kraft	169.6	132.7	164.0
9018	Instrumentos y aparatos de medicina	106.9	118.0	153.1
1005	Maíz	190.5	131.3	143.6
3808	Insecticidas, fungicidas y demás plaguicidas	130.4	125.1	141.7
3923	Artículos de plástico para el envasado	94.0	84.1	114.2
1201	Soja	112.8	100.1	113.9
8544	Hilos y cables eléctricos	119.4	95.7	112.8
3926	Otras manufacturas de plástico	88.8	89.9	112.3
8704	Vehículos para transporte de mercancías	207.2	104.8	110.4
7408	Alambre de cobre	131.7	61.5	110.2
3901	Polímeros de etileno en formas primarias	120.6	82.2	108.7
7326	Otras manufacturas de hierro o acero	85.1	88.0	96.9
8528	Monitores y proyectores	85.0	47.7	93.6
2106	Otras preparaciones alimenticias	88.8	90.8	93.5
7207	Productos intermedios de hierro o acero	120.3	10.4	91.1
7209	Productos laminados de hierro o acero	159.9	62.6	88.7
	Otros	7,877.0	6,099.4	7,080.5
	Total	15,373.5	11,394.7	13,569.6

75 Fuente: Dirección General de Aduanas (DGA) y Ministerio de Comercio Exterior de Costa Rica (COMEX)

En cuanto a los principales 50 países destino de exportaciones que representan el 90.53 % de las exportaciones de el país, se detallan a continuación para el año 2010 y su comparación con su posición en el año 2009⁷⁶:

País	2009	2010
Estados Unidos	3.099,80	3.559,40
Holanda	587,00	674,90
Hong Kong	337,50	460,10
Panamá	436,20	442,90
Nicaragua	337,60	392,00
Guatemala	323,10	383,20
Bélgica	295,20	318,40
Honduras	254,40	306,00
China	767,10	285,40
El Salvador	220,30	281,30
México	195,10	245,30
República Dominicana	255,20	221,2
Malasia	167,20	174,90
Reino Unido	120,90	163,20
Reino Unido	121,50	137,30
Italia	114,10	133,20
Alemania	87,80	92,70
Francia	57,80	87,20
Japón	48,30	82,80
Canadá	36,90	73,80
Taiwan	49,40	53,30
Trinidad y Tobago	38,30	51,50
Colombia	44,20	49,70
Jamaica	50,00	49,60
España	26,00	43,90
Singapur	44,20	42,50

País	2009	2010
Corea del Sur	19,30	39,50
Brasil	19,30	38,70
Chile	28,50	34,80
Australia	37,70	33,20
Suecia	23,60	32,80
Ecuador	30,40	32,40
Portugal	15,10	26,90
Rusia	41,40	25,00
Venezuela	26,10	22,10
India	33,30	21,20
Irlanda	0,70	21,20
Turquía	13,80	20,40
Cuba	12,10	17,30
Barbados	7,00	16,10
Vietnam	11,30	13,80
Antillas Holandesas	34,90	12,90
Perú	17,80	12,70
Bahamas	10,70	12,50
Haití	0,40	11,40
Arabia Saudita	11,40	10,80
Argentina	7,40	8,10
Belice	6,00	7,90
Israel	3,40	6,80
Emiratos Arabes Unidos	9,10	6,20
TOTAL	8.535,80	9.069,20

76 Fuente: Dirección General de Aduanas (DGA) y Ministerio de Comercio Exterior de Costa Rica (COMEX)

La siguiente tabla muestra los 25 principales categorías de mercancías exportadas por Costa Rica entre el año 2008 y el año 2010⁷⁷:

Partida	Descripción	2008	2009	2010
8542	Circuitos integrados y microestructuras electrónicas	1.438,8	1.060,8	948,2
84733000	Partes para computadora	1.015,4	1.047,8	876,7
803001100	Banano	660,4	680,2	738,9
804300010	Piña	484,5	572,9	665,9
9018390020	Equipos de infusión y transfusión de sueros	482,5	455,9	457,5
9021	Prótesis de uso médico	58,8	273,9	315,7
3003-3004	Medicamentos	289,1	319,3	285,8
2106	Otras preparaciones alimenticias	184,8	217,5	268,0
9011130	Café oro	253,0	338,9	258,8
50-63	Textiles y confección	428,9	317,8	222,1
9018900090	Otros dispositivos de uso médico	159,8	150,6	200,5
771375	Llantas	123,5	151,6	171,4
8544	Cables eléctricos	156,0	164,3	167,6
8535-8537	Materiales eléctricos	112,0	131,3	152,3
2009	Jugos y concentrados de frutas	141,4	133,5	147,8
1511	Aceite de palma	111,5	140,1	122,2
9018399090	Otras agujas y catéteres, cánulas e instrumentos similares	3,8	8,5	96,2
4818409010	Pañales para bebé	77,7	87,8	93,6
3923	Artículos para el envasado de plástico	75,3	77,4	80,6
602	Plantas ornamentales	80,4	83,4	77,5
807190000	Melón	82,5	67,6	73,5
2103	Salsas y preparaciones	66,2	63,0	70,2
170111	Azúcar	48,6	34,1	67,0
70109	Envases de vidrio	53,7	63,0	64,5
0604	Follajes, hojas y demás	70,5	76,8	61,1
	Total	6.600,3	6.718,0	6.683,6

77 Fuente: Dirección General de Aduanas (DGA) y Ministerio de Comercio Exterior de Costa Rica (COMEX)

Costa Rica ha establecido desde el año 1963, ocho Zonas de Libre Comercio mediante Tratados de Libre Comercio. De estos ocho TLC's todos se encuentran en vigencia, a saber⁷⁸:

TLC	Entrada en Vigencia
Centroamérica	1963
Costa Rica – México	1995
Centroamérica – Chile	2002
Centroamérica – República Dominicana	2002
Costa Rica – Canadá	2002
Costa Rica – CARICOM	2005
Costa Rica – Panamá	2008
Centroamérica – República Dominicana y Estados Unidos	2008
Costa Rica - China	2011

A parte de estos, se han firmado para 2010 el Acuerdo de Asociación Política, Económica y de Cooperación con la Unión Europea, el Tratado de Libre Comercio entre Costa Rica y la República de Singapur y El Tratado de Libre Comercio entre Costa Rica y Perú. Igualmente se ha firmado la renovación del Tratado de Libre Comercio entre cada uno de los países de Centroamérica y México, llamado proceso de convergencia. A su vez se ha iniciado el proceso de modernización de los Tratados de Libre Comercio entre Costa Rica y Canadá y Centroamérica y Chile. Finalmente se prevee iniciar negociaciones comerciales con Corea del Sur y el EFTA (Noruega, Islandia, Lichestein y Suiza).

78 Fuente: Elaboración Propia

A parte de estos Tratados de Libre Comercio, Costa Rica goza de otros esquemas de integración preferenciales. En el caso de la Unión Europea, las exportaciones de Costa Rica son beneficiarias del Sistema Generalizado de Preferencias (SGP)⁷⁹, régimen para el cual en el año 2005 fue aprobado un nuevo reglamento que entró en vigor de manera formal el 1º de enero del 2006, y estará vigente hasta el 31 de diciembre de 2008. Este nuevo Reglamento simplifica el sistema para limitarlo a tres regímenes y no a cinco como anteriormente ocurría, siendo una de las principales modificaciones la desaparición del régimen de lucha contra la producción y el tráfico de drogas, a través del cual Costa Rica ha tenido preferencias arancelarias adicionales. Este régimen fue sustituido por el SGP Plus, que otorga preferencias arancelarias a los países con necesidades especiales de desarrollo, como Costa Rica. Dicho sistema será sustituido por las estipulaciones futuras del Acuerdo de Asociación entre Centroamérica y la Unión Europea.

También las exportaciones costarricenses reciben tratamiento preferencial al amparo de los esquemas del Sistema Generalizado de Preferencias (SGP) con Japón y Australia. Por otra parte, Costa Rica tiene vigentes acuerdos para la promoción y protección recíproca de inversiones con los siguientes países: Alemania, Argentina, Canadá, Chile, China, Corea, España, Francia, Reino de los Países Bajos, Paraguay, República Checa, Suiza y Venezuela. Asimismo, se continúa con los procesos de negociación de acuerdos de esta naturaleza con Italia e Israel y se le da seguimiento a los trámites de aprobación legislativa de los acuerdos suscriptos con Bolivia, Finlandia, Ecuador, Bélgica y Luxemburgo.

79 El Sistema General de Preferencias o SGP, es un tratamiento preferencial que un país desarrollado otorga a los países en vías de desarrollo como parte de la excepción de "Desarrollo Regional" del Tratado de Nación Más Favorecida (NMF) de la Organización Mundial del Comercio (OMC). Tiene sus orígenes en la Ronda de Tokyo celebrada por la OMC entre los años de 1973-1979, en donde gracias a la IV Parte del GATT (Comercio y Desarrollo), se otorgan a los países desarrollados (Estados Unidos, Unión Europea, Canadá y Japón) la venia de poder otorgar un trato más favorable a estos países en desarrollo, que el NMF planteado dentro del seno de la organización. Propiamente surge en 1974. Con un SGP, el país beneficiado no debe ser recíproco en los tratamientos preferenciales que el país desarrollado le otorga, es decir que es de carácter unilateral.

F. Relación Comercial entre la República del Perú y la República de Costa Rica⁸⁰

En los últimos 5 años el comercio entre Costa Rica y Perú ha sido deficitario para Costa Rica exceptuando para el año 2009 en donde se experimentó un saldo de 11.4 millones de dólares a favor de Costa Rica en su intercambio comercial, pero en los otros años la tendencia fue de mayores exportaciones peruanas a suelo costarricense. Esta tendencia es diferente con respecto al periodo comprendido entre los años 1999 y 2003 en donde Costa Rica mostró una balanza positiva con respecto a Perú en sus exportaciones.

Para el año 2010 el comercio total entre estas dos naciones fue del orden de los 48.2 millones de dólares, dejando el mayor saldo positivo para Perú en el intercambio comercial entre estos países, saldo que alcanzó los 22.5 millones de dólares justificado en exportaciones peruanas a suelo costarricense por el orden de los 35.3 millones de dólares.

En el siguiente cuadro se muestra la Balanza Comercial entre ambas naciones entre los años 2007 y 2010⁸¹ en millones de dólares:

	2007	2008	2009	2010
Exportaciones ⁸²	\$21.7	\$26.5	\$23.6	\$35.3
Importaciones ⁸³	\$16.4	\$24.8	\$34.9	\$12.9
Saldo	\$5.3	\$1.6	\$-11.4	\$22.5
Comercio Total	\$38.1	\$51,3	\$58.5	\$48.2

⁸⁰ Fuente: CIA Fact Book / Informe Estado de la Nación 2010

⁸¹ Fuente: PROCOMER y Dirección General de Aduanas (Costa Rica). SUNAT (PERÚ).

⁸² Exportaciones desde Perú a Costa Rica.

⁸³ Importaciones desde Costa Rica a Perú.

Los principales productos exportados por Perú a Costa Rica en el último año fueron Láminas de Plástico representando el 16.6% de las mercancías exportadas por Perú a Costa Rica para 2010, siendo la categoría de mercancías con mayor posicionamiento en el mercado costarricense desde este origen; le sigue la pasta de cacao con un 7% y los textiles y confección con un 4.8%.

En el siguiente recuadro se pueden mostrar las principales mercancías de exportación desde Perú hacia Costa Rica y desde Costa Rica hacia Perú para el año 2010 mostrando su participación porcentual en el mercado en cuestión⁸⁴:

Principales Productos Exportados Desde Perú hacia Costa Rica Participación Porcentual 2010		Principales Productos Exportados Desde Costa Rica hacia Perú Participación Porcentual 2010	
Láminas y placas de plástico	16.6%	Llantas	12.0%
Pasta de cacao	7.0%	Materiales eléctricos	8.2%
Textiles y confección	4.8%	Medicamentos	8.1%
Alimento para animales	3.9%	Tapones y tapas de metal común	7.6%
Placas y baldosas de cerámica para pavimentación o revestimiento, barnizadas o esmaltadas	3.3%	Cables eléctricos	7.2%
Uvas frescas	3.2%	Otras guías y catéteres, cánulas e instrumentos similares	6.9%
Libros, folletos e impresos similares	2.9%	Juntas o empaquetaduras de caucho vulcanizado sin endurecer	5.1%
Llantas	2.7%	Colas y demás adhesivos	4.7%
Pañales para adultos	2.7%	Papel o cartón para reciclar "desperdicios y desechos", de papel o cartón Kraft crudo o de papel o cartón ondulado	4.1%
Las demás semillas, frutos y esporas, para siembra	2.4%	Productos laminados de hierro o acero	3.3%
Otros	50.3%	Otros	32.7%

84 Fuentes: BCCR, PROCOMER (Costa Rica) y SUNAT (Perú).

Según datos de la Promotora de Comercio Exterior de Costa Rica (PROCOMER) se tiene que las principales empresas exportadoras de Costa Rica hacia Perú son Durman Esquivel S.A., Bridgestone Firestone de Costa Rica S.A., Biticino Costa Rica S.A., Smithkline Beecham Costa Rica S.A. y Conducen S.R.L. mientras que por parte de Perú y según datos del SUNAT, las principales empresas exportadoras peruanas a Costa Rica son Mobil Oil del Perú S.R.L, Petroleos del Perú Petroperu S.A., OPP Films S.A., Kimberly-clark Peru S.R.L, Alicorp S.A y Creaciones Tiuna S.R.L.

Actualmente (2011) se está en proceso de que entre en vigencia el Acuerdo de Libre Comercio Perú - Costa Rica, el cual se suscribió en la ciudad de San José de Costa Rica el 26 de mayo de 2011 y se prevee entre en vigor en el primer semestre de 2012.

El proceso de negociación, firma, ratificación y entrada en vigor inicia el 26 de Agosto de 2010 con ocasión de la visita oficial del Presidente de Panamá, señor Ricardo Martinelli Berrocal a Perú, en la cual se suscribió la Declaración Conjunta Presidencial entre Perú y Panamá, en la cual se resalta la voluntad de ambos países de establecer un marco de negociaciones e iniciar las mismas para un Acuerdo de Libre Comercio en dicho año. En la misma fecha se suscribió la Declaración de Ministros de Comercio, reflejando la misma intención. Ya para el 10 de setiembre de 2010 en Ciudad de Panamá, se llevó a cabo una reunión bilateral con Panamá, así como una sesión de trabajo a la cual asistieron representantes de los países de Centroamérica con la finalidad de definir su participación en el proceso de negociación, el momento de su inicio, así como las líneas generales de dicha negociación. En dicha oportunidad, Costa Rica y Honduras manifestaron su interés de iniciar negociaciones de igual forma.

El Marco General de Negociación se suscribió en el marco de la VI Reunión Ministerial del Foro del Arco del Pacífico Latinoamericano en Urubamba, Cusco, el 16 de octubre de 2010. En esa ocasión, Guatemala se sumó al proceso y por su parte, el 29 de octubre de 2010, El Salvador manifestó su interés de sumarse al proceso.

Si bien Nicaragua, aún no ha manifestado su deseo de participar, Perú reiteró una invitación para su incorporación al presente proceso el 30 de setiembre de 2011; asimismo, el Marco General de Negociación deja abierta la posibilidad de incorporar a otros países de Centroamérica a la misma.

Así, ya con los actores bien definidos, los países entraron en fases bilaterales de negociación donde el objetivo es la creación de una Zona de Libre Comercio entre Perú y Costa Rica, El Salvador, Honduras, Guatemala, Panamá y los países centroamericanos que así lo manifiesten. En esa línea, se aspira generar un alto nivel de complementariedad en el intercambio comercial y promover un mayor flujo de comercio de bienes, servicios e inversiones entre Perú y dichos países, dando especial énfasis a una oportunidad para las pequeñas y medianas empresas.

Con la entrada en vigencia del TLC Perú - Costa Rica, aproximadamente el 75% de las exportaciones peruanas a Costa Rica ingresarán en un acceso inmediato o en un máximo de 5 años, mientras que alrededor del 80% de las importaciones provenientes de Costa Rica se desgravarán en 5 o menos años.

Los productos peruanos tales como carne de pavo, sardinas, leche evaporada, alcachofas, ajos, mangos, mandarinas, limones, uvas, páprika, entre otros, gozará de un acceso inmediato al mercado costarricense. Del mismo modo, los principales productos de exportación de Costa Rica tales como: medicamentos, tapas corona, interruptores, aparatos de empalme, conductores eléctricos, entre otros; podrán ingresar al Perú libres del pago de arancel en un plazo no mayor a 10 años.

A su vez, con este tratado se establecen disposiciones sobre Comercio Transfronterizo de Servicios para garantizar que no se discrimine a las personas y empresas peruanas que buscan proveer servicios en Costa Rica, así como facilidades para las personas de negocios peruanas que buscan ingresar de manera temporal a Costa Rica, como comerciantes, inversionistas y aquellos que se desplazan como parte de un movimiento intracorporativo.

Por parte del Gobierno de Perú, la autoridad responsable de brindar información sobre el presente Acuerdo Comercial, es la Dirección Nacional de Integración y Negociaciones Comerciales Internacionales del Viceministerio de Comercio Exterior del MINCETUR.

SECCIÓN II

DESCRIPCIÓN DEL SECTOR INDUSTRIAL BAJO ESTUDIO

A.Descripción Industrial

a. Sector Frutícola y Hortícola⁸⁵

La agricultura ha constituido el medio de vida de los agricultores y sus familias durante siglos, pero recientemente se ha convertido en una actividad orientada a la producción. Una serie de “revoluciones” han contribuido al aumento de la producción agrícola. La primera de ellas fue la mecanización, es decir, la sustitución de la mano de obra por maquinaria en los campos. La segunda fue la revolución química que, después de la segunda Guerra Mundial, contribuyó a controlar las plagas, aunque con consecuencias para el medio ambiente. La tercera fue la revolución ecológica que contribuyó en Norteamérica y en Asia al aumento de la productividad gracias a mejores genéticas que dieron lugar a nuevas variedades de cultivos.

La agricultura puede concebirse hoy en día como una actividad que proporciona un medio de subsistencia a quienes se dedican a ella, alimentos básicos para la comunidad en que se inserta e ingresos por la venta de materias primas a un mercado exterior. Un alimento básico es aquel que satisface una parte importante de las necesidades de energía y nutrientes y que constituye una parte dominante de la dieta. Excluidos los productos animales, la dieta de la mayor parte de la población mundial se basa en uno o dos de los siguientes alimentos básicos: arroz, trigo, maíz, mijo, sorgo, raíces y tubérculos (patata, mandioca, batata y taro). Aunque existen 50.000 especies de plantas comestibles en el mundo, sólo 15 de ellas proporcionan el 90 % del aporte mundial de energía obtenida de los alimentos.

85 Fuente: FAO y Compendio sobre Sectores Basados en Recursos Biológicos - Agricultura y Sectores Basados en Recursos Naturales: L. Myers, Melvin, A. Miles, Jhon, T. Cabrera, I. , Xu, B.H, Matsushita, Toshio y E. Steinke, William.

Dentro de la agricultura se pueden encontrar diferentes tipos de desarrollo tales como las plantaciones. El término plantación denota la actividad basada en el desarrollo, en unidades agrícolas a gran escala, de ciertos recursos agrícolas mediante la aplicación de métodos industriales. Estas empresas agrícolas a gran escala, aunque pertenecientes principalmente a las regiones tropicales de Asia, África y América Central y del Sur, no están confinadas a los trópicos, sino que también se encuentran en algunas regiones subtropicales donde el clima y el suelo son adecuados para el cultivo de frutas y vegetación tropicales.

La agricultura de plantación se basa en cosechas de corta rotación, como la piña, la caña de azúcar y árboles como el plátano y el caucho. Además, se consideran generalmente productos de plantación los siguientes tipos de cosechas tropicales y subtropicales: té, café, cacao, coco, mango, sisal y quina.

El cultivo a gran escala de otros productos, como el arroz, tabaco, algodón, maíz, frutos cítricos, ricino, cacahuete, yute, cáñamo y bambú, se incluye también en este apartado.

Los cultivos de plantación presentan una serie de características:

- Son productos tropicales o subtropicales para los que existe un mercado de exportación.
- La mayoría de ellos requieren una rápida transformación inicial.
- Los productos pasan por centros locales de distribución o transformación antes de llegar al consumidor.
- Suelen exigir una importante inversión de capital en inmovilizado, como en plantas de transformación.
- Generan cierta actividad durante la mayor parte del año y, por consiguiente, ofrecen empleo continuo.
- Son típicos los monocultivos, que permiten la especialización de la tecnología y la gestión.

Aunque los cultivos de plantación requieren condiciones geográficas, geológicas y climáticas muy diversas, prácticamente todos ellos se dan mejor en zonas con condiciones climáticas y ambientales duras.

Otro esquema de agricultura es la denominada agricultura urbana, la cual realiza una importante contribución a la producción mundial de alimentos, combustibles y fibras, y sirve principalmente para atender las necesidades diarias de los consumidores que habitan en las ciudades y los pueblos.

La agricultura urbana utiliza y recicla recursos naturales y residuos urbanos para la producción agrícola y ganadera. Se estima que la agricultura urbana constituye una fuente de ingresos para casi 100 millones de personas y una fuente de alimentos para otros 500 millones. Está orientada a los mercados urbanos más que a los mercados nacionales o mundiales y se basa en una multiplicidad de explotaciones de pequeño tamaño y algunas agroindustrias a gran escala. Los agricultores urbanos poseen desde un jardín o huerto en sus viviendas de 20 m² o menos hasta parcelas de 200 m², o incluso son propietarios a gran escala que arriendan 10 hectáreas en una zona industrial⁸⁶.

Otro esquema de interés son las operaciones agrícolas en viveros e invernaderos. Los viveros crían plantas para el mercado de la replantación. Las plantas resistentes se crían en el exterior y las menos resistentes se propagan y crían en interior, generalmente en invernaderos, para protegerlas de las temperaturas frías, los fuertes vientos o una radiación solar excesiva. Muchas plantas que se cultivan en interior cuando las condiciones son duras para su crecimiento, pueden crecer a la intemperie en condiciones climáticas favorables. Los cultivos típicos de los viveros son árboles y arbustos, y los típicos de invernadero son flores, hortalizas y plantas de huerto.

La actividad de los viveros está orientada al mercado de la replantación, aunque también cultivan productos para mercados estacionales, como tomates durante los meses fríos del invierno.

Los métodos y prácticas agrícolas varían según los países:

- Agricultura industrial: países industrializados occidentales (clima templado) y sectores especializados de países tropicales.
- Agricultura de la revolución verde: áreas bien dotadas de los trópicos, llanuras de regadío y deltas de Asia, América Latina y norte de África.
- Agricultura de zonas con escasos recursos: regiones interiores, tierras de

86 Fuente: PNUD (1996).

secano, bosques, montañas y colinas, tierras semidesérticas y pantanos. Cerca de 1.000 millones de personas en Asia, 300 millones en el África subsahariana y 100 millones en América Latina dependen de esta forma de agricultura. Las mujeres constituyen una gran proporción de los agricultores de subsistencia: cerca del 80% de los alimentos del África subsahariana, del 50 al 60% de los alimentos de Asia, del 46% de los alimentos del área del Caribe, del 31 % del Norte de África y Medio Oriente y del 30% de los alimentos de América Latina son producidos por mujeres, esto fue corroborado por los investigadores Dankelman y Davidson en 1988.

Según las distintas características agrícolas y climáticas, los cultivos se clasifican de la forma siguiente:

- Cultivos de campo (cereales, oleaginosas, fibras, azúcar y forraje), regados por el agua de lluvia o cultivados con riego controlado.
- Cultivos de tierras altas y semialtas (trigo, cacahuetes, algodón, etc.) cuando los riegos o el agua de lluvia no están disponibles en abundancia.
- Cultivo en tierras húmedas (cultivos de arroz), practicados en los lugares en que la tierra se ara y se enfianga con 5 a 6 cm de agua y se transplantan las plántulas.
- Horticultura, con cultivos de frutas, hortalizas y flores.
- Cultivos de plantación o perennes, como cocos, caucho, café, té, etc.
- Pastizales, que crecen de forma natural sin intervención humana.

En cuanto a las hortalizas, una gran variedad de estas (plantas herbáceas) se cultivan para obtener hojas, tallos, raíces, frutos y semillas comestibles.

Entre estos productos se encuentran hojas utilizadas para ensaladas (como lechuga y espinacas), raíces (como zanahoria, remolacha y nabo), coles (como repollo, brócoli, coliflor) y muchas otras cultivadas por sus frutos o semillas (guisantes, judías, calabaza, melones, tomates).

Desde el decenio de 1949, el cultivo de hortalizas ha sufrido profundos cambios, sobre todo en América del Norte y Europa. En el pasado, la mayoría de las hortalizas se cultivaban cerca de las poblaciones en huertas y sólo se disponía de ellas durante o poco después de la recolección. La proliferación de los supermercados y la creación de grandes empresas dedicadas a la transformación de los alimentos creó una demanda de hortalizas durante todo el año.

Al mismo tiempo se hizo posible la producción de hortalizas a gran escala en explotaciones comerciales alejadas de los centros de población gracias a la mejora de los sistemas de regadío, los insecticidas y el control de las malas hierbas, así como al desarrollo de maquinaria sofisticada para plantar, fumigar, cosechar y clasificar.

Como ejemplo de comercialización en la actualidad, se puede citar el caso de los Estados Unidos, donde las principales fuentes de hortalizas frescas son las regiones con temporada larga, como los estados de California, Florida, Texas y México. Europa meridional y África del norte son las principales fuentes de hortalizas para Europa septentrional.

Muchas hortalizas se cultivan también en invernadero; no obstante, los mercados en donde los agricultores venden productos locales siguen siendo los principales puntos de venta en gran parte del mundo, particularmente en Asia, África y América del Sur.

El cultivo de hortalizas exige unas destrezas y un cuidado considerables para asegurar la obtención de productos de alta calidad que puedan ser comercializados. Las operaciones necesarias para el cultivo de hortalizas son la preparación del suelo, la plantación y el crecimiento de los cultivos, la recolección, la transformación y el transporte. El control de malas hierbas y plagas y la gestión del agua son aspectos cruciales.

La modernización del comercio hortofrutícola internacional y la concentración de la distribución en los países occidentales, crece continuamente frente a la oferta de los productores, siendo este el escenario en el que se mueven actualmente las frutas y las hortalizas: producción, servicios y comercio.

A nivel mundial se producen anualmente 900 millones de toneladas de frutas y hortalizas. La mitad de esta producción son hortalizas, una tercera parte son frutas y 90 millones de toneladas son cítricos. La producción hortícola a nivel mundial crece un 3% anual. Siendo

Asia y Europa los mayores productores. Los italianos, franceses y españoles producen un 10% del comercio mundial de las hortalizas y un 8% de las frutas.

El mayor volumen del comercio de frutas y hortalizas se realiza en los países más desarrollados, aunque en los últimas décadas se han ido incorporando nuevos países. Este hecho ha llevado a un comercio internacional en el que intervienen nuevos países productores y exportadores como son: Marruecos, Turquía, Sudáfrica, Chile, Polonia, India, Brasil, México, Nueva Zelanda, Uruguay. Cada uno de estos países utiliza alguna ventaja competitiva para entrar en el mercado europeo o norteamericano de las frutas y hortalizas.

Hoy en día es fácil encontrar sandía de Guatemala, aguacates de México o judía de Zimbawe en los supermercados europeos. Es una de las características que el sector agrícola está asumiendo tras la entrada de grandes operadores internacionales en el sector que son realmente los que dictan las normas de calidad a los productores y los calendarios de exportación.

En la mayoría de los casos son los precios la principal ventaja competitiva. En otras ocasiones, es la especialización, en otros casos es la gama y la logística, como por ejemplo Holanda. En Nueva Zelanda utilizan las nuevas variedades de manzanas y la promoción del kiwi, los italianos, la diversidad en uva, otros, lanzan marcas apoyándose en la identificación varietal como la Bouquet en sandía sin pepitas. Casi siempre la gran ventaja competitiva es la creatividad de los productores como ocurre con ciertas marcas de zanahorias en Estados Unidos.

En el caso de los cultivos de Fresas, Uvas y Bayas, se tiene que las vides son tallos que trepan sobre estructuras de apoyo. En los viñedos comerciales, suelen plantarse en primavera a partir de esquejes injertados o enraizados de un año de edad. En general se plantan dejando una distancia entre 2 y 3,5 m. Todos los años los viñedos tienen que ser escardados y fertilizados, subdividiendo y podando las vides. El estilo de poda varía según las diferentes partes del mundo. En el sistema que predomina por ejemplo en Estados Unidos, principal oferente de países tales como Costa Rica y Panamá, se podan todos los vástagos menos los más fuertes; los restantes se cortan en 2 ó 3 yemas. La planta resultante desarrolla un tronco principal grueso que puede sostenerse sólo, antes de que se le permita dar fruto. Durante el crecimiento del tronco principal, la vid se ata firmemente a un soporte recto de 1,8 m o más de altura. Una vez alcanzada la etapa de

producción de fruto, las vides se podan cuidadosamente para controlar el número de yemas.

Las fresas por su parte se plantan a principios de la primavera, a mediados de verano o más tarde, dependiendo de la latitud. Dan fruto en la primavera del año siguiente. Una variedad llamada fresa con fruto permanente produce una segunda cosecha más pequeña en el otoño. La mayoría de las fresas se propagan espontáneamente por medio de retoños que se forman aproximadamente unos dos meses después de la estación de la plantación. La fruta se encuentra a ras del suelo.

Las zarzas, como las frambuesas, suelen ser arbustos de tallos espinosos (cañas) con frutos comestibles. Las partes subterráneas son perennes y las cañas, bienales; sólo las cañas del segundo año producen flores y frutos. Las zarzas producen frutos a alturas de 2 m o menos. Al igual que la vid, las bayas requieren una poda frecuente. Los métodos de cultivo difieren según la especie, el tipo de suelo, el clima y los fertilizantes necesarios. El riguroso control de los insectos y las enfermedades es esencial, exigiendo a menudo la aplicación frecuente de plaguicidas. Algunos cultivadores modernos han optado por los controles biológicos y la estrecha vigilancia de las poblaciones de plagas, fumigando con sustancias químicas sólo en los momentos en que son más eficaces.

La mayoría de las uvas y bayas se recolectan manualmente.

Finalmente en referencia a los Árboles Frutales, generalmente aquellos que son de las zonas templadas se cultivan en huertas, mientras que los árboles tropicales se cultivan en plantaciones o en huertas urbanas.

Los árboles frutales que crecen espontáneamente han sido cultivados y seleccionados durante siglos para producir una gran diversidad de productos.

Los cultivos frutales de las regiones templadas son la manzana, la pera, el melocotón, la nectarina, la ciruela, el albaricoque, la cereza, el caqui y la ciruela pasa. Los frutos secos que se cultivan en climas templados o semitropicales son la pacana, la almendra, la nuez, la avellana, la castaña y el pistacho. Algunos cultivos de árboles frutales semitropicales son la naranja, la uva, la mandarina, la lima, el limón, el higo, el kiwi, el tangelo, el kumquat, el calamondín (naranja de Panamá), la cidra, el pomelo javanés, el aguacate o palta y el dátil.

El cultivo de árboles frutales consta de varios procesos. Los cultivadores pueden elegir entre propagar su propia población, ya sea plantando semillas o utilizando una o más técnicas de reproducción sexual con corte, injerto de yema, injertado o cultivo tisular.

Los cultivadores aran la tierra, cavan agujeros, plantan los árboles, riegan y añaden fertilizante. El cultivo de árboles exige fertilizar, controlar las malas hierbas, regar y proteger a los árboles contra las heladas de primavera. El fertilizante se aplica agresivamente durante los primeros años de crecimiento del árbol.

Los componentes de las mezclas fertilizantes utilizadas son nitrato amónico y sulfato, fertilizante elemental (nitrógeno, fósforo y potasio), harina de semillas de algodón, harina de sangre, harina de pescado, fango de alcantarillado esterilizado y formaldehído de urea (liberación lenta). Las malas hierbas se controlan mediante acolchado del suelo con sustancias orgánicas, arado, siega, cavado y aplicación de herbicidas. Los insecticidas y fungicidas se aplican con pulverizadores, que se instalan en los tractores en las grandes operaciones.

Algunas plagas pueden dañar la corteza o comerse la fruta: ejemplos son las ardillas, conejos, mapaches, zarigüeyas, ratones, ratas y ciervos. Los controles consisten en redes, trampas, vallas electrificadas y escopetas, así como disuasivos visuales u olorosos.

Las heladas de primavera pueden destruir la floración en cuestión de horas. Se utilizan aspersores aéreos para mantener una mezcla de agua y hielo de manera que la temperatura no descienda por debajo del punto de congelación. Pueden aplicarse sustancias químicas anticongelantes especiales con el agua para controlar las bacterias que proliferan en el hielo y que pueden atacar a los tejidos dañados de los árboles. También pueden utilizarse calefactores en las huertas para evitar la congelación, bien de gasóleo o combustible en las zonas abiertas o bien con bombillas eléctricas incandescentes debajo de una lámina de plástico apoyada en una estructura de tubos de plástico.

Industria de Hortalizas en Conserva⁸⁷

El término industrias alimentarias abarca un conjunto de actividades industriales dirigidas al tratamiento, la transformación, la preparación, la conservación y el envasado de productos alimenticios. En general, las materias primas utilizadas son de origen vegetal o animal y se producen en explotaciones agrarias, ganaderas y pesqueras.

Dicha industria actualmente ha experimentado un intenso proceso de diversificación y comprende desde pequeñas empresas tradicionales de gestión familiar, caracterizadas por una utilización intensiva de mano de obra, a grandes procesos industriales altamente mecanizados basados en el empleo generalizado de capital.

Muchas de las ramas de esta industria dependen totalmente de la agricultura o la pesca locales. En el pasado, esta dependencia daba lugar a una producción estacional y a la contratación de trabajadores por temporadas. Las mejoras de las tecnologías de tratamiento y conservación de los alimentos han atenuado parcialmente la presión afrontada por los trabajadores debida a la necesidad de procesar con rapidez para evitar el deterioro de los productos. De este modo, se han reducido las fluctuaciones estacionales en el empleo. Con todo, en ciertos sectores siguen desarrollándose este tipo de actividades de temporada, como en el tratamiento de la fruta fresca y las verduras o en la producción de pasteles y chocolates, que aumenta en períodos vacacionales.

Las frutas y hortalizas forman parte de un grupo muy variable de alimentos, para aprovechar estos productos es necesario transformarlos empleando diferentes métodos de conservación. Estos métodos consisten en cambiar la materia prima, de tal forma que los organismos putrefactores y las reacciones químicas y enzimáticas no pueden desarrollarse⁸⁸.

Los productos que se pueden elaborar a base de frutas y hortalizas se dividen en las siguientes categorías o clases:

- Enlatados
- Concentrados

87 Fuente: FAO y Compendio sobre Sectores Basados en Recursos Biológicos - Industria Alimentaria: E. Berkowitz, Deborah; Malagie, M; Jensen, J; Donald L. Smith, Grahamy.

88 Fuente: Frutas y Hortalizas - Ingeniería Química / Dr. Jorge Efrén Silva de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (ESPOCH) del Ecuador.

- Jugos y néctares
- Congelados
- Deshidratados
- Mermeladas
- Pastas o ates
- Jaleas
- Confitados
- Encurtidos
- Salsas

En esta industria la manipulación de las materias primas, los ingredientes utilizados en la elaboración y los productos terminados es varia y diversa. Actualmente se tiende a reducir al mínimo la manipulación manual mediante la mecanización, el “proceso continuo” y la automatización.

La manipulación mecánica puede abarcar el transporte interior autopropulsado con o sin embandejación o la disposición en grandes sacos a granel (que contienen a menudo varios miles de kilogramos de material en polvo seco); cintas transportadoras (que portan, por ejemplo, remolacha, grano o fruta); montacargas de cubetas (p. ej., con grano y pescado); transportadores de tornillo sin fin (p. ej., con dulces, harina, etc.); canal de descarga en alto (p. ej., para descargar grano, azúcar, o frutos secos y para el transporte de harinas).

El almacenamiento de materias primas es sumamente importante en una industria estacional (p. ej., refinado de azúcar, elaboración de cerveza, moltura de harina y enlatado). Suele realizarse en silos, tanques, bodegas y cámaras frigoríficas. El almacenamiento de productos terminados varía en función de su naturaleza (líquidos o sólidos), y el método de conservación y envasado (suelto, en sacos de mayor o menor tamaño, en fardos, cajas o botellas); y el diseño de las instalaciones respectivas debe responder a las condiciones de manipulación y conservación (pasillos de tránsito, facilidad de acceso, temperatura y humedad adecuadas al producto, cámaras frigoríficas). Los productos pueden conservarse en atmósferas deficientes en oxígeno o fumigados durante su almacenamiento o justo antes de su envío.

Para extraer un alimento específico de la fruta, los cereales o los líquidos, debe utilizarse uno de los métodos siguientes: trituración, machacado o molienda, extracción por calor (directa o indirecta), utilización de disolventes, secado y filtrado.

La trituración, el machacado y la molienda suelen ser operaciones preparatorias; por ejemplo, la trituración de los granos del cacao y el cortado en finas lonjas de la remolacha en la industria azucarera. En otros casos, pueden constituir el verdadero proceso de extracción, como en la molienda de harina.

El calor puede utilizarse directamente como medio de preparación por extracción, como en el caso del tostado (p. ej., del cacao, el café y la achicoria); en la fabricación suele aplicarse de modo directo o indirecto en forma de vapor (p. ej., extracción de aceites comestibles o del jugo dulce de finas lonjas de remolacha en la industria azucarera).

Los aceites pueden extraerse con igual eficacia mediante la combinación y la mezcla de la fruta triturada con disolventes, que serán eliminados con posterioridad a través de las operaciones de filtrado y recalentamiento. La separación de productos líquidos se lleva a cabo mediante la centrifugación (turbinas en la industria azucarera) o el filtrado a través de filtros prensa en la elaboración de cerveza y la producción de aceites y grasas.

Procesos de fabricación Las operaciones efectuadas al elaborar alimentos son muy diversas y quedan definidas únicamente tras el estudio individual de cada industria, si bien pueden mencionarse los siguientes procedimientos generales: fermentación, cocción, deshidratación y destilación.

La fermentación, que suele obtenerse mediante la adición de microorganismos a los productos previamente preparados, se utiliza en las tahonas, las fábricas de cerveza, la industria de vinos y bebidas alcohólicas y la fabricación de quesos (véase asimismo el capítulo La industria de las bebidas).

La cocción interviene en muchos procesos de fabricación, como el enlatado y la conservación de carne, pescado, verduras y frutas, en los centros de producción de carne lista para servir (p. ej., piezas de pollo) y en la elaboración de pan, galletas, cerveza, etc. En otros casos, la cocción se realiza en recipientes de junta hermética y produce una concentración del producto (p. ej., refinado de azúcar y elaboración de pasta de tomate).

Además del secado de productos al sol, que se aplica a numerosas frutas tropicales, la deshidratación puede efectuarse mediante la utilización de aire caliente (secadores fijos o túneles de secado), por contacto (en un tambor secador calentado al vapor, como en la producción de café instantáneo y té), al vacío (a menudo combinada con filtrado) y liofilización (secado por congelación), en la que el producto se congela inicialmente en estado sólido y se seca con posterioridad al vacío en una cámara de calor

La destilación se utiliza en la fabricación de bebidas alcohólicas. El líquido fermentado, tratado para separar el grano o la fruta, es vaporizado en un alambique. El vapor condensado se recoge a continuación en forma de alcohol etílico.

Procesos de conservación: Es importante evitar el deterioro de los productos alimenticios, tanto por lo que se refiere a su calidad, como al riesgo, más grave, de contaminación o peligro para la salud de los consumidores.

Hay cinco métodos básicos de conservación de alimentos:

- j) esterilización por radiación
- k) esterilización antibiótica
- l) acción química
- m) deshidratación
- n) refrigeración.

En resumen, los tres primeros métodos dan lugar a la destrucción de la vida microbiana, mientras que los dos últimos se limitan a inhibir su desarrollo. Los ingredientes crudos como el pescado, la carne, las frutas o las verduras se recogen frescos y se conservan mediante la utilización de uno de los métodos anteriores, o bien una mezcla de diversos alimentos se somete a determinados procesos para constituir un producto o un plato, que se conserva a continuación. En este último grupo se incluyen las sopas, los platos preparados de carne y los budines.

La conservación de alimentos se remonta a la última glaciación, en torno al 15.000 a.C., cuando el hombre de Cromagnon descubrió una primera forma de preservar la comida en el ahumado. Las pruebas de este avance se encuentran en las cuevas de Les Eyzies en la Dordoña francesa, donde este modo de vida ha quedado fielmente reflejado en tallas, grabados y pinturas. Desde entonces hasta la fecha, aunque se ha recurrido a multitud de

métodos, que siguen utilizándose, el calor constituye aún una de las piedras angulares de la conservación de alimentos.

Los procesos realizados a altas temperaturas pueden destruir las bacterias, dependiendo de los grados alcanzados en la cocción y de la duración de ésta. La esterilización (utilizada fundamentalmente en el enlatado) exige el sometimiento del producto previamente enlatado a la acción del vapor, generalmente en un recipiente cerrado, como un autoclave o un horno de cocción continua. La pasteurización (el término se aplica en particular al tratamiento de líquidos como el zumo de frutas, la cerveza, la leche y la nata) se lleva a cabo a una temperatura baja y durante un breve período de tiempo. El ahumado, que se aplica principalmente al pescado, el jamón y el tocino, asegura la deshidratación y da un sabor característico.

La esterilización por radiación ionizante se utiliza en gran medida en el caso de las especias en ciertos países, con el fin de reducir los desperdicios y las pérdidas. La “pasteurización por radiación”, en la que se aplican dosis muy inferiores, facilita un aumento considerable de la vida útil de numerosos alimentos.

No obstante, la esterilización de conservas mediante radiación exige la aplicación de dosis tan elevadas que se generan sabores y olores inaceptables.

La radiación ionizante se emplea con otros dos fines comúnmente aceptados en la industria alimentaria: el control de envases de alimentos realizados con materiales ajenos y la supervisión para detectar casos de llenado incompleto.

La esterilización por microondas es otro tipo de emisión electromagnética utilizada actualmente en la industria alimentaria. Se aplica en el descongelado rápido de ingredientes crudos congelados antes de proceder al resto de la elaboración, así como en el calentamiento de alimentos precocinados congelados en lapsos de 2 a 3 minutos. Es un método que, dada su baja pérdida de humedad, mantiene la apariencia y el sabor de los alimentos.

El secado es un proceso de conservación común. El realizado al sol es el método más antiguo y de empleo más generalizado con este fin. Los alimentos actuales pueden secarse al aire, con vapor sobrecalentado, al vacío, en gas inerte y mediante la aplicación directa de calor. Existen muchos tipos de agentes de secado, que se eligen en función de la naturaleza del material, la forma deseada del producto terminado, etc.

La deshidratación es un proceso en el que se transfiere calor al agua presente en el alimento, que se evapora. El vapor se elimina posteriormente. Los procesos realizados a bajas temperaturas consisten en el almacenamiento en cámaras frigoríficas (la temperatura viene determinada por la naturaleza de los productos en cuestión), la congelación y la ultracongelación, que permite la conservación de los alimentos en su estado fresco natural mediante la aplicación de diversos métodos de congelación lenta o rápida.

En el secado por congelación, el material objeto del proceso se congela y se introduce en una cámara estanca. La presión en ésta se reduce y se mantiene a un valor inferior a 1 mm Hg. Se le aplica calor, el hielo de la superficie aumenta de temperatura y el vapor de agua resultante es evacuado por el sistema de vacío.

A medida que la capa exterior de hielo se incrusta en el alimento, el hielo sublima in situ y el agua se filtra hacia la superficie a través de la estructura porosa del material.

Los alimentos de humedad intermedia contienen cantidades relativamente elevadas de agua (de un 5 a un 30 %) y, pese a ello, no presentan crecimiento microbiano. La tecnología, compleja, es un resultado del desarrollo de los viajes espaciales. La estabilidad en ambiente externo se consigue mediante un control adecuado de la acidez, el potencial de reducción-oxidación, los humectantes y los conservantes. La mayoría de los avances hasta la fecha se han concentrado en la gama de alimentos para animales domésticos.

Con independencia del proceso aplicado, el alimento que debe conservarse debe ser antes elaborado. La conservación de carne exige la actuación de un departamento de carnicería, el pescado requiere la ejecución de operaciones de limpieza y destripado, fileteado, curado, etc. Antes de que las frutas y verduras puedan conservarse, deben ser lavadas, limpiadas, peladas, quizá clasificadas, destronchadas, descortezadas y deshuesadas. Muchos de los ingredientes han de picarse, cortarse en rodajas, desmenuzarse o prensarse.

Envasado: Entre los numerosos métodos de envasado de alimentos se cuentan el enlatado, el envasado aséptico y el envasado por congelación.

Enlatado: El método convencional de enlatado se basa en el proceso original concebido por Appert en Francia para 1810. Ideó la conservación de alimentos en recipientes de

cristal. En Dartford, Inglaterra, Donkin y Hall crearon la primera fábrica de conservas basada en la utilización de envases de hojalata en 1812.

En la actualidad se emplean en el mundo varios millones de toneladas de plancha de hojalata al año en la industria conservera, y una cantidad sustancial de alimentos se conserva en recipientes de cristal. El proceso de enlatado consiste en introducir alimentos limpios, crudos o cocinados en parte, pero no esterilizados intencionadamente, en una lata sellada con una tapa. Con posterioridad, la lata se calienta, normalmente mediante vapor a presión, a una temperatura y por un período de tiempo que permita la penetración del calor hasta el centro del recipiente, destruyendo la vida microbiana. Después se enfría la lata al aire o en agua clorada, se etiqueta y se embala.

La elaboración se ha modificado con los años. Los esterilizadores continuos reducen los daños producidos en las latas debidos a impactos y permiten la refrigeración y el secado en una atmósfera cerrada. Asimismo, los alimentos pueden conservarse al calor en bolsas recalentables. Se trata de bolsas de sección limitada fabricadas con laminado de aluminio y plásticos sellables al calor. El proceso es el mismo que en el enlatado convencional, pero se mantienen mejor los sabores de los productos porque los tiempos de esterilización pueden reducirse.

Es fundamental controlar exhaustivamente el proceso de recalentado para evitar dañar los sellos, lo que podría provocar una contaminación bacteriológica.

Envasado aséptico: Se han producido avances recientes en el envasado aséptico de alimentos. El proceso difiere esencialmente del enlatado convencional. En el método aséptico, el contenedor del alimento y el dispositivo de cierre se esterilizan por separado, y las operaciones de llenado y cierre se realizan en una atmósfera estéril. La calidad de los productos es óptima, ya que el tratamiento por calor de los alimentos puede controlarse con precisión y es independiente del tamaño o del material del contenedor.

Envasado por congelación: En la industria de la congelación de alimentos se utilizan el conjunto de métodos de ultracongelación de productos frescos a temperaturas por debajo de su punto de congelación, formando de este modo cristales de hielo en los tejidos acuosos. Los alimentos pueden procesarse crudos o parcialmente cocinados (p. ej., reses o platos de carne preparados, pescados o productos derivados de éste, verduras, frutas, aves, huevos, comidas listas para consumir, pan y pasteles). Los artículos perecederos

congelados pueden transportarse a grandes distancias y almacenarse para su tratamiento y/o venta cuando la demanda lo requiera, disponiendo en todo momento de productos de temporada.

Los alimentos que se van a congelar deben encontrarse en una condición excelente y elaborarse bajo un estricto control higiénico. Deben utilizarse materiales de envasado a prueba de vapores y olores y resistir bajas temperaturas. La calidad del producto depende del ritmo de la congelación: si es muy lenta, es posible que su estructura quede dañada por la formación de cristales de hielo de gran tamaño y que se destruyan sus propiedades encimáticas y microbiológicas. En algunos casos, como el de los camarones o los guisantes, puede congelarse con rapidez, ya que esta opción mejora la calidad. Entre los diversos métodos de congelación figuran los que se realizan al aire, por chorro, por lecho fluidificado, por fluido, por contacto, por gas licuado y por deshidratación.

La congelación al aire en su forma más sencilla consiste en colocar los alimentos en bandejas o estantes de una cámara frigorífica a una temperatura aproximada de $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante un período de tiempo que oscila entre unas pocas horas y 3 días, dependiendo del tamaño. En la congelación por chorro, que constituye una técnica más compleja, se utiliza una corriente de aire frío que circula con gran rapidez, en ocasiones combinado con serpentines fríos, que elimina el calor mediante la radiación.

Las temperaturas oscilan entre los -40 y los $-50\text{ }^{\circ}\text{C}$, y la velocidad máxima del aire es de 5 m/s. El proceso se lleva a cabo en congeladores en forma de túnel, a menudo equipados con dispositivos transportadores para trasladar los alimentos a las cámaras frigoríficas de almacenamiento. Cuando el congelador es adyacente a la cámara frigorífica, el túnel suele cerrarse con una cortina de aire en lugar de con puertas.

La congelación en lecho fluidificado se utiliza con verduras picadas o cortadas en tiras, guisantes, etc., que se colocan sobre una cinta perforada a través de la que fluye una corriente de aire. Cada elemento se cubre de hielo y, de este modo, conserva su forma y su individualidad. Las verduras congeladas pueden conservarse en grandes recipientes y volver a envasarse cuando se requieran en pequeñas unidades. En la congelación por fluido (uno de los métodos más antiguos conocidos), los alimentos, normalmente pescados, se sumergen en una solución concentrada de salmuera. La sal puede penetrar en los productos sin envoltorio e incluso en los envueltos, afectando al sabor y acelerando su rancidez. Aunque es un método que había caído en desuso, está ganando terreno en

la actualidad gracias al desarrollo de envoltorios de plástico más eficaces. Las aves se congelan mediante una combinación de los métodos de fluido y al aire. Cada pieza, empaquetada en polietileno o un material similar, se rocía o sumerge en un fluido frío para congelar su capa exterior; la parte interior se trata después en un congelador por chorro de aire.

La congelación es el método que suele utilizarse con los alimentos empaquetados en cajas de cartón, que se colocan entre estantes huecos, a través de los cuáles se hace circular un fluido refrigerante; los estantes se presionan contra estas cajas, generalmente mediante presión hidráulica.

En la congelación por gas licuado, el producto se sitúa en una cinta transportadora que atraviesa un tanque de nitrógeno líquido (en ocasiones, de dióxido de carbono líquido) o un túnel en el que se pulveriza este gas licuado. La congelación se produce a la temperatura de $-196\text{ }^{\circ}\text{C}$, y no todos los productos ni envoltorios pueden soportar ese frío. La congelación por deshidratación, en la que se elimina parte del agua antes de iniciar el proceso, se aplica a ciertas verduras y frutas. Se logra una reducción considerable de peso, lo que aminora los costes de transporte, almacenamiento y empaquetado.

Durante el almacenamiento en frío, el producto debe conservarse a una temperatura comprendida entre los -25 y los $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ y debe mantenerse una circulación de aire adecuada. El transporte de artículos congelados debe realizarse en vagones, camiones, barcos y otros vehículos refrigerados y, en las operaciones de carga y descarga, los productos deben exponerse al menor calor posible. Normalmente, las empresas que producen alimentos congelados también elaboran las materias primas, pero, en ocasiones, estos tratamientos se llevan a cabo en instalaciones diferentes. En las operaciones efectuadas con carne de vacuno y aves suele emplearse el dióxido de carbono para refrigerar y conservar el producto durante su transporte.

b. Industria de Bebidas, Concentrados y Pulpas⁸⁹

Tal como lo apunta David Franson en la Enciclopedia de Salud y Seguridad en el Trabajo, la industria de las bebidas se compone de dos categorías principales y ocho subgrupos.

La categoría de las bebidas sin alcohol comprende: la fabricación de jarabes de bebidas refrescantes; el embotellado y enlatado de agua y bebidas refrescantes; embotellado, enlatado y envasado en cajas de zumos de frutas; la industria del café; y la industria del té.

La categoría de las bebidas alcohólicas por su parte incluye los licores destilados, el vino y la cerveza.

Aunque muchas de estas bebidas, incluida la cerveza, el vino y el té, han existido desde hace miles de años, su industria se ha desarrollado en los últimos siglos. La industria de las bebidas, considerada desde un punto de vista global, aparece muy fragmentada, lo que resulta evidente por el gran número de fabricantes, de métodos de envasado, de procesos de producción y de productos finales.

La industria de bebidas refrescantes constituye la excepción de la regla, pues está bastante concentrada. Aunque la industria de las bebidas esté fragmentada, sigue un proceso de consolidación desde el decenio de 1970, de modo que está cambiando la situación.

Desde principios de siglo, las compañías de bebidas han evolucionado desde las empresas regionales que producían artículos destinados principalmente a los mercados locales hasta las gigantescas empresas de hoy, que elaboran productos para mercados internacionales. Este cambio se inició cuando las compañías del sector adoptaron técnicas de producción en masa que les permitieron expansionarse. Además, durante este tiempo, se consiguieron avances en el envasado de productos y en los procesos que incrementaron enormemente el período de validez de los productos.

La industria de las bebidas emplea a varios millones de personas en todo el mundo, y cada tipo de bebida produce unos ingresos del orden de billones de dólares anuales. No

⁸⁹ Fuente: FAO y Compendio sobre Sectores Basados en Recursos Biológicos - Industria de las Bebidas: A. WArd, Lance; Colon, Zaida y Hirsheimer, Mathew.

cabe duda de que en algunos pequeños países en desarrollo la producción de café es el principal soporte de la economía global.

Aunque los ingredientes y los métodos de producción de las bebidas varíen, el personal empleado en esta industria suele presentar muchas características en común. En el proceso de recolección de las materias primas, ya sean granos de café, cebada, lúpulo, frutas o uvas, se emplea a individuos o familias de bajos ingresos, no cualificados. Además de constituir su principal fuente ingresos, la recolección determina en gran medida su cultura y estilo de vida.

En cambio, la elaboración del producto requiere operaciones automáticas y mecanizadas, y habitualmente da empleo a trabajadores manuales semicualificados. En las instalaciones de producción y en las áreas de almacenamiento, los puestos más comunes son los de operario de máquinas de envasado y llenado, operario de cinta transportadora y trabajadores mecánicos y manuales. La formación para estos puestos se realiza en el propio lugar y se completa con instrucción sobre el trabajo. A medida que avanzan la tecnología y la automatización, la plantilla se reduce en número y adquiere mayor importancia la formación técnica.

En general, las empresas de bebidas distribuyen sus productos a los mayoristas utilizando medios de transporte corrientes. Sin embargo, los fabricantes de bebidas refrescantes normalmente emplean conductores para entregar sus productos directamente a los detallistas. Estos conductores comerciales representan alrededor de una séptima parte de los trabajadores de la industria de bebidas refrescantes.

- **Proceso de Fabricación de Concentrados de Bebidas Refrescantes:**

La elaboración del concentrado representa la primera etapa en la producción de bebidas refrescantes. En los albores de la industria, en el siglo XIX, los concentrados y las bebidas refrescantes se fabricaban en las mismas instalaciones. En ocasiones, se vendía el concentrado a los consumidores, que preparaban sus propias bebidas refrescantes.

El crecimiento del mercado de bebidas carbonatadas condujo a una especialización entre la fabricación de la bebida refrescante y el concentrado. Hoy en día, una planta de fabricación de concentrado vende su producto a varias empresas envasadoras.

Las plantas de concentrado están optimizando constantemente sus procedimientos mediante sistemas automáticos. Al aumentar la demanda de concentrado, la automatización permite al fabricante satisfacer las necesidades sin ampliar las dimensiones de la planta de fabricación.

Los tamaños de los envases también se han ido incrementando. En el inicio de la industria, los envases de 1/2, 1 y 5 galones eran los más frecuentes. Hoy se utilizan bidones de 40 y 50 galones e incluso camiones cisterna con una capacidad de 3.000 y 4.000 galones.

Las operaciones que se llevan a cabo en una planta de fabricación de concentrado se pueden dividir en cinco procesos básicos:

9. tratamiento del agua;
10. recepción de materias primas;
11. fabricación del concentrado;
12. llenado del concentrado y de los aditivos,
13. transporte de los productos terminados.

El agua es un componente muy importante del concentrado y debe tener una calidad excelente. Cada planta de concentrado trata el agua hasta conseguir la calidad deseada y que esté exenta de microorganismos. El tratamiento del agua se controla durante todas las etapas. Cuando la fábrica recibe los ingredientes, se procede a la inspección, toma de muestras y análisis de los mismos en el departamento de control de calidad.

En el proceso de fabricación del concentrado sólo se utilizan materiales que hayan pasado las pruebas. Algunas materias primas se reciben en camiones cisterna y requieren una manipulación especial. También se recibe el material de envasado, que se evalúa y analiza de la misma forma que las materias primas.

Para la fabricación del concentrado, el agua tratada y los ingredientes líquidos y sólidos se bombean al interior de tanques de acero inoxidable, donde se mezclan, homogeneizan y/o se concentran según las instrucciones de fabricación. Los tanques tienen capacidad

para 50 galones, 10.000 galones e incluso más. Deben estar completamente limpios y desinfectados en el momento del mezclado.

Una vez fabricado el concentrado, se llega a la etapa de llenado. Todos los productos son conducidos por tuberías a la sala de llenado. Antes de iniciar el proceso, las máquinas deben estar completamente limpias y desinfectadas. La mayoría de las máquinas llenadoras se utilizan para tamaños de recipientes específicos. Los productos se mantienen dentro de las tuberías y los tanques durante el proceso de llenado para evitar la contaminación. Cada recipiente debe llevar la etiqueta con el nombre del producto y los riesgos de manipulación (si procede). Los recipientes llenos se trasladan con máquinas transportadoras al área de envasado, se apilan en estantes y se envuelven con plástico o se atan antes de almacenarlos.

Además de los concentrados, se envasan los aditivos que se utilizan para la preparación de bebidas carbonatadas. Muchos de estos aditivos se introducen en bolsas de plástico y se colocan en cajas.

Ya en el almacén, los productos se reparten y acondicionan para enviarlos a las distintas empresas embotelladoras. El etiquetado debe ajustarse a las normas gubernamentales. Si los productos se destinan a otro país, la etiqueta deberá cumplir los requisitos de etiquetado de dicho país.

Por su parte, los zumos de fruta se elaboran a partir de una amplia variedad de frutas, como naranjas y otros cítricos, manzanas, uvas, arándanos, piñas, mangos, etc. En muchos casos, se combinan varios zumos de frutas. La fruta suele convertirse en un concentrado casi en el lugar donde crece, enviándose después a un envasador de zumos de fruta.

Los zumos de fruta se venden como concentrados, concentrados congelados (especialmente el zumo de naranja) y zumos diluidos. Con frecuencia se añaden azúcar y conservantes.

Una vez que se reciben en la planta de procesamiento, se lavan las frutas, se seleccionan para eliminar las dañadas, se separan por tamaños y se llevan a los extractores de zumo.

Allí se extraen los aceites de la corteza y, a continuación, se extrae el zumo por aplastamiento. El zumo pulposo se tamiza para eliminar las semillas y la pulpa, que a menudo acaba siendo alimento para el ganado.

Si el zumo está destinado a la venta como “no concentrado” se pasteuriza. De lo contrario, el zumo se introduce en máquinas evaporadoras, que eliminan la mayor parte del contenido de agua por calor y vacío; después se enfría para producir el concentrado de zumo congelado. En este proceso también se obtienen numerosos aceites y esencias, que se mezclan con el concentrado antes de enviarlo al envasador de zumos.

El concentrado congelado se envía al envasador en camiones o tanques refrigerados. El concentrado se diluye con agua filtrada, se pasteuriza y se envasa en condiciones estériles. Dependiendo de la cantidad de agua añadida, el producto final puede ser botes de concentrado de zumo congelado o de zumo listo para tomar.

B. Descripción del Marco Institucional

a. Ministerio de Agricultura (MAG)

Misión y objetivos:

La misión del MAG es promover y fomentar la eficiencia, sostenibilidad y competitividad de la producción agropecuaria del país, permitiéndole a los agentes económicos de la producción, mayor y mejor integración a los mercados y sus objetivos se centran en:

- i. Mejorar la competitividad de las empresas mediante procesos ofrecidos a los agentes económicos de las agras cadenas en fortalecimiento empresarial y organizacional.
- ii. Incrementar los niveles de coordinación y cooperación entre el sector público y el sector privado.
- iii. Mejorar la competitividad de los agentes económicos del sector agropecuario mediante la formulación de medidas zoonosanitarias y fitosanitarias.
- iv. Incrementar las condiciones de equidad de grupos tradicionalmente desprotegidos de la sociedad rural.
- v. Desarrollar procesos de modernización y renovación del aparato estatal agropecuario.
- vi. Proteger, conservar y mejorar el patrimonio agropecuario del país.
- vii. Impulsar procesos y acciones tendientes al desarrollo sostenible y a la protección de los recursos naturales en la producción nacional.
- viii. Mejorar los procesos de modernización y adopción de tecnologías, que le permitan a las empresas agropecuarias exportar con calidad.
- ix. Incrementar la producción y la productividad de las agro cadenas de importancia económica y estratégica para el país.

Funciones

- Promover la integración de acciones y planes de las instituciones del Sector Agropecuario.

- Facilitar los procesos de adopción de tecnología agropecuaria, con énfasis en las necesidades de los productores y productoras y su inserción, en las cadenas agroalimentarias.
- Promover cambios en los productores y productoras agropecuarios, sus familias y sus organizaciones tendientes a fortalecer su gestión productiva, económica, social y ambiental.
- Planificar, elaborar e implementar los programas agropecuarios a nivel regional y nacional, para mejorar la prestación de los servicios al productor y productora, tomando en consideración la articulación interinstitucional y sectorial, así como la participación de los grupos y comunidades organizadas.
- Promover el desarrollo de un Sistema Nacional de Generación y Transferencia de Tecnología Agropecuaria, que permita la obtención de tecnología apropiada, más endógena y menos dependiente de los recursos externos.
- Apoyar los procesos de negociaciones comerciales del país en materia agropecuaria, en la búsqueda para incrementar los niveles de competitividad de las exportaciones agropecuaria y de contribuir eficazmente al desarrollo de la economía nacional.
- Contribuir en el desarrollo agropecuario del país, por medio de impulso de políticas, planes y programas de crédito, fomento a la producción de alimentos y mejoramiento de los procesos de comercialización y procesamiento de los productos agropecuarios.
- Impulsar las acciones de coordinación y cooperación necesarias para el desarrollo de las comunidades rurales en materia de salud, educación e infraestructura, principalmente, como prerequisites esenciales del desarrollo del agro.
- Evaluar los efectos de las políticas económicas del país en el sector agropecuario, principalmente en sus dimensiones económicas y sociales, ambientales en función de ello formular políticas, planes y programas complementarios y compensatorios
- Apoyar la formulación de políticas, planes y programas tendientes a la preservación de los recursos naturales, el mejoramiento general del ambiente y el desarrollo sostenible de la sociedad en conjunto.
- Proteger y procurar la salud y el mejoramiento de los animales, de sus productos y subproductos beneficiosos al hombre, mediante el estudio, la vigilancia, la prevención, el control y la erradicación de enfermedades, la aplicación de medidas

de cuarentena en las importaciones, el tránsito y el comercial nacional e internacional de productos y subproductos, secreciones, excreciones y desechos.

- Procurar el mejoramiento nutricional, genético e higiénico de los animales.
- Establecer el control de las importaciones y la producción nacional de todo tipo de medicamentos, de productos biológicos y hormonales de pesticidas, de productos promotores del crecimiento, aditivos alimentarios y alimentos para animales domésticos o selváticos.
- Prevenir la introducción de plagas y enfermedades exóticas de importancia económica de las especies vegetales, mediante el establecimiento y mantenimiento de medidas de cuarentena y la ejecución de programas de defensa agrícola.
- Contribuir con la protección de cultivos y animales, y las importaciones y exportaciones agrícolas del país, mediante la ejecución de diagnósticos Fito zoo sanitarios.
- Regular el uso, comercialización, control de calidad y residuos de los insumos agrícolas, incluyendo fertilizantes y sustancias afines, plaguicidas, coadyuvantes y equipos de aplicación.
- Promover el desarrollo de productos no tradicionales con fines de exportación en buen estado sanitario, participando activamente en el mejoramiento de la gestión de los procesos productivos.
- Producir organismos benéficos para el combate de plagas con el fin de reducir el uso de plaguicidas, proteger el medio ambiente y garantizar una producción y rentabilidad sostenible de los cultivos.
- Asesorar en materia de bioseguridad a las instituciones oficiales encargadas de promover y regular el uso, liberación o intercambio de organismos genéticamente modificados por medio de técnicas de ingeniería genética.
- Velar por el uso y manejo apropiado del suelo en aras del desarrollo agropecuario sostenible.
- Certificar los productos orgánicos y dictar las normas reglamentarias para la producción orgánica que le faculta la ley.
- Estudiar y recomendar técnicamente las solicitudes de exoneración de impuestos totales o parciales ante el Ministerio de Hacienda, a los insumos agropecuarios presentados por agricultores, distribuidores u otros agentes.

- **Estructura Orgánica del MAG:**

El MAG es un ente complejo. Para cumplir de forma eficiente sus funciones se compone de: 6 direcciones principales con sus respectivos departamentos, 8 direcciones regionales y 21 Gerencias de Programas Nacionales, a saber:

Figuras Jerárquicas	Dependencias
Direcciones	Dirección Superior de Operaciones Regionales y Extensión Agropecuaria Dirección de Programas Nacionales Dirección de Salud Animal o Servicio Nacional de Salud Animal Servicio Fitosanitario del Estado Dirección de Desarrollo Rural Dirección Administrativa y Financiera
Direcciones Regionales	Dirección Huetar Atlántico (Sede Siquirres) Dirección Huetar Norte (Sede Ciudad Quesada) Dirección Pacífico Central (Sede Esparza) Dirección Chorotega (Sede Liberia) Dirección Brunca (Sede Pérez Zeledón) Dirección Central Sur (Sede Puriscal) Dirección Central Occidental (Sede Grecia) Dirección Central Oriental (Sede Cartago)
Gerencia de Programas Nacionales	Programa Nacional de Agricultura Orgánica Programa Nacional de Ambientes Protegidos Programa Nacional de Apicultura Programa Nacional de Biocombustibles

	Programa Nacional de Cacao
	Programa Nacional de Cebolla
	Programa Nacional de Cítricos
	Programa Nacional de Frutales no Tradicionales
	Programa Nacional de Palma
	Programa Nacional de Musaceas
	Programa Nacional de Maíz y Frijol
	Programa Nacional de Palmito
	Programa Nacional de Papa
	Programa Nacional de Pina
	Programa Nacional de Tomate
	Programa Nacional de Raíces Tropicales
	Programa Nacional de Leche
	Programa Nacional Caprino
	Programa Nacional de Ganadería de Carne
	Programa Nacional Porcino
	Programa Nacional de Juventud Rural

b. Dirección de Mejora Regulatoria y Reglamentación Técnica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio

Misión y Visión

La misión de la Dirección de Mejora Regulatoria y Reglamentación Técnica es promover un marco regulatorio claro y eficiente que brinde seguridad jurídica al administrado, no imponga obstáculos técnicos al comercio y propicie servicios del Estado eficientes, con el fin de asegurar la protección de objetivos legítimos, el interés público y un ambiente favorable de negocios, permitiendo el aumento de la producción, el empleo, el bienestar de la sociedad.

Mientras que su visión es contar con un marco regulatorio moderno y eficiente, que promueve servicios de calidad por parte del Estado, estimule y fortalezca la actividad económica, fomente la competitividad de las empresas y proteja los intereses de los ciudadanos, mediante la revisión y mejora continua del sistema jurídico nacional.

Estructura Interna de la Dirección

Mejora Regulatoria y Simplificación de Trámites: Se desempeña en el fortalecimiento de la competitividad del sector productivo nacional, mediante la mejora regulatoria y la simplificación de trámites claves.

Departamento de Reglamentación Técnica: Se dedica a modernizar y actualizar la reglamentación técnica nacional y regional.

Codex Alimentarius: Coordinar la definición, justificación y emisión de las posiciones país, en los temas de interés discutidos dentro del Codex.

SECCIÓN III

DESCRIPCIÓN DE LAS MERCANCÍAS BAJO ESTUDIO

A. Mercancías Bajo Estudio

El presente estudio se centra en la perfilización del mercado agroindustrial de Costa Rica. A su vez, Perú posee interés particular en las oportunidades comerciales derivadas de dicho mercado en referencia a 10 productos bandera de su oferta exportadora. Estos 10 productos de interés son:

Aguacates Frescos	Limonos Verdes Frescos
Uvas Frescas	Mangos Frescos
Espárragos Frescos	Espárragos en Conserva
Fresas Frescas	Mandarinas Frescas
Pulpas de Frutas No Tradicionales	Aceitunas en Conserva Gourmet con Rellenos

B. Descripción Del Producto

a. Aguacates Frescos⁹⁰:

El Aguacate (*Persea americana*), es un árbol frutal originario de México y Centro América. La especie comprende tres grupos o razas ecológicamente definidas:

- Raza mexicana: *Persea americana* var. *drymifolia*.
- Raza guatemalteca: *Persea nubigena* var. *guatemalis*

⁹⁰ Fuente: Aspectos Técnicos sobre Cuarenta y Cinco Cultivos Agrícolas de Costa Rica. Dirección General de Investigación y Extensión Agrícola. Ministerio de Agricultura y Ganadería. San José, Costa Rica. 1991

- Raza antillana: Persea americana var. americana.

Las dos primeras son originarias de los altiplanos guatemaltecos y mexicano, y la última de las tierras bajas de Centro América. Existen además híbridos antillo guatemaltecos y guatemalteco mexicanos que han dado origen a variedades y cultivares adaptados a diferentes alturas y microclimas que han hecho posible la producción de fruta durante todo el año.

Su fruto, comestible, se conoce como aguacate, palta, cura, avocado o abacate, según las regiones.

La especie puede alcanzar los 20 m de altura. Las hojas, de color verde medio a oscuro, se disponen de forma alterna a lo largo de los tallos, tienen de 12 a 25 cm de longitud. Las diminutas flores (5 a 10 mm de diámetro) de color amarillo verdoso producen frutos en forma de pera que pueden pesar de 100 a 1.000 g. La piel es de color verde oscuro y en ocasiones morado oscuro y casi negro, dependiendo de la variedad y grado de madurez. Su tamaño, aunque dependiendo de la variedad, es de unos 7 a 20 cm de largo y su diámetro máximo de unos 6 cm, con una gran semilla central (unos 5 a 6,4 cm de largo).

Existen diferentes Variedades, a saber:

- Criollo: Originario de México y Centroamérica. Piel comestible muy fina y oscura cuando maduro.
- Fuerte: Originario de México y Centroamérica. La piel, ligeramente áspera, se separa con facilidad de la carne.
- Hass: Originario de California. Piel gruesa, rugosa, se pela con facilidad y presenta color verde a oscuro cuando está madura. La pulpa es cremosa y sin fibras.
- Edranol.
- Bacón: Originario de California. Su piel es fina y verde brillante.
- Negra de la Cruz: Es conocido como Prada o Vicencio. Se originó en el pueblo de Olmué, en la Región de Valparaíso, Chile, por hibridación natural, en la que podría haber alguna influencia de la variedad Mexicana Leucaria. La piel es de color morada o negra. Se le llama "de la cruz" por ser su mayor lugar de producción en la comuna de La Cruz, de donde salen los mejores frutos de esta variedad.
- Torres: Variedad originada por hibridación y selección en la localidad de Famaillá,

Tucumán (Argentina).

- Ettinger: De piel fina, delgada y brillante. Uno de los principales productores es Israel, donde representa entre el 25% y el 30% de las plantaciones.

El comercio mundial está especialmente dirigido a los mercados europeos; 60% del total es consumido por Francia seguido en orden de importancia por Alemania, el Reino Unido e Italia.

México es el principal productor de aguacate, superando el millón de toneladas anuales, seguido por Perú, Chile y Estados Unidos y, en cuarto lugar, Sudáfrica. América concentra el 60% de las plantaciones mundiales. En México, el aguacate se cultiva en 25 estados del país, siendo Michoacán el principal productor. El 95% de la producción nacional se concentra en los estados de Michoacán, Edo. de México, Nayarit y Morelos. Los cultivos se realizan en sierras muy fértiles, semihúmedas. En estas zonas los inviernos son fríos (incluso bajo cero) y durante el verano la temperatura raramente rebasa los 33 - 35 grados. En este microclima se produce el aguacate de mejor calidad del país.

En cuanto a la exportación, los principales países exportadores son México con un 22% de participación, seguido por Chile con 20%, España con un 13% y en cuarto lugar Israel con 13%; representando en conjunto el 68% de la oferta mundial.

b. Limones Persa o Mesina⁹¹:

El limón o lima persa (*Citrus latifolia* Tan.) es originario de Arabia y fueron introducidos por los árabes en el área mediterránea entre los años 1000 y 1200 siendo descrito en la literatura árabe a finales del siglo XII⁹².

Las limas se valoran en general por su contenido aromático; su cáscara se utiliza rallada finamente en repostería, los frutos secos y conservados en sal se emplean en la gastronomía persa como aderezo, y las hojas de algunas variedades se emplean como aromatizante en la cocina del sudeste asiático. Se aprecia también su zumo (o jugo) ácido y fresco, que se emplea para confeccionar bebidas refrescantes y en la preparación de

91 Fuente: FAO

92 Fuente: Memoria, Curso sobre manejo, producción y comercialización de la lima Persa (*Citrus latifolia* Tan.), 2004.

cócteles alcohólicos; por su acidez, algunas especies conocidas en otros países como limas, sobre todo en Latinoamérica, se les llama limones.

Existen diferentes variedades de importancia tales como:

- Lima kafir: tradicionalmente conocida en español como combava (*Citrus hystrix*), es una planta procedente del sudeste asiático, poco cultivada en América y Europa; se utilizan sobre todo sus hojas bilobuladas, de característico aroma, y la piel de los frutos. Los frutos son verdes, de unos 4 cm de diámetro, de piel rugosa y extremadamente ácidos.
- Lima ácida o lima gallega: conocida también como limón sutil, limón ceutí, limón mexicano, limón peruano, limón criollo o limón de Pica (*Citrus aurantifolia*), es la más extensamente cultivada de las limas; el fruto es redondeado u oval, de 1 a 5 cm de diámetro, algunas veces con un pequeño pezón, ácido y de piel verde.
- Lima persa o lima Tahití: conocida también como limón pérsico, limón criollo, limón mesina o limón sin semilla (*Citrus latifolia*), es la otra variedad más difundida; el fruto es de piel más gruesa y cerúlea, hasta 6 cm de diámetro, sabor menos ácido y color que amarillea con la madurez.
- Lima dulce, lima chichona o lima bergamota: también conocida como limón dulce, limonsón o limón de Roma (*Citrus limetta*); más similar al limón en tamaño, grosor de la piel y color, se distingue sobre todo por su bajísima astringencia y por los característicos pezones en ambos extremos.
- Lima dulce india o lima de Palestina: también conocida como limón dulce o limón de Persia (*Citrus limettioides*), tiene piel y pulpa amarillas, sin semillas, y superficie lisa y cerúlea; carece casi por completo de acidez.
- Lima de Cantón o lima rangpur: también conocida como limón cravo, limón rugoso o limón mandarina (*Citrus limonia*) se asemeja a la mandarina; produce un fruto firme, redondo, de 3 a 4 cm de diámetro, con piel delgada y brillante, de color verde; el sabor es ácido y refrescante.
- Lima larga (*Citrus australasica*): crece sólo en los bosques tropicales de Australia; produce frutos de diversos colores, desde el amarillo al negro, de forma oblonga, cuya pulpa está saturada del aceite esencial, dándole un sabor penetrante.
- Lima gypsie o duya (*Citrus australis*): que crece sólo en Australia.

- Lima del desierto (*Citrus glauca*): que crece sólo en Australia; produce frutos verdes, pequeños y poco jugosos.
- Lima de Nueva Guinea (*Microcitrus waburgiana*): de fruta larga y de forma curva, con piel gruesa de color verde y pulpa verde pálido

c. Uvas Frescas⁹³:

La uva es la fruta obtenida de la vid. Las uvas vienen en racimos y son pequeñas y dulces. Se comen frescas o se utilizan para producir agraz, mosto, vino y vinagre. Crecen agrupadas en racimos de entre 6 y 300 uvas. Pueden ser negras, moradas, amarillas, doradas, púrpura, rosadas, marrones, anaranjadas o blancas, aunque estas últimas son realmente verdes y evolutivamente proceden de las uvas rojas con la mutación de dos genes que hace que no desarrollen antocianos, siendo estos los que dan la pigmentación.

La mayoría de la uva cultivada proviene de la especie *Vitis vinifera*, natural de la Europa mediterránea y Asia central. En menor cantidad se producen en América y Asia:

- *Vitis labrusca*, natural de Estados Unidos y Canadá.
- *Vitis riparia*, natural del este de Estados Unidos y norte de Quebec.
- *Vitis rotundifolia*, natural del suroeste de Estados Unidos desde Delaware al golfo de México.
- *Vitis vulpina*.
- *Vitis amurensis* la más importante de las especies de Asia.

La *vitis* o vid, es un género con alrededor de 60 especies perteneciente a la familia Vitaceae. Se distribuye predominantemente por el hemisferio norte. Su importancia económica se debe al fruto, la uva, utilizada tanto para consumo directo como fermentada para producir vino. El estudio y cultivo de las uvas se denomina viticultura.

La uva de vinificación es la uva fresca destinada, esencialmente, a la vinificación debido a sus características. La uva puede estar sobremadurada o ligeramente pasificada o afectada de podredumbre noble, con la condición de que pueda ser estrujada o prensada

93 Fuente: Organisation Internationale de la Vigne et du Vin

con los medios comunes de la bodega y que sea capaz de efectuar espontáneamente una fermentación alcohólica.

Por su parte la uva de mesa es aquella producida por variedades especiales o cultivadas a este efecto y destinadas, esencialmente, al consumo al natural debido a sus características organolépticas y comerciales.

d. Espárragos (Frescos y en Conserva)⁹⁴:

El espárrago (*Asparagus officinalis*) pertenece a la familia Asparagaceae. Es una planta herbácea perenne cuyo cultivo dura bastante tiempo en el suelo, del orden de 8 a 10 años, desde el punto de vista de vida económica rentable. La planta de espárrago está formada por tallos aéreos ramificados y una parte subterránea constituida por raíces y yemas, que es lo que se denomina comúnmente "garra". De los brotes jóvenes se obtienen las verduras conocidas como espárragos.

El espárrago blanco se obtiene al evitar la exposición de las plantas a la luz mientras crecen. El espárrago morado es diferente a las variedades verdes o blancas, se caracteriza principalmente por un alto contenido en azúcar y bajos niveles de fibra. Fue originalmente cultivado en Italia y comercializado con el nombre Violetto d'Albenga. Su cultivo continuó en países como Estados Unidos y Nueva Zelanda.

El espárrago silvestre (espárrago triguero) se usa en el Mediterráneo como seto para delimitar las parcelas aprovechando sus hojas en forma de pinchos desagradables y para obtener las "puntas de espárrago" como alimento. Las plantas arden con facilidad, incluso en épocas de lluvias, y los agricultores suelen quemarlas intencionalmente para provocar la salida de nuevos brotes.

La esparraguera (*Asparagus officinalis*, L.) es una planta vivaz cuya vida total suele oscilar, según las condiciones de cultivo, entre 10 y 20 años. Sin embargo, su vida productiva se sitúa frecuentemente entre los 10 y 12 años.

94 Fuente: IICA / FAO / Guzmán Pérez, Jose Luis. Cultivo Mecanizado del Espárrago Blanco en Regadío. Hojas Divulgativas. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España.

La esparraguera presenta un sistema radicular formado por dos tipos de raíces. Las raíces principales, que son carnosas, cilíndricas y sin ramificaciones, actúan como órganos de reserva de alimentos. Tienen una duración de varios años a lo largo de los cuales, van aumentando en grosor y longitud. Las raíces secundarias son fibrosas y juegan un papel fundamental en la absorción del agua y de los elementos nutritivos. Tienen una duración anual.

El sistema radicular del espárrago presenta una tendencia ascensional: las nuevas raíces van apareciendo por encima de las que mueren. Por ello, los caballones de cultivo llegan a alcanzar gran tamaño. Pese a su elevado desarrollo, es muy sensible a la asfixia radicular.

El tallo comprende una parte subterránea, provista de abundantes yemas, y otra aérea constituida por los turiones o espárragos propiamente dichos, que son los verdaderos órganos comestibles de la planta.

Estos turiones, al emerger a la superficie, se lignifican y adquieren color verde, recibiendo entonces el nombre de frondes, mata o fueste. Las hojas, muy rudimentarias, están constituidas por haces de cladodios, con unos cortos filamentos. En los tallos no ramificados las hojas se reducen a simples escamas.

Las flores aparecen en las axilas de las hojas. La esparraguera es una planta dioica al haber ejemplares portadores de flores femeninas y otros portadores de flores masculinas. Por tanto, la fecundación es cruzada, pese a que, eventualmente, sobre plantas macho se aprecian flores hermafroditas.

e. Mangos Frescos⁹⁵:

Según Kosterman y Bompard citado por Galán Sauco, el mango puede haberse originado en la zona comprendida entre Asma (India) y la antigua Birmania (hoy Nyanmar) donde aún existen poblaciones silvestres. Se estima que la mayoría de los cultivares comerciales provienen de materiales importados de la India donde hoy día se tienen reportados 998 cultivares avanzados procedentes de la India y Sri Lanka y 102 cruces de mango.

95 Fuente: Mora Montero, Juan. Guía para el Cultivo del Mango. Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica e Instituto Nacional de Innovación y Transferencia de Tecnología Agropecuaria (INTA).

Es una fruta de la Zona Intertropical de pulpa carnosa y dulce. Sus principales características son, en primer lugar, que se trata de un fruto que nunca se cae y, en segundo, su sabor (más dulce que el de otros frutos como la sandía). El fruto es una drupa, de tamaño variable que va de 100 hasta más de 1500 S. Su color va de amarillo hasta rojo o morado, pasando por distintos grados de coloración dependiendo de la variedad. La fruta tarda de 100 a 120 días, en términos generales, de floración a cosecha.

Ésta puede ser o no fibrosa, siendo la variedad llamada "mango de hilacha" la que mayor cantidad de fibra contiene. Es una fruta normalmente de color verde en un principio, y amarillo o naranja cuando está madura, de sabor medianamente ácido cuando no ha madurado completamente. De origen asiático, comprende numerosas variedades, muchas de ellas obtenidas por injerto.

El mango que crece espontáneamente en la zona intertropical americana (introducido a fines del siglo XVIII en el Brasil por los portugueses), es de color amarillo, más pequeño que las variedades de injerto, de sabor exquisito y muy dulce, tanto el mango "bocao" como el de hilacha. Su época de cosecha presenta un "pico" o máximo en el mes de mayo en las latitudes subecuatoriales del hemisferio norte, lo cual resulta paradójico, ya que en este mes es cuando se inician las lluvias en estas latitudes, por lo que toda la maduración de los frutos se produce en los meses de mayor sequía, tal como se indica en el artículo sobre el índice xerotérmico de Gaussen. También el sabor es muy diferente entre una variedad y otra. Por ejemplo, una variedad de mango de gran tamaño tiene un sabor y olor similares al del melocotón en almíbar, aunque con una textura menos hidratada (mango melocotón).

Casi todas estas variedades de mango injerto se derivan de una variedad obtenida por evolución natural que muchas personas denominan "mangas" en Venezuela, Canarias y en la costa atlántica de Colombia y que no es sino la adaptación de la planta durante varios siglos a un clima mucho más favorable que el que tenían en la zona de procedencia de esta planta.

Por su riqueza en ácidos (málico, palmítico, p-cumárico y mirístico), vitamina C y, especialmente, por su alto contenido en vitamina A, el mango constituye una buena fruta antioxidante, capaz de neutralizar los radicales libres y dotar al organismo de un poder defensivo en contra de la degradación de las células. Los mangos ejercen una función

anticancerígena muy efectiva otorgada tanto por estas vitaminas como por su riqueza en flavonoides, entre los que destaca la quercetina y el camferol.

f. Fresas Frescas⁹⁶:

La fresa (*Fragaria* spp. rosaceae) tiene gran cantidad de especies. Antes del descubrimiento de América, en Europa se cultivaban principalmente las especies *Fragaria vesca* y *Fragaria alpina*, de tamaño pequeño pero de excelente calidad organoléptica.

Con el descubrimiento de América se encontraron dos nuevas especies de mayor tamaño, una en Chile, *Fragaria chilensis* y otra en Estados Unidos, *Fragaria virginiana*, que por su tamaño, se les llamó fresones; fueron llevadas a Europa e hibridadas. Actualmente estas fresas grandes o fresones dominan el mercado y son producto de una serie de cruces.

La planta es pequeña, de no más de 50 cm de altura, con numerosas hojas trilobuladas de pecíolos largos, que se originan en una corona o rizoma muy corto, que se encuentra a nivel del suelo y constituye la base de crecimiento de la planta; en ella se encuentran tres tipos de yemas; unas originan más tallos, que crecen junto al primero, otras los estolones, que en contacto con el suelo emiten raíces y forman nuevas plantas, y el tercer tipo de yemas, forman los racimos florales cuyas flores son hermafroditas y se agrupan en racimos.

Lo que se conoce como fruta de fresa es en realidad un falso fruto, producto de engrosamiento del receptáculo floral; sobre ese falso fruto se encuentran gran cantidad de semillas pequeñas, que son frutos verdaderos llamados aquenios. Las raíces de la fresa son fibrosas y poco profundas.

Se conocen más de 20 especies de *Fragaria*, que varían en cuanto al número de cromosomas, mostrando una importante poliploidía. Las especies silvestres más comunes son diploides, exhibiendo dos juegos de siete cromosomas; otras son tetraploides o hexaploides, y los híbridos más resistentes son octoploides y aun decaploides. Las especies con más cromosomas tienden a ser más robustas y producir frutos de mayor

96 Fuente: Ministerio de Agricultura de Costa Rica - Ficha Técnica *Fragaria* spp. rosaceae.

tamaño. De entre las fresas y los fresones más comercializados, se encuentran tres tipos⁹⁷:

- La fresa: caracterizada por su pequeño tamaño, con un diámetro de sección ecuatorial alrededor de 20mm.
- El fresón camarosa: caracterizado por su gran tamaño, firme y rojo. Destaca por su buena calidad y su resistencia.
- El fresón douglas: caracterizado por su tamaño más grande y en forma de globo, deformado en su cresta. Tiene un color rojo intenso y brillante, a menudo con la punta rosada.

La planta de fresa es perenne ya que por su sistema de crecimiento, constantemente está formando nuevos tallos, que la hacen permanecer viva en forma indefinida. La planta de fresa es termo y fotoperiódica, o sea que su crecimiento depende de las condiciones de luz y temperatura. Las altas temperaturas y los días largos (más de doce horas de luz) provocan crecimiento vegetativo excesivo; las bajas temperaturas y días cortos inducen floración.

En condiciones, donde todos los días tiene menos de 12 horas de luz, el factor determinante para producir fruta, es la temperatura óptima que en promedio de 14°C, pero se adapta bien entre los 10 y 20 °C.

Como la planta de fresa tiene un sistema radical que en un 80 % ó más se ubica en los primeros 15 cm del suelo, los suelos para el cultivo de fresa no tienen que ser muy profundos; deben ser livianos, preferiblemente arenosos y con muy buen drenaje. Los suelos volcánicos con buen contenido de materia orgánica se comportan en buena forma para este cultivo. En pH debe estar entre 5,5 a 6,5 y el suelo debe tener buena fertilidad.

97 Darrow, George M. (1966). *The Strawberry: History, Breeding and Physiology*. New York: Holt, Rinehart and Winston

g. Mandarinas Frescas⁹⁸:

La mandarina es el fruto de las diferentes especies de cítricos llamados comúnmente mandarino, entre ellas *Citrus reticulata*, *Citrus deliciosa*, *Citrus unshiu*, *Citrus reshni*, así como sus híbridos, incluyendo *Citrus x tangerina*, cuya taxonomía está discutida. Pertenece al grupo de frutos llamados hesperidios y su pulpa está formada por un considerable número de gajos llenos de jugo; el cual contiene mucha vitamina C, flavonoides y aceites esenciales. Es el cítrico más parecido a la naranja, aunque de menor tamaño, sabor más aromático y con mayor facilidad para quitar su piel en la mayoría de las variedades. Por eso se considera una de las frutas más apreciadas.

Los cítricos se originaron hace unos 20 millones de años en el sudeste asiático. Desde entonces hasta ahora han sufrido numerosas modificaciones debidas a la selección natural y a hibridaciones tanto naturales como producidas por el hombre.

La dispersión de los cítricos desde sus lugares de origen se debió fundamentalmente a los grandes movimientos migratorios: conquistas de Alejandro Magno, expansión del Islam, cruzadas, descubrimiento de América, etc.

La mandarina proviene de las zonas tropicales de Asia. Se cree que su nombre se debe al color de los trajes que utilizaban los mandarines, gobernantes de la antigua China. En algunos países latinoamericanos se le llama naranja china. Se puede afirmar que es una fruta originaria de China e Indochina. Su cultivo se introdujo en Europa en el siglo XIX. En la actualidad, los países productores son: Argelia, Argentina, Colombia, España, Israel, Japón, Uruguay y China. En la Comunidad Valenciana se produce el 90% de la mandarina de España.

Los *Citrus reticulata*, son árboles pequeños, hojas unifoliadas, pecíolos con pequeñas alas y articulados con la vaina de la hoja; las flores son de color blanca, simples y ubicadas en las axilas de las hojas, ovario generalmente de 10 a 14 partes; el fruto es un tipo especial de baya (hesperidio), las semillas pueden ser monoembrionicas y poliembriónicas, la raíz pivotante con muchas raíces secundarias.

98 Fuente: FAO / Dirección de Ciencia y Tecnología Agropecuaria (DICTA) de la Secretaría de Agricultura y Ganadería de Honduras. Guías Tecnológicas de Frutas y Vegetales. Proyecto de Modernización de los Servicios de Tecnología Agrícola. El Cultivo de la Mandarina. / Ficha Técnica Cultivo de Mandarinas del Ministerio de Agricultura de Guatemala.

En el cultivo de Mandarina, la temperatura es el factor climático limitante que afecta el período comprendido entre la floración y la cosecha, la calidad del fruto y la adaptación de cada una de las variedades.

Los Cítricos necesitan de unos 1,200 mm. de lluvia por año, sin embargo precipitaciones mayores no son problema siempre que haya un buen drenaje del suelo. La humedad relativa influye sobre la calidad de la fruta. La mandarina en regiones donde la humedad relativa es alta tiende a tener cáscara delgada y suave, mayor cantidad de jugo y de mejor calidad. La baja humedad favorece una mejor coloración de la fruta. El rango adecuado de humedad relativa puede considerarse entre 60 y 70 %. Las altitudes aptas para el cultivo de Mandarina oscilan entre los 400 a 1,300 m.s.n.m.

Entre las variedades más importantes se encuentran:

- Mandarina Dancy (Citrus reticulata, var. Dancy): adaptación desde los 400 a 1,100 m.s.n.m., fruto redondo, color de pulpa anaranjado, sabor dulce, corteza suavemente granulada, poca semilla, y tamaño mediano.
- Mandarina Roja (Citrus reticulata, var. Roja): adaptación desde los 400 a 1,100 m.s.n.m., fruto alargado, color de pulpa anaranjada, sabor dulce, corteza porosa, bastante semilla y tamaño mediano.
- Mandarina Reina (Citrus reticulata var. Reina): adaptación desde los 400 a 1,100 ms.n.m., fruto alargado, color de pulpa anaranjada, sabor dulce, corteza gruesa, bastante semilla, tamaño grande.
- Mandarina Clementina (Citrus reticulata, var. Clementina): adaptación desde los 400 a 1,100 m.s.n.m., fruto globoso, color de pulpa anaranjado, sabor dulce, corteza granulada, poca semilla tamaño de pequeña a mediana.

h. Pulpas de Frutas No Tradicionales⁹⁹:

La pulpa es un tejido celular vegetal que tiene como objeto mejorar dispersión de las semillas. La pulpa de los diferentes tipos de fruta y verdura juega un papel importante en la nutrición.

⁹⁹ Fuente: *Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural & Corporación Colombia Internacional. 2005. Manual del Exportador de Frutas, Hortalizas y Tubérculos en Colombia. CD.*

Para que las plantas puedan diseminar sus semillas en un radio importante, se tienen que servir de animales. Revisten las semillas con una jugosa y nutritiva pulpa. Los animales se alimentan de los frutos con las semillas y las depositan, sin haber sido digeridas, en un lugar alejado. De esta forma se extienden las especies de forma más rápida.

A diferencia de las nueces, donde la semilla es el verdadero alimento para los animales, en el caso de los frutos ésta se ingiere de forma accidental. Esto tiene la ventaja de que para la misma cantidad de semillas por diseminar son menos las que tiene que crear la propia planta, ya que no sólo las que se olvidaron y se perdieron pueden germinar. Además no tienen un caparazón duro que proteja a la semilla. Por lo contrario, gracias a la pulpa, muchas especies animales se sienten atraídas por la semilla y contribuyen a la diseminación. Cuando la semilla se depone junto con el excremento, éste supone un medio de cultivo con nutrientes. En el caso de drupas, que son devoradas mayoritariamente por los pájaros, la pulpa se separa de la semilla con el pico y ésta no se digiere, simplemente se desecha.

Técnicamente para concepto industrial, la pulpa es el producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de frutas frescas, sanas, maduras y limpias.

La pulpa se utiliza para elaborar confituras, mermelada, jaleas, golosinas, bebidas y rellenos, rellenos para panadería. A su vez, esta se puede conservar tratándola con ácido fórmico, ácido sórbico o ácido sulfuroso. En cuanto a conservación a corto plazo usualmente dichas pulpas son congeladas.

Las pulpas y jugos se caracterizan por poseer una variada gama de compuestos nutricionales que les confieren un atractivo especial a los consumidores. Están compuestas de agua en un 70 a 95%, pero su mayor atractivo desde el punto de vista nutricional es su aporte a la dieta de principalmente vitaminas, minerales, enzimas y carbohidratos como la fibra.

La composición en pulpa también varía mucho entre el amplio número de frutas producidas; en particular la pulpa de cada especie posee compuestos que la hacen diferente en sus características de composición, organolépticas y rendimiento.

Estas características varían de manera importante aún entre frutas de una misma especie. Hay factores genéticos y agroclimáticos que influyen para que haya, por ejemplo guanabanas de una región que posean 12% de sólidos solubles y otras que pueden alcanzar hasta 23%. Obviamente lo mejor es conseguir frutas que posean alto rendimiento en pulpa, un elevado valor de sólidos solubles e intensas características sensoriales propias de la fruta.

Las características de las pulpas y jugos más tenidas en cuenta son las organolépticas, las fisicoquímicas y las microbiológicas.

Las características organolépticas son las que se refieren a las propiedades detectables por los órganos de los sentidos, es decir la apariencia, color, aroma, sabor y consistencia. La apariencia de los jugos o pulpas debe estar libre de materias extrañas, admitiéndose una separación en fases y la mínima presencia de trozos y partículas oscuras propias de la fruta utilizada. La mayor separación de fases se produce por la presencia de aire ocluido, por el tamaño grueso de las partículas que componen la pulpa y por reacciones enzimáticas en pulpas no pasterizadas.

El atrapamiento de aire es inevitable cuando se emplean despulpadoras que provoquen esta incorporación. En relación con el tamaño de partícula depende del diámetro del orificio del tamiz que se empleó para la separación de las semillas durante el despulpado. A mayor diámetro, partículas más gruesas que menos se sostienen en la columna de fluido, tendiendo a caer por efectos de la fuerza de la gravedad.

La separación de fases se presenta al dejar las pulpas en estado crudo, es decir sin aplicar un tratamiento térmico que inactive las enzimas, causantes de la hidrólisis de pectinas y posterior formación de sales que precipitan. Esta precipitación es la que produce un líquido de apariencia más transparente en la parte superior y opaca en la inferior.

La presencia de partículas oscuras en la pulpa se puede deber a la rotura de semillas de color oscuro durante el despulpado. Un caso típico se presenta en el maracuyá. También puede ser debido a la presencia de manchas oscuras en la piel de la fruta que pueden pasar a la pulpa. Este caso se puede dar en la guayaba o en la guanabana.

Las normas de los países importadores de estas pulpas establecen el grado de separación de fases y el número máximo de puntos oscuros por gramo que aceptan. La pulpa debe estar libre de sabores extraños. Cualquier sabor a viejo o a alcohol es señal de fermentación, que de inmediato es rechazado.

El color y olor deben ser semejantes a los de la fruta fresca de la cual se ha obtenido. El producto puede tener un ligero cambio de color, pero no desviado debido a alteración o elaboración defectuosa. Además la pulpa debe contener el elemento histológico, o tejido celular de la fruta correspondiente.

Otras características exigidas para las pulpas son las fisicoquímicas. Específicamente la legislación colombiana establece solo condiciones de acidez y de sólidos solubles para las pulpas de frutas más comunes en el mercado nacional.

En el caso de la acidez titulable establece los niveles mínimos de ácido que debe poseer cada pulpa, expresados en porcentaje masa/masa de ácido cítrico anhidro. Con esta medida se puede deducir el grado de madurez de la fruta que se empleo o si la pulpa ha sido diluida. En otros países piden la presencia de iones (cationes y aniones) propios de determinada fruta, de proteína, y aún de aminoácidos específicos que se hallan en cada una de las pulpas.

También se exige un nivel mínimo de sólidos disueltos o solubles determinados por lectura refractométrica a 20 °C o grados Brix. El valor de este parámetro permite igualmente deducir el grado de madurez de la fruta o si ha sido diluida. En las gráficas 4 y 5 se observan los valores de acidez y Brix de las frutas más comunes.

i. Aceitunas en Conserva - (Gourmet con Rellenos)¹⁰⁰:

La aceituna es el fruto del olivo. Se le puede llamar también oliva. Las aceitunas se consumen en fresco pasando primero por un proceso de maceración que elimina el sabor amargo que tienen debido a un glucósido conocido como *Oleuropeína*.

100 Fuente : Consejo Oleícola Internacional / FAO

El fruto es una drupa comestible, de tamaño variable, con una sola semilla o hueso o carozo en su interior. Pertenece a la familia de las *oleaceae*.

Los orígenes del olivo se remontan muy atrás en la historia. La primera referencia escrita sobre esta planta se encuentra recogida en el libro del Génesis. En sus orígenes su cultivo se extendía por toda la zona mediterránea, y zonas limítrofes, abarcando Europa, África, Asia Menor e incluso la India.

El olivo silvestre denominado acebuche (*olea sylvestris*) fue una de las primeras variedades de olivar que aparecieron en el área mediterránea, antes de llegar a la actual *olea europaea*. La aparición se discute podría haber sido resultado de una hibridación entre la *O. e. ssp laperrinei* como hembra y la *O. e. ssp cuspidata* como macho, haciendo su aparición hace ya 500,000 años al oeste de África y logrando su esparcimiento en el mediterráneo.

El árbol del olivo pertenece a la familia de la *Oleaceae*, el género *olea* que se subdivide en dos géneros *tetrapilus* (que contiene especies tropicales) y *olea*. Este último posee la variante silvestre que fue cultivándose y mejorándose en sucesivas plantaciones. El árbol del olivo crece en climas cálidos y el fruto se obtiene a finales del otoño. Existen más de 260 variedades de *olea* (un conjunto de 25 son variedades principales), en práctica se denominan de acuerdo con el origen geográfico. Las especies conocidas corresponden a un árbol longevo que puede alcanzar los 500 años. Sus características hacen que pueda crecer en entornos de poca agua, o escasa irrigación.

Su área natural es la cuenca mediterránea, norte de África, parte de la cuenca atlántica, México, Perú, Chile, estados del sur de Australia, Sudáfrica en la zona de El Cabo, Nueva Zelanda, Estados Unidos, China y el Cáucaso, con la variedad autóctona *ninotska*. Chile, donde cuenta con su inigualable variedad *azapa* que hace mención al fértil valle cercano a la ciudad norteña de Arica y recorrido por el río San José. Argentina, donde en las provincias de San Juan y La Rioja cuenta con la nativa *arauco* y *criolla* peruana.

Sus tejidos almacenan aceites, de los cuales el ácido oleico constituye en un análisis cuantitativo entre un 72 a un 83%, según los estándares del COI y del Codex Alimentarius de la FAO.

En la antigüedad, los aceites elaborados con la variedad silvestre eran de bajo rendimiento en aceite y su calidad era escasa, pero es de resaltar que la progresiva selección artificial de las variedades por parte de los primeros agricultores hizo que se pudiese extraer cada vez más cantidad de aceite procedente de la misma cantidad de oliva. Antes del uso culinario del aceite de oliva se sabe que en Mesopotamia se empleaba extensivamente el aceite de sésamo (*Sesamum indicum* cultivado en el valle del Indo en la época del 1500 A.C).

Muchos autores apuntan al pueblo fenicio como uno de los primeros promotores en el arte de cultivar y comerciar con este fruto. Se sabe que civilizaciones antiguas como la minoica (3000 A.C y 1500 A.C) cultivaban el olivo en la isla de Creta y mercaban con el aceite; los frescos detectados en la isla de Santorini revelan su importancia económica en estas primeras etapas. A mediados del tercer milenio en la región de Canaán (ubicada al norte de Siria) se sabe que se producían cantidades grandes de oliva como para comerciar con otros países.

La Aceituna, se utilizó principalmente por buena parte de la Edad Antigua principalmente para la extracción de aceite, pero se conocen referencias, en el siglo I de nuestra era, que indican su consumo como aceituna de mesa ya para dichas fechas.

La expansión del cultivo del olivo se aceleró ya entrado el Renacimiento, gracias a los colonizadores españoles que lo propagaron por el Nuevo Continente. La Aceituna, se utilizó inicialmente para la extracción de aceite, también se conocen referencias, en el siglo I de nuestra era, que nos indican su consumo como aceituna de mesa.

Lo anteriormente citado ocurre cuando se consiguió domesticar a la *Olea europaea* en Medio Oriente; en ese momento a la aceituna se le dio otro uso alimentario, es decir el consumirla tras un proceo de endulzado o de cocido con bases alcalinas como suelen ser la sosa cáustica o la potasa. Se hace constar que estas aceitunas son por lo general menos productivas en grasas totales que las propias que dan el aceite tipo picual, nevadillo, empeltre o de Cazorla, etc.

Fuentes fiables aseguran que los egipcios poseedores de minas de potasa fueron los primeros en preparar las aceitunas de este modo, los siguientes métodos que se aplican en la preparación son varios entre los que se pueden enumerar:

- D. Rajado o machacado de la aceituna: se hace con la intención de eliminar el sabor intenso amargo de una sustancia química denominada oleuropeína, que hace que se desprenda de la pulpa y permita su consumo. Entre las clases comerciales en España se pueden destacar la de Badajoz, procedente de la variedad morisca, Cornezuelo de Jaén, procedente de la variedad Cornezuelo o Cornicabra, Bravías de Baleares. La relación de aliños empleados para su consumo es muy grande y variada entre los que se destacan; Palo de hinojo, laurel, cáscara de naranja seca, pimiento rojo seco o ñora, ajo, sal, orégano, tomillo, albahaca, etc.
- E. Desecadas o pasas: son aceitunas recogidas maduras que colocadas en esteras se dejan expuestas al sol con el objeto de secarlas y en donde al desaparecer el agua propia de la frutilla desaparece el amargor. Su aliñado es muy variado entre los que se destacan; adición de aceite de oliva, sal y pimentón dulce/picante, orégano, ajo picado menudo.
- F. Desecadas en sal: este procedimiento se suele hacer a aceitunas maduras también y consiste en tenerlas en un recipiente con un agujero que drene el líquido que se almacene en el fondo, son famosas las del Cuquillo, la empeltre del Bajo Aragón y la del Campo de Borja en Zaragoza. Pasados unas semanas están aptas para su consumo.
- G. Cocidas o endulzadas con álcalis: generalmente las más conocidas. En lo que respecta a España destacan la Gordal sevillana, la Manzanilla, muy abundantes en los mercados junto con la Camporreal, presentada en dos tipos como Madrileña tardía (parecida a la Manzanilla sevillana) y como Sangileña, homónima de la Gordal sevillana. En otros países como Israel se hace con la variedad Barnea y Frantoio. En Francia existe una variedad, conocida como la Picholine, que toma el nombre del productor que inició ese método y que consiste en tener las aceitunas en una salmuera de bases alcalinas procedentes de las cenizas de robles y otras maderas nobles. En Grecia son altamente conocidas la variedad Kalamata, con una alta proporción de cloruro sódico (sal común), que han sido oxidadas en presencia de oxígeno y estas bases. Otra variedad griega famosa es la llamada Koroneiki

En cuanto a Italia, no es país netamente productor de aceituna de mesa o de verdeo, sin embargo posee una variedad de características parecidas a la Gordal sevillana, la

llamada Ascola, procedente del pueblo de Ascoli. En Argentina, donde tienen el orgullo de celebrar el Día Nacional de la Olivicultura, tanto en las provincias de San Juan como en La Rioja está la célebre variedad Arauco, aceituna grande y alargada del tamaño de una bellota con una relación pulpa/hueso inmejorable. En cuanto a países como Marruecos y Túnez, se emplean con profusión las variedades locales Chenlaly y Morocaine Picholine etc. En lo que respecta a Estados Unidos y Australia, las variedades que emplean son la Barnea de origen israelí, la Leccino italiana, manzanilla etc.

Según la Norma de Calidad emitida por el Consejo Oleícola Internacional (1980), se denomina aceituna de mesa al fruto de variedades determinadas de olivo cultivado, sano, cogido en el estado de madurez adecuado y de calidad tal que, sometido a las preparaciones adecuadas, dé un producto de consumo y de buena conservación como mercancía comercial.

La mayoría de la aceituna de mesa se recoge por el método tradicional, de una en una, para evitar daños a los frutos, posteriormente son usadas las más avanzadas tecnologías para llevar a cabo el traslado, manipulado y elaboración de la aceituna por las modernas industrias.

La aceituna de mesa es un producto de una gran importancia económica y social. El olivar de verdeo (aquel dedicado a la producción de aceituna de mesa) requiere unos cuidados tan especiales que casi podrían compararse con las tareas de la jardinería y, una vez la aceituna llega a su estado de madurez adecuada, se recoge a mano para no dañar el fruto. Esto da una idea de la cantidad de mano de obra que se necesita.

Ya en la industria nos encontramos con unas necesidades similares para las etapas del aderezo, escogido, clasificado, deshueso, relleno y envasado.

La recolección de la aceituna de mesa tiene lugar en los meses de Septiembre y Octubre, cuando alcanza el fruto su tamaño correcto y antes de que empiece a cambiar de color.

Existen principalmente, dos procesos distintos de elaboración, según sea la aceituna verde o negra:

- Verdes: una vez que llega la aceituna a la industria, se somete a un primer tratamiento para eliminar el sabor amargo y prepararla para la posterior fermentación láctica. Sirve también para desarrollar las

características organolépticas del fruto. Posteriormente se colocan en salmuera por un periodo que varía entre dos y cuatro meses, según el tipo, variedad y futura presentación de la aceituna. En esta fase tiene lugar la fermentación que convierte a la aceituna en un fruto comestible.

- Negras: su tratamiento es diferente. A la llegada a la industria se conservan en salmuera directamente y una vez clasificadas se someten a un tratamiento que les da su característico color. Se envasan y se conservan mediante esterilización por calor.

Los procesos básicos de elaboración son:

- Aderezo: es el proceso por el que las aceitunas de cualesquiera de los tres tipos (verdes, de color cambiante y negras naturales), son tratadas con una lejía alcalina y acondicionadas posteriormente en salmuera en la que sufren una fermentación completa o parcial.
- Curado en salmuera: es el proceso por el que las aceitunas de cualesquiera de los tres primeros tipos anteriores, son tratadas directamente con una salmuera, donde sufren una fermentación completa o parcial.
- Oxidación: es el proceso por el cual las aceitunas de los tipos verdes y de color cambiante, que en una fase previa se conservan en salmuera fermentadas o no, se oxidan en medio alcalino.
- Deshidratación: es el proceso por el que las aceitunas de cualesquiera de los cuatro tipos anteriores, pierden parte de su humedad por colocación en sal seca y/o aplicando calor o cualquier otro proceso tecnológico.
- Además se tienen los procesos básicos de conservación, que es consecuencia de modificaciones físico-químicas debidas a la presencia de ciertas sustancias como sal, ácidos, especias, etc., añadidas o formadas en el proceso de elaboración:
 - Atmósfera protectora: es la eliminación total o parcial del aire y la sustitución total o parcial por gases inertes autorizados.
 - Vacío: es la eliminación total o parcial del aire. Adición de conservadores. Las aceitunas se conservan mediante la adición de aditivos autorizados en la legislación vigente.

- Refrigeración: conservación mediante el almacenamiento de las aceitunas a una temperatura tal que se evite el crecimiento de los microorganismos causantes de toxi-infecciones alimentarias.
- Pasteurización: es el proceso de conservación por el que se someten a tratamiento térmico adecuado y mediante el cual se destruyen en las aceitunas de mesa las formas vegetativas de los microorganismos de naturaleza patógena y banal.
- Esterilización: es el proceso de conservación por el que se someten a tratamiento térmico adecuado y mediante el cual se destruyen o inactivan en las aceitunas de mesa, todas las formas de vida de los microorganismos patógenos y no patógenos y sus toxinas.

Estos procesos de conservación podrán aplicarse separada o conjuntamente y sumar sus efectos.

Los ingredientes más usados en los procesos de elaboración y conservación son:

- Agua
 - Sal
 - Vinagre
 - Aceite de oliva
 - Azúcares alimenticios
 - Cualquier producto alimenticio
 - Especies, plantas o cualquier otro producto aromático o sus extractos naturales
 - Salmuera
-
- De acuerdo a la presentación las aceitunas de mesa también se pueden catalogar de la siguiente forma:
 - Enteras: aceitunas que conservan su forma original y a las que no se ha sacado el hueso.
 - Deshuesadas: aceitunas que conservan prácticamente su forma original y a las cuales se ha sacado el hueso y quitado el pedúnculo.
 - Rellenas: aceitunas deshuesadas, rellenas con productos como pimientos, cebollas, almendras, apios, anchoas, etc.

- Mitades: aceitunas deshuesadas, rellenas o no, cortadas en dos partes aproximadamente iguales, siguiendo el eje principal del fruto o perpendicularmente a él.
- En cuartos: aceitunas deshuesadas, cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales, siguiendo el eje mayor del fruto y perpendicularmente a éste.
- Lonjas o rodajas: aceitunas deshuesadas, rellenas o no cortadas en segmentos paralelos de espesor relativamente uniforme.
- Picadas: aceitunas deshuesadas que se han cortado en piezas pequeñas o trozos de formas y tamaños indeterminados.
- Rotas: aceitunas que se han roto durante el deshuesado o el relleno.

C. Estudio Merceológico

La presente sección se centra en la correcta clasificación de las mercancías bajo estudio dentro del sistema internacional de clasificación de mercancías, base para la clasificación de dichos bienes dentro de los aranceles nacionales de cada país, acción necesaria para determinar cuantos impuestos de importación e internos deben de pagar tales productos por el ingreso o la salida de un territorio en específico, o si dichas mercancías están sujetas o no a algún tratamiento arancelario preferencial, o sujetas a alguna restricción no arancelaria de índole estatal, etc.

El Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías ó "SA", es la nomenclatura y sistema de codificación internacional de mercancías utilizado en el Comercio Internacional y en las operaciones de Importación y Exportación de los países. Fue creado por el Consejo de Cooperación Aduanera, hoy Organización Mundial de Aduanas (OMA) y puesto en vigencia en 1988.

Por Nomenclatura se entiende, la numeración descriptiva, ordenada y metódica de mercancías, según reglas o criterios técnico-jurídicos, formando un sistema completo de clasificación, el cual sirve como base para los estudios merceológicos y como base de codificación para la obtención de estadísticas relacionadas al Comercio Internacional de Mercancías.

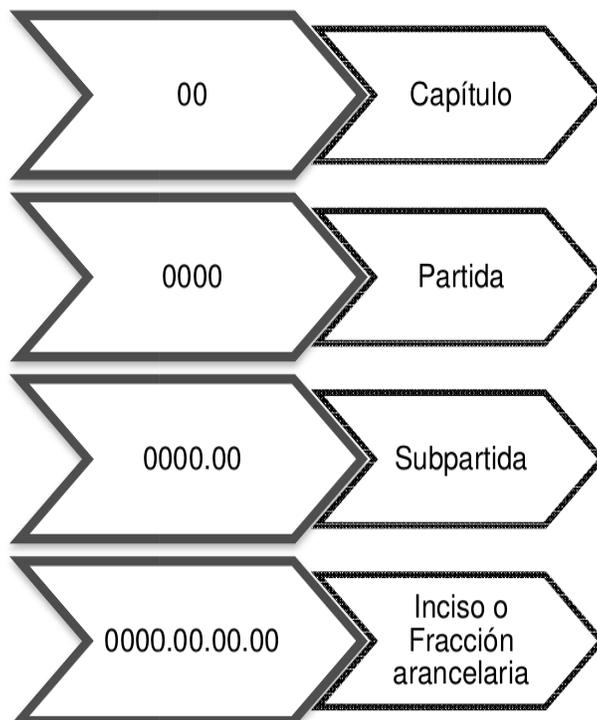
La clasificación es un método lógico por el cual, de acuerdo a determinados principios especialmente seleccionados, el universo de las mercancías se divide en clases o categorías. Cuando se habla de codificación o clasificación de mercancías a 6 dígitos se está hablando de codificación y clasificación merceológica, y cuando se habla de codificación o clasificación de mercancías a 8 o más dígitos, se habla de codificación o clasificación arancelaria.

La merceología, por su parte, es la ciencia o tratado que estudia las mercancías desde su origen y naturaleza, modo de obtención, transformación, elaboración, uso, comportamiento y presentación en el mercado. Esta técnica abarca la descripción, clasificación y codificación de todas las mercancías susceptibles de comercializarse, incluso si éstas no llegan propiamente al mercado. Esto se logra mediante un sistema de clasificación y designación que se expresa en un documento internacional denominado "nomenclatura", que representa la clasificación metódica, ordenada, normada, exacta y

simple de las mercancías. En este caso tal como se apuntó en párrafos anteriores, la "nomenclatura" internacional vigente, es el SA.

Cabe destacar, que para una adecuada clasificación de las mercancías dentro de la Nomenclatura se requiere, además de la clasificación merceológica (6 dígitos), clasificar el bien en el arancel nacional de cada país (8 a 10 dígitos), en donde se logra determinar las restricciones y la cuantía de los impuestos a cancelar por la importación de la mercancía, dicho rubro varía entre 8 a 10 dígitos según el interés comercial y a la política arancelaria que poseen los países en ciertos productos.

A partir de lo anterior, para el caso de Costa Rica y Perú, se está presente ante una estructura arancelaria de 10 dígitos, mientras que el caso del arancel nacional de Panamá se maneja un tratamiento arancelario a 8 dígitos, siendo para todos los casos:



El presente informe se centra en tres sectores industriales en específico que engloban los 10 productos de interés para el Perú y que son objeto de estudio, a saber:

- (1) Sector Frutícola y Hortícola, incluyendo: aguacates, mangos, fresas, espárragos, mandarinas, limones persas
- (2) Industria de Hortalizas en Conserva, incluyendo: espárragos en conserva y aceitunas gourmet rellenas, en conserva.
- (3) Industria de Bebidas, Concentrados y Pulpas, incluyendo: pulpas de frutas exóticas.

a. Sector Frutícola y Hortícola:

El sector hortícola se encuentra comprendido dentro del universo de mercancías expreso dentro de la Sección II "Productos del Reino Vegetal". Dicha sección posee 9 capítulos de los cuales el capítulo 7 es el referido a "Hortalizas, plantas, raíces y tubérculos alimenticios".

La composición del código merceológico de las diferentes hortalizas comprendidas en dicho capítulo se muestra a continuación:

Clasificación Merceológica	Designación
0701	Papas frescas o refrigeradas
0701.10	Para siembra
0701.90	Las demás
0702	Tomates frescos o refrigerados
0703	Cebollas, chalotes, ajos, puerros y demás hortalizas aliáceas, frescos o refrigerados
0703.10	Cebollas
0703.20	Ajos
0703.90	Puerros y demás hortalizas aliáceas
0704	Coles, incluidos los repollos, coliflores, coles rizadas, colinabos y productos comestibles similares del género brassica, frescos o refrigerados
0704.10	Coliflores y brécoles
0704.20	Coles

0704.90	Los demás
0705	Lechugas y achicorias, comprendidas la escarola y la endibia, frescas o refrigeradas
0705.1	Lechugas
0705.11	Repolladas
0705.19	Las demás
0705.2	Achicorias, comprendidas la escarola y la endibia
0705.21	Endibia
0705.29	Las demás
0706	Zanahorias, nabos, remolachas para ensalada, salsifies, apionabos, rabanos y raíces comestibles similares, frescos o refrigerados
0706.10	Zanahorias y nabos
0706.90	Los demás
0707	Pepinos y pepinillos, frescos o refrigerados
0708	Hortalizas de vaina, aunque estén desvainadas frescas o refrigeradas
0708.10	Arvejas
0708.20	Frijoles
0708.90	Las demás
0709	Las demás hortalizas frescas o refrigeradas
0709.10	Alcachofas
0709.20	Espárragos
0709.30	Berenjenas
0709.40	Apio, excepto el apionabo

Clasificación Merceológica	Designación
0709.5	Hongos y trufos
0709.51	Hongos del género Agaricus
0709.52	Trufas
0709.59	Los demás
0709.60	Frutos de los géneros Capsicum o Pimiento
0709.70	Espinacas y armuelles

Clasificación Merceológica	Designación
0713.3	Frijoles
0713.31	De las especies Vigna mungo
0713.32	Adzuki
0713.33	Comunes
0713.39	Los demás
0713.40	Lentejas
0713.50	Habas
0713.90	Las demás
0714	Raíces de yuca, arrurruz o salep, aguaturmas, camotes y raíces y tubérculos similares ricos en fécula o inulina, frescos, refrigerados, congelados o secos, incluso troceados o en "pellets"; médula de sagu
0714.10	Raíces de yuca
0714.20	Camotes
0714.90	Los demás

De esta familia de mercancías, los espárragos frescos son la hortaliza con mayor viabilidad de inoculación al mercado costarricense.

Su clasificación merceológica es:

0709.20	Espárragos
---------	------------

Las Notas Explicativas a la Cuarta Enmienda del Sistema Armonizado dictan en referencia a las mercancías comprendidas en este capítulo los siguientes criterios técnicos de clasificación que justifican la clasificación de las mercancías de interés aquí:

Este Capítulo comprende las hortalizas de cualquier clase (incluso "silvestres"), frescos, refrigerados, congelados (sin cocer o cocidos en agua o vapor), o conservados provisionalmente o secos (incluso deshidratados, evaporados o liofilizados). Conviene precisar que alguno de estos vegetales, secos, triturados o pulverizados, suelen utilizarse para sazonar alimentos, pero no dejan, por ello, de clasificarse en la partida 07.12.

Se entiende que un producto está refrigerado cuando se ha bajado su temperatura a aproximadamente 0° C sin llegar a su congelación. Sin embargo,

algunos productos, tales como las papas (patatas), pueden considerarse refrigeradas cuando se ha reducido y mantenido su temperatura alrededor de 10° C.

- Se entiende que un producto está congelado cuando se ha enfriado por debajo de su punto de congelación hasta su congelación total.
- Salvo disposición en contrario, las hortalizas de este Capítulo pueden estar enteras, cortadas en rodajas o trozos, aplastadas, ralladas, peladas, mondadas o descascarilladas.
- También se clasifican en este Capítulo algunos tubérculos o raíces con gran contenido de fécula o de inulina, frescos, refrigerados, congelados o secos, incluso troceados o en “pellets”.
- Las hortalizas presentadas en un estado que no corresponda a ninguna de las partidas de este Capítulo, se clasifican en el Capítulo 11 o en la Sección IV. Tal es el caso de la harina, sémola y polvo de las hortalizas de vaina secas y la harina, sémola, polvo, copos, gránulos y “pellets” de papa (patata) (Capítulo 11) y las hortalizas preparadas o conservadas por procedimientos distintos a los previstos en este Capítulo (Capítulo 20).
- Sin embargo, conviene destacar que la homogeneización no es suficiente para considerar un producto de este Capítulo como una preparación del Capítulo 20.
- Las hortalizas de este Capítulo, pueden presentarse ocasionalmente en recipientes herméticos (por ejemplo, polvo de cebollas en latas), sin que por ello, se modifique su clasificación. Sin embargo, debe advertirse que los productos dispuestos en tales recipientes pertenecen, en la mayoría de los casos al Capítulo 20, por haber sido sometidos a una preparación distinta de las previstas en este Capítulo, o porque su modo de conservación difiera de los procedimientos citados en el mismo.
- Asimismo permanecen clasificados en este Capítulo (por ejemplo, las hortalizas frescas o refrigeradas) cuando están acondicionadas en envases según el método denominado “acondicionamiento en atmósfera modificada” (Modified Atmospheric Packaging (MAP)). Con ese método (MAP) la atmósfera que rodea al producto se cambia o se controla (por ejemplo, sustituyendo el oxígeno por nitrógeno o dióxido de carbono, o reduciendo el contenido de oxígeno y aumentando el de nitrógeno o dióxido de carbono).

- Las hortalizas frescas o secas se clasifican en este Capítulo, tanto si se destinan a la alimentación como a la siembra o a la plantación (por ejemplo: papas (patatas), cebollas, chalotes, ajos, hortalizas de vaina). Sin embargo, este Capítulo no comprende las plantas de hortalizas para replantar o transplantar (partida 06.02).
- Por su parte el sector frutícola se encuentra comprendido dentro del universo de mercancías expreso dentro de la Sección II "Productos del Reino Vegetal". Dicha sección posee 9 capítulos de los cuales el capítulo 8 es el referido a "Frutas y frutos comestibles; cortezas de agrios (cítricos), melones o sandías".

Clasificación Merceológica	Designación
0801	Cocos, nueces del Brasil y nueces de marañón, frescos o secos, incluso sin cáscara o mondados
0801.1	Cocos
0801.11	Secos
0801.19	Los demás
0801.2	Nueces del Brasil
0801.21	Con cáscara
0801.22	Sin cáscara
0801.3	Nueces de marañón
0801.31	Con cáscara
0801.32	Sin cáscara
0802	Los demás frutos de cáscara frescos o secos, incluso sin cáscara o mondados
0802.1	Almendras
0802.11	Con cáscara
0802.12	Sin cáscara
0802.2	Avellanas
0802.21	Con cáscara
0802.22	Sin cáscara
0802.3	Nueces de nogal
0802.31	Con cáscara
0802.32	Sin cáscara
0802.40	Castañas
0802.50	Pistachos
0802.90	Los demás

Clasificación Merceológica	Designación
0803	Bananas o plátano, frescos o secos
0804	Dátiles, higos, piñas tropicales, aguacates, guayabas, mangos y mangostanes, frescos o secos
0804.10	Dátiles
0804.20	Higos
0804.30	Piñas tropicales
0804.40	Aguacates
0804.50	Guayabas, mangos y mangostanes
0805	Agrios (cítricos) frescos o secos
0805.10	Naranjas

La composición del código merceológico de las diferentes frutas comprendidas en dicho capítulo se muestra a continuación:

Clasificación Merceológica	Designación
805.2	Mandarinas
805.4	Toronjas o pomelos
805.5	Limonos y limas
805.9	Los demás
806	Uvas, frescas o secas, incluidas las pasas
806.1	Frescas
806.2	Secas, incluidas las pasas
807	Melones, sandías y papayas, frescos
807.1	Melones y sandías
807.11	Sandías
807.19	Los demás
807.2	Papayas
808	Manzanas, peras y membrillos, frescos
808.1	Manzanas
808.2	Peras y membrillos
809	Albaricoques, cerezas, melocotones, ciruelas y endrinas, frescos
809.1	Albaricoques
809.2	Cerezas
809.3	Melocotones, incluidos los griñones y nectarinas
809.4	Ciruelas y Endrinas
810	Las demás frutas u otros frutos, frescos
810.1	Fresas
810.2	Frambuesas, zarzamoras, moras y moras-frambuesa
810.3	Grosellas, incluido el casis
810.4	Arándanos rojos, mirtillos y demás frutos del género Vaccinium
810.5	Kiwis
810.6	Duriones
810.9	Los demás
811	Frutas y otros frutos, sin cocer o cocidos en agua o vapor, congelados, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante
811.1	Fresas
811.2	Frambuesas, zarzamoras, moras
811.9	Los demás

Clasificación Merceológica	Designación
0812	Frutas y otros frutos, conservados provisionalmente (por ejemplo con gas sulfuroso o con agua salada, sulfurosa o adicionada de otras sustancias para dicha conservación), pero todavía impromprios para consumo inmediato
0812.10	Cerezas
0812.90	Los demás
0813	Frutas y otros frutos, secos, excepto los de las partidas 0801 a 0806; mezclas de frutas u otros frutos, secos, o de frutos de cáscara de este capítulo
0813.10	Albaricoques (damascos, chabacanos)
0813.20	Ciruelas
0813.30	Manzanas
0813.40	Las demás frutas u otros frutos
0813.50	Mezclas de frutas u otros frutos, secos, o de frutos de cáscara de este Capítulo
0814	Cortezas de agrios (cítrico), melones o sandías, frescas, congeladas, secas o presentadas en agua salada, sulfurosa o adicionada de otras sustancias para su conservación provisional.

De esta familia de mercancías, los aguacates, las mandarinas, las fresas, los limones persas, las uvas y los mangos frescos son las frutas con mayor viabilidad de inoculación al mercado costarricense.

Su clasificación merceológica es:

0804.40	Aguacates
0805.20	Mandrinan
0810.10	Fresas
0805.50	Limonan Persan
0806.10	Uvan
0804.50	Mangos Frescos

Las Notas Explicativas a la Cuarta Enmienda del Sistema Armonizado dictan en referencia a las mercancías comprendidas en este capítulo los siguientes criterios técnicos de clasificación que justifican la clasificación de las mercancías de interés aquí:

- Este Capítulo comprende las frutas y demás frutos (incluidos los de cáscara) y las cáscaras (cortezas) de agrios (cítricos) o de melones y sandías, generalmente destinados al consumo humano tal como se presentan o después de una preparación. Pueden ser frescos (incluso refrigerados), congelados (aunque se hayan cocido previamente en agua o vapor, o adicionado de edulcorantes), secos (incluidos los deshidratados, evaporados o liofilizados); también se pueden presentar conservados provisionalmente (por ejemplo: con gas sulfuroso, en agua salada o sulfurosa, o adicionada de otras sustancias), siempre que en este estado sean impropios para la alimentación.
- Se entiende que un producto está refrigerado cuando se ha reducido su temperatura hasta aproximadamente 0°C sin llegar a su congelación. Sin embargo, algunos productos, tales como los melones y algunos agrios (cítricos), pueden considerarse refrigerados cuando se ha reducido y mantenido su temperatura alrededor de 10 °C. Se entiende que un producto está congelado cuando se ha enfriado por debajo de su punto de congelación hasta su congelación total.
- Estos productos pueden estar enteros, troceados, deshuesados, aplastados, rallados, pelados, mondados o descortezados. Conviene destacar que la homogeneización, por sí misma, no es suficiente para considerar un producto de este Capítulo como una preparación del Capítulo 20.
- La adición de pequeñas cantidades de azúcar no modifica la clasificación de estos productos en este Capítulo. También quedan comprendidos en este Capítulo los frutos secos o desecados (dátiles, ciruelas, etc.), cuya superficie está a veces recubierta del azúcar resultante de la desecación natural, con la apariencia de las frutas o frutos cristalizados de la partida 20.06. Sin embargo, este capítulo no comprende las frutas conservadas por deshidratación osmótica. La expresión "deshidratación osmótica" designa un procedimiento en el que los trozos de fruta se someten a un remojo prolongado en un jarabe de azúcar concentrado, de forma que el agua y el azúcar natural de la fruta son reemplazados en gran parte por el azúcar del jarabe. La fruta puede a continuación ser sometida a un secado al aire para reducir aún más su contenido de agua. Estas frutas se clasifican en el Capítulo 20 (partida 20.08).

b. Industria de Hortalizas en Conserva:

El sector de frutas y hortalizas en conserva se encuentra comprendido dentro del universo de mercancías expreso dentro de la Sección IV "Productos de las industrias alimentarias; bebidas, líquidos alcohólicos y vinagre; tabaco y sucedáneos del tabaco elaborados". Dicha sección posee 9 capítulos de los cuales el capítulo 20 es el referido a "Preparaciones de hortalizas, frutas u otros frutos o demás partes de plantas". La composición del código merceológico de las diferentes hortalizas comprendidas en dicho capítulo se muestra a continuación:

Clasificación Merceológica	Designación
2001	Hortalizas, frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados en vinagre o en ácido acético
2001.10	Pepinos y pepinillos
2001.90	Los demás
2002	Tomates preparado o conservados excepto en vinagre o en ácido acético
2002.10	Tomates enteros o en trozos
2002.90	Los demás
2003	Hongos y trufas, preparados o conservados excepto en vinagre o en ácido acético
2003.10	Hongos del género Agaricus
2003.20	Trufas
2003.90	Los demás
2004	Las demás hortalizas preparadas o conservadas, excepto en vinagre o en ácido acético, congeladas, excepto los productos de la partida 2006
2004.10	Papas
2004.90	Las demás hortalizas y las mezclas de hortalizas
2005	Las demás hortalizas preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), sin congelar, excepto los productos de la partida 2006
2005.10	Hortalizas homogeneizadas
2005.20	Papas
2005.40	Arvejas
2005.5	Frijoles

2005.51	Desvainados
2005.59	Los demás
2005.60	Espárragos
2005.70	Aceitunas
2005.80	Maíz dulce
2005.90	Las demás hortalizas y las mezclas de hortalizas
2006	Hortalizas frutas u otros frutos o sus cortezas y demás partes de planta, confitados con azúcar (almibarados, glaseados o escarchados)

De esta familia de mercancías, los espárragos y las aceitunas en conserva son los productos con mayor viabilidad de inoculación al mercado costarricense.

Su clasificación merceológica es:

2005.60	Espárragos
2005.70	Aceitunas

Las Notas Explicativas a la Cuarta Enmienda del Sistema Armonizado dictan en referencia a las mercancías comprendidas en este capítulo los siguientes criterios técnicos de clasificación que justifican la clasificación de las mercancías de interés aquí:

- Este Capítulo comprende las hortalizas, frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparadas o conservadas en vinagre o ácido acético.
- Las frutas u otros frutos, cortezas de frutas y demás partes de plantas, confitadas con azúcar.
- Las confituras, jaleas, mermeladas, purés y pastas de frutas u otros frutos, obtenidos por cocción.
- Las hortalizas y frutas u otros frutos, preparados o conservados, homogeneizados.
- Los jugos (zumos) de frutas u otros frutos o de hortalizas, sin fermentar y sin adición de alcohol o cuyo grado alcohólico volumétrico sea inferior o igual a 0.5 vol.
- Las hortalizas, frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados por procedimientos distintos de los contemplados

en los Capítulos 07, 08 y 11 o en otra parte de la Nomenclatura.

- Los productos de las partidas 07.14, 11.05 u 11.06 (excepto la harina, sémola y polvo de los productos del Capítulo 8) que se hayan preparado o conservado por procedimientos distintos de los enumerados en los Capítulos 7 u 11.
- Las frutas u otros frutos conservados por deshidratación osmótica.
- Los anteriores productos pueden estar enteros, troceados o aplastados.
- El alcance de la expresión hortalizas, en la partida 20.05 está limitado a los productos a los que se refiere la Nota 3 de este Capítulo. Estos productos se clasifican aquí cuando hayan sido sometidos a preparaciones o conservaciones no previstas en los Capítulos 7 u 11 (excepto, las hortalizas, preparadas o conservadas en vinagre o ácido acético de la partida 20.01, las hortalizas congeladas de la partida 20.04 y las hortalizas confitadas de la partida 20.06).
- La forma de acondicionamiento no influye en la clasificación de estos productos, que con frecuencia se presentan en latas u otros recipientes herméticos.
- Todos estos productos, enteros, troceados o aplastados, pueden conservarse en agua o prepararse con salsa de tomate u otros ingredientes para su consumo inmediato. También pueden estar homogeneizados o mezclados entre sí (ensalada).
- Las aceitunas conservadas que se clasifican en esta categoría son aquellas que para consumirlas se someten a un tratamiento especial en una solución diluida de sosa (soda) o a una maceración prolongada en agua salada. (Las aceitunas conservadas provisionalmente en agua salada se clasifican en la partida 07.11, véase la Nota Explicativa de esta partida).

c. Industria de Bebidas, Concentrados y Pulpas:

El sector de las bebidas, concentrados y pulpas se encuentra comprendido dentro del universo de mercancías expreso dentro de la Sección IV "Productos de las industrias alimentarias; bebidas, líquidos alcohólicos y vinagre; tabaco y sucedáneos del tabaco elaborados". Dicha sección posee 9 capítulos de los cuales el capítulo 20 es el referido a "Preparaciones de hortalizas, frutas u otros frutos o demás partes de plantas".

La composición del código merceológico de las mercancías de interés expresas en el presente capítulo se muestra a continuación:

Clasificación Merceológica	Designación
2008	Frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados de otro modo, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante o alcohol, no expresados ni comprendidos en otra parte
2008.1	Frutos de cáscara, cacahuates y demás semillas, incluso mezclados entre sí
2008.11	Cacahuates
2008.19	Los demás, incluidas las mezclas
2008.20	Piñas tropicales
2008.30	Agrios
2008.40	Peras
2008.50	Albaricoques
2008.60	Cerezas
2008.70	Melocotones, incluso los griñones y nectarinas
2008.80	Fresas
2008.9	Los demás, incluidas las mezclas, excepto las mezclas de la subpartida 2008.19
2008.91	Palmitos
2008.92	Mezclas
2008.93	Los demás

Su clasificación merceológica es:

2008.93	Los demás
---------	-----------

Las Notas Explicativas a la Cuarta Enmienda del Sistema Armonizado dictan en referencia a las mercancías comprendidas en este capítulo los siguientes criterios técnicos de clasificación que justifican la clasificación de las mercancías de interés aquí:

- - Este Capítulo comprende las hortalizas, frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparadas o conservadas en vinagre o ácido acético.

- Las frutas u otros frutos, cortezas de frutas y demás partes de plantas, confitadas con azúcar.
- Las confituras, jaleas, mermeladas, purés y pastas de frutas u otros frutos, obtenidos por cocción.
- Las hortalizas y frutas u otros frutos, preparados o conservados, homogeneizados.
- Los jugos (zumos) de frutas u otros frutos o de hortalizas, sin fermentar y sin adición de alcohol o cuyo grado alcohólico volumétrico sea inferior o igual a 0.5 vol.
- Las hortalizas, frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados por procedimientos distintos de los contemplados en los Capítulos 07, 08 y 11 o en otra parte de la Nomenclatura.
- Los productos de las partidas 07.14, 11.05 u 11.06 (excepto la harina, sémola y polvo de los productos del Capítulo 8) que se hayan preparado o conservado por procedimientos distintos de los enumerados en los Capítulos 7 u 11.
- Las frutas u otros frutos conservados por deshidratación osmótica.
- Los anteriores productos pueden estar enteros, troceados o aplastados.
- El alcance de la expresión hortalizas, en la partida 20.05 está limitado a los productos a los que se refiere la Nota 3 de este Capítulo. Estos productos se clasifican aquí cuando hayan sido sometidos a preparaciones o conservaciones no previstas en los Capítulos 7 u 11 (excepto, las hortalizas, preparadas o conservadas en vinagre o ácido acético de la partida 20.01, las hortalizas congeladas de la partida 20.04 y las hortalizas confitadas de la partida 20.06).
- La forma de acondicionamiento no influye en la clasificación de estos productos, que con frecuencia se presentan en latas u otros recipientes herméticos.
- Todos estos productos, enteros, troceados o aplastados, pueden conservarse en agua o prepararse con salsa de tomate u otros ingredientes para su consumo inmediato. También pueden estar homogeneizados o mezclados entre sí (ensalada).

- Las aceitunas conservadas que se clasifican en esta categoría son aquellas que para consumirlas se someten a un tratamiento especial en una solución diluida de sosa (soda) o a una maceración prolongada en agua salada. (Las aceitunas conservadas provisionalmente en agua salada se clasifican en la partida 07.11, véase la Nota Explicativa de esta partida).

SECCIÓN IV

CONDICIONES DE ACCESO AL MERCADO

A. Estudio Arancelario

Las importaciones en Costa Rica se rigen por el Arancel Centroamericano de Importación, el cual contiene la nomenclatura para la clasificación oficial de las mercancías (Sistema Arancelario Centroamericano, SAC), así como los derechos arancelarios a la importación y las normas que regulan la ejecución de sus disposiciones. Es por medio de esta clasificación arancelaria que se determinan las restricciones y la cuantía de los impuestos a pagar.

A efectos de poner en vigencia la Nomenclatura Internacional del Sistema Armonizado en Costa Rica se emite la Ley 7346 de 09 de julio de 1993 y el Decreto Ejecutivo 25740-MEIC-H del 03 de febrero de 1997, quienes establecen que el Sistema Arancelario Centroamericano (SAC), constituye la nomenclatura oficial para la clasificación arancelaria de las mercancías de importación. Asimismo, se señala que para la aplicación uniforme del Arancel Centroamericano de Importación, las Notas Explicativas del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías servirán para interpretarlo.

Dicho documento se ha venido actualizando con la incorporación de las Enmiendas del Sistema Armonizado a través de las diferentes resoluciones emitidas por el Consejo Arancelario y Aduanero Centroamericano, en este momento se están realizando los cambios y actualizaciones pertinentes para que el año 2012 entren en vigencia los cambios a la V Enmienda al SA.

El Sistema Arancelario Centroamericano (SAC) tiene tres categorías de aranceles:

- Partida arancelaria de importación prohibida (sangre, ruedas usadas, material bélico)
- Partida arancelaria de importación restringida que necesitan permisos especiales (vegetales, animales, productos médicos, etc.)

- Partidas arancelarias con derechos Ad-Valorem o DAI y demás impuestos como: El Selectivo de Consumo, Ley 6946, Impuesto de Ventas y otros impuestos específicos.

Estas últimas dos categorías pueden ser la misma y se aplique tanto la restricción arancelaria y la no arancelaria.

En Costa Rica las clasificaciones son a nivel de diez dígitos, la mayoría están basados exactamente en lo indicado en el SAC pero hay aperturas específicas en ciertas mercancías esto por algún interés comercial en específico del país, en temas arancelarios, estadísticos o de restricciones no arancelarias.

A continuación se presenta la clasificación de las mercancías objeto de estudio, a nivel de diez dígitos, es decir a nivel nacional en Costa Rica, cabe resaltar que al terminar en ceros, quiere decir que no hubo aperturas a nivel nacional, y están prácticamente igual que la designación en el SAC:

11. Aguacates (0804.40.00.10)
12. Mangos (0804.50.10.10)
13. Uvas Frescas (0806.10.00)
14. Limones (0805.50.00.10)
15. Mandarinas (0805.20.00.10)
16. Fresas (0810.10.00.00)
17. Espárragos Frescos (0709.20.00.00)
18. Espárragos en Conserva (2005.60.00.00)
19. Aceitunas Rellenas en Conserva (2001.90.90.90 y 2005.70.00.00)
20. Pulpa de Frutas (2008.99.00.10, 2008.99.00.20, 2008.99.00.90)

a. Tabla Resumen de las restricciones arancelarias

Los aranceles son los impuestos con los que se grava la importación de bienes (arancel de aduanas) a la hora de ingresar a Costa Rica. Los aranceles siempre son de interés para cualquier incursión de mercado, esto porque dependiendo del valor de la alícuota se analizará si el precio final será rentable o no, en este caso no se especificara

La tabla siguiente muestra a las mercancías de estudio clasificadas a diez dígitos con sus respectivas cargas tributarias:

Designación del Producto	Clasificación Arancelaria	DAI¹⁰¹	IVA¹⁰²	Ley 6946¹⁰³
Aguacates Frescos	0804.40.00.10	14%	0%	1%
Mangos Frescos	0804.50.10.10	14%	0%	1%
Uvas Frescas	0806.10.00.00	14%	13%	1%
Limonos	0805.50.00.10	14%	0%	1%
Mandarinas	0805.20.00.10	14%	0%	1%
Fresas	0810.10.00.00	14%	0%	1%
Espárragos Frescos	0709.20.00.00	14%	0%	1%
Espárragos en Conserva	2005.60.00.00	14%	0%	1%
Aceitunas Rellenas en Conserva, conservados en vinagre o en ácido acético)	2001.90.90.90	14%	13%	1%
Aceitunas Rellenas en Conserva (excepto en vinagre o en ácido	2005.70.00.00	14%	13%	1%

¹⁰¹ DAI: Derecho Arancelario de Importación

¹⁰² IVA: en Costa Rica impuesto de ventas, corresponde a un 13%

¹⁰³ Ley 6946: Ley de Emergencia, enfocada a cubrir situaciones de emergencia en Costa Rica, este impuesto junto con el DAI son los que se negocian por parte de Costa Rica en un TLC

acético)				
Pulpa de Frutas, de Frutas tropicales conservadas en su jugo de miel.	2008.99.00.10	14%	13%	1%
Pulpa de Fruta, de --- Frutas tropicales conservadas, diferentes del inciso 2008.99.00.10.	2008.99.00.20	14%	13%	1%
Pulpa de Fruta, otras	2008.99.00.90	14%	13%	1%

Fuente: Elaboración propia con base en el Sistema Arancelario Centroamericano, SAC

Derecho Arancelarios a la Importación (D.A.I.): es el arancel que se debe de pagar a la hora de entrar a Costa Rica y es el tipo de arancel que se establece por normativa internacional (arancel NMF, establecido y consolidado en la OMC), además es el arancel que se negocia junto con el 1% de la Ley 6946 a la hora de negociar Tratados de Libre Comercio. Se calcula sobre el valor aduanero (CIF) de las mercancías.

Ley 6946: Impuesto 1% Valor Aduanero Mercancías Importadas, aplicable sobre el valor aduanero (CIF) de las mercancías.

Impuesto al Valor Agregado, IVA: en Costa Rica aun se aplica como Impuesto de Ventas, equivale a un 13%, es aplicable sobre el valor aduanero (CIF), más todos los impuestos o cargos que se tengan que pagar o son efectivamente pagados.

b. Cálculo de los impuestos

Para calcular los impuestos se toma como base imponible, el valor CIF del producto y se multiplica por el porcentaje que aparece en las columnas de la tabla resumen, para la respectiva partida arancelaria, el monto que obtenga será el monto en dólares a pagar por concepto de impuestos a pagar por la importación a Costa Rica.

CIF: Costo, Seguro y Fletes en inglés (Cost Insurance Freight), es el valor sobre el cual se calculan los Impuestos, es lo que se llama Valor Aduanero o VA.

T.C: Tipo de Cambio del Colón (¢) por Dólar (\$)

DAI: $D.A.I. = (CIF * T.C) * \%D.A.I.$

Ley 6946: $Ley\ 6946 = (CIF * T.C.) * \%Ley\ 6946$

Impuesto de Ventas: $I.V. = ((CIF * T.C.) + D.A.I. + Ley 6946) * \%I.V.$

B. Estudio De Acceso Preferencial

Costa Rica ha establecido desde el año 1963, ocho Zonas de Libre Comercio mediante Tratados de Libre Comercio. De estos ocho TLC's todos se encuentran en vigencia, a saber:

- **Acuerdo de Integración Centroamericana:** Este se refiere al sistema de integración en la región centroamericana (Guatemala, El Salvador, Honduras, Nicaragua y Costa Rica) que se ha venido gestando desde la década de los sesentas. Actualmente, se posee una armonización arancelaria del 94% de los productos, además, existe libre comercio para un 99% de los productos y una normativa común y moderna en todos los temas importantes relacionados con el comercio.
- **Acuerdo de Libre Comercio con Canadá:** Se firmó el 23 de abril del 2001 en la ciudad de Ottawa, Canadá, y entró en vigencia a partir del 07 de noviembre del 2002 (Ley No.8300 del 10 de septiembre del 2002).
- **Acuerdo Comercial con la Comunidad de Estados del Caribe (CARICOM):** Fue firmado en la ciudad de Kingston, Jamaica el 09 de marzo de 2004 y fue aprobado mediante ley No. 8455 del 19 de septiembre del 2005. El TLC con CARICOM otorga preferencias arancelarias a los productos costarricenses al ser exportados a los mercados de Jamaica, Guyana, Barbados, Surinam y Trinidad & Tobago. Sin embargo, se establece que el acuerdo debe irse aprobando para el resto de los países que conforman a la comunidad.
- **Acuerdo Comercial con Chile:** Entró en vigencia en Costa Rica el 15 de febrero del 2002 mediante la Ley 8055 del 04 de enero del 2001. Si bien la negociación de este Tratado fue realizada a nivel regional entre los cinco países centroamericanos y Chile, su aplicación es bilateral entre cada país y la contraparte chilena. Se debe señalar que a la fecha, este Acuerdo se encuentra vigente únicamente en Chile, El Salvador y Costa Rica

- **DR-CAFTA-USA:** Entró en vigencia en nuestro país el 1 de enero del 2009 mediante la Ley 8622 de 21 de noviembre del 2007. Constituye uno de los principales instrumentos de política comercial de Costa Rica, al establecer una mayor relación con su principal socio comercial, EE.UU. Incluye además de EE.UU, a Centroamérica y República Dominicana.
- **Acuerdo Comercial con México:** Se firmó en el año 1994 y entró en vigencia a partir del 1 de enero del año 1995, siendo el primer acuerdo comercial firmado por Costa Rica, al día de hoy, aproximadamente el 99% de los productos que conforman el arancel de importación gozan de acceso preferencial sin aranceles al mercado mexicano al amparo del TLC. Actualmente se encuentra en renegociación.
- **Acuerdo Comercial con Republica Dominicana:** Costa Rica aprobó el Tratado mediante ley No. 7882 del 09 de junio de 1999 y se puso en vigencia a partir del 07 de marzo del 2002.
- **Acuerdo Comercial con Panamá:** El Tratado entró en vigencia a partir del 24 de noviembre del 2008, aunque se estableció que la vigencia del Anexo 3.04 Desgravación Arancelaria se diera a partir del 1 de enero del 2009. Al 87% de los incisos arancelarios se les otorgó libre comercio inmediato, esto es, eliminación de los aranceles de importación desde la entrada en vigencia. Para el 11% de los incisos arancelarios, se acordó una eliminación gradual del arancel en plazos que van desde los tres hasta los diecisiete años, y únicamente el 2% de los incisos arancelarios se excluyó de las preferencias del acuerdo comercial.

A parte de estos, se han firmado para 2011 el Acuerdo de Asociación Política, Económica y de Cooperación con la Unión Europea, el Tratado de Libre Comercio entre Costa Rica y la República de Singapur y el Tratado de Libre Comercio entre Costa Rica y Perú.

Igualmente en el año 2011, se inició el proceso de convergencia del Tratado de Libre Comercio entre Centroamérica y México, así mismo, se habla ya de acercamientos políticos y comerciales entre Costa Rica y Canadá para una reevaluación del Tratado vigente y ampliación del mismo, de igual forma con Chile, un Acuerdo de Asociación con Panamá ampliando el tratado actual y un Tratado de Libre Comercial con Corea del Sur.

A continuación se presenta un cuadro resumen donde se contemplan los tratos arancelarios preferencial que se lo otorga a la mercancías objeto de estudio en cada uno de los acuerdos comerciales anteriormente descritos, así como resumen las condiciones específicas que deben cumplir los productos para ser considerado originario de las partes signatarias del acuerdo y gozar del tratamiento arancelario preferencial.

Aguacates Frescos 0804.40.00.10

Acuerdo Comercial	Arancel Base	Desgravación	Norma de Origen
Perú	15	B	08.01 - 08.14 Un cambio a la partida 08.01 a 08.14 desde cualquier otro capítulo.
CAFTA- DR	15	C	08.01-08.14: Un cambio a la partida 08.01 a 08.14 de cualquier otro capítulo.
Canadá	15	C	08.01-08.12 Un cambio a la partida 08.01 a 08.12 de cualquier otro capítulo
CARICOM	15	A ¹⁰⁴	08.01-08.14: Los productos de esta partida serán originarios del país donde hayan sido totalmente obtenidos o enteramente producidos en su estado natural o sin procesar mediante la cosecha.
Chile	15	D	Totalmente obtenido.
México	20	E	08.01-08.14 Un cambio a la partida 08.01 a 08.14 de cualquier otro capítulo
República Dominicana	15	A	08.01 – 08.14 Los productos de esta partida serán originarios del país de cultivo

¹⁰⁴ Libre comercio salvo los meses comprendidos entre Marzo a Agosto para las importaciones de Guyana, Jamaica, Trinidad y Tobago.

Panamá	15	A	Totalmente obtenido.
--------	----	---	----------------------

Mangos Frescos 0804.50.10.10

Acuerdo Comercial	Arancel Base	Desgravación	Norma de Origen
Perú	15	A	08.01 - 08.14 Un cambio a la partida 08.01 a 08.14 desde cualquier otro capítulo.
CAFTA- DR	15	A	08.01-08.14: Un cambio a la partida 08.01 a 08.14 de cualquier otro capítulo.
Canadá	15	C	08.01-08.12 Un cambio a la partida 08.01 a 08.12 de cualquier otro capítulo
CARICOM	15	A	08.01-08.14: Los productos de esta partida serán originarios del país donde hayan sido totalmente obtenidos o enteramente producidos en su estado natural o sin procesar mediante la cosecha.
Chile	15	C	Totalmente obtenido.
México	20	C	08.01-08.14 Un cambio a la partida 08.01 a 08.14 de cualquier otro capítulo
República Dominicana	15	A	08.01 – 08.14 Los productos de esta partida serán originarios del país de cultivo
Panamá	15	A	Totalmente obtenido.

Mandarinas 0805.20.00.10

Acuerdo Comercial	Arancel Base	Desgravación	Norma de Origen
Perú	15	A	08.01 - 08.14 Un cambio a la partida 08.01 a 08.14 desde cualquier otro capítulo.
CAFTA- DR	15	C	08.01-08.14: Un cambio a la partida 08.01 a 08.14 de cualquier otro capítulo.
Canadá	15	C	08.01-08.12 Un cambio a la partida 08.01 a

			08.12 de cualquier otro capítulo
			08.01-08.14: Los productos de esta partida serán originarios del país donde hayan sido totalmente obtenidos o enteramente producidos en
CARICOM	15	E	su estado natural o sin procesar mediante la cosecha.
Chile	15	C	Totalmente obtenido.
México	20	B	08.01-08.14 Un cambio a la partida 08.01 a 08.14 de cualquier otro capítulo
República Dominicana	15	A	08.01 – 08.14 Los productos de esta partida serán originarios del país de cultivo
Panamá	15	A	Totalmente obtenido.

Limonos 0805.50.00.10

Acuerdo Comercial	Arancel Base	Desgravación	Norma de Origen
Perú	15	A	08.01 - 08.14 Un cambio a la partida 08.01 a 08.14 desde cualquier otro capítulo.
CAFTA- DR	15	C	08.01-08.14: Un cambio a la partida 08.01 a 08.14 de cualquier otro capítulo.
Canadá	15	C	08.01-08.12 Un cambio a la partida 08.01 a 08.12 de cualquier otro capítulo
			08.01-08.14: Los productos de esta partida serán originarios del país donde hayan sido totalmente obtenidos o enteramente producidos en
CARICOM	15	E	su estado natural o sin procesar mediante la cosecha.
Chile	15	C	Totalmente obtenido.
México	20	C	08.01-08.14 Un cambio a la partida 08.01 a 08.14 de cualquier otro capítulo
República Dominicana	15	A	08.01 – 08.14 Los productos de esta partida serán originarios del país de cultivo

Panamá	15	A	Totalmente obtenido.
--------	----	---	----------------------

Uvas Frescas 0806.10.00.00

Acuerdo Comercial	Arancel Base	Desgravación	Norma de Origen
Perú	15	A	08.01 - 08.14 Un cambio a la partida 08.01 a 08.14 desde cualquier otro capítulo.
CAFTA- DR	15	A	08.01-08.14: Un cambio a la partida 08.01 a 08.14 de cualquier otro capítulo.
Canadá	15	A	08.01-08.12 Un cambio a la partida 08.01 a 08.12 de cualquier otro capítulo
CARICOM	15	A	08.01-08.14: Los productos de esta partida serán originarios del país donde hayan sido totalmente obtenidos o enteramente producidos en su estado natural o sin procesar mediante la cosecha.
Chile	15	A	Totalmente obtenido.
México	20	C	08.01-08.14 Un cambio a la partida 08.01 a 08.14 de cualquier otro capítulo
República Dominicana	15	A	08.01 – 08.14 Los productos de esta partida serán originarios del país de cultivo
Panamá	15	A	Totalmente obtenido.

Fresas 0810.10.00.00

Acuerdo Comercial	Arancel Base	Desgravación	Norma de Origen
Perú	15	A	08.01 - 08.14 Un cambio a la partida 08.01 a 08.14 desde cualquier otro capítulo.
CAFTA- DR	15	C	08.01-08.14: Un cambio a la partida 08.01 a 08.14 de cualquier otro capítulo.
Canadá	15	C	08.01-08.12 Un cambio a la partida 08.01 a 08.12 de cualquier otro capítulo
CARICOM	15	A	08.01-08.14: Los productos de esta partida serán originarios del país donde

hayan sido totalmente obtenidos o enteramente producidos en su estado natural o sin procesar mediante la cosecha.

Chile	15	C	Totalmente obtenido.
México	20	B	08.01-08.14 Un cambio a la partida 08.01 a 08.14 de cualquier otro capítulo
República Dominicana	15	A	08.01 – 08.14 Los productos de esta partida serán originarios del país de cultivo
Panamá	15	B	Totalmente obtenido.

Espárragos Frescos 0709.20.00.00

Acuerdo Comercial	Arancel Base	Desgravación	Norma de Origen
Perú	15	A	07.01 - 07.14 Un cambio a la partida 07.01 a 07.14 desde cualquier otro capítulo.
CAFTA- DR	15	B	07.01-07.14: Un cambio a la partida 07.01 a 07.14 de cualquier otro capítulo.
Canadá	15	A	07.01-07.14 Un cambio a la partida 07.01 a 07.14 de cualquier otro capítulo.
CARICOM	15	A	07.01-07.14: Los productos de esta partida serán originarios del país donde hayan sido totalmente obtenidos o enteramente producidos en su estado natural o sin procesar mediante la cosecha.
Chile	15	A	Totalmente obtenido.
México	15	B	07.01-07.14 Un cambio a la partida 07.01 a 07.14 de cualquier otro capítulo
República Dominicana	15	A	07.01– 07.14 Los productos de esta partida serán originarios del país de cultivo en su estado natural o sin procesar
Panamá	15	B	Totalmente obtenido.

Espárragos en Conserva 2005.60.00.00

Acuerdo Comercial	Arancel Base	Desgravación	Norma de Origen
Perú	15	A	2005.60 - 2005.99 Un cambio a la subpartida 2005.60 a 2005.99 desde cualquier otro capítulo, excepto de la partida 07.09, 07.11 ó 07.13, permitiéndose la utilización de arvejas, maíz dulce o brotes de bambú no originarios de estas partidas.
CAFTA- DR	15	B	2005.40-2005.60: Un cambio a la subpartida 2005.40 a 2005.60 de cualquier otro capítulo, excepto que una mercancía que ha sido preparada mediante empaque (incluido enlatado) en agua, salmuera o jugos naturales (incluido el proceso inherente al empaque), será tratado como originaria solamente si la mercancía fresca fue obtenida en su totalidad o producida enteramente en el territorio de una o más de las Partes.
Canadá	15	A	2005.20-2005.90 Un cambio a la subpartida 2005.20 a 2005.90 de cualquier otro capítulo
CARICOM	15	A	2005.20-2005.90: Un cambio a la subpartida 2005.20 a 2005.90 desde cualquier otra partida.
Chile	15	A	2005.20-2005.90: Un cambio a la subpartida 2005.20 a 2005.90 desde cualquier otro capítulo.
México	20	A	20.01 a 20.06 Un cambio a la partida 20.01 a 20.06 de cualquier otro capítulo
República Dominicana	15	A	20.01-20.08: Cambio a esta partida desde cualquier otra partida
Panamá	15	A	2005.20 - 2005.90: Un cambio a la subpartida 2005.20 a 2005.90 desde cualquier otro capítulo

Aceitunas Rellenas en Conserva, conservados en vinagre o en ácido acético) 2001.90.90.90

Acuerdo Comercial	Arancel Base	Desgravación	Norma de Origen
Perú	15	B5	20.01: Un cambio a la partida 20.01 desde cualquier otro capítulo, excepto las aceitunas de las partidas 07.09 ó 07.11
CAFTA- DR	15	D	20.01: Un cambio a la partida 20.01 de cualquier otro capítulo, excepto de la subpartida 0703.10.
Canadá	15	C	20.01-20.04 Un cambio a la partida 20.01 a 20.04 de cualquier otro capítulo
CARICOM	15	A	20.01-20.04: Un cambio a la partida 20.01 a 20.04 desde cualquier otra Partida.
Chile	15	C	20.01-20.04: Un cambio a la partida 2001 a 2004 desde cualquier otro capítulo
México	20	B	20.01 a 20.06 Un cambio a la partida 20.01 a 20.06 de cualquier otro capítulo
República Dominicana	15	A	20.01-20.08: Cambio a esta partida desde cualquier otra partida
Panamá	15	A	20.01 - 20.04 Un cambio a la partida 20.01 a 20.04 desde cualquier otro capítulo.

Aceitunas Rellenas en Conserva (excepto en vinagre o en ácido acético) 2005.70.00.00

Acuerdo Comercial	Arancel Base	Desgravación	Norma de Origen
Perú	15	A	2005.60 - 2005.99 Un cambio a la subpartida 2005.60 a 2005.99 desde cualquier otro capítulo, excepto de la partida 07.09, 07.11 ó 07.13, permitiéndose la utilización de arvejas, maíz dulce o brotes de bambú no originarios de estas partidas.
CAFTA- DR	15	C	2005.70-2005.90: Un cambio a la subpartida 2005.70 a 2005.90 de cualquier otro capítulo, excepto que una mercancía que ha sido preparada mediante empaque

(incluido enlatado) en agua, salmuera o jugos naturales (incluido el proceso inherente al empaque), será tratado como originaria solamente si la mercancía fresca fue obtenida en su totalidad o producida enteramente en el territorio de una o más de las Partes.

Canadá	15	A	2005.20-2005.90 Un cambio a la subpartida 2005.20 a 2005.90 de cualquier otro
			Capítulo
CARICOM	15	A	2005.20-2005.90: Un cambio a la subpartida 2005.20 a 2005.90 desde cualquier otra partida.
Chile	15	A	2005.20-2005.90: Un cambio a la subpartida 2005.20 a 2005.90 desde cualquier otro capítulo.
México	20	A	20.01 a 20.06 Un cambio a la partida 20.01 a 20.06 de cualquier otro capítulo
República Dominicana	15	A	20.01-20.08: Cambio a esta partida desde cualquier otra partida
Panamá	15	A	2005.20 - 2005.90: Un cambio a la subpartida 2005.20 a 2005.90 desde cualquier otro capítulo

Pulpa de Frutas, de Frutas tropicales conservadas en su jugo de miel. 2008.99.00.10

Acuerdo Comercial	Arancel Base	Desgravación	Norma de Origen
Perú	15	A	2008.99 Un cambio a la subpartida 2008.99 desde cualquier otro capítulo.
CAFTA- DR	15	B	2008.99: Un cambio a la subpartida 2008.99 de cualquier otro capítulo, excepto que una mercancía que ha sido preparada mediante empaque (incluido el enlatado) en agua, salmuera o jugos naturales (incluido el procesamiento inherente al empaque) será tratada como originaria solamente si la mercancía fresca fue obtenida en su totalidad

			o producida enteramente en el territorio de una o más de las Partes.
Canadá	15	C	2008.30-2008.99 Un cambio a la subpartida 2008.30 a 2008.99 de cualquier otro capítulo.
CARICOM	15	A	2008.30-2008.99: Un cambio a la subpartida 2008.30 a 2008.99 desde cualquier otra partida.
Chile	15	C	2008.30-2008.99: Un cambio a la subpartida 2008.30 a 2008.99 desde cualquier otro capítulo.
México	20	C	2007.91-2009.80 Un cambio a la subpartida 2007.91 a 2007.99 de cualquier otro capítulo.
República Dominicana	15	A	20.01-20.08: Cambio a esta partida desde cualquier otra partida
Panamá	15	A	2008.30 - 2008.99 Un cambio a la subpartida 2008.30 a 2008.99 desde cualquier otro capítulo.

Nota

- iii. Las categorías de desgravación arancelarias mencionadas anteriormente hace referencia al periodo de años que cuenta un producto en específico para alcanzar libre comercio a partir de la entrada en vigencia el acuerdo comercial
- iv. Las categorías de desgravación arancelaria se clasifican de la siguiente manera:
 - a. **Categoría A:** los aranceles aduaneros sobre las mercancías originarias incluidas en esta categoría serán eliminados íntegramente y dichas mercancías quedarán libres de arancel aduanero a partir del año uno del Tratado.
 - b. **Categoría B:** los aranceles aduaneros sobre las mercancías originarias incluidas esta categoría serán eliminados en cinco etapas anuales iguales a partir del año uno del Tratado. Dichas mercancías quedarán libres de arancel aduanero a partir del primero de enero del año cinco.
 - c. **Categoría C:** los aranceles aduaneros sobre las mercancías originarias incluidas en esta categoría serán eliminados en diez etapas anuales iguales a partir del año uno del Tratado. Dichas mercancías quedarán libres de arancel aduanero a partir del primero de enero del año diez.

- d. **Categoría D:** los aranceles aduaneros sobre las mercancías originarias incluidas esta categoría serán eliminados en quince etapas anuales iguales a partir del año uno del Tratado. Dichas mercancías quedarán libres de arancel aduanero a partir del primero de enero del año quince.
- e. **Categoría E:** las mercancías incluidas bajo esta categoría continuarán sujetas al pago del arancel aduanero de Nación Más Favorecida.

C. Restricciones No Arancelarias

Para acceder a los mercados como el de Costa Rica el cumplimiento de los requisitos no arancelarios son tan o más importantes que el mismo pago de aranceles, ya que estas restricciones se enfocan a resguardar la vida humana, la animal y la preservación de los vegetales, además esto no es decisión propia de cada país por si solo, sino que se ampara a lo descrito en el Acuerdo General sobre Aranceles y Comercio, mejor conocido como GATT¹⁰⁵ en su artículo XX¹⁰⁶, y del cual Costa Rica es parte desde 1987 y lo confirmo con su adhesión como miembro fundador de la Organización Mundial de Comercio en 1995.

Los productos agrícolas frescos y los productos procesados de estos pasan a ser de categoría reguladas por restricciones no arancelarias ya que podría en un mal manejo traer enfermedades, plagas y demás que dañen o amenacen en causar daño a los vegetales, vida humana y animal, por lo tanto los productos de estudio recaen en esta categoría y deberán cumplir según sea el caso con dos restricciones no arancelarias, estas son conocidas en Costa Rica como Notas Técnicas.

Las restricciones son las siguientes:

¹⁰⁵ El GATT, acrónimo de General Agreement on Tariffs and Trade, es un acuerdo multilateral, creado en la Conferencia de La Habana, en 1947, por la necesidad de establecer un conjunto de normas comerciales y concesiones arancelarias, y está considerado como el precursor de la Organización Mundial de Comercio, OMC

¹⁰⁶ Art XX del GATT, permite el utilizar restricciones necesarias para proteger la salud y la vida de las personas y de los animales o para preservar los vegetales;

Nota Técnica 35: Verificar y autorizar por parte del Servicio Fitosanitario del Estado en el punto de ingreso la nacionalización, tránsito nacional y tránsito internacional de plantas, productos vegetales y otros artículos reglamentados.

Nota Técnica 50: Autorización de Desalmacenaje de Alimentos, otorgada por el Ministerio de Salud, Dirección de Registros y Controles o Ventanilla Única (PROCOMER)

Además según lo que se indicara más adelante, las empresas importadoras en Costa Rica, deberán de cumplir con registros empresariales ante los Ministerios de Gobierno en cargados de velar por estas materias, como lo son: El Ministerio de Salud y El Ministerio de Agricultura y Ganadería.

a. Tabla Resumen de las restricciones no arancelarias

A continuación en la tabla resumen se encuentra según cada uno de los productos con cual nota técnica deben de cumplir:

Designación del Producto	Clasificación Arancelaria	Nota Técnica 35 ¹⁰⁷	Nota Técnica 50 ¹⁰⁸	Registro en M.S. ¹⁰⁹	Registro SFE.
Aguacates Frescos	0804.40.00.10	X			X
Mangos Frescos	0804.50.10.10	X			X
Uvas Frescas	0806.10.00.00	X			X
Limonos	0805.50.00.10	X			X
Mandarinas	0805.20.00.10	X			X
Fresas	0810.10.00.00	X			X

¹⁰⁷ Ministerio de Salud. Ver detalles de la aplicabilidad de la nota más adelante.

¹⁰⁸ Servicio Fitosanitario del Estado. Ver detalles de la aplicabilidad de la nota más adelante.

¹⁰⁹ Fundamento legal:

- Reglamento de Notificación de Materias Primas, Registro Sanitario, Importación, Desalmacenaje y Vigilancia de Alimentos DE-31595-S y sus reformas.
- Ley General de Salud 5395 y sus reformas

Espárragos Frescos	0709.20.00.00	X			X
Espárragos en Conserva	2005.60.00.00		X	X	
Aceitunas Rellenas en Conserva, conservados en vinagre o en ácido acético)	2001.90.90.90		X	X	
Aceitunas Rellenas en Conserva (excepto en vinagre o en ácido acético)	2005.70.00.00		X	X	
Pulpa de Frutas, de Frutas tropicales conservadas en su jugo de miel.	2008.99.00.10		X	X	
Pulpa de Fruta, de --- Frutas tropicales conservadas, diferentes del inciso 2008.99.00.10.	2008.99.00.20		X	X	
Pulpa de Fruta, otras	2008.99.00.90		X	X	

Fuente: Elaboración propia con base en el Sistema Arancelario Centroamericano, SAC y arancel informatizado TICA: <http://www.hacienda.go.cr/tica/consultas/>

b. Descripción de la Nota Técnica y su trámite:

- **Nota Técnica 35**

Previo a la importación de los productos a los que aplica esta nota:

- **Registro de Importadores de Productos de Origen Animal**

Toda persona, física o jurídica, que importe vegetales o productos de origen vegetal, con fines de distribución y/o comercialización, dentro del territorio nacional, deberá estar inscrita en el Registro de Importadores del Servicio Fitosanitario del Estado¹¹⁰, a cargo de

¹¹⁰ <http://www.sfe.go.cr/SFECuarentena.aspx/Importadores/AdmSolicitudes.aspx>

la Gerencia Técnica de Cuarentena Vegetal. Para la inscripción en el registro de importadores deberá cumplir con lo que se señala:

a) Requisitos

- Presentar una solicitud de inscripción que incluya la siguiente información: Indicar el tipo o tipos y calidades de productos a importar
- El solicitante, además, deberá aportar los siguientes documentos:
 1. Original y copia o copia certificada de la cédula de identidad o jurídica, según se trate de una persona física o jurídica.
 2. Original y copia o copia certificada del permiso de funcionamiento.
 3. Certificación expedida por la Caja Costarricense de Seguro Social indique que no se encuentra en mora en el pago de sus obligaciones.
 4. Certificación extendida por la Administración Tributaria de estar al día, en el pago de todo tipo de impuestos nacionales.
- **En el momento de la importación del alimento:**

Para los productos que aplica esta nota técnica deben de cumplir para su ingreso a Costa Rica con la inspección por parte del Servicio Fitosanitario del Estado.

Este requisito lo deben cumplir los frutos frescos o que tiene como fin ser consumidos en sí mismos o como parte de algún producto para al final ser de consumo humano.

A continuación se exponen la serie de pasos para poder cumplir con este requisito sanitario:

1. Este permiso puede ser tramitado de forma inicial vía electrónica¹¹¹, el documento se conoce como Formulario de Autorización de Desalmacenaje (FAD) 112 por lo general lo tramitan agencias de aduana o entes especializados en su elaboración.

¹¹¹Este software constituye una herramienta elaborada por PROCOMER (Promotora de Comercio Exterior, ubicada en San José. El horario de atención es de lunes a viernes de 8:00 a.m. a las 5:00 p.m.) cuyo fin es agilizar y simplificar los procesos de desalmacenaje de aquellas mercancías que requieren de algún permiso. <http://servicios.procomer.go.cr/base/fad/>

¹¹²Ver mas adelante los datos que se deben incluir en dicho formulario FAD.

2. Debe de enviarse vía electrónica y esperar la aprobación¹¹³ de la solicitud anticipada del permiso por parte del Servicio Fitosanitario del Estado presente en PROCOMER.
 3. Ya aprobado se debe proceder a la impresión del formulario¹¹⁴.
 4. Seguidamente este formulario impreso se debe llevar ante Ventanilla Única de PROCOMER, y se debe de cancelar el monto correspondiente y llevar junto al formulario 2 copias del depósito o transferencia.
 5. Al tener el formulario aprobado y haber hecho los pagos correspondientes, se envían los documentos a la autoridad del Servicio Fitosanitario del Estado que debe de realizar la inspección de la carga¹¹⁵.
 6. Después de realizada la inspección el responsable elaborará un acta de inspección a la cual se le asignará un número único que debe de ingresarse al sistema TICA¹¹⁶ para presentar el respectivo trámite del DUA para nacionalizar la carga.
- **Datos que se deben incluir en el Formulario de Autorización de Desalmacenaje (FAD):**

1. Nombre, dirección y teléfono del importador (obligatorio).
2. Cédula Jurídica o de identidad del importador (obligatorio).
3. N° de factura (s)

¹¹³Este trámite demora como máximo 48 horas.

¹¹⁴Para la aprobación de un Formulario de Autorización de Desalmacenaje, se dependerá exclusivamente del cumplimiento de las leyes y requisitos exigidos por las instituciones públicas encargadas de aprobar el documento respectivo.

¹¹⁵Este lugar puede ser el Almacén Fiscal o Zona Portuaria donde se encuentre la carga previo a su nacionalización.

¹¹⁶TICA: Tecnología de información para control aduanero. Sistema informático utilizado por el sistema aduanero nacional de Costa Rica para realizar los trámites de importación, exportación, zona franca y demás regímenes aduaneros definitivos o temporales.

4. Nombre y dirección del vendedor en el país de origen (obligatorio)
5. Fecha de ingreso del producto (aproximado)
6. Fecha de caducidad (este documento tiene un mes calendario de vigencia a partir de la fecha de emisión)
7. Nombre y dirección del consignatario (puede ser el mismo importador) (obligatorio)
8. Conocimiento del embarque según la modalidad: carta de porte, guía aérea o conocimiento de embarque marítimo, emitido por el transportista (si no se conoce se pone "en tránsito").
9. Puerto de embarque / desembarque (obligatorio)
10. Aspecto físico del producto y tipo de embalaje. Indicar de que se trata: legumbres o frutas frescas, plantas, esquejes, granos, semillas, harina, etc. y el tipo embalaje: paletas, bultos, en cajas plásticas, etc. (obligatorio).
11. País de origen. (obligatorio)
12. Aduana de desalmacenaje (obligatorio).
14. Modalidad de transporte. Aéreo, terrestre, marítimo (obligatorio)
15. Clasificación. Indicar la partida arancelaria que identifique el producto según el Sistema Armonizado Centroamericano (SAC) (obligatorio). NOTA. Este dato es muy importante ya que es base para determinar, junto con el siguiente punto de que tipo de producto se trata para adjudicar los requisitos fitosanitarios.
16. Descripción de la mercadería. Se debe indicar el nombre común y el nombre científico del producto (género y especie: p.e. *Solanum tuberosum*, en caso de no conocerse la especie se acepta solo el genero p.e. *Gladiolus sp.*), la clase de producto (semilla botánica, granos, esquejes con o sin raíz, bulbos, frutas, hortalizas, madera, etc); y su uso (para siembra, consumo fresco, industria, etc) (obligatorio)
17. Cantidad. En kilos, litros o unidades. (obligatorio)
18. Valor CIF de cada una de las líneas de productos distintos. (opcional). NOTA. Las casillas 15, 16, 17 y 18 deben cerrarse con la leyenda "última línea".
19. Observaciones (opcional)
20. Valor CIF total. (opcional)
21. Nombre y número de cédula del representante del importador o consignatario (obligatorio)
22. Autorizaciones. Solo para uso del MAG.

- **Nota Técnica 50**

Previo a la importación de los productos a los que aplica esta nota:

El requisito para la comercialización en Costa Rica es la del Registro de Alimentos, ya que toda persona, física o jurídica que desee fabricar, comercializar, **importar** y distribuir alimentos de nombre determinado y marca de fábrica y materias primas alimentarias que se comercialicen en el territorio nacional, deberá estar previamente inscritos en el Ministerio de Salud en, el Registro Sanitario de Alimentos o el Registro de Importadores de Alimentos.

Registro del Producto

Los productos bajo estudio y que deben de cumplir con este requisito son considerados productos alimenticios de Bajo Riesgo¹¹⁷, por eso deben de presentarse para el registro:

1. Solicitud para la inscripción del producto.
2. Declaración de libre venta del país de origen (consularizada).
3. Declaración jurada por un profesional facultado y autorizado por su respectivo colegio profesional, que el producto cumple con las normas sanitarias y de calidad en materia de inocuidad de alimentos
4. Etiqueta (traducción oficial, de no venir en español)
5. Certificación vigente de personería jurídica en caso de personas jurídicas
6. Pago del arancel de registro respectivo.

Excepción: Se exceptúan del registro los alimentos importados temporalmente, las muestras sin valor comercial, las materias primas y los aditivos alimentarios; sin perjuicio de los controles que ejercen las autoridades de salud sobre este tipo de productos.

¹¹⁷ Dentro de la normativa contenida en el Reglamento para el Registro y Comercialización de Alimentos, y de la definición de Alimentos de Bajo Riesgo se entiende como tal a 'Todo alimento que, por su naturaleza, las condiciones de elaboración, transporte, manufactura o conocimiento científico no conlleva un mayor riesgo para la salud humana'.

Aquellos productos que se clasifiquen como precursores o sustancias químicas esenciales, deberán acatar la normativa vigente para este tipo de productos.

Registro de Importadores de Alimentos

En el caso de que los productos ya se encuentren registrados y vayan a ser importados por personas físicas o jurídicas distintas al titular de dicho registro, el interesado deberá cumplir con lo siguiente:

Requisitos

- Registrarse como importador de alimentos, para lo cual debe presentar el formulario oficial por duplicado dentro de un fólder junto con el comprobante de entrega o bien previa inscripción de la empresa, se puede realizar por sistema electrónico dentro del sitio web del Ministerio de Salud
- Adjuntar el Comprobante de pago del arancel de cada producto establecido para el respectivo registro.

En el momento de la importación del alimento:

A continuación se exponen la serie de pasos para poder cumplir con este requisito sanitario específico de la Nota Técnica 50:

1. Este permiso puede ser tramitado de forma inicial vía electrónica¹¹⁸, el documento se conoce como Formulario de Autorización de Desalmacenaje (FAD)¹¹⁹ por lo general lo tramitan agencias de aduana o entes especializados en su elaboración.
2. Debe de enviarse vía electrónica y esperar la aprobación¹²⁰ del Ministerio de Salud presente en PROCOMER.
3. Ya aprobado se debe proceder a la impresión del formulario¹²¹.

¹¹⁸ Este software constituye una herramienta elaborada por PROCOMER (Promotora de Comercio Exterior, ubicada en San José. El horario de atención es de lunes a viernes de 8:00 a.m. a las 5:00 p.m.) cuyo fin es agilizar y simplificar los procesos de desalmacenaje de aquellas mercancías que requieren de algún permiso. <http://servicios.procomer.go.cr/base/fad/>

¹¹⁹ Ver más adelante los datos que se deben incluir en dicho formulario FAD.

¹²⁰ Este trámite demora como máximo 48 horas.

4. Después de realizada la impresión del formulario, el sistema electrónico enviara al sistema TICA el numero de formulario aprobado y así queda listo para presentar el respectivo trámite del DUA (Declaración Única Aduanera) para nacionalizar la carga.

Datos que se deben incluir en el Formulario de Autorización de Desalmacenaje (FAD):

1. Nombre, dirección y teléfono del importador (obligatorio).
2. Cédula Jurídica o de identidad del importador (obligatorio).
3. N° de factura (s)
4. Nombre y dirección del vendedor en el país de origen (obligatorio)
5. Fecha de ingreso del producto (aproximado)
6. Fecha de caducidad (este documento tiene un mes calendario de vigencia a partir de la fecha de emisión)
7. Nombre y dirección del consignatario (puede ser el mismo importador) (obligatorio)
8. Conocimiento del embarque según la modalidad: carta de porte, guía aérea o conocimiento de embarque marítimo, emitido por el transportista (si no se conoce se pone “en tránsito”).
9. Puerto de embarque / desembarque (obligatorio)
10. Aspecto físico del producto y tipo de embalaje. Indicar de que se trata: legumbres o frutas frescas, plantas, esquejes, granos, semillas, harina, etc. y el tipo embalaje: paletas, bultos, en cajas plásticas, etc. (obligatorio).
11. País de origen. (obligatorio)
12. Aduana de desalmacenaje (obligatorio).

¹²¹ Para la aprobación de un Formulario de Autorización de Desalmacenaje, se dependerá exclusivamente del cumplimiento de las leyes y requisitos exigidos por las instituciones públicas encargadas de aprobar el documento respectivo.

14. Modalidad de transporte. Aéreo, terrestre, marítimo (obligatorio)
15. Clasificación. Indicar la partida arancelaria que identifique el producto según el Sistema Armonizado Centroamericano (SAC) (obligatorio). NOTA. Este dato es muy importante ya que es base para determinar, junto con el siguiente punto de que tipo de producto se trata para adjudicar los requisitos fitosanitarios.
16. Descripción de la mercadería. Se debe indicar el nombre común y el nombre científico del producto (género y especie: p.e. Solanum tuberosum, en caso de no conocerse la especie se acepta solo el genero p.e. Gladiolus sp.), la clase de producto (semilla botánica, granos, esquejes con o sin raíz, bulbos, frutas, hortalizas, madera, etc); y su uso (para siembra, consumo fresco, industria, etc) (obligatorio)
17. Cantidad. En kilos, litros o unidades. (obligatorio)
18. Valor CIF de cada una de las líneas de productos distintos. (opcional). NOTA. Las casillas 15, 16, 17 y 18 deben cerrarse con la leyenda “última línea”.
19. Observaciones (opcional)
20. Valor CIF total. (opcional)
21. Nombre y número de cédula del representante del importador o consignatario (obligatorio)
22. Autorizaciones. Solo para uso del MAG.

Normas de Etiquetado en Costa Rica

La Secretaría Técnica del Órgano de Reglamentación Técnica atiende una serie de consultas relacionadas con el etiquetado tanto de los productos alimenticios, así como de productos no alimenticios, tales como los materiales de construcción, materiales eléctricos, productos electrodomésticos.

No existen requerimientos generales de etiquetado, excepto para:

Etiquetado del sector alimentario¹²²:

¹²² <http://www.reglatec.go.cr/etSectorAliment.htm>

El sector alimentario cuenta con una serie de reglamentos técnicos que regulan el etiquetado de los mismos, y los que se relacionan con el presente estudio son los que se indican a continuación.

- La Ley N° 5292 adopta como obligatorio el Sistema Internacional de Medidas (SI), el cual debe ser utilizado en el etiquetado de los productos alimenticios preempacados.
- El Decreto Ejecutivo N° 19205-MEIC-S establece los requerimientos para el etiquetado de los aditivos alimentarios que se venden como tales.
- El Decreto Ejecutivo N° 22268-MEIC establece el procedimiento para la determinación del contenido neto de los productos preempacados, aplicable a los alimentos.
- El Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC establece los requerimientos para el etiquetado de los alimentos preenvasados.
- El Decreto Ejecutivo N° 29660-MEIC establece el sistema de Unidades Legales de Medida, que se deben utilizar en la expresión de cantidades así como del contenido neto y escurrido de los alimentos preenvasados.
- El Decreto Ejecutivo N° 30256-MEIC establece los requerimientos para el etiquetado nutricional de los alimentos preenvasados.

Dentro de las obligaciones del comerciante, debe “Informar suficientemente al consumidor, en español, de manera clara y veraz, acerca de los elementos que incidan en forma directa sobre su decisión de consumo. Debe enterarlo de la naturaleza, la composición, el contenido, el peso, cuando corresponda, las características de los bienes y servicios, el precio de contado en el empaque, el recipiente, el envase o la etiqueta del producto, la góndola o el anaquel del establecimiento comercial y de cualquier otro dato determinante” y cumplir con lo dispuesto en las normas de calidad y las reglamentaciones técnicas de acatamiento obligatorio.

SECCIÓN V

ANÁLISIS DE LA OFERTA

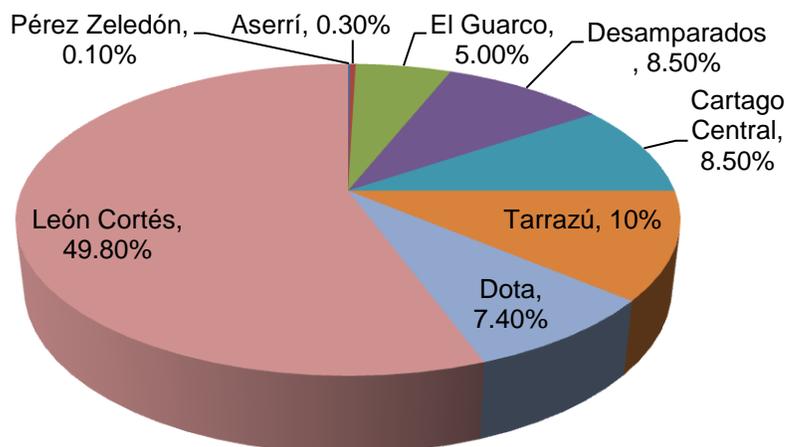
A. Producción del País

a. Aguacate Fresco

Ficha Técnica	
Nombre Común	Aguacate
Nombre Científico	<i>Persea Americana</i>
Tipos de Aguacate Cultivados	Hass
Temporadas de Producción	<ul style="list-style-type: none"> - Junio a agosto - Noviembre a diciembre
Lugares de Producción	Aserri, el Guarco, Desamparados, Cartago Central, Tarrazú, Dota, León Cortés.
Cantidad de Productores	No hay datos

Según datos del censo realizado el 2010 por la Empresa Consultora Consultanos S.R.L y suministrados por el PITTA-Aguacate, el área sembrada es de 1.883 hectáreas distribuidas por cantón como lo muestra el siguiente gráfico.

Distribución Porcentual de las áreas sembradas de Aguacate en la Zona de los Santos



Fuente: Consejo Nacional de Producción (CNP)

En el caso del aguacate, Costa Rica no ha publicado de manera oficial todos los datos obtenidos del censo, lo cual imposibilita conocer estadísticas más profundas sobre el cultivo de dicho producto. Sin embargo, según datos de PITTA-Aguacate, el tamaño de las fincas oscilan entre los 0,05 ha hasta 42,25 ha, las cuales el 67% están asociadas a otros cultivos entre los que predomina el café (90%), lo que significa que la sombra de este cultivo, se ha ido reemplazando por árboles que pueden generar mayores ganancias y no servir únicamente para sombra, como es el aguacate, por su parte el 33% restante de las fincas se dedican exclusivamente al cultivo de aguacate.

Con respecto a las variedades cultivadas en el territorio costarricense, el 91% corresponden a Hass y el 9% restante a otras variedades. La cosecha de dicho fruto se extiende de junio a agosto y de noviembre a diciembre, en donde el número de frutos obtenidos por árbol, se encuentran entre los rangos de 10 a 150 y de 151 a 500, esto debido a la edad de las plantaciones: plantaciones jóvenes (3 a 5 años) las cuales producen lo mencionado en el primer rango, y aquellas más adultas se ubican en el grupo mayormente mencionado. Ante ello, el número de kilos por árbol adulto es consecuente con el número de frutos promedio por árbol: 1-50 y 50-100 kg.

La oferta de aguacate, según la Central Mayorista CENADA, registra un aumento del fruto durante el año 2010, siendo este un 85% en total y el mes con mayor volumen de oferta fue julio con 35.130 kg

De igual manera, como lo muestra el siguiente cuadro, para el mismo periodo se indica que la mayor variación porcentual se dio en el mes de junio con un aumento de 511% para 19.495 kg.

Volumen de Aguacate Comercializado en CENADA. 2008-2010¹²³

Mes	Volumen kg			Variación %
	2008	2009	2010	
TOTALES	130.838	164.811	304.921	85,0%
Enero	11.530	8.395	16.045	91,1%
Febrero	13.310	15.736	15.855	0,8%
Marzo	10.785	13.890	20.580	48,2%
Abril	6.565	10.005	28.471	184,6%
Mayo	4.077	6.235	23.700	280,1%
Junio	4.793	3.815	23.310	511,0%
Julio	10.685	8.865	35.130	296,3%
Agosto	17.130	12.140	22.320	83,9%
Septiembre	10.835	15.605	29.100	86,5%
Octubre	13.623	28.365	32.420	14,3%
Noviembre	14.350	24.920	32.065	28,7%
Diciembre	13.195	16.840	25.925	53,9%

Fuente: Consejo Nacional de Producción (CNP)

Es importante indicar que a pesar del creciente aumento de área de los últimos años y el ingreso de nuevas áreas productivas, la oferta local está lejos de desplazar a las importaciones de este producto en los distintos puntos de ven.

Consecuencia de lo anterior, el Ministerio de Agricultura y Ganadería junto con otros entes privados y públicos, se encuentran creando esfuerzos para mejorar la productividad, calidad y mercadeo de este producto, dado que, a pesar de que algunos productores poseen fincas con plantaciones de 10 años o mayores, el grueso de los cultivos no han

¹²³ Cabe aclarar que en el Centro Mayorista CENADA se comercializa parcialmente producto nacional e internacional.

alcanzado la madurez suficiente para lograr su potencial de alta productividad y convertirse en una importante fuente de ingresos para el productor, que incluso estimule a muchos de ellos a tecnificarse más y tal vez a preferir los sistemas de aguacate con café y plantación tecnificada.

b. Limón Verde Fresco

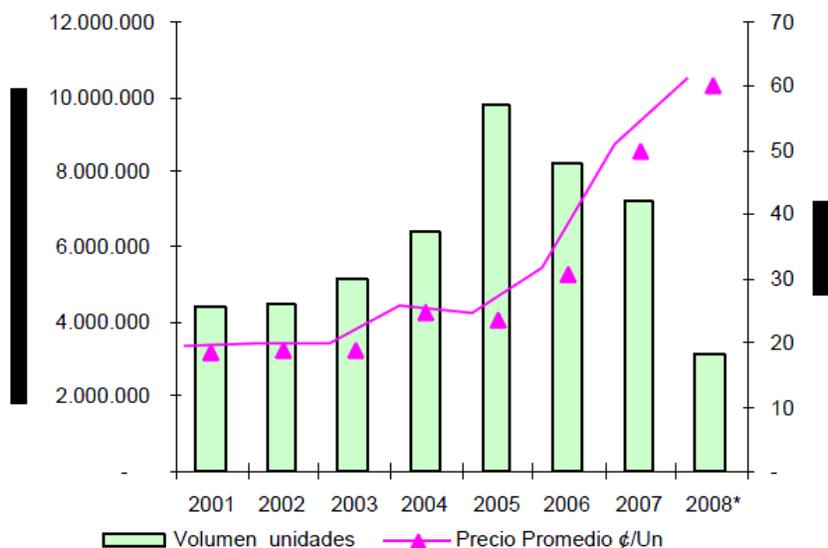
Ficha Técnica	
Nombre Común	Limón
Nombre Científico	<i>Citrus latifolia Tanaka</i>
Tipos de Limón Cultivados	Limón Persa o mesino
Temporadas de Producción	Estación Seca (Enero a Julio)
Lugares de Producción	<ul style="list-style-type: none"> - Región Central Sur: Santa Ana, Mora, Puriscal, Turrubares, Acosta y Aserrí - Región Central: Grecia y Atenas
Cantidad de Productores	No hay datos

Fuente: Consejo Nacional de Producción (CNP) y Programa Nacional de Cítricos

En Costa Rica la producción de Limón Persa ha sido escasa en los últimos años, la búsqueda por nuevos productos que generaran mayores beneficios a los agricultores costarricenses y la presencia de plagas como la *comoline blotch*, se convirtieron las razones principales de la poca producción del cítrico.

Según datos presentados por el Consejo Nacional de Producción, el Ministerio de Agricultura y el Centro Mayorista CENADA, para el 2007 se registraron 1.200 hectáreas y una producción anual de 24.000 toneladas de limón persa o mesino. Por su parte, el volumen de oferta del limón persa costarricense, ha presentado una merma importante en el periodo 2005-2008, donde no se logró superar los niveles experimentados en el 2005, cuando se comercializó 10 millones de unidades. En el 2006 la oferta del producto fue cercana a los 7 millones y para el primer semestre del 2008 se presentó una venta de 3 millones. El siguiente gráfico presenta la situación descrita.

Gráfico 1. Volumen y Precio de la Lima Persa Comercializada en CENADA. En unidades y ¢/un



Fuente: Consejo Nacional de Producción (CNP) y Programa Nacional de Cítricos

Debido a lo anterior, las autoridades costarricenses no han logrado recabar datos estadísticos actuales sobre la producción del fruto, por lo que se ha creado un programa de mejoramiento de la citricultura, en donde se busca capacitar a los agricultores enfocados al cultivo de cítricos de mesa y de proceso. Asimismo, se tiene programado para el 2012 la realización de un censo al sector, con el fin de actualizar información y datos del desarrollo y desempeño de productos cítricos en el país.

c. Uvas

Ficha Técnica	
Nombre Común	Uvas
Nombre Científico	<i>Vitis vinifera</i>
Tipos de uvas Cultivadas	Uvas Ruby Cabernet
Temporadas de Producción	No hay datos
Lugares de Producción	No hay datos
Cantidad de Productores	No hay datos

En Costa Rica no se ha experimentado una producción importante de uvas. Sin embargo, diversas entidades han generado 6 años de investigación sobre el manejo del cultivo de uva, encontrando la posibilidad de que algunas variedades puedan llegar a una producción significativa y ser una posible fuente de riqueza.

Ante ello el Instituto Nacional de Aprendizaje, ha establecido en su proyecto “Granja Modelo”, un área temática relacionada con la producción de uvas en Costa Rica, cuyo objetivo es capacitar a los interesados en el cultivo de uva para mesa aplicando los conocimientos y procedimientos técnicos adecuados para su establecimiento y manejo.

A partir de la implementación de estos módulos, y experiencias pasadas se han creado iniciativas de producción de uvas en el territorio costarricense, enfocándose en la producción de uva de mesa variedad *Ruby*, la cual es morada y no tiene semillas, esta es utilizada generalmente para la elaboración de pasas, pues no es la mejor clase para el consumo fresco.

Actualmente las autoridades costarricenses no poseen datos ni estadísticas reales sobre la producción de uvas en su territorio; se espera que para el 2012 se logre obtener información consecuente del censo programado para este año.

Debido a lo anterior, las autoridades costarricenses no han logrado recabar datos estadísticos actuales sobre la producción del fruto, por lo que se ha creado un programa de mejoramiento de la citricultura, en donde se busca capacitar a los agricultores

enfocados al cultivo de cítricos de mesa y de proceso. Asimismo, se tiene programado para el 2012 la realización de un censo al sector, con el fin de actualizar información y datos del desarrollo y desempeño de productos cítricos en el país.

d. Espárragos en Conserva y Espárragos frescos verdes

Ficha Técnica	
Nombre Común	Espárrago
Nombre Científico	<i>Asparagus Officinalis</i>
Temporadas de Producción	No hay datos
Lugares de Producción ¹²⁴	- Valle Central: Santa Bárbara
Cantidad de Productores	No hay datos

Fuente: Estudio de Factibilidad para establecer un proyecto de producción de espárragos en Costa Rica, Escuela de Agricultura de la Región Tropical Húmeda (EARTH).

El cultivo de espárrago fresco en Costa Rica se inició de forma experimental y semi-comercial en 1980, con un convenio entre la Universidad de Costa Rica, la Cámara Nacional de Agricultura y Agroindustria (CNNA) y la Coalición Costarricense de Iniciativas de Desarrollo (CINDE). Este programa se inició con el fin de determinar un paquete tecnológico para el desarrollo de este cultivo bajo las condiciones climáticas de Costa Rica.

A finales de la década de los noventa, en Costa Rica existió una empresa llamada CAYSA, dedicada a la producción de espárragos, la cual contaba con 12 ha de producción, cultivando en promedio 6 a 7 toneladas de producto fresco, el cual era colocado en las principales cadenas de supermercados del país. La causa de su cierre se desconoce, sin embargo dicha entidad mostró al sector agrícola una posibilidad de diversificar sus productos.

¹²⁴ Para el presente caso, son lugares de potenciales para la producción de espárragos

Actualmente, pese a la existencia de condiciones climáticas que permiten su desarrollo, la producción de espárragos es muy escasa o nula, lo que genera por consecuencia carencia de información y estadísticas por parte de instituciones públicas y privadas sobre el cultivo de espárragos en el país. Sin embargo, para el año 2012 se tiene programado el desarrollo de un censo agroindustrial, el cual generará datos y cifras importantes en la materia.

e. Mango Fresco

Ficha Técnica	
Nombre Común	Mango
Nombre Científico	<i>Olea europea</i>
Tipos de Mango Cultivados	Haden, Haden Rojo, Irwin, Tommy Atkins, Palmer, Keitt, Mora, Cavallini, variedades criollas mejoradas.
Temporadas de Producción	Febrero a mayo Junio a Diciembre
Lugares de Producción	Alajuela, Guanacaste, Puntarenas y San José
Cantidad de Productores ¹²⁵	2.000

Fuente: Caracterización Agrocadena de Mango, Región Pacífico Central, Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)

En Costa Rica el mango se cultiva desde 1800, pero es a partir de 1900, que se le brinda importancia y atención; cerca de 1930, se importaron variedades de Cuba y Florida y luego se produjeron por injerto. A partir de 1970, debido a las buenas condiciones del mercado nacional e internacional, esta actividad recibió un fuerte impulso mediante la plantación de nuevas variedades y un mayor cuidado de los aspectos agroquímicos de las plantas.

En los últimos años la producción de dicho fruto se ha visto mermada en contraposición con otros cultivos, debido a

¹²⁵ Dato al 2008

- Plantaciones antiguas conformadas mediante una mezcla de variedades como Tommy, Atkins y Keith, que tiene buena aceptación para exportar y variedades como Smith, Palmer, Irwin, etc., que cada vez tienen más restricciones para ser exportadas.
- Incertidumbre que hasta hace pocos años presentaba la actividad del mango, impulsó la venta de terrenos a personas no agricultores, produciendo una corta masiva de árboles productivos de mango.

Lo anterior ha creado iniciativas por parte de los productores e instituciones públicas y privadas en la búsqueda del mejoramiento de las áreas sembradas, de las prácticas de cultivo, el rendimiento mejorado y calidad del fruto.

Dichos esfuerzos han mostrado pequeños resultados en los últimos 6 años, generando un rendimiento de 5,9 tm/ha para el 2010, es decir, se ha evidenciado un crecimiento del 15% tanto en área cultivada como en rendimiento, comportamiento reflejado en las toneladas métricas generadas en dicho periodo, en donde para el 2004 se produjo 41.000 TM, aumentando 8.900 toneladas para el 2010, lo que refleja una variación porcentual (2010/2004) del 18%. El cuadro siguiente muestra dicho comportamiento para los años 2004-2010.

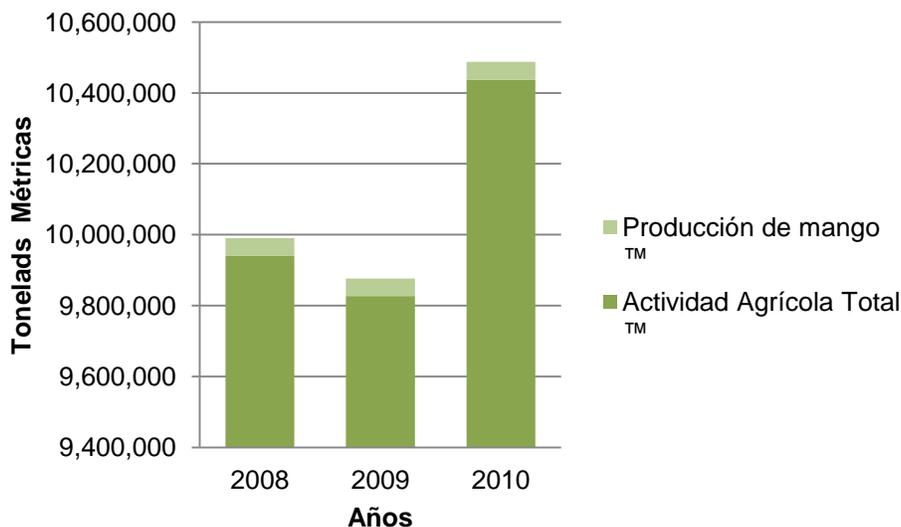
Costa Rica: Área, Rendimiento y Producción de Mango, 2004-2010

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Área (ha)	8.200	8.200	8.200	8.200	8.500	8.500	8.600
Rendimiento (tm/ha)	5,0	5,0	5,0	5,1	5,9	5,8	5,8
Producción TM	41.000	41.000	41.000	42.000	50.000	49.200	50.000

Fuente: Secretaría Ejecutiva de Planificación Sectorial Agropecuaria (SEPSA), Ministerio de Agricultura y Ganadería

Como lo muestra el grafico siguiente, la reestructuración productiva que presenta el mango costarricense, requiere de varios años para consolidarse en el mercado, situación que se refleja en la constante y mínima recuperación del sector, obteniendo dicho fruto la misma participación porcentual (0,5%) de la totalidad de las actividades agrícolas del país en los últimos 3 años.

**Costa Rica: Participación del mango en las principales actividades agrícolas, 2008-2010
(toneladas métricas)**



Fuente: Secretaría Ejecutiva de Planificación Sectorial Agropecuaria (SEPSA), Ministerio de Agricultura y Ganadería

Las principales zonas de producción de mango en Costa Rica se ubican en 4 provincias principalmente como se puede apreciar en el siguiente cuadro, son Alajuela, Guanacaste, Puntarenas y San José.

Principales zonas de cultivo de Mango en Costa Rica

Provincia	Cantón
Alajuela	Orotina, San Mateo y Atenas
Puntarenas	Central, Esparza, Miramar y Garabito
Guanacaste	Liberia, Santa Cruz, Nicoya, Carrillo y Abangares
San José	Puriscal y Turruabares

Fuente: Consejo Nacional de Producción (CNP)

Por su parte, el cuadro siguiente, presenta la cantidad de mango comercializado en el CENADA durante el periodo ene/2007-abr/2009, en donde se puede apreciar una permanencia, aunque mínima, durante todos los meses del año, esto se debe a que una

zona más específica (Orotina principalmente) está ofertando pequeñas cantidades mediante la inducción floral a muy buenos precios para el productos, fuera de estación.

Costa Rica: Producto comercializado en la Central Mayorista CENADA (ene/2007-abr/2009)

Año	Volumen Cajas 14 kg	Peso TM
2007 ¹²⁶	237.357	3.127
2008	259.128	3.628
2009	88.233	1.235

Fuente: Consejo Nacional de Producción (CNP)

f. Fresa Fresca

Ficha Técnica	
Nombre Común	Fresa
Nombre Científico	<i>Fragaria</i>
Tipos de fresa Cultivados	Oso Grande
Temporadas de Producción	- Noviembre a Diciembre
Lugares de Producción	Alajuela, Heredia, Cartago y San José
Cantidad de Productores	No hay datos

La fresa fue introducida en Costa Rica desde los Estados Unidos. La cultivó comercialmente, el Sr. Miguel Macaya en 1900, el cual obtuvo producciones de hasta 30 libras por día durante el verano.

En 1932, se volvió a importar plantas de Estados Unidos, su producción fue tan buena que hasta se llegó a industrializar la fruta. A partir de este suceso otras personas nacionales y extranjeras se interesaron en el cultivo e hicieron importaciones de plantas de los Estados Unidos excediéndose su cultivo por diversos lugares en el país, principalmente en las provincias de San José, Alajuela, Cartago y Heredia.

¹²⁶ Datos a abril 2011

Dicha tónica se evidencia actualmente, estableciéndose como las principales zonas de producción de fresas, en Poasito de Alajuela, San José de la Montaña y Vara Blanca e Heredia, Coronado de San José y Llano Grande de Cartago.

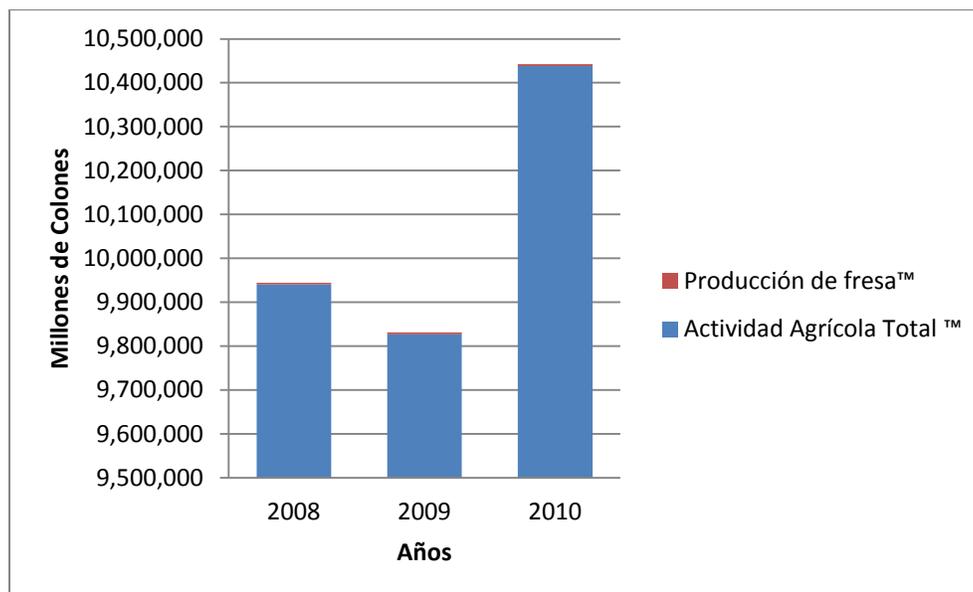
Por su parte, existe gran variedad de fresas, en Costa Rica, en la actualidad la que predomina es la Oso Grande de origen californiana, muy compatible con el clima de la zonas, cuyo inconveniente es la tendencia del fruto al rajado, No obstante, este presenta buena resistencia al transporte y es apto para el mercado en fresco, de gran tamaño, color rojo anaranjado, forma de cuña achatada, con tendencia de aparecer bilbulado, calibre grueso y buen sabor.

Su cultivo puede generarse en cualquier mes del año. Sin embargo, debido a las condiciones climáticas de las zonas de producción, las fresas son sembradas en los primeros meses de la época lluviosa: mayo, junio y julio, percibiendo el fruto en los primeros meses de la época seca: noviembre y diciembre. Los primeros meses son más productivos y la fruta es de mejor calidad por su tamaño y uniformidad, esto debido a que es altamente perecedera, se cosecha cada tres días y debe manejarse con mucho cuidado.

Con respecto a la producción de fresas en Costa Rica, esta ha presentado variantes positivas en los últimos cuatro años, obteniendo un incremento del 59,2% entre el 2007 y 2010, siendo el último año, el periodo con mayor producción alcanzando 4.660 TM.

Relacionando la producción de fresas en Costa Rica con la producción de las principales actividades agrícolas costarricenses, se denota una participación escasa, alcanzado un 0,045% del total producido en el 2010, situación mostrada en el siguiente gráfico.

Costa Rica: Participación de las fresas en las principales actividades agrícolas, 2008-2010 (toneladas métricas)



Fuente: Secretaría Ejecutiva de Planificación Sectorial Agropecuaria (SEPSA), Ministerio de Agricultura y Ganadería

Por su parte la producción de fresas ha demandado un consumo de 180 ha para el 2010, creando una disminución porcentual del -4,5% en relación al 2009. Asimismo, tomando en consideración la producción y el área cultivada, se evidencia un comportamiento fluctuante en lo correspondiente al rendimiento del producto, en donde para el 2010 se logro superar en 1,4 toneladas por hectáreas a su año antecesor, sin embargo, pese al alcance de cifras positivas, lo el rendimiento obtenido en el 2010, no supera lo evidenciado en el 2007, el cual fue de 31,7, como lo muestra el siguiente cuadro.

Costa Rica: Rendimiento de la producción de fresas, 2007-2010

	2007	2008	2009	2010
Área (ha)	60	136	176	168
Rendimiento (tm/ha)	31,7	29,6	26,3	27,7
Producción™	1.900	4.020	4.620	4.660

Fuente: Secretaría Ejecutiva de Planificación Sectorial Agropecuaria (SEPSA), Ministerio de Agricultura y Ganadería

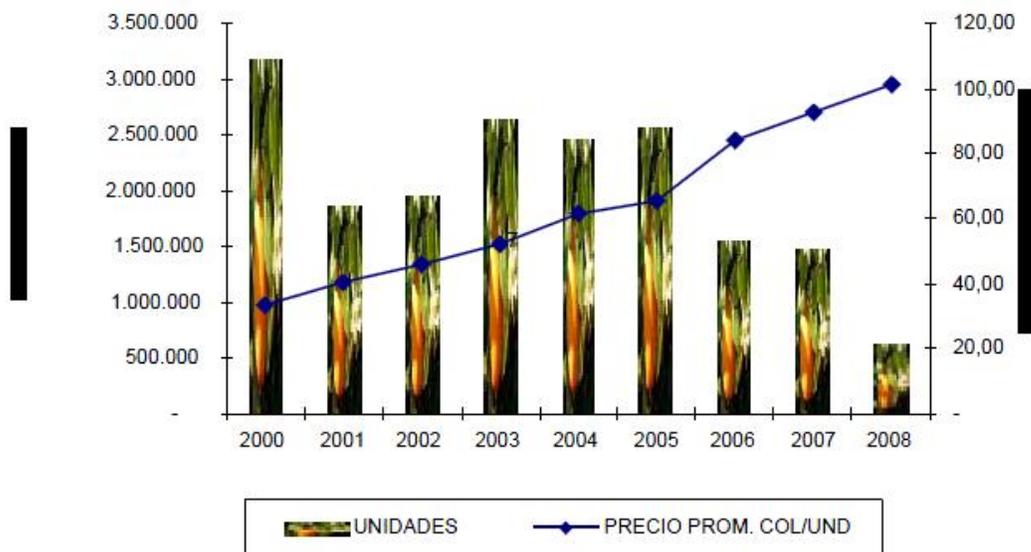
g. Mandarinas

Ficha Técnica	
Nombre Común	Mandarina
Nombre Científico	<i>Citrus reticula</i> , <i>Citrus deliciosa</i> , <i>Citrus unshiu</i> , <i>Citrus reshni</i>
Tipos de mandarinas Cultivados	No hay datos
Temporadas de Producción	Estación Seca (Enero a Julio)
Lugares de Producción	<ul style="list-style-type: none"> - Región Central Sur: Santa Ana, Mora, Puriscal, Turrubares, Acosta y Aserrí - Región Central: Grecia y Atenas
Cantidad de Productores	No hay datos

Fuente: Consejo Nacional de Producción (CNP) y Programa Nacional de Cítricos

Con respecto a la producción de mandarinas, Costa Rica presenta una producción escasa del fruto, reflejando la misma tónica presente en la producción del Limón Persa, en donde según datos del Centro Mayorista CENADA, para el 2008 la oferta de mandarinas en dicho mercado disminuyó considerablemente, decayendo un 43% respecto al año 2005 y un 5% comparado con los datos del año anterior, siendo el 2008 el año con menos oferta del fruto. El siguiente gráfico presenta la oferta del cítrico en el Centro Mayorista CENADA Costa Rica.

Gráfico 2. Volumen y Precio de la Mandarina Comercializada en CENADA. En unidades y ¢/un



Fuente: Consejo Nacional de Producción (CNP) y Programa Nacional de Cítricos

h. Pulpas de Frutas no Tropicales

En Costa Rica, la producción de pulpas de frutas tropicales es una actividad comercial importante tanto para el consumo nacional como internacional, esto debido a las características climáticas y su ubicación geográfica del país, lo que permite el cultivo de una amplia gama de frutas tropicales.

Debido a estándares de calidad demandados en mercados exteriores, los productores de dichas frutas deben seleccionar gran parte sus cultivos de mayor calidad para ser exportados y el producto restante queda para consumo nacional. Es por ello, que con el fin de dar un valor agregado al producto ofrecido, los agricultores costarricenses han encontrado en la producción de pulpa de frutas, una oportunidad para diversificar sus productos y obtener mayor participación tanto en el mercado de Costa Rica como en el exterior.

Ante ello el Consejo Nacional de Producción (CNP), ha indicado que las frutas con mayor participación en el mercado son: naranja, limón y piña, sin embargo se encuentran producciones importantes de mango y banano. Para el caso de la papaya y el maracuyá aunque su producción no es tan difundida como las anteriores, muestran un buen potencial de procesamiento.

Cabe destacar, que la oferta y el precio de algunos sabores del producto en el mercado dependen de la estacionalidad del cultivo. Pese a ello, los agroindustriales costarricenses han establecido técnicas de producción, como lo son la congelación de la fruta o del producto final, con el fin de abastecer la demanda permanente del mercado.

El siguiente cuadro, presenta parte de la oferta de frutas procesadas en el mercado nacional y sus temporadas de mayor producción.

Fruta	Zonas de Cultivo	Estacionalidad
Piña	Guácimo, Siquirres, San Carlos, Grecia, Sarapiquí y Buenos Aires	Oferta regular, con mayor presencia de mayo a julio
Papaya	San Carlos, Parrita, Puntarenas Centro, Guápiles y Guácimo	Marzo a Abril
Mora	Dota y Guarco	Mayo a Agosto
Mango	Orotina, Atenas, Puntarenas y Liberia	Febrero a Julio
Maracuyá	Paraíso y San Carlos	Mayo a Agosto

Fuente: Estudio de factibilidad para el establecimiento de una planta procesadora de pulpa de frutas tropicales en Costa Rica, Escuela de Agricultura de la Región Tropical Húmeda (EARTH).

Actualmente, se desconocen las estadísticas exactas sobre la producción y comportamiento del sector agroindustrial, que permita conocer con mayor detalle el procesamiento de pulpa de fruta en el país, se espera que para el 2012, como consecuencia del censo agroindustrial a desarrollarse en Costa Rica, se logre obtener información actualizada y precisa sobre el comportamiento del presente sector.

i. Aceitunas en Conserva- Gourmet con relleno

Ficha Técnica	
Nombre Común	Aceitunas
Nombre Científico	<i>Olea europea</i>
Temporadas de	No hay datos

Producción	
Lugares de Producción	No hay datos
Cantidad de Productores	No hay datos

Reconociendo las condiciones y exigencias geográficas y climáticas para la producción de aceitunas, Costa Rica no ha presenciado una producción de dicho producto dentro de su territorio, por lo que el abastecimiento de la demanda interna se genera por medio de las importaciones del fruto (apartado que se desarrollará con detalle más adelante)

Cabe destacar, que Costa Rica se encuentra en procesos de innovar su sector agrícola y agroindustrial, generando capacitación técnica y estableciendo recursos financieros que brinden oportunidades a sus productores. Ante ello, cabe la posibilidad de generar proyectos a mediano y largo plazo enfocados al análisis de la viabilidad y factibilidad de producir aceitunas en el territorio costarricense.

B. Dinámica del Comercio Exterior

En esta sección se analiza la dinámica del comercio exterior para las mercancías objeto de estudio, para el periodo del 2008-2010, de la República de Costa Rica

Las fuentes utilizadas para la elaboración de los cuadros estadísticos, fueron tomadas de la Dirección General de Aduanas (DGA), Promotora de Comercio Exterior (PROCOMER) y el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC)

Los productos que serán analizados son los siguientes:

1. Aguacates (0804.40.00)
2. Mangos (0804.50.10)
3. Uvas Frescas (0806.10.00)
4. Limones (0805.50.00)
5. Mandarinas (0805.20.00)
6. Fresas (0810.10.00)
7. Espárragos Frescos (0709.20.00)
8. Espárragos en Conserva (2005.60)
9. Aceitunas Rellenas en Conserva (2001.90 y 2005.70)
10. Pulpa de Frutas (2208.99)

Cabe señalar, que todos los cuadros fueron realizados comparando las importaciones y exportaciones de Panamá, con el año más reciente del cual se poseen estadísticas vigentes, en este caso el año 2010.

En relación con la clasificación arancelaria de la pulpa de frutas, se clasificó en tres posiciones arancelarias esto debido a que a lo interno de Costa Rica, existen tres clasificaciones en la cual la pulpa de frutas es susceptible a ser clasificada.

Situación similar se da en el caso de las aceitunas rellanas en conserva, que a nivel de clasificación arancelaria poseen dos sub-partidas distintas en las cuales podría ser clasificada.

Por otro lado, como nota aclaratoria, se quiere indicar, que los cuadros que no se muestran en los siguientes apartados, correspondientes a las mercancías objeto de estudio, son resultado de la falta de estadísticas para esas respectivas exportaciones o

importaciones. Por lo cual si no se señala un cuadro estadístico para una mercancía en cuestión, significa que sus exportaciones o importaciones son nulas.

a. Dinámica de Importación

Principales países de Origen de las Importaciones Costarricenses

Aguacates Frescos

(0804400010)

País/Año	2010	2009	2008
México	13.284.436	11.539.880	12.326.568,28
Perú	230.582	0	0
Nicaragua	143.281	81.188	52.966,50
Chile	98.376	47.568	0
Guatemala	11.500	20.841	11.800,00
Resto del Mundo	7.800	5.000	1.450,00
Total	13.775.974	11.694.477	12.392.784,78

Principales países de Origen de las Importaciones Costarricenses

Mangos Frescos

(080450.10.10)

País/Año	2010	2009	2008
Ecuador	68.929	11.642	5.500
Perú	31.788	0	0
México	14.400	0	0
Nicaragua	14.217	8.780	7.063
Resto del Mundo	0	0	5.040
Total	129.334	20.422	17.603

Principales países de Origen de las Importaciones Costarricenses

Uvas Frescas

(080610.00.00)

País/Año	2010	2009	2008
Estados Unidos	5.730.067	4.096.629	4.462.130
Chile	2.101.178	2.049.303	1.896.906
Perú	1.104.375	603.766	371.973
México	617.205	396.801	326.294
España	50.263	14.400	0
Resto del Mundo	0	405.458	27.018
Total	9.603.087	7.566.357	7.084.320

Principales países de Origen de las Importaciones Costarricenses

Limonos Frescos

(080550.00.10)

País/Año	2010	2009	2008
El Salvador	63.715	0	5.500
Honduras	49.100	55.790	26.694
Nicaragua	2.970	8.553	5.200
Resto del Mundo	0	116.388	9.305
Total	115.785	180.731	46.699

Principales países de Origen de las Importaciones Costarricenses

Mandarinas Frescas

(080520.00.10)

País/Año	2010	2009	2008
Perú	233.825	108.086	78.340
España	213.490	49.000	0
Chile	45.724	0	86.186
Nicaragua	13.225	2.225	412.199
Resto del Mundo	0	0	0
Total	506.263	159.311	576.726

Principales países de Origen de las Importaciones Costarricenses

Fresas Frescas

(081010.00.00)

País/Año	2010	2009	2008
Estados Unidos	5.553	1.835	6.213
Guatemala	5.212	0	0
Nicaragua	274	0	0
Resto del Mundo	0	4	2
Total	11.040	1.839	6.215

Principales países de Origen de las Importaciones Costarricenses

Espárragos Frescos

(070920.00.00)

País/Año	2010	2009	2008
Perú	69.860	30.510	60.180

Colombia	29.940	15.990	0
Panamá	7.115	0	0
Nicaragua	116	0	0
Resto del Mundo	0	0	0
Total	107.031	46.500	60.180

Principales países de Origen de las Importaciones Costarricenses

Espárragos en Conserva

(200560.00.00)

País/Año	2010	2009	2008
Perú	334.619	243.591	232.076
Estados Unidos	113.762	96.843	166.342
China	89.708	92.174	54.955
España	12.280	7.787	16.548
Chile	362	0	0
Resto del Mundo	227	8.056	4.048
Total	550.959	448.450	473.969

Principales países de Origen de las Importaciones Costarricenses

Aceitunas Rellenas en Conserva (Las demás hortalizas)

(200190.90.90)

País/Año	2010	2009	2008
España	60.392	63.319	99.085
China	49.520	444	39
Estados Unidos	32.604	14.721	0
Turquía	20.970	21.796	23.189
Marruecos	18.882	18.028	19.016

Resto del Mundo	64.099	32.911	56.707
Total	246.467	151.218	198.036

Principales países de Origen de las Importaciones Costarricenses

Aceitunas Rellenas en Conserva

(200570.00.00)

País/Año	2010	2009	2008
España	544.484	494.564	586.589
Estados Unidos	271.300	182.225	214.335
Grecia	62.259	42.046	47.238
Perú	32.784	16.447	14.647
Italia	12.446	17.601	11.634
Resto del Mundo	4.307	80.827	47.197
Total	927.579	817.264	921.639

Principales países de Origen de las Importaciones Costarricenses

Frutas tropicales conservadas, diferentes del inciso 2008.99.00.10.

(200899.00.20)

País/Año	2010	2009	2008
Nicaragua	62.302	66.346	80.545
Honduras	145	0	0
Ecuador	20	0	0
Reino Unido	3	0	0
México	2	32.486	11
Resto del Mundo	106.174	122.183	81.813
Total	168.646	221.016	162.404

Principales países de Origen de las Importaciones Costarricenses

Frutas tropicales conservadas, otras

(200899.00.90)

País/Año	2010	2009	2008
Estados Unidos	2.617.079	683.271	316.878
El Salvador	514.583	432.788	569.138
México	251.954	213.239	294.186
Colombia	162.548	39.758	66.986
Honduras	116.246	0	2.425
Resto del Mundo	105.869	270.712	141.974
Total	3.768.279	1.687.613	1.391.586

b. Dinámica de Exportación

Principales países de Destino de las Exportaciones Costarricenses

Aguacates Frescos

(0804400010)

País/Año	2010	2009	2008
Holanda (Países Bajos)	1.189.311	1.537.525	2.017.537
Estados Unidos	1.029.389	993.905	1.049.164
Reino Unido	859.462	1.719.382	1.573.621
Bélgica	550.925	89.100	285.451
Italia	212.401	451.676	531.997
Resto del Mundo	560.548	796.666	806.295
Total	4.402.037	5.588.256	6.264.066

Principales países de Destino de las Exportaciones Costarricenses

Mangos Frescos

(0804501010)

País/Año	2010	2009	2008
Panamá	20.295	60	0
Nicaragua	12.021	3.659	0
Colombia	10.407	12.590	0
Resto del Mundo	0	193	0
Total	42.722	16.502	0

Principales países de Destino de las Exportaciones Costarricenses

Uvas Frescas

(080610.00.00)

País/Año	2010	2009	2008
Nicaragua	103.884	105.158	81.867
Honduras	70.965	37.584	0
Resto del Mundo	0	3.494	1.182
Total	174.849	146.23	83.049

Principales países de Destino de las Exportaciones Costarricenses

Limonos Frescos

(080550.00.10)

País/Año	2010	2009	2008
Puerto Rico	84.617	35.944	61.129
Colombia	8.018	1.222	0
Holanda	3.600	24.240	0
Nicaragua	2.376	798	0

Panamá	24	257	0
Resto del Mundo	8	9.021	0
Total	98.643	73.109	61.129

Principales países de Destino de las Exportaciones Costarricenses

Mandarinas Frescas

(080520.00.10)

País/Año	2010	2009	2008
Nicaragua	6.616	1.264	3.297
El salvador	2.658	0	
Resto del Mundo	0	7.708	99.468 ¹²⁷
Total	9.274	8.971	61.129

Principales países de Destino de las Exportaciones Costarricenses

Fresas Frescas

(081010.00.00)

País/Año	2010	2009	2008
Nicaragua	132.926	71.633	21.797
Panamá	17.747	5.040	0
Estados Unidos	2.888	12.139	0
Resto del Mundo	0	9.319	837
Total	153.561	98.131	22.634

Principales países de Destino de las Exportaciones Costarricenses

Espárragos Frescos

(070920.00.00)

¹²⁷ En este caso, el resto del Mundo es representado únicamente por Holanda

País/Año	2010	2009	2008
Nicaragua	15.475	4.427	11.462
Resto del Mundo	0	610	0
Total	15.475	5.037	11.462

Principales países de Destino de las Exportaciones Costarricenses

Espárragos en Conserva

(200560.00.00)

País/Año	2010	2009	2008
Nicaragua	3.333	0	890
Resto del Mundo	0	0	0
Total	3.333	0	890

Principales países de Destino de las Exportaciones Costarricenses

Aceitunas Rellenas en Conserva (Las demás hortalizas)

(200190.90.90)

País/Año	2010	2009	2008
Estados Unidos	25.991	14.664	10.218
Honduras	14.505	11.371	8.930
Nicaragua	13.687	5.309	5.895
Reino Unido	2.000	0	0
Puerto Rico	1.797	27	7.712
Resto del Mundo	2	89.857	116.213
Total	57.982	121.230	148.968

Principales países de Destino de las Exportaciones Costarricenses

Frutas Tropicales Conservadas en su Jugo de Miel.

(200899.00.10)

País/Año	2010	2009	2008
Panamá	21.904	0	0
Resto del Mundo	0	0	0
Total	21.904	0	10.305

Principales países de Destino de las Exportaciones Costarricenses

Frutas Tropicales Conservadas en su Jugo de Miel.

(200899.00.90)

País/Año	2010	2009	2008
Estados Unidos	149.970	1.257.773	903.181
Panamá	125.478	275.377	88.316
Puerto Rico	67.043	0	196.951
Nicaragua	47.856	48.038	6.999
Alemania	31.440	0	0
Resto del Mundo	26.632	130.204	347.010
Total	448.419	1.711.393	1.472.481

c. Balanza Comercial: Costa Rica-Perú

Costa Rica: Balanza Comercial con la República de Perú, 2007-2010

Capítulo 7

	2010	2009	2008
Exportaciones	0	0	0
Importaciones	191.197	66.095	37.511
Saldo de Balanza Comercial	-191.197	-66.095	-37.511

Costa Rica: Balanza Comercial con la República de Perú, 2007-2010

Capítulo 8

	2010	2009	2008
Exportaciones	6.505	5.360	17.352
Importaciones	1.842.422	1.331.878	905.677
Saldo de Balanza Comercial	-1.835.917	-1.326.518	-888.325

Costa Rica: Balanza Comercial con la República de Perú, 2007-2010

Capítulo 20

	2010	2009	2008
Exportaciones	257.485	648.930	14.002
Importaciones	86.940	52.785	72.749
Saldo de Balanza Comercial	170.545	596.145	-58.747

SECCIÓN VI

ANÁLISIS DE LA DINÁMICA DE COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

A. Canales de Distribución y Comercialización.

a. Subsector: Frutas y Hortalizas

A nivel costarricense, el sector dedicado a la producción de frutas y hortalizas es más grande y organizado que el existente en el mercado panameño, por lo cual las importaciones de este tipo de productos no son tan masivas.

No obstante, al igual que en Panamá, Costa Rica posee un gran desabastecimiento por lo cual las importaciones de productos agrícolas aumentan durante cierto periodo del año como lo son los aguacates, mangos, mandarinas y limones.

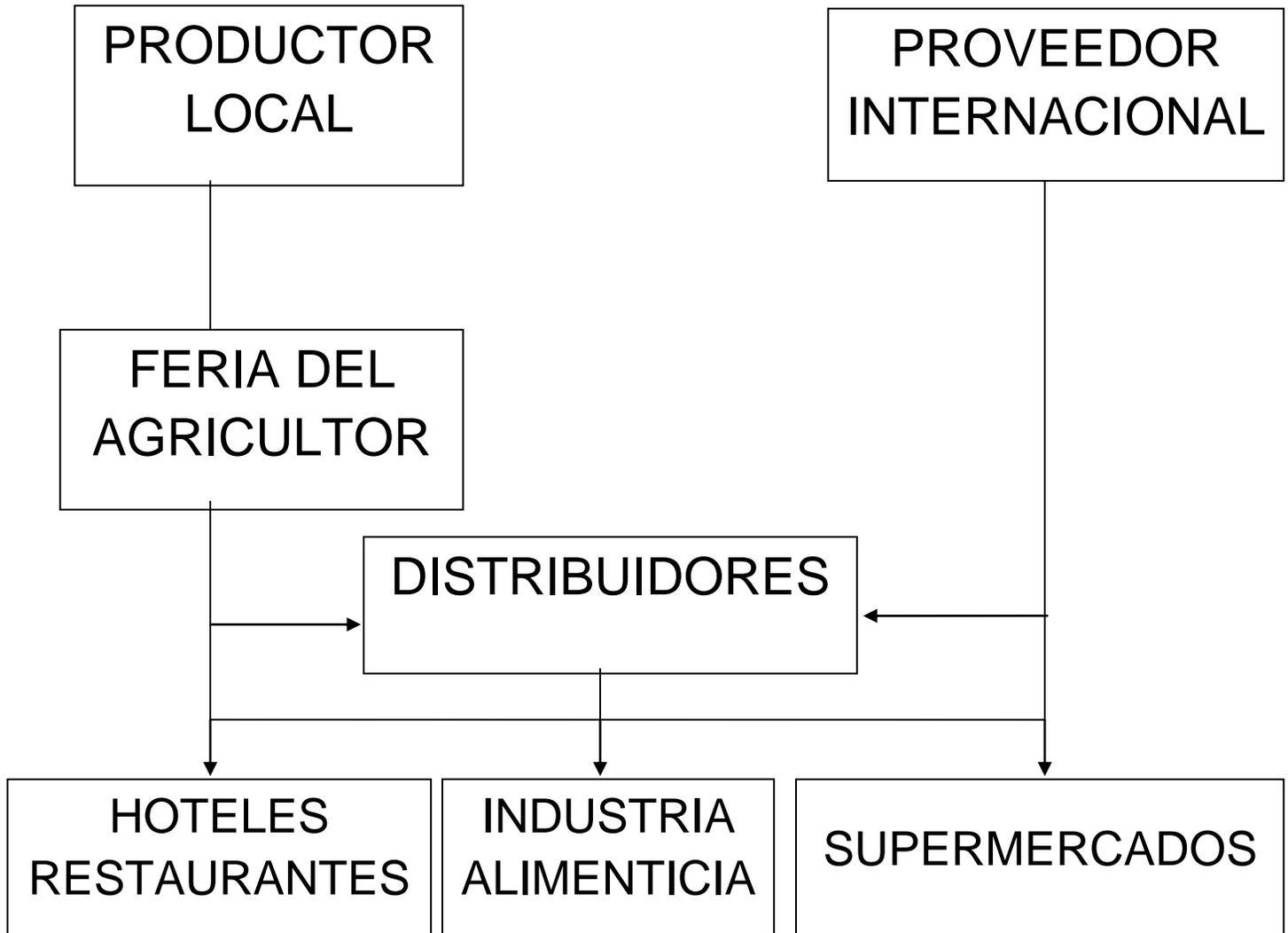
Otros productos como lo son las uvas y los espárragos, son importados debido al desabastecimiento local y debido a que a nivel internacional se consiguen productos de mucha calidad y a precios competitivos.

Otro como los aguacates, si bien es cierto existe cierta cantidad de producción local, durante todo el año se importan aguacates provenientes de otros países debido a que la calidad local no es tan alta como la de estos.

A nivel nacional uno de los centros de distribución principales es la denominada Feria del Agricultor, que está ubicada en la todas las provincias del país y algunos cantones. En este sitio se reúnen los productores nacionales para vender sus frutas y verduras a los consumidores minoristas a precios inferiores que en el mercado en general.

Asimismo existen distribuidores locales bastante grandes como lo es Fruta Internacional, Frutas del Mundo, Comercializadora de Productos Importados, Frutica S.A, entre otros ; estos venden sus productos a grandes supermercados, así como minisuper o lo se denomina en Costa Rica “pulperías” que es un tipo de tienda de abarrotes pequeña. Cabe señalar que en los minisuper y pulperías las frutas y hortalizas que se encuentran en existencia, son únicamente los producidos localmente, caso contrario sucede en los supermercados de gran tamaño

Los supermercados locales más grandes como Megasuper, Wallmart, Palí, Maxibodega, Automercado, entre otros, en algunas ocasiones importan directamente este tipo de productos o lo compra a distribuidores locales, según el costo-beneficio que representa para dichas empresas.



Se definen entonces tres canales de comercialización principales:

- d) **Importación directa:** Algunas empresas como los supermercados y distribuidores compran los productos de manera directa a proveedores internacionales con el fin de satisfacer de demanda de sus clientes, y así satisfacer las necesidades del

mercado local. Esto solo es realizado por empresas que tienen la infraestructura necesaria para realizar el proceso de importación

- e) **Distribuidor Local:** Estos se encargan de comprar sus productos tanto a productores locales como a proveedores internacionales, con el fin de vender los productos a lo interno del mercado.
- f) **Punto de Venta:** En estos lugares se venden los productos frescos para el consumo de la población en general, como lo son supermercados, minisuper, tiendas de abarrotes.

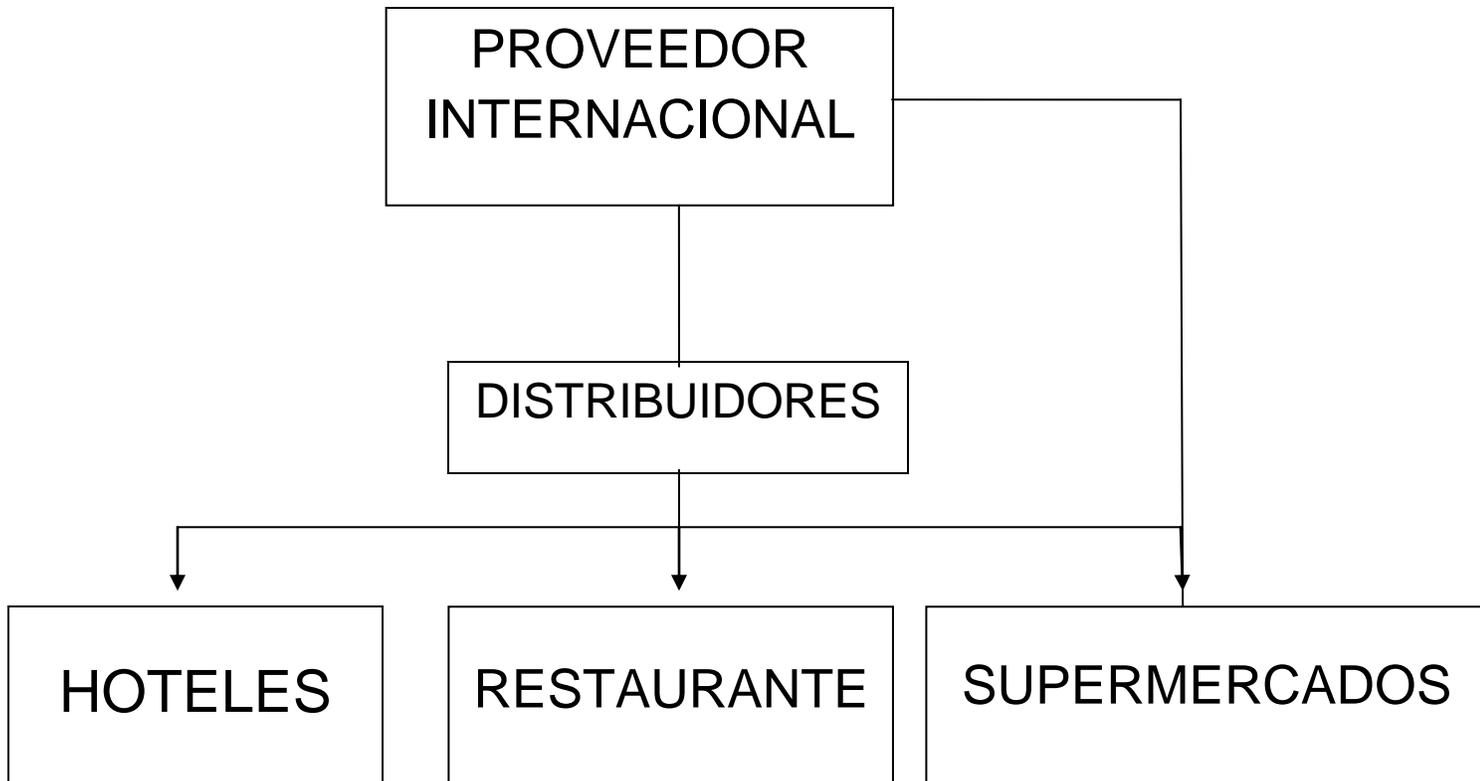
b. Subsector: Frutas y Hortalizas en Conserva

De manera casi idéntica al mercado panameño este sector está compuesto directamente por importadores directos y distribuidores locales que a su vez son importadores, encargados de distribuir este tipo de productos a lo largo del territorio nacional.

Debido a la escasez de una industria dedicada a la elaboración de frutas y hortalizas en conservas, los distribuidores locales compran los productos desde terceros países como España, Estados Unidos, Grecia y Perú

Los supermercados y las tiendas de abarrotes locales, son los lugares característicos en los cuales se vende los productos objetos de estudio, al consumidor final. Estos dos actores suelen importar los productos desde terceros países, principalmente aquellos que poseen una infraestructura de compras y logística bastante grande como lo es Automercado, Wallmart, Maxibodega; aunque a diferencia de Panamá, existen un número mayor de distribuidores locales que también venden productos en conserva para la industria alimenticia como lo es Belca y Mayca.

Otros actores de la cadena de comercialización como lo son los hoteles, y restaurantes, que compran los productos a los distribuidores locales, y no buscan la compra directa a proveedores internacionales



Se definen entonces dos canales de comercialización principales:

- a) **Importación directa:** Algunas empresas compran los productos de manera directa a proveedores internacionales debido a la poca industria local, en este caso esta representada por supermercados locales con una infraestructura lo suficientemente desarrollada para realizar en sus departamentos de compras las importaciones de estos productos.
- b) **Distribuidor Local:** Estos son los principales actores de la cadena de distribución, debido a su cadena de comercialización ya instaurada en el mercado panameño, estos importan el producto directamente a proveedores internacionales y posteriormente lo venden a supermercados, hoteles, restaurantes.

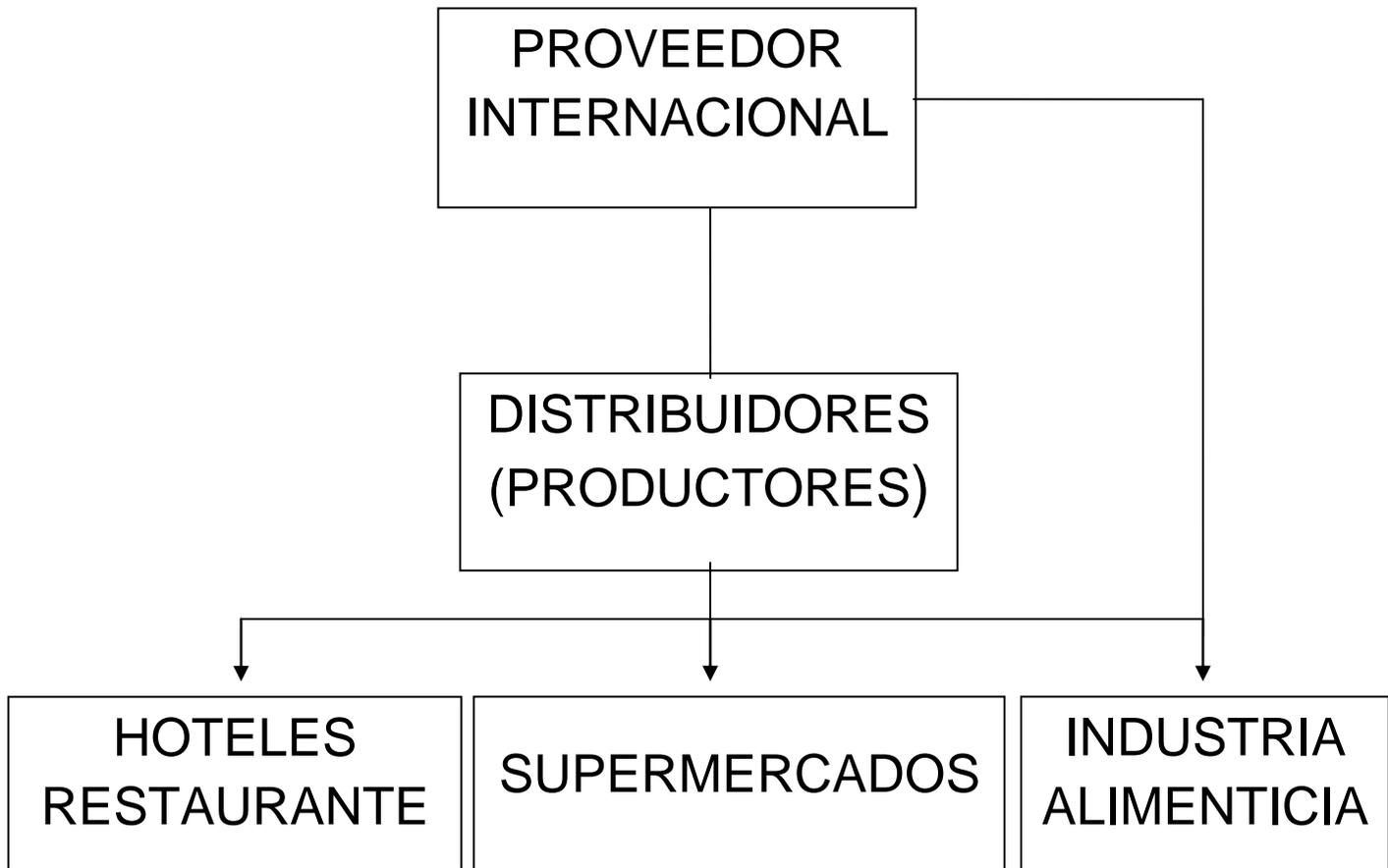
c. Subsector: Pulpas de Frutas

En lo que concierne a este sector, la industria que existe a nivel de Costa Rica, es un poco más grande a la existente en el mercado de Panamá, esto debido a que existen empresas más posicionadas como lo es Tropicofrost, Tropicana Fruits, Natu Fruit entre otras, que no solo venden este tipo de productos, sino que comercializan mermeladas, frutas deshidratadas, etc.

No obstante, sí existen importaciones considerables de este tipo de productos en el mercado costarricense y se ha incrementado en los últimos años, alcanzado cifras de hasta un monto de alrededor de los cuatro millones de dólares, estos son utilizados principalmente por la industria alimenticia que utiliza como materia prima para sus productos finales; y que en muchos casos son importados directamente sin necesidad de intermediarios.

En la mayoría de casos las mismas distribuidoras que ya están posicionadas a nivel local, se convierten asimismo en productores. Es por ello que prácticamente no existen productores independientes de estos productos, sino que cumplen ambas funciones debido a las particularidades de esa industria

En el caso de los hoteles y restaurantes compran en la mayoría de los casos, a la empresa que los produce y distribuyen estos productos, y en ninguno de los casos importan de manera directa los productos en cuestión.



Se definen entonces dos canales de comercialización principales:

- c) **Importador Directo:** Algunas empresas compran los productos de manera directa a proveedores internacionales, debido que la industria local en algunos casos posee limitaciones de producción y también por cuestiones de precio, es por ello que para mantener la constancia de su producción compran la materia prima en el mercado internacional.
- d) **Distribuidor Local:** Estos son los principales actores de la cadena de distribución, debido a que existen dos tipos de distribuidores; los que producen la pulpa y la distribuyen; y los que importan de proveedores internacionales la pulpa y posteriormente la distribuyen localmente, pero estos últimos son muy reducidos.

B. Análisis de la Competencia

a. Subsector: Frutas y Hortalizas

La competencia a nivel de este sector, es bastante compleja debido a que a nivel local existe gran cantidad de productores principalmente de productos como limones, mandarinas, fresa. No obstante, se importan de esto mismos productos ya que en algunos mercados internacionales se encuentran esas mismas mercancías de una calidad superior y mayor variedad. Otro de las razones por las que se importan este tipo de productos es debido al desabastecimiento interno.

Es por ello, que pese a que existe bastante competencia local, los productos internacionales logran posicionarse debido a su calidad y valor agregado, como tamaño, sabor, etc.

Por otro lado, los productos en donde sí existe competencia directa con productos del exterior debido a la nula o poca producción local son el aguacate, uvas y los espárragos. En este tema la competencia es compartida por actores internacionales, ya que a nivel local no existen productos similares

A continuación se desglosa por producto las principales marcas y países de importación de las mercancías objeto de estudio, relacionadas a esta sub-sección, tanto a nivel nacional como internacional. Cabe señalar que pueden existir otro tipo de marcas que no se mencionan en este apartado, pero las que se reflejan, son el resultado obtenido de la investigación realizada.

Producto	Marcas	Países de Importación
Aguacates		México
	Sin marca	Perú
	Interfruit	Nicaragua
	Confruit	Chile
		Guatemala

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

Producto	Marcas	Países de Importación
Mangos	Sin marca	Ecuador
		Perú
	Interfruit	México
	Confruit	Nicaragua

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

Producto	Marcas	Países de Importación
Uvas	Interfruit	Estados Unidos
	Confruit	Chile
		Perú
	Frutica Incer	México
	Hortifresh	España

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

Producto	Marcas	Países de Importación
Limonos	Sin marca	El Salvador
	Interfruit	Honduras
	Confruit	Nicaragua
	Hortifresh	

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

Producto	Marcas	Países de Importación
Mandarinas	Sin marca	Perú
		España
	Interfruit	Chile
	Sin marca	Nicaragua

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

Producto	Marcas	Países de Importación
Fresas	Fruta Internacional	Estados Unidos
	Hortifresh	Guatemala
	Interfuit	Nicaragua
	Frutica	
	Sin Marca	

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

Producto	Marcas	Países de Importación
Espárragos Frescos	Sin marca	Perú
		Colombia
		Panamá
		Nicaragua

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

b. Subsector: Frutas y Hortalizas en Conserva

En relación con la competencia existente en el sector de las hortalizas y frutas en conserva, al igual que en Panamá, se da principalmente por parte de marcas no locales provenientes de países como Perú, Estados Unidos, España y China principalmente.

Existen una gran variedad de marcas en este tipo de productos, y se encuentran posicionados en los diversos supermercados locales como Walmart, Megasuper, Maxibodega, Automercado, Supercentro, entre otros.

A continuación se desglosa por producto las principales marcas y países de importación de las mercancías objeto de estudio, relacionadas a esta sub-sección, tanto a nivel nacional como internacional. Cabe señalar que pueden existir otro tipo de marcas que no se mencionan en este apartado, pero las que se reflejan, son el resultado obtenido de la investigación realizada.

Producto	Marcas	Países de Importación
Espárragos en Conserva	Alessia	Perú
	Alsur	Estados Unidos
	Del monte	China
	Green Giant	España
	Richly	Chile

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

Producto	Marcas	Países de Importación
Aceitunas Rellenas en Conserva	Goya	
	Alisa	
	Del Tropic	España
	Lindsay	Estados Unidos
	Maestranza	Grecia
	Parthenon	Perú
	Roland	China
	Serpis	
Ybarra		

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

c. Subsector: Pulpas de Frutas

En Costa Rica este sector tiene una serie de competidores locales que producen pulpas de frutas como lo son Tropifrost, Tropicana Fruits, Natu Fruit, Asociación de Productores de Talamanca, FRUCTA, S.A., Verdelli

En relación con la información de empresas internacionales que han posicionado sus productos a nivel del mercado costarricense, no se logró conseguir información a las marcas comercializadas.

A pesar de la limitación información, mencionada en el anunciado anterior, según la investigación realizada no existe mucha influencia de marcas extranjeras al mercado costarricense, al menos eso quedo constatado en las visitadas realizadas a los principales supermercados locales.

A continuación se desglosa por producto las principales marcas y países de importación de las mercancías objeto de estudio, relacionadas a esta sub-sección, tanto a nivel nacional como internacional. Cabe señalar que pueden existir otro tipo de marcas que no se mencionan en este apartado, pero las que se reflejan, son el resultado obtenido de la investigación realizada.

Producto	Marcas	Países de Importación
Pulpas de Frutas	Verdelli Natu Fruit Hortifresh	Estados Unidos El Salvador México Colombia Honduras

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

C. Niveles de Precios

El análisis de los Precios de cada uno de los productos objeto de estudio, están basados en una investigación de campo realizada en diferentes empresas de la cadena de distribución como lo es Feria del Agricultor; Automercado, Megasuper, Pali, Maxibodega y Distribuidoras locales de los productos objeto de estudio en el mercado panameño

Cabe señalar, que los precios están indicados en rangos, en donde se representa el precio más bajo y el precio más alto encontrado, en el análisis de mercado. En los casos en donde solo se encontró un único producto, se representa solo un valor numérico del producto en cuestión.

a. Subsector: Frutas y Hortalizas

➤ Producto: Aguacates

Tipo	Peso	Precio
Aguacate Hass	1 Kg	5 - 5,64
Aguacate Mexicano	Und	0,7 - 1,2
Aguacate para Guacamole	100 gr	7,91

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

➤ Producto: Mangos

Tipo	Peso	Precio
Manga	1 Kg	3,73
Mango Tierno	1 Kg	2,62
Mango Criollo	1 Kg	0,8 – 1,4
Manga Tommy	1 Kg	3,15

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

➤ **Producto: Uvas Frescas**

Tipo	Peso	Precio
Uvas Globo Premium	18,2 Kg	40,2
Uva Globo Regular	9,5 Kg	36,2
Uva Negra Premium	8,3 Kg	50,3
Uva Verde Premium	8,2 Kg	40,2
Uva Roja	9,5 Kg	30,2
Uva Globo	250 gr	2,5 – 3,5
Uva Champagne	450 gr	6
Uva Globo	1 Kg	4 - 5,1
Uva Globo Dorada	1 Kg	7,
Uva Globo Negra	1 Kg	6,2 - 7,7
Uva Globo Verde	1 Kg	6 - 7,6
Uva Verde	500 gr	3,7

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

➤ **Producto: Limones**

Tipo	Peso	Precio
Limón Ácido Persa	Und	0.60
Limón Mesino	Und	0,11- 0,14
Limon Mandarin	Und	0,12

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

➤ **Producto: Mandarinas**

Tipo	Peso	Precio
Mandarina Clementina	1 Kg	3,4
Mandarina	5 Und	1,97

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

➤ **Producto: Fresas**

Tipo	Peso	Precio
Fresas	1 Kg	6,2
Fresas Importadas	450 gr	7,7
Fresa Bandeja	400 gr	2

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

➤ **Producto: Espárragos Frescos**

Tipo	Peso	Precio
Esparrago Verde	450 gr	8 - 9,07

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

b. Subsector: Frutas y Hortalizas en Conserva

➤ **Producto: Espárragos en Conserva**

Tipo	Peso	Precio
Esparrago Verde Gueso en Lata	444 gr	31,9
Esparrago Verde Gueso en Frasco	580 gr	33,7

Esparrago Verde Mediano	370 gr	22,1
Espárragos Verdes en Conserva	185 gr	3,5
Espárragos en Trozos	298 gr	2,8
Espárragos Enteros	425 gr	2,5 - 4,2

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

➤ **Producto: Aceitunas**

Tipo	Peso	Precio
Aceituna Negra	240 gr	2,1
Aceituna Rellena con Anchoa	340 gr	3,0
Aceituna Rellena con Pimiento	200 gr	3,5
Aceitunas Rellenas de Salmón	240 gr	3 - 3,3
Aceituna Rellenas	240 gr	2,6
Aceituna Rellenas con Manzanilla	85 gr	1,8
Aceitunas verdes rellenas con pimentón	198 gr	3,3 - 4,1
Aceituna Negra con Semilla	350 gr	3,3
Aceitunas Rellenas con Limón	300 gr	3,7
Aceitunas Rellenas con Queso Feta	345 gr	8,0
Aceitunas Kalamata P/ untar	135 gr	4,1
Aceitunas Rellenas con Ajo	370 gr	5,4
Aceitunas Rellenas con Tomate	345 gr	7,5
Aceitunas Kalamatas sin semilla	170 gr	7,0
Aceitunas Rellenas de Queso Azul	300 gr	5,4

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

c. Subsector: Pulpas de Frutas**➤ Producto: Pulpa de Frutas**

Tipo	Peso	Precio
Pulpa de Mango	250 gr	3,0
Pulpa de Cas	1000 gr	4,8 - 8,0
Pulpa de Frutas	300ml	2,3

Fuente: Elaboración Propia, con datos obtenidos en investigación realizada

D. Formas de Pago

a. Subsector: Frutas y Hortalizas

Todas las empresas entrevistadas, relacionadas con este sector, mencionaron la compra a crédito entre los 30 y 60 días como su método de pago ideal, por lo que se concluye que en el mercado mencionado es la opción idónea.

Sin embargo cabe mencionar que en algunos casos se mencionó el cheque y la transferencia bancaria.

b. Subsector: Frutas y Hortalizas en Conserva

Según las entrevistas realizadas se mencionó que en mayoría de los casos que sus compras se realizan a crédito de 30 días.

c. Subsector: Pulpas de Frutas

De las empresas entrevistadas relacionadas con este sector, que en su sector se gestan las compras tanto al contado como a crédito entre los 15 y 30 días como su método de pago ideal.

E. Estudio Logístico

La logística es uno de los aspectos más importantes que se debe tomar en consideración para realizar la comercialización internacional de cualquier producto. Para que sea adecuada esa logística se deben de tomar en consideración, se deben incluir muchos aspectos como las rutas, el transporte, el envase y embalaje, costos, medios de pago, INCOTERMS, documentación, procedimientos aduaneros. En el siguiente apartado incluiremos algunos de los aspectos más relevantes que se deben de tomar en cuenta para realizar la logística del producto en estudio hacia Costa Rica, además en otros puntos del presente estudio se encuentran otros aspectos importantes para llevar productos desde Perú hasta Costa Rica.

a. Acceso Portuario a Costa Rica

Costa Rica está ubicada en América Central, además cuenta con acceso por vía marítima, terrestre y aérea.

Vía terrestre se puede acceder desde la frontera de Nicaragua, Peñas Blancas y desde la frontera con Panamá, Paso Canoas, vía aérea se hace principalmente por el Aeropuerto Internacional Juan Santamaría en Alajuela y marítimamente espacialmente por los puertos más importantes: Limón y Caldera.

En el caso del comercio con Perú, la principal vía de acceso es la marítima y esto unido al desarrollo de los puertos está directamente relacionado con la importancia del comercio exterior con Perú, de hecho los puertos costarricenses manejan aproximadamente el 89% de las exportaciones e importaciones del país, Costa Rica dispone de siete puertos, cinco en la costa del Pacífico y dos en la costa del Caribe.

Los Puertos¹²⁸ en Costa Rica son:

- **Moín:** Está ubicado a 6 kilómetros al Noreste de Puerto Limón, a una distancia de aproximadamente a 160 kilómetros por tierra de San José. El Puerto de Moín fue construido originalmente por Recope, para la descarga de petróleo importado de

¹²⁸ www.mopt.go.cr. La actividad portuaria en Costa Rica está regulada, mediante la Ley N°4786 de Julio de 1971, con la creación de la Dirección de Obras Portuarias y Fluviales del Ministerio de Obras Públicas y Transportes (MOPT).

Venezuela. Las instalaciones portuarias las maneja Japdeva¹²⁹. El Puerto tiene tres atracaderos, dos de ellos de multipropósitos de -12 metros para la exportación de bananos y una terminal petrolera de -14 metros, para importar petróleo; que funciona también como terminal para banano y está equipado con un sistema de faja transportadora para la descarga de fertilizantes. El Puerto tiene un rompeolas de 180 metros de longitud, de estructura de enrocamiento, el cual protege a la dársena y al canal de acceso. En el caso portuario, en los últimos dos decenios del siglo XX, las exportaciones de Costa Rica, hacia el resto del mundo se multiplicaron y el número de turistas aumentó de gran forma con la de que en este período, las inversiones en estos sectores fueron mínimas.

- **Puerto Limón:** Puerto original de Limón fue construido por la Compañía de Ferrocarriles "KEITH" en el año 1904 para la exportación de bananos. Este puerto fue ampliado y mejorado hasta 1968 cuando pasó a ser propiedad del Gobierno Central (MOPT). El Puerto está ubicado junto a la Ciudad de Limón, en la Costa Atlántica, a 160 kilómetros por tierra de la Capital. El Puerto de Limón es parte de lo que se conoce como el "Complejo Portuario Limón-Moín", el cual se compone de dos puertos diferentes separados entre sí por seis kilómetros. En los últimos años, el Puerto ha experimentado un incremento muy rápido de carga general, es todavía hoy en día el más grande de Costa Rica. Asimismo, se utiliza por cruceros los cuales influyen grandemente en la congestión del puerto. El principal muelle del Puerto de Limón es el conocido como el "Proyecto Alemán". Tiene 420 metros de atracadero para atender 2 barcos con profundidades de -9 y -10 metros. La principal función de este muelle es como terminal de contenedores y uno de sus atracaderos se usa para el servicio de Ro-Ro. Cuenta con un patio para almacenar 560 contenedores. Además se cuenta con el Muelle Nacional, Muelle Setenta y Muelle Metálico. Los atracaderos y la dársena están protegidos por un rompeolas de 630 metros de longitud, cuya estructura es de enrocamiento. Las principales cargas están constituidas por petróleo, fertilizantes y carga general de importaciones y bananos, café y otros productos agrícolas en exportaciones.

¹²⁹ La operación y administración de estos dos puertos las lleva a cabo la Junta de Administración Portuaria y de Desarrollo económico de la Vertiente Atlántica (JAPDEVA) creada por Ley 3091 del 18 de Febrero de 1963.

- **Caldera:** El Puerto de Caldera está ubicado en el litoral Pacífico, y se encuentra aproximadamente a 100 kilómetros por tierra de la Ciudad Capital. Se ubica específicamente en la parte Sureste de la Bahía de Caldera, y al lado este del Golfo de Nicoya, localización que le permite amplia protección del fuerte viento y oleaje. Caldera ha sido el principal Puerto para el comercio internacional de la Costa Pacífica. Su tráfico principal es de importación de granos, vehículos y carga en general. En los últimos años se ha incrementado notablemente el arribo de barcos de contenedores, graneleros, cruceros y atuneros. Actualmente se encuentra concesionado a la Sociedad Portuaria Caldera.
- **Puntarenas:** El embarcadero originalmente fue construido para la exportación de café y servicios ferrocarrileros en el año 1910. Actualmente el Puerto de Puntarenas se encuentra atendiendo el atraque de buques cruceros. La temporada de cruceros en la Costa Pacífica se concentra en los meses de noviembre y abril cuando, precisamente, las condiciones marítimas son óptimas. Dado el auge presentado en los Puertos del Pacífico (Caldera y Puntarenas) se ha estimado necesario aumentar la eficiencia en el servicio y ampliación de los mismos, con el fin de evitar las demoras en espera para ser atendidas y recibir un mayor número de naves, sin embargo por las limitaciones presupuestarias para hacerle frente a las inversiones necesarias.
- **Punta Morales:** El Puerto de Punta Morales fue construido por la Liga Industrial de la Caña de Azúcar (Laica) en el año 1973 para la exportación de azúcar. El Puerto consta de un atracadero de buques de alba, con una profundidad de 12 a 14 metros, con un sistema de faja transportadora desde una bodega en gran escala. Todas las facilidades son para uso exclusivo de la exportación de azúcar, aunque recientemente se ha utilizado para la descarga y carga de alcohol.
- **Golfito:** Fue construido por la Compañía Bananera de Costa Rica en 1941, para poder llevar a cabo la exportación de banano. Posteriormente pasó a ser propiedad del Estado, a inicios de la década de los ochenta, la Compañía abandonó las plantaciones de banano, por lo que se suspendieron las actividades portuarias. La propiedad del Puerto se le dio al MOPT en 1985, actualmente el

Puerto sirve para la exportación de aceite de palma, de algunos productos agropecuarios, para la explotación pesquera artesanal, turismo y alguna actividad comercial.

- **Quepos:** Este Puerto tiene 150 metros de largo con una profundidad que va desde -5 metros hasta -13 metros. El Puerto se utiliza, para el atraque de barcos pequeños. Tiene oficinas de Aduana y Migración. Además, sirve principalmente para el atraque de embarcaciones comerciales, de turismo y de pesca artesanal.

Para el caso de la Ruta entre Perú y Costa Rica, como se indico la vía a utilizar es la marítima, de cualquier punto de salida de Perú, podrá entrar a Costa Rica por Limón o Caldera.

La ruta que más se utiliza por las ventajas de Canal de Panamá es la de Puerto Callao en Perú pasando por Manzanillo en Panamá y finalizando en Limón en Costa Rica. Aunque la ruta Callao en Perú hasta Caldera en Costa Rica es utilizada también.

Los tiempos estimados de duración de la ruta es de 14 días aunque puede llegar a 18 días.

b. Medios de Transporte

Un buen plan de transporte permite que los productos de las empresas exportadoras transiten por la cadena de distribución de manera eficiente y al menor costo posible. Esto, a su vez, ayuda a aumentar la competitividad de la empresa.

En el punto anterior se determinó que el medio de transporte para el comercio entre Costa Rica y Perú es el marítimo y por lo general y por el tipo de producto en estudio se utilizan contenedores, para este en específico se recomienda un **acomodo especial dentro de los contenedores¹³⁰ para un correcto transporte. Para eso tomar las medidas necesarias respecto al tamaño del contenedor es de vital importancia y también los niveles de protección que se requiera, para el caso de los tamaños de contenedores tenemos:**

Contenedor	Dimensiones	M ³	Peso Bruto Máximo
20 GP	20" x 8" x 8,6"	33,2	30480 kg
40 GP	40" x 8" x 8,6"	67,8	30480 kg
40 HQ	40" x 8" x 9,6"	76,4	30480 kg

En el caso específico de Costa Rica a pesar de que los contenedores usuales permiten ese peso el peso máximo de circulación es de 21500 Kg, por lo cual se tienen que hacer las adaptaciones del caso.

Además se recomienda siempre traerlo vía marítima por asuntos de costo del flete, facilidad de acomodo de los contenedores a pesar de que se tenga que invertir en tiempos de espera más largos de llegada al país destino, pero en el caso del flete aéreo el tiempo es más corto, pero se complica en la parte de costos logísticos y por ende del precio final porque el costo aéreo es hasta 3 o 4 veces más que el marítimo, permite por lo general el transportar menor cantidad por este rubro, y aunque el tiempo de entrega pueda ser más complaciente con su comprador el costo final puede hacer perder el negocio.

¹³⁰ Un contenedor se define como un elemento de transporte de carácter permanente y lo suficientemente resistente para permitir su uso repetido. Su diseño facilita el transporte de mercancías, evita operaciones intermedias de carga y descarga, y permite su traslado por diferentes medios de transporte.

<p>Facilidades de transporte internacional</p>	<p>Para la elección del medio de transporte adecuado se debe tomar en cuenta:</p> <ul style="list-style-type: none">• Contratar el medio de transporte adecuado a la mercancía.• Identificar una ruta segura, de fácil acceso, en lo posible un medio de transporte económico, y con experiencia comprobada.• Contactos con agentes y transportistas para asegurar espacios y buenas tarifas.• Cerciorarse de un empaque y embalaje adecuado al tipo de mercancía.• Revisar y verificar la documentación y que los datos declarados sean correctos y completos.• Tener un control en el trayecto del viaje.
--	--

c. Empaque y Embalaje

El embalaje trata de proteger el producto o conjunto de productos que se exporten, durante todas las operaciones de traslado, transporte y manejo; de manera que dichos productos lleguen a manos del consignatario sin que se haya deteriorado o hayan sufrido merma desde que salieron de las instalaciones en que se realizó la producción o acondicionamiento.

El embalaje debe adecuarse a las penalidades que vaya a sufrir el producto hasta el mercado de utilización y por ello debe pensarse siempre en: términos de recorrido total del transporte en que se vaya a realizar, el apilamiento al que deberá estar sometido en camiones, bodegas o almacenes, la manera en que será cargado, descargado y manipulado, los climas de condiciones de humedad a los que será sometido, tanto en el país de destino como en el de utilización, y lluvias que deberá soportar, las revisiones aduaneras a los que se verá sometido, las posiciones en las que podrá manipularse y estibarse, los almacenes en los que se ubicará, los países de trasbordo y destino (para el idioma de las marcas), los medios de transporte que se van a utilizar.

El análisis de estos factores y la propia naturaleza del producto deben llevar a decidir en cada caso cuál es el tipo de embalaje y el material a utilizar que resulte más adecuado.

Recomendaciones para los productos frescos:

Para los productos en estudio se recomienda:

- **Embalaje primario:** el embalaje primario para exportación de frutos frescos en cubetas plásticas o bien cajas plásticas.
- **Embalaje secundario:** las cubetas o cajas se pueden colocar desde 6 a 12 unidades en bandejas de cartón, según el tamaño del fruto.
- **Embalaje terciario:** las bandejas a su vez se ubican de 1 a 40 unidades en cajas protegidas que resistan la humedad de las cámaras congeladas o contenedores refrigerados. Es conveniente paletizar las cajas para preservar la fruta durante los manipuleos de carga y descarga.

Antes, durante y luego del envasado el procedimiento fundamental de la postcosecha es la aplicación de frío para preservar la calidad de la fruta hasta su consumo.

También para contrarrestar los efectos de la compresión, la torsión, los cortes, las sacudidas y las vibraciones durante el transporte, puede mejorarse utilizando materiales de relleno que inmovilizan la mercancía dentro del embalaje.

Se recomienda el buen marcado de los productos, con marcas comerciales, modelo y cantidad de paquetes. La tipificación más alta de calidad es la que estará dada por la uniformidad de tamaño, color y madurez y la ausencia de daños producidos en la fruta por diferentes causas, con ciertos porcentajes de tolerancia. Cuanto mayor sea el tamaño del fruto mayor puede ser el precio.

Por último elaborar una lista de embalaje o empaque como se llama en Costa Rica, en este debe de incluirse los siguientes aspectos: cantidades, peso bruto y peso neto en kg, dimensiones en cm, volumen y detalle del contenido.

Recomendaciones para los productos procesados:

- **Embalaje primario:** Los productos procesados son regularmente empacados de ambas formas al vacío y no vacío. . Los empaques de Polietileno son los más comúnmente utilizados, esto porque protegen mejor de la humedad que podría ocasionar la pérdida del producto al alterar sus características básicas, en ciertos casos esta bolsa se mete en cajitas de cartón, para mayor protección y presentación del producto. Por lo general estos empaques y embalajes primarios son los que llevan las etiquetas y características del producto.
- **Embalaje secundario:** las cajitas o bolsitas colocarán en cajas de cartón de entre 30 x 40 c.m o en cajas de 50x 60 c.m. que es la medida estándar de cajas de cartón de empaque y protección y estas cajas se paletizarán para dar más resistencia a las mismas, sobretodo para resistir el viaje dentro del contenedor. El adhesivo empleado en el pegado y cierre de las cajas debe ser resistente a las condiciones ambientales a las que se vea expuesta la mercancía.
- **Embalaje terciario:** las paletas se colocaran dentro del contenedor, pero para proteger las paletas y las cajas dentro de ellas se recomienda la utilización de

diversos materiales que se agregan a los contenedores de embarque para proveer fuerza adicional y protección. Divisores o tabiques dentro de las cajas y refuerzos en sus costados y extremos, aumentan la resistencia a la compresión y reducen el daño.

Se recomienda mantener las cajas o paletas en lugares frescos y secos, el calor.

Se recomienda el buen marcado de los productos, con marcas comerciales, modelo y cantidad de paquetes. En el caso de productos comestibles es necesario incluir los siguientes datos:

9. Nombre bajo el que se vende el producto
10. Ingredientes
11. Cantidad neta
12. Fecha de duración mínima
13. Condiciones de almacenamiento
14. Nombre y direcciones del transformador
15. Lugar de origen
16. Instrucciones de uso

Elaborar una lista de embalaje o empaque como se llama en Costa Rica, en este debe de incluirse los siguientes aspectos: cantidades, peso bruto y peso neto en kg, dimensiones en cm, volumen y detalle del contenido.

Según las indicaciones dadas por el Ministerio de Agricultura y Ganadería para el embalaje y etiquetado de los productos alimenticios se debe:

1. El embalaje primario y secundario debe ser nuevo. Las cajas y bolsas deben indicar claramente lo siguiente:
2. Indicar el nombre del establecimiento productor
3. Indicar el número del establecimiento productor
4. Indicar el código de producción, lote o embarque, que permitan su rastreabilidad. Los códigos deben ser legibles e indelebles.

5. Indicar la temperatura recomendada para su almacenamiento, conservación y distribución.
6. Indicar la fecha de vencimiento (caducidad o expiración).
7. Indicar la lista completa de ingredientes y aditivos por orden decreciente de proporciones de los ingredientes.
8. Indicar cuando se trate de productos empacados en presentaciones destinadas para la venta al detalle, el etiquetado debe cumplir con lo dispuesto por el Ministerio de Economía Industria y Comercio y por el Ministerio de Salud. 131

Cuadro resumen de Recomendaciones de Transporte, Envase y Embalaje Internacional

Cuadro resumen de conceptos generales del transporte internacional de mercancías, pero esenciales, que se deben tomar en consideración:

Detalle	Características
Envases, empaque y embalaje	Son los elementos que protegen la mercancía. El envase (o empaque primario) es el material que contiene el producto y que forma parte integral de este. El empaque (o empaque secundario) es el material que lo encierra, con o sin envase, con el propósito de preservarlo y facilitar su entrega. El embalaje corresponde a los materiales, procedimientos y métodos que sirven para acondicionar, presentar, manipular, almacenar, conservar y transportar una mercancía, desde la fábrica o planta de empaque hasta el consumidor final.
Paleta, tarima o pallet	Es una estructura, generalmente de madera, que permite ser manejada y movida por medios mecánicos como una unidad única, la cual se utiliza para colocar (estibar) sobre ella los embalajes con los productos, o bien mercancías no embaladas o sueltas. Para el caso de estos materiales, es necesario cumplir con las normas técnicas y medidas fitosanitarias que las afectan.
Marcado de la carga	<ul style="list-style-type: none"> • Marcado de expedición: Se refiere a los datos necesarios para la entrega de la carga embalada a su destino. • Marcado de información: Está relacionado con información sobre el producto. Sirve para evitar robos, y deben estar separadas de las marcas de expedición. • Marcado de manipulación: Son las indicaciones gráficas para el manejo adecuado de los embalajes en las operaciones de transporte y pretenden transmitir las instrucciones de manejo. Se deben ubicar siempre en la esquina superior izquierda de

131La siguiente página muestra las condiciones, requisitos y demás para hacer el respectivo registro del producto en Costa Rica, <http://www.tramites.go.cr/manual/espanol/12/12-1.htm>

	los embalajes, impresos en color negro y tener una medida mínima de 10 cm.
Preparación de embarque	Abarca la forma de paletizar la carga, el proceso de embalaje, la forma de cargar al contenedor, las condiciones del medio y unidad de transporte. Una adecuada preparación del embarque evitará las posibles pérdidas y brinda una mayor seguridad a las mercancías.
Fijación de la carga	Los principales métodos son: <ul style="list-style-type: none"> • Stretch Film: este es un producto plástico estirable y adherente y se aplica envolviendo los pallets, creando de esta forma paredes laterales de sujeción. Tiene como objetivo contener y mantener firme la carga paletizada, facilitar y asegurar su movimiento, almacenaje o transporte. • Fleje (cinta) de acero, PVC o Polipropileno: cuando se tensa, se aumenta el coeficiente de rozamiento de la carga sujeta y se produce una mayor estabilidad. • Funda de Plástico Retráctil: consiste en recubrir la mercancía paletizada con una bolsa de plástico especial a la que posteriormente se le aplica calor en un túnel o con llama manual.
Correcta estiba en el pallet	<ul style="list-style-type: none"> • Método 1: consiste en acomodar las primeras tres o cuatro camas de cajas haciendo coincidir verticalmente sus esquinas. • Método 2: consiste en acomodar las cajas en columnas haciendo coincidir las esquinas e intercalando cada dos tendidos (filas) con una hoja de cartón corrugado y así sucesivamente cada dos filas.
Contenedor	Antes de realizar la carga es importante hacer una revisión física a la unidad de transporte e inspeccionar el estado de la misma y verificar que esté completamente libre de cualquier derrame, en especial químicos, no presente hoyos ni rasgaduras, sea una unidad completa sin ruidos extraños producto de roturas, no hayan objetos que sobresalgan, ni daños en la cubierta de plásticos.

Fuente: Elaboración propia

d. Documentación Requerida

Para ingresar una mercancía a territorio aduanero costarricense se deben presentar los siguientes documentos:

Conocimiento de embarque: documento emitido y transmitido por el transportista o representante del mismo donde se especifican los detalles del embarque. (# contenedor, cantidad de bultos, tipo de bulto, peso bruto, peso neto, descripción de la carga, etc.).

Factura comercial: es el documento emitido por el vendedor o proveedor de la carga, donde se detallan los datos de la transacción como cantidad vendida, unidad de medida, costo unitario, marcas, modelos o referencias de producto, descripción del producto, detalles del vendedor y del consignatario, términos de pago, etc.

Declaración de Exportación de país exportador (traducida): documento emitido por la entidad oficial del país de exportación a la hora de efectuarse la misma, en caso de no existir dicho documento el proveedor o despachador de la carga podrá realizar un documento donde declare a quien se ha vendido la carga, el peso bruto y neto de la carga, el valor de la transacción y el número de contenedor en caso de contenedores completos. No se requiere cuando el valor de la carga sea inferior igual a \$2000 USD.

Declaración de Valor de las Mercancías: se requiere cuando las mercancías importadas tienen un valor superior a mil pesos centroamericanos. Las importaciones realizadas por el Estado y demás entes públicos, no requerirán de una declaración del valor en aduana.

Certificado de Origen: documento emitido en el país de exportación donde se indica el origen del producto, se utiliza principalmente para demostrar el origen de una mercancía para que la misma goce de exoneraciones brindadas por tratados de libre comercio. Cuando entre en vigencia el Tratado de Libre Comercio entre Costa Rica y Perú este será necesario.

Permisos de Importación: existen casos que por motivos de salud o seguridad las mercancías requieren de permisos emitidos por instituciones especializadas,

especialmente aquellos productos que sean de consumo humano, animal o de protección vegetal o productos que por su naturaleza o por su uso sean considerados peligros. En este caso específico se requiere de los permisos de las Notas Técnicas No. 35 y 50, se debe de llenar el formulario de autorización de desalmacenaje (FAD) y luego se tiene que realizar la inspección por parte de El Servicio Fitosanitario del Estado y del Ministerio de Salud y este emitirá la Constancia de Inspección requerida para el desalmacenaje.

Permisos de exportación: en caso de que la autoridad sanitaria del país exportador emita alguna certificación de inspección o algún otro documento sanitario este debe de adjuntarse a los documentos de importación sobre todo como apoyo a la hora de realizar la inspección en Costa Rica.

Certificado Fitosanitario del país exportador: en el momento de llegada de las importaciones de plantas, productos vegetales o subproductos de origen vegetal, deberán estar acompañados de su respectivo Certificado Fitosanitario expedido por la autoridad fitosanitaria del país de origen, el cual debe ajustarse a la condición de los requisitos establecidos en la Autorización Previa para la importación. Se deben presentar los tres documentos originales: FAD, Autorización Previa y Certificado Fitosanitario, además de los otros documentos aduaneros al funcionario de la Dirección de Protección Fitosanitaria y solicitar la inspección y revisión fitosanitaria en el puerto, aeropuerto o paso fronterizo de entrada con el fin de proceder a la expedición o no de la nacionalización.

Optativos: Catálogos, lista de empaque, folletos etc.

e. Proceso de Importación en Costa Rica

A. Ingreso de la Mercancía (Antes del Arribo, Arribo y Descarga)

1. Antes del Arribo de las Mercancías:

a) La mercancía puede venir ya sea vía terrestre, marítimo o aéreo. El transportista como Auxiliar de la Función Pública deberá entregar de forma anticipada el manifiesto de carga, la relación por cada puerto de destino de las mercancías peligrosas, lista de pasajeros, tripulantes y equipajes, lista de provisiones a bordo, reportar cuando el vehículo no contenga carga y guía de envíos postales. (Art. 79 bis LGA, 217 RLGA y 56 RECAUCA)

b) El transportista deberá realizar la transmisión anticipada del manifiesto de carga según los siguientes plazos: Transporte Marítimo: 48 horas antes, Transporte Aéreo: 2 horas antes o durante el tiempo que dure el viaje y Transporte Terrestre: Al momento del arribo (única excepción al trámite anticipado). (Art. 220 RLGA)

2. Arribo de las Mercancías a Territorio Aduanero Nacional:

a) Las unidades de transporte deberán de arribar a los puertos aduaneros habilitados para el ingreso y salida de mercancías, personas, vehículos y unidades de transporte (Art. 212 RLGA)

b) Deberán arribar en los días y horarios habilitados (Art. 213 RLGA)

3. Visita Oficial a Medios de Transporte (Art. 222 a 224 RLGA):

a) Una vez que la aduana haya recibido la transmisión del manifiesto de carga, comunicará al transportista si realizara la visita de inspección a los vehículos que ingresen al territorio nacional, de conformidad con los criterios selectivos y aleatorios de control y fiscalización. (Luz Verde: Sin Inspección, Luz Roja: Con Inspección)

b) La visita tendrá por objeto verificar que los pasajeros y tripulantes del vehículo se ajusten a las disposiciones legales y reglamentarias en materia

aduanera y adoptar las medidas de vigilancia y seguridad fiscal que fueren necesarias sobre las mercancías.

- c) El resultado de la visita de inspección se consignará en un acta.
- d) Se tendrá por recibido en forma oficial el vehículo para efectos aduaneros, cuando el transportista aduanero haya transmitido el manifiesto de carga y aportado los documentos correspondientes después del arribo del vehículo que los transportó al puerto aduanero.
- e) Los documentos deberán presentarse en el momento de realizarse la visita de inspección.
- f) En caso de que no haya visita, deberán aportarse en las siguientes tres horas hábiles desde su arribo.
- g) La fecha de recepción será para todos los efectos correspondientes, la fecha de arribo de los vehículos, unidades de transporte y sus mercancías.

4. Descarga de las Unidades de Transporte (Art. 225 a 230 RLGA y 62 a 63 RECAUCA):

- a) Una vez recibido oficialmente el vehículo, la aduana comunicará al transportista aduanero si la descarga o carga de las unidades de transporte o recepción de las mercancías se realizará con intervención de funcionario aduanero, de conformidad con los criterios selectivos y aleatorios. (Luz Verde: Sin Inspección, Luz Roja: Con Inspección).
- b) Las mercancías se descargarán o cargarán en los días y horarios autorizados.
- c) Las mercancías se descargarán en los depósitos de mercancías. Excepcionalmente, la autoridad aduanera podrá autorizar que las mercancías se descarguen en otros lugares no habilitados.
- d) Cuando proceda la inspección de la descarga, carga o recepción de mercancías con intervención de funcionario aduanero, ésta se realizará sobre la base de la información que contiene el manifiesto de carga.

- e) En caso de realizarse la descarga, carga de unidades de transporte o recepción de mercancías bajo responsabilidad del transportista aduanero, éste reportará a la aduana competente en las siguientes tres horas hábiles después de finalizada la operación, las unidades de transporte o los bultos efectivamente descargados, cargados o recibidos, los números de marchamo y las diferencias con los datos o documentos aportados.
- f) Chequeo de Irregularidades Relativas a las Mercancías:
- i. Bultos o elementos de transporte con señales de daño, saqueo o deterioro (Art. 231 RLGA)
 - ii. Bultos Faltantes: (Art. 64 a 68 RECAUCA y 80 a 82 y 236 incisos 12 y 17 LGA)
 - iii. Bultos Sobrantes: (Art. 64 a 68 RECAUCA y 80 a 82 y 236 incisos 12 y 17 LGA)

B. Despacho Aduanero

Despacho Aduanero:

- a) Es el conjunto de actos necesarios para someter las mercancías a un régimen aduanero que concluye con el levante de las mismas.
- b) Actuaciones Previas: Su finalidad es la correcta declaración aduanera y son facultativas (optativas). Las puede realizar el declarante, el agente aduanero, el asistente del agente aduanero, el depositario o el representante del depositario:
- Examen Previo (Art. 49 CAUCA, 2 y 78 RECAUCA, 84 y 266 LGA y 251 RLGA)
 - Consultas Técnicas (Art. 85 LGA y 255 RLGA)
- c) Declaración Única Aduanera (DUA) (Art. 86 a 87 LGA, 237 a 241 RLGA, 52 a 57 CAUCA y 79 a 89 de RECAUCA, Manual de Procedimientos Aduaneros):
- i. **Concepto:** Con la declaración se expresa, libre y voluntariamente, el régimen al cual serán sometidas las mercancías; además, se aceptan las

obligaciones que el régimen impone. La solicitud de un régimen aduanero se efectuará mediante la presentación de una declaración aduanera ante la aduana bajo cuyo control se encuentren las mercancías.

ii. **Documentos de Acompañamiento:** La declaración aduanera deberá sustentarse en los documentos e información que demuestren el cumplimiento de las regulaciones tributarias, arancelarias y no arancelarias y demás requisitos y formalidades legales y reglamentarias exigidas para aplicar el régimen que se solicita.

iii. **Presentación Bajo Fe de Juramento y Responsabilidad Solidaria:** La declaración aduanera presentada por un agente aduanero se presumirá efectuada con consentimiento del consignatario, en el caso de una importación o del consignante, en caso de una exportación. La declaración aduanera efectuada por un agente aduanero se entenderá realizada bajo la fe del juramento. El agente aduanero será responsable de suministrar la información y los datos necesarios para determinar la obligación tributaria aduanera, especialmente respecto de la descripción de la mercancía, su clasificación arancelaria, el valor aduanero de las mercancías, la cantidad, los tributos aplicables y el cumplimiento de las regulaciones arancelarias y no arancelarias que rigen para las mercancías. Además deberá consignar, bajo fe de juramento, el nombre, la dirección exacta del domicilio y la cédula de identidad del consignatario, del importador o consignante y del exportador, en su caso. Si se trata de personas jurídicas, dará fe de su existencia, de la dirección exacta del domicilio de sus oficinas principales y de su cédula jurídica. Para los efectos anteriores, el agente aduanero deberá tomar todas las previsiones necesarias, a fin de realizar correctamente la declaración aduanera, incluso la revisión física de las mercancías.

iv. **Transmisión Electrónica:** La declaración aduanera de mercancías se efectuará sobre la base de la información requerida en los formatos y mediante las guías e instructivos autorizados por la Dirección General y deberá cumplir los requerimientos para la integración con el sistema de información utilizado por el Servicio (TICA).

v. **Autodeterminación de la OTA y Pago Anticipado de Tributos:** La declaración deberá contener la autodeterminación y liquidación de los tributos

exigibles y deberá presentarse con el pago anticipado de los derechos e impuestos previamente determinados por el declarante o su representante, cuando corresponda.

Excepcionalmente la determinación de la obligación tributaria aduanera será realizada por los funcionarios aduaneros y la declaración será tramitada de oficio.

vi. **Excepciones:**

Caso especial de la Declaración No Autodeterminada:

- Se realiza de oficio
- No hay transmisión electrónica
- No hay pago anticipado de OTA
- Se permite en los siguientes casos:
 - (1) Importación de mercancías diferentes a equipaje, realizada por viajeros que no sobrepase los \$500.
 - (2) Envíos de socorro.
 - (3) Envíos postales no comerciales.
 - (4) Pequeños envíos sin carácter comercial (2/por año \$500 c/u)
 - (5) Muestras sin valor comercial (fines demostrativos y no superior a \$200)
 - (6) Importación temporal de vehículos sin fines de lucro (turismo)
 - (7) Importación temporal de u. de transporte (máx. 6 meses)
 - (8) Envíos urgentes
- d) Verificación (Art. 93 a 98 LGA, 59 CAUCA, 54 y 91 RECAUCA, 245 a 247 RLGA):
 - i. La declaración aduanera autodeterminada será sometida a un proceso selectivo y aleatorio, para determinar si corresponde efectuar la

verificación inmediata de lo declarado. (Verde: Sin Verificación, Ámbar: Verificación Documental, Rojo: Verificación Física y Documental).

ii. Durante la verificación inmediata podrá ordenarse el reconocimiento físico de las mercancías, la revisión de los documentos que sirvieron de soporte a la declaración aduanera y los análisis de laboratorio de las mercancías, así como cualquier otra medida necesaria para verificar la exactitud y veracidad de lo declarado por el declarante y por el agente aduanero, si ha intervenido ese auxiliar.

iii. La Verificación Inmediata se llevará a cabo tan pronto como sea posible. Si esta no puede finalizar dentro de los siguientes dos días hábiles contados a partir de la fecha de registro de la declaración aduanera, el gerente de la aduana de despacho podrá ordenar, en forma motivada, una única prórroga por un plazo equivalente al anteriormente establecido.

iv. El declarante podrá solicitar el levante mediante garantía, de acuerdo con las reglas estipuladas por el artículo 100 de la LGA: “La autoridad aduanera podrá autorizar el levante de las mercancías, previa rendición de garantía por el adeudo fiscal, cuando se solicite la aplicación de un régimen arancelario preferencial o exención fiscal y se demuestre por medio idóneo que los documentos que acreditan esa circunstancia se encuentran en trámite ante quien corresponda emitirlos. La garantía será por el monto de eventual beneficio; deberá cancelarse la diferencia no sujeta a la preferencia o exención.

La autoridad aduanera procederá, de oficio, a ejecutar la garantía si en un plazo de tres meses a partir de la autorización del levante de las mercancías, el interesado no se ha presentado a demostrar la cancelación de los tributos o no ha aportado los documentos que acrediten la aplicación de la preferencia o exención fiscal. En casos calificados y a juicio de la autoridad ante la cual se rindió la garantía, este plazo podrá ser prorrogado por un plazo igual y consecutivo.”

Si se realiza el levante por garantía, la autoridad aduanera efectuará una determinación provisional de la obligación tributaria aduanera.

v. Cuando en el proceso de verificación se determinen diferencias con respecto a la declaración, la autoridad aduanera lo notificará de inmediato al declarante y efectuará las correcciones y los ajustes correspondientes.

vi. Rectificación de la Declaración: En cualquier momento en que el declarante tenga razones para considerar que una declaración contiene información incorrecta o con omisiones, deberá presentar de inmediato una solicitud de corrección y, si procede, deberá acompañarla del comprobante de pago de los tributos más el pago de los intereses correspondientes. Presentar la corrección no impedirá que la autoridad aduanera ejercite las acciones de responsabilidad correspondientes.

vii. Desistimiento de la declaración: El declarante podrá desistir de la declaración a un régimen, antes de la autorización del levante de las mercancías, cuando demuestre ante la autoridad aduanera la existencia de errores de hecho que hayan viciado su voluntad.

Una vez aceptado el desistimiento, la aduana otorgará un plazo de ocho días hábiles, para someter las mercancías a otro régimen. Transcurrido ese plazo, sin solicitarse el cambio de régimen, las mercancías causarán abandono a favor del fisco.

viii. Sustitución de mercancías. La autoridad aduanera podrá autorizar la sustitución de mercancías que hayan sido rechazadas por el importador, cuando:

(1) Presenten vicios ocultos no detectados en el momento del despacho aduanero.

(2) No satisfagan los términos del contrato respectivo.

e) Aceptación de la Declaración Aduanera (Art. 2, 58 CAUCA, 90 RECAUCA, 267, 471, 476, 480, 498 y 502 RLGA):

i. La declaración de mercancías se entenderá aceptada una vez que ésta se valide y registre en el TICA.

ii. Causales de no aceptación: como si presenta inconsistencias o errores, o en general, no se hubiere cumplido con los requisitos necesarios para la aplicación del régimen solicitado. Discrepancias en el inventario, falta de información, entre otros.

f) Levante de Mercancías (Art. 99 y 100 LGA, 246 bis y 247 RLGA, 102 y 103 RECAUCA):

Una vez cumplidos los procedimientos estipulados para cada régimen aduanero, se autorizará el levante de las mercancías en la forma y por los medios autorizados. El levante es el acto por el cual la autoridad aduanera permite a los declarantes disponer libremente de las mercancías que han sido objeto de despacho aduanero.

g) Revisión a Posteriori (Art. 61, 62, 102 y 196 LGA, 62 y 104 RECAUCA):

a) La autoridad aduanera podrá, mediante el ejercicio de controles a posteriori o permanentes, revisar la determinación de la obligación tributaria aduanera y el cumplimiento de las demás normas que regulan el despacho de mercancías.

b) El plazo para hacerlo es de cuatro años pero según normativa administrativa se extiende un año más convirtiéndose en cinco años el plazo para cualquier Revisión a Posteriori.

c) Cuando la autoridad aduanera determine que no se cancelaron los tributos debidos o que se incumplieron otras regulaciones del comercio exterior, abrirá procedimiento administrativo notificando al declarante y al agente aduanero que lo haya representado.

d) La autoridad aduanera podrá ordenar las acciones de verificación y fiscalización que se estimen procedentes, entre otras, el reconocimiento de las mercancías y la extracción de muestras. De encontrarse violaciones a otras regulaciones del comercio exterior, se impondrán las sanciones o se establecerán las denuncias correspondientes.

f. Costos Aproximados

Los costos de nacionalización de mercancías en Costa Rica se pueden dividir en 6 categorías: a) impuestos (internos y de importación), b) costos de timbres c) costos del transporte, d) costos implícitos del despacho aduanero, e) Costos de Permisos de Importación (Notas Técnicas) y f) costos bancarios. A continuación se detallan los costos de nacionalización para el caso específico de las maquinas empaquetadoras.

- **Impuestos**

Designación del Producto	Clasificación Arancelaria	DAI ¹³²	IVA ¹³³	Ley 6946 ¹³⁴
Aguacates Frescos	0804.40.00.10	14%	0%	1%
Mangos Frescos	0804.50.10.10	14%	0%	1%
Uvas Frescas	0806.10.00.00	14%	13%	1%
Limonos	0805.50.00.10	14%	0%	1%
Mandarinas	0805.20.00.10	14%	0%	1%
Fresas	0810.10.00.00	14%	0%	1%
Espárragos Frescos	0709.20.00.00	14%	0%	1%
Espárragos en Conserva	2005.60.00.00	14%	0%	1%
Aceitunas Rellenas en Conserva, conservados en vinagre o en ácido acético)	2001.90.90.90	14%	13%	1%
Aceitunas Rellenas en Conserva (excepto en vinagre o en ácido	2005.70.00.00	14%	13%	1%

¹³² DAI: Derecho Arancelario de Importación

¹³³ IVA: en Costa Rica impuesto de ventas, corresponde a un 13%

¹³⁴ Ley 6946: Ley de Emergencia, enfocada a cubrir situaciones de emergencia en Costa Rica, este impuesto junto con el DAI son los que se negocian por parte de Costa Rica en un TLC

acético)				
Pulpa de Frutas, de Frutas tropicales conservadas en su jugo de miel.	2008.99.00.10	14%	13%	1%
Pulpa de Fruta, de --- Frutas tropicales conservadas, diferentes del inciso 2008.99.00.10.	2008.99.00.20	14%	13%	1%
Pulpa de Fruta, otras	2008.99.00.90	14%	13%	1%

CIF: Costo, Seguro y Fletes en inglés (Cost Insurance Freight), es el valor sobre el cual se calculan los Impuestos, es lo que se llama Valor Aduanero o VA.

T.C: Tipo de Cambio del Colón (¢) por Dólar (\$)

DAI: $D.A.I. = (CIF * T.C.) * \%D.A.I.$

Ley 6946: $Ley\ 6946 = (CIF * T.C.) * \%Ley\ 6946$

Impuesto de Ventas: $I.V. = ((CIF * T.C.) + D.A.I. + Ley\ 6946) * \%I.V.$

- **Timbres:**

Concepto	Monto
Asociación de Agentes Aduaneros de Costa Rica	50 colones
Promotora de Comercio Exterior (PROCOMER)	\$3 USD

- **Costos de Transporte**

Transporte Marítimo¹³⁵:

Concepto	Monto
Flete Marítimo (contenedor completo 20")	\$2050-\$2300 USD
Flete Marítimo (contenedor completo 40")	\$2350-\$3150 USD
Flete Marítimo Consolidado ¹³⁶	\$95-\$180 USD T/M
Flete Interno (Puerto Limón- San José)	\$400- \$550 USD

Costos Portuarios y de Naviera:

Limón		Caldera	
Concepto	Monto	Concepto	Monto
THC - Terminal Handling Charge USD	\$148 USD	THC - Terminal Handling Charge USD	\$150 USD
TICA FEE	\$25 USD	TICA FEE	\$25 USD
Gastos administrativos Naviera	\$30- \$60 USD	Gastos administrativos Naviera	\$30- \$60 USD
Impresión de BL	\$15- \$40 USD	Impresión de BL	\$15- \$40 USD
Digitación de anticipado ¹³⁷	\$70- \$100 USD	Digitación de anticipado	\$70- \$100 USD
Tramitación de Redestino ¹³⁸	\$65-85 USD	Tramitación de Redestino	\$65-85 USD
Movimientos de contenedor, cargas, descargas, demoras, etc	\$40- \$100 USD cada uno, varía según naviera	Movimientos de contenedor, cargas, descargas, demoras, etc	\$40- \$100 USD cada uno, varía según naviera

¹³⁵ Transporte marítimo para contenedores completos y para consolidados

¹³⁶ Contenedor consolidado: es decir que se comparte espacio en un contenedor con otros consignatarios, el precio dependerá de la cantidad de carga que se transporte..

¹³⁷ Despacho anticipado: modalidad de la importación definitiva donde se puede presentar el DUA antes de oficializar el manifiesto de carga para su descarga.

¹³⁸ Redestino: trámite en el sistema TICA para realizar el tránsito del contenedor hasta un almacén fiscal en San José

Flete Aéreo¹³⁹:

Concepto	Monto
Flete Aéreo para 10 kilogramos	\$220- \$300 USD

- **Despacho Aduanero:**

Concepto	Monto
Agencia Aduanal	\$150- \$280 USD
Bodegaje Almacén Fiscal ¹⁴⁰	\$98- xxx USD
Marchamo Electrónico ¹⁴¹	\$320 USD

- **Costos de Permisos de Importación (Notas Técnicas):**

Nota Técnica 35:

Concepto	Monto
Confección Formulario ante PROCOMER	\$15- \$20 USD
Inspección y muestreo	\$80 USD

139 Transporte aéreo, monto estimado para un máximo de 10 kilogramos de producto, en caso de venir más cantidad será mayor, esto se puede recomendar específicamente cargas muy pequeñas y con carácter urgente o bien que el cliente esté dispuesto a pagar más por el producto..

140 Bodegaje Almacén Fiscal: este varía según la cantidad de días en que permanezca la carga en el mismo, el monto indicado es un promedio de lo mínimo que cobra un Almacén Fiscal por uno o dos días de estadía.

141 Marchamo Electrónico: dicho marchamo se utiliza en caso de que el TICA (sistema informático de la Dirección General de Aduanas de Costa Rica) mediante método selectivo y aleatorio determine que un contenedor requiere de este. De ser así se debe de cancelar a la empresa encargada de brindar y monitorear el marchamo electrónico todos aquellos gastos que se deriven de este servicio.

Nota Técnica 50:

Concepto	Monto
Confección Formulario ante PROCOMER	\$15- \$20 USD

- Costos Bancarios:**

Para el Importador en Costa Rica

Concepto	Monto
Transferencia Bancaria enviada al exterior 142	0.40%- 0.50%
Carta de Crédito de Importación, Irrevocable, Confirmada y a la Vista ¹⁴³	0.40%- 0.50%

¹⁴² Además del monto cobrado se debe de sumar el monto de SWIFT (Society for Worldwide Interbanking Financial Telecommunications) que es alrededor de \$8- \$10 UDS. La comisión máxima aplicable oscila entre \$75 y \$85 (incluyendo el costo del Swift).

¹⁴³ Además del monto cobrado se debe de sumar el monto de SWIFT (Society for Worldwide Interbanking Financial Telecommunications) que es alrededor de USD\$15- USD\$20. La comisión mínima aplicable oscila entre \$50 y \$60 (incluyendo el costo del Swift).

Se denomina “Carta de Crédito de Importación, irrevocable, Confirmada y a la Vista” a la Carta de Crédito que nace en el banco del país importador, la cual es tramitada por el comprador, conteniendo todos los términos y condiciones pactados en la negociación comercial, así como la lista de los documentos de embarque necesarios para la importación de la mercancía. Una vez que el importador abre este instrumento estará seguro de que su dinero no será utilizado para pagar la compra internacional hasta que el exportador le demuestre a su banco, a través de la presentación de los documentos de embarque necesarios, que ha cumplido a cabalidad con todo lo pactado.

Este medio de pago es más costoso que la transferencia debido a que le asegura al exportador su pago, independientemente de la insolvencia del importador para honrar el mismo, por lo que los exportadores generalmente solicitan su uso.

Para el Exportador en Perú

Concepto	Monto ¹⁴⁴
Transferencia Bancaria recibida del exterior	\$10- \$30 USD
Carta de Crédito de Exportación, Irrevocable, Confirmada y a la Vista ¹⁴⁵	0.15%- 0.20%

Notas de Interés:

- iii. Al valor de la carga que fue pactado entre el comprador y vendedor, se debe de sumar los gastos de fletes, seguros y demás gastos que se realicen antes de que la carga ingrese al territorio de importación, esto para determinar el valor CIF (Costo, Seguro y Flete) del cual se derivan los cálculos de impuestos, parte del costo en el bodegaje y costos de agencia aduanal y seguros extra.
- iv. En cuanto a los costos bancarios, si se desea modificar algún término de la carta de crédito que no sea el monto que cubre la misma, es decir, términos de la transacción tal como fechas, números de documentos, etc., se deberá cancelar un monto por cada una de las correcciones que se hagan, este puede ser de unos US \$20 a \$30 en el banco del país del importador, más los costos que el banco del

¹⁴⁴ Estos son montos menores que los que tiene que pagar el importador, ya que este último es el encargado de pagarle al exportador, pero aun así el exportador deberá de cancelar al banco en su país los gastos incurridos en la transacción, salvo que de antemano se haya negociado con el importador que éste solventara todos los gastos generados en los procesos de intervención bancaria.

¹⁴⁵ Se denomina “Carta de Crédito de Exportación, Irrevocable, Confirmada y a la Vista” a la Carta de Crédito que el banco del exportador recibe por parte del banco del país importador, pues este instrumento es abierto por el comprador y contiene todos los términos y condiciones pactados por ambas partes en la negociación comercial.

Una vez que el exportador realice la exportación bajo las reglas estipuladas, le presentará a su banco los documentos de embarque requeridos en el texto de la Carta de Crédito.

Posteriormente el banco del país del exportador aprobará el desembolso del pago al vendedor, cobrándole una comisión de SWIFT (Society for Worldwide Interbanking Financial Telecommunication) que es alrededor de USD\$8- USD\$10, así como la comisión de “Negociación” que oscila entre 0.50% y 0.60% del monto de la transacción, más la comisión de “Aviso” que ronda los \$45 y el servicio de “Courier” cuyo precio depende del destino, es decir, del país del importador al cual se enviarán los documentos de embarque para su posterior desalmacenaje.

país del exportador cargue, que pueden ser de aproximadamente los mismos montos.

g. Recomendaciones

En caso de contar con un atractivo precio de fletes en navieras, se puede negociar CIF así el cliente al que se le va exportar se sentirá más cómodo con la transacción.

Al momento de concretar un negocio y pactar el medio y forma de pago se debe procurar tener cuenta bancaria en bancos que tengan correspondencia o sucursales en el país donde se va exportar, en este caso Costa Rica.

Se recomienda no utilizar la carta de crédito cuando el monto de la transacción es menor a \$5000, debido a que al utilizar este método se debe de cancelar una comisión sobre el monto más gastos derivados de la misma. Es un método más seguro, pero se recomienda en transacciones de mayor volumen.

Si no se ha exportado con anterioridad se podría buscar el consejo de un embalador o de una empresa especializada en la manipulación de productos para exportación para así realizar de forma correcta el embalaje y estiba de la mercancía.

La introducción de muestras se rige por los artículos 120 y 121 de la Ley General de Aduanas, N° 7557/1995 reglamentada por el decreto N° 25.270-H y los artículos 387 y subsiguientes, del reglamento de aduanas que estipulan las condiciones generales para su ingreso. Estos documentos pueden ser consultados en: www.hacienda.go.cr, en el link Servicio Nacional de Aduanas, Sección Normativas.

Se informa que las muestras que se permite ingresar, no deben tener valor comercial o preferentemente, estar inutilizadas. En los envíos, debe figurar en lugar visible, que las muestras no tienen valor comercial. No están permitidas las muestras confeccionadas con metales preciosos, joyas, relojes, etc.

El valor máximo a declarar, asciende a U\$S 200. Al llegar a la aduana respectiva, se debe llenar una declaración para ser presentada ante las autoridades aduaneras, quienes las intervienen y de corresponder, prestan conformidad para su ingreso.

INCOTERM	En el contrato de Compra-Venta internacional se regulan y se establecen las pautas que va a regular la transacción de compra-venta internacional, así como las responsabilidades de cada una de las partes. Uno de los aspectos más importantes de negociar y establecer en el contrato es el INCOTERM a emplear. Los INCOTERMS son las reglas internacionales para la interpretación de términos en el comercio Internacional. Definen las obligaciones entre los compradores y vendedores en un contrato internacional.
-----------------	---

SECCIÓN VII

ANÁLISIS DE LA DEMANDA

A. Perfil Del Consumidor

Costa Rica es un país con oportunidades de mercado atractivas para países que deseen incursionar en la comercialización e inoculación de productos alimenticios no tradicionales (frescos, congelados o procesados) y productos alimenticios de alto valor agregado ya que el consumidor promedio en los últimos 10 años ha trasmutado a un consumidor muy informado, con requerimientos puntuales de calidad, que gusta de la variedad de sabores y de orígenes, que busca nuevas experiencias gastronómicas, que desea cada vez más productos internacionales que puede encontrar con facilidad en los puntos de venta y consumo en países tales como Estados Unidos, México, Panamá, España o Inglaterra.

Es un mercado que lo componen 4,576,562 consumidores con cifras oficiales del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) a Julio de 2011. De esos 4 millones y medio de habitantes y consumidores o potenciales consumidores, el 94% son blancos mestizos, el 3% son de raza negra, el 1% son amerindios, el 1% chinos y otro 1% lo conforman otras razas o etnias.

La Edad Promedio en el país es de 28.8 años, específicamente 28.4 años para los hombres y 29.2 para las mujeres. La distribución de edades de dicha población se compone de la siguiente forma¹⁴⁶:

Edades	Composición de Población
0-14 años	24.6% (hombres 574,876 / mujeres 549,664)
15-64 años	69.1% (hombres 1,588,940 / mujeres 1,571,573)
65 años o más	6.4% (hombres 135,017 / mujeres 156,492)

La población de Costa Rica crece a una tasa del 1.308% de crecimiento teniendo 16.54 nacimientos por cada 1000 habitantes y 4.33 defunciones por cada 1000 habitantes, esto con cifras a Julio de 2011. A su vez, por cada nacimiento el promedio de sexo es de 1.05 hombres por cada nacimiento femenino. En la franja de edad de 0 a 15 años se tienen 1.05 hombres por cada mujer, mientras que en la franja de edad de los 15 a los 64 años el promedio es de 1.01 hombres por cada mujer y finalmente en la franja de los 65 años en adelante se tiene que hay un promedio de 0.86 hombres por cada mujer. En general el promedio de toda la población es de 1.01 hombres por cada mujer en Costa Rica¹⁴⁷.

A su vez el país posee 0.87 migrantes por cada 1000 habitantes, siendo predominantes los migrantes nicaragüenses. La principal religión es la católica que abarca el 76.3% de la población de dicho país mientras que el 13.7% son evangélicos, 1.3% Testigos de Jehovah, 0.7% protestantes, 4.8% se distribuye entre otras religiones y el 3.2% de la población declara no tener ninguna preferencia religiosa.

El 64% de los consumidores en Costa Rica se encuentran en Zona Urbana y esta crece al 2.1% anual. La ciudad con mayor concentración de consumidores es San José (capital del país), con 1.416 millones de habitantes.

A continuación se hace referencia a aspectos de interés del consumidor específico de los diferentes bienes agroindustriales de interés:

146 Fuente: INEC

147 Fuente: INEC

a. Frutas y Hortalizas Frescas¹⁴⁸:

El consumidor promedio de frutas y hortalizas en Costa Rica hace sus compras en los supermercados o en las llamadas Ferias del Agricultor que son en sí mercados municipales (organizados por las municipalidades o alcaldías de cada cantón) con la característica de ser al aire libre en espacios públicos (en la calle, plazuelas, parques etc).

La clase baja y media baja prefiere comprar sus frutas y hortalizas frescas en estas Ferias del Agricultor que se dan todos los fines de semana (Sábado y Domingo). Los precios son más bajos que el promedio del mercado.

La clase media y media alta hacen sus compras en supermercados reconocidos y con un posicionamiento importante en el ideario costarricense, especialmente en la cadena de supermercados de la cual es dueña actualmente la corporación Walmart (Más por menos, Palí, Maxibodegas, Walmart). Estos supermercados anteriormente fueron 100% nacionales y se denominaban CSU o Compañía de Supermercados Unidos. Abarcan el 100% del territorio nacional.

En la familia nacional la que tiene el poder de compra en cuanto a frutas y hortalizas es la mujer, especialmente aquella que es ama de casa y es ella la que establece el presupuesto de compras para el mes y distribuye las mismas en sus hogares.

El hombre promedio es un alto consumidor de hortalizas harinosas, sobre todo de papa y yuca y no es muy asiduo al consumo de ensaladas verdes mientras que entre las mujeres costarricenses se ve un alto consumo de ensaladas verdes y verduras livianas, conocidas como verduras de agua (ayote, chayote (cidra), zapayo, zuquini, calabaza).

148 Fuente: FAO y Compendio sobre Sectores Basados en Recursos Biológicos - Agricultura y Sectores Basados en Recursos Naturales: L. Myers, Melvin, A. Miles, Jhon, T. Cabrera, I. , Xu, B.H, Matsushita, Toshio y E. Steinke, William.

En general el costarricense consume mucho arroz y frijoles (negros o rojos) siendo estos casi de estricto consumo semanal y por lo general combinan alguno de estos granos con sus platillos.

En Costa Rica se tiene una serie de platillos tradicionales denominados "picadillos" los cuales consisten en una serie de verduras de todo tipo troceados en cubos y combinados con alguna carne; se sirven con tortillas de maíz (Ej. picadillo de papa, picadillo de plátano verde, picadillo de papaya verde, etc.). Otro de los platillos tradicionales más consumidos en el país es la denominada "olla de carne" el cual resulta en un sancocho o sopa de verduras y carne donde se revuelven en un mismo cocimiento todo tipo de verduras (chayote, camote, papa, yuca, ñame, tiquizque, plátano verde, zanahoria, ayote, etc.) con carne de res troceada.

En cuanto a frutas las favoritas son las tropicales, en otras palabras, piña, mango, naranja, mandarina, sandía, melón y banano.

Como se verá en la sección de tendencias de mercado se puede apreciar que el consumo de frutas como la manzana, la uva, la pera y los berries está en crecimiento desde hace unos 10 años hasta el día de hoy y su ritmo de crecimiento no se ha detenido. En las décadas antes del año 2000 el consumo de manzana, pera y uva, por su costo y exclusividad era únicamente para la época navideña.

Las mujeres son las mayores consumidoras de frutas del país. Hay campañas institucionales (Ministerio de Educación Pública y Ministerio de Agricultura y Ganadería), para promover el consumo de frutas y verduras en el público escolar, estableciendo dietas balanceadas en los denominados "comedores escolares". También han instaurado la campaña de 5 frutas al día que busca el incrementar el consumo de frutos en la población en general que cada día es más tendiente al consumo de comida rápida y no tradicional.

Las compras de frutas y verduras se hacen de forma tradicional y en Costa Rica no está muy extendido aún el denominado "supermercado en línea" o "e-market".

Las frutas y hortalizas exóticas solo se encuentran en los supermercados de clase media alta y clase alta (automercado, walmart y freshmarket).

El Ministerio de Educación en conjunto al Ministerio de Salud son los que aprovisionan a los centros educativos nacionales de frutas y hortalizas mediante contratos de licitación, pero existe una política de promoción al producto nacional por lo que este nicho de mercado está cubierto por la oferta nacional. De igual forma el aprovisionamiento del sistema penitenciario nacional.

Aparte de los supermercados y las Ferias del Agricultor existen las denominadas Pulperías o Minisupers en casi todos los barrios del país, los cuales son pequeñas tiendas de abarrotes y bienes de consumo los cuales por lo general poseen una sección de frutas y verduras frescas. Además existen verdulerías y fruterías de tamaño pequeño que por lo general se aprovisionan con productos nacionales comprados en el centro de acopio nacional denominado CENADA.

Por otra parte se tienen los consumidores empresariales que consumen grandes proporciones de frutas y verduras para procesamiento y producción de bienes finales (refrescos, jugos, enlatados, etc.). Estos consumidores se mueven según el ritmo de abastecimiento y desabastecimiento del producto que necesiten donde en época de desabastecimiento importan casi la totalidad del mismo. En Costa Rica casi todos los productos recaen en la estacionalidad debido a la franja climática en la cual se encuentra geográficamente ubicada.

b. Hortalizas en Conserva:

En cuanto a las hortalizas en conserva se encuentra en el mercado casi una proporcionalidad 50 / 50 de producto nacional con respecto a producto internacional. Muchos de los enlatados nacionales no se basan en materia prima nacional sino importada. Existen grandes cadenas de distribución que se encargan de suplir a los supermercados y centros de consumo de estos bienes, tales como Distribuidora Pedro Oller (DIPO) y Grupo Constenla.

El consumo de enlatados es permanente siendo los más consumidos maíz dulce, petit pois o arverjas, palmito, vegetales mixtos (zanahoria, petit pois y vainica) y hongos champiñones enteros o en trozos.

En cuanto al consumo de hortalizas en conserva no tradicionales tales como cebollas en vinagre o encurtido, pepinillos, espárragos y aceitunas, predominan las marcas de Estados Unidos y de España, aunque ya hay una pequeña incursión del producto peruano en los anaqueles de los centros de consumo.

Hay un mayor consumo de aceitunas que de espárragos en conserva, de los cuales se pueden encontrar tanto verdes como blancos. El repunte del consumo de este producto se da en época de festividades, por ejemplo en Semana Santa, Día de la Madre (15 de agosto) y Navidad.

En la familia nacional la que tiene el poder de compra en cuanto a estos productos es la mujer, especialmente aquella que es ama de casa y es ella la que establece el presupuesto de compras para el mes y distribuye las mismas en sus hogares.

El espárrago tiene una gran aceptación entre el consumidor promedio, no así productos similares como la alcachofa la cual la población en general no posee siquiera conocimiento de los métodos de preparación y consumo.

Los mayores consumidores de los espárragos y productos similares en el país son las cadenas hoteleras y los restaurantes los cuales buscan estas mercancías importadas para dar a sus clientes productos de valor agregado y puestos como gourmet.

c. Jugos, Concentrados y Pulpas de Frutas:

Actualmente el mayor consumidor de jugos en Costa Rica es el consumidor adulto-joven, entre los 18 y 35 años. Busca jugos naturales o con un índice de contenidos artificiales muy bajos. Prefiere los néctares y la combinación de sabores.

En Costa Rica las marcas más posicionadas son Dos Pinos y Tropical (Florida Ice & Co). Estas dos empresas nacionales tienen abarcado el 100% del mercado nacional donde los jugos Dos Pinos son consumidos para horas del desayuno o la merienda de los niños en las escuelas, mientras que los tropicales se usan como sustitutos naturales de las gaseosas a la hora del almuerzo, las fiestas y hasta incluso en los bares y discotecas.

En los hogares la decisión de compra está dividida entre la ama de casa y los adultos jóvenes de la casa.

Los hoteles y restaurantes prefieren el consumo de concentrados o pulpas para ellos elaborar sus jugos y bebidas. De igual forma la industria nacional depende de la producción nacional y el producto importado para desarrollar su oferta de bien terminado.

Al igual que los productos frescos, la producción de Costa Rica está sujeta a estacionalidad por lo que ante el desabasto de productos nacionales como mango, limón y naranja, se procede a la importación.

Las grandes empresas jugueras o refresqueras nacionales basan la producción de sus bienes finales en el abastecimiento de pulpas y concentrados y a su vez poseen proveedores nacionales consolidados con producciones suficientes tal es el caso de producción de piña y naranja. En cambio, el mango y el limón, así como la fresa y la mandarina poseen producciones fluctuantes por lo que se requiere de la importación para estabilizar la producción.

B. Principales Centros De Consumo Y Comercialización

A continuación se muestran los principales centros de consumo y comercialización de los bienes agroindustriales en Costa Rica (frutas y hortalizas frescas, congeladas, en conserva y alimentos procesados):

Empresa	Tipo	Características
Fruta Internacional	Comercializadora	Empresa dedicada a comercialización de frutas
Frutas del Mundo S.A.	Comercializadora	Empresa dedicada a la comercialización de frutas
Comercializadora de Productos Importados, COMPROIM	Comercializadora	Empresa dedicada a la comercialización de frutas y algunas hortalizas
Incer Produce S.A	Comercializadora	Empresa dedicada a la venta de frutas
Frutica S.A	Comercializadora	Empresa dedicada a la comercialización de todo tipo de productos, de consumo general
Cadena de Detallistas San José S.A	Supermercado Mayorista	Empresa dedicada a la comercialización de frutas y hortalizas
Distribuidora Universal de Alimentos S.A.	Distribuidor	Empresa dedicada a la comercialización de frutas.
Pura Fruta S.A	Comercializadora	Empresa dedicada a la comercialización de frutas.

Contratos Fruteros	Comercializadora	Empresas dedicada a la comercialización de frutas
Vegetales Fresquita S.A.	Comercializadora	Empresas dedicada a la comercialización de frutas y hortalizas
Corporación de Compañías Agro-Industriales	Comercializadora	Empresas dedicada a la comercialización de frutas y hortalizas
Restaurante Machupicchu	Restaurante	Restaurante de comida peruana
El Horticultor JRM SA	Comercializadora	Empresas dedicada a la comercialización de frutas y hortalizas
Cooperativa de Productores de Leche Dos Pinos, R.L	Comercializadora	Empresas dedicada a la comercialización de productos alimenticios lácteos

Empresa	Tipo	Características
Grupo Empresarial de Supermercados S.A (Gessa)	Supermercado	Empresa dedicada a la comercialización de todo tipo de productos, de consumo general
Florida Ice & Farm Co.	Comercializadora	Empresa dedicada a la comercialización de bebidas gaseosas y naturales.
Organics in America S.A	Comercializadora	Empresa dedicada a la comercialización de productos orgánicos
Global Partners S.A	Comercializadora	Empresa dedicada a la comercialización de frutas congeladas
Agruplan	Comercializadora	Empresa dedicada a la comercialización de frutas en conserva o deshidratadas
Comproim	Comercializadora	Empresa dedicada a la comercialización de frutas en conserva o deshidratadas
Frumusa	Comercializadora	Empresa dedicada a la comercialización de frutas.
Belca	Distribuidor	Empresas dedicada a la distribución de productos alimenticios
Mayca	Distribuidor	Empresas dedicada a la distribución de productos alimenticios
Feria del Agricultor	Centro de Comercialización	Centro de Comercialización, para el consumo en general, donde se reúnen muchos productores de hortalizas y frutas

CENADA	Centro de Distribución	Centro de Distribución de frutas y verduras frescas, de venta al por mayor
Mega Super	Supermercado	Empresa dedicada a la comercialización de todo tipo de productos, de consumo general
Automercado	Supermercado	Empresa dedicada a la comercialización de todo tipo de productos, de consumo general
Pali	Supermercado	Empresa dedicada a la comercialización de todo tipo de productos, de consumo general
Supercompro	Supermercado	Empresa dedicada a la comercialización de todo tipo de productos, de consumo general

Empresa	Tipo	Características
Jumbo	Supermercado	Empresa dedicada a la comercialización de todo tipo de productos, de consumo general
Peribasicos	Supermercado	Empresa dedicada a la comercialización de todo tipo de productos, de consumo general
Maxi Bodega	Supermercado	Empresa dedicada a la comercialización de todo tipo de productos, de consumo general
Mas x Menos	Supermercado	Empresa dedicada a la comercialización de todo tipo de productos, de consumo general
Walmart	Supermercado	Empresa dedicada a la comercialización de todo tipo de productos, de consumo general

C. Tendencias De Mercado

a. Frutas y Hortalizas Frescas:

En Costa Rica existen dos tipos de frutas que se mantienen con un consumo creciente y con amplios nichos de mercado en todas sus formas (frescas, congeladas o procesadas), esta son las denominadas Frutas Tropicales y los Frutos Silvestres del Bosque:

Frutas Tropicales: se habla de fruta tropical cuando dicha fruta sea originaria de las regiones comprendidas entre los Trópicos de Cáncer y de Capricornio. Se conoce como Zona Intertropical, Zona Tórrida o Zona Tropical aunque la primera denominación tiende a reemplazar a las dos últimas en aras de la exactitud. Desde el punto de vista biogeográfico, los trópicos pueden extenderse más allá de los paralelos de Cáncer y Capricornio; un ejemplo de esto es la península de la Florida en los Estados Unidos, la cual yace en los subtropicos (latitud mayor a 23°26:22 N) pero aloja muchas especies características de los trópicos, en parte debido al efecto atemperante del clima que brinda la corriente del Golfo de México. Igualmente, los valles medio y bajo del río Paraná son subtropicales pero hacen parte de la región biogeográfica neotropical que incluye la Patagonia y demás regiones australes del continente americano. De la misma forma, y en sentido inverso, también los climas secos de las zonas subtropicales (inmediatamente al norte del Trópico de Cáncer o al sur del Trópico de Capricornio) pueden extenderse dentro de la zona intertropical en las costas occidentales de los continentes. Estas observaciones se justifican por el hecho de que las líneas de los trópicos constituyen un concepto matemático (geométrico, con mayor propiedad), mientras que los conceptos de clima o de la Biogeografía, son netamente geográficos.

Frutas del Bosque, Frutas Silvestre o “Berries”: en lenguaje común, se llaman frutas del bosque a las frutas pequeñas, dulces o ácidas, jugosas e intensamente coloreadas sacadas de arbustos silvestres. El contraste con los colores de fondo, las frutas del bosque son más atractivas a los animales que las ven, ayudando a la dispersión de las semillas de la planta. La mayoría de las bayas silvestres son frutas del bosque comestibles, pero existen variedades venenosas, no comestibles. Los frutos silvestres están incluidos dentro de la

categoría denominada “frutas finas”, denominación que se vincula al aspecto comercial y no al botánico.

Esta categorización de frutas pueden subdividirse en dos subgrupos:

- a) **Berries:** de sabores acidulados y rápida percibibilidad, como los arándanos o blueberry (*Vaccinium corymbosum*), la frambuesa roja o raspberry (*Rubus idaeus*), las moras y zarzamoras arbustivas (híbridos del género *Rubus*), las grosellas o gooseberry, las grosellas espinosas o uvas espina (*Ribes grossularia*), la grosella negra o cassis (*Ribes nigrum*), la grosella roja o corinto o zarzaparrilla (*Ribes rubrum*), la frutilla o fresa o strawberry (*Fragaria ananassa* e híbridos), entre otras.
- b) **Cherries:** son los frutos menores del grupo de frutas de carozo, y se tienen las cerezas (*Prunus avium*) y las guindas (*Prunus cerasus*).

Los berries han sido uno de los grupos de productos más dinámicos del comercio alimentario mundial durante la última década. Las especies de mayor relevancia económica son el arándano, la frambuesa, las moras y la frutilla (fresa).

Se trata de producciones intensivas en mano de obra y capital, que generan alta rentabilidad en pequeñas superficies y son movilizadoras de las economías locales y regionales. Las características de percibibilidad de estas frutas imponen requerimientos muy específicos con relación a la post-cosecha y el transporte.

Los berries presentan variadas posibilidades de industrialización y poseen propiedades benéficas para la salud: son ricos en vitaminas C y E, carbohidratos, fibras, azúcares y antioxidantes. Tanto así que 6 de las 10 frutas reconocidas mundialmente como más importantes para la salud humana, pertenecen a esta categoría, midiendo su importancia por el número de antioxidantes por porción y por caloría que cada fruta posee. Tomando en cuenta dicho aspecto, el arándano o mora azul, se coloca como la fruta más importante para la dieta humana, al poseer 13.427 antioxidantes por porción y 162 antioxidantes por caloría.

En cuanto al consumo de fruta fresca en general se ha mantenido constante en los últimos 3 años (con excepción de los segmentos fruteros indicados con antelación), sin mostrar crecimientos importantes sino más bien mostrando una estabilización. En Costa Rica la población adulta-joven es la mayor consumidora de frutas al igual que de jugos de

frutas y más bien, indicando un bajo perfil de consumo de frutas frescas entre los costarricenses de edad media según las encuestas de salud y nutrición, a pesar de que Costa Rica produce y exporta 48 variedades de frutas.

Según datos del Sistema de Información de Mercados, del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), los costarricenses consumen solo dos pequeñas porciones de frutas en comparación a lo dictado por la Organización Mundial de la Salud en cuanto un consumo saludable de 5 porciones al día.

El costarricense consume de ocho a diez variedades de fruta constantemente, sobre todo las de temporada y de producción local, como lo son las variedades tropicales (banano, piña, papaya, mango).

Los ministerios de Salud y Educación tienen un proyecto denominado “5 al día”, que, como su nombre indica, busca que los niños y jóvenes consuman en las escuelas y colegios cinco porciones de fruta todos los días. Un proyecto que se introdujo en las sodas y comedores escolares.

El consumo de frutas ha experimentado crecimiento en el segmento de mercado constituido por personas que busca cuidar su salud, los amantes del ejercicio y deportistas. Hace falta todavía que la gente conozca todo lo que las frutas pueden hacer por su salud, según los nutricionistas, por lo que es indispensable un sistema de campañas de información y concientización por parte de empresarios e inversionistas si desean colocar sus productos de forma exitosa.

A pesar de tal panorama con respecto al consumo interno de frutas frescas, el mercado costarricense de frutas y verduras procesadas no ha dejado de crecer durante la última década, al mismo tiempo que ha aumentado significativamente la variedad de frutas y verduras en venta en los comercios. En general, las importaciones de fruta y de verdura procesada se han incrementado sensiblemente, atribuyéndose este hecho al interés creciente de la población por los alimentos sanos y nutritivos. Dentro de la categoría de frutas y verduras procesadas, la categoría que mayor crecimiento ha experimentado es la de verduras congeladas, muy por encima de los niveles de importación de frutas y verduras en conserva, deshidratadas o enlatadas.

En general, el mercado doméstico para productos comestibles de preparación fácil y rápida está en plena expansión, lo que representa oportunidades significativas para la importación de fruta y frutos congelados, no en el tiempo actual sino a unos 3 a 4 años plazo.

El mercado exige cada vez más garantías de calidad e inocuidad alimentaria, estando el consumidor dispuesto a pagar más caro por un producto que satisfaga esa necesidad. Empresas importadoras de berries inician una ofensiva para estimular el consumo de berries en el mercado mediante la concientización de los beneficios nutricionales de estos frutos. Apuestan no por la venta directa del fruto como tal, sino procesado e incluido en otros productos como lácteos o productos dietéticos.

Se recomienda a los inversionistas interesados en compra y venta de esta mercancía y su inoculación al mercado costarricense, el incluir campañas de degustación de frutas frescas en los puntos de venta (principales cadenas de supermercados del país), con apoyo de material POP en góndolas, y uso de publicidad exterior. De trascendental interés el mercado de la nueva clase media costarricense constituida por profesionales jóvenes vinculados a trabajos en Call Centers o empresas de zona franca.

En cuanto a tendencias de consumo a tomar en cuenta a la hora de introducir frutos finos, se pueden estratificar 5 ejes de expectativas de los consumidores que marcaran dichas tendencias de consumo.

Tales ejes son:

- **Placer:** lo que genera el deseo, generalmente asociado a valores emocionales.
Tendencias asociadas: Sofisticación, Exótico, Variedad de sentidos y Diversión.
 - Sofisticación: el consumidor espera productos con un alto valor agregado, excluyendo el consumo excesivamente monótono pero buscando los productos excepcionales o aquellos con una posición elitista. La industria debe de aportar ante dicha tendencia de consumo productos de alto valor agregado, con una elaboración sofisticada, el uso de ingredientes diferentes y exclusivos, con procesos industriales que requieren un alto grado de conocimiento y empaques y diseños elegantes que reflejan exclusividad.

- Exótico: el consumidor espera descubrir nuevos sabores y tipos de comida procedentes de países y culturas diferentes. La industria debe de aportar productos cuyo principal valor agregado es ofrecer una receta típica de un país extranjero que sea diferente de la cocina local.
- Variedad de Sentidos: el consumidor desea nuevas sensaciones a través de los sabores, aromas, colores y la imaginación. La industria debe de aportar diferentes productos en los cuales el valor agregado se deriva de un nuevo sabor, forma, color, textura o una característica que apela a la imaginación del consumidor (productos estacionales o productos para ocasiones especiales).
- Diversión: el consumidor espera productos divertidos que se salgan de los hábitos. La industria responde con productos que sorprenden, divierten, recrean e interactúan con las costumbres.
- **Salud:** las acciones beneficiosas para la salud y la prevención. Tendencias asociadas: Natural, Vegetarianismo y Medicinal.
 - Natural: el consumidor espera una dieta natural que garantice la seguridad alimenticia. La industria responde con productos cuya composición natural asegura la inocuidad en términos de la salud.
 - Vegetarianismo: el consumidor busca beneficios para la salud proporcionados por las plantas (fibra, vitaminas), asociados a la inocuidad que su característica de natural les brinda. La industria responde con productos con ingredientes vegetales como una forma de asegurar la salud.
 - Medicina: el consumidor busca alimentos cuyos elementos nutricionales contribuyan a la buena salud, o una dieta que ayude a tratar ciertos desórdenes. La industria aporta productos con ingredientes naturales o agregados que en su composición garantizan un beneficio para la salud.
 - Fitness: el cuidado de la apariencia, el estado físico y mental. Tendencias asociadas: Dietético, Energía/Bienestar y Cosmético.
 - Dietético: el consumidor busca productos que se centren en la pérdida de peso o la lucha contra la obesidad. La industria aporta productos con bajo contenido de ingredientes que puedan aumentar el peso.
 - Energía – Bienestar: el consumidor espera productos que den energía o

generen una sensación de relajación y bienestar. La industria aporta productos con ingredientes que estimulan el cuerpo o promueven una sensación de relajación y bienestar.

- **Cosmético:** el consumidor busca mediante sus productos optimizar la belleza a través de la dieta. La industria aporta productos que presentan una promesa cosmética a través de sus ingredientes.

- **Conveniencia:** uso efectivo y adaptación a las nuevas formas de vida. Tendencias asociadas: fácil manejo, ahorro en tiempo y nomadismo.
 - Fácil Manipulación y Manejo: el consumidor busca facilidad y simplicidad en el transporte y el uso o la destrucción de los productos. La industria aportará productos con un diseño o empaque que proporciona un beneficio en términos de la comodidad o facilidad en el manejo.
 - Ahorro en Tiempo: el consumidor buscará el ahorro de tiempo en la preparación de comidas. La industria brindará productos con una ventaja en términos de ahorro en el tiempo de preparación o cocción.
 - Nomadismo: el consumidor buscará productos que le aporten la posibilidad del consumo en cualquier momento y cualquier lugar. La industria aportará productos diseñados y preparados para ser consumidos sin tener el tiempo necesario y sin los utensilios usuales (cubiertos, mesa, etc.).

- **Ética:** sensación/sentimiento de la ciudadanía, atención enfocada en los otros y su ambiente. Tendencias asociadas: Ciudadanía y Ecología.
 - Ciudadanía y Ecología: se buscarán productos con la posibilidad de consumir pero con una actitud hacia la ciudadanía que vaya direccionada a la conservación del ambiente, la participación y la economía sostenible. La industria aportará productos manufacturados tomando en cuenta la economía y el ambiente sostenible, así como productos donde un porcentaje de sus ventas sean redistribuidas a causas mayores.

b. Hortalizas en Conserva:

- Existe una gran asociación entre el producto y el país de origen: España produce aceitunas verdes de la variedad Manzanilla, Grecia aceitunas negras naturales del tipo Kalamat, Argentina aceituna Arauco verde con carozo, Estados Unidos aceituna negra oxidada tipo Sevillano. De igual forma con los espárragos, donde se busca más el espárrago americano y poco a poco se está apreciando en el mercado nacional el espárrago peruano.
- La aceituna de mesa es uno de los pocos productos en los cuales la tasa de aumento del consumo es mayor que la de producción, motivo por el cual en los últimos años disminuyeron sustancialmente los stocks.
- Como resultado de la revalorización de las aceitunas y espárragos al asociarlos con un producto sano, el consumo ha aumentado en Costa Rica.
- Comercialmente la aceituna de mesa y el espárrago en Costa Rica son un commodity que experimentan cierta tendencia a la diferenciación. Esta estrategia es liderada mundialmente esencialmente por Grecia y España en el caso de la aceituna y Perú en cuanto al espárrago. En esta línea, aumentó mucho el consumo de productos gourmet como pueden ser las aceitunas negras griegas con especias y en aceite de oliva, las verdes descarozadas y rellenas, las negras californianas (para decoración de platos) y las pastas para untar, así como el espárrago blanco y el verde fresco o asado.
- Todos estos productos se encuentran en los principales centros comerciales costarricenses prevaleciendo el origen español y el griego con mayor variedad de rellenos y presentaciones en cuanto aceitunas; así se tienen como relleno, pimientos, anchoas, salmón, almendras y ajo. En el caso de los espárragos la predominancia es en lata y de Estados Unidos.
- Las diferentes presentaciones comerciales comprenden: pequeños envases plásticos tipo bolsa con abre fácil, latas y envases de vidrio (la mayoría). A su vez el producto se presenta, entero, con o sin semilla, relleno, en escabeche u otra base como al ajillo, picado y en mitades.
- Las aceitunas más comunes en el mercado son las verdes tipo Manzanilla y poco a poco están entrando en los gustos más finos las aceitunas grandes negras. En el caso del espárrago la predominancia es del espárrago verde.

- También a nivel mundial está ganando terreno la compra de productos fraccionados en origen, por lo que la venta de graneles se encuentra en descenso.
- Cabe destacar que los gustos y preferencias de los consumidores costarricenses en estos últimos cinco años ha cambiado de forma significativa según las tendencias mundiales. Cada vez cobran más relevancia los productos frescos y naturales, y los congelados. No obstante, no dejan de ser parte de una tendencia internacional que a día de hoy y según un estudio realizado por la revista distribución y consumo en 2008, sobre el sistema alimentario mundial, destaca por las siguientes características comunes:

- Los cambios demográficos, económicos y sociales están cambiando el consumo.
- Sube la demanda de productos con servicios incorporados.
- Cambian las formas y lugares de compra.
- Suben las comidas fuera del hogar.
- Generalización de la exigencia de seguridad alimentaria.
- Crecimiento de los nuevos productos, incluidos étnicos y exóticos, y auge de las gamas funcionales.
- Creciente importancia de la publicidad en la alimentación.
- Creciente importancia de la segmentación del colectivo de los consumidores.
- Cambio en el concepto de la alimentación, que tiende a comportarse como un consumo más de moda.

14. Ante estas tendencias del mercado mundial la situación que se presenta sobre el sector de las aceitunas no es nada fácil. Para las empresas del sector en España, Grecia y Argentina por ejemplo, ha llegado el momento, dado la calidad de su producto, de dirigirse hacia otras formas de posicionar su producto aspecto que Perú puede aprovechar como oportunidad de ingreso.
15. Entre las distintas formas que se pueden utilizar para posicionar un producto de calidad como la aceituna y el espárrago se destacan:

- Producto Gourmet
- Producto Orgánico
- Producto Ecológico

16. El producto gourmet por definición es aquél que se compone de materias primas excelentes y que consigue atraer la atención y el reconocimiento de las personas que saben elegir y apreciar la gastronomía. Eso le permite conseguir un posicionamiento diferencial en el mercado.

En ocasiones se genera una gran confusión porque la gente tiende a identificar el producto gourmet con aquél de valor muy elevado y dirigido a clientes de lujo. No necesariamente debe ser de la gama de los productos denominados delicatessen. El producto gourmet puede abarcar cualquier tipo de producto, lo esencial e indispensable es “cómo” es ese producto.

Es importante también que las empresas abandonen la idea de que hacer producto gourmet solo representa una pequeña producción, las que logran tener éxito pueden llegar a mover grandes volúmenes. Las principales características de un producto gourmet son:

- Exigencias de las administraciones en sus normativas.
- Generalmente van dirigidos a un canal reducido.
- Selección de las materias primas excelentes.
- Coste elevado.
- Manipulación manual.
- Cuidado por el detalle.
- Trazabilidad alimentaria. (Envasado, Marketing, etc.)
- Garantías de calidad

El producto gourmet lleva años en plena expansión, aunque en el año 2008 de crisis las tendencias apuntan a un ligero descenso del 2% y en 2009 empezó a recuperarse ligeramente. Ya en 2010 se logró estabilizar nuevamente.

17. Actualmente, el canal de distribución elegido para el producto gourmet, está enfocado para la tienda especializada que se encuentra situada en la calle o dentro de centros comerciales o mercados municipales pero no para las grandes superficies o supermercados.

Porque quien mejor va a defender y recomendar un producto con atributos diferenciales será aquel punto de venta con un equipo humano entendido en la materia y donde la información ofrecida al consumidor va a estar siempre presente. Algo que no ocurre en las grandes superficies donde el producto simplemente está en un estante y no hay nadie que pueda recomendar los productos.

18. Por otra parte el producto orgánico es aquel producto agrícola o agroindustrial que se produce bajo un conjunto de procedimientos denominados “orgánicos”. Dichos métodos tienen como objetivo principal la obtención de alimentos más saludables y la protección del medio ambiente a través del uso de técnicas no contaminantes, que además disminuyen el empleo de energía y sustancias inorgánicas, sobre todo si son de origen sintético. Están libres de sustancias tóxicas o químicas potencialmente dañinas para la salud (exceptuando las que ya están presentes en el medio ambiente).

19. Por último, los productos ecológicos se definen como aquellos alimentos naturales obtenidos sin la utilización de productos químicos. Estos productos naturales, ya sean procesados o no, productos cárnicos, agrícolas, vinos y bebidas, no pueden presentar residuos químicos. Por su calidad y esmerada producción, los alimentos ecológicos se podrían catalogar como productos gourmet o delicatessen, aunque cada día se pueden comprar con mayor facilidad fuera de las tiendas especializadas gracias al aumento de productos naturales.

Los países con mayor tierra dedicada a la exportación ecológica son Australia, Argentina, e Italia, y las zonas que más demandan estos productos son Europa, norte de América, Japón y Australia.

20. Las preferencias del consumidor en Costa Rica difieren significativamente entre los diferentes grupos de edad y de ingresos. Al igual que ocurre en otros países, los jóvenes consumidores están más predispuestos a experimentar con nuevos

productos, aunque muchos de ellos solo se quedan en el periodo de prueba del producto. El segmento del consumidor de la población más adulta es más conservador en sus preferencias y trata a los productos nuevos con mucha más precaución.

21. La aceituna de mesa y el espárrago se consume mayoritariamente en ensaladas y como aperitivo. Este último se está poniendo bastante de moda, sobre todo en bares y restaurantes que los sirven solos acompañando a la cerveza.
22. Además el consumidor percibe a la aceituna como un alimento de origen mediterráneo, bastante saludable relacionado con el aceite de oliva. Mientras que el espárrago como un producto anti oxidante y rejuvenecedor.
23. Estos productos no son de consumo diario, sino que se consume en ocasiones especiales, celebraciones, etc.
24. Uno de los factores relevantes en la decisión de compra es el factor precio, siendo las aceitunas más vendidas las que menor precio tienen. No obstante, se consumen tanto aceitunas negras como aceitunas verdes. En el caso del espárrago el factor precio no tiene tanta influencia.

c. Jugos, Concentrados y Pulpas de Frutas:

En cuanto al consumo de jugos en el último año y medio ha entrado con vigor la tendencia de consumo de jugos naturales, preparados en juguerías en puestos claves dispersos por todo el país. Estas juguerías son stands pequeños de máximo dos trabajadores que preparan in situ el jugo de frutas frescas al comensal según la receta que él mejor prefiera o una previamente diseñada por la juguería en cuestión. Cada juguería desarrolla su propia lista de combinación de sabores donde se pueden encontrar jugos de frutas y también de hortalizas, mezclados con leche, yogurt, helado, té y hasta tapioca globulada, tendencia exportada desde Taiwán hasta Costa Rica (Bubble Tea).

En Costa Rica los jugos preenvasados, por lo general en empaques tetrabrik o en latas pequeñas fueron impulsados por compañías tales como Del Monte, Del Campo y Jumex. A raíz de los diferentes acuerdos comerciales que mantiene vigentes Costa Rica, países como México aprovecharon para ampliar posicionamiento de sus marcas en los diferentes nichos costarricenses.

El consumo de jugos como tales con altos contenidos de preservantes han venido en decremento a favor del consumo de jugos 100% naturales y de frutas frescas.

Esta tendencia de consumo va aunada a la realidad expuesta en el apartado de frutas que se tratara en el inciso A. de la presente sección, direccionada a los productos naturales, la salud, y el joven consumidor.

En cuanto al consumo de pulpas y concentrados, los principales consumidores son las grandes industrias procesadoras las cuales tienden, en época de abasto y abundancia comprar producto nacional si lo hay, y debido a la estacionalidad de los productos, en época de desabasto, proceden a importar pulpas y concentrados, ya sea frescas o congeladas.

D. Productos Con Demanda Creciente

A continuación se muestra una tabla con los diferentes bienes agroindustriales que poseen una demanda creciente en Costa Rica y se realizan anotaciones especiales de mercado de ser requerido. De igual forma se muestran aquellos productos que no son competitivos en el mercado costarricense en este momento y la justificación de dicha realidad comercial:

Producto	Tendencia	Justificación
Aguacate	Creciente	Por estacionalidad del aguacate. Actualmente en época de desabasto se importa Aguacate Hass desde México en aprovechamiento del Tratado de Libre Comercio Existente. Aun así los consumidores están prestos a evaluar nuevas opciones de calidad y mejora de precios.
Limonos Persas	Creciente	Por estacionalidad y producción insuficiente. De alto valor para la industria de bebidas.
Uvas	Creciente	No hay producción. Importación predominante de Estados Unidos y Chile. Consumo creciente.
Espárragos	Creciente	No hay producción. Importación predominante de Estados Unidos. Interés por producto sano.
Mangos	Creciente	Por estacionalidad y producción insuficiente. De alto valor para la industria de bebidas y alimenticia en general.
Fresas	Creciente	Producción insuficiente, una única variedad predominante. Importancia industria alimenticia y hotelera y restaurantera.
Mandarinas	Creciente	Una variedad predominante, producción insuficiente. Estacional.
Pulpas de Frutas	Creciente	Especialmente pulpas de frutas no tradicionales. De alto interés para industria alimenticia, hotelera y restaurantera. Industria sujeta a la estacionalidad de la fruta. Puede ser congelada o fresca.
Aceitunas	Mediano Crecimiento	El mercado ya está abastecido por aceitunas españolas y griegas, pero la industria está anuente a escuchar nuevas ofertas, nuevas marcas y nuevo valor agregado.

Producto	Tendencia	Justificación
Orégano	Creciente	Producción insuficiente.
Mermeladas Orgánicas	A mediano plazo	Ya el mercado está abastecido por mermeladas nacionales, especialmente de guayaba, mora, piña y fresa donde las jaleas y mermeladas extranjeras no son competitivas, pero está en aumento el consumo, sobre todo de mermeladas de alto valor agregado como jaleas de vino, o de mermeladas de frutas no tradicionales como de berries o cítricos no tradicionales.
Frutas y Hortalizas Exóticas	Creciente	Sobre todo en supermercados de clase alta y media alta, donde se buscan nuevas variedades de frutas y hortalizas y el precio no es una limitante. A pesar de ello el consumo es bajo ya que el nicho de mercado es reducido.
Berries	Creciente	No hay producción o producción insuficiente. Demanda creciente debido a la tendencia de consumo de productos saludables.
Hortalizas Congeladas	A mediano plazo	Incremento en la oferta de productos congelados en el país pero aún de un lento consumo actualmente.

Producto	Tendencia	Justificación
Hortalizas en conserva no tradicionales	Creciente	Sobre todo si son hortalizas no tradicionales con rellenos y conservantes y especias poco convencionales, como encurtidos, aceites especiados, licores, etc.
Maíz Choclo	A mediano plazo	Podría existir aceptabilidad del producto a mediano plazo mediante una correcta campaña de comunicación entre el consumidor potencial.

Producto	Tendencia	Justificación
Cebolla Amarilla	A mediano plazo	Existen pocas variedades en el país pero en protección al sector papero nacional el gobierno dicta restricciones fitosanitarias y arancelarias. Cuando hay desabastecimiento se importa de Estados Unidos.
Café molido	Sin Potencial	Costa Rica es un alto productor de café por lo que el consumo de café extranjero es casi nulo
Yogurt Líquido	Sin Potencial	El mercado está acaparado por el producto de la principal empresa láctea nacional: Dos Pinos.
Cacao orgánico	Sin Potencial	Costa Rica es un alto productor de cacao y consumidor de cocoa estadounidense
Papa	Sin Potencial	Existen pocas variedades en el país pero en protección al sector papero nacional el gobierno dicta restricciones fitosanitarias y arancelarias.
Pimiento Piquillo	Sin Potencial	En el país la variedad Nataly es la predominante y no permite competidores extranjeros. Poco a poco las variedades de capa gruesa y de colores se están introduciendo en el país en los extractos de clase alta y clase media alta o para hoteles y restaurantes.
Frijol	Sin Potencial	Una alta producción nacional e importación de Nicaragua. En términos logísticos y de precio el frijol peruano no es competitivo.
Paprika	Sin Potencial	El consumo es reducido y se obtiene de oriente actualmente.
Palmito	Sin Potencial	Costa Rica es un alto productor de palmito por lo que el consumo de palmito extranjero es casi nulo
Naranja	Sin Potencial	Costa Rica es un alto productor de naranja, la naranja estadounidense está altamente posicionada
Toronja	A mediano plazo	Existe una fuerte suplencia extranjera ya posicionada en la industria de bebidas y el consumo nacional está ya abastecido. Aun así, si una oferta internacional logra solventar los problemas de estacionalidad podría abrirse mercado.
Tangelo	Sin Potencial	No hay consumo en Costa Rica.

Producto	Tendencia	Justificación
Banano	Sin Potencial	Costa Rica es un alto productor de banano por lo que el consumo de banano extranjero es casi nulo
Ajo	Sin Potencial	Actualmente no hay competencia con el ajo chino en precio.
Alcachofa	Sin Potencial	El consumo en Costa Rica es mínimo y sin crecimiento.

E. Recomendaciones Sobre Promoción

El presente estudio contempla tanto productos frescos como aquellos que presentan un valor agregado considerándolos como productos gourmet, ante ello es necesario contemplar ciertas recomendaciones para una adecuada introducción de los productos en el mercado costarricense:

- **Medios de Comunicación:** Costa Rica presenta oportunidades importantes donde se puede promocionar los productos en varios medios de comunicación masiva. En este aspecto es importante que el productor logre presentar un mensaje publicitario donde promueva las características, calidad y propiedades que posee el producto para el consumo humano:
 - (a) **Televisión:** Programas de cocina como los son: “Viviana en tu Cocina”, “Sabores”. Asimismo, existen programas matutinos (“Buen Día”, “Giros”) que poseen secciones de cocina, las cuales pueden ser aprovechadas para promocionar el producto.
 - (b) **Periódico:** Existen periódicos con suplementos semanales que permiten la colocación de bienes para su promoción. Asimismo, los días de mayor circulación de la prensa, los supermercados lanzan catálogos con publicidad y pequeñas promociones de sus productos.
 - (c) **Revistas:** Costa Rica cuenta con diversas revistas dedicadas a la cocina, siendo la principal de ellas la revista “Sabores”, en donde los productores pueden promocionar sus mercancías ya sea mediante la participación de en una receta, el establecimiento de publicidad en la revista o por medio de “publirreportajes” de la empresa exportadora del producto.
- **Descuentos y Promociones:** Otra manera de publicitar los productos agrícolas es mediante el empleo de descuentos y promociones, los cuales son anunciadas al público a través de los principales diarios y catálogos semanales que son distribuidos a la entrada de los supermercados, quienes en su mayoría poseen sitios web en los cuales, también, mantienen sus promociones y descuentos.
- **Degustaciones:** Otra manera de promocionar sus productos es estableciendo demostradoras en los puntos de venta, que degusten el producto para que el consumidor pueda corroborar que el alimentos que servirán en su mesa será del

agrado de todos. Asimismo, se pueden entregar a los compradores un material con recetas para que logren incorporar el producto en su gastronomía.

- Internet: uno de los medios más utilizado en los últimos años para promocionar un producto es el internet. Es necesario que la empresa cuente una página web en donde el consumidor logre conocer con mayor detalle la empresa, asimismo se recomienda hacer uso de las redes sociales, siendo estas un medio para tener un contacto más directo con el cliente final.
- Ferias Especializadas: Para el caso costarricense, los mayoristas, generalmente hacen su promoción mediante la participación en eventos especiales, tales como EXPOCACIA (Exposición de Alimentos) que realiza la Cámara Costarricense de la Industria Agroalimentaria, la cual también cuenta con su revista alimentaria que es un medio publicitario para sus afiliados. (Para más información se puede visitar www.cacia.org). • De igual forma, otro evento que se realizan anualmente es la EXPHORE Feria especializada en alimentos para hoteles y restaurantes), organizada por la empresa Eka Consultores, que ofrece publicidad a través de su revista "Apetito". (Para más información se puede visitar www.ekaconsultores.com).
- Misiones Comerciales: Costa Rica cuenta con la presencia de Cámaras que realizan misiones generales o especializadas, entre ellas se cuenta con CRECEX, la cual entre su cartera de servicios, la creación de misiones comerciales. Para más información se puede visitar www.crecox.com).
- Junto con lo anteriormente mencionado, es importante que el sector enfocado al cultivo y procesamiento de productos gourmet, contemple otras variantes, esto debido a que los canales de promoción no deben ser los convencionales pues generalmente se enfrentan a consumidores más exigentes que son atraídos por la exclusividad. Ante ello se recomienda:

- a) Realizar campañas publicitarias más orientadas a segmentos de mercado más específicos, como insertos en artículos de prensa especializada como lo son las revistas de cocina (“Sabores”) y no en medios masivos de comunicación.
- b) Colocar el producto en tiendas especializadas en este tipo de producto, ya que estas los promocionan o dan a conocer mediante demostraciones de cocina ya sea para el público general o bien para el mercado comercial hotelero y de restaurantes.
- c) Otra estrategia común es la de formar canastas de productos Gourmet combinados y especialmente seleccionados para que sirvan de regalo. Generalmente contienen productos muy diversos y se distinguen por tener un empaque muy llamativo y elegante que otorga a los productos un valor agregado adicional.
- Independiente del producto que se trate, una de las maneras más importantes para promocionar estos productos es mediante su etiquetado y empaque. Suelen venir en envases de alta calidad, muy atractivos y estar constantemente buscando la diferenciación de los productos cercanos por este medio.
 - Finalmente, es importante destacar que los productos orgánicos y/o aquellos cuya producción es amigable con el medioambiente suelen poner esas características como atributo principal de sus productos dado que, como se dijo anteriormente, son características cada vez más importantes para el consumidor costarricense.

SECCIÓN VIII

CONTACTOS DE INTERÉS

A. Institucional

a. Sector Público

Nombre	Teléfono	Página Web
Ministerio de Comercio de Costa Rica (COMEX)	(506) 2299-4700	http://www.comex.go.cr
Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)	(506) 2296-2579	http://www.mag.go.cr
Ministerio de Economía, Industria y Comercio	(506) 2291-2115	www.meic.go.cr
Ministerio de Salud	(506) 2223-0333	http://www.ministeriodesalud.go.cr/
Instituto de Desarrollo Agrario (IDA)	(506) 2247-7400	http://www.ida.go.cr/
Universidad de Costa Rica	(506) 2511-0000	www.ucr.ac.cr
Universidad Nacional	(506) 2277-3000	http://www.una.ac.cr
Instituto Tecnológico de Costa Rica	(506) 2552-5333	http://www.tec.ac.cr
Instituto Nacional de Aprendizaje (INA)	(506) 2210-6344	http://www.ina.ac.cr/
Consejo Nacional de Producción (CNP)	(506) 2255-0056	www.cnp.go.cr

v. Sector Privado

Nombre	Teléfono	Página Web
Cámara de Comercio Exterior de Costa Rica y Representantes de Casas Extranjeras (CRECEX)	(506) 2253-0126	www.crecex.com
Cámara de Industrias de Costa Rica (CIC)	(506) 2234-6163	www.cicr.com
Cámara de Industrias de Alimentos Balanceados		n/a
Cámara Nacional de Agricultura y Agroindustria	(506) 2202-5600	n/a
Cámara Nacional de Comerciantes Detallistas y	(506) 2239-6211	n/a

Afines		
Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria (CACIE)	(506) 2225-2641	n/a
Centro Nacional de Abastecimiento y Distribución de Alimentos (CENADA)	(506) 2239-9931	http://www.pima.go.cr
Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura	(506) 2216-0222	http://www.iica.int
Universidad EARTH	(506) 2713-0000	http://www.earth.ac.cr

vi. Grupos Gremiales

Nombre	Teléfono	Página Web
Asociación de Productos de Fruta del Pacífico (ASOFRUPAC)	(506) 2428-9704	http://asofrupac.blogspot.com/

SECCIÓN IV

NOTAS ACLARATORIAS

A. Justificación de Productos Seleccionados

1. **Aguacate:** El Aguacate fresco tiene un alto potencial de incursión y consolidación en el mercado de Costa Rica pues la demanda ha crecido de manera constante en los últimos tres años. Costa Rica experimenta producción estacional y posee un alto consumo interno de esta mercancía, por lo que en las épocas de desabasto se procede a importar el Aguacate, sobre todo de la variedad Hass y el principal origen de importación es México, aprovechando el Tratado de Libre Comercio establecido entre ambas naciones desde 1995. Por lo mismo, el Aguacate peruano una vez esté consolidado el Tratado de Libre Comercio Costa Rica – Perú, podría ser un fiel competidor del Aguacate mexicano aprovechando las ventanas de estacionalidad de Enero a Mayo y de Setiembre a Octubre.
2. **Limón:** El Limón fresco de variedad Persa tiene un alto potencial a nivel nacional ya que la producción de dicha mercancía ha decrecido considerablemente en los últimos tres años producto de plagas específicas y tendencias productivas que han dejado de lado este producto y lo han sustituido por otro tipo de bienes. El consumo a nivel nacional es importante, no solo para el consumo familiar en la dieta básica, sino en la industria de procesamiento. Hay producción entre los meses de Enero y Julio por lo que la ventana de estacionalidad que genera una oportunidad puntual para Perú, es la de Agosto a Diciembre. No hay una política nacional de incentivo a la producción de esta fruta, por lo que el producto importado, sobre todo para las empresas de procesamiento de alimentos, puede ser bien acogido por dicho sector.
3. **Uva:** En cuanto a la Uva y sus diferentes variedades se tiene que Costa Rica no produce Uva y es importador neto, sobre todo de uvas provenientes de Estados Unidos. En este tema por ende se hace evidente la gran oportunidad de mercado que es para Perú la incursión de uvas frescas de diferentes variedades a mercado costarricense.

4. **Espárragos:** La misma dinámica que se presenta con la Uva, se presenta con los Espárragos, tanto verdes como blancos. Costa Rica no posee producción de Espárragos por lo que necesita importarlos (tanto frescos como en conserva). Los principales oferentes son Estados Unidos y España aunque ya ha habido una mínima incursión de Perú. Se encuentra mayoritariamente en el mercado el espárrago en conserva y Estados Unidos es el origen predominante. De igual forma hay una mayor aceptación del Espárrago Verde. El consumo de esta mercancía es alto en la época de Semana Santa y el sector que más consume este producto es el hotelero y el restaurantero. Es una ventana de oportunidad importante para Perú haciendo frente al mercado estadounidense sobre todo con calidad y precio de producto.
5. **Mango:** En referencia al Mango Fresco, Costa Rica es productor y exportador, pero posee ventanas estacionales que hacen necesaria su importación en los meses de baja producción o de desabasto. Los meses de mayor oportunidad para Perú son los meses de Octubre a Enero. La producción nacional no ha crecido significativamente en los últimos 5 años sino que se ha mantenido estable rondando las 40.000 y las 50.000 TM. Mexico es el mayor oferente en tiempo de desabasto y Costa Rica es un consumidor permanente, tanto en el mercado familiar, como en el de la industria de procesamiento y bebidas, así como en los sectores hoteleros y restauranteros.
6. **Fresa Fresca:** En relación a la Fresa Fresca, Costa Rica es productor de la variedad Oso Grande, pero principalmente en los meses de Noviembre y Diciembre. El resto del año se dan brotes más pequeños y menos gustosos que son los que tradicionalmente se consiguen en las ferias del agricultor y en los supermercados tradicionales. Perú tiene un alto potencial introduciendo sus variedades de fresa en los meses de baja producción y centrándose en mercados de clase media alta y clase alta que están dispuestos a pagar por nuevas variedades y mejor calidad de este producto fresco. La producción local ronda las 4.000 TM anuales.
7. **Mandarina:** La Mandarina se produce en Costa Rica entre los meses de Enero y Julio, pero lo que predomina son variedades silvestres, así como la Citrus reticulata y la Citrus deliciosa. Su consumo es alto y en época de desabastecimiento se procede a la

importación de variedades más pequeñas y de baja calidad. Perú posee un alto potencial para ingresar con sus productos de alta calidad y variedades de exportación y tendrían una rápida respuesta de aceptación entre el mercado familiar y el sector hotelero y restaurantero. De hecho en los últimos 10 años la producción de mandarina ha decrecido enormemente.

8. **Pulpa de Frutas:** En cuanto a las Pulpas de Frutas, Costa Rica posee una producción constante de pulpas tradicionales tales como Piña, Papaya, Mango, Mora y Maracuyá, pero dicha producción se da según estacionalidad, donde por ejemplo para la Mora, la Piña y la Maracuyá los meses de Mayo y Agosto son los principales, mientras que para el Mango es de Febrero a Julio. En los meses de baja producción Perú posee un alto potencial, sobre todo en las industrias de procesamiento y el sector hotelero. A su vez, la oferta de pulpas de frutas no tradicionales (berries, melón, sandía, frutos asiáticos, frutos suramericanos, etc.), es casi nula, tanto en materia de producción nacional, como en importación, por lo que un nicho importante se abriría para Perú.

9. **Aceitunas:** En cuanto a las Aceitunas, Costa Rica no es productor y por lo mismo es importador neto. Los principales países de origen son España y Grecia, por lo que Perú posee una ventana de oportunidad importante al competir con productos gourmet en esta área y facilidades logísticas que pueden convertir a Perú un alto competidor del mercado cautivo de España y Grecia. Hay una mayor oportunidad en las aceitunas tipo gourmet con rellenos varios y diferentes presentaciones.

