



Promotora del Comercio Exterior de Costa Rica
Dirección Estudios Económicos



Abril, 2008

En el presente documento se estudia la situación actual de la producción y exportación de chile dulce en Costa Rica, asimismo se da un vistazo general al mercado mundial con el fin de proporcionar a los exportadores y potenciales exportadores costarricenses información útil y un panorama claro de los mercados internacionales, su comportamiento y los principales competidores a enfrentar, y de esta forma colaborar a que dichos productores y exportadores puedan identificar posibles oportunidades comerciales.



Índice de contenido

Resumen Ejecutivo	4
1. Producción en Costa Rica y competidores más relevantes	6
a. Situación actual del sector en Costa Rica.....	6
b. Posicionamiento de Costa Rica en relación con sus competidores	8
2. Mercados externos	9
a. Mercado internacional	9
b. Exportaciones costarricenses de chile dulce	11
c. Exportaciones de los principales competidores de Costa Rica	13
3. Aspectos técnicos para el comercio	15
a. Barreras arancelarias	15
b. Barreras no arancelarias	15
4. Precios internacionales	17
5. Tendencias de consumo.....	21
6. Bibliografía consultada	23
Anexo 1: Exportaciones de chile de los principales países competidores de Costa Rica	24

PROCOMER

ISO 9001-2000

Resumen Ejecutivo

Actualmente Costa Rica exporta chile dulce principalmente a Nicaragua, pero muchos productores han manifestado interés en buscar oportunidades en otros mercados a pesar de que la producción local apenas sobrepasa la demanda nacional y de que en general, según las estadísticas internacionales disponibles, la producción de chiles de Costa Rica es de las más pequeñas del mundo.

Los principales productores de chile del mundo son China, Turquía y México. Los países asiáticos tienen una participación equivalente a los dos tercios de la producción mundial, mientras los productores americanos se ubican en segundo lugar con una participación de 12% del total.

El principal país importador de chiles frescos o congelados (SA-070310) más importante, es Estados Unidos que importa el 27% del valor comercializado a nivel mundial. Entre tanto, los principales vendedores de chiles frescos o congelados son Holanda, España y México entre los cuales concentran casi dos terceras partes de las exportaciones mundiales.

Entre el año 2002 y el año 2006 el mercado mundial de chiles frescos o congelados creció en promedio 13% anualmente y el valor total de las importaciones, reportado por los diferentes países, asciende a US\$3.014 millones (CIF).

El 64% de las exportaciones de chiles frescos o congelados de Costa Rica son de chiles dulces, el resto corresponde a chiles picantes y tabasco. Las exportaciones totales de chile dulce del año 2007 tuvieron un valor de US\$106,5 millones (casi el doble del valor de las exportaciones del año 2002).

En los últimos 6 años, la producción de chile costarricense para la exportación ha crecido, en promedio, 63% por año.

El principal destino de las exportaciones del chile dulce costarricense durante el año 2007 fue Nicaragua, a quienes se vendió más del 80% del total exportado por nuestro país, seguido de Martinica (11%) y otros destinos menores.

El arancel cobrado por Nicaragua a las importaciones de chile dulce es de 15%. En el caso de exportar al mercado estadounidense se gozaría de libre comercio a través de la actual Iniciativa de la Cuenca del Caribe (ICC), así como cuando entre en vigencia el Tratado de Libre Comercio (TLC) con dicho país. Igualmente, un mercado de interés reciente para productos frescos costarricense tras la firma del TLC como lo es CARICOM, cobra arancel cero en varios países mientras los aranceles establecidos a los productos provenientes de otros países son considerablemente altos.

Existe una fuerte competencia en el mercado internacional de chile dulce y dos países fuertemente posicionados como son Holanda (con diferentes variedades, alta calidad e innovación) y México (en buena medida por la cercanía al mercado estadounidense y acceso preferencial).

Sin embargo el chile dulce goza de muy alta popularidad y se le asocia a una gran cantidad de beneficios nutricionales y de salud, además de ser un producto muy atractivo desde el punto de vista culinario por su sabor y variaciones de colores. Los principales proveedores tienen una oferta de chiles muy homogénea y constantemente introducen variedades distintas con el fin de llamar la atención de los consumidores, especialmente con nuevos colores.

1. Producción en Costa Rica y competidores más relevantes

a. Situación actual del sector en Costa Rica

El chile es un cultivo originario de la zona tropical de América y actualmente su consumo está difundido por todo el mundo. Existen cinco especies cultivadas: *Capsicum annum*, *C. frutescens*, *C. chivense*, *C. baccatum* y *C. pubescens*. La *C. annum* es la más cultivada, tanto en sus variedades dulces como picantes.

Debido a su alto contenido de vitamina C y calorías, el chile es muy apetecido y citado por su valor alimenticio y nutricional.

Se puede cultivar desde tierras a nivel del mar hasta los 3000 msnm según la especie. En Costa Rica se cultiva a temperaturas que van de los 10°C a los 30°C.

Según fuentes del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) y del Consejo Nacional de Producción (CNP), en la región Central Occidental (Poás, Grecia, Zarcero, Atenas, Alajuela y San Ramón) hay aproximadamente 127 productores con 170 hectáreas sembradas de las cuales 30 son en la modalidad de invernadero. En la región Central (Santa Ana, Escazú y San Rafael de Alajuela) hay un aproximado de 79 productores con 166 hectáreas, mientras que en la región Oriental (Tablón, Paraíso, Guarco y Capellades) hay 30 productores (Cerdas, M.; 2004).

Según la Corporación Hortícola Nacional, existen 6 zonas principales en las cuales se da la producción de chile y se dividen según el siguiente cuadro:

Cuadro 1. Costa Rica: Zonas de producción hortícola donde hay producción de Chile

Zona	Provincias	Cantones	Producción
3	Cartago	#8 El Guarco	1380 msnm. Producción de lechuga, apio, culantro, Chile dulce, tomate, pepino.
	San José	#3 Desamparados	
		#6 Aserri	
		#17 Dota	
4	Cartago	#2 Paraíso	1049 a 1325 msnm. Producción muy importante de chayote para exportación, tomate y Chile jalapeño
6	Alajuela	#6 Naranjo	Producción campo abierto de papa, repollo, zanahoria, brócoli, lechuga, remolacha. Producción en invernadero de Chile dulce, tomate y lechuga.
		#11 Alfaro Ruiz	
		#10 San Carlos	
7	San José	#2 Escazú	Cebolla, Tomate, Chile dulce
		#4 Puriscal	
		#9 Santa Ana	
		#10 Alajuelita	
	Alajuela	#1 Alajuela	
	Heredia	#2 Barva	
		#4 Santa Bárbara	
#7 Belén			
8	Alajuela	#1 Alajuela	Tomate, Chile dulce. Producción en invernadero de varias hortalizas
		#2 San Ramón	
		#3 Grecia	
		#5 Atenas	
		#6 Naranjo	
		#7 Palmares	
		#8 Poás	
#12 Valverde Vega			
9	Guanacaste	#4 Bagaces	Cebolla y algunas hortalizas menores

Fuente: Corporación Hortícola Nacional, Costa Rica.

Existen dos épocas de siembra: la primera va de mayo a agosto y la segunda en noviembre. Los productores que cuentan con sistema de riego pueden sembrar durante todo el año.

En términos generales, los chiles se agrupan en dulces y picantes. Entre las variedades de dulce más utilizadas están: Keystone Resistant Giant, California Wonder, Mild California, Ruby King, Yolo Wonder, Florida Giant, Tres puntas, Mil frutos, Agronómico 10 G y Tropical Irazú. Las variedades de picantes utilizadas son: Cayene, Jalapeño Panamá y Tabasco, entre otras.

Actualmente Costa Rica exporta Chile dulce principalmente a Nicaragua, pero muchos productores han manifestado interés en buscar oportunidades en otros mercados. Uno de los principales puntos a tomar en cuenta para ello es la necesidad de mejorar la calidad, aspecto y homogenización del producto, pues

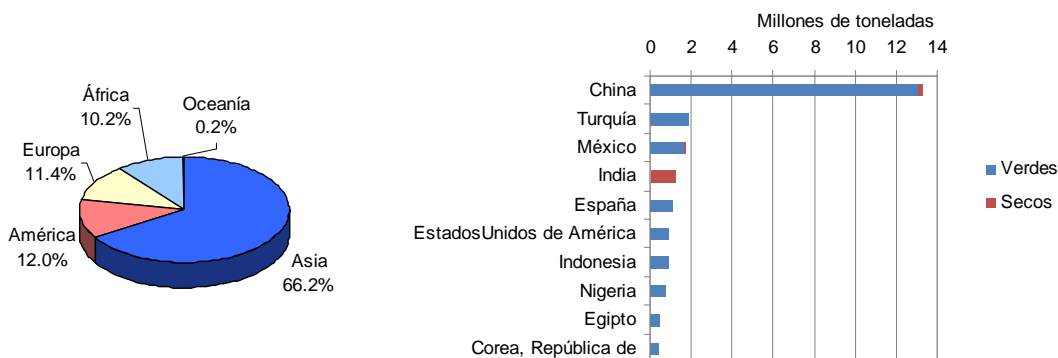
estos factores, como se verá más adelante, son parte primordial del éxito del chile dulce exportado desde otros países.

b. Posicionamiento de Costa Rica en relación con sus competidores

Las estadísticas disponibles, por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) sobre producción de chile, no distingue entre tipos de chile. Costa Rica está lejos de destacar como productor de dicho producto y por el contrario, es uno de los países que menos produce en el mundo según las estadísticas de esta entidad.

Los principales productores de chile del mundo son China, Turquía y México. Los países asiáticos tienen una participación dos tercios de la producción mundial, mientras los productores americanos se ubican en segundo lugar con una participación de 12% del total. En total se registran 28,693 millones de toneladas de producción mundial, de las cuales el 90% corresponde a producto fresco (verde) y el 10% restante a producto seco.

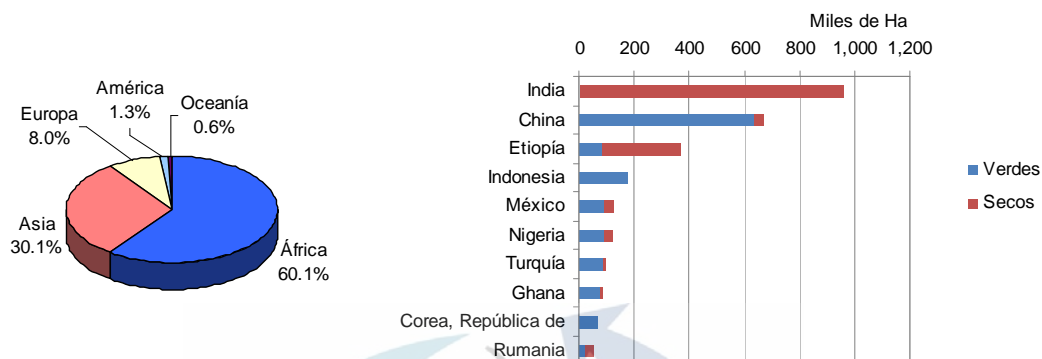
Gráfico 1. Producción mundial de chiles verdes y secos, según continentes y principales 10 países productores



Fuente: Elaboración propia, datos de FAO, 2008 (datos 2006)

Según los datos de la FAO, India, China y Etiopía son los países con las mayores extensiones destinadas a este cultivo. En total el área de siembra mundial en el año 2006 fue de 3.7 millones de hectáreas.

Gráfico 2. Área de producción mundial de chiles verdes y secos, según continentes y principales 10 países productores



Fuente: Elaboración propia, datos de FAO, 2007 (datos 2005)

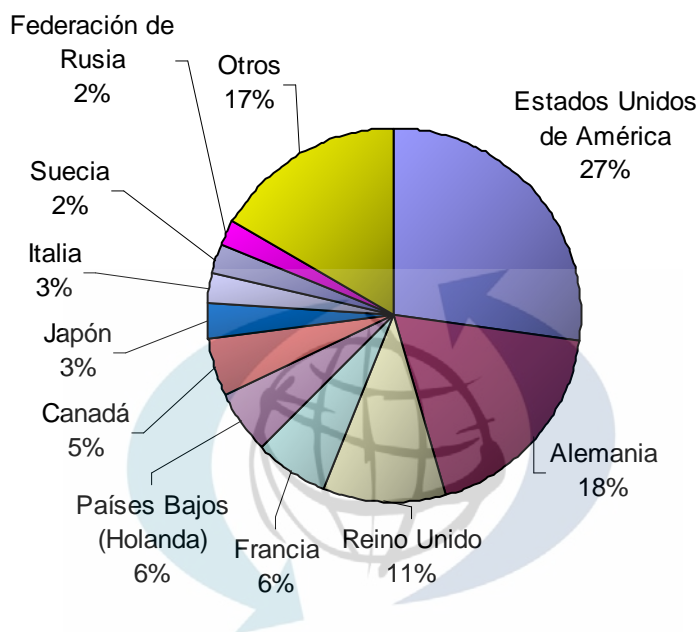
En suma, el 66.5% del área destinada a la siembra de chile del mundo se encuentra en Asia, un 22% en África y sólo un 6.4% en América.

2. Mercados externos

a. Mercado internacional

El principal país importador de chiles frescos o congelados (0703.10) más importante, es Estados Unidos que importa el 27% del valor comercializado a nivel mundial. Otros países destacados son Alemania (18%), Reino Unido (11%) y Francia (6%).

Gráfico 3. Principales importadores de chiles frescos o congelados, 2006

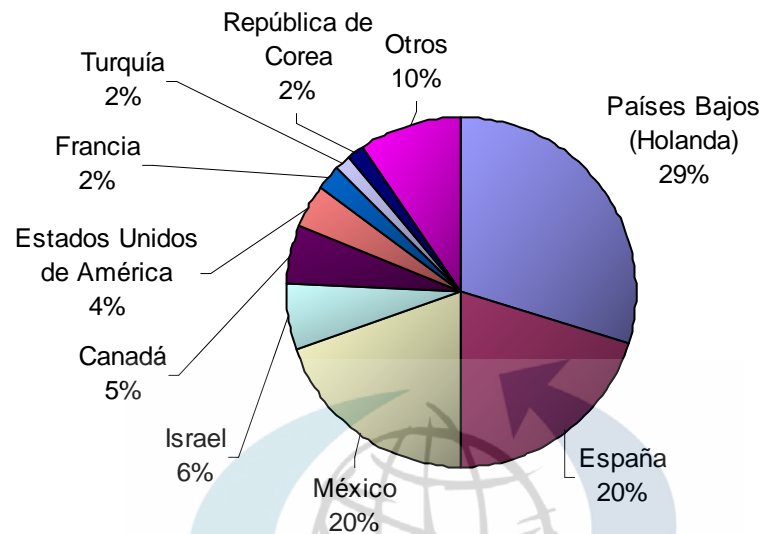


Fuente: Elaboración propia con datos de Trademap

Entre el año 2002 y el año 2006 el mercado mundial de chiles frescos o congelados creció en promedio 13% anualmente (7% entre 2005 y 2006) y el valor total de las importaciones, reportado por los diferentes países, asciende a US\$ 3,014 millones (CIF).

Entre tanto, los principales vendedores de chiles frescos o congelados son Holanda, España y México entre los cuales concentran casi dos terceras partes de las exportaciones mundiales.

Gráfico 4. Principales exportadores de chiles frescos o congelados, 2006



Fuente: Elaboración propia con datos de Trademap

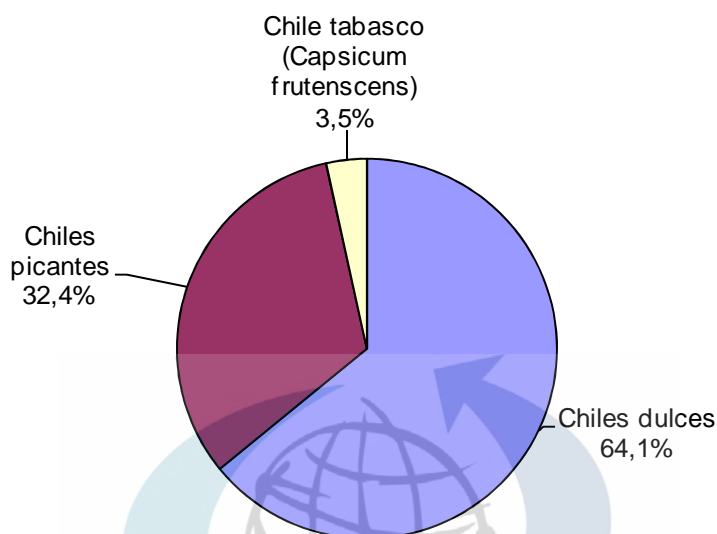
Para el año 2006, las exportaciones de chile de Costa Rica representaron menos del 0.005% del valor las exportaciones mundiales de dicho producto y menos del 0.005% del volumen.

ISO 9001-2000

b. Exportaciones costarricenses de chile dulce

El 64% de las exportaciones de chiles frescos o congelados de Costa Rica son de chiles dulces (0709.60.10.00), el resto corresponde a chiles picantes (0709.60.90.10 y 0709.60.90.90) y Tabasco (0709.60.20.00), como se puede apreciar en el Gráfico 5.

Gráfico 5. Exportaciones costarricenses de chile según tipos, 2007



Fuente: PROCOMER

En los últimos 6 años, la producción de chile costarricense para la exportación ha crecido, en promedio, 63% por año, alcanzando un valor de US\$141.7 millones en el año 2007.

Las exportaciones totales de chile dulce del año 2007 tuvieron un valor de US\$ 106.5 millones (casi el doble del valor de las exportaciones del año 2002). Dicho crecimiento muestra una tendencia similar no sólo en el volumen sino en el precio promedio de dicho producto.

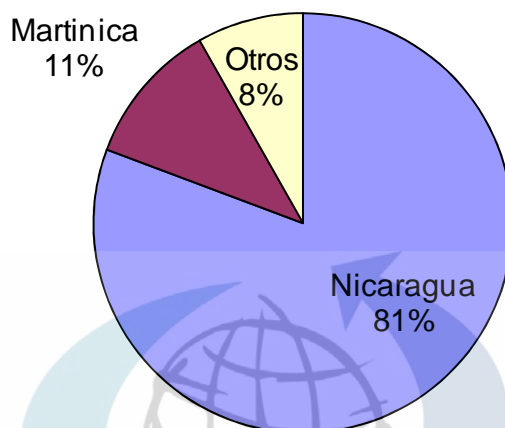
Cuadro 2. Costa Rica: Valor, peso y precio por kg de las exportaciones de chile dulce

	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Valor (miles de \$)	55.90	53.42	63.43	98.14	40.02	106.54
Peso (ton)	53.84	49.88	61.37	73.11	60.28	85.17
Precio por kg	1.04	1.07	1.03	1.34	0.66	1.25

Fuente: PROCOMER

El principal destino de las exportaciones del chile dulce costarricense durante el año 2007 fue Nicaragua, a quienes se vendió más del 80% seguido de Martinica (11%) y otros destinos menores.

Gráfico 6. Exportaciones costarricenses de chile dulce según principales mercados, 2007



Fuente: PROCOMER

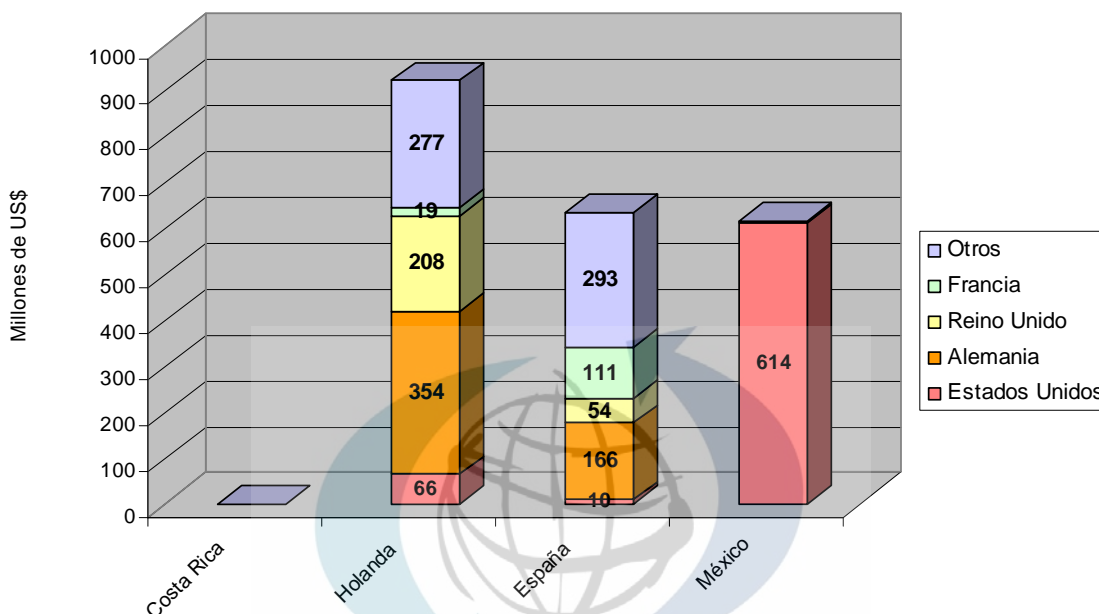
Casi la totalidad de las importaciones de chile que realiza Nicaragua provienen de Costa Rica.

c. Exportaciones de los principales competidores de Costa Rica

Dado el tamaño de la producción de chile dulce costarricense y de sus exportaciones, se puede decir que para iniciar Costa Rica compite primeramente contra el reto de conformar una oferta exportable que le permita no sólo diversificar mercados, sino también aprovechar oportunidades en países a los cuales no se ha exportado antes.

Los principales exportadores de chile del mundo son Holanda, España y México. Los dos primeros exportan diferentes proporciones de su producto a los principales países importadores: Estados Unidos, Alemania, Reino Unido y Francia; mientras que México casi vende exclusivamente su chile a Estados Unidos, país que importa casi todo su chile desde México.

Gráfico 7. Exportaciones de chile dulce de Costa Rica y sus principales competidores según destinos



Fuente: Elaboración propia con datos de Trademap

Según la página web de TIMCO Worldwide, el éxito del chile dulce holandés está en la característica que los hace más renombrados: su uniformidad en la apariencia, uno de los puntos en los que más “falla” el producto costarricense.

Además, los holandeses han sido innovadores y actualmente producen un chile dulce de color morado oscuro por fuera, verde por dentro y que cambia de color a verde (por fuera) cuando se cocina. Precisamente uno de las tendencias principales del chile dulce está en sus diferentes colores, factor que los hace atractivos para preparaciones gourmet y no sólo como alimento o condimento, sino como elemento decorativo en las comidas.

En los últimos años el chile dulce rojo pasó a tener la mayor popularidad entre los consumidores estadounidenses (lugar que antes ocupó el verde) y el chile dulce amarillo ganaba hasta hace poco, cada vez más popularidad.

3. Aspectos técnicos para el comercio

a. Barreras arancelarias

La importación de chiles en Nicaragua es tasada con un 15% en aranceles, incluso para el caso costarricense. Para el caso de Estados Unidos, como país beneficiario de la Iniciativa de la Cuenca del Caribe (ICC), el chile dulce tico ingresa libre de aranceles, mientras el arancel de Nación Más Favorecida (NMF) es de 4.7 centavos por kilogramo. Trato similar reciben las exportaciones que se realicen a la Unión Europea a través del Sistema Generalizado de Preferencias (SGP) con ingreso libre, mientras el arancel de NMF es de 7.2%.

En un mercado de más reciente interés y potencial para productos hortícolas costarricenses como son los miembros de CARICOM, los chiles dulces costarricenses también tienen un trato preferencial (al menos en algunos de los países). Especialmente destaca Barbados, donde los chiles dulces ticos pueden ingresar libres de arancel, mientras los chiles de otros países deben pagar hasta un 160% de arancel.

b. Barreras no arancelarias

Como se describió anteriormente, actualmente el chile dulce costarricense se exporta básicamente a Nicaragua y a Martinica (dependencia francesa en el Caribe).

Para la importación de productos vegetales a Nicaragua se requiere un permiso sanitario-fitosanitario de importación, expedido por la Dirección General de Protección y Sanidad Agropecuaria (DGPSA) y el Ministerio Agropecuario y Forestal (MAGFOR)¹. Además, se debe tomar en cuenta el requisito de presentación de los siguientes documentos para el trámite de importación, aplicables a los productos de origen vegetal:

¹ Para más detalles ver su sitio web: http://www.dgpsa.gob.ni/biblioteca/ver_documento.php?id=181

- Copia de factura Pro forma/Comercial.
- Certificado Fitosanitario del País de Origen.
- Certificado de Origen.
- Carta aval MAGFOR/ Donaciones.
- Constancia del Dpto. de Semilla (Semilla y material vegetativo).
- Copia del No. RUC (Registro Único del Contribuyente).

Un mercado que siempre es de interés, aunque actualmente no se exporta a dicho país es Estados Unidos. Actualmente el producto sí es admisible desde Costa Rica. Los chiles dulces exportados a dicho mercado deben cumplir con los requisitos de grado, tamaño, madurez y límites de tolerancias de defectos y otros establecidos en la norma técnica de ingreso y que puede ser según se exporte para ser vendido en el mercado de productos frescos² o para uso industrial (para ser procesado)³.

No se debe olvidar también que se debe cumplir con las regulaciones establecidas en la Ley de Bioterrorismo, para lo cual se puede consultar el sitio: www.cfsan.fda.gov/furls/ovffreg.html.

² <http://www.ams.usda.gov/AMSv1.0/getfile?dDocName=STELPRDC5050318>

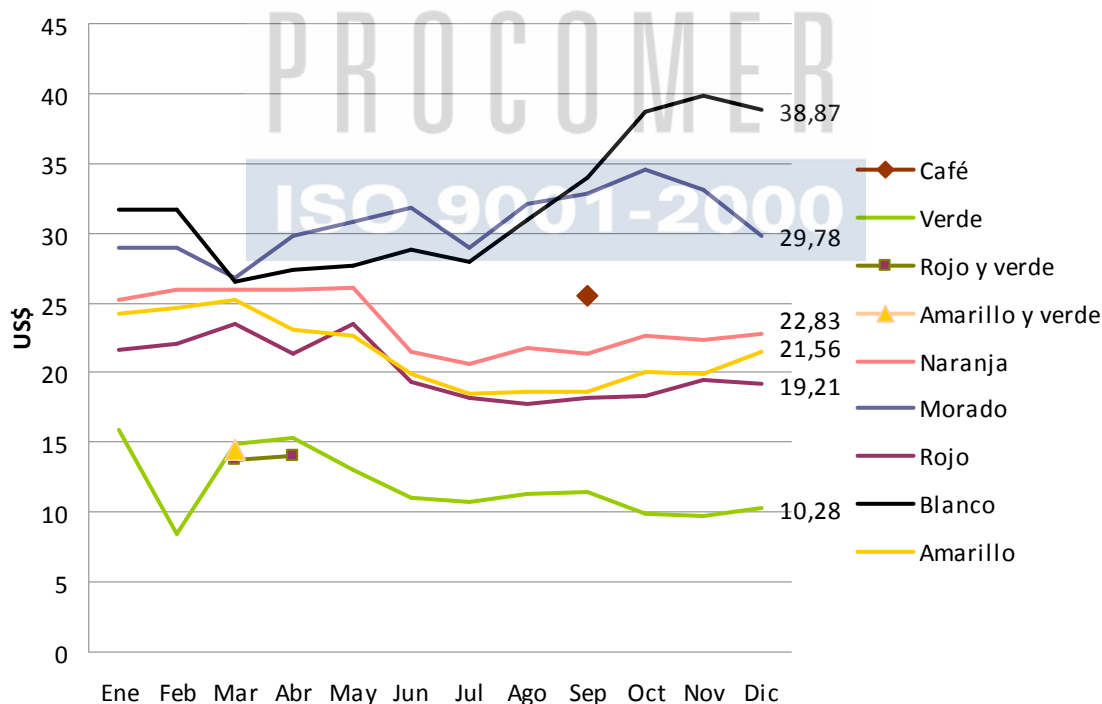
³ <http://www.ams.usda.gov/AMSv1.0/getfile?dDocName=STELPRDC5050435>

4. Precios internacionales

Según la información de precios disponible a través de la página web del Ministerio de Agricultura de los Estados Unidos, existen variaciones de precios según la presentación, el tipo de chile dulce, el mercado final y el momento del año en que comercialice.

Por ejemplo, en lo que a variedades se refiere, se puede apreciar cómo las variedades de chile dulce de colores no tradicionales (especialmente blanco y morado) son los que durante el año 2007 obtuvieron los mejores precios, seguidos de los de color naranja y amarillo.

Gráfico 8. Precios mayoristas para el chile dulce en los mercados internacionales, promedio⁴ mensual, cajas de 5kg, 2007



Fuente: Elaboración propia con datos de USDA

Además, se puede apreciar cómo el chile tradicional verde y el rojo, que hasta hace unos años fue muy popular, son los que presentan los precios más bajos del mercado.

⁴ Promedio simple de los precios reportados

Cuadro 3. Costa Rica: Valor, precio promedio⁵ por caja de 5kg del chile dulce según tipo y mercados destino

Sub-variedad	Ciudad	Precio
Blanco	TORONTO, ONT	38.87
Promedio Blanco		38.87
Morado	TORONTO, ONT	29.78
Promedio Morado		29.78
Naranja	LOS ANGELES	30.50
	PHILADELPHIA	27.00
	BALTIMORE	27.00
	TORONTO, ONT	26.75
	NEW YORK	23.67
	BOSTON	22.75
	CHICAGO	19.50
	NEW COVENT GARDEN	17.59
	HAMBURG	17.25
ST. LOUIS	12.00	
Promedio Naranja		22.83
Amarillo	DALLAS	31.75
	LOS ANGELES	30.50
	PHILADELPHIA	24.75
	NEW YORK	23.75
	BALTIMORE	23.50
	TORONTO, ONT	23.47
	BOSTON	21.83
	CHICAGO	17.50
	NEW COVENT GARDEN	17.32
HAMBURG	16.32	
ST. LOUIS	11.44	
Promedio Amarillo		21.56
Rojo	LOS ANGELES	29.50
	TORONTO, ONT	23.60
	BALTIMORE	23.00
	PHILADELPHIA	20.75
	NEW YORK	20.58
	BOSTON	17.50
	CHICAGO	17.00
	HAMBURG	15.11
	NEW COVENT GARDEN	14.34
NEW SPITALFIELDS	13.97	
ST. LOUIS	12.19	
Promedio Rojo		19.21
Verde	HAMBURG	10.45
	NEW COVENT GARDEN	10.25
	NEW SPITALFIELDS	9.83
Promedio Verde		10.28
Promedio General		20.63

Fuente: Elaboración propia con datos de USDA

⁵ Promedio simple de los precios reportados

También se adjunta, en los Cuadros 3 y 4, la información sobre los precios promedio pagados por cada variedad de chile dulce según el mercado destino y el mercado de origen. Se puede apreciar cómo los mercados de Toronto, Los Ángeles, Dallas y Philadelphia son los que pagan los mejores precios.

Si se analizan los precios según su origen, se puede apreciar cómo Holanda es líder en todos los tipos de chile dulce no sólo en volúmenes de exportación, como se vio al principio de este documento, sino que además sus productos obtienen los mejores precios del mercado.



Cuadro 4. Precio promedio⁶ por caja de 5kg de chile dulce según tipo y mercado de origen

Sub-variedad	Origen	Precio
Blanco	Holanda	38.87
Promedio Blanco		38.87
Morado	Holanda	29.78
Promedio Morado		29.78
Naranja	Holanda	30.00
	México	24.83
	Rep. Dominicana	24.00
	España	20.69
	Canadá	19.25
	Israel	18.54
	ND	12.00
Promedio Naranja		22.83
Amarillo	Holanda	26.21
	México	23.18
	Rep. Dominicana	21.75
	Canadá	19.97
	España	19.25
	Israel	17.80
	Marruecos	16.32
	ND	10.00
Promedio Amarillo		21.56
Rojo	Holanda	24.99
	Bélgica	24.00
	México	20.96
	Rep. Dominicana	19.00
	España	17.12
	Canadá	16.41
	Israel	15.59
	Marruecos	14.84
ND	11.50	
Promedio Rojo		19.21
Verde	Holanda	10.35
	España	10.32
	Marruecos	10.01
Promedio Verde		10.28
Promedio General		20.63

Fuente: Elaboración propia con datos de USDA

⁶ Promedio simple de los precios reportados

5. Tendencias de consumo

El chile dulce es apreciado entre las hortalizas (a pesar de ser en realidad una fruta), no sólo por su alto valor vitamínico y alimenticio sino también a nivel culinario por su sabor y además por la variedad de colores y variedad de formas en que se puede comer.

Existen más de 2000 variedades de chile dulce, todas con diferentes tamaños y formas. En Estados Unidos, hace sólo unos años el chile dulce verde era muy consumido, sin embargo, con la llegada del chile dulce de color rojo las preferencias de los consumidores cambiaron. Luego vino el de color amarillo y actualmente, los productores holandeses lideran el mercado introduciendo nuevas variedades con colores más llamativos como son: el naranja, el café, morado y el blanco.

En la actualidad aproximadamente 24% de los estadounidenses consume por lo menos una comida diaria que contiene chile dulce (de los cuales el 9% corresponde a frescos y el 15% a congelados, enlatados o secos). Además, son muy populares en España, donde se les conoce como “pimientos”, debido a su color rojo y sabor dulce. También son utilizados para la preparación de platillos de cordero en países del Medio Oriente; frituras cantonesas con camarones y jengibre; la Piperade vasca (francesa); y el Goulash húngaro.

Los holandeses no sólo son los mayores exportadores de este producto sino que además, sus chiles dulces son reconocidos a nivel mundial por su uniformidad en apariencia, uno de los principales puntos a corregir si los productores costarricenses desean intentar ingresar a los mercados más exigentes. Además, los holandeses lideran el mercado con innovación, pues constantemente introducen nuevas variedades, la última de las cuales es un chile dulce de color morado oscuro que es verde por dentro y que se torna verde por fuera cuando se cocina.

El chile dulce es ampliamente conocido por sus características de producto saludable gracias a su alto contenido de vitaminas C, A, B6 y ácido fólico; fibra; bioflavonoides; y beta-caroteno. Dichos compuestos trabajan juntos para la neutralización de radicales libres previniendo y reduciendo problemas de colesterol, arterioesclerosis, enfermedades cardíacas, el dolor y daño causados por la osteoartritis y artritis reumatoide y la obstrucción de vías aéreas del asma. También, los compuestos de vitamina B son muy importantes en la reducción de niveles altos de homocisteína, los cuales están asociados con mayores riesgos de ataques cardíacos.

En general todas estas propiedades del chile hacen que su consumo calce en las tendencias actuales de consumo que mueven hoy en día gran parte del comercio mundial, como lo son aquellas asociadas a la innovación, salud, y bienestar.



PROCOMER

ISO 9001-2000

6. Bibliografía consultada

Sloan, A. Elizabeth (2006). Top 10 Food Trends. Artículo en la Revista foodtechnology. Documento en Internet: <http://members.ift.org/NR/rdonlyres/49497744-09F4-48E0-9247-3105B94912C8/0/0407trends.pdf> consultado el 17 de marzo de 2008.

Cerdas A., María del Milagro (2005). Estudio de caracterización de Chile dulce: cosecha veranera 2005 para desarrollo del Reglamento Técnico de Chile Dulce. Consejo Nacional de Producción. Documento en http://www.mercanet.cnp.go.cr/Calidad/Servicio_Laboratorio/Documentos_pdf/Bletin_chile_dulce_cosecha_veranera.pdf consultado el 23 de marzo de 2008.

Cerdas A., María del Milagro (2004). Estudio de caracterización de Chile dulce: cosecha invernal 2004 para desarrollo del Reglamento Técnico de Chile Dulce. Consejo Nacional de Producción. Documento en http://www.mercanet.cnp.go.cr/Calidad/Servicio_Laboratorio/Documentos_pdf/Bletin_Chile_Dulce_inverniz.pdf consultado el 23 de marzo de 2008.

George Mateljan Foundation (2008). Bell Peppers. The World Healthiest Foods. Documento disponible en: <http://www.whfoods.com/genpage.php?tname=foodspice&dbid=50> consultado el 23 de marzo de 2008.

Anexo

Anexo 1: Exportaciones de Chile de los principales países competidores de Costa Rica

País	Valor de las exportaciones 2006 en miles de US\$	Cantidad exportada en 2006 (ton.)	Valor de unidad (US\$/unidad)	Crecimiento anual de las exportaciones en valor entre 2002-2006, %	Crecimiento anual de las exportaciones en cantidad entre 2002-2006, %	Crecimiento anual de las exportaciones en valor entre 2005-2006, %
Costa Rica	50	68	735	10	13	-81
Holanda	924,017	370,411	2,495	11	13	18
España	635,322	440,408	1,443	6	0	-3
México	616,531	517,832	1,191	17	-22	3

Fuente: Elaboración propia con datos de Trademap

