



**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 melón 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.....	10
a. Mercado internacional	10
b. Exportaciones costarricenses de melón	12
c. Exportaciones de los principales competidores de Costa Rica	14
3. Aspectos técnicos para el comercio.....	16
a. Barreras arancelarias	16
b. Barreras no arancelarias	16
4. Precios internacionales	19
5. Tendencias de consumo	20
Bibliografía consultada	22
Anexo 1: Requisitos de inocuidad, fitosanitarios, controles en frontera y de producción orgánica para la importación de melón a la Unión Europea	23
a. Requisitos sobre inocuidad.....	23
b. Requerimientos fitosanitarios	23
c. Controles oficiales en frontera	24
d. Normativa relativa a la producción orgánica:.....	24

Resumen Ejecutivo

La producción de melón de exportación en Costa Rica inició con la empresa DAISA, por medio de un programa de desarrollo de CODESA. Las primeras exportaciones de melón a Estados Unidos se realizaron en 1979 y 1980 (Monge Zúñiga; 1996). Según los últimos datos de producción detallados disponibles, las principales áreas de siembra en Costa Rica están en la Región Chorotega y el Pacífico Central. En esas zonas, se estima que la actividad da empleo directo a unas 10,000 personas e indirecto a otras 5,000.

El melón es un cultivo sumamente delicado. No resiste el frío, las heladas más débiles lo matan. Requiere suelos frescos, preferiblemente con buen drenaje. No es recomendable para suelos pesados. Ejemplo de ello es la reducción en 77,000 toneladas métricas (35%) en la estimación de la producción para el 2008, a consecuencia de las lluvias inesperadas y problemas en los mercados internacionales, debido a la disminución en la demanda tras la prohibición a la importación de melones de Honduras impuesta por los Estados Unidos.

Según las estadísticas internacionales más recientes disponibles, para el año 2004, China fue el mayor productor de melón del mundo con más de 14 millones de toneladas de producción. Le siguen en importancia Turquía, Irán, Estados Unidos y España. Para dicho año, se estimó que la producción de Costa Rica fue de 226.8 mil toneladas métricas.

El principal país importador de melones frescos (0807.19) del mundo es Estados Unidos que importa el 20% del valor comercializado a nivel mundial. Otros países destacados son Francia (12%), Reino Unido (11%) y Holanda (9%). Entre tanto, los principales vendedores de chiles frescos o congelados son España, Estados Unidos, Panamá, Brasil y Costa Rica entre los cuales concentran el 60% de las exportaciones mundiales.

Entre el año 2002 y el año 2007 las exportaciones costarricenses de melón (0807.19.00.00) pasaron de US\$55.3 millones a US\$82.5 millones, habiendo alcanzado un máximo histórico de US\$84.8 millones el año 2006.

El principal destino de las exportaciones nacionales de melón fresco durante el año 2007 fue Estados Unidos, a quienes se vendió más del 58% de las exportaciones. El segundo mercado más importante es la Unión Europea, hacia donde se dirige el 40% del producto.

En términos generales, hay que destacar a Costa Rica como uno de los principales exportadores mundiales de melón del mundo. Sin embargo, sus principales competidores están en la región: Guatemala, Panamá, México y Honduras. Éstos son los principales proveedores de melón de los Estados Unidos.

El melón costarricense ingresa libre de aranceles a los Estados Unidos, al ser Costa Rica uno de los países beneficiarios de la Iniciativa de la Cuenca del Caribe (ICC). Dicho trato se mantiene en el Tratado de Libre Comercio negociado con Estados Unidos (DR-CAFTA). Trato similar reciben las exportaciones que se realicen a la Unión Europea a través del Sistema Generalizado de Preferencias (SGP).

El melón es un producto popular tanto en Estados Unidos como en Europa. Se consume primordialmente como fruta fresca y su consumo aumenta en las épocas veraniegas debido a su alto contenido de agua. Como producto fresco se consume como fruta fresca entera o rebanada en ensaladas y cócteles, se pueden hacer jugos, dulces y helados caseros y es buen acompañante para las carnes.

1. Producción en Costa Rica y competidores más relevantes

a. Situación actual del sector en Costa Rica

El melón es una planta anual herbácea tendida o rastrera provista de zarcillos, perteneciente a la familia de las Cucurbitáceas. La enredadera se ramifica y cada rama soporta una o dos flores cerca de la conexión con el tallo principal. Se propaga por semillas.

En general su densidad de siembra esta entre 4500 y 5500 matas por hectárea en promedio. Su cosecha se inicia entre los 90 y 110 días después de la siembra según la variedad. Crece satisfactoriamente en zonas tropicales y subtropicales desde el nivel del mar hasta 1000 msnm. La temperatura óptima para su desarrollo esta entre 22°C y 30°C. Requiere de 80 a 120 días de temporada calurosa, preferiblemente con tiempo seco y buena iluminación para la maduración de sus frutos.

La producción de melón de exportación en Costa Rica inició con la empresa DAISA, por medio de un programa de desarrollo de CODESA. Las primeras exportaciones de melón a Estados Unidos se realizaron en 1979 y 1980. Durante los dos primeros años se presentaron resultados positivos, pero posteriormente el proyecto fracasó. En 1986 nuevamente se retoma el proyecto por medio de la empresa privada el cual continúa vigente (Monge, A.; 1996).

Cuadro 1. Costa Rica: Área, rendimiento y producción estimada de melón exportable, 2001-2002

ZONAS PROD.	AREA (En ha)	REND. Tm/ha 1/	PRODUCCION (En tm)
NICOYA	28	24	672
CARRILLO	2.450	24	58.800
NANDAYURE	171	22	3.762
LIBERIA	1.950	25	48.750
TOTAL R. CHOROTEGA	4.599	24	111.984
BARRANCA (Chomes)	37	22	814
OROTINA	300	22	6.600
TOTAL R. PAC. CENTRAL	337	22	7.414
TOTALES	4.936	24	119.398

1/ Se anotó un mismo rendimiento para efectos de estimar producción, en los casos en que aún no se ha reportado.

Fuente: SIM/CNP con información de las Direcciones Regionales.

Según los últimos datos de producción detallados disponibles, las principales áreas de siembra en Costa Rica están en la Región Chorotega y el Pacífico Central. El mejor rendimiento por hectárea lo tienen las fincas localizadas en el cantón de Liberia, seguidas de las de Nicoya y Carillo con 25, 24 y 24 tm/ha respectivamente.

En esas zonas, se estima que la actividad da empleo directo a unas 10,000 personas e indirecto a otras 5,000¹.

Suelen clasificarse en melones de verano y de invierno y los primeros a su vez en reticulados y cantalupos. Las variedades más comercializadas son la variedad Cantaloupe y la variedad Honey Dew.

¹ http://www.nacion.com/ln_ee/2008/abril/01/economia1480858.html

La mayor parte de la producción nacional se destina a la exportación y según las cifras más recientes de la Cámara Nacional de Productores de Melón, en verano se destinan aproximadamente 9,600 hectáreas a la producción. Además otras 50 hectáreas se cultivan en la época lluviosa (invierno) y se destina primordialmente al mercado local². Se calcula que en el año 2000 había 6,500 ha destinadas al cultivo de melón, 12,700 en el año 2005 y 9,000 en el año 2007³.

El melón es un cultivo sumamente delicado. No resiste el frío, las heladas más débiles lo matan. Requiere suelos frescos, y preferiblemente con buen drenaje. No es recomendable para suelos pesados. Ejemplo de ello es la reducción en 77,000 toneladas métricas (35%) en la estimación de la producción para el 2008, a consecuencia de las lluvias inesperadas en diciembre, enero y febrero pasados, el ataque de enfermedades (principalmente virosis y cochinilla) y otros problemas en los mercados internacionales, particularmente la disminución en la demanda generada por la prohibición de Estados Unidos a la importación de melones procedentes de Honduras, debido a que se les encontró contaminación con salmonela⁴.

ISO 9001-2000

b. Posicionamiento de Costa Rica en relación con sus competidores

Según las estadísticas internacionales más recientes para el año 2004, China fue el mayor productor de melón del mundo con más de 14 millones de toneladas de producción y según la ficha técnica de Melón de la FAO (2006), en dicho país se cosechó más del 32% de la cosecha mundial de melón⁵. Le siguen en importancia Turquía, Irán, Estados Unidos y España.

² http://www.nacion.com/ln_ee/2008/abril/22/economia1507667.html

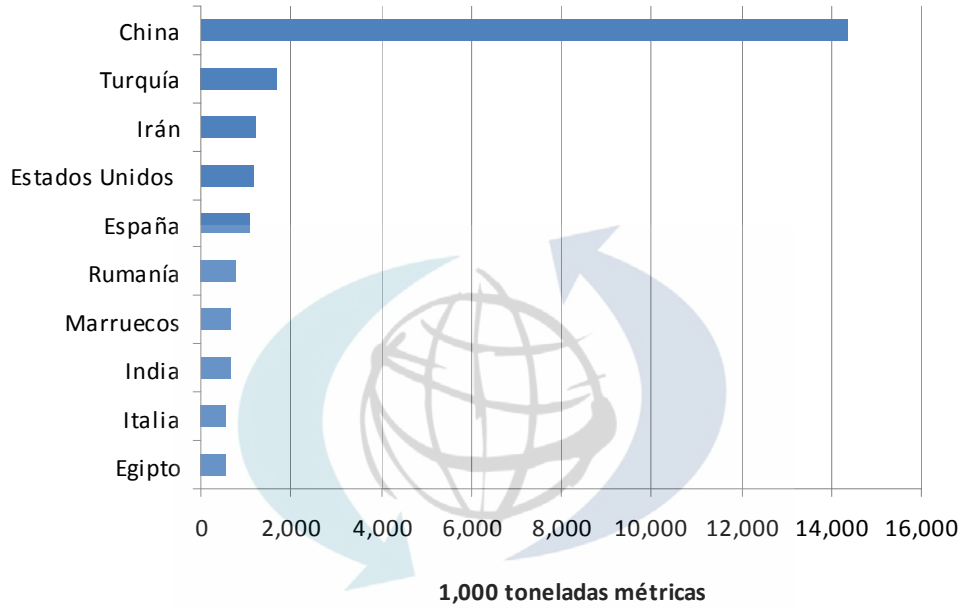
³ http://www.nacion.com/ln_ee/2007/junio/08/economia1124588.html y

http://www.nacion.com/ln_ee/2008/abril/01/economia1480858.html

⁴ Este tipo de prohibiciones no son algo nuevo. Otros mercados como México (en el año 2002) sufrieron situaciones similares.

⁵ Aunque no se especifica a qué año corresponde la cifra.

Gráfico 1. Producción mundial de melón, principales 10 países, 2004



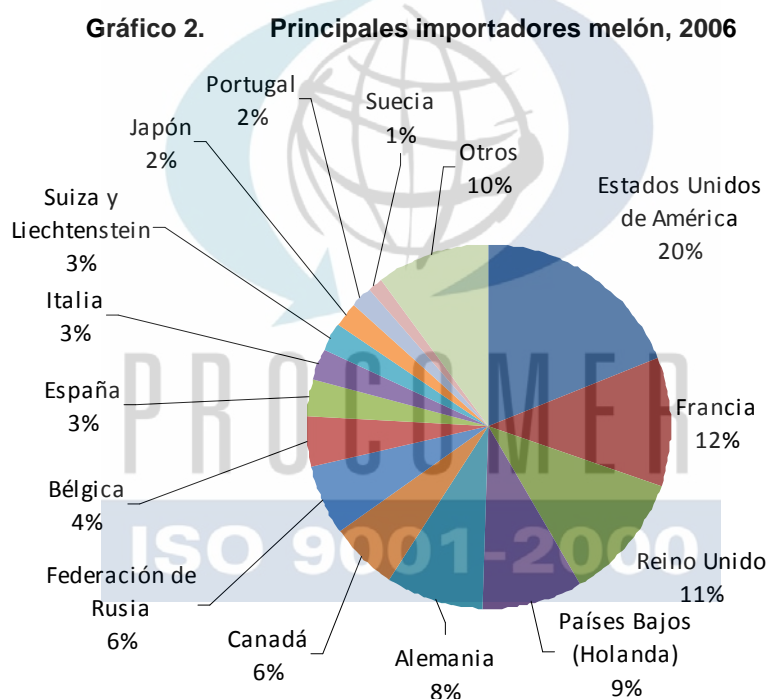
Fuente: USDA, datos de 2004.

Para dicho año, se estimó que la producción de Costa Rica fue de 226.8 mil toneladas métricas.

2. Mercados externos

a. Mercado internacional

El principal país importador de melones frescos (0807.19), es Estados Unidos que importa el 20% del valor comercializado a nivel mundial. Otros países destacados son Francia (12%), Reino Unido (11%) y Holanda (9%).



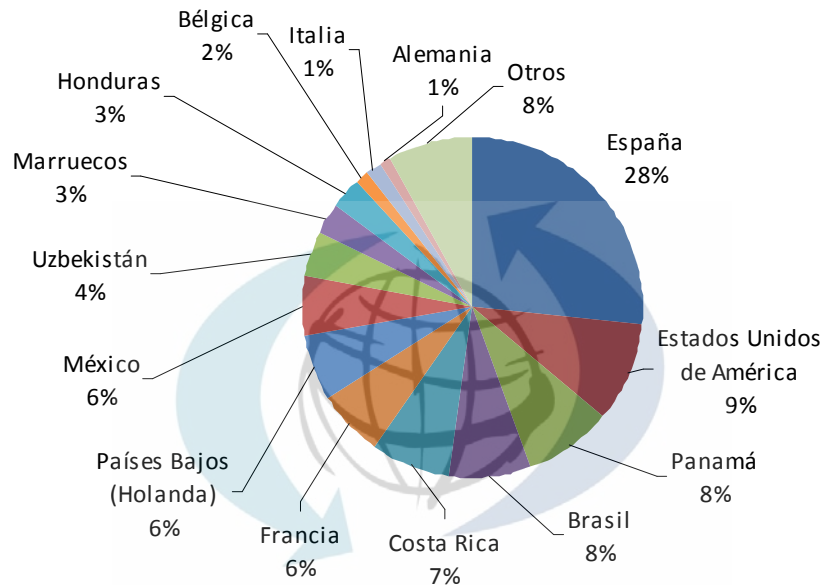
Fuente: Elaboración propia con datos de Trademap

Entre el año 2002 y el año 2006 el mercado mundial de melones frescos (medido por las importaciones) creció en promedio 11% anualmente (4% entre 2005 y 2006) y el valor total de las importaciones, reportado por los diferentes países, asciende a US\$ 1,380 millones (CIF).

Entre tanto, los principales vendedores melón son España, Estados Unidos, Panamá, Brasil y Costa Rica entre los cuales concentran el 60% de las exportaciones mundiales.



Gráfico 3. Principales exportadores de melón, 2006



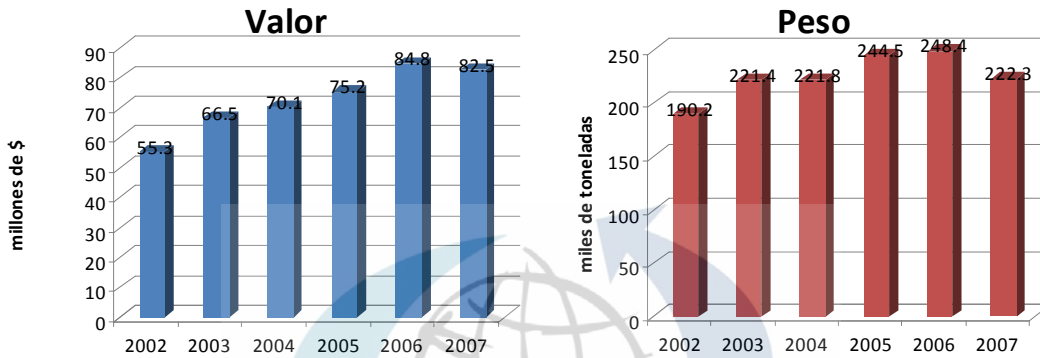
Fuente: Elaboración propia con datos de Trademap

Para el año 2006, las exportaciones de melón de Costa Rica representaron el 7% del valor las exportaciones mundiales de dicho producto y aproximadamente el 13% del volumen.

b. Exportaciones costarricenses de melón

Entre el año 2002 y el año 2007 las exportaciones de melón (0807.19.00.00) pasaron de US\$55.3 millones a US\$82.5 millones, habiendo alcanzado un máximo histórico de US\$84.8 millones el año 2006. Este aumento significó un crecimiento anual promedio de 8.6%.

Gráfico 4. Exportaciones costarricenses de melón, 2007

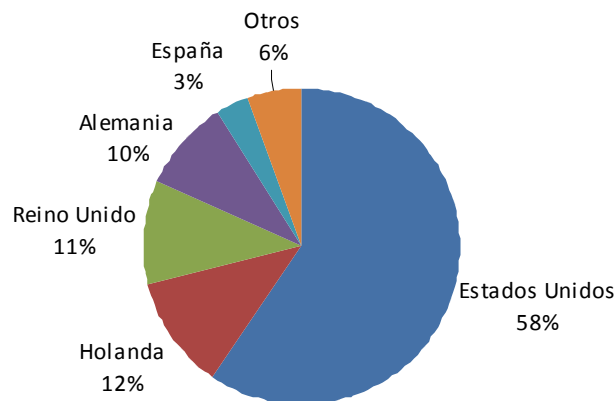


Fuente: PROCIMER

El volumen de dichas exportaciones igualmente creció hasta el año 2006 y cayó el último año, pasando de 190.2 mil toneladas a 222.3 mil toneladas, tras un máximo histórico de 248.4 mil toneladas en el año 2006.

El principal destino de las exportaciones de melón fresco durante el año 2007 fue Estados Unidos, a quienes se vendió más del 58% del total exportado. En conjunto, el 40% de las exportaciones se dirigió a los países de la Unión Europea, lo que hace de esa la región el segundo destino de exportación.

Gráfico 5. Exportaciones costarricenses de melón fresco según principales mercados, 2007



Fuente: PROCIMER

c. Exportaciones de los principales competidores de Costa Rica

En términos generales, hay que destacar a Costa Rica como uno de los principales exportadores mundiales de melón del mundo. Sin embargo, sus principales competidores están en la región: Guatemala, Panamá, México y Honduras.

Gráfico 6. Exportaciones de melón de Costa Rica y sus principales competidores, 2007



Fuente: Elaboración propia con datos de Trademap

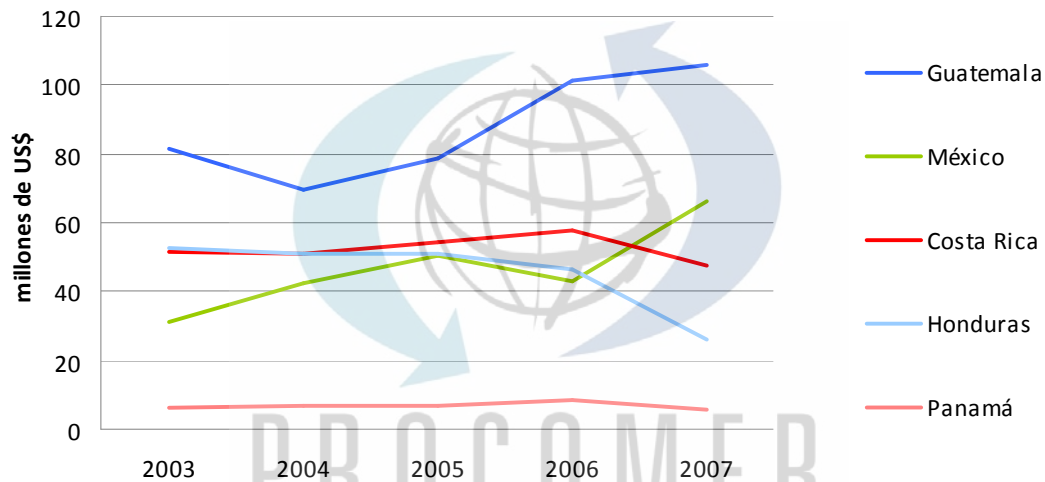
En conjunto, estos 5 países suplen el 98% de los melones importados por los Estados Unidos. Guatemala destina el 85% de sus exportaciones de melón al mercado estadounidense, los hondureños el 89% y los mexicanos el 79%. Panamá es el único país que destina una proporción mayor de sus exportaciones al mercado europeo pues sólo exporta el 18% hacia Estados Unidos, mientras el 82% lo envía a la Unión Europea. España, que es el principal exportador mundial, destina el 96% de sus exportaciones a la Unión Europea⁶.

Después del año 2002, y tras la caída en las exportaciones de melón de México a los Estados Unidos, Guatemala y Costa Rica se convirtieron en los principales suplidores del producto a ese mercado, hasta el año 2007, cuando México

⁶ Cálculos propios con base en datos de Trademap para el año 2006.

desplazó del segundo lugar a Costa Rica. Las importaciones de Estados Unidos desde estos 3 países representaron el 86% del total este último año, 9% más que en 2006.

Gráfico 7. Estados Unidos: Importaciones de melón según principales países de origen



Fuente: Elaboración propia con datos de Trademap

PROCOMER
ISO 9001-2000

3. Aspectos técnicos para el comercio

a. Barreras arancelarias

El melón ingresa libre de aranceles a los Estados Unidos, como país beneficiario de la Iniciativa de la Cuenca del Caribe (ICC), mientras el arancel de Nación Más Favorecida (NMF) es varía entre 6.3% y 29.8% según el tipo de melón y el periodo del año. Dicho trato se mantiene en el Tratado de Libre Comercio negociado con Estados Unidos (CAFTA, por sus siglas en inglés) y que sólo aguarda el cumplimiento de los compromisos asumidos por Costa Rica (Agenda Complementaria) para su entrada en vigencia. Trato similar reciben las exportaciones que se realizan a la Unión Europea a través del Sistema Generalizado de Preferencias (SGP) con ingreso libre, mientras el arancel de NMF vigente en ese mercado es de 8.8%.

b. Barreras no arancelarias

Estados Unidos regula la comercialización de fruta fresca a través de permisos de importación, que deben ser solicitados para poder realizar envíos. Se requieren certificados fitosanitarios cuando se exigen declaraciones o tratamientos adicionales. Actualmente el producto sí es admisible desde Costa Rica. Los melones 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 ingreso⁷.

En relación con los límites y tolerancias de pesticidas y residuos químicos, la Environmental Protection Agency (EPA, Agencia de Protección del Medio Ambiente de Estados Unidos) es la entidad encargada de establecerlos y al igual que la APHIS, realiza la inspección a través de los funcionarios de PPQ en los puertos de entrada. La EPA compila una base de datos de las tolerancias

⁷ Ver <http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/getfile?dDocName=STELDEV3019704>

máximas, o límites máximos de residuos (LMR) en alimentos⁸.

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.

En el caso de Europa, se debe cumplir primeramente con los requerimientos técnicos establecidos en el Reglamento (CE) No. 1615/2001⁹, que define las generalidades relativas a calidad, calibrado, tolerancias, presentación y mercado para la comercialización de melones en la Unión Europea. Además, para poder ingresar el producto al mercado europeo se suele solicitar el cumplimiento de ciertos requisitos, como la norma EurepGap¹⁰ que tienen relación con buenas prácticas agrícolas. Estos requisitos están asociados con el Manejo Integrado de Plagas (MIP) y con el Manejo Integrado de Cultivos. A su vez, estas disposiciones buscan incentivar el uso de la norma HACCP, que busca analizar y manejar los puntos críticos en la producción que representan peligro para el consumidor.

Actualmente existen un gran número de certificaciones en el mercado europeo tendientes a resaltar diversas características de los productos, o a certificar procesos de producción. No existe sin embargo una certificación que regule todos los aspectos sociales, ambientales, de trazabilidad que muchas veces son exigidos por el cliente.

Además, deben considerarse los requerimientos y principios generales sobre la inocuidad de los alimentos y los distintos reglamentos que regulan sus diferentes aspectos; los requisitos fitosanitarios; controles oficiales en frontera y en el caso

⁸ Ver <http://www.epa.gov/pesticides/food/viewtols.htm>

⁹ Ver <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32001R1615:ES:NOT>

¹⁰ Esta certificación fue desarrollada por un grupo de minoristas europeos, y es exigida por estos para la venta de productos dentro de ellos, sin embargo, no consiste en un sello que el consumidor final pueda distinguir. Se debe tener en cuenta que EurepGap no tiene un carácter oficial, es decir, no es un requisito de importación gubernamental, aunque si cumple con los estándares exigidos de trazabilidad y buenas prácticas agrícolas. Eurepgap es una certificación desarrollada con el propósito de atender las preocupaciones de los consumidores acerca de la seguridad alimentaria, el bienestar de los animales y la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores. Para más información se puede consultar la página www.eurepgap.org

de los productos orgánicos su respectiva normativa (ver Anexo 1).



4. Precios internacionales

Según la información recabada por el Consejo Nacional de Producción (CNP), se presentan en el Cuadro 2 algunos precios de melón en el mercado norteamericano para la semana del 30 de marzo al 5 de abril del 2008.

Cuadro 2. Precios Broker del melón en el mercado norteamericano, US\$/kg/caja

Variedad	Destino	Origen	Empaque	Tamaño	Precio mínimo	Precio máximo
CANTALOUPS	MIAMI	Guatemala, Costa Rica	1/2 cartons	12s	8.85	10.85
CANTALOUPS	MIAMI	Guatemala, Costa Rica	1/2 cartons	15s	8.85	10.85
CANTALOUPS	MIAMI	Guatemala, Costa Rica	1/2 cartons	18s	8.85	10.85
CANTALOUPS	MIAMI	Guatemala, Costa Rica	1/2 cartons	6s	5.85	7.85
CANTALOUPS	MIAMI	Guatemala, Costa Rica	1/2 cartons	9s	8.00	10.50
CANTALOUPS	MIAMI	Guatemala, Costa Rica, Honduras	1/2 cartons	12s	8.85	10.85
CANTALOUPS	MIAMI	Guatemala, Costa Rica, Honduras	1/2 cartons	15s	8.85	10.85
CANTALOUPS	MIAMI	Guatemala, Costa Rica, Honduras	1/2 cartons	18s	8.85	10.85
CANTALOUPS	MIAMI	Guatemala, Costa Rica, Honduras	1/2 cartons	6s	5.85	7.85
CANTALOUPS	MIAMI	Guatemala, Costa Rica, Honduras	1/2 cartons	9s	8.00	10.50
HONEYDEWS	MIAMI	Guatemala, Honduras, Panama	2/3 cartons	5s	7.85	9.85
HONEYDEWS	MIAMI	Guatemala, Honduras, Panama	2/3 cartons	6s	7.85	9.85
HONEYDEWS	MIAMI	Guatemala, Honduras, Panama	2/3 cartons	8s	7.85	9.85
HONEYDEWS	MIAMI	Guatemala, Honduras, Panama	2/3 cartons	9s	8.00	9.85

Fuente: Caribbean Basin SIM/CNP, fecha: 30 de marzo a 5 de abril de 2008.

5. Tendencias de consumo

El melón es un producto popular tanto en Estados Unidos como en Europa. En el primer país el consumo medio anual de melón se ha mantenido más o menos estable en 6.8kg durante más de 15 años, en el segundo, por ejemplo en España, el consumo medio anual se estimó en 7.8kg el año 2000.

Es posible que no haya mucho que escudriñar en cuanto al consumo de melón, sin embargo sí es importante recalcar de nuevo la importancia del cuidado de la calidad y la inocuidad del producto. El caso de México y más recientemente de Honduras evidencia que tanto las agencias control como el mercado castigan fuertemente los casos de productos contaminados y se lleva tiempo en volver a recuperar la confianza de los consumidores.

Además, el melón, como fruta no escapa a las tendencias de consumo y usos. Entre los principales ejes se pueden citar: placer, salud, *fitness* y conveniencia, como se desprende de los estudios realizados por la firma XTC, que en su “Árbol de Tendencias” incluye 15 tendencias mundiales, asociadas a los cuatro ejes citados.

El consumo de melón se ha mantenido alto por diferentes razones, entre ellas: conciencia sobre sus propiedades saludables, mayor disponibilidad a través del año, mercadeo creativo y mejoras en las variedades (Boriss et al; 2006:1).

Se consume primordialmente como fruta fresca y su consumo aumenta en las épocas veraniegas debido a su alto contenido de agua. Como producto fresco consume como fruta fresca entera o rebanada en ensaladas y cócteles, se pueden hacer jugos, dulces y helados caseros y es buen acompañante para las carnes.

Se utilizan regularmente como postres, aperitivos (snaks), en ensaladas de frutas,

en desayunos y en días de campo, por lo que se le puede asociar con tendencias de placer como producto exótico y de variedad de sentidos es decir, genera en los consumidores la expectativa de nuevos sabores y tipos de comida, así como nuevas sensaciones a través aromas, colores y la imaginación.

Algunas de las últimas estrategias de mercadeo se han enfocado en muestras de producto pre cortado, barras de ensaladas en locales y otras estrategias para acercarse al mercado de venta de porciones simples y hogares más pequeños. Además, el desarrollo de nuevas variedades sin semillas e híbridas más dulces han contribuido a popularizar el producto y disminuir el número de “malas experiencias” al consumir el producto (Boriss et al; 2006:1). Estos usos acercan al melón a las tendencias de conveniencia, al presentarlo como un producto de fácil manipulación, de ahorro en tiempo en su preparación y de posibilidad de consumo en cualquier momento y lugar (nomadismo).

Como producto procesado se pueden preparar jugos, néctares, dulces, confituras y mermeladas. Además se valora por sus cualidades nutricionales y saludables. Se le atribuyen cualidades diuréticas y también son ricos en vitamina B y C lo que le otorga propiedades beneficiosas para la piel y los nervios, entre otros. Además, estudios recientes señalan que ciertos componentes del melón amargo (muy consumido medicinalmente en Asia), permitirán desarrollar nuevos fármacos para tratar la diabetes y la obesidad¹¹. Todos estos beneficios asocian al melón a los ejes de salud y fitness, por sus propiedades naturales, medicinales y dietéticas y de energía-bienestar.

¹¹ Para más detalles se puede ver la nota sobre el artículo de la Revista “Chemistry & Biology” de marzo de 2008 en http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/spanish/news/fullstory_63322.html

Bibliografía consultada

Boriss, Hayley et al (2006). Commodity Profile: Melons. University of California, Agricultural Marketing Resource Center. Documento en: <http://aic.ucdavis.edu/profiles/Melons-2006.pdf> consultado el 23 de marzo de 2008.

CNP (2002). Análisis del mercado de melón. Consejo Nacional de Producción, Servicio de Información de Mercados, Boletín 1 Año 7. Documento disponible en: http://www.mercanet.cnp.go.cr/SIM/Frutas_y_Vegetales/documentospdf/Mel%C3%B3n_Mar02.pdf consultado el 23 de marzo de 2008.

FAO (2006). Fichas técnicas: Melón. Documento disponible en: <http://www.fao.org/inpho/content/documents/vlibrary/ae620s/Pfrescos/MELON.HTM#a2> consultado el 23 de marzo de 2008.

Monge Zúñiga, Álvaro (1996). Costa Rica pequeño gran exportador de productos no tradicionales. COMEX. Documento disponible en: <http://www.comex.go.cr/difusion/ciclo/1996/amonge.htm> consultado el 23 de marzo de 2008.

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.

Anexo

Anexo 1: Requisitos de inocuidad, fitosanitarios, controles en frontera y de producción orgánica para la importación de melón a la Unión Europea

a. Requisitos sobre inocuidad

- 1 Reglamento (CE) No. 178/2002, por el que se establecen los principios generales sobre la inocuidad de los alimentos. Incluye aspectos sobre la trazabilidad, equivalencia y la responsabilidad de los operadores, entre otros.
- 2 Reglamento (CE) No. 852/2004 sobre la higiene de los productos alimenticios.
- 3 Límite máximo de residuos de plaguicidas en los alimentos (normativa en constante cambio y que se planea unificar).
 - o Directivas 90/642/CEE y 2006/53/CE; relativa a la fijación de los contenidos máximos de residuos de plaguicidas en determinados productos de origen vegetal, incluidas las frutas y hortalizas
 - o Directiva 76/895/CEE; relativa a la fijación de los contenidos máximos de residuos de plaguicidas en las frutas y hortalizas.
 - o Directiva 2006/59/CE: sobre los límites máximos de residuos de carbaril, deltametrin, endosulfan, fenitrotrion, metidation y oxamil.
 - o Reglamento (CE) No. 396/2005: límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- 4 Contenido máximo de contaminantes en los productos alimenticios: Reglamento (CE) No. 1881/2006.
- 5 Reglamento (CE) No. 1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

b. Requerimientos fitosanitarios

- 1 Certificado fitosanitario (libre de plagas – para el producto en fresco).
 - o Directiva 2000/29/CE

c. Controles oficiales en frontera

- 2 Control documental, control de identidad, control físico.
 - o Reglamento (CE) No. 882/2004
- 3 Sistema de alerta rápida:

d. Normativa relativa a la producción orgánica:

- 1 Reglamento (CE) No. 2092/91
 - o Costa Rica fue certificada como tercer país en el 2003, la certificación fue ratificada en el 2006.

Fuente: COMEX

