



Promotora del Comercio Exterior de Costa Rica
Dirección Estudios Económicos



Perfil Producto Pescado

PROCOMER

ISO 9001-2000

Lindsay Flores Quirós

Agosto 2007

En el presente documento se estudia la situación actual de la producción y exportación de pescado 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	7
A. Descripción General del Sector Pesquero y Acuícola	8
B. Sector Acuícola	10
C. Sector Pesquero	13
2. MERCADOS EXTERNOS	15
A. Importaciones mundiales.....	15
B. Mercados destacados de importación.....	18
a. Japón	18
b. Estados Unidos	18
c. Otros.....	20
C. Exportaciones de Costa Rica	20
D. Principales Competidores	24
a. Principales productores mundiales	24
b. Principales exportadores mundiales	29
c. Otros Competidores destacados	32
3. PRECIOS INTERNACIONALES	36
4. TENDENCIAS DE USO Y CONSUMO.....	41
A. Aumento vertiginoso del consumo de tilapia	41
a. Caso de Estados Unidos.....	42
b. Los mercados europeos.....	44
B. Surgimiento de un mercado para la tilapia “conservada”	46
5. ASPECTOS TÉCNICOS	48
A. Acceso al mercado de Estados Unidos.....	48
B. Acceso al Mercado de Europa	53
a. Aranceles preferenciales.....	53
b. Contingentes arancelarios.....	54
c. Requisitos sanitarios y fitosanitarios.....	55
d. El caso de los productos acuícolas de Costa Rica en la UE	56
C. ACCESO AL MERCADO DE JAPÓN	57
a. Ley de Sanidad de Alimentos.....	57
b. Procedimiento de Importación de Alimentos en Japón	59
c. Simplificación de las Importaciones	60
d. Cuotas de Importación	62
Anexos	63
Cuadro No. 24	63
Cuadro No. 25	65
Cuadro No. 26	67
Cuadro No. 27	69
Cuadro No. 28	71
Sistema Generalizado de Preferencias UE.....	73

Resumen Ejecutivo

Desde hace muchos años la pesca en Costa Rica tiene una gran importancia social y económica, sobretodo por su contribución al empleo en áreas marginales del país, y más recientemente la producción acuícola de tilapia y trucha también se ha incorporado como una importante actividad generadora de empleo.

En conjunto, el sector pesquero y acuícola ha decaído drásticamente en el período 2002-2005, no obstante esa disminución sostenida de la producción en los últimos años se debe principalmente a disminuciones en la pesca marítima o de captura, la cual ha perdido importancia relativa con respecto a la producción acuícola, que en el año 2002 representaba un 19% de la producción total de pescado y en el 2005 representó un 30%. Esta mayor relevancia de la acuicultura se relaciona con los costos mayores que implica la pesca o extracción comercial de las especies involucradas.

Por otra parte un 60% de las capturas corresponden a la flota nacional y el restante 40% a la flota extranjera, principalmente la flota atunera internacional. Las principales especies pescadas por flota nacional son: dorado (16%), sardina (15%), tiburón (13%) y atún (12%).

De la producción acuícola y de captura en conjunto, desde el 2002 se exporta más del 50%. Sin embargo, el valor total de las exportaciones costarricenses de pescado ha decrecido en los últimos cinco años, experimentando una disminución del 24%. Los principales productos pesqueros de captura que exporta Costa Rica son atún y tiburón (incluyendo aletas), que representan 29% y 12% del valor total de las exportaciones de pescado, respectivamente.

De los productos acuícolas, aunque hay producción local de truchas, el único pescado que se exporta es la tilapia (incluyendo tilapia entera, filetes, pieles, cabezas y escamas) y aportan un 21% al total de pescado exportado.

Por otra parte, las importaciones mundiales de pescado (incluyendo capturas y cultivo) han aumentado continuamente desde el 2002 hasta el 2005 mostrando un crecimiento total de 39%. El principal importador mundial es Japón, seguido de cerca por Estados Unidos y luego España, China y Tailandia.

La producción acuícola mundial ha venido en aumento desde el 2002, para un crecimiento total de 18%. El principal país productor es China con un 62%, país sobre el cual es importante mencionar que un 5% de su producción acuícola corresponde a tilapia. Un segundo productor acuícola importante es la India (9%).

La producción acuícola de tilapia, específicamente, representó un 7% de la producción acuícola total mundial en el 2005 y ha venido creciendo aceleradamente en los últimos años.

Por otra parte la producción pesquera de captura también ha aumentado pero a un ritmo mucho menor. Los principales países productores son China y Perú, con 15% y 11% de participación respectivamente. Sin embargo, de esos países únicamente China compite con los productos costarricenses.

Las exportaciones mundiales de pescado (incluyendo capturas y cultivo) han crecido desde el año 2002 al 2005. Los exportadores mundiales más destacados son Estados Unidos, Noruega, Tailandia y China. Costa Rica y Honduras son los principales exportadores de la región Centroamericana.

Con respecto a los precios, existen grandes diferencias dependiendo de las características del producto y del mercado. Un claro ejemplo es el precio de los

filetes de tilapia, ya que este varía drásticamente dependiendo de si se trata de filete fresco o congelado. El mayor productor mundial de filete de tilapia congelado es China, y ofrece este producto a muy bajo precio, por tal razón los países latinoamericanos se han concentrado en la comercialización de filete fresco de tilapia. Éste se vende en mucho menor volumen pero a un precio relativamente más alto y de esa forma se trata de evadir la fuerte competencia China.

En los últimos años, la pesca marítima mundial ha disminuido su crecimiento mientras que la demanda de alimentos ha aumentado significativamente en todo el mundo. La única forma de llenar el vacío entre la reducción de la captura pesquera y el incremento de la demanda mundial es a través de la acuicultura, de forma que ésta ha venido a ser la solución para la demanda creciente de pescado en el mundo entero. La tilapia ha absorbido gran parte de ese aumento de la demanda mundial de pescado por ser un pez apto para ser cultivado, y además tener un bajo costo. Además, en Estados Unidos es un producto muy gustado al igual que en Europa.

ISO 9001-2000

Conjuntamente, la tendencia más reciente en los mercados internacionales es el aumento de la demanda de tilapia “conservada”, esto consiste en un producto de tilapia con valor agregado, como por ejemplo “empanizados” de filetes de tilapia y filetes de tilapia con la adición de limón, pimienta, hierbas u otras especias.

1. PRODUCCIÓN EN COSTA RICA

El sector pesquero y acuícola en Costa Rica tiene una gran importancia social y económica como fuente generadora de divisas pero sobretodo por su contribución al empleo en áreas marginales y económicamente deprimidas como son las áreas costeras del país.

En el año 2002 el aporte del sector pesquero, incluyendo acuicultura, al Producto Interno Bruto fue de un 0,75%, sin embargo esto ha venido disminuyendo, ya que en el 2006 se registró un aporte de 0,42%.

Con respecto a la generación de empleo, durante varios años, la actividad de la pesca artesanal en pequeña escala, sobre todo del litoral Pacífico ha venido absorbiendo mano de obra del sector agrícola y ganadero.

De acuerdo con las estadísticas del INEC, en el 2006, el sector pesquero generó 9.265 empleos primarios y se estima que por cada empleo primario se generaron 2 secundarios por lo que el total de empleos generados por esta actividad sería superior a los 27.000. El subsector más importante en la generación de empleo es la pesca marina y dentro de éste la pesca artesanal en pequeña escala. Además, en las plantas procesadoras de camarón y de pescado se estima laboran unas 2.600 personas.

En el caso de la producción acuícola, para el año 2006, INCOPESCA contabilizó 1.207 productores de tilapia y trucha. En cada uno de estos proyectos laboran un promedio de 3 personas con excepción de los de mayor tamaño en donde laboran más de 500 personas por proyecto. Un estimado de empleo indica que de las actividades acuícolas dependen más de 7.000 personas (empleos directos e indirectos) que incluyen personal con acciones gerenciales y de biología acuícola, de campo que hacen labores de mantenimiento de estanques, la alimentación de

los organismos, la pesca y otros que realizan labores de procesamiento, empaque y transporte.

Cuadro No. 1
Costa Rica: Aporte del sector pesca y acuicultura en el PIB,
colones corrientes, 2002-2006

Año	2002	2003	2004	2005	2006
Pesca (1)	34.264	28.816	31.512	35.978	37.560
Acuicultura (2)	11.408	11.809	14.379	14.168	9.975
Total = (1) + (2)	45.671	40.625	45.892	50.147	47.535
PIB total	6.060.878	6.982.288	8.142.428	9.542.858	11.322.819
Pesca y Acuicultura / PIB	0,75%	0,58%	0,56%	0,53%	0,42%

Fuente: Elaboración propia con datos de Banco Central de Costa Rica.

A. Descripción General del Sector Pesquero y Acuícola

Para analizar la producción de pescado en Costa Rica ésta se subdividirá en dos categorías: producción del sector acuícola y producción del sector pesquero o de capturas.

En conjunto, el sector pesquero y acuícola ha decaído drásticamente en el período 2002-2005, presentando un decrecimiento de 19%, no obstante esa disminución sostenida de la producción en los últimos años se debe principalmente a disminuciones en la pesca marítima, la cuál ha perdido importancia relativa con respecto a la producción acuícola, que en el año 2002 representaba un 19% de la producción total de pescado y en el 2005 representó un 30%. En promedio la producción total de pescado ha venido decreciendo un 7% anual¹.

Además es importante destacar la importancia de la flota internacional, ya que en el año 2005 aportó el 46% de la producción total.

¹ En este documento para el crecimiento promedio se utiliza una tasa de crecimiento geométrica, dicha tasa estandariza el crecimiento tomando en cuenta el primer y último año, no considera las variaciones interanuales durante el período.

De la producción acuícola y pesquera en conjunto, desde el 2002 se exporta más del 50% (ver cuadro No. 3)

Cuadro No. 2
Costa Rica: Producción Pesquera y Acuícola*
(TM), 2002 – 2005

Año	Pesca Marítima	Sector Acuícola	Total Nacional	Flota extranjera (1)	Flota extranjera (2)	Total extranjero	Gran total
2002	24.545	13.690	38.235	32.040	3.154	35.195	73.430
2003	19.026	15.192	34.218	35.306	6.031	41.337	75.555
2004	14.530	19.502	34.032	24.227	5.646	29.873	63.905
2005	14.140	17.850	31.990	22.000	5.337	27.337	59.327

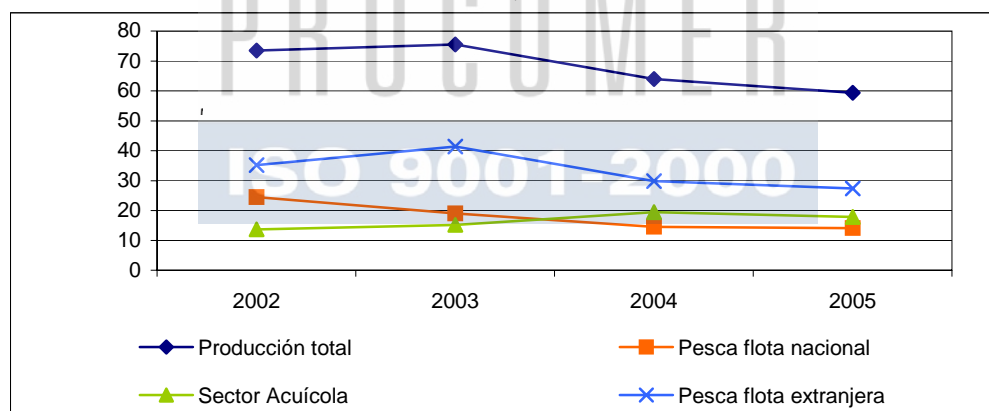
Fuente: Departamento de Estadística Pesquera - INCOPESCA.

(1) Se refiere a la flota atunera internacional.

(2) Se refiere a la flota liniera internacional.

*no incluye producción de mariscos

Gráfico No. 1
Costa Rica: Evolución de la producción de pescado
Miles de TM, 2002-2005



Fuente: Elaboración propia con datos de INCOPESCA.

Cuadro No. 3
Costa Rica: Grado de internacionalización de la producción de productos pesqueros y acuícolas² (TM)

	2002	2003	2004	2005
Exportaciones	44.783	41.010	31.641	30.744
Producción	73.430	75.555	63.905	59.327
% exportado	61%	54%	50%	52%

Fuente: PROCOMER con datos de producción de INCOPESCA.

B. Sector Acuícola

La acuicultura se define como la actividad que tiene por objeto la producción de recursos hidrobiológicos organizada por el hombre y se perfila a nivel mundial como la alternativa más viable para incrementar el suministro de recursos alimenticios que demandará la humanidad en el presente siglo. (FAO)³

En Costa Rica, la acuicultura, ha adquirido una gran importancia, especialmente desde el punto de vista empresarial. Además, el volumen de la producción ha aumentado, pasando de 13.690 toneladas en el 2002 a un total cercano a 18.000 en el 2005. Por otra parte, las hectáreas empleadas en esta actividad casi se han triplicado, alcanzando 633 hectáreas en el 2005. Esta mayor relevancia de la acuicultura se relaciona con los costos mayores que implica la pesca o extracción comercial de las especies involucradas.

En la actualidad la acuicultura en Costa Rica, está casi totalmente dominada por la de tipo continental de agua dulce, con énfasis en el cultivo de peces, específicamente truchas (3%) y tilapia (97%), con grandes producciones de tilapia

² Para analizar el grado de internacionalización del pescado se utilizaron los datos de toneladas exportadas de pescado de PROCOMER que incluyen las partidas 0302, 0303, 0304, 0305 y 1604. Y para la producción se utilizaron los datos de INCOPESCA, también en toneladas, de esta forma se obtuvo una estimación del porcentaje exportado que permite tener una aproximación del grado de internacionalización de la producción de pescado en Costa Rica.

³ Resumen informativo sobre la pesca por países, República de Chile, 2005. Tomado de: <http://www.fao.org/fi/fcp/es/CHL/profile.htm>

destinadas a atender mercados internacionales (filete). En el 2005 se contabilizaron 815 proyectos acuícolas de tilapia y 309 de trucha. La producción de trucha es muy modesta y esta totalmente destinada al mercado interno (INCOPECSA)⁴.

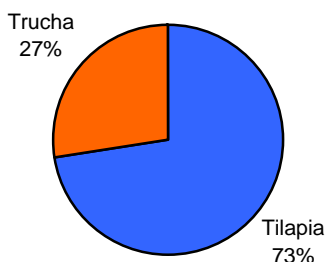
En nuestro país el ente rector de la acuicultura es el Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura (INCOPECSA). Esta entidad a través de su Departamento de Acuicultura, brinda asistencia técnica para el establecimiento de proyectos acuícolas en las áreas de cultivo de tilapia y cultivo de trucha; y para complementar este tipo de apoyos, imparten un programa de capacitación y divulgación de la actividad, organizan y coordinan eventos de carácter científico y técnico relacionados con la acuicultura. Asimismo, se encarga de la producción y suministro de semilla para proyectos de piscicultura.

Cuadro No. 4
Costa Rica: Producción acuícola de trucha y tilapia
(Ha, TM) 2002 – 2005

Especie	Tilapia		Trucha		Total	
	Hectáreas	Toneladas	Hectáreas	Toneladas	Hectáreas	Toneladas
2002	219	13.190	5,7	500	225	13.696
2003	222	14.679	6,5	513	229	15.199
2004	420	18.987	6,7	515	427	19.509
2005	625	17.328	8,5	522	634	17.858

Fuente: Elaboración propia con datos de INCOPECSA

Gráfico No. 2
Costa Rica: Número de proyectos acuícolas
según especie, 2005



Fuente: Elaboración propia con datos de INCOPECSA.

⁴ <http://www.infoagro.go.cr/incopesca/Acuicultura.htm>

Los esquemas tecnológicos que fueron introducidos inicialmente en el país han evolucionado, desde los sistemas extensivos donde se utilizaba una densidad de siembra muy baja (utilizando el concepto de producción a bajo costo, para abastecer de alimento rico en proteínas a las poblaciones rurales del país, que generalmente tenían muy poco acceso a la carne), hasta los sistemas semi-intensivos, intensivos y superintensivos donde se utilizan densidades de siembra altas (desde 15, 50 hasta 100 y más peces por metro cúbico) cuyo propósito es la rentabilidad económica.

En los primeros esfuerzos de acuicultura extensiva se pretendió utilizar los recursos que cada campesino tuviera en su parcela, aprovechando en primer lugar, las excelentes condiciones hídricas que presenta el país y en segundo lugar los hábitos alimenticios de la tilapia, ya que es un pez poco selectivo en cuanto a los alimentos que ingiere.

Con el tiempo y después de superar una serie de prejuicios que se fueron creando alrededor de la calidad de la carne de tilapia, aunado a una serie de factores favorables como la apertura de un mercado internacional muy importante y el crecimiento de la demanda interna del producto, el interés de cultivar la tilapia como una alternativa más de diversificar la producción agrícola fue creciendo. Igualmente se incrementó la preocupación de las autoridades gubernamentales por mejorar los paquetes tecnológicos existentes, lo cual incentivó la investigación de sistemas de producción que generen mayor rentabilidad económica.

El cultivo de tilapia se puede dar en tres modalidades: Cultivo semi-intensivo de tilapia en estanques de tierra, producción superintensiva de tilapia en pilas circulares de concreto y cultivo de tilapia en jaulas.

C. Sector Pesquero

Este sector se ha reducido en los últimos años, perdiendo importancia relativa con respecto a la acuicultura. Del año 2002 al 2005 la producción pesquera (tanto de flota nacional como extranjera) se ha reducido en más de 18.000 toneladas.

Las principales especies pescadas por flota nacional son: dorado (16%), sardina (15%), tiburón (13%) y atún (12%). Además el 97% de los desembarques se realizan en el litoral Pacífico. Los desembarques de la “cabrilla” y el marlin blanco, se realizan mayormente en el litoral Caribe. Por otra parte un 60% de la producción corresponde a flota nacional y el restante 40% a la flota extranjera, principalmente la flota atunera internacional.

Cuadro No. 5
Costa Rica: Desembarques según grupos comerciales de productos por litoral, TM, 2005

CONCEPTO	PACIFICO	CARIBE	TOTAL NACIONAL	PARTICIPACIÓN %
DORADO	2.394	548	2.395	16,9%
SARDINA	2.279	-	2.279	16,1%
ATUN	1.740	2	1.742	12,3%
POSTA (Tiburón)	1.206	20	1.226	8,7%
PRIMERA PEQUEÑA**	968	240	1.208	8,5%
PESCADO ENTERO PEQUEÑO	994	43	1.037	7,3%
MARLIN BLANCO.	804	1.091	805	5,7%
CLASIFICADO***	617	129	746	5,3%
CAZON (Tiburón)	697	27	725	5,1%
PEZ VELA	631	-	631	4,5%
MARLIN ROSADO	302	210	303	2,1%
TREACHER (Tiburón)	240	-	240	1,7%
PRIMERA GRANDE*	181	-	181	1,3%
PEZ ESPADA	178	2	180	1,3%
PARGO SEDA	164	-	164	1,2%
AGRIA COLA	149	-	149	1,1%
CABRILLA	101	116	101	0,7%
MACO (Tiburón)	20	-	20	0,1%
TOTAL	13.673	467	14.140	100%

Fuente: Elaboración propia con datos de INCOPESCA.

*Corvina reina, róbalo y otros.

**Corvina aguada, picuda, róbalo pequeño y otros

***Lenguado, berrugate, corvina zorra, mero y otros

Cuadro No. 6
Costa Rica: Desembarques según flota pesquera, 2005

	FLOTA PESQUERA	PACIFICO
TOTAL NACIONAL	ARTESANAL	11.225
	SEMI- INDUSTRIAL	3.886
TOTAL EXTRANJERO	ATUNERA EXTRANJERA.	22.000
	LINIERA EXTRANJERA.	5.337
	TOTAL	42.449

Fuente: Departamento de Estadística Pesquera - INCOPECA



2. MERCADOS EXTERNOS

A. Importaciones mundiales

Las importaciones mundiales de pescado han aumentado continuamente desde el 2002 hasta el 2005 pasando de US\$ 36.000 millones a cerca de US\$ 49.000 millones, para un crecimiento total de 39%. En promedio han mostrado un crecimiento de 12% anual.

Gráfico No. 3
Evolución de las importaciones mundiales de pescado US\$, toneladas, 2002-2005

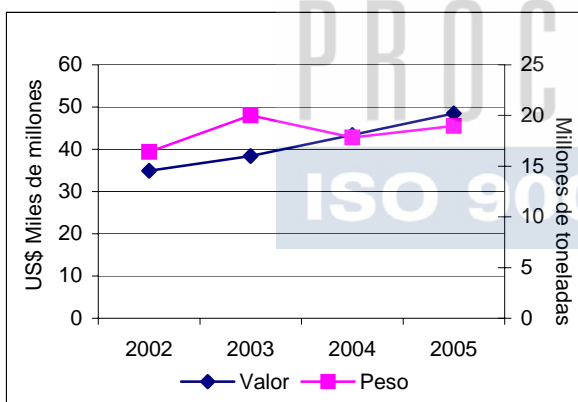
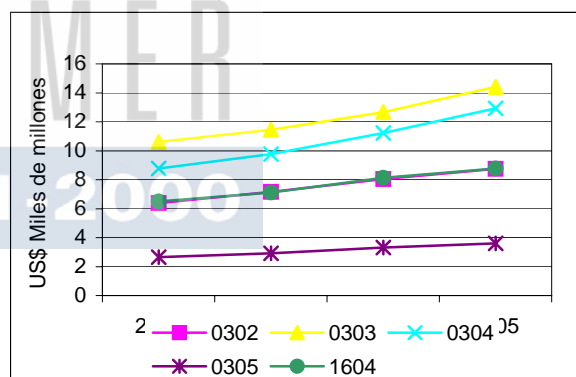


Gráfico No. 4
Evolución de las importaciones mundiales de pescado por partida arancelaria, US\$, 2002-2005



Fuente: Elaboración propia con datos de Trademap.

Para el análisis de las estadísticas de importación de pescado, se utilizarán las siguientes partidas arancelarias (con base en el sistema armonizado):

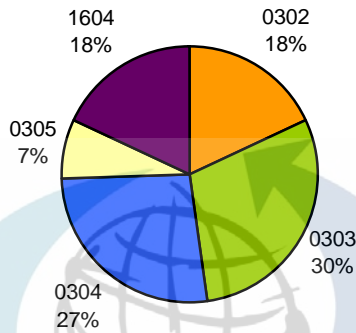
- “Pescado Congelado” (0303), representa 30% del valor importado en el 2005, con un monto de US\$ 14.400 millones. Se registra como principal

importador de estos productos a Japón con 26% seguido por China con 15%.

- “Filetes de pescado” (0304), con más de US\$ 12.900 millones, este grupo de productos aporta un 27%. En este caso Estados Unidos es el principal importador con 22% y luego se encuentra Japón con 15%.
- “Preparaciones y conservas de pescado” (1604), registran más de US\$8.700 millones, abarcando un 18% de las importaciones mundiales de pescado. Este producto es importado principalmente por Japón (15%) y Estados Unidos (12%).
- “Pescado fresco o refrigerado” (0302) representa 18%, alcanzando más de US\$ 8.700 millones. Es importado principalmente por España (13%), seguido muy de cerca por Estados Unidos (12%), Francia (10%) y Japón (9%).
- “Pescado seco, salado o en salmuera, pescado ahumado incluso cocido antes o durante el ahumado, harina, polvo y pellets de pescado, aptos para la alimentación humana” (0305). Aporta 7%, con un monto mayor a US\$ 3.600 millones cuyo principal importador es Hong Kong (11%).

ISO 9001-2000

Gráfico No. 5
Distribución de las importaciones mundiales de pescado por partida arancelaria, 2006



Fuente: Elaboración propia con datos de Trademap.

Gráfico No. 6
Distribución de las importaciones mundiales de "Pescado Congelado" (0303) por país de destino, 2005

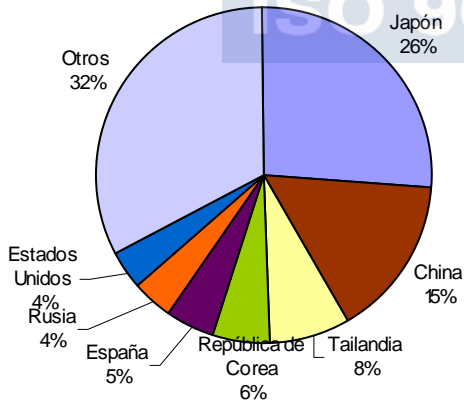
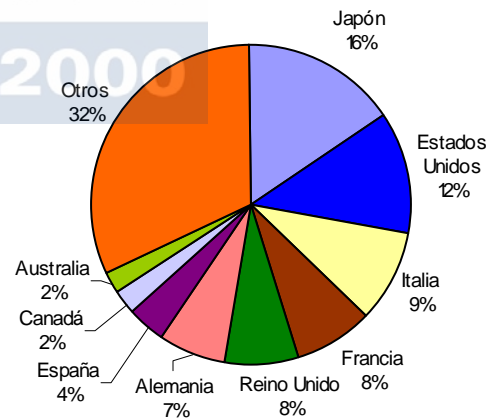


Gráfico No. 7
Distribución de las importaciones mundiales de "Preparaciones y conservas de pescado" (1604) por país de destino, 2005



Fuente: Elaboración propia con datos de Trademap.

B. Mercados destacados de importación

a. Japón

Es el mayor importador de “Pescado Congelado” (0303) con aproximadamente US\$ 3.800 millones y “Preparaciones y conservas de pescado” (1604) con US\$ 1.400 millones en el año 2005. Esto no es casualidad, ya que Japón es el principal consumidor de pescado en el mundo. En este país asiático el pescado se incluye en casi todos los platillos y es un producto arraigado en la cultura y hábitos alimenticios de los japoneses.

Sus importaciones de “Pescado Congelado” (0303) provienen principalmente de Estados Unidos (21%), Taiwán (15%), Rusia (13%) y Chile (12%) y las de “Preparaciones y conservas de pescado” provienen principalmente de China (65%) y Tailandia (14%). Asimismo Japón es el segundo importador mundial de “Filetes de pescado” (0304) con un monto cercano a US\$ 2.000 millones que los importa principalmente de China (24%), Estados Unidos (16%), Chile (13%) y Tailandia (10%).

Con respecto a las importaciones japonesas desde Costa Rica, Japón no importó de Costa Rica ningún producto de las partida 0303 y 0304 en el 2005 y de la partida 1604 importó US\$ 390.000.

b. Estados Unidos

Ocupa el segundo lugar en importaciones de “Pescado fresco o refrigerado” (0302) y “Preparaciones y conservas de pescado” (1604) con poco más de US\$ 1.000 millones cada uno en el año 2005; además, es el principal importador de “Filetes de pescado” (0304).

En el caso de “Pescado fresco o refrigerado” (0302), la mayoría es importado de Canadá (44%). Las “Preparaciones y conservas de pescado” (1604) son provenientes de Tailandia (33%) y Ecuador (12%). Por otra parte, los “Filetes de pescado” (0304) son importados desde Chile (27%), China (27%) y Canadá (10%).

Costa Rica es un importante proveedor de los productos de la partida 0302 para Estados Unidos, nuestro país provee alrededor de US\$ 30 millones (3%) y se ubica como el octavo mayor proveedor en el 2005, justamente detrás de Ecuador que aportó US\$ 31 millones. Con respecto a la partida 1604, se registran US\$ 98. 000 importados desde Costa Rica y de la partida 0304 nuestro país aportó US\$ 37 millones (1%).

Gráfico No. 8
Distribución de las importaciones mundiales de “Filetes de pescado” (0302) por país de destino, 2005

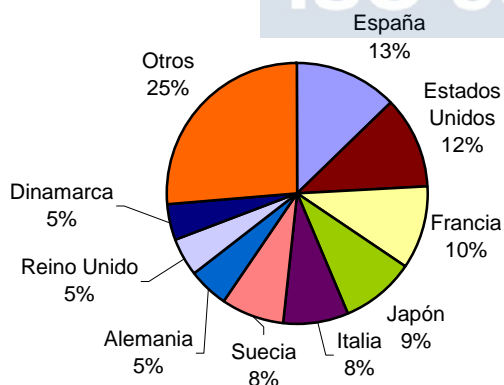
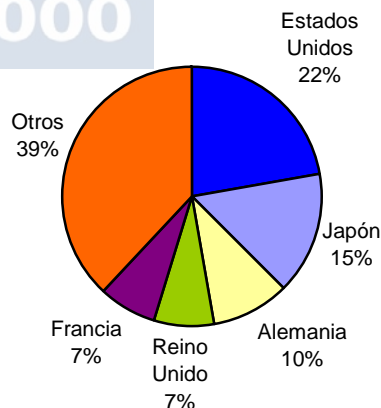


Gráfico No. 9
Distribución de las importaciones mundiales de “Pescado fresco o refrigerado” (0304) por país de destino, 2005



Fuente: Elaboración propia con datos de Trademap.

c. Otros

España: Es el principal importador de “Pescado fresco o refrigerado” (0302) con US\$ 1.100 millones, en el año 2005. Sus importaciones de estos productos provienen principalmente de Francia (16%), Marruecos (10%) y Dinamarca (9%).

China: Ocupa el segundo lugar en importaciones de “Pescado Congelado” (0303) con un monto de aproximadamente US\$ 2.200 millones en el 2005, e importa principalmente de Rusia (48%) y Estados Unidos (13%).

Tailandia: En el año 2005 ocupa el tercer lugar en importaciones de “Pescado Congelado” (0303) con poco más de US\$ 1.000 millones, provenientes especialmente de Indonesia (20%), Taiwán (14%) y Japón (13%).

C. Exportaciones de Costa Rica

Las exportaciones costarricenses de pescado han decrecido en los últimos cinco años, pasando de más de US\$ 120 millones en el año 2002 a aproximadamente US\$ 93 millones en el 2006, es decir una disminución de 24%. Dichas exportaciones han decrecido un 7% anual en el período 2002-2006. Esto igualmente se puede apreciar en el volumen exportado ya que este disminuyó cerca de 19 mil toneladas en el período analizado.

Las partidas arancelarias utilizadas para el análisis de las exportaciones costarricenses son:

- “Filetes y demás carne de pescado (incluso picada) frescos, refrigerados o congelados” (0304): en el año 2006 ocupa un 33% del total exportado de pescados. De esta partida los filetes frescos o refrigerados significan más

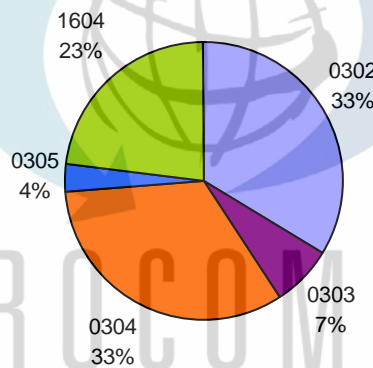
del 75%⁵ y del restante 25% de filetes congelados los más exportados son los filetes de dorado. Es importante destacar que el principal destino de estas exportaciones es Estados Unidos, mercado que adquiere el 90%.

- “Pescado fresco o refrigerado” (0302): al igual que en el caso de la partida anterior, este producto aportó en el 2006 un 33% al total exportado de pescado por parte de Costa Rica. De estos productos “los dorados” son los más exportados (más de US\$ 18 millones) seguidos por los atunes (aproximadamente US\$ 13 millones). Al igual que en la partida anterior, el principal destino de estos productos es Estados Unidos ya que el 97% de dichas exportaciones se dirigen a ese mercado.
- “Preparaciones y Conservas de pescado. Caviar y sus sucedáneos preparados con huevas de pescado” (1604): el aporte al total de las exportaciones costarricenses de pescado es del 23%. De estos productos el mayor valor exportado corresponde a “*Lomos de atún cocidos, congelados*” (con aproximadamente US\$ 23,5 millones). Entre los principales destinos de estas exportaciones destacan: El Salvador (28%), Guatemala (17%), y Panamá (12%)
- “Pescado congelado” (0303), que representa un 7% de las exportaciones de pescado. Estas exportaciones se destinan principalmente a México (39%), Estados Unidos (19%) y Hong Kong (11%).
- “Pescado seco, salado o en salmuera, pescado ahumado incluso cocido antes o durante el ahumado, harina, polvo y pellets de pescado, aptos para la alimentación humana” (0305), los cuales representan un 4%. Hong Kong absorbe casi la totalidad de las exportaciones de este producto (95%).

⁵ Para estos productos no se cuenta con un desglose pero por datos de INCOPECA se calcula que más de un 70% del valor de estas importaciones corresponde a filete fresco o refrigerado de tilapia.

Los principales productos pesqueros que exporta Costa Rica son atún y tiburón (incluyendo aletas), que representan 29% y 12% del valor total de las exportaciones de pescado, respectivamente. De los productos acuícolas, el único pescado que se exporta es la tilapia (incluyendo tilapia entera, filetes, pieles, cabezas y escamas) y aportan un 21%.

Gráfico No. 10
Costa Rica: Distribución de las exportaciones de pescado por partida arancelaria, 2006



Fuente: PROCOMER

Gráfico No. 11
Costa Rica: Evolución de las exportaciones de pescado millones de US\$, toneladas, 2002-2006

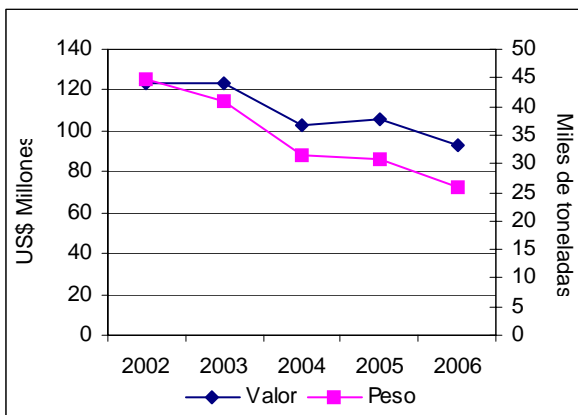
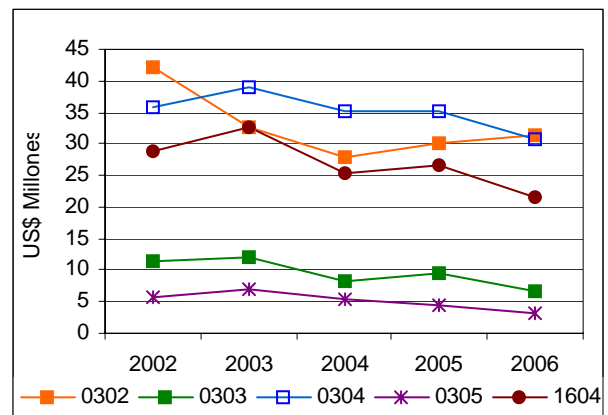


Gráfico No. 12
Costa Rica: Evolución de las exportaciones de pescado según partida arancelaria, millones de US\$, 2002-2006



Fuente: PROCOMER

Cuadro No.7
Costa Rica: Exportaciones de
pescados Acuícolas,
(TM, dólares), 2005

Producto	Peso	Valor
Pieles Tilapia	412	289.836
Tilapias	165	382.016
Cabezas Tilapia	59	14.533
Filetes Tilapia	3.655	20.864.516
Escamas Tilapia	131	146.944
TOTAL	4.422	21.697.845

Fuente: Departamento de Mercadeo - INCOPECSA

Cuadro No.8
Costa Rica: Exportaciones de Atún
(TM, dólares), 2005

Producto	Peso	Valor
Atún preparado o conservado	5.466	15.355.549
Atún Fresco	1.983	13.552.239
Atún Congelado	462	1.328.863
TOTAL	7.910	30.236.651

Fuente: Departamento de Mercadeo - INCOPECSA

Cuadro No.9
Costa Rica: Exportaciones de
tiburón (TM, dólares), 2005

Año	Peso	Valor
2002	6.453	5.406.205
2003	10.094	7.871.206
2004	5.929	5.826.046
2005	5.241	5.645.265

Fuente: Departamento de Mercadeo - INCOPECSA

Cuadro No.10
Costa Rica: Exportaciones de aleta
de tiburón, (TM, dólares), 2005

Año	Peso	Valor
2002	818	11.479.653
2003	895	10.542.598
2004	570	8.850.112
2005	586	6.946.726

Fuente: Departamento de Mercadeo - INCOPECSA

Con respecto a las empresas exportadoras, en el año 2006 se contabilizan más de 120 empresas, sin embargo, el 77% de las exportaciones totales de pescado se concentra en 5 empresas: Sardimar, Terrapez/Aquacorporación, Industrias Martec, Exportadora PMT y Exportadora Frumar.

En el caso de la partida 0302 que corresponde a pescado fresco y refrigerado, las empresas que sobresalen mayormente son: Exportadora Frumar, seguido por Exportadora PMT (principalmente: Dorado, Pargo, Vela, Marlin blanco, Marlin rosado, Atún, Cabrilla, Thresher) e Industrias Martec (pez espada, atún, tiburón, etc).

Con respecto a la partida 0304, correspondiente a filetes de pescado, las exportaciones son realizadas por Terrapez/Aquacorporación (tilapia), seguido por exportadora PMT, entre otras.

Con respecto a esto es importante mencionar que existen aproximadamente 815 productores de tilapia, entre los cuales existen pequeños, medianos y grandes productores, sin embargo la mayoría de los pequeños y medianos productores no exporta directamente su producción sino que la vende a los grandes productores, quienes realizan la exportación. Además, la empresa Terrapez/Aquacorporación fue recientemente adquirida por una empresa chilena, la productora nacional de salmónidos Empresas Aquachile S.A.

Además los productos de la partida 1604, de preparaciones y conservas de pescado, son exportados casi en su totalidad por Sardimar (atún y sardina).

Todas estas empresas exportadoras cuentan con la certificación HACCP (Análisis de riesgos y puntos críticos de control), y las de mayor tamaño como Terrapez y Sardimar cuentan con certificación ISO 9001.

D. Principales Competidores

En esta sección se procederá a estudiar los principales países productores y exportadores mundiales con el fin de identificar los competidores directos para Costa Rica en algunos productos específicos.

a. Principales productores mundiales

La producción acuícola mundial ha venido en aumento desde el 2002, para un crecimiento total de 18% y una tasa de crecimiento promedio anual de 6%. El principal país productor es China con un 62%, país sobre el cual es

importante mencionar que un 5% de su producción acuícola corresponde a tilapia. Un segundo productor acuícola importante es la India (9%).

La producción acuícola de tilapia representó un 7% de la producción acuícola total mundial en el 2005 y ha venido creciendo aceleradamente en los últimos años, con una tasa de crecimiento promedio de 11%. Este pez es producido principalmente por China (48%), seguido por Egipto (11%) e Indonesia (9%); el único país de América que sobresale como productor de tilapia es Brasil (3%).

Por otra parte la producción pesquera también ha aumentado pero a un ritmo mucho menor. De hecho presenta una tasa de crecimiento promedio anual de tan solo 0,5%. Los principales países productores son China y Perú, con 15% y 11% de participación respectivamente. Sin embargo, de esos países únicamente China es competidor para Costa Rica ya que Perú concentra su producción casi totalmente en “anchoa peruana”. Otro productor pesquero importante en Latinoamérica es Chile, pero éste produce mayormente salmón.

Las capturas de atún representan un 6% del total de capturas mundiales y han venido en aumento pero lentamente. En el período 2002-2005 presentan una tasa de crecimiento promedio anual de 0,75% y los principales productores son Indonesia, Japón, Filipinas y Taiwán.

Cuadro No.11
Producción acuícola mundial de pescado por país, TM, 2002-2005

País	2002	2003	2004	2005
China	16.830.765	16.777.505	17.832.515	18.958.354
India	2.041.719	2.163.634	2.622.651	2.648.023
Viet Nam	441.827	599.824	761.566	961.100
Indonesia	743.726	793.541	803.135	911.882
Bangladesh	721.025	790.253	839.585	799.430
Norway	548.718	582.588	632.985	652.306
Chile	482.712	487.217	568.499	598.474
Egipto	376.206	445.181	471.535	536.450
Otros	3.591.409	3.851.751	4.211.438	4.235.479
Total	25.778.107	26.491.494	28.743.909	30.301.498

Fuente: Elaboración propia con datos de FAO.

Cuadro No.12
Capturas mundiales de pescado por país
TM, 2002-2005

País	2002	2003	2004	2005
China	10.509.831	11.697.756	11.601.097	11.718.062
Perú	8.570.560	5.860.374	9.275.443	9.032.069
Chile	4.138.689	3.482.956	4.606.587	3.918.039
Indonesia	3.793.349	4.074.866	4.144.858	3.906.850
Estados Unidos	3.812.494	3.829.150	3.882.404	3.894.982
Japón	3.266.106	3.565.993	3.313.042	3.131.751
Rusia	3.078.042	3.149.426	2.811.223	3.053.797
India	3.211.991	3.168.551	2.901.805	2.980.630
Tailandia	2.465.863	2.487.700	2.517.643	2.289.527
Myanmar	1.261.040	1.320.860	1.563.960	1.720.576
Islandia	2.074.455	1.934.455	1.695.325	1.646.756
Otros	32.317.042	31.869.274	32.225.574	32.276.558
Total	78.499.462	76.441.361	80.538.961	79.569.597

Fuente: Elaboración propia con datos de FAO.

Gráfico No. 13
Distribución de la producción acuícola mundial de pescado por país, 2005

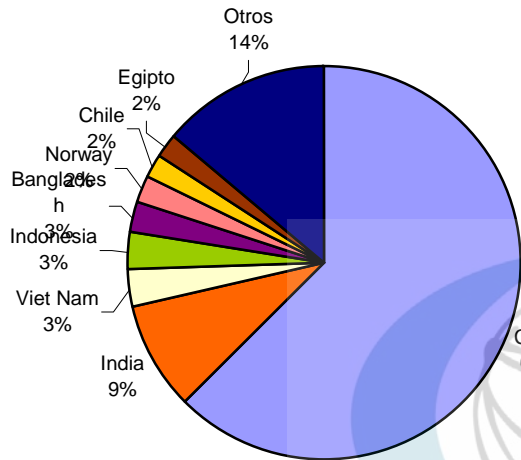


Gráfico No. 14
Distribución de la producción pesquera mundial (capturas) de pescado por país, 2005

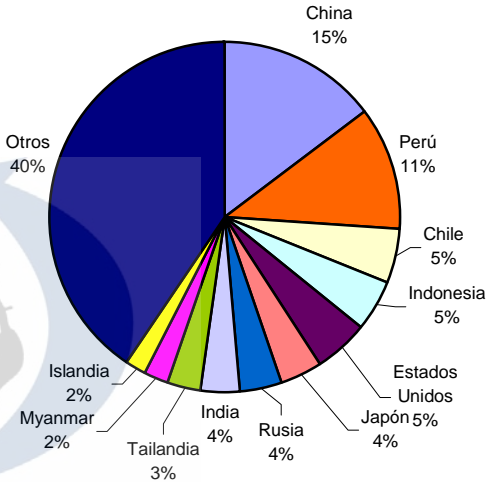


Gráfico No. 15
Distribución de la producción acuícola de pescado en China según especie, 2005

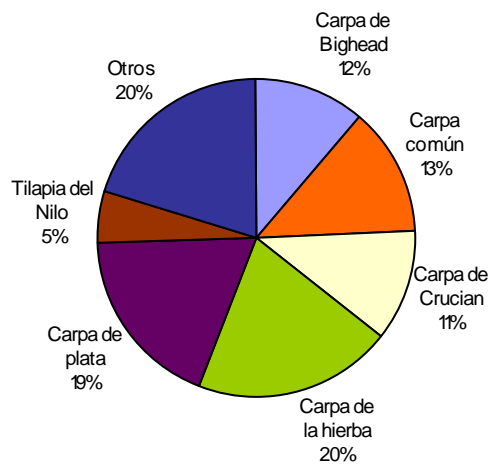
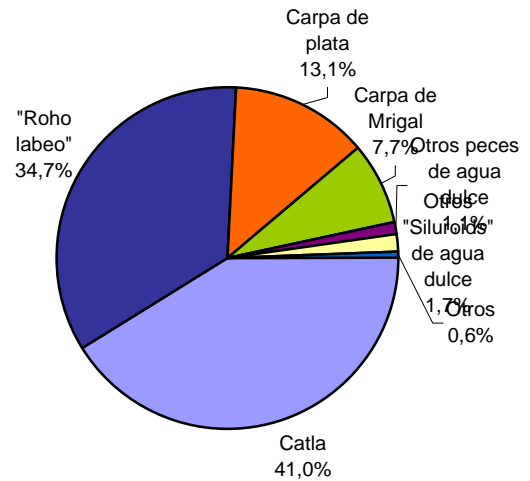


Gráfico No. 16
Distribución de la producción acuícola de pescado en India según especie, 2005



Fuente: Elaboración propia con datos de FAO.

Gráfico No. 17
Distribución de la producción pesquera (capturas) de pescado en China según especie, 2005

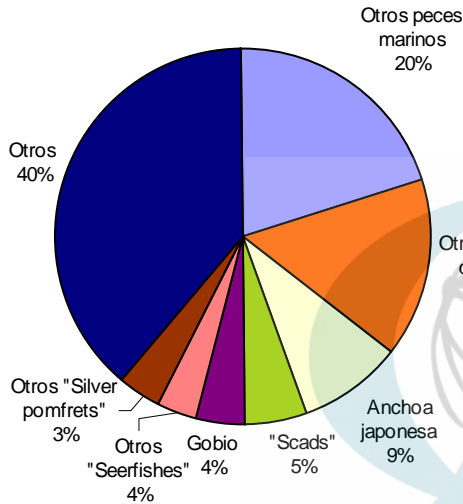
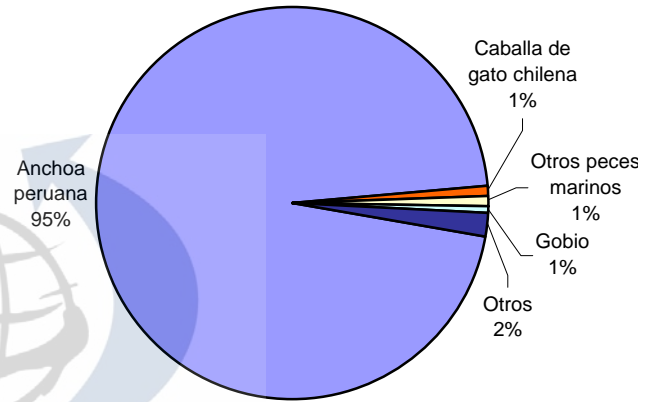


Gráfico No. 18
Distribución de la producción pesquera (capturas) de pescado en Perú según especie, 2005



Fuente: Elaboración propia con datos de FAO.

Gráfico No. 19
Distribución de la producción mundial de tilapia cultivada por país, 2002-2005

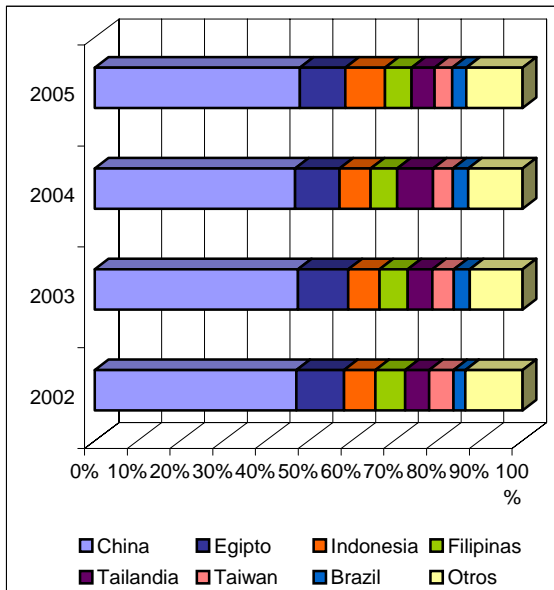
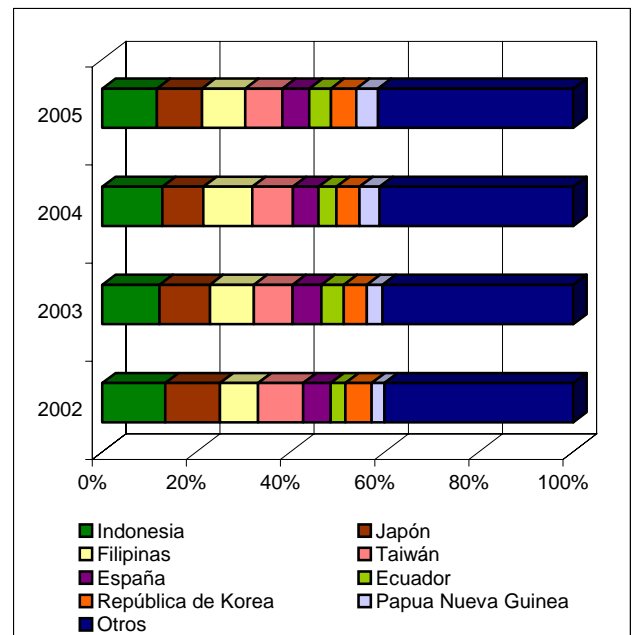


Gráfico No. 20
Distribución de la pesca mundial de atún por país, 2002-2005



Fuente: Elaboración propia con datos de FAO.

b. Principales exportadores mundiales

Las exportaciones mundiales de pescado han crecido desde el año 2002 al 2005, con una tasa de crecimiento promedio anual de 13%, hasta alcanzar en el 2005 un monto de más de US\$ 45.000 millones de dólares.

Para analizar las estadísticas de exportación de pescado se utilizan las siguientes partidas arancelarias (sistema armonizado):

- Pescado congelado (0303): es la partida que cuenta con mayor participación, con un 27% del valor total exportado de pescado. Los principales exportadores son Estados Unidos (14%), Noruega (11%) y Taiwán (9%).
- Filetes de pescado (0304): esta partida aporta un 26,6%. Los principales exportadores son China (16%) y Chile (10%).
- Pescado fresco o refrigerado (0302): alcanzó los US\$ 8.600 millones en el 2005 y representa un 19,2%. Es exportado mayormente por Noruega 21% y Suiza (8%).
- Preparaciones y Conservas de pescado (1604): con US\$ 8.600 millones representan un 19,1% y es exportado principalmente por Tailandia (14%) y China (13%). Debe destacarse que Tailandia es el principal exportador mundial de “atún en conserva”.
- “Pescado seco, salado o en salmuera, pescado ahumado incluso cocido antes o durante el ahumado, harina, polvo y pellets de pescado, aptos para la alimentación humana” (0305): es la partida de menor importancia a nivel mundial en las exportaciones. Aporta un 8%, un monto de US\$ 3.600 millones y el principal exportador es Noruega (20%).

Gráfico No. 21
Evolución de las exportaciones mundiales de pescado
Cifras en US\$, 2002-2005

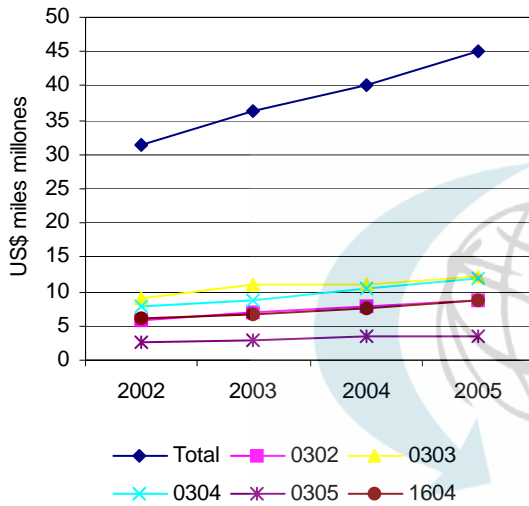


Gráfico No. 22
Distribución de las exportaciones mundiales de pescado por partida arancelaria, 2005

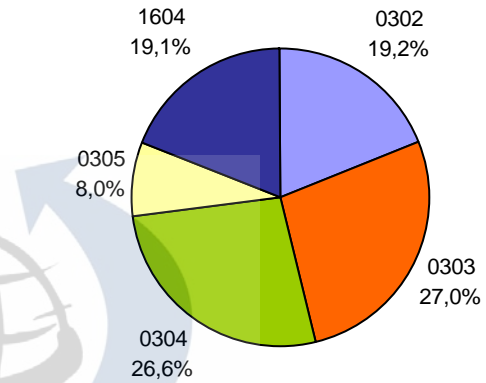


Gráfico No. 23
Distribución de las exportaciones mundiales de "Pescado Congelado" (0303) por país de destino, 2005

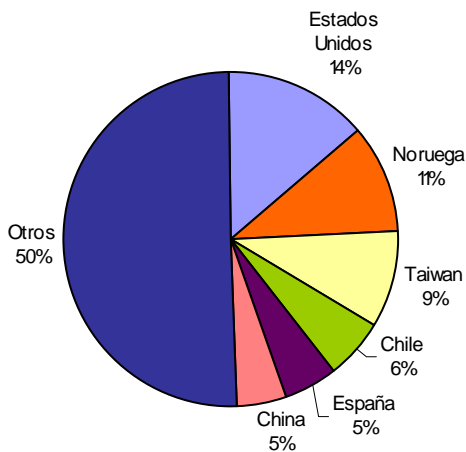
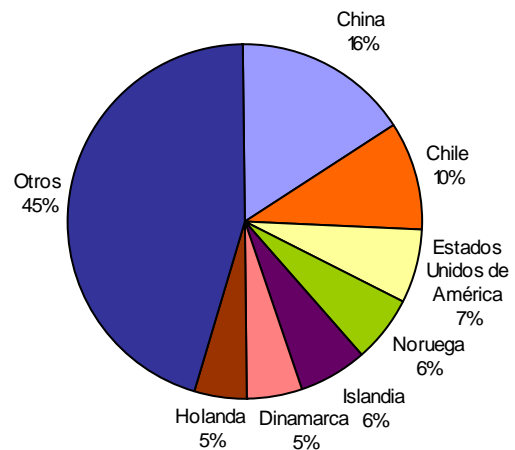


Gráfico No. 24
Distribución de las exportaciones mundiales de "Filetes de pescado" (0304) por país de destino, 2005



Fuente: Elaboración propia con datos de Trademap.

Gráfico No. 25
Distribución de las exportaciones mundiales de “Pescado fresco o refrigerado” (0302) por país de destino, 2005

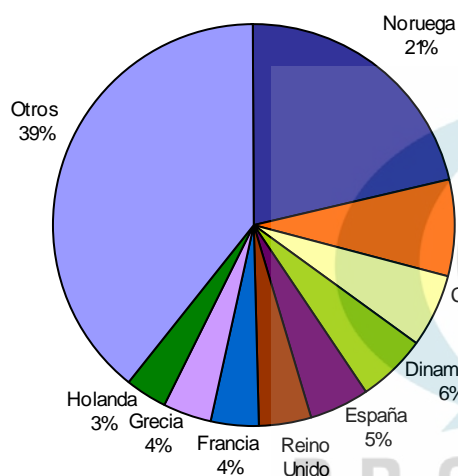
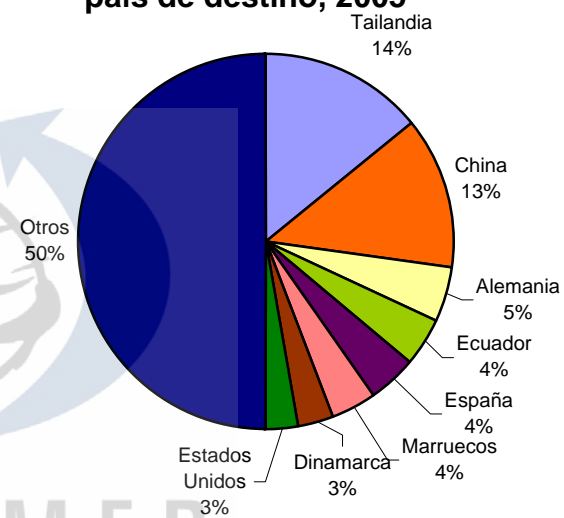
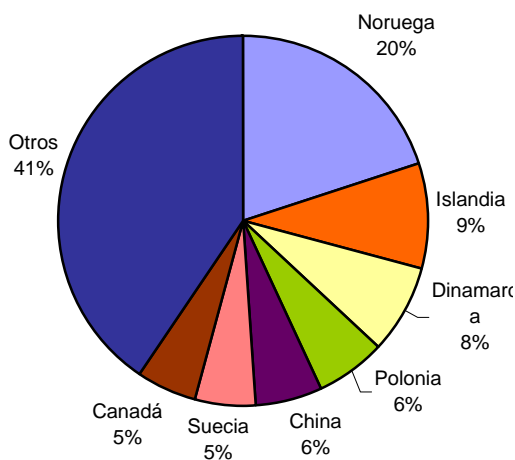


Gráfico No. 26
Distribución de las exportaciones mundiales de “Preparaciones y Conservas de pescado” (1604) por país de destino, 2005



Fuente: Elaboración propia con datos de Trademap.

Gráfico No. 28
Distribución de las exportaciones mundiales de “Pescado seco, salado o en salmuera, pescado ahumado” (0305) por país de destino, 2005



Fuente: Elaboración propia con datos de Trademap.

Entre los principales exportadores, Estados Unidos es un caso particular, ya que figura como principal importador de “Filetes de pescado” (0304) pero al mismo tiempo es uno de los principales exportadores, específicamente el tercero más importante con 7% de participación. Además es el principal exportador de “Pescado Congelado” (0303).

Noruega es el mayor exportador de “Pescado fresco o refrigerado” (0302) con 21% y Tailandia es el principal exportador de “Preparaciones y conservas de pescado” (1604) con 17% seguido por China con 15%.

Por otra parte, China es el mayor importador de “Pescado Congelado” (0303) y al mismo tiempo es un exportador destacado de estos productos.

c. Otros Competidores destacados

Para el caso de Costa Rica es importante identificar competidores directos en tres productos específicos que sobresalen como los más exportados. Estos son el atún y el tiburón en los productos pesqueros y en el caso de la acuicultura la tilapia, la cual ha sido identificada en los últimos años como una gran oportunidad comercial para los productores costarricenses por la gran aceptación que ha tenido en los mercados internacionales, lo cual ha ido acompañado de un acelerado crecimiento mundial de su consumo.

Por esto, en esta sección se mostrarán países que si bien no sobresalen como grandes productores o exportadores mundiales, son competidores importantes para Costa Rica y tomarlos en consideración es un factor clave para tener una visión completa del panorama internacional de este mercado.

Honduras

En Honduras, la pesca y la acuicultura constituyen uno de los principales rubros de exportación.

En el 2004, la producción por capturas en Honduras fue de 14.939 TM, siendo los diversos peces marinos, el rubro más importante. En cuanto a la producción acuícola, ésta alcanzó las 22.520 TM, sin embargo, el 80% correspondió a camarones.

Cuadro No. 13
Honduras: Producción pesquera y acuícola – En TM

Producción	2003	2004
Producción por capturas	10.516	14.939
<i>Barrilete</i>	-	3.340
<i>Camarones peneidos, diversos</i>	3.532	3.152
<i>Peces marinos, diversos</i>	4.800	4.600
<i>Atún aleta amarilla</i>	-	1.515
<i>Atún ojo grande</i>	-	1.132
<i>Langosta</i>	1.022	951
<i>Peces de agua dulce, diversos</i>	100	100
<i>Caracoles, diversos</i>	1.002	89
<i>Cangrejos de mar, diversos</i>	60	60
Producción acuícola	20.035	22.520

Fuente: INFOPECSA con base en datos de la FAO

Costa Rica y Honduras son los principales exportadores de la región. Centroamérica exporta principalmente camarones, pescado fresco y langostas. Los principales destinos de exportación son Estados Unidos y la Unión Europea.

Es importante destacar que en el caso de la tilapia, Honduras junto con Ecuador son los principales competidores de Costa Rica, ya que por ejemplo, en el mercado estadounidense que es el de más importancia para Costa Rica, ocupan el primer y segundo lugar respectivamente como

proveedores de filete fresco. Hasta el 2004 el segundo lugar correspondía a Costa Rica pero fue desplazado al tercer lugar por Honduras.

Las exportaciones de pescado de Honduras se concentran mayormente en la partida 0304, el valor de estas exportaciones aumentó drásticamente durante 2004-2005, en ese último año alcanzaron US\$ 41 millones (esto se puede apreciar en el Cuadro No. 14). El único destino de estas exportaciones es Estados Unidos.

Cuadro No. 14
Honduras: Exportaciones de la partida
0304 (filetes de pescado)
miles de US\$-TM, 2002-2005

Año	Valor	Cantidad
2002	3.531	1.707
2003	1.492	312
2004	18.817	3.873
2005	41.081	7.610

Fuente: Elaboración propia con datos de Trademap.

Ecuador

En Ecuador la pesca y la acuicultura se constituyen en un importante grupo industrial en el cual se emplean alrededor de 120.000 personas.

La pesca extractiva se orienta a la pesca de poblaciones de peces transzonales y altamente migratorias (atunes principalmente, 47%), especies demersales⁶ (lenguados, meros, etc) y a la pesca del camarón marino.

⁶ Los peces *demersales* o *batiales* viven en los fondos oceánicos, se encuentran cerca o lejos de los litorales; presentan gran diversidad en sus formas y coloraciones y ocupan los huecos entre las rocas y piedras, los arrecifes de coral o la vegetación formada por un gran número de algas y la *Thalassia*. Estos peces pueden habitar en las aguas salobres de las lagunas y los esteros, en las zonas tropicales y subtropicales.

En el caso de la acuicultura, se cultiva pargo, cherna, mero y lenguado entre otros. Sus resultados son aún inciertos (no se cuenta con estadísticas verificables).

Con respecto al cultivo de peces de aguas continentales, en la costa se cultiva *chame* y tilapia en estanques que suman alrededor de 1.800 has. Con respecto a la tilapia, según datos de la FAO, durante el período 2003-2005 la producción de tilapia del nilo ha venido en aumento, se registró una producción de 19 mil toneladas en el 2003 y 22 mil toneladas en el 2005.

En la región interandina se cultiva trucha en 350 has, su producción se estima en 1.000 toneladas al año.

Los desembarques artesanales abastecen principalmente al mercado interno para el consumo de pescado y mariscos frescos. Los desembarques de la flota industrial, en su mayor partes se destinan a la exportación de pescado fresco, congelado, enlatados y harina, aunque estos dos últimos se comercializan también en el país.

Las exportaciones ecuatorianas de productos pesqueros se concentran principalmente en la partida 1604 (preparaciones de pescado), que alcanzó en el año 2005 más de US\$ 433 millones, exportados principalmente a España (23%) y Estados Unidos (14%).

Otra partida significativa es la 0304 (filetes de pescado), cuyo valor asciende a los US\$ 58 millones y se exporta especialmente a Estados Unidos (85%).

Cuadro No. 15
Ecuador: Exportaciones de productos pesqueros (partidas
arancelarias seleccionadas) miles de US\$,TM
2002-2005

Año	0302		0303		1604		0304	
	Valor	Cantidad	Valor	Cantidad	Valor	Cantidad	Valor	Cantidad
2002	25.508	8.556	14.119	14.922	334.904	156.095	50.741	15.252
2003	26.728	9.122	7.031	9.043	380.764	183.339	56.667	13.919
2004	11.245	4.607	13.463	17.964	322.178	149.987	52.739	12.609
2005	13.945	7.479	10.892	14.296	433.467	183.342	58.799	13.571

Fuente: Elaboración propia con datos de Trademap.

3. PRECIOS INTERNACIONALES

En esta sección se presentan precios de distintos productos importantes para Costa Rica en mercados clave, principalmente Estados Unidos.

Existen grandes diferencias en precios dependiendo de las características del producto y del mercado. Un claro ejemplo es el precio de los filetes de tilapia, ya que este varía drásticamente dependiendo de si se trata de filete fresco o congelado. El mayor productor mundial de filete de tilapia congelado es China, y ofrece este producto a muy bajo precio, por tal razón los países latinoamericanos se han concentrado en la comercialización de filete fresco de tilapia. Éste se vende en mucho menor volumen pero a un precio relativamente más alto y de esa forma se trata de evadir la fuerte competencia China.

En el Cuadro No. 15 se puede apreciar que los precios de tilapia en Nueva York se han mantenido muy estables durante mayo, junio y julio de 2007.

Además el precio promedio de los filetes congelados de tilapia (abril 2007) es de US\$ 3.585 por tonelada, en cambio los filetes frescos presentan un precio promedio mucho mayor, US\$ 7.421 por tonelada, sin embargo comparando con abril de 2006 ambos precios han presentado una leve disminución (1%).

A continuación se muestran precios para otros productos importantes.

Cuadro No. 16
Estados Unidos: Precios promedios CIF en aduanas de filetes de tilapia en US\$/TM, 2007

Producto	Precio		Var.% abr/07 mar/07	Precio abr/06	Var. % abr/07 abr/06
	Abr-07	Mar-07			
Filetes frescos	7.421	7.485	-1	7.480	-1
Filetes congelados	3.585	3.612	-1	3.624	-1

Fuente: FAS-USDA

Cuadro No. 17
Estados Unidos: Precios de los productos de tilapia, en US\$/lb, 2007

Producto	Origen	Destino/ Punto de venta	Precio ^{2a} quincena		
			mayo	junio	julio
Filetes refrigerados, 3/5 oz	América Latina	Mercado mayorista, Nueva York	2,95	2,90	2.90
Filetes refrigerados, 5/7 oz			3,15	3,10	3.10
Filetes refrigerados, 7/9 oz			3,30	3,25	3.25
Filetes congelados, 3/5 oz	China	Ex deposito, Nueva York	1,60	1,60	1.60
Filetes congelados, 5/7 oz			1,75	1,75	1.75
Filetes congelados, 7oz +			2.00	2.00	2.00

Fuente: FIS.com

Cuadro No. 18
Precios Internacionales,
Mercado de Miami /EEUU
05-01-07al 20-01-2007

PRODUCTO	NOMBRE CIENTIFICO	PRESENTACION	PRECIO EN U\$\$/KG
CORVINA	Micropogon altipinnis	Entero	1.65/lb
		Filete c/piel	2.81/lb
		Filete s/piel	3.06/lb
	Cynoscion albus	Eviscerado	2.39/lb
		Filete Pequeño	4.02/lb
		Filete c/piel	4.08/lb
		Filete s/piel	4.28/lb
		Grande	3.86
Pequeña	3.47		
CONGRIO	Brotula clarkae	Eviscerado	2.43/lb
		Filete sin piel	3.57/lb
MERO	Epinephelus spp	Eviscerado	3.24/lb
		Filete pequeño s/piel	4.49/lb
		Filete c/piel	5.85/lb
		Filete s/piel	6.89/lb
PARGO	Lutjanus spp	Eviscerado 0-1	1.95
		Eviscerado 1-2	2.43/lb
		Eviscerado mayor 4	1.80/lb
PARGO DE LA MANCHA	Jutjanus guttatus	Eviscerado 2-4	3.03/lb
		Entero 0-1	3.86
		Filete s/piel	5.91/lb
		Filete c/piel	5.59/lb
PARGO ROJO	Lutjanus campechanus	Eviscerado 1-2	NC
		Eviscerado 2-4	2.67/lb
		Filete con piel	4.75/lb
		Filete sin piel	4.95/lb

Precios Internacionales
Mercado de Miami /EEUU
05-01-07al 20-01-2007

PRODUCTO	NOMBRE CIENTIFICO	PRESENTACION	PRECIO EN U\$\$/KG
PARGO COLORADO	Lutjanus colorado	Eviscerado	1.70/lb
		Filete sin piel	3.06/lb
		Filete con piel	2.99/lb
PARGO A. AMARILLA	Lutjanus argentiventris	Eviscerado	1.85/lb
		Filete con piel	2.99/lb
		Filete sin piel	3.06/lb
PEZ ZORRO	Alopias vulpinus	Eviscerado	1.55/lb
		Lomos con piel	1.85/lb
		Lomos sin piel	1.96/lb
MARLIN LISTADO	Makaira sp.	Eviscerado	2.53/lb
		Lomos con piel	2.25/lb
		Lomos sin piel	2.33/lb
MARLIN AZUL	Makaira sp.	Eviscerado	2.53/lb
		Lomos con piel	2.92/lb
		Lomos sin piel	3.12/lb

Fuente: INCOPECA

Cuadro No. 19
Resumen de precios, mercados de Latinoamérica,
20 de junio 2006 y 2007, precio en US\$/Kg

Especie	Producto	Precio 20/06/06	Precio 20/06/07	Mercado	Origen
Merluza (congelado)	Filete sin piel, sin clasificar, congelado en tierra	1.85-1.90 (1850-1900/TM)	2.00-2.50 (2000-2600/ TM)	FOB Sur de Argentina	Argentina
Bacalao (congelado)	Filetes	2.10-2.25/lb (4620-4950 TM)	2.45-2.55 lb (5390-5610/TM)	C&F Boston E.E.U.U	Canadá
Pacú (fresco)	Entero, Caja de 25 kg	2,03	2.52	Mayorista San Pablo	Brasil
Pargo rojo	Eviscerado 2-4 lb/pz	n.d	2.67/lb 5874/TM	C&F Miami, E.E.U.U	Costa Rica
	Filete con piel 2-4 lb/pz	n.d	5.09/lb 11198/TM		
	Filete sin piel 2-4 lb/pz	n.d	5.35/lb 11770/TM		
Pez zorro (fresco)	Eviscerado 2-4 lb/pz	1,65/lb (3630 TM)	2.09/lb 4576/TM	C&F Miami, E.E.U.U	Costa Rica
	Lomos con piel	2,02/lb (4444 TM)	2.73/lb 6006/TM		
	Lomos sin piel	2,16/lb (4752 TM)	2.09/lb 6380/TM		
Atún (fresco)	Entero grande	5,86/lb (5 860 TM)	6.78/lb 6780/TM	Mayorista San Pablo	Brasil
Marlin azul (refrigerado)	Lomos sin piel	3,66/lb (8 052TM)	5.33/lb 11726/TM	C&F Miami, E.E.U.U	Costa Rica
Atún en aceite	caja (US\$ caja) 48 x 174gr	29,50-31,90	21.48-40.34	Mayorista México	México

Fuente: INFOPECA.

Cuadro No. 20

Tokio Metropolitan Central Fish Market (junio 2007)		
	Origen	Precio promedio US\$/kg
TUNA BIGEYE	AUSTRALIA	11.54
	BALI	6.08
	FIJI	14.46
	GUAM	11.14
	INDONESIA	8.54
	JAPAN	17.82
	NEW ZEALAND	21.06
	PALAU	8.10
	SRI LANKA	8.51
TUNA YELLOWFIN	FIJI	5.67
TUNA BLUEFIN NORTHERN	SPAIN(FARMED)	20.90

Fuente: www.fis.com

ISO 9001-2000

4. TENDENCIAS DE USO Y CONSUMO

A. Aumento vertiginoso del consumo de tilapia

Históricamente las necesidades de productos del mar fueron abastecidas a través de la pesca. La productividad del mar hasta hace algún tiempo parecía ilimitada. Sin embargo, dicha productividad comenzó a declinar, hasta llegar a su *Máximo Rendimiento Sostenible*.

Desde el año 2000, la pesca marítima ha disminuido en unos 92 millones de toneladas anuales. Países que acostumbraban ser autosuficientes y hasta exportadores de pescado son ahora importadores netos y la reducción en el número de capturas ha sido drástica en los últimos años.

Entretanto, la demanda de alimentos de origen marino evidencia un aumento muy significativo en todo el mundo. En los países desarrollados este aumento es debido principalmente al incremento del ingreso y el nivel de vida de la población y a la concientización en torno a los beneficios para la salud derivados de su consumo. También influye en este incremento el que en las naciones en vías de desarrollo la población está en permanente aumento.

La única forma de llenar el vacío entre la reducción de la captura pesquera y el incremento de la demanda mundial es a través de la acuicultura. De forma que ésta ha venido a ser la solución para la demanda creciente de pescado en el mundo entero, además de ser reconocida como un sistema de producción amigable con el medio ambiente.

La tilapia ha absorbido gran parte de ese aumento de la demanda mundial de pescado por ser un pez apto para ser cultivado, y además tener un bajo costo. En Estados Unidos es un producto muy gustado al igual que en Europa. Si bien es cierto el consumo de pescado en Europa es una costumbre arraigada, la tilapia se

ha ganado un lugar en la preferencia de los europeos debido a su parecido con otras especies de carnes blancas que ya se consumían. Así, la tilapia ha llegado a sustituirlas paulatinamente.

Es importante destacar el reciente dinamismo de las exportaciones costarricenses de tilapia, que alcanzó altos volúmenes de producción y esto le permitió a ese sector posicionarse en los mercados internacionales gracias a los altos estándares tecnológicos, de calidad, sanidad y productividad. El año pasado Costa Rica exportó un 46% de la producción de tilapia a Estados Unidos ocupando el tercer lugar de proveedor mundial luego de Ecuador y Honduras, según datos de la FAO.

a. Caso de Estados Unidos

Es el principal importador de filetes de pescado, entre los que destaca el filete de tilapia en los últimos años. Sin embargo este producto es abastecido principalmente por China, el cual resulta un competidor difícil, ya que produce grandes cantidades a bajo costo.

Asia vende Tilapia congelada a los Estados Unidos a mitad del precio del equivalente latinoamericano. Por lo tanto, los exportadores Latinoamericanos se concentraron en el mercado de filetes frescos a los Estados Unidos, por lo que Costa Rica en filete fresco debe competir con Honduras y Ecuador que en el 2007 han presentado más bajos costos, tal y como se puede apreciar en el siguiente cuadro. Sin embargo pueden existir para Costa Rica grandes oportunidades en ese mercado.

Cuadro No. 21
Estimado de la Producción Mundial de Tilapia (congelada y refrigerada)
2007

China 46%	Brasil 5%	Ecuador 2%
Taiwán 8%	Cuba 5%	EE.UU. 1%
Filipinas 7%	Indonesia 4%	Costa Rica 1%
Tailandia 7%	Egipto 4%	Otros 4%
México 7%	Colombia 2%	

Casi la mitad de la producción mundial de tilapia viene de China. Algunos de los países productores importantes (México, Cuba, Egipto, Estados Unidos y Filipinas) presentan un gran mercado interno, teniendo incluso que importar de otras fuentes. Ecuador y Costa Rica, quienes exportan casi toda su producción, tienen una importancia en el comercio mundial muy superior a su importancia como productores. Ecuador ha llegado a dominar este mercado y ha reemplazado a Costa Rica quien había sido antes el principal proveedor de los Estados Unidos.

Cuadro No. 22
Principales orígenes de las importaciones estadounidenses de tilapia, toneladas, enero abril 2007, US\$

Tipo	Origen	Toneladas	Valor CIF	Valor CIF por tm
Otros, congelados (0303790040, ex 0303792094)	China	14.399	21.283	1.478
Otros, congelados (0303790040, ex 0303792094)	Taiwán	4.621	6.786	1.469
Filetes, frescos (0304190043, ex 0304104061)	Ecuador	4.488	33.573	7.481
Filetes, frescos (0304190043, ex 0304104061)	Costa Rica	1.377	10.809	7.850
Filetes, frescos (0304190043, ex 0304104061)	Honduras	2.828	20.792	7.352
Filetes, congelados (00304296042 ex 304206042)	China	27.734	93.868	3.385
Filetes, congelados (00304296042 ex 304206042)	Indonesia	2.636	13.828	5.246
Filetes, congelados (00304296042 ex 304206042)	Taiwán	872	3.616	4.147

Fuente: FAS-USDA

Características del consumo de tilapia en Estados Unidos⁷

- Se halla entre los “10 principales productos alimenticios de pescado desde el año 2002.
- Es el segundo producto de mayor crecimiento en cuanto a su presentación en menús de restaurantes.
- Se ubica entre los 15 productos alimenticios de mayor crecimiento según niveles de venta.
- Se ha registrado un incremento del 40% anual en sus importaciones durante la década de 1993 a 2003.
- Desde 1995 las importaciones de tilapia aumentaron en un 567%.
- Desde 1995 las importaciones de tilapia fresca aumentaron en 66%.
- El precio de venta del filete fresco de tilapia es 37% mayor que el filete congelado.
- Los filetes frescos de tilapia satisfacen las reglamentaciones de calidad de Estados Unidos y Europa en cuanto a salubridad, calidad, determinación de origen, etiquetado, sustentabilidad ambiental, sustentabilidad social y seguridad de origen.

b. Los mercados europeos⁸

El Reino Unido es considerado como el principal mercado de salida de la tilapia de Europa. La tilapia también se comercializa en Francia, Bélgica, Alemania, Holanda y, en menores cantidades, en Austria, Italia, Suiza, Dinamarca y Suecia.

Los principales mercados son las grandes ciudades europeas donde viven grandes comunidades de africanos y asiáticos, particularmente Londres, París y Amsterdam.

Recientemente, el consumo de tilapia aumentó en los mercados no étnicos. Casi toda la tilapia que se comercializa en Europa proviene de las importaciones, dado que la producción europea es bastante escasa. Hace

⁷ Tomado de www.aquaculture.com

⁸ Infopesca internacional, www.infopesca.org.

cinco años, sólo en Bélgica se cultivaba tilapia, pero ahora también el Reino Unido y Francia comenzaron a hacerlo. Alemania, Noruega y Dinamarca han comenzado también a experimentar en el cultivo de tilapia.

Los principales abastecedores son Taiwán, Indonesia, Tailandia, China, Vietnam, Malasia, Estados Unidos, Costa Rica, Jamaica, y recientemente, Zimbabwe (filetes frescos) y Uganda.

En general, el mercado europeo parece preferir la tilapia de tamaño grande, comparado con el mercado de Estados Unidos. La tilapia se importa en diferentes formas, pero la preferencia es por el entero congelado. La tilapia del Nilo parece ser la preferida en Alemania, donde se la utiliza principalmente como sustituto del pescado rojo.

Hasta hace poco, parecía que la tilapia había encontrado apenas un pequeño nicho en el mercado de Europa. La demanda se limitaba a menudo a grupos étnicos específicos y la especie no era familiar en los grandes mercados. Actualmente recibe mayor atención de los medios de comunicación y de los consumidores. La tilapia tiene un gran potencial en el mercado como sustituto de varias especies de carne blanca, y Europa es el principal mercado internacional para los *demersales* como el bacalao congelado. Se podría desarrollar tilapia de alta calidad y tamaño grande para que tenga una mejor aceptación.

c. Otros mercados⁹

En Canadá, el consumo de tilapia aumentó significativamente en los últimos años. El mercado del producto vivo es particularmente importante en Toronto, al que se considera el mercado más grande de tilapia en

⁹ infopesca internacional, www.infopesca.org.

Norteamérica. Está abastecido por los Estados Unidos y por la propia producción nacional. Además, Canadá importa tilapia fresca y congelada de Taiwán, Costa Rica y Jamaica.

El consumo de tilapia está aumentando en muchos países de América Latina, particularmente en Colombia, Venezuela, Jamaica, Puerto Rico, Brasil, México y Cuba.

Asia es un mercado tradicional para la tilapia y el 82% de la producción acuícola a nivel mundial proviene de ese continente. La tilapia es más barata que otras especies, y los precios más altos se consiguen para las tallas más grandes. Japón importa tilapia congelada, principalmente filetes pero también se ha informado de pequeñas cantidades de tilapia fresca para su uso como *sashimi*. Los consumidores de tilapia son las comunidades asiáticas no japonesas. La tilapia se vende principalmente en filetes frescos envasados al vacío dirigidos para su venta en los supermercados y para utilizarse eventualmente como *sashimi*. También se utiliza la tilapia como sustituto del “*ta*” en las tradicionales sopas livianas japonesas y como trozos hervidos de pescado en la comida japonesa tradicional. Los consumidores prefieren la tilapia roja como sustituto del “*ta*” o *besugo*.

B. Surgimiento de un mercado para la tilapia “conservada”¹⁰

En los últimos años, una interesante costumbre emergió en las estadísticas de comercio chinas: tilapia “conservada”. Este es un producto de tilapia con valor agregado, así como “empanizados” de filetes de tilapia y filetes de tilapia con la adición de limón, pimienta, hierbas u otras especias. Más de la mitad de las exportaciones de tilapia China están bajo esta categoría.

¹⁰ Basado en reporte de www.aquahoy.com

La tilapia entera congelada presentó un valor unitario de menos de US\$ 1.00/kg en marzo de 2006. Mientras que los filetes congelados y tilapia preservada alcanzaron un valor de US\$ 2.70/kg.

Las exportaciones chinas de tilapia “conservada” se incrementaron seis veces entre el 2005 al 2006. Estados Unidos es el principal importador de tilapia “conservada”, con 58.300 toneladas, seguido por México con 18.700 toneladas. Es interesante notar que Alemania es el principal importador de este producto entre los países de la Unión Europea, con 1.400 toneladas según las cifras de la FAO.



5. ASPECTOS TÉCNICOS

Se ha identificado que los principales importadores de pescado a nivel mundial son Japón, Estados Unidos y la Unión Europea, por tal razón en esta sección se muestran algunos aspectos técnicos importantes para poder ingresar productos pesqueros a dichos países.

A. Acceso al mercado de Estados Unidos¹¹

En la actualidad, los productos costarricenses se ven beneficiados por dos esquemas principales de acceso al mercado: Sistema Generalizado de Preferencias y la Iniciativa de la Cuenca del Caribe.

El Sistema Generalizado de Preferencias de los Estados Unidos es un programa unilateral y temporal otorgado por éste a países considerados como “en vías de desarrollo”, destinado a diversificar la producción y las exportaciones de estos países. En este programa se incluyen principalmente productos agrícolas, manufacturados y semi-manufacturados y se excluyen algunos productos cuya industria nacional es considerada como sensible ante la importación: productos agropecuarios, prendas de vestir, productos de cuero y algunos productos electrónicos.

La Iniciativa de la Cuenca del Caribe (ICC)¹¹ constituye otra iniciativa de desarrollo para los países menos desarrollados. Los productos ingresan a los Estados Unidos libres de gravámenes bajo esta iniciativa y deben cumplir condiciones de acceso similares a las requeridas por el SGP.

De los tratamientos preferenciales que recibe Costa Rica, SGP e Iniciativa de la Cuenca del Caribe, el más favorable para los productos frescos costarricenses es

¹¹ Para mayor detalle consultar la Guía de condiciones de acceso de los productos del sector pesca y acuicultura a Estados Unidos, disponible en el Centro de Información al Exportador en PROCOMER.

la Iniciativa de la Cuenca del Caribe, ya que cubre la totalidad de los productos con arancel cero. El arancel del SGP también establece una tasa arancelaria de cero en la mayor parte de los productos exportados bajo el capítulo 0312. Sin embargo, se debe señalar que si bien no existen barreras arancelarias para las exportaciones costarricenses del sector pesca y acuicultura, hay una cantidad importante de barreras no arancelarias que deben cumplir los exportadores para poder vender el producto dentro de los Estados Unidos.

En general, los productos pesqueros destinados a ser utilizados como alimentos o materias primas en la industria alimentaria deben cumplir ciertos procedimientos para ingresar a Estados Unidos.

Dentro de los productos pesqueros que requieren de algún trámite especial se encuentran: el salmón, el cual tienen prohibida la entrada a Estados Unidos, excepto cuando la importación se hace en un embarque directo y acompañada por la certificación de un patólogo de peces calificado donde se expresa que cumple la normativa estadounidense (además este producto puede ser importado si es preparado en algunas formas por parte del productor); y los mariscos, éstos tienen que ser importados de aguas sin contaminar y producidos, manejados y distribuidos de forma rápida en condiciones sanitarias apropiadas. . Además el producto debe cumplir con los estándares estadounidenses.

En general, todos los productos pesqueros son regulados por la Agencia de Alimentos y Drogas de Estados Unidos (FDA por sus siglas en inglés). Debido a que son productos extremadamente perecederos, éstos deben manejarse rápida y cuidadosamente bajo condiciones de refrigeración adecuadas para prevenir la descomposición y/o contaminación. Únicamente se pueden usar preservantes aprobados por dicha agencia como seguros. El uso de colorantes está prohibido cuando se usa para ocultar daños o mejorar la apariencia del producto.

¹² Harmonized Tariff Schedule of The United States. United States International Trade Commission. Washington D.C . Internet: <http://www.usitc.gov>, detalle de los niveles de arancel de EEUU, por partida arancelaria.

Las regulaciones son extensas, complejas y específicas por lo que se recomienda contactar con las autoridades para verificar si el producto debe o no cumplir algún requerimiento especial.¹³

Adicionalmente se debe señalar que todo producto pesquero que ingrese a Estados Unidos debe provenir de una planta donde se siga el procedimiento de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (HACCP, por sus siglas en inglés). Para obtener esta certificación se debe contactar a una empresa certificadora; en Costa Rica INTECO brinda estos servicios¹⁴.

Los principios del sistema HACCP están siendo introducidos en la producción de alimentos en muchas partes del mundo. Una de las razones de este desarrollo se basa en el número de legislaciones nacionales sobre alimentos, que asignan al productor la responsabilidad total de la calidad del alimento.

ISO 9001-2000

El sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)¹⁵

Los elementos principales del sistema HACCP son:

A. Identificación de los peligros potenciales: Evaluación del riesgo (probabilidad de ocurrencia).

B. Determinación de los Puntos Críticos de Control (PCC): Determinar los pasos que pueden ser controlados para eliminar o minimizar el peligro. Un PCC donde puede ser completamente controlado un peligro se designa como PCC-1, mientras

¹³Para información detallada consultar U.S. Food and Drug Administration. Internet: <http://www.fda.gov>.

¹⁴Para más información visitar: <http://www.inteco.or.cr>. Instituto de Normas Técnicas de Costa Rica.

Tomado de documento El pescado fresco: su calidad y cambios de su calidad... de la FAO, disponible en <http://www.fao.org/docrep/V7180S/v7180s0a.htm>

un PCC que disminuye pero no permite controlar completamente el peligro se designa como PCC-2.

C. Establecimiento de los criterios (tolerancias, nivel objetivo) que se deben alcanzar para asegurar que el PCC está bajo control.

D. Establecimiento de un sistema de vigilancia.

E. Establecimiento de acciones correctivas cuando el PCC no esté bajo control.

F. Establecimiento de un procedimiento de verificación.

G. Establecimiento de un sistema de mantenimiento de la documentación y de los datos.

No es posible efectuar una descripción detallada y precisa de todos los PCC, dado que las situaciones particulares y locales pueden variar. Sin embargo, pueden ser considerados algunos puntos generales según se indica a continuación:

ISO 9001-2000

Cuadro No. 23
Peligros y Puntos Críticos de Control (PCC) en la producción
y el procesamiento de filetes sin hueso, frescos y congelados

Flujo de proceso	Peligro	Medida preventiva	Grado de control
PESCADO VIVO	Contaminación (químicos, patógenos entéricos) biotoxinas	Evitar la pesca en áreas contaminadas y áreas donde prevalecen biotoxinas	PCC-2
CAPTURA			
MANIPULACION DE LA CAPTURA	Crecimiento bacteriano "desgajado" de los filetes	Tiempos de manipulación cortos	PCC-1
	Decoloración	Evitar manipulación inadecuada	PCC-2
ENFRIAMIENTO	Crecimiento de bacterias	Baja temperatura	PCC-1
DESEMBARCO			
RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA A LA PLANTA	Entrada a producción de calidades subnormalizadas	Asegurar una fuente confiable (plan HACCP a bordo o lista de proveedores confiables) Evaluación sensorial	PCC-2
ENFRIAMIENTO	Crecimiento de bacterias (deterioración)	Asegurar bajas temperaturas	PCC-1
PROCESAMIENTO:			
Descongelado			
Lavado			
Fileteado Desollado, molienda	Pedazos de piel, huesos y membranas en los filetes	Ajuste apropiado de la maquinaria. Formación del personal	PCC-2
Trasluz	Parásitos visibles	Asegurar una adecuada intensidad de luz en la mesa de inspección. Cambio frecuente del personal	PCC-2
Pesaje	Pesos bajos/sobrepeso	Asegurar precisión/exactitud de los equipos de pesaje	PCC-1
Empaque	Deterioro durante el almacenamiento (fresco/congelado)	Asegurar que el material de empaque y el método son adecuados (p.ej. vacío)	PCC-2
Todas las fases de elaboración	Crecimiento bacteriano Contaminación (bacterias entéricas)	Tiempos cortos de proceso Higiene y saneamiento de la planta Calidad del agua	PCC-1 PCC-2 PCC-1
ALMACENAMIENTO ENFRIADO/ CONGELADO	Deterioro	Asegurar la temperatura (baja) correcta	PCC-1

Fuente: FAO, Departamento de Pesca.

Con el Tratado de Libre Comercio negociado por Costa Rica con Estados Unidos y a la fecha en proceso de consulta popular o referéndum, dentro del sector pesca ninguna partida quedó excluida del tratado por parte de Estados Unidos, esto quiere decir que todos los productos de este sector están sujetos a ser

intercambiados a tasas arancelarias preferenciales entre Costa Rica y Estados Unidos en cuanto entre en vigencia el Tratado de Libre Comercio.¹⁶

Dentro del sector pesca ningún producto quedó sujeto a cuotas y/o contingentes por parte de Estados Unidos. Esto implica que los productores costarricenses pueden exportar cualquier cantidad de producto sin ser sujeto a permisos o requisitos adicionales o a aranceles diferenciados de acuerdo al volumen a partir de que se ratifique el tratado de libre comercio.

La regla de origen para los productos de las partidas 0301-0305 es la siguiente: Los productos de esta partida serán originarios del país de captura de los peces o desde la crianza de alevines.

B. Acceso al Mercado de Europa

Para el sector de pesca, los aranceles NMF corresponden al arancel consolidado. La Unión Europea aplica un arancel ad valorem mínimo de 0% y un máximo de 26%. El promedio arancelario del sector en términos ad valorem es de 12,75%.

a. Aranceles preferenciales

Costa Rica califica como país beneficiario del esquema de preferencias unilaterales que otorga la Unión Europea bajo la modalidad del SGP Plus. Bajo este programa, casi la totalidad de la industria pesquera ingresa libre de aranceles al mercado europeo, excepto los camarones que ingresan con un arancel preferencial del 3,6%.

¹⁶ Tratado de Libre Comercio entre Republica Dominicana, Centroamérica y Estados Unidos: documento explicativo Ministerio de Comercio Exterior de Costa Rica (COMEX). Internet: <http://www.comex.go.cr>. Documento donde se presenta una explicación de los diferentes capítulos del tratado de libre comercio Republica Dominicana, Centroamérica y Estados Unidos.

Tratado de Libre Comercio entre Republica Dominicana, Centroamérica y Estados Unidos: Programa de Aranceles de Estados Unidos. Ministerio de Comercio Exterior de Costa Rica (COMEX). Internet: <http://www.comex.go.cr>. Lista de desgravación que implementará Estados Unidos una vez que el tratado de libre comercio entre en vigor.

Con respecto al Acuerdo de Asociación vigente entre México y la Unión Europea, la gran parte de fracciones arancelarias están sujetas a un calendario de desgravación, con un plazo de liberalización entre 3 y 10 años, después de la entrada en vigor del Acuerdo.

Para las preparaciones de pescado (por ejemplo, los atunes) existe un contingente de 2.000 TM con un crecimiento anual de 500 TM (sujeto a revisión), con un arancel preferencial no mayor al 33,3% del más bajo entre el NMF ó SGP.

Al igual que el Acuerdo anterior, el Acuerdo de Asociación entre Chile y la Unión Europea permite el libre comercio inmediato a los peces ornamentales, ciertos tipos de pescado y filetes. La gran parte de fracciones arancelarias están sujetas a un calendario de desgravación, con un plazo de liberalización entre 4 y 10 años, después de la entrada en vigor del Acuerdo. Bajo este Acuerdo se lograron contingentes para:

- Ciertos tipos de pescados frescos o refrigerados (Cape hake, Southern hake): 5.000 TM, con un arancel preferencial que se desgrava en 10 años.
- Filetes de salmones del Pacífico, secos, salados o en salmuera: 40 TM, con un arancel preferencial que se desgrava en 10 años.
- Preparaciones de pescado (por ejemplo, atunes): 150 TM, con un arancel preferencial de un tercio del NMF.

b. Contingentes arancelarios

Los contingentes arancelarios de la Unión Europea para todos los productos pesqueros se administran por orden de presentación de las solicitudes. En ciertos casos, no se puede invocar la reducción arancelaria cuando el precio de importación es más bajo que el precio de referencia, en

cuyo caso se aplica el arancel pleno¹⁷. Se otorgan preferencias en el marco de acuerdos comerciales bilaterales y regionales (principalmente el Espacio Económico Europeo (EEE) y el Acuerdo de Cotonú) y del SGP.¹⁸

c. Requisitos sanitarios y fitosanitarios

Los principales requisitos que exigen la Unión Europea para la importación de productos de la pesca son los siguientes:

- Control sanitario de los productos de la pesca destinados al consumo humano.
- Control sanitario de los productos de la pesca no destinados al consumo humano.
- Etiquetado

Otras regulaciones de la Unión Europea para los productos de la pesca son:

- Estar dentro de la lista de países autorizados, para lo cual se debe cumplir con los siguientes requerimientos: Reconocimiento de la autoridad competente (Eficiencia y confiabilidad) Directiva 2002/99/CE, Documentos (legislación, estructura, poderes, independencia, recursos humanos y económicos, laboratorios, procedimientos, certificación, entre otros) e In situ (comprobación).
- Cumplir con las normas de Situación zoosanitaria (normas OIE), la cual pretende evitar la propagación de enfermedades animales transmisibles por los productos de origen animal, además establece

¹⁷ Los precios de referencia, por debajo de los cuales no se aplican las reducciones arancelarias, se pueden fijar para productos que están sujetos a: i) arreglos de reducción o suspensión de aranceles; ii) suspensión autónoma de aranceles por períodos indefinidos adoptada en el marco de la reforma de la OCM; y iii) otros arreglos comerciales que dispongan el cumplimiento de un precio de referencia y estén en consonancia con los compromisos internacionales de la Unión Europea.

¹⁸ Para detalle de aranceles ver cuadro No. 28 en anexos.

como necesaria la regionalización y trazabilidad de los productos (rastreadibilidad) y la puesta en práctica de planes de control de residuos Directiva 96/23/CE, 882/2002 (planes de vigilancia de productos y análisis de riesgo del país)

- Listas de establecimientos aprobados: (por categoría de productos que elaboran y exportan) RE 852, 853 y 854/2004: normas de higiene para la producción de alimentos (primarios y de manufactura) tales como BPA / BPM / POES / HACCP, prelisting y/o listing (con inspección nacional o de la UE)
- Lista de zonas autorizadas: Trazabilidad (rastreadibilidad)
- Certificación de los productos alimenticios (Directiva 96/93/CE 1664/2006): Certificado de formato preestablecido con garantías de prevención de fraudes y Certificación electrónica protegida.

d. El caso de los productos acuícolas de Costa Rica en la UE

El 22 de marzo del 2007 el Consejo de la Unión Europea acordó, en el marco de la Decisión 2004/432/CE de la Comisión, excluir a Costa Rica de la lista de países autorizados a exportar productos de la acuicultura. Esta decisión afecta la exportación nacional de camarón y tilapia.

Tres factores incidieron en que la Unión Europea tomara esa decisión, a saber:

- La presentación tardía, casi de manera sistemática, de los planes de residuos de Costa Rica desde el año 2000.
- La no conformidad del último Plan Nacional de Residuos.

- Los resultados de la visita a Costa Rica de la Oficina Veterinaria (FVO-Food and Veterinary Office), a inicios del 2007. La visita concluyó que la Autoridad Competente de Costa Rica no está en posición de garantizar todos los requerimientos especificados en el certificado de salud en la Decisión 2002/854/EC de la Comisión.

Para volver a estar autorizada a exportar estos productos hacia la Unión Europea, Costa Rica tiene todo el derecho de volver a presentar un Plan de Residuos que muestre las garantías necesarias y corrija las deficiencias señaladas en el informe de la FVO.

Estos nuevos datos serían revisados detalladamente por la Unión Europea, y si los requerimientos son cumplidos, Costa Rica podría volver a ser incluida en la lista de países autorizados para exportar productos acuícolas.

Hasta el momento, la Comisión no ha dado fecha para indicar cuándo Costa Rica puede reintegrarse a la lista.

C. ACCESO AL MERCADO DE JAPÓN

Para exportar a Japón, el proveedor extranjero debe hacer frente a la tarea de entender la legislación y los complicados reglamentos relacionados con la sanidad de los alimentos en Japón.

a. Ley de Sanidad de Alimentos

La Ley de Sanidad de Alimentos de este país entró en vigor en 1947. Incluye todos los reglamentos relacionados con los alimentos, los aditivos para alimentos, los utensilios para comer, los recipientes de alimentos, la maquinaria para el empaque y procesamiento de los alimentos. La ley confiere la autoridad de la administración de la salud pública al Ministerio de

Salud y Bienestar. La Oficina de Salud Ambiental recae en el Ministerio de Salud y Bienestar y las Oficinas de Salud Pública que son responsables de la ejecución de la administración de la sanidad de los alimentos.

La Ley de Sanidad de Alimentos se aplica a todos los alimentos y bebidas que se consumen en Japón. Los alimentos producidos en Japón y los alimentos importados reciben el mismo trato de acuerdo con las disposiciones de la ley, cuyo objeto es la prevención de todos los riesgos para la salud ocasionados por causas biológicas, químicas o físicas, tales como envenenamiento, uso de servicio de mesa, papel de envoltura, latas, botellas y otros empaques contenedores. Se prohíbe generalmente, el ingreso de alimentos podridos, descoloridos, descompuestos o inmaduros.

Están prohibidos los alimentos que contienen sustancias venenosas y dañinas, los alimentos que han estado en contacto con dichas sustancias, o que se sospecha que contienen dichas sustancias. Se prohíbe, el ingreso de alimentos contaminados con microorganismos patógenos, o que se sospeche que sufren de dicha contaminación. Por último, están prohibidos los alimentos que pudieran ser dañinos para la salud humana debido a la contaminación con suciedad o sustancias extrañas.

El Ministerio de Salud y Bienestar está autorizado para prohibir la venta de ciertos productos alimenticios que no se ha comprobado todavía que son beneficiosos para la salud humana. Además, ha establecido normas con respecto al etiquetado de alimentos, aditivos alimenticios, aparatos y empaques. Todas las etiquetas y marcas requeridas deben estar naturalmente en idioma japonés.

b. Procedimiento de Importación de Alimentos en Japón

Aquellas personas que desean importar (para venta o uso comercial) alimentos, aditivos de alimentos, empaques, contenedores o aparatos que se usan de manera conjunta con los alimentos, deben presentar primero una "Forma de Notificación de Importación de Alimentos" al Ministerio de Salud y Bienestar en cada ocasión.

La Forma de Notificación deberá presentarse a la Estación de Cuarentena del Ministerio de Salud y Bienestar en los 30 principales puertos marítimos y aeropuertos en todo Japón y deberá ser revisada por dicha estación.

La realización de pruebas o revisiones adicionales depende de los siguientes factores: violación o presunta violación a alguna de las normas, irregularidades en el historial de importación de un cargamento en particular e insuficiencia de la información sanitaria o de normas de origen. Los productos que no están en conformidad con las normas oficiales, se rechazan naturalmente en este momento.

Se considera que los alimentos que se han determinado que no requieren revisión, han pasado los procedimientos de notificación de importación y pueden proseguir para llevar a cabo el despacho aduanal.

De acuerdo con la enmienda de la Ley de Sanidad de Alimentos en 1995, los importadores de productos alimenticios estipulados y productos relacionados sufragarán el costo de las pruebas y análisis ordenados por el Ministro de Salud y Bienestar en estaciones de inspección especialmente designadas. Se requiere que los importadores prueben que el producto no viola las disposiciones de la Ley de Sanidad de Alimentos. Otros productos alimenticios se inspeccionarán en estaciones de cuarentena con un método

que garantiza la seguridad de los alimentos importados, sin trastornar los procedimientos de importación.

c. Simplificación de las Importaciones

Debido a una comprensión inadecuada de leyes tales como la Ley de Sanidad de Alimentos, los exportadores pueden encontrarse con que se prohíbe la entrada de sus productos al país. Lo anterior puede ocasionar una gran pérdida económica y dar origen a quejas de prácticas comerciales injustas. Por este motivo, se ofrecen las siguientes recomendaciones con la esperanza de que se eviten dichas dificultades.

Es absolutamente imperativo que se procesen los productos alimenticios en el país productor mediante métodos que se ajusten a la Ley de Sanidad de Alimentos de Japón.

Aquellos aditivos de alimentos, sintetizados químicamente, no designados bajo los artículos de la Ley de Sanidad de Alimentos, no pueden usarse en alimentos. Por ejemplo, el *estearil lactato de sodio* no puede usarse en los productos que desean ser exportados a Japón. La manera en que se emplean los aditivos de alimentos debe también ajustarse a los reglamentos japoneses.

Los materiales de empaque deben estar hechos con materiales y por métodos que se ajusten a los requisitos de la Ley de Sanidad de Alimentos. Por ejemplo, la formalina es una sustancia prohibida.

Deben anexarse todos los certificados de salud expedidos por la autoridad reglamentadora del país de exportación.

Además, los informes de los resultados de las inspecciones, expedidos por organizaciones de inspección oficiales de otros países, que están registradas ante el Ministerio de Salud y Asistencia japonés, se aceptan en las estaciones de cuarentena en Japón. Sin embargo, lo anterior no incluye a los certificados de inspección con respecto a los análisis para determinar la presencia de bacterias u otras sustancias, cuya condición sanitaria pueda haber cambiado con el transcurso del tiempo.

Después de que los productos importados llegan a Japón, el importador debe revisarlos una vez más para determinar si cumplen con los requisitos legales japoneses.

Como preparación final, el importador debe confirmar que está en posesión de todas las pruebas y documentación necesarias que indiquen que sus productos cumplen con los requisitos anteriores, de manera que los procedimientos de importación puedan expeditarse de manera significativa.

Cuando se importan productos alimenticios a Japón, hay varias maneras de simplificar y acelerar los procedimientos de importación. Primero, debe presentarse la notificación con anterioridad a cada importación. El anterior recibe el nombre de sistema de "notificación previa".

El segundo método se emplea con relación a los productos que cumplen con ciertas condiciones y que se transportan a Japón en un plan de importación. En principio, cuando se incluye la declaración de la importación como parte de la forma de notificación de importación presentada en el momento de la primera importación, pueden omitirse las formas de notificación de importación para importaciones futuras del mismo producto, durante el período de importación planeada. Lo anterior se denomina sistema de "importación planeada".

Por último, debido a que la Ley de Sanidad de Alimentos se aplica tanto a los alimentos locales como a los importados, es necesaria la debida comprensión de los sistemas administrativos de la sanidad de alimentos para llevar a cabo, actividades comerciales con éxito en Japón. Los reglamentos que cubren a la sanidad de los alimentos son numerosos y complicados. Incluyen a leyes, así como a disposiciones legales de los gabinetes y ministerios, con base en las cuales se expiden también notificaciones y directivas adicionales.

A partir de marzo de 1994, se puso en práctica el sistema de "confirmación previa para los alimentos importados" para simplificar los procedimientos de inspección en el momento de la importación, mediante la obtención de la confirmación previa de que el producto cumple con reglamentos japoneses y registrar a dicho producto y a la planta manufacturera o procesadora.

d. Cuotas de Importación

Los productos de las partidas 0306 no están sujetos a cuotas de importación.

Anexos

Cuadro No. 24
Importaciones mundiales de pescado por país ,
peso en toneladas, valor en miles de US\$, 2005

Partida	Importadores	Peso	Valor	Participación %
0302	España	252.491	1.107.932	13
	Estados Unidos	182.322	1.016.378	12
	Francia	212.640	898.429	10
	Japón	109.149	806.342	9
	Italia	113.957	697.205	8
	Suecia	190.053	686.970	8
	Alemania	116.986	420.991	5
	Reino Unido	135.721	412.328	5
	Dinamarca	244.941	400.123	5
	Otros	1.027.018	2.310.008	26
	Total	2.585.278	8.756.706	100
0303	Japón	1.041.102	3.796.756	26
	China	1.576.519	2.194.419	15
	Tailandia	1.169.973	1.083.262	7
	República de Corea	628.155	799.703	5
	España	335.22	674.023	4
	Federación de Rusia	657.712	564.174	3
	Estados Unidos	168.921	521.286	3
	Portugal	137.788	382.178	2
	Italia	93.708	291.536	2
	Otros	4.052.707	4.102.316	33
	Total	9.526.585	14.409.653	100
0304	Estados Unidos	584.495	2.865.370	22
	Japón	539.523	1.985.030	15
	Alemania	392.098	1.249.041	9
	Reino Unido	177.641	952.871	7
	Francia	226.931	950.147	7
	Otros	1.520.048	4.915.326	40
Total	3.440.736	12.917.785	100	

Continúa...

Partida	Importadores	Peso	Valor	Participación %
0305	Hong Kong	21.256	426.489	11
	Portugal	54.883	345.400	9
	Italia	38.704	338.692	9
	España	57.070	309.401	8
	Alemania	33.616	284.115	7
	Japón	23.194	261.167	7
	Suecia	31.671	226.951	6
	Estados Unidos	32.790	189.987	5
	Otros	357.599	1.224.691	38
	Total	650.783	3.606.893	100
1604	Japón	218.260	1.385.177	15
	Estados Unidos	352.142	1.066.086	12
	Italia	183.658	799.957	9
	Francia	197.222	693.820	7
	Reino Unido	207.293	659.229	7
	Alemania	168.727	575.310	6
	Otros	1.443.737	3.584.175	44
	Total	2.771.039	8.763.754	100
Total general	18.974.419	48.454.791		

Fuente: Elaboración propia con datos de Trademap.

ISO 9001-2000

Cuadro No. 25
Costa Rica: Exportaciones de pescado por partida arancelaria
Cifras en US\$, 2002-2006

Descripción	Partida	2002	2003	2004	2005	2006	Principales Destinos (2006)
Pescado fresco o refrigerado	0302	42.093.884	32.682.821	28.031.686	30.140.200	31.245.315	Estados Unidos (97%), Canadá (1%).
Salmónidos,	03021	338	71.130	1.911	847	4.124	
Pescados planos	03022					270	
Atunes, listado o bonitos de vientre rayado	03023	13.638.075	11.202.117	14.212.420	13.552.239	12.209.901	
Los demás pescados frescos o refrigerados	03026	28.415.859	21.349.322	13.778.031	16.515.762	19.009.106	
Sardinias	03026100	2.000				160	
Carboneros	03026300		170.864		339.412	185.758	
Escualos	03026500	51.260	106.399	148.080	72.937	77.465	
Anquillas	03026600			75			
Pargos	03026920	2.987.862	3.308.188	1.899.163	2.441.923	2.677.966	
Dorados	03026930	18.837.463	13.299.915	8.517.928	10.557.887	9.820.285	
Cabrillas	03026940	71.485	162.630	106.637	44.884	57.568	
Corvinas	03026950	4.752	3.507	15.013	3.107	10.109	
Marlines	03026960	152.772	868.546	467.472	308.017	71.064	
Tilapias	03026970	278.514	272.046	291.108	319.571	255.771	
Otros	03026990	6.029.752	3.157.227	2.332.555	2.428.025	5.852.961	
Hígados, huevas y lechas	03027000	39.612	60.253	39.324	71.352	21.914	
Pescado congelado	0303	11.308.594	12.012.508	8.223.041	9.487.204	6.740.742	México (39%), Estados Unidos (19%), Hong Kong (11%), Taiwán (5%), China (4%), España (8%), Holanda (4%)
Salmones del Pacífico	p03031	619	10	0	0	0	
Los demás salmónidos	p03032			31			
Pescado planos	p03033		2.113.532		1.358		
Atunes, listado o bonitos de vientre rayado	p03034	3.881.972	1.138.483	725.350	1.328.863	861.361	
Los demás pescados	p03037	7.426.002	8.760.484	7.497.649	8.141.316	5.800.317	
Hígados, huevas y lechas	p03038			12	15.667	79.064	

Continúa...

Descripción	Partida	2002	2003	2004	2005	2006	Principales Destinos (2006)
Filetes y demás carne de pescado (incluso picada) frescos, refrigerados o congelados	p0304	35.824.384	39.062.129	35.308.235	35.199.616	30.662.502	Estados Unidos (90%), México (5%), Reino Unido (1%), Martinica (1%)
Filetes Frescos o refrigerados	p03041	29.755.718	30.581.489	30.008.888	28.072.697	23.229.330	
Filetes congelados	p03042	4.171.722	3.188.963	1.208.962	4.799.845	5.132.745	
De pargos	p03042020	55.873	79.891	69.936	249.485	529.833	
De dorados	p03042030	2.795.036	2.722.082	626.898	2.011.616	2.521.738	
De cabrillas	p03042040	27.439	6.937	35.994	155.059	282.436	
De crovinas	p03042050	10.187	21.620	1.633	3.707	36.984	
De marlines	p03042060	179.128	180.284	176.662	885.445	742.137	
De tilapias	p03042070	17.840	7.650	12.599	700.147	18.415	
Otros	p03042090	1.086.219	170.498	285.240	794.385	1.001.201	
Los demás	p03049000	1.896.944	5.291.676	4.090.386	2.327.074	2.300.427	
Pescado seco, salado o en salmuera, pescado ahumado incluso cocido antes o durante el ahumado, harina, polvo y pellets de pescado	p0305	5.708.989	6.882.080	5.335.465	4.329.544	3.283.114	Hong Kong (95%), México (3%), China (1,5%), Reino Unido (0,5%)
Preparaciones y Conservas de pescado.	p1604	28.717.899	32.492.023	25.448.576	26.564.184	21.395.633	El Salvador (28%), Guatemala (17%), Panamá (12%), México (7%), Nicaragua (7%), Estados Unidos (7%), Honduras (6%), Italia (5%), Alemania (3%), España (3%), Venezuela (1,5%).
Pescado entero o en trozos excepto el pescado picado	p16041	28.709.881	32.475.061	25.397.340	26.535.852	21.340.982	
Salmones	p16041100	0	0				
Sardinias, sardinelas y espadines	p16041300	5.159.417	4.897.162	5.740.365	6.824.196	7.189.408	
Lomos de atún cocidos, congelados	p16041410	23.550.465	27.577.891	19.656.936	19.711.656	14.151.575	
Los demás	p16041900		9	39		0	
Las demás preparaciones y conservas de pescado	p16042000	8.017	16.963	51.236	28.332	54.651	
Total general		123.653.749	123.131.562	102.347.004	105.720.747	93.327.305	

Fuente: PROCOMER.

Cuadro No. 26
Costa Rica: Volumen de las Exportaciones de pescado por partida
arancelaria, peso en toneladas, 2002-2006

Descripción	Partida	2002	2003	2004	2005	2006
Pescado fresco o refrigerado	0302	10.532	7.913	5.903	5.715	5.847
Salmónidos,	03021	0	26	1	0	1
Pescados planos	03022	0	0	0	0	0
Atunes, listado o bonitos de vientre rayado	03023	2.756	2.460	2.849	1.983	1.864
Los demás pescados frescos o refrigerados	03026	7.737	5.390	3.032	3.703	3.973
Sardinias	03026100	4	0	0	0	0
Carboneros	03026300	0	65	0	52	26
Escualos	03026500	18	54	62	54	44
Anquillas	03026600	0	0	0	0	0
Pargos	03026920	878	940	428	613	586
Dorados	03026930	5.497	3.116	1.761	2.375	2.169
Cabrillas	03026940	21	30	16	10	7
Corvinas	03026950	1	1	4	1	3
Marlines	03026960	75	337	154	81	16
Tilapias	03026970	121	132	126	132	114
Otros	03026990	1.122	716	482	384	1.007
Hígados, huevas y lechas	03027000	38	37	21	29	9
Pescado congelado	p0303	10.482	9.932	6.366	6.212	4.150
Salmones del Pacífico	p03031	0	0	0	0	0
Los demás salmónidos	p03032	0	0	0	0	0
Pescado planos	p03033	0	130	0	0	0
Atunes, listado o bonitos de vientre rayado	p03034	3.593	661	425	462	226
Los demás pescados	p03037	6.889	9.142	5.941	5.746	3.916
Hígados, huevas y lechas	p03038	0	0	0	4	8

Continúa...

Descripción	Partida	2002	2003	2004	2005	2006
Filetes y demás carne de pescado (incluso picada) frescos, refrigerados o congelados	p0304	8.535	8.870	7.352	6.748	5.772
Filetes Frescos o refrigerados	p03041	5.919	5.689	5.176	4.913	3.775
Filetes congelados	p03042	1.894	1.012	360	1.160	1.203
De pargos	p03042020	10	10	17	37	72
De dorados	p03042030	1.050	807	94	366	451
De cabrillas	p03042040	8	3	5	17	25
De crovinas	p03042050	3	10	1	1	12
De marlines	p03042060	65	62	65	182	155
De tilapias	p03042070	3	2	2	122	3
Otros	p03042090	755	119	175	435	484
Los demás	p03049000	722	2.168	1.816	675	794
Pescado seco, salado o en salmuera, pescado ahumado incluso cocido antes o durante el ahumado, harina, polvo y pellets de pescado	p0305	159	87	53	65	62
Preparaciones y Conservas de pescado.	p1604	15.075	14.208	11.966	12.003	9.989
Pescado entero o en trozos excepto el pescado picado	p16041	15.071	14.203	11.938	11.990	9.976
Sardinias, sardinelas y espadines	p16041300	4.683	3.943	4.403	5.184	5.021
Lomos de atún cocidos, congelados	p16041410	6.321	7.198	3.071	2.086	0
Otros	p16041490	4.067	3.062	4.464	4.721	4.955
Los demás	p16041900	0	0	0	0	0
Las demás preparaciones y conservas de pescado	p16042000	4	5	28	13	14
Total general		44.783	41.010	31.641	30.744	25.820

Fuente: PROCIMER.

Cuadro No. 27
Exportaciones mundiales de pescado por país
peso en toneladas, valor en miles de US\$, 2005

Partida	Exportadores	Peso	Valor	Participación %
0302	Noruega	520.597	1.848.550	21%
	Suecia	240.801	675.457	8%
	Canadá	123.755	515.620	6%
	Dinamarca	154.276	486.809	6%
	España	96.018	390.069	5%
	Reino Unido	86.698	357.988	4%
	Francia	59.507	353.641	4%
	Grecia	58.931	329.989	4%
	Holanda	33.842	292.394	3%
	Otros	1.376.916	3.415.611	39%
	Total	2.751.341	8.666.128	100%
0303	Estados Unidos	638.351	1.701.425	14%
	Noruega	789.539	1.282.708	11%
	Taiwan	553.603	1.114.527	9%
	Chile	312.650	704.605	6%
	España	438.402	595.705	5%
	China	428.879	570.071	5%
	Otros	5.080.815	6.195.001	51%
	Total	8.242.239	12.164.042	100%
0304	China	713.260	1.920.415	16%
	Chile	269.567	1.164.520	10%
	Estados Unidos de América	338.562	793.941	7%
	Noruega	203.969	746.222	6%
	Islandia	193.677	741.291	6%
	Dinamarca	143.571	591.510	5%
	Holanda	99.088	552.895	5%
	Otros	1.563.997	5.465.821	46%
Total	3.525.691	11.976.615	100%	
0305	Noruega	120.802	719.573	20%
	Islandia	64.802	334.454	9%
	Dinamarca	38.372	277.962	8%
	Polonia	21.952	225.274	6%
	China	49.902	206.753	6%
	Suecia	25.550	198.239	5%
	Canadá	38.310	186.898	5%
	Otros	384.872	1.467.700	41%
	Total	744.562	3.616.853	100%

Continúa...

Partida	Exportadores	Peso	Valor	Participación %
1604	Tailandia	627.178	1.468.917	17%
	China	339.867	1.331.119	15%
	Alemania	141.373	486.387	6%
	Ecuador	183.342	433.467	5%
	España	94.239	415.933	5%
	Marruecos	133.843	408.041	5%
	Dinamarca	79.647	314.538	4%
	Estados Unidos	98.562	280.349	3%
	Otros	1.698.051	5.138.751	60%
	Total	2.888.863	8.619.757	100%
Total general	18.152.696	45.043.395		



Cuadro No. 28
Unión Europea (UE-25): Aranceles y contingentes
para los productos de la pesca - 2006

Producto	Aranceles y contingentes arancelarios
Abadejo de Alaska, filetes y carne congelados	Importación de una cantidad ilimitada al 0% (por un período indefinido)
Abadejo de Alaska, congelado	Contingente autónomo abierto por tres años. Contingente para 2004-2006: 10.000 toneladas al 0% para cada año
Bacalao, fresco, refrigerado o congelado, excluidos el hígado y las huevas	Importación de una cantidad ilimitada al 3% (por un período indefinido)
Hígado de bacalao e hígado de pescados de la especie <i>Boreogadus saida</i> , frescos o refrigerados	Contingente autónomo abierto por tres años. Contingente para 2004-2006: 300 toneladas al 0% para cada año
Bacalao y pescados de la especie <i>Boreogadus Saida</i> , salados o en salmuera, pero no desecados o ahumados	Contingente autónomo abierto por tres años. Contingente para 2004-2006: 50.000 toneladas al 0% para cada año
Tubos de calamares (<i>Ommastrephes spp.</i> - con exclusión de <i>Ommastrephes sagittatus</i> -, <i>Nototodarus spp.</i> , <i>Sepioteuthis spp.</i>) e <i>Illex spp.</i> , congelados, con piel y aletas	Contingente autónomo abierto por tres años. Contingente para 2004-2006: 30.000 toneladas al 3,5% para cada año
Calamares (<i>Ommastrephes spp.</i> - con exclusión de <i>Ommastrephes sagittatus</i> -, <i>Nototodarus spp.</i> , <i>Sepioteuthis spp.</i>) e <i>Illex spp.</i> , congelados enteros, o tentáculos y aletas	Contingente autónomo abierto por tres años. Contingente para 2004-2006: 1.500 toneladas al 3% para cada año
Surimi, congelado	Importación de una cantidad ilimitada al 3,5% (por un período indefinido)
Surimi, congelado	Contingente autónomo abierto por tres años. Contingente para 2004-2006: 30.000 toneladas al 0% para cada año
Merluza de cola, carne y filetes congelados	Importación de una cantidad ilimitada al 3,5% (por un período indefinido)
Langostinos, sin pelar, frescos, refrigerados o congelados	Importación de una cantidad ilimitada al 0% (por un período indefinido)
Camarones, langostinos y gambas cocidos y pelados	Contingente autónomo abierto por tres años. Contingente para 2004-2006: 7.000 toneladas al 6% para cada año
Lomos de atún	Contingente autónomo abierto por tres años. Contingente para 2004-2006: 4.000 toneladas al 6% para cada año
Arenques, frescos, refrigerados o congelados	Contingente autónomo abierto por tres años. Contingente para 2004-2006: 20.000 toneladas al 0% entre el 1º de noviembre y el 31 de diciembre de cada año

Producto	Aranceles y contingentes arancelarios
Merluza (<i>Merluccius spp. con exclusión de Merluccius merluccius, Urophycis spp.</i>), congelada	Contingente autónomo abierto por tres años. Contingente para 2004-2006: 20.000 toneladas al 0% para cada año
Merluza de cola (<i>Macruronus spp.</i>), filetes y demás carnes congelados	Contingente autónomo abierto por tres años. Contingente para 2004-2006: 15.000 toneladas al 0% para cada año
Langostas (<i>Palinurus spp., Panulirus spp., Jasus spp.</i>), congeladas	Contingente autónomo abierto por tres años. Contingente para 2004-2006: 1.500 toneladas al 6% para cada año
Bacaladilla austral (<i>Micromesistius australis</i>), filetes y demás carnes congelados	Contingente autónomo abierto por tres años. Contingente para 2004-2006: 2.000 toneladas al 0% para cada año
Anchoas (<i>Engraulis anchoita</i>), saladas o en salmuera, sin secar ni ahumar	Contingente autónomo abierto por tres años. Contingente para 2004-2006: 2.000 toneladas al 0% para cada año
Arenques, condimentados o curados en vinagre, en salmuera, conservados en barriles de por lo menos 70 kg de peso neto escurrido	Contingente autónomo abierto por tres años. Contingente para 2004-2006: 6.000 toneladas al 6% para cada año

Fuente: Examen de Políticas Comerciales de la Unión Europea (22 de enero del 2007). Información proporcionada por la Comisión.

Sistema Generalizado de Preferencias UE

1. Regla de Origen General¹⁹

“1. Se considerarán .enteramente obtenidos. en un país beneficiario o en la Comunidad:

e) los productos de la caza o de la pesca practicadas en ellos;

f) los productos de la pesca marítima y otros productos extraídos del mar fuera de sus aguas territoriales por sus buques;

g) los productos elaborados en sus buques factoría a partir, exclusivamente, de los productos mencionados en la letra f);”

Interpretación:

Para que los productos de pesca y crustáceos se consideren originarios deben ser producidos a partir de pescados u otras mercancías clasificadas en el capítulo 3 enteramente obtenidos, de conformidad con la regla general presentada anteriormente.

2. Las expresiones .sus buques. y .sus buques factoría. empleadas en las letras f) y g) del apartado 1 se aplicarán solamente a los buques y buques factoría:

- que estén matriculados o registrados en el país beneficiario o en un Estado miembro,*
- que enarboleden pabellón del país beneficiario o de un Estado miembro,*
- que pertenezcan al menos en su 50 % a nacionales del país beneficiario o de los Estados miembros, o a una sociedad cuya sede principal esté situada en dicho país o en uno de dichos Estados miembros, cuyo gerente o gerentes, el presidente del consejo de administración o de vigilancia y la mayoría de los miembros de estos consejos sean nacionales del país beneficiario o de los Estados miembros y que, además, en lo que se refiere a las sociedades, la mitad al menos del capital pertenezcan a este país beneficiario o a Estados miembros o a organismos públicos o a nacionales de este país beneficiario o de dichos Estados miembros, cuya oficialidad esté compuesta por nacionales del país beneficiario o de los Estados miembros, y*
- cuya tripulación esté integrada al menos en un 75 % por nacionales del país beneficiario o de los Estados miembros.*

3. Los términos .país beneficiario. y .Comunidad comprenderán también las aguas territoriales de ese país o de los Estados miembros.

4. Los buques que operen en alta mar, en particular, los buques factoría en los que se transforman o elaboran los productos de la pesca, se considerarán parte del territorio del país beneficiario o del Estado miembro al que pertenezcan, siempre que reúnan las condiciones fijadas en el apartado 2.

Interpretación:

Si existe una distinción respecto a la pesca que se realiza en aguas territoriales y fuera de ellas. Las limitaciones en cuanto a la matrícula del buque o la nacionalidad de su tripulación aplica para las actividades de pesca que se realicen fuera del territorio. Las actividades que se realicen dentro del territorio estarán reguladas por la legislación de cada una de las partes.

2. Reglas de Origen Específicas*²⁰:

¹⁹ Regla de origen de conformidad con el Artículo 68 del Reglamento (CE) No. 1602/2000 de la Comisión del 24 de julio de 2000

²⁰ Regla de origen de conformidad con el Anexo 15 del Reglamento (CE) No. 881/2003 de la Comisión del 21 de mayo de 2003.

- **Capítulo 3:**

"Fabricación en la cual todas las materias del capítulo 3 utilizadas deben ser obtenidas en su totalidad".

Interpretación:

Para que la pesca capturada fuera de las aguas territoriales pueda considerarse originaria del país beneficiario o de la Comunidad, los "buques" y "buques factoría" deben cumplir con los siguientes criterios acumulativos:

1. Matriculados o registrados en el país beneficiario o en un Estado miembro.
2. Enarbolan el pabellón de dicho país.
3. Pertenezcan al menos un 50% a nacionales o de los Estados miembros.
4. Cuya oficialidad esté compuesta por nacionales de la país beneficiario o de los Estados miembros.
5. Al menos el 75% de la tripulación este integrada por nacionales del país beneficiario o de los Estados miembros.

Observación importante: Actualmente, bajo el SGP, Costa Rica puede acumular origen con Centroamérica, Comunidad Andina y Panamá.

- **Capítulo 16:**

"Fabricación:

- *a partir de animales del capítulo 1 y/o*
- *en la cual todas las materias del capítulo 3 utilizadas deben ser enteramente obtenidas"*

Interpretación:

Para que los productos de pesca y crustáceos se consideren originarios deben ser producidos a partir de pescados u otras mercancías clasificadas en el capítulo 3 enteramente obtenidos.

La pesca capturada fuera de las aguas territoriales puede considerarse originaria del país beneficiario o de la Comunidad, si los "buques" y "buques factoría" cumplen con los siguientes criterios acumulativos:

1. Matriculados o registrados en el país beneficiario o en un Estado miembro.
2. Enarbolan el pabellón de dicho país.
3. Pertenezcan al menos un 50% a nacionales o de los Estados miembros.
4. Cuya oficialidad esté compuesta por nacionales de la país beneficiario o de los Estados miembros.
5. Al menos el 75% de la tripulación este integrada por nacionales del país beneficiario o de los Estados miembros.

Observación importante: Actualmente, bajo el SGP, Costa Rica puede acumular origen con Centroamérica, Comunidad Andina y Panamá.