

PERFIL DE MERCADO CONSERVAS DE SALMON – COSTA RICA

ProChile San José, Mayo 2008

PRODUCTO: PREPARACIONES Y CONSERVAS DE SALMON

CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO CHILENO SACH

Código arancelario chileno	160411
----------------------------	--------

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Salmón ahumado, entero o en trozos	1604111000
Los demás salmónes enteros o en trozos	1604119000
Las demás preparaciones y conservas de salmón	1604203000

CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO LOCAL

Salmón ahumado y preparado, envasado herméticamente, incluso al vacío	1604-110010
Salmón marinado y preparado, envasado herméticamente, incluso al vacío	1604-110020
Salmón ahumado y preparado, envasado herméticamente, incluso al vacío	1604-200020
Salmón marinado y preparado, envasado herméticamente, incluso al vacío	1604-200050

SITUACIÓN ARANCELARIA Y PARA-ARANCELARIA

ARANCEL GENERAL: 15%

ARANCEL PREFERENCIAL PRODUCTO CHILENO: Por TLC no se paga ningún arancel

OTROS PAÍSES CON VENTAJAS ARANCELARIAS: Por TLC los países que no pagan arancel son: Centroamérica, CARICOM, Panamá, México, Canadá, Republica Dominicana.

OTROS IMPUESTOS

Sin excepción, independiente del origen y de la existencia o no de TLC, todas las importaciones pagan el 13% del Impuesto sobre las Ventas (IVA).

REQUISITOS Y BARRERAS DE INGRESO

 Dirección de Cuarentena Animal		Título: Requisitos para la importación de salmón en conserva en envase de hojalata, vidrio o flexible			Código PP-09 salmón_enlatado_requisitos_import	
Solicitud de cambio N°	Elaborado por: Comité de Requisitos	Aprobado por: Jefe Departamento	Fecha de aprobación: 7-Marzo-08	Rige a partir de: 10-Mar-08	Página: 1 de 5	Versión: 1

1. Objetivo:

- 1.1 Definir los requisitos que el usuario debe cumplir para la importación de salmón en conserva.

2. Alcance:

- 2.1 Los requisitos que se establecen en este documento se aplican al salmón en conserva (esterilizado) en envases de hojalata, vidrio o en empaque flexible con o sin vegetales en agua o aceite.

3. Inicio del trámite y plazo:

- 3.1 Para tramitar el Permiso Fitozoosanitario de Importación (Requisitos Fitozoosanitarios de Importación), el interesado debe presentar el formulario completamente lleno, original y firmado con bolígrafo azul. No se reciben solicitudes incompletas. El formulario se puede obtener en la Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE), en las oficinas centrales en Barreal de Heredia, vía fax, por correo electrónico o descargarse haciendo clic en: [Formulario para tramitar las importaciones, exportaciones o tránsito de productos y subproductos de origen animal](#). Los importadores que utilicen el Formulario de Autorización de Desalmacenaje, en la casilla 19, deberán indicar el nombre del establecimiento productor y su número, en la casilla 17 la cantidad en kg y bultos o cajas. Se debe presentar en VUCE cuando se trate de productos y subproductos de origen animal y en las oficinas centrales en el caso de animales vivos, huevos, semen o muestras para diagnóstico.
- 3.2 La solicitud será resuelta en un plazo máximo de cuarenta y ocho horas hábiles, en forma afirmativa o negativa, de acuerdo con el horario de las oficinas centrales del Departamento. El plazo comenzará a regir a partir del recibo del documento original, lo anterior aunque haya sido recibido vía fax o por correo electrónico. Cuando no se otorgue el Permiso Fitozoosanitario de Importación, se entregará una resolución explicando los motivos que se tomaron en consideración para negarlo.
- 3.3 Los establecimientos de los que se desee importar deben estar autorizados de acuerdo con el Artículo 25 del Decreto 21858-MAG, Reglamento para evaluación y/o aprobación de productos y subproductos de origen animal importados por Costa Rica.

4. Responsabilidades:

- 4.1 Es responsabilidad del usuario presentar los documentos que se le solicitan ante las autoridades de Cuarentena Animal en el puerto de ingreso, ver el apartado cinco (5), previo a su desalmacenaje.
- 4.2 Es responsabilidad del funcionario de Cuarentena Animal solicitar los documentos que prueben, que el usuario cumple con los requisitos del apartado cinco (5).

 <p>Dirección de Cuarentena Animal</p>	Página: 2	Versión: 1	Código: PP-09 salmón_enlatado_requisitos import
---	-----------	------------	---

4.3 Es responsabilidad de la jefatura del Departamento, designar un funcionario para la toma de muestras.

5. Requisitos que debe presentar el usuario en el puerto de ingreso:

5.1 Certificado Veterinario Internacional, en idioma español, (si el original está en un idioma diferente al español, la traducción deber ser oficial), emitido por los Servicios Veterinarios Oficiales o por la autoridad sanitaria competente del país de origen.

5.1.1 El certificado oficial, deberá incluir la siguiente información: fecha, nombre y dirección del exportador (consignador), nombre y dirección del importador, compañía transportadora, número de contenedor, números de marchamo (precinto), puerto de embarque, número de lote o código de producción en el producto, puerto de entrada, cantidad de cajas y peso, descripción del producto, nombre y firma de la autoridad competente. Los certificados deben estar numerados.

Declaraciones sanitarias en el certificado:

- 5.1.2 Los establecimientos destinados a almacenar salmón congelado, los que se dedican al descongelado, eviscerado, precocido, pelado, envasado y esterilizado se encuentran aprobados por la autoridad sanitaria competente del país de origen. Estos establecimientos cuentan con supervisión médico veterinario oficial. El salmón debe provenir únicamente de embarcaciones y o áreas de cultivo aprobadas.
- 5.1.3 En el caso de salmones cultivados, el país de origen cuenta con un plan de monitoreo para determinar la posible presencia de contaminantes ambientales, la presencia de residuos de medicamentos veterinarios previo a la cosecha. El monitoreo incluirá el verde malaquita y leuco verde malaquita con resultados negativos, mediante cromatografía líquida, con un nivel límite de detección del residuo de 1.0 ng/g, BNV (bases nitrogenadas volátiles) y de esterilidad comercial (*Clostridium botulinum*).
- 5.1.4 Los establecimientos citados en el apartado 5.1.1 deben tener en ejecución el Sistema HACCP (Procedimientos de Limpieza y Desinfección, Buenas Prácticas de Manufactura y Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos, conocido por sus siglas en inglés como HACCP).
- 5.1.5 El salmón después de sometido a los análisis citados en 5.1.2, a los controles enumerados en 5.1.3 y al proceso de esterilización y cuarentena fue declarado conforme y apto para el consumo humano.
- 5.1.6 El tratamiento térmico, al que se somete el salmón para su esterilización, debe estar validado para cada equipo, según tipo de producto y tamaño de envase para cada establecimiento por la autoridad nacional competente en tratamientos térmicos del país de origen.
- 5.1.7 El producto tiene más de quince días de elaborado. Con respecto a la fecha de vencimiento el producto debe tener más de un año de vigencia.
- 5.1.8 Los envases de hojalata están libres de metales pesados y que los barnices usados para su protección son de grado alimentario.

 <p>Dirección de Cuarentena Animal</p>	Página: 3	Versión: 1	Código: PP-09 salmón_enlatado_requisito s _import
---	-----------	---------------	---

- 5.1.9 Las tapas metálicas para los envases de vidrio cumplen con lo citado en 5.1.6
- 5.1.10 Las bolsas o material de empaque flexible (pouch) cumple con lo citado en 5.1.6.
- 5.1.11 La sal y aditivos utilizados son de grado alimentario.
- 5.1.12 Los ingredientes y aditivos utilizados en su elaboración son de grado alimentario.

6. Embalaje y etiquetado:

- 6.1 Las etiquetas y cajas deben indicar claramente lo siguiente:
 - 6.1.1 Nombre del establecimiento productor
 - 6.1.2 Número del establecimiento productor
 - 6.1.3 Código de producción, lote o embarque, que permitan su rastreabilidad. Los códigos deben ser legibles e indelebles.
 - 6.1.4 Condiciones recomendadas para su manejo, almacenamiento, conservación y distribución.
 - 6.1.5 Fecha de vencimiento (caducidad o expiración)
 - 6.1.6 Cuando se trate de productos empacados en presentaciones destinadas para la venta al detalle, el etiquetado debe cumplir con lo dispuesto por el Ministerio de Economía Industria y Comercio y por el Ministerio de Salud.

7. Documentos necesarios para el desalmacenaje:

- 7.1 Presentar los originales de los documentos citados en el apartado cinco (5).
- 7.2 Permiso Fitozoosanitario de Importación (Requisitos Fitozoosanitarios de Importación), original y vigente al día de su presentación al funcionario de cuarentena en el puerto de ingreso.

8. Inspección al momento de su ingreso al país:

- 8.1 Se realizará el análisis sensorial, del producto en el puerto de ingreso, almacén fiscal o en el laboratorio. Deberá presentar las siguientes características:
 - 8.1.1 Aspecto: propio del producto.
 - 8.1.2 Color: propio del producto, libre de coloraciones anormales.
 - 8.1.3 Olor: propio del producto.
 - 8.1.4 Envases sin oxidación o abolladuras
- 8.2 El material de empaque primario debe estar en buen estado, si el empaque primario (latas, frascos de vidrio o bolsas) se encuentra perforado, abombado (inflado), quebrado, roto o con microfugas se procederá a confiscar el producto. El lote de productos que presente este tipo de defectos será confiscado. Debe cumplir con lo establecido en el apartado cinco (5).
- 8.3 En el puerto de ingreso el funcionario del Departamento emitirá la Constancia de Inspección redestinando el producto para análisis sensorial o para la toma de muestras para ser analizadas en el laboratorio.

	Página: 4	Versión: 1	Código: PP-09 salmón, enlatado, requisito s _import
---	-----------	---------------	---

9. Muestreo y análisis de laboratorio:

- 9.1 En las muestras para análisis microbiológicos se realizará la prueba denominada esterilidad comercial en caso de incumplimiento se confiscará el lote completo y se procederá de acuerdo con el apartado 10 y 11.
- 9.2 Los análisis de laboratorio permitirán verificar lo establecido en el apartado 5.1.3, en caso de incumplimiento se procederá de acuerdo con los apartados 10 y 11.
- 9.3 Se realizarán pruebas químicas para determinar la oxidación interna y externa de los envases de hojalata y pruebas de vacío.
- 9.4 Después de tomar la muestra, el funcionario deberá entregar o enviar al interesado una copia del formulario para toma y remisión de la muestras al laboratorio.
- 9.5 El lote de producto muestreado quedará retenido, se liberará cuando el Departamento reciba el reporte de resultados de análisis de laboratorio, que indique que el producto satisface los parámetros de los apartados 9.1, 9.2 y 9.3.
- 9.6 El valor de los análisis será cancelado por el importador, de acuerdo con el Decreto N° 32285.

10. Rechazo de la importación:

- 10.1 El rechazo de la importación procederá cuando se incumpla con los requisitos establecidos en los apartados 5, 6.1.1, 6.1.2, 6.1.3, 6.1.5, 7, 8, 9.1, 9.2 y 9.3.
- 10.2 Cuando el importador no permita la toma de muestras, por parte de los funcionarios debidamente identificados.

11. Destino de los productos rechazados o confiscados:

- 11.1 De acuerdo con el reglamento de Defensa Sanitaria Animal, Decreto 14584-A, cuando se determine que se incumple con lo citado en los apartados 9.1 o 9.2, se procederá a devolver al país de origen los productos, si el importador no acepta esta medida se podrán destruir en el país, en este caso el importador debe cancelar el costo de su destrucción, de acuerdo con el Decreto N° 32285.
- 11.2 Las conservas de salmón que se decomisen por la aplicación del apartado 8.2 serán destruidas.
- 11.3 El médico veterinario, Jefe del Departamento, deberá llenar el Acta de Decomiso o Retención Productos Agropccuarios y entregar el original al interesado.

12. Comunicación:

- 12.1 El importador debe comunicar a la Dirección de Cuarentena Animal el nombre, dirección y teléfono del lugar donde va a quedar almacenada (cuarentenada) la mercancía retenida, así como sus números de teléfono, para localizar el producto y a su propietario con facilidad en caso de incumplir con 9.1, 9.2 y 9.3.

	Página: 5	Versión: 1	Código: PP-09 salmón_enlatado_requisitos_import
---	-----------	---------------	---

12.2 Si los resultados de análisis de laboratorio son satisfactorios, el Departamento así lo hará saber al importador para que comercialice el producto. Si los resultados no cumplen con 9.1 y 9.2 se procederá de acuerdo con el apartado 10.1 y 10.2.

12.3 Se publicará en la página electrónica el listado de productos a los que se le haya aplicado el apartado 10.

13. Legislación que se aplica:

- 13.1 Ley General de Salud Animal N° 8495
- 13.2 Reglamento de Defensa Sanitaria Animal N° 14584-A
- 13.3 Decreto N° 18696-MAG-S Reglamento de inspección veterinaria de productos pesqueros.
- 13.4 Decreto N° 18959-MEIC-S Norma oficial para la sal de calidad alimentaria.
- 13.5 Decreto N° 21858-MAG Reglamento para la evaluación y aprobación de productos y subproductos de origen animal importados por Costa Rica y su reforma.
- 13.6 Decreto N° 29210-MAG-MEIC-S Límites máximos permitidos para residuos tóxicos y recuento microbiológico para los productos y subproductos de la pesca para el consumo humano.

14. Tarifas aplicables:

- 14.1 Decreto N° 32285 que fija las tarifas que regirán para los servicios que presta el Ministerio de Agricultura y Ganadería, por medio de la Dirección de Salud Animal y Producción Pecuaria, puede consultarse en www.proteccion.gob.cr

Renuncia a reclamos: La información, suministrada en este formato, es para que sea utilizada como guía y no debe asumirse como definitiva o exhaustiva, estos requisitos no constituyen una autorización oficial para importar animales, productos y subproductos. Es una hoja informativa para facilitar al importador el trámite del Permiso Zoonosanitario para importación, citado en 3.1. La Dirección de Salud Animal hace un esfuerzo por mantener estos requisitos actualizados, pero pueden ser cambiados sin notificación previa cuando el país exportador sufra cambios en su estatus sanitario, sin embargo es obligación del importador solicitar los requisitos más actualizados. El Gobierno de Costa Rica no aceptará reclamos por pérdidas económicas que se deriven del cambio de requisitos.

Disclaimer: The information provided in this database is intended for use as guidance only and should not be taken as definitive or exhaustive. The Directorate of Animal Health of Costa Rica makes an effort to keep this database current and accurate, however, it may be subject to change without notice, and importers should make their own inquiries in relation to import requirements. The Costa Rican Government will not accept liability for any loss resulting from reliance on information contained in this database. The purpose of this document is to give a clear idea in relation to the import process stated in section 3.1. These requisites are not an import permission.

BARRERAS PARA ARANCELARIAS: No se encontró ninguna

ESTADÍSTICAS - IMPORTACIONES

2007 (Enero – Septiembre)

PRINCIPALES PAÍSES DE ORIGEN	CANTIDAD (Kilos)	MONTO (US\$)	% DE PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO
1604-110010	SALMON AHUMADO		
ESTADOS UNIDOS	3.161	12.173	6%
PANAMÁ	16.074	97.355	51%
CHILE	12.180	80.740	42%
SUB TOTAL	31.415	190.268	99%
TOTAL IMPORTADO	31.496	190.449	100%
1604-110020	SALMON MARINADO		
PANAMÁ	243	6.569	100%
1604-200020	SALMON AHUMADO		
ESTADOS UNIDOS	207	2.044	80%
ESPAÑA	67	524	20%
TOTAL IMPORTADO	274	2.568	100%
1604-110010	SALMON MARINADO		
ESTADOS UNIDOS	14.598	60.789	100%

AÑO 2006

PRINCIPALES PAÍSES DE ORIGEN	CANTIDAD (Kilos)	MONTO (US\$)	% DE PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO
1604-110010	SALMON AHUMADO		
ESTADOS UNIDOS	9.735	24.704	13%
PANAMÁ	14.390	95.047	52%
CHILE	10.994	64.591	35%
SUB TOTAL	35.119	184.342	99%
TOTAL IMPORTADO	35.121	184.494	100%

1604-110020	SALMON MARINADO		
ESTADOS UNIDOS	27.279	83.117	95%
PANAMÁ	919	4.736	5%
TOTAL IMPORTADO	28.198	87.853	100%
1604-200020	SALMON AHUMADO		
ESTADOS UNIDOS	1	7	100%
1604-110010	SALMON MARINADO		
ESTADOS UNIDOS	17.151	39.214	100%

AÑO 2005

PRINCIPALES PAÍSES DE ORIGEN	CANTIDAD (Kilos)	MONTO (US\$)	% DE PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO
1604-110010	SALMON AHUMADO		
ESTADOS UNIDOS	8.594	20.050	17%
PANAMÁ	8.754	78.431	67%
CHILE	3.221	18.835	16%
SUB TOTAL	20.569	117.316	99%
TOTAL IMPORTADO	20.580	117.506	100%
1604-110020	SALMON MARINADO		
ESTADOS UNIDOS	11.515	39.889	58%
PANAMÁ	3.335	29.456	42%
TOTAL IMPORTADO	14.840	69.345	100%
1604-200020	SALMON AHUMADO		
CHILE	64	117	100%
1604-110010	SALMON MARINADO		
ESTADOS UNIDOS	11.461	36.520	100%

Fuente: INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICAS Y CENSOS, COSTA RICA

Se pueden identificar que los tres participantes importantes en este mercado, son Chile, Estados Unidos y Panamá y en casi desapercibido es España.

De acuerdo a las cifras anteriores, las categorías que mayores resultados arrojan son la 1604-110010 Salmón ahumado, en la cual, Chile tiene su participación participa, puede observarse que muestra la tasa de variación en el 2005 del 147%, mientras que

en el 2006 del 244%. A Septiembre del 2007 el incremento en igual período del año anterior es del 43%.

Hay que tener presente el Tratado de Libre Comercio entre el Centroamérica-República Dominicana y Estados Unidos está muy cerca de entrar en vigencia en Costa Rica, lo que podría beneficiar aun más a las exportaciones estadounidenses a la zona.

POTENCIAL DEL PRODUCTO

Si bien, el comportamiento del mercado de productos del mar enlatados es estacionario, donde la mayor parte de la demanda se registra en el primer semestre del año, sobre todo en la fechas de Semana Santa, y en las fiestas de final de año. En el caso de los salmones en conserva y/o preparados esto ha variado con los años.

Costa Rica, en la industria de los productos del mar enlatados, solo participa en el mercado de los atunes y sardinas enlatadas, y a pesar de ser un gran productor y exportador de pescado, crustáceos, moluscos y otros invertebrados acuáticos, la comercialización la hace en forma fresca o congelada. Por lo que la participación que posee dentro de los enlatados es relativamente baja.

Sin embargo, hay que destacar que la preferencia de los costarricenses, en la temporada de alto consumo, por los productos enlatados, se inclina principalmente por la sardina, el atún, los calamares y por último el Salmón. Durante el resto del año, el atún y la sardina son bastante apetecidos, aunque otros como el pulpo, los mejillones y calamares generan una demanda regular aunque de bajo volumen. Razón por lo cual estos productos son sustitutos muy fuertes del salmón, en donde el factor precio juega un papel relevante.

Los puntos de comercialización de los productos enlatados son principalmente los supermercados. Las grandes cadenas nacionales e internacionales son los medios más eficientes para la distribución de estos productos. Los hoteles y restaurantes no registran gran consumo, en este caso, de salmones enlatados, ya sea por que prefieren comprar alimentos frescos o congelados, además del problema de almacenamiento que tendrían al comprar una gran cantidad de latas.

La percepción de los importadores por los productos chilenos ha sido muy positiva, ya sea por la imagen de los salmones chilenos a nivel mundial, lo que ha provocado una gran aceptación de estos, principalmente por la competitividad de precio con respecto a los demás productos del mercado. Las cotizaciones genéricas de productos enlatados señalan resultados favorables a la manufactura chilena.

PRECIOS DE REFERENCIA RETAIL (US\$) Y MAYORISTA

Producto	Marca	País	Dolares
Salmones en Conserva	Saint Pierre (paquete 100g) ahumado	-	\$4,87
	Bilbao (paquete 85g) Ahumado lamina	Chile	\$6,19
	Gourmar (paquete 85g) ahumado	Panamá	\$4,77
	Gourmar (paquete 250g) ahumado	Panamá	\$12,22
	Gourmar (paquete 200g) ahumado c/ pimienta	Panamá	\$8,64
	Roland (lata 213g) Rosado	Canadá	\$3,85

	Roland (lata 418g) Rosado	Canadá	\$4,83
	Royal (lata 418) Rosado	Noruega	\$3,36
	El Oso (lata 418g) Rosado	-	\$4,30
	Gourmar (paquete 85g) estilo sueco	Panamá	\$5,51

Salmon fresco o congelado	South Winds (bolsa 240g) torta	Chile	\$3,81
	South Winds (bolsa 360g) ahumado rebanado	Chile	\$4,52
	South winds (bolsa 360g) bocados	Chile	\$6,20
	South Winds (bolsa 200g) Carpaccio	Chile	\$9,02
	Bilbao (kilo) ahumado lamina	Chile	\$31,23
	Bilbao (kilo) ahumado c/ eneldo	Chile	\$40,93
	bilbao (kilo) entero con piel, filete	Chile	\$17,58
	Filete Ahumado (kilo)	Chile	\$29,81
	Filete Premium (kilo)	Noruega	\$12,32
	Filete (Kilo)	Chile	\$17,14
	Filete Sckey (kilo)	Canadá	\$23,99
	Filete Silv. (kilo)	Canadá	\$17,14
	Chuleta (kilo)	Chile	\$16,11
	Carpaccio (kilo)	-	\$11,95
	Filete salvaje empanizado (kilo)	-	\$13,64
Gourmar (200g) atlantico fresco congelado	Panamá	\$7,77	

Calamares	Albo (estuche 278g) en salsa americana	España	€9,97
	Albo (lata 230g) en trozos en su tinta	España	€7,95
	Albo (lata 112g) en trozos en su tinta	España	€4,03
	Palacio Oriente (caja 111g) en salsa americana	España	€1,55
	Palacio Oriente (caja 120g) trozos en su tinta, pic	España	€1,42
	Pay-Pay (caja 115g) rellenos	España	€3,16
	Pay-Pay (caja 115g) en trozos en salsa americana	España	€1,23
	Pay-Pay (caja 115g) en trozos en su tinta	España	€1,23
	Pay-Pay (caja 360g) en trozos en salsa americana	España	€2,36
	Tesoro del Mar (caja 115g) en trozo en su tinta	Costa Rica	€1,63
	Sardimar (lata 115g) en su tinta	Costa Rica	€1,66

Atunes	Albo (lata 112g) blanco al natural	España	€5,97
	Albo (lata 228g) blanco en aceite	España	€9,89
	Bumble (lata 170g) blanco en agua	Canadá	€2,68
	Calvo (caja 160g) en lomo al natural	España	€1,82
	Pescador (lata 250g) azul gigante trozos lomo	-	€2,06
	Richly (caja 170g) lomo trozos en aceite	-	€1,57
	Sardimar (lata 165g) ahumado trozos de lomo	Costa Rica	€1,96
	Sardimar (lata 165g) azul trozos de lomo	Costa Rica	€1,89
	Sardimar (lata 125g) blanco lomo en aceite	Costa Rica	€2,15
	Sardimar (lata 205g) trozos de lomo gigante	Costa Rica	€2,62

Sardinas	Albo (lata 120g) en aceite de oliva	España	€3,83
	Andana Premium (caja 225g) filetes en aceite	-	€5,44
	Del monte (lata 425g) ovalada	Panamá	€2,01
	Isabel (caja 115g) en aceite de oliva	España	€2,18
	Madrigal (lata 125g) en aceite de oliva	España	€1,76
	Palacio de Oriente (caja 120g) en aceite de oliva	España	€2,94

ESTRATEGIAS Y CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN UTILIZADAS POR LA COMPETENCIA

Las estrategias de promoción comúnmente utilizadas se basan en catálogos semanales de las principales cadenas de supermercados del país, los cuales son distribuidos dentro de los principales periódicos de Costa Rica. Los catálogos contienen los productos de oferta de la semana y el ofrecimiento de "Paquetes promocionales" con el objeto de aumentar el volumen de comercialización.

El mayor despliegue de publicidad para estos productos se lleva a cabo durante la época que antecede a Semana Santa, ya que ahí se concentra el mayor consumo.

La competencia, además, utiliza publicaciones en medios especializados y promociones de sus productos, así como apoyo total en la promoción y mercadeo de su producto en coordinación con su distribuidor local.

CANALES DE COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

En su mayoría, los mayoristas importan directamente y venden a los supermercados y en menor grado a hoteles y restaurantes.

Algunas cadenas de supermercados son importadores directos y para la venta al detalle en sus propios locales.

CARACTERÍSTICAS DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO RETAIL Y MAYORISTA

Todos los productos se venden en latas, frascos o cajas con diferentes presentaciones y contenido.

SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES DEL DIRECTOR COMERCIAL SOBRE LA ESTRATEGIA A SEGUIR PARA LA PENETRACIÓN O COLOCACIÓN, MANTENCIÓN Y/O CONSOLIDACIÓN DEL PRODUCTO CHILENO

1. Uno de los primeros aspectos que debe considerar todo exportador interesado en este mercado, es la exigencia del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), sobre la certificación de la planta, pues de lo contrario, ningún producto podrá ingresar al mercado si no cumple con ese requisito, por lo que en el caso de que la empresa no esté certificada, cuando programe una visita, deberá

tomar en cuenta de que será una misión de prospección únicamente, ya que el trámite de certificación no es tan rápido como se quisiera, a pesar de que existe un convenio de cooperación entre el SAG y el MAG que aligera el proceso en especial, cuando se trata de plantas ya certificadas para otros mercados.

2. Se debe tener presente que aquellos empresarios que deseen enviar muestras, deben gestionar los trámites por lo menos con 10 días de antelación, ya que se requiere de permisos especiales y están involucradas varias entidades estatales.

Para ello se recomienda contactarse con un Courier (ejemplo TNT) contratar el servicio puerta a puerta de la encomienda y a pagar allá. Esto quiere decir que el Courier se encargará de realizar todos los trámites de importación, pues la Oficina Comercial no cuenta con personal para realizar esa labor, además, tampoco dispone de recursos económicos para cubrir los costos de desalmacenaje.

Con el fin de apoyar al sector exportador, se recomienda que las muestras sean enviadas a nombre de: PROCHILE, EMBAJADA DE CHILE, pues de esta forma, la empresa de Courier nos presentará toda la documentación para que sea firmada y endosada a ellos y una vez desalmacenadas nos las traen a la oficina.

En el caso de que sea productos perecederos o que necesiten refrigeración, se sugiere hacer todo el papeleo primero y una vez se tengan los permisos respectivos, se envíe la muestra y nosotros tendríamos el cuidado de guardarlas en un congelador mientras que llega la misión.

FERIAS Y EVENTOS LOCALES A REALIZARSE EN EL MERCADO EN RELACIÓN A LOS PRODUCTOS

www.exphore.co.cr

OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE

www.exphore.com: Detalles del evento de 200 stands

www.apetitoenlinea.com: Revista especializada en alimentos y bebidas

www.sabores.com: Revista especializada en alimentos y bebidas

Ministerio de Economía, Industria y Comercio: www.meic.go.cr

Reglamentación Técnica Costarricense: www.reglatec.go.cr

Ministerio de Hacienda: www.hacienda.go.cr Este website tiene toda la información arancelaria y las partidas correspondientes de cada producto.

Banco Central de Costa Rica: información económica del país y el tipo de cambio actualizado. http://www.bccr.fi.cr/flat/bccr_flat.htm

PROCOMER: Entidad homóloga a Prochile. El sitio contiene toda la información relacionada con el comercio exterior. www.procomer.go.cr

CACIA: Cámara de la Industria Alimentaria www.cacia.org

Ministerio de Agricultura y Ganadería: Sitio en el cual se encuentra toda la normativa relacionada a la importación y requisitos zoosanitarios que deben cumplirse. www.protecnet.go.cr.

Ministerio de Economía, Industria y Comercio: www.meic.go.cr Reglamentación técnica Costarricense, MEIC: <http://www.reglatec.go.cr/etSectorAliment.htm>