

PERFILES DE PRODUCTOS

Centro de Inteligencia Comercial e Información - CICO

BRÓCOLI

Julio, 2008

CONTENIDO

1. Introducción	2
2. Evolución de las exportaciones	2
Totales	
Por producto	
3. Principales mercados	3
Destinos de las exportaciones ecuatorianas	
Principales países importadores	
4. Principales competidores	6
Exportaciones mundiales	
Principales países exportadores	
5. Comportamiento y tendencias	7
Unión Europea	
Japón	
Estados Unidos	
Canadá	
6. Acceso a mercados	12
Barreras arancelarias	
Barreras no arancelarias	
7. Oportunidades comerciales	29

1. INTRODUCCION

El brócoli ha tenido uno de los mejores desempeños entre los productos ecuatorianos no tradicionales. Tiene un gran potencial de crecimiento en varios mercados internacionales, especialmente en Estados Unidos (principal importador del brócoli ecuatoriano), Japón y varios países de la Unión Europea.

Partida	Descripción
General:	
0704.10.00	- Coliflores y brécoles ("broccoli")

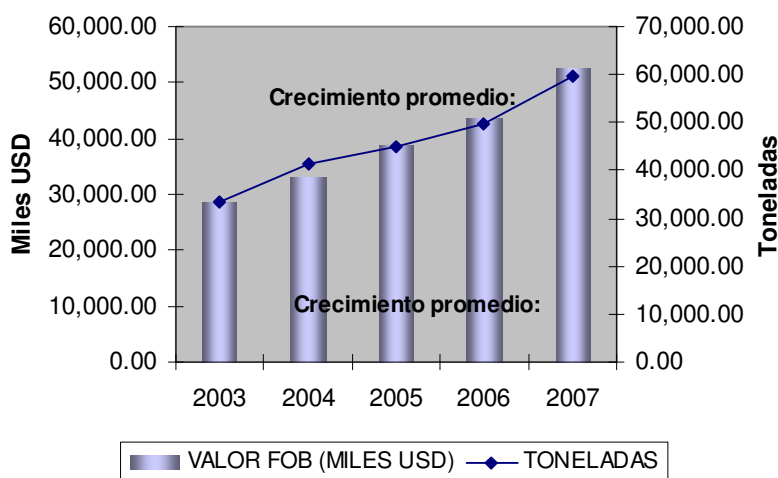
2. EVOLUCION DE LAS EXPORTACIONES

Las exportaciones de brócoli tuvieron una tendencia creciente en el período 2003 – 2007, con una variación anual promedio del 22% y del 21% en términos FOB y en toneladas, respectivamente. Cabe resaltar que existe un crecimiento tanto en valores FOB como en toneladas.

ECUADOR				
EVOLUCIÓN DE LAS EXPORTACIONES DE BROCOLI (P.A. 07041000)				
PERIODO	VALOR FOB (MILES USD)	TONELADAS	VARIACION FOB	VARIACION TONELADAS
2003	28,535.85	33,460.39	44%	39%
2004	32,940.58	41,365.05	15%	24%
2005	38,884.32	45,024.35	18%	9%
2006	43,779.96	49,713.49	13%	10%
2007	52,559.34	59,798.77	20%	20%

Fuente: Banco Central del Ecuador (BCE) / Sistema de Inteligencia de Mercados (SIM) CORPEI
Elaboración: CORPEI – CICO

Evolución de las exportaciones de Brócoli



Fuente: BCE / SIM
Elaboración: CORPEI – CICO

Según los datos estadísticos, la producción de brócoli ha mostrado un gran dinamismo en años recientes, convirtiéndose en uno de los productos más importantes de la región Sierra.

Hay más de 2000 productores en el sector brocolero y se habla de un crecimiento imparable de este producto a pesar de contar con algo más de una década en el mercado. Desde entonces se han cultivado entre 3,000 y 5,000 hectáreas en la Sierra: de Cotopaxi sale la mayor producción (68%); luego le sigue Pichincha, con el 16%; Imbabura, 10%; Carchi, 3%; Chimborazo, 2%; y el resto del país, 1%.

El valor nutritivo de la planta radica en su alto contenido de vitaminas y minerales. Además, es rico en carbohidratos y proteínas. En los últimos años, se le ha dado una mayor importancia a su consumo, debido a resultados de investigaciones que afirman su efectividad en la prevención y control del cáncer por el alto contenido de ácido fólico en la inflorescencia y en las hojas. El ácido fólico está catalogado como el anticancerígeno número uno. Además, este componente también es utilizado para controlar la diabetes, osteoporosis, obesidad, hipertensión y problemas del corazón.

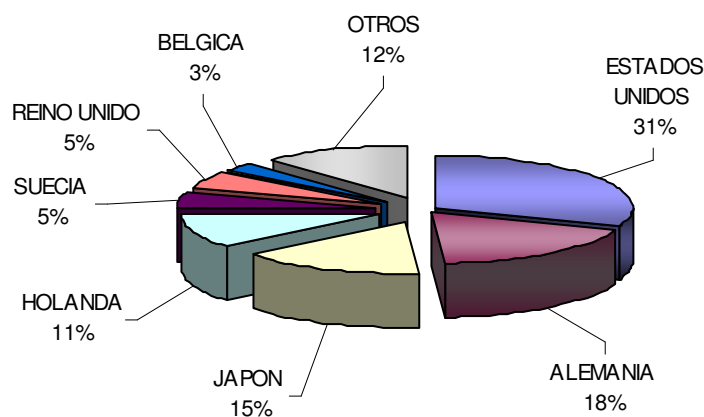
3. PRINCIPALES MERCADOS

Destinos de las exportaciones ecuatorianas

Estados Unidos fue el principal comprador de brócoli ecuatoriano, absorbiendo el 31% del mercado entre el 2003 y el 2007. La tasa de crecimiento promedio anual de las exportaciones del producto hacia este país es del 24% durante el período de estudio. Durante los últimos cinco años, Alemania ha sido el segundo mercado más importante con un incremento anual promedio del 16%, mientras que Japón registra un crecimiento promedio del 17% y Holanda del 22%.

En general, todos los países importadores muestran tasas de variación considerablemente altas, lo que revela una expansión constante de la demanda internacional de brócoli y muy buenos pronósticos para el desempeño de este producto.

**Destinos de las exportaciones de Brócoli
Promedio 2003 - 2007**



Fuente: BCE / SIM
Elaboración: CORPEI - CICO

Para Estados Unidos, el Ecuador es un importante proveedor de brócoli, aproximadamente el 10.69% de participación en sus importaciones, considerado que en el período 2003-2007 registró un crecimiento anual promedio del 25%. El principal proveedor de los Estados Unidos es México que en el 2007 le exportó 146.1 millones de dólares.

Después de Estados Unidos, los principales 4 países de destino de las exportaciones de brócoli congelado ecuatoriano son: Alemania, Japón, Holanda y Suecia, a los que el Ecuador les exportó 30.17 millones de dólares en el año 2007. Las exportaciones de brócoli ecuatoriano hacia la Unión Europea se avaluaron en más de 88 millones en los últimos cinco años.

Estados Unidos y Alemania son los países a donde se destinan los mayores valores en términos FOB. Holanda es el país hacia donde las exportaciones ecuatorianas crecieron con mayor dinamismo, alcanzando una tasa promedio anual de 68% en el período de estudio. Estados Unidos es el país cuyas importaciones desde el mundo han tenido el mayor crecimiento, alcanzando una tasa promedio anual del 9% entre el 2003 y el 2007.

En el mercado japonés las importaciones de brócoli provienen principalmente de China, Ecuador, México, Guatemala y Perú; China tiene una fuerte presencia en el mercado japonés, es el primer proveedor y tiene una participación de casi el 52% dentro de las importaciones totales japonesas del producto. México se ubica en el tercer lugar y ha visto caer las importaciones desde este país en un 4% en el año 2007.

En el siguiente cuadro se puede observar algunos datos de los principales países importadores del brócoli ecuatoriano:

PRINCIPALES MERCADOS DEL BRÓCOLI ECUATORIANO						
País	Import. desde Ecuador		Import. desde el mundo			Participación del Ecuador en las M del país %
	Valor 2005	Crecimiento en Valor % 2001-2005	Valor 2005	Crecimiento en Valor % 2001-2005	Participación en las M mundiales %	
ESTADOS UNIDOS	11.559	124	175.845	8	28,38	6,57
ALEMANIA	8.556	2	64.970	11	10,48	13,17
JAPON	1.111	30	3437,732	8	0,55	32,32
HOLANDA	5.118	24	25.887	23	4,18	19,77
REINO UNIDO	1.544	1	181.895	14	29,35	0,85

* Para EEUU se tomaron las estadísticas del World Trade Atlas y se usaron las partidas 071089722/24/26

* Para Japón se tomaron las estadísticas del World Trade Atlas y se usaron las partidas 071080010

* Para la Unión Europea se tomaron las estadísticas de TRADEMAP y se usó la partida 070410

Fuente: MACMAP

Elaboración: CORPEI - CICO

Principales países importadores

A nivel mundial los principales 20 países importadores de brócoli en el año 2006 se presentan en el siguiente cuadro:

PRINCIPALES PAISES IMPORTADORES					
Producto : 070410 Coliflores y brécoles frescos					
Rank	Importadores	Total importado en 2006, en miles de US\$	Crecimiento anual en valor entre 2002-2006, %	Crecimiento anual en valor entre 2005 - 2006, %	Participación en las importaciones mundiales, %
	Mundo	657.333	13	2	100
1	Reino Unido	166.248	14	-9	25,29
2	Alemania	73.529	13	13	11,19
3	Canadá	46635	9	4	7,09
4	Francia	44.318	12	6	6,74
5	Países Bajos (Holanda)	30.863	17	19	4,7
6	Malasia	29391	7	29	4,47
7	Bélgica	23.937	16	23	3,64
8	Noruega	20.245	11	-3	3,08
9	Dinamarca	17.574	24	34	2,67
10	Suiza y Liechtenstein	15865	10	4	2,41

Fuente: BCE / SIM

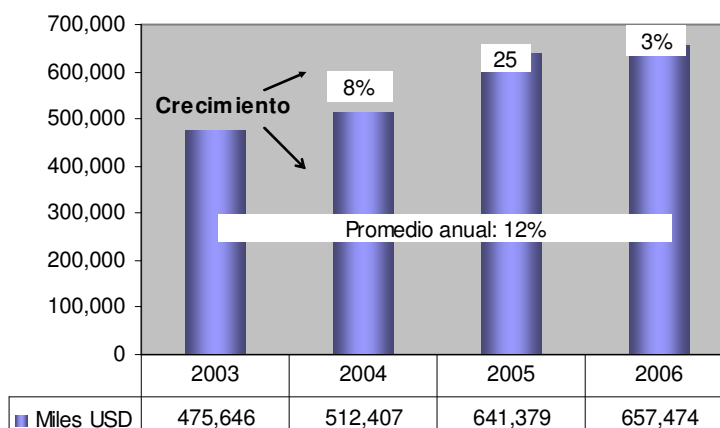
Elaboración: CORPEI – CICO

En el año 2006, se estiman más de 657 millones de dólares en importaciones de brócoli en el mundo y los 20 principales países importadores representaron el 87%, siendo los tres más importantes: Reino Unido, Alemania, Canadá, con el 25.3%, 11.2%, 7.1% respectivamente. Exceptuando Canadá, Ecuador realiza exportaciones significativas a estos tres mercados.

De los principales 20 países importadores mundiales, Ecuador exporta a 15 de ellos, quedando fuera de su lista: Malasia, República Checa, Singapur, Taiwán y Austria, países cuyas importaciones han crecido entre el 7%, 26%, 0%, 16% y 20% respectivamente como promedio dentro de los años 2002 y 2006.

Las importaciones de brócoli han tenido una evolución creciente en el período 2003 – 2006, con una tasa de crecimiento promedio anual del 12%, lo que sugiere buenas predicciones para este mercado.

Evolución de las Importaciones Mundiales de Brócoli Fresco



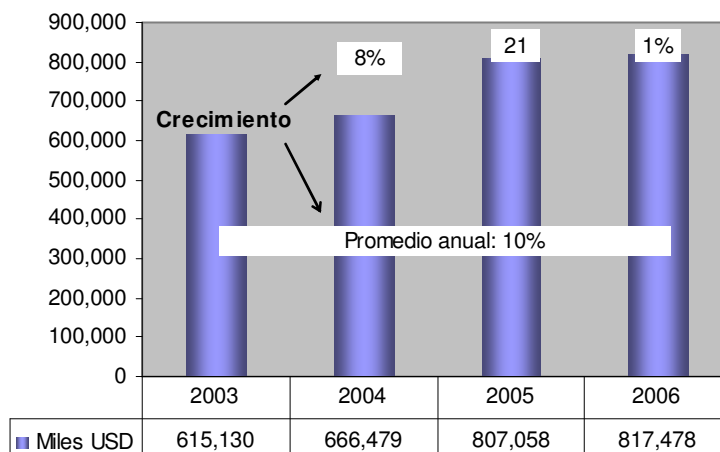
Fuente: BCE / SIM
Elaboración: CORPEI – CICO

4. PRINCIPALES COMPETIDORES

Exportaciones mundiales

Las exportaciones mundiales de brócoli han tenido un comportamiento creciente entre el 2003 y el 2006. La tasa de crecimiento promedio anual en este período es de 10%, justificado por el incremento en la demanda mundial de vegetales y en especial el brócoli por sus bondades nutricionales.

Evolución de las Exportaciones Mundiales de Brócoli Fresco



Fuente: BCE / SIM
Elaboración: CORPEI - CICO

Países exportadores

En el cuadro a continuación, se muestran los 15 principales países exportadores de brócoli, los que representan casi el 99% de la oferta total de este producto.

PRINCIPALES PAISES EXPORTADORES					
Producto : 070410 Coliflores y brécoles frescos					
Rank	Exportadores	Total exportado en 2006, en miles de US\$	Crecimiento anual en valor entre 2002-2006, %	Crecimiento anual en valor entre 2005-2006, %	Participación en las exportaciones mundiales, %
	Mundo	817.418	11	1	100
1	España	311176	13	0	38,07
2	Francia	137805	7	-5	16,86
3	Estados Unidos	64886	2	0	7,94
4	Italia	57364	6	31	7,02
5	China	52233	43	10	6,39
6	México	45826	9	20	5,61
7	Ecuador	43779	28	16	5,36
8	Países Bajos	20952	16	6	2,56
9	Alemania	16447	16	-9	2,01
10	Jordania	9387	4	-3	1,15

Fuente: BCE / SIM
Elaboración: CORPEI – CICO

En el año 2006, España es el principal exportador de brócoli y cuenta con el 38% del mercado mundial con más de 817 millones de dólares; el crecimiento promedio anual de sus exportaciones alcanza el 11% en valor en el período 2002 – 2006. Las exportaciones españolas llegan a toda Europa, por lo que son nuestro principal competidor en este mercado.

Muy cerca está Francia con 137 millones, Estados Unidos con 64 millones, Italia con 57 millones y China con 52 millones en el año 2006. El Ecuador está en el séptimo lugar con un total exportado de casi 44 millones de dólares en el 2006 y con crecimiento promedio anual del 28% en el período de estudio, crecimiento que está por encima de los todos los seis principales países con excepción de China, que registra un incremento del 43%.

5. COMPORTAMIENTO Y TENDENCIAS

Unión Europea

El consumo de brócoli está fuertemente asociado con la salud y el bienestar. Los patrones de consumo y comportamiento alimenticio se relacionan directamente con el ingreso y el estilo de vida. La prosperidad en el ingreso lleva a cambios en la elección de alimentos y las tendencias reflejan la inclinación de los europeos por los productos exóticos y con mayor valor agregado.

Las tendencias más importantes se asocian con la salud, conveniencia, responsabilidad social, valor agregado, diversidad y origen étnico.

Salud

Muchos consumidores tienen un interés especial en la **vida saludable**, consecuentemente, en el consumo de alimentos sanos. Estos productos son aquellos que tienen bajo contenido de grasa y propiedades saludables específicas como vitaminas, minerales y antioxidantes. El brócoli es una fuente natural de varias propiedades beneficiosas para el cuerpo.

Por el otro lado, también hay una creciente preocupación por la presencia de residuos de pesticidas en los alimentos, especialmente en los vegetales frescos. Los consumidores exigen que el brócoli esté libre de estas sustancias.

Existen varias razones por las que los europeos están cambiando sus hábitos alimenticios actuales por otros más saludables:

- Reducción y control de peso: la obesidad está convirtiéndose en un serio problema de salud en muchos países de la Unión Europea. Incrementar el consumo de vegetales es una de las medidas usadas a menudo por los consumidores para reducir peso.
- Prevención de enfermedades: el brócoli tiene vitaminas y antioxidantes, que son beneficiosos en la prevención de enfermedades del corazón y el cáncer. Los consumidores cada día están más concientes de los beneficios en el bienestar de una dieta sana.
- Alergias: las alergias a los alimentos cada vez atraen más atención. La Unión Europea ha introducido una legislación que ayuda a las personas con alergias a elegir los productos correctos. Este nicho de mercado no ha sido bien atendido hasta ahora, cuando los fabricantes ya se han dado cuenta de la existencia del mismo.

Debido a todos los nutrientes que tienen el brócoli (anti-oxidantes, vitamina C, ácido fólico y zinc), muchas veces el sabor podría ser considerado como de importancia secundaria; sin embargo, es igualmente importante y a menudo un factor decisivo en la compra de este vegetal.

Conveniencia

El estilo de vida de los europeos cambia gradualmente, lo que tiene un efecto en los hábitos alimenticios. Una de las consecuencias más evidentes es la reducción del tiempo que tienen para preparar alimentos. Cada vez más mujeres, quienes tradicionalmente preparan los alimentos, participan de la fuerza laboral; muchos consumidores permanecen solteros más tiempo, lo que lleva al aumento de los hogares conformados por una sola persona.

Los solteros tienden a comer pocas comidas caseras, por lo que ha aumentado el consumo de productos convenientes. El brócoli que está cortado, lavado, preparado o cocinado con anterioridad requiere menos tiempo de preparación. Estos tipos de productos son particularmente populares entre consumidores jóvenes.

Los productos que ahorran tiempo al consumidor o “**productos convenientes**” son más populares en el norte de Europa, como el Reino Unido, Irlanda y Alemania. Consumidores en los países del sur, como: Italia, España y Grecia prefieren productos frescos y no procesados. Sin embargo, su mercado de estos productos es más pequeño, pero existente.

El consumo “fuera de casa” aumenta en muchos países, por lo que los restaurantes y servicios de comida son importantes puntos de venta de vegetales.

Productos “Responsables”

La preocupación de los europeos por la seguridad de los alimentos es creciente, dadas las experiencias en décadas pasadas. Este factor, combinado con la concientización de la salud, la dieta y la nutrición, ha aumentado el interés en los productos orgánicos.

Con toda la atención que ha tenido este mercado, rápidamente, los minoristas han incursionado en él, y por tanto, la distribución de **productos orgánicos** ha tenido un desarrollo considerable. Las ventas están creciendo en casi todos los países de Europa. Este mercado no está muy desarrollado en algunos países del este, pero tiene gran potencial de crecimiento.

La conciencia social de los consumidores de la Unión Europea sobre los métodos de producción y distribución del ingreso en países en desarrollo está creciendo. Esto ha conducido a una expansión de la demanda de productos con **certificaciones de comercio justo**.

Hay una tendencia en el mercado de productos a tener certificaciones orgánicas y de comercio justo. Estas pueden ser costosas y difíciles de obtener, pero constituyen la forma más clara de ganarse la confianza de los consumidores europeos.

Producción

El número de productores de vegetales en la Unión Europea ha ido decayendo en las últimas décadas. Una de las razones es que las **técnicas agrícolas** han mejorado notablemente, por lo que el nivel de producción ha aumentado y no así la frontera agrícola. De todas maneras, existe un pequeño pero creciente número de productores europeos que participan de la producción agrícola fuera de la Unión para expandir el período de oferta.

Japón

A partir de los años 90, el consumo de vegetales congelados creció significativamente, esto se debe al incremento de locales de comida rápida, restaurantes y otros sectores relacionados con el turismo; por otro lado, tenemos que los hogares prefieren **alimentos de fácil preparación** a causa de las ocupaciones profesionales y familiares de los jefes de familia.

Existe la tendencia de diversificar la dieta por parte de los consumidores, con el fin de mejorar su **salud y estilo de vida**. Esta tendencia de consumo favorece la importación de vegetales más variados. Además, cabe recalcar que el gasto en frutas y vegetales representa el segundo rubro en la canasta familiar japonesa.

Al tener mayor diversidad en cuanto a productos alimenticios se refiere, los japoneses buscan una **combinación de calidad y buen precio**, es decir que tienen la tendencia a comparar los precios de productos importados con los nacionales, esto con el fin de escoger lo que más se acomode a su presupuesto, sin embargo, los japoneses siempre priorizan la calidad al precio y jamás adquirirán un producto que les cause mala impresión.

Actualmente, se observa una tendencia al consumo de alimentos importados, pues los consumidores buscan cosas nuevas y de calidad a medida que los sueldos de los japoneses crecen y se introducen nuevos gustos, esto es mucho más notorio en las nuevas generaciones. Otro de los motivos para esta tendencia es que los productos internacionales pasan por una serie de análisis y controles que garantizan su calidad.

La cocina extranjera es de gran éxito en Japón, pues existe una fuerte demanda por sabores nuevos, situación que favorece la importación de vegetales y otros alimentos nuevos, incluyendo el brócoli.

Cada vez existen más tiendas especializadas en alimentos naturales y saludables, las cuales brindan una variedad infinita de vegetales y otros alimentos, de igual manera la demanda para este tipo de tiendas es mucho mayor.

La originalidad y autenticidad es una característica de la población japonesa, es por este motivo que los consumidores de este país prefieren productos atractivos que demuestren la calidad de los alimentos, **la información nutricional** que proporciona la etiqueta del producto también es de importancia para los consumidores ya que de esta forma pueden conocer la calidad del alimento que consumen.

El envejecimiento de la población de Japón hace que ésta se encuentre más preocupada por su salud, bienestar y seguridad, es por este motivo que el consumo de productos naturales y sin grandes procesos industriales es priorizado por este sector de la población. El porcentaje de la población mayor de 65 años es del 21%, es decir una de las más altas a nivel mundial.

Se ha incrementado la demanda de comidas instantáneas, semi-preparadas (mezclas de verduras) debido al cambio de estilo de vida de japoneses. El 60% de las mujeres trabajan y en general los consumidores necesitan productos convenientes y adaptables a sus horarios.

Es notable la expansión de la demanda de los alimentos procesados importados, por lo que el brócoli tiene interesantes oportunidades en este mercado.

También existe un aumento de restaurantes, negocios de “delivery” y tiendas de conveniencia: Am Pm, Seven Eleven, que son interesantes canales de distribución para la comercialización de brócoli.

Hay que señalar el **crecimiento de supermercados** de categoría: Seijo Ishii, The Garden, Queens Isetan, cadenas de tiendas de alimentos importados y mercados de alimentos se encuentran en los centros comerciales, donde los consumidores normalmente adquieren los productos.

Una de las oportunidades para el Ecuador es la exportación de brócoli IQF, dados los problemas de residuos de pesticidas en los vegetales frescos que los japoneses importan desde China.

El Japón tiene serios problemas de alergias, sobretodo en sus consumidores más pequeños, los niños de 0 a 15 años. La causa principal es la falta del consumo de vitaminas. La solución es aumentar el consumo de frutas y vegetales, por lo que se prevé la expansión del consumo de brócoli en años venideros.

Estados Unidos

En la actualidad, el consumo de brócoli se basa en sus beneficios para la **salud** y en otros aspectos de **conveniencia** para sus consumidores, particularmente como consecuencia de que en los últimos años los productores / procesadores han introducido innovaciones que permiten darle al producto un **valor agregado** (pre-cortado), así como la publicación de resultados de investigación que lo catalogan como un producto con fuerte actividad contra el cáncer.

Asimismo, su alto contenido de fibra es mencionado por los consumidores como uno de los atributos por los cuales prefieren el consumo de brócoli, posicionándolo junto con la zanahoria y otros tubérculos, dentro de los vegetales con mayores beneficios nutricionales para el consumidor.

Por lo anterior, se considera que la demanda de brócoli en los EEUU muestre ligeros aumentos en el futuro, particularmente para las presentaciones que incorporan **innovaciones** que permiten proporcionar un valor agregado para el consumidor, quien por su ritmo de vida, se obligado a pagar por el mismo.

Durante los últimos años, el consumo de **brócoli fresco** en este país ha mostrado una mayor tasa de crecimiento en el mercado. Lo anterior se atribuye particularmente a la introducción por parte de los productores locales de algunos productos de brócoli fresco con valor agregado. Sin embargo, se reporta que se han presentado problemas relacionados con el uso excesivo de agroquímicos en el control de plagas en los campos de producción de éste cultivo, lo que repercute en una imagen del producto importado como uno de riesgo para la salud del consumidor.

Adicionalmente, el surgimiento de **métodos de empaque** con atmósferas modificadas, ha permitido presentar al consumidor productos con valor agregado, listos para su consumo, como es el caso de ensaladas mixtas, cuya vida de anaquel es mucho mayor.

Canadá

Actualmente, en Canadá existe una preocupación generalizada por el consumo de alimentos con bajo nivel nutricional, genéticamente manipulados, uso de pesticidas y asuntos medioambientales. Adicionalmente se muestra un especial interés por el **crecimiento de los índices de obesidad de la población**, incremento de los costos del cuidado de la salud y envejecimiento de la población. Es por estos motivos que la preferencia del consumidor se inclina por productos orgánicos, de calidad y cada vez menos manipulados industrialmente que mejoren los hábitos alimenticios de la población y proporcionen beneficios para la salud.

El consumo de vegetales en Canadá ha aumentado en los últimos años como respuesta a las campañas promocionales que destacan los beneficios nutricionales, así como una mayor oferta de productos frescos cortados, ensaladas empacadas, productos procesados disponibles en los mercados.

Por otro lado, cabe mencionar que los canadienses buscan calidad, variedad y comodidad, situación que ha impulsado la **innovación** en la presentación de productos alimenticios, por ejemplo: vegetales congelados listos para cocer, ensaladas de vegetales listas para preparar, ensaladas de frutas congeladas listas para ser consumidas, etc. Inclusive se observa que los canadienses prefieren los vegetales que contienen aditivos para prepararlos como aderezos, salsas y otros implementos para darle sabor al producto.

El mercado de comestibles en conserva ocupa gran parte del volumen de ventas en supermercados, pero con el paso del tiempo han sido reemplazados por **alimentos poco procesados, congelados y secos**, mismos que son básicos en los percheros de los supermercados, por ejemplo: brócoli lavado, cortado y empacado.

Con respecto a la presentación del producto, los canadienses prefieren los bienes que contienen la **mayor cantidad de información nutricional** y si es posible los beneficios que dicho producto proporciona. Además, prefieren productos con una presentación impecable y atractiva. En el caso de las verduras, su apariencia debe ser homogénea y sin manchas, pues los consumidores son bastante exigentes en ese sentido, es por este motivo que es indispensable un cuidado minucioso del producto.

La dieta de la población canadiense ha variado en los últimos años y en la actualidad se observa una inclinación por la **dieta vegetariana**, en consecuencia el consumo de vegetales ha incrementado en los últimos años y de la misma manera sus importaciones durante todas las épocas del año. Se calcula que el consumo de vegetales per capita en Canadá es de 110 kg. anuales. Es preciso recalcar que en el mercado canadiense los sectores que tienen mayor crecimiento en cuanto a consumo se refiere son las frutas y vegetales frescos o congelados.

En cuanto al servicio de restaurantes, éstos prefieren adquirir alimentos que se encuentren listos para preparar, sin necesidad de pasar por un proceso de cortado y lavado, todo esto con el fin de optimizar el tiempo. En este caso, los vegetales cortados, lavados, empacados y congelados son los favoritos para este tipo de servicio. También, buscan alimentos con precios cómodos que vayan de acuerdo a la calidad que el producto ofrece.

Por cada dólar que gastan los canadienses en alimentos, el 20% de esta cantidad se lo destina para la compra de frutas y vegetales, el 20% para la adquisición de carnes, el 18% para el consumo de huevos, leche y pescado, el 15% en panadería y cereales, y el porcentaje restante se lo usa en otras preparaciones alimenticias.

6. Acceso a Mercados

En el siguiente cuadro se detallan los aranceles promedio que los principales países importadores de brócoli imponen al Ecuador para su ingreso a esos mercados.

La tarifa ad-valorem es un promedio calculado en base a tarifas específicas, mixtas, antidumping y cuotas.

Barreras arancelarias

ARANCEL EQUIVALENTE AD-VALOREM PROMEDIO PARA LA PARTIDA 070410 ORIGINARIA DEL ECUADOR	
Principales importadores mundiales	Arancel
Reino Unido	0,00%
Alemania	0,00%
Canadá	4,00%
Francia	0,00%
Países Bajos (Holanda)	0,00%
Malasia	0,00%
Noruega	14,79%
Italia	0,00%
Bélgica	0,00%
Trinidad y Tobago	40,00%
Suiza	42,28%
República Checa	0,00%
Dinamarca	0,00%
Singapur	0,00%
Irlanda	0,00%
China	10,00%
España	0,00%
Suecia	0,00%
Emiratos Árabes Unidos	0,00%
México	6,00%

Fuente: MACMAP

Elaboración: CORPEI – CICO

Actualmente, los países europeos aplican un arancel tarifa 0% al brócoli ecuatoriano, lo que beneficia en gran medida a las exportaciones de Brócoli a este bloque comercial.

No obstante estos aranceles son solamente un promedio referencial; para conocer la tarifa que corresponde a un producto específico, es decir a una partida arancelaria de seis, ocho o más dígitos se puede consultar los siguientes sitios web que proveen esta información:

Unión Europea: http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds/cgi-bin/tarchap?Lang=ES

Estados Unidos: <http://dataweb.usitc.gov/scripts/tariff2004.asp>

América Latina:

<http://www.aladi.org/nsfaladi/sitio.nsf/inicio2004?OpenFrameSet&Frame=basefrm&Src=%2Fnsfaladi%2Fsitio.nsf%2Fvsitioweb2004%2Faranceles%3FOpenDocument%26AutoFramed>

Mundo: <http://www.macmap.org/ecuador/>

Hay tener en cuenta que los productos alimenticios deben seguir un estricto control de calidad para poder ingresar al mercado europeo, lo que dificulta su ingreso.

Barreras no arancelarias

Unión Europea

Ley General de alimentos

La ley general de alimentos (EC) 178/2002 (OJ L-31 01/02/2002) es la base de la ley de alimentos europea, misma que establece parámetros obligatorios para ingresar a los diferentes mercados de la UE. Los principios básicos de esta ley son: seguridad alimentaria, principio preventivo y trazabilidad.

- Seguridad alimentaria: se prohíbe la importación de productos que son inseguros, perjudiciales para la salud e inadecuado para el consumo humano
- Principio preventivo: se establece que todo alimento debe pasar por un análisis científico de riesgo, el cual consiste en una evaluación de riesgo y análisis de riesgo por parte de la autoridad de seguridad alimentaria.
- Trazabilidad: la cadena productiva y el origen de todos los ingredientes del producto deben ser perfectamente detallados a la autoridad encargada. Los productos que intentan ingresar a la UE deben especificar cada uno de los ingredientes que contiene el producto, a quienes se distribuye el producto y etiquetar el producto de tal manera que se pueda establecer la trazabilidad en caso de problemas de seguridad.

Control de alimentos de origen no animal

Su importación debe estar de acuerdo con las condiciones generales y provisiones específicas de la prevención de riesgo de la salud pública y la protección de intereses de los consumidores.

Las reglas generales para estos productos son:

1. Cumplir con los requerimientos generales de la ley de alimentos establecida en la Regulación (CE) N° 178/2002 (OJ L-31 01/02/2002)
2. Reglas de higiene general para alimentos de la regulación (EC) N° 852/2004 (OJ L-226 25/06/2004)
3. Condiciones generales de contaminantes en alimentos
4. Provisiones especiales en Alimentos Genéticamente Modificados y Nuevos de la Regulación (EC) N° 1829/2003 (OJ L-268 18/10/2003) y Regulaciones (EC) N° 258/97 (OJ L-43 14/02/1997)
5. Condiciones generales de preparación de alimentos
6. Control oficial de alimentos: las autoridades se encargan de inspeccionar, analizar los productos, inspección de los estándares de higiene aplicados en la empresa, investigación de la documentación escrita, investigación de cualquier sistema de verificación.

Con el fin de evitar la introducción de pestes y organismos perjudiciales se ha establecido medidas fitosanitarias para plantas y vegetales. De igual manera los empaques de cualquier tipo también están sujetos a inspección y a requerimientos especiales. La importación de este tipo de alimentos debe ir acompañada por un certificado fitosanitario o un certificado fitosanitario de re-exportación que garantice la seguridad del vegetal. La regulación 2000/29/EC establece las medidas sanitarias para cada tipo de vegetales y plantas.

Regulación 852/2004: reglamento general de higiene para todos los productos alimenticios:

Esta regulación se basa en el sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) el cual se enfoca en los estándares de higiene empleados durante la cadena de producción y transporte, su fin es garantizar la seguridad y calidad del alimento durante todo el proceso de producción y no únicamente en el producto final. Los estándares de higiene de los productos importados deben reunir las mismas características que los locales o por lo menos ser muy similares.

Esta ley establece que los alimentos no pueden ser guardados a temperatura ambiente, pues es indispensable mantener la cadena de frío. También expresa que debe haber un control microbiológico que se lo realiza en el examen de riesgo.

Los operadores de negocios son los encargados de analizar las muestras para asegurar que todos los pasos de producción, procesamiento y distribución de los alimentos cumplan con los requerimientos expresados en esta regulación. Ellos son los responsables de notificar a las autoridades competentes de cada establecimiento, de acuerdo al proceso de producción a analizarse, y de esta manera conseguir los permisos y autorizaciones. Los operadores de negocios deben acudir a las autoridades de la UE, y si no existe debe acudir a la autoridad local.

Las provisiones de higiene general para la producción primaria y los requerimientos detallados para todos los pasos de producción, proceso y distribución de alimentos están bajo la responsabilidad del operador de negocios o importador.

Los métodos utilizados para detectar peligros alimentarios son las redes de vigilancia de enfermedades, las investigaciones epidemiológicas y los análisis de laboratorio

El criterio microbiológico para ciertos productos están establecidos en la Regulación (EC) N° 2073/2005 (OJ L-338 22/12/2005).

Condiciones Generales con respecto a contaminantes en los alimentos

Existen otro tipo de regulaciones que tienen que ver con contaminantes, niveles máximos de residuos de pesticidas, el uso de aditivos en alimentos, materiales y artículos en contacto con los alimentos, irradiación sobre los alimentos y radioactividad.

Niveles máximos de ciertos contaminantes:

En el caso de contaminantes, el límite máximo de metales pesados que puede contener el brócoli es de 0,1 mg/Kg. Las especificaciones se puede encontrar en la Regulación (EC) 466/2001 (OJ L-077 16/03/2001). Esta regulación contiene cuatro categorías de contaminantes: nitratos, aflatoxinas, metales pesados (plomo, cadmio, mercurio) y 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD). Los niveles máximos de contaminantes no sólo se aplican para el producto final sino también para cada uno de los ingredientes del producto.

Niveles máximos de residuos de pesticidas:

Se prohíbe la importación de productos que excedan los límites máximos de residuos de pesticidas permitidos. Esto se encuentra controlado por el Directivos del Consejo 76/895/EEC (OJ L-340 09/12/1976) 86/362/EEC (OJ L-221 07/08/1986) y 90/642/EC (OJ L-350 14/12/1990). Esta legislación también se aplica a los vegetales y frutas que han sido secados y procesados.

Niveles máximos de contaminación radioactiva de los alimentos:

Las Regulaciones (EC) 3954/1987 (OJ L-371 30/12/1989) y 944/1989 (OJ L-101 13/04/0989) establecen los niveles permitidos de contaminación radioactiva de alimentos (antes o después de su procesamiento).

Materiales que entran en contacto con el producto a lo largo de la cadena productiva:

Los materiales que se encuentran en contacto con los productos no deben transferir sus componentes al producto final en porcentajes que puedan causar daño a la salud humana, cambiar la composición del producto y deteriorar su sabor u olor.

La regulación (EC) N° 1935/2004 (OJ L-338 13/11/2004) establece la lista de grupos de materiales y artículos (plásticos, cerámicas, caucho, papel, vidrio, etc) que deben cumplir con medidas específicas, además incluye sustancias autorizadas, condiciones especiales de uso, estándares de pureza, etc. Por otro lado, existe medidas especiales para cerámicas, celulosa regenerada y plásticos.

Las siguientes páginas web proveen información más detallada sobre los siguientes aspectos:

- Contaminantes de los alimentos:
http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/index_en.htm
- Residuos de pesticidas:
http://europa.eu.int/comm/food/plant/protection/pesticides/index_en.htm
- Irradiación sobre los alimentos:
http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/irradiation/index_en.htm
- Materiales en contacto con los alimentos:
http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/foodcontact/index_en.htm

Provisiones especiales para alimentos genéticamente manipulados y nuevos productos:

La legislación europea establece un procedimiento de autorización para el ingreso al mercado de alimentos que contienen o se derivan de Organismos Genéticamente Manipulados (OGM).

Una aplicación debe ser enviada a la autoridad competente del país miembro y luego ser remitido a Autoridad de Seguridad Alimentaria de Europa EFSA (European Food Safety Authority), misma que lleva a cabo una evaluación de riesgo.

En base al informe emitido por EFSA, la Comisión otorga o rechaza la autorización, misma que debe ser aprobada por el Comité Permanente de la cadena alimenticia y salud animal. Los alimentos autorizados entran a la Comunidad Registrada de alimentos GM.

Con respecto a los alimentos nuevos o ingredientes nuevos de los productos deben ser sometidos a un análisis de seguridad antes de ingresar al mercado europeo. Para este

fin, las empresas deben enviar una aplicación a la autoridad competente del Estado Miembro de la UE para realizar el análisis de riesgo y conceder la autorización o desautorización de importación, las condiciones de uso, la designación de los ingredientes de los alimentos, sus especificaciones y los requerimientos de etiquetado.

La página Web del Consejo General de de Protección del Consumidor y la Salud (DG SANCO) provee la información necesaria sobre este tema:

Alimentos genéticamente modificados:

- Alimentos genéticamente modificados (GM):
http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/gmfood/index_en.htm
- Nuevos alimentos:
http://europa.eu.int/comm/food/food/biotechnology/novelfood/index_en.htm

Condiciones generales de preparación de alimentos:

La legislación europea establece el tratamiento para alimentos, ingredientes de alimentos y sus condiciones de uso, con la finalidad de proteger la salud de los consumidores y garantizar su libre circulación en el mercado de la UE.

Dentro de este requerimiento se encuentra la lista común de aditivos y saborizantes autorizados que son parte del proceso de producción y por ende del producto final. La página web del área de seguridad alimentaria de DG SANCO provee información detallada de:

- Aditivos alimenticios:
http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/additives/index_en.htm
- Saborizantes:
http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/flavouring/index_en.htm

El siguiente proceso se debe tomar en cuenta para conocer si la mercancía tuvo algún impedimento para ingresar al mercado:

Condiciones especiales para la importación:

- El exportador debe informar la ausencia de exceso de sustancias nocivas
- Solicita el certificado oficial con el reporte analítico
- Requerimiento de garantías adicionales: análisis de las autoridades competentes.
- Controles de importación del país miembro de la UE

Restricciones y listas

- Establecimiento de la lista de puntos obligatorios de entrada a la UE
- Lista de exportadores autorizados para ingresar sus productos a la UE en una lista positiva
- Lista de países en desarrollo autorizados para ingresar sus productos a la UE en una lista positiva

Suspensión

- Prohibición de importaciones de productos provenientes de ciertos países
- Suspensión de colocar el producto en el mercado

Etiquetado de los alimentos según la legislación de la UE

El fin del etiquetado de los productos es de gran utilidad para los consumidores, pues de esta forma pueden estar informados de los ingredientes y aditivos que contiene el producto para escoger el producto de mejor calidad que satisfaga sus necesidades. La información básica que debe contener el producto son:

- Cantidad neta del producto en volumen para los líquidos y en masa para los demás
- Nombre del producto: debe informar sobre las condiciones físicas del producto y el tratamiento que haya recibido, por ejemplo: congelado, en polvo, concentrado, etc). Si tiene algún tratamiento principal es preciso mencionarlo.
- Lista de ingredientes: se debe enumerar todos los ingredientes en orden descendiente de pesos y el porcentaje en el que figuran los ingredientes descritos en el nombre. Es necesario incluir si provoca reacciones alérgicas.
- Tiempo límite de consumo o fecha de caducidad: indica el tiempo en el que producto se mantiene fresco e inocuo para la salud. Según la legislación europea, la *fecha de caducidad* significa que los productos no deben consumirse después de esa fecha y se la usa para productos que se deterioran rápidamente. *Consumir preferentemente antes de...* significa que el producto puede conservarse más tiempo de la fecha indicada, pero pueden perder su aroma y textura.
- Fabricante e importador: es indispensable indicar el nombre y dirección del fabricante, el empaquetador o el importador, con el fin de que el consumidor pueda ponerse en contacto con él en caso de reclamación o para solicitar información adicional.
- Producción ecológica: se la proporciona en determinados alimentos que se ajustan a elevadas normas de protección del medio ambiente y de bienestar de los animales. El logotipo europeo es "Agricultura ecológica-Sistema de Control CE"
- Organismos modificados genéticamente (OMG): se debe indicar si el contenido de OMG es superior a 0.9% y se debe mencionar en la lista de ingredientes con su respectivo porcentaje.
- Origen: en el caso de los vegetales es necesario indicar el país o región de origen, de igual manera para productos como carne y frutos.
- Valor nutritivo: es imprescindible indicar el valor energético, los nutrientes del producto.
- Declaración de propiedades nutritivas y saludables: las normas de la UE garantizan que la información nutricional que se encuentra presente en los productos es verdadera y basada en la realidad científica. Las siguientes declaraciones de propiedades saludables quedan prohibidas: Evita, alivia o cura enfermedades humanas; que hagan magnitud o referencia al ritmo o a la magnitud de a pérdida de peso; que hagan referencia a médicos concretos; que sugiera que la salud puede verse afectada si no se consume el alimento en cuestión.
- Los aditivos que contengan la palabra E significa que su inocuidad ha sido comprobada a nivel de toda la UE, por ejemplo: antioxidantes, colorantes, emulsionantes, estabilizantes, gelificantes y espesantes, aromatizantes, conservantes y edulcorantes.

De acuerdo a la legislación 1935/2004 (OJ L-338 13/11/2004), los alimentos que entran en contacto con otros materiales deben incluir en su etiqueta "for food contact" o deben tener el símbolo específico para esto.

Los vegetales congelados, entre otros productos específicos, deben contener la información de la etiqueta en mínimo cuatro lenguas (inglés, francés, alemán y español)

Requisitos que exigen los grandes comercializadores europeos:

Cumplimiento de normas de calidad

- Implantación de un sistema de calidad ISO 9001-2000

Cumplimiento de normas de seguridad alimentaria

- En producción (EUROGAP; PA)
- En proceso (APPCC o HACCP; BPF)
- En gestión de seguridad (ISO-22000)
- Sistema de trazabilidad del producto (R.CE 178/2002)

Cumplimiento de normas medioambientales

- Implantación de ecogestión (certificación ambiental y evaluación de impactos)
- Alimentos orgánicos o ecológicos (R.CE 2092/91)

Documentos que se deben presentar en aduanas

- Factura comercial: una vez que los bienes fueron autorizados para importar, el exportador debe enviar este documento al importador, pues representa una evidencia de la transacción. Ésta debe ser preparada por el exportador en cualquier lengua, sin embargo se recomienda una traducción al inglés. La información mínima que debe incluir este documento es: información del exportador e importador (nombre y dirección), fecha de emisión, número de factura, descripción del producto (nombre, calidad, etc), unidad de medida, cantidad del producto, valor unitario, valor total del artículo, valor total de la factura y moneda de pago (el valor equivalente debe estar expresado en una moneda que se pueda convertir al euro), términos de pago (método y fecha de pago, descuentos), los términos de entrega de acuerdo al Incoterm y medio de transporte.
- Declaración del valor en aduanas: es un documento que debe ser presentado a las autoridades aduaneras cuando el valor de la importación excede los 10000 euros, este valor incluye el valor del producto, precio de comercialización, transporte y seguro). Este documento debe ser elaborado de acuerdo a la forma DV1 y su formato se encuentra especificado en el Annex 28 de la regulación (EEC) 2454/93. Esta forma debe ser presentada con el Single Administrative Document.
- Seguros de transporte de mercancías: es un seguro que garantiza la indemnización al asegurado si algún acontecimiento inesperado sucede.
- Declaración de importación en aduanas: todo los alimentos importados a la UE deben se declarados a la autoridad aduanera del país miembro de la UE, por medio del Single Administrative Document (SAD) que es una declaración general de importación para todos los países miembros.
- Documentos de transportación: depende del transporte usado y son: conocimiento de embarque, FIATA Conocimiento de Embarque (multimodal o transporte combinado), road waybill, air waybill, rail waybill, ATA carné (importación temporal).
- Lista de bultos: provee información del producto importado, los detalles de empaque y embalaje.

Estados Unidos

Análisis de Riesgo de Plagas (ARP)

La exportación de un producto agrícola fresco de un país a otro esta limitada por las plagas y enfermedades que con este se puedan introducir al país importador. Si el país exportador tiene plagas o enfermedades atacando un producto, y este producto al ser exportado puede llevarlas a otro país donde estas no existen, entonces estará prohibida la importación de este producto por parte del país importador.

Si el país exportador tiene manera de garantizar que estas plagas o enfermedades no llegarán al país importador entonces podrá de común acuerdo diseñar u protocolo de trabajo que así lo garantice.

El análisis de riesgo de plagas es un documento que consigna todos los insectos, bacterias, hongos y demás plagas que atacan el producto en el país de origen, y su evaluación en cuanto estos pueden ser un problema para el país importador.

El documento debe ser elaborado por el país importador, sin embargo el país exportador puede generar el documento y presentarlo para evaluación por parte del país importador.

Límite máximo de residuos químicos presentes en los alimentos

La Ley Federal de Insecticidas, Fungicidas y Pesticidas (FIFRA) exige a la EPA registrar todos los pesticidas utilizados en EEUU y establecer medidas de tolerancia para los residuos químicos que puedan encontrarse en los alimentos domésticos e importados. La información detallada sobre límites máximos de residuos puede obtenerse en la siguiente dirección electrónica:

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

Órdenes para la comercialización

Las órdenes de comercialización son instrumentos diseñados para ayudar a estabilizar las condiciones de mercado para las frutas y vegetales que se comercializan en los EEUU; se solicitan voluntariamente por los agentes de un determinado sector o rubro de una región geográfica, quienes se agrupan y deciden tener supervisión federal que vele por el cumplimiento de los acuerdos.

Generalmente las órdenes de comercialización se definen con el fin de coadyuvar al mantenimiento de la calidad de los productos que llegan al mercado, estandarizar los tamaños de los empaques y embalajes, regular el flujo de productos hacia el mercado, desarrollar investigaciones de campo y de mercado, así como para impulsar campañas publicitarias.

Una vez aprobado su establecimiento, la orden es de acatamiento obligatorio para todos los agentes del sector o rubro en cuestión que comercialicen sus productos en una región definida (por ejemplo, cítricos de la Florida). Por lo general, estas órdenes no están vigentes todo el año, sino sólo durante algunos meses que, en la mayoría de los casos, coinciden con la época de producción a nivel local. Las órdenes vigentes y demás información sobre este tema pueden obtenerse a través del siguiente link:

<http://www.ams.usda.gov/FV/moab.html>

Normas de Calidad

El Servicio de Comercialización Agrícola (Agricultural Marketing Service - AMS) del USDA impulsa el programa denominado Clasificación de Productos Agrícolas y Certificación de la Calidad como un medio para facilitar la comercialización de frutas y vegetales frescos y procesados en los EE.UU.

Con ese propósito ha definido normas de calidad oficiales para más de 158 productos. Estas normas describen la calidad requerida para cumplir con cada uno de los grados definidos, con el fin de que la industria cuente con un lenguaje común a la hora de comprar y vender esos productos.

La utilización de estas normas no es obligatoria para los productos importados a menos que se utilice o mencione el grado de calidad definido por el AMS para su comercialización o que estén establecidas en el marco de un Marketing Order.

Las normas para el brócoli se pueden acceder en la dirección electrónica:

<http://www.ams.usda.gov/standards/stanfrfv.htm>

Todos los productos alimenticios que se comercializan en los EE.UU. deben cumplir con los patrones de salud y seguridad de los alimentos establecidos bajo la Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos (Food, Drugs and Cosmetics Act, FDCA) que prohíbe el comercio interestatal de alimentos adulterados o mal etiquetados. De igual manera, la FDA regula los aditivos y colorantes que pueden ser utilizados en los alimentos.

Para garantizar el cumplimiento de FDCA, la FDA estableció los siguientes requisitos: aplicación de buenas prácticas de manufactura, etiquetado de alimentos, productos de baja acidez y acidificados, aditivos para alimentos, ingredientes y empaquetado, y HACCP (análisis de riesgo y control de puntos críticos por sus siglas en inglés). En el siguiente link pueden obtenerse información acerca de estos requisitos:

<http://vm.cfsan.fda.gov/~lrd/cfr110.html>

Embalajes de Madera

El embalaje de madera fabricado con madera en bruto representa una vía para la introducción y diseminación de plagas, puede ocurrir que dicha madera no sea sometida a suficiente tratamiento o procesamiento que logre eliminar o matar las plagas, convirtiéndose dicho embalaje en una vía para la introducción y diseminación de plagas de un país a otro.

Además, el embalaje de madera es muchas veces reutilizado, reciclado o prefabricado por lo que resulta muy difícil determinar el verdadero origen de cualquier parte del embalaje, y por consiguiente, no puede determinarse su situación fitosanitaria.

Desde el 16 de septiembre del 2005, todos los embalajes de madera que ingresen a los EE.UU. deben ser tratados para impedir el alojamiento de plagas; así mismo, deben presentar una marca que demuestre que han sido tratados según lo establece la Norma Internacional para Medidas Fitosanitarias (NIMF): directrices para reglamentar el embalaje de madera utilizado en el comercio internacional, NIMF # 15, aprobada en marzo de 2002 por la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

Existen básicamente dos tipos de tratamiento aprobados para el tratamiento de los embalajes que son:

- El tratamiento térmico (TT), por el cual el embalaje de madera debe ser fabricado a partir de madera descortezada y calentarse conforme a una curva de tiempo y temperatura específica, lo cual asegura que el pallet vaya libre de plagas.
- La fumigación con bromuro de metilo es un tratamiento químico que mata todo tipo de plagas y se indica con la marca (BM). Existe una norma mínima aplicable para las fumigaciones con bromuro de metilo en las que se detalla la temperatura mínima requerida y el tiempo de exposición adecuado.

Es importante señalar que en nuestro país el único tratamiento que se hace hasta el momento es el térmico (TT), ya que el tratamiento con bromuro de metilo (BM) requiere de una alta inversión en infraestructura y un manejo mucho más cuidadoso.

Recomendaciones

Los exportadores de productos agrícolas deben asegurarse de los siguientes aspectos:

1. Registrarse en el padrón de exportadores de la FDA, según lo establece la Ley contra el Bioterrorismo.
2. Cumplir con la notificación previa establecida por la Ley contra el Bioterrorismo.
3. Asegurarse que los embalajes de madera cumplan con la normativa NIMF No. 15.
4. Verificar que los productos sean admisibles en EE.UU.
5. Asegurar que los productos cumplan la legislación relacionada con los límites de residuos químicos en los alimentos.
6. Verificar la existencia de órdenes de comercialización (Marketing Orders) y cumplir con ellas si están vigentes.
7. Verificar la existencia de normas de calidad en caso de que el comprador desee un grado específico.
8. Conocer los aranceles que deberá pagar el producto a la hora de ingresar a EEUU.
9. Identificar la existencia de cuotas para la importación de productos en el mercado de los EEUU.
10. Registrar la marca en caso de estar interesado en vender los productos con su propia marca.
11. Cumplir con los requisitos del Programa Nacional de Productos Orgánicos en caso de querer vender sus productos como orgánicos.

Japón

Ley de Protección de plantas: prevención de Epidemias de Plantas

La importación de frutas y vegetales de áreas conocidas por tener agentes infecciosos perjudiciales o plagas está prohibida. Si la importación se realiza de otras áreas, se necesita obtener la cuarentena de la Ley de Protección de Plantas.

En este caso los vegetales importados necesitan someterse a la inspección en la “Plant Quarantine Station” del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca, para lo cual es preciso llenar la Aplicación de Inspección de Importaciones y obtener el certificado emitido por la Agencia de Prevención de Epidemias. Si algún insecto nocivo es encontrado se realizará una fumigación y desinfección.

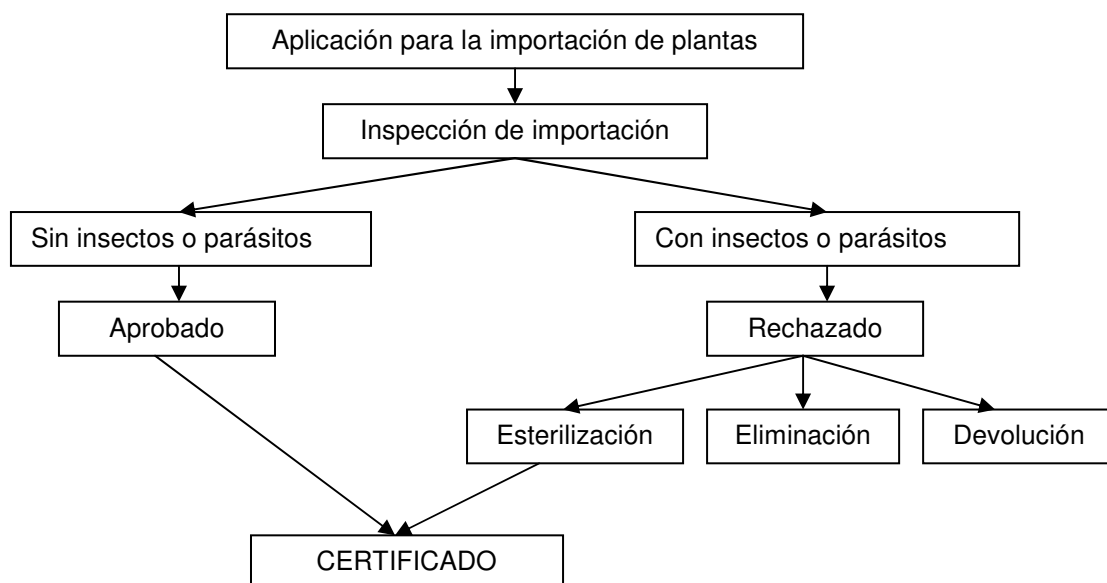
La inspección se la realiza al producto y al empaque a pesar de que la calidad del producto se encuentre certificada por una Organización reconocida del país de origen.

Las plantas de importación se encuentran clasificadas en tres grupos:

- Prohibición de importación: se prohíbe la importación de productos de ciertas áreas o regiones conocidas por tener pestes o agentes infecciosos que pueden generar pérdidas económicas para la producción agrícola japonesa. Se permite la importación de artículos prohibidos únicamente para casos de investigación en laboratorios, museos y otros asuntos relacionados, siempre y cuando se haya obtenido el permiso del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca.
- Artículos de importación sujetos a inspección: estos productos se encuentran sujetos a la inspección de cuarentena con el fin de aprobar o desaprobar su importación, sin embargo, es posible recurrir a un tratamiento de desinfección. Los productos que se encuentran dentro de esta categoría son: semillas, plantas de vivero, bulbos de flores, flores cortadas, frutas y vegetales, granos y cereales, legumbres, flores secas, madera, especias, plantas medicinales, etc.

La inspección de vegetales, frutas y en general alimentos perecibles se la realiza en cuartos fríos especialmente diseñados para este tipo de productos. Con el fin de conseguir esta inspección es preciso llenar la Aplicación de Inspección de Importación de Plantas, su aplicación y aceptación debe ser realizada en un sistema de computación: PQ-NETWORK.

Los documentos necesarios para la inspección son: el certificado fitosanitario otorgado por una Organización del país de origen, mismo que debe estar basado en Convención Internacional de Protección de Plantas. Además, se solicita la factura comercial, conocimiento de embarque, lista de bultos, guía aérea o marítima.



Procedimientos de inspección bajo la ley de salubridad alimenticia

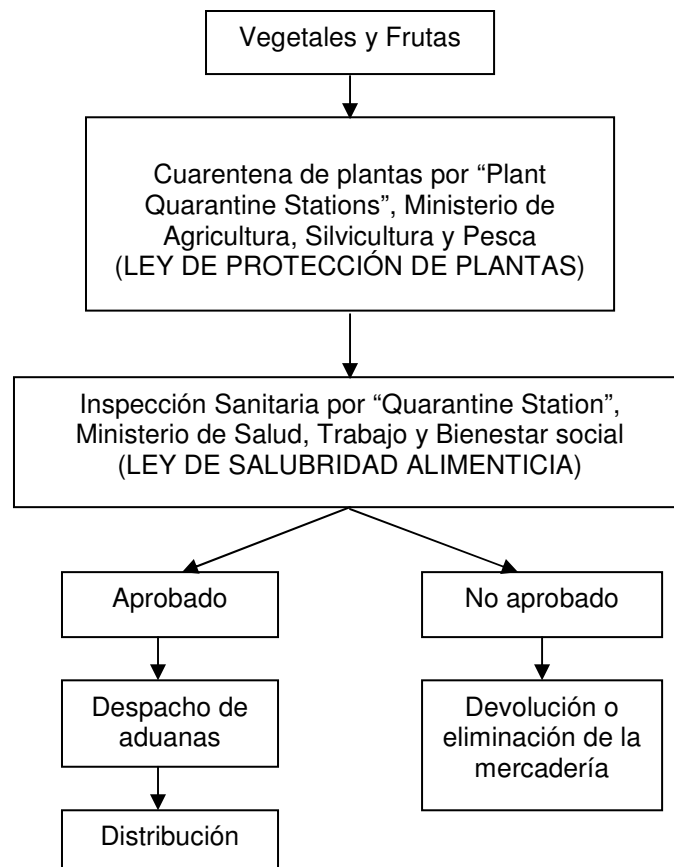
Una vez que se realizó la inspección, dos copias de la notificación de alimentos deben ser entregada al departamento de inspección de alimentos de “Quarantine Station” bajo la jurisdicción del Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar social. Si ningún problema es encontrado por “Quarantine Station”, la notificación será sellada como “notificada” y se entregará una copia al importador.

De acuerdo a la ley de salubridad alimenticia, es necesario cumplir con un estándar de residuos químicos agrícolas. Además, todos los productos agrícolas y productos agrícolas procesados deben ser inspeccionados antes de ingresar al país. Las frutas secas que pueden estar contaminadas con aflatoxin deben ser inspeccionadas

Los importadores de productos procesados que ingresan al mercado japonés por primera vez deben presentar la lista detallada de los ingredientes y el proceso de manufactura.

Los aditivos de los alimentos usados para preservarlos, darles color o endulzarlos, los cuales son frecuentemente utilizados en bebidas, deben cumplir con la ley de salubridad alimenticia.

El siguiente esquema explica el proceso antes explicado:



Ley de cuarentena

El propósito de esta ley es prevenir enfermedades de agentes infecciosos de productos que ingresan al mercado por mar o aire y que no existen ordinariamente en el territorio japonés.

Las enfermedades infecciosas en cuarentena son:

- Fiebre hemorrágica Ébola, fiebre hemorrágica Crimean-Congo, fiebre hemorrágica de Sudamérica, viruela, plagas, enfermedad de Marburg, fiebre de lassa y en general todas las enfermedades expresadas en la Ley de prevención de enfermedades infecciosas y cuidado médico para pacientes.
- Cólera
- Fiebre amarilla
- Otras enfermedades especificadas por ordenanza del Gobierno para su inspección debido a que son organismos infecciosos que no existen en el país y que pueden afectar a la salud.

Se encuentra prohibida la entrada de productos en buques y aviones que visitaron un puerto extranjero para luego llegar a un puerto japonés; o buques y aviones que embarcaron personas y materiales de otros buques o aviones que estuvieron en puertos extranjeros, para luego llegar a puerto japonés. Con el fin de que este tipo de productos ingresen al mercado es preciso obtener una Libre Plática (Free Pratique) que se trata de un permiso oficial de las autoridades portuarias que verifica si el embarque o avión está libre de agentes nocivos. Este permiso no es necesario si el área a la que llega el embarque o avión es una superficie de cuarentena o si el producto ha sido inspeccionado por la Quarantine Station.

Resumen de las especificaciones, estándares e inspecciones, etc.:

1. Procedimientos de aplicación

El encargado de la embarcación o avión debe informar y presentar al Jefe del Quarantine Station una Declaración General, a través de los métodos especificados por el Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar Social, en donde se encuentre el nombre o número de registro de la nave, el nombre de los lugares por los que ha pasado la embarcación, el nombre del lugar de registro o puertos de escala y otros ordenamientos ministeriales.

2. Implementación de la cuarentena

Cuando las embarcaciones u aviones que ingresan a un área de cuarentena o a un área designada por el Jefe de Quarantine Station, el jefe debe comenzar con la cuarentena a no ser que las circunstancias lo prohíban, como el clima.

3. Certificaciones

El Jefe de Quarantine Station entrega una Libre Plática cuando verifica, por medio de los resultados de la cuarentena o notificación previa, que ningún riesgo de enfermedad de agentes infecciosos pueden ingresar al Japón por el contenido de una embarcación o avión.

Cuando el Jefe de Quarantine Station no entrega la Libre Plática, una Libre Plática Provisional debe ser entregada por un período de tiempo determinado si se

comprueba que existe un pequeño riesgo de que microorganismos patógenos causen enfermedades infecciosas que se propaguen en Japón.

Alergias que produce el producto

En la etiqueta del producto debe especificarse si éste contiene algún tipo de sustancia alergénica como naranja, kiwi, peras, manzanas y bananas.

Estándar Agrícola Japonés JAS (Japanese Agricultural Standards)

El sistema JAS se caracteriza por realizar las siguientes funciones

Sistema Estándar JAS: con el fin de obtener el símbolo JAS el producto debe someterse a la inspección de JAS, el cual se basa en los estándares establecidos por el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca. Este símbolo es una clasificación que se le da al producto, misma que garantiza la calidad del mismo. De esta manera el producto puede ser vendido con mayor facilidad en el mercado japonés. Es preciso mencionar que la obtención de la marca JAS no es obligatoria para ingresar al mercado japonés.

La Agencia Administrativa Independiente, el Centro de Control de Calidad y Servicio al consumidor y el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca realizan un monitoreo constante para comprobar que todo el tiempo se cumpla con los procesos de calidad por los cuales recibieron la certificación JAS.

Sistema Estándar de calidad en el etiquetado: este sistema obliga a todos los productores y distribuidores a etiquetar los productos de acuerdo a los estándares establecidos en el ministerio, con la finalidad de permitir a los consumidores escoger la mejor opción.

Según la ley JAS, el etiquetado debe contener el nombre del alimento y país de origen; en el caso de productos alimenticios procesados se debe incluir el nombre de los alimentos, ingredientes, cantidad de los contenidos, manufacturas, fecha de elaboración y caducidad, métodos de conservación, forma de cocinar, peso neto, método de preservación, nombre y dirección del importador, país de origen

Se debe especificar en la etiqueta si los alimentos fueron genéticamente manipulados como en el caso de los siguientes productos: papas, maíz, alfalfa, remolacha, soyas las preparaciones de estas materias primas.

La dotación de la marca JAS de etiquetado: la marca JAS debe ser otorgada por una organización calificada y su obtención no es obligatoria por parte del importador. Existen diferentes tipos:

- Marca JAS: para alimentos y productos de la silvicultura con calidad, ingredientes y otros requerimientos de los estándares JAS
- Marca específica JAS: para alimentos que cumplen con requerimientos específicos como métodos de producción y materias primas determinadas.
- Marca orgánica JAS: para productos agrícolas que cumplen con los estándares de alimentos orgánicos. Además, es necesario obtener obligatoriamente la certificación del Estándar Orgánico JAS, misma que debe adherirse a la etiqueta del producto.

Autoridades encargadas

Ley de Protección de plantas

División de protección de plantas, Oficina de seguridad alimentaria y asuntos del consumidor, Ministerio de Agricultura, silvicultura y pesca.

www.maff.go.jp/eindex.html

Japans Plants Quarantine Association

www.zenshoku-kyo.or.jp

Ley de Salubridad Alimenticia

División de planeamiento de políticas y comunicación, Departamento de Seguridad Alimentaria, Oficina de seguridad alimenticia y farmacéutica, Ministerio de Salud, trabajo y bienestar social

www.mhlw.go.jp/english/index.html

Asociación Japonesa de Estándar Agrícola

www.jasnet.or.jp

Canadá

Documentos necesarios en aduanas

Factura comercial

Certificado de origen

Certificado de fumigación

Forma de declaración de importación

La Agencia de Inspección de alimentos (CFIA Canadian Food Inspection) es quién se encarga de la seguridad del suministro alimenticio dentro de los parámetros del Programa de mejoramiento de seguridad alimenticia, en otra palabras se encarga de la inspección y control de alimentos que se comercializan en el mercado canadiense. Los exportadores deben ajustarse a los requerimientos de esta agencia en cuando a procesos de producción de frutas y vegetales, instalaciones físicas, transporte y sistemas de distribución.

El Acta de Productos Agrícolas de Canadá prohíbe la importación de productos alimenticios procesados que no cumplan con los requerimientos exigidos, especialmente en:

- Composición, pureza, calidad y tamaño de los contenidos
- Embalaje apropiado para los contenedores, que incluya tipos, tamaños y composición. El proceso bacteriológico del agua usada en el producto, proceso y limpieza de los contenedores y equipos deben ser analizados pues afectan el producto final.
- Correcto etiquetado

El Consejo General de Estándares es quién extiende el certificado orgánico, este certificado es opcional para el exportador que desea ingresar al mercado canadiense, sin embargo puede ser de mucha ayuda para que el producto sea mejor aceptado y tenga éxito en el mercado. Éste prohíbe el uso de radiación iónica y modificaciones o manipulaciones genéticas en alimentos, también promueve el uso de artículos reutilizables, rotación de cultivos y promoción de la biodiversidad.

Manejo y almacenamiento

Debido a que los vegetales y frutas no tienen un procesamiento extenso es preciso tomar especial cuidado en su manipulación poscosecha, embalaje, depósito y transporte con el fin de que el producto final no se deteriore. Es preciso tomar en cuenta las siguientes sugerencias:

- La cosecha debe hacerse en el momento preciso de maduración y deben tomarse cuidados especiales para evitar lastimaduras, golpes, marcas de uñas y otros daños mecánicos que dañen la apariencia del producto. Además, es preciso evitar la cosecha durante épocas de alta temperatura o humedad, pues la fruta se deteriora más rápidamente.
- Control de humedad y temperatura: una vez que se cosechó el producto no hay que exponerlo al sol por mucho tiempo ni envolverlo en fundas de plástico o papel. Al contrario, hay que ponerlo en bolsas especiales y transportarlo a un lugar fresco para ser empacados. El producto debe permanecer refrigerado durante todo el proceso con niveles de humedad apropiados.

Los alimentos procesados vendidos en Canadá son clasificados de acuerdo a las Regulaciones de Alimentos procesados. La clasificación se basa en factores como sabor de los vegetales o frutas, uniformidad en el color y tamaño, niveles de arena y polvo, heridas por insectos y artefactos mecánicos, manchas de óxido, imperfecciones y otros defectos. Los grados de clasificación son: Lujoso, selecto y estándar: A, B y C.

El exportador que desea ingresar en el mercado canadiense debe tomar en cuenta las restricciones para usar aditivos, conservantes, antioxidantes, colores artificiales, residuos de pesticidas y adulteraciones en los productos procesados.

Embalaje y empaque:

La caja de embalaje debe contener la siguiente información en inglés y francés

- Tipo y nombre del producto
- Peso de la caja en libras y kilogramos y el número de unidades por contenedor
- Clasificación del producto
- Tamaño de la caja
- País de origen
- País (y región si es aplicable) de origen
- Nombre y dirección del productor o exportador
- Código UPC/PLU u cualquier otro código
- Número de lote

Los contenedores de transportación deben estar marcados mínimo en dos lados con todos los códigos de marca y la clasificación del producto. Los empaques deben ser fuertes debido a que los importadores generalmente usan los mismos empaques para trasladar el producto a otro lugar.

El embalaje de madera debe ser fumigado, expuesto al calor o a químicos conservantes, con el fin de prevenir la propagación de insectos exóticos perjudiciales y agentes patógenos. De igual forma, todos los envíos que contienen madera sólida como empaque deben obtener un Certificado Fitosanitario o de Tratamiento de las autoridades del país exportador, en el cual se confirma que la mercancía fue tratada.

El empaque de vegetales y frutas congeladas debe estar en fundas plásticas claras u opacas atractivamente diseñadas, los más comunes son empaques con cierre zip-lock de 500g y 1kg, menores proporciones de 250g son puestos en empaques plásticos sellados.

Etiquetado

El etiquetado debe estar de acuerdo con los estándares establecidos en Canadá, en este sentido, el exportador debe enviar una muestra del etiquetado al importador para que éste lo apruebe. Si el etiquetado del producto no cumple con los requerimientos exigidos, éste no puede ser vendido en el mercado.

El contenido nutricional y otras letras deben estar en inglés y francés, además las ilustraciones del etiquetado deben ir de acuerdo con el contenido del producto. La información que debe contener la etiqueta debe ser clara y de un tamaño de letra específico. Es preciso tener en cuenta que los ingredientes que no contiene el producto no pueden ir en la etiqueta. La etiqueta debe contener los siguientes datos en los dos idiomas especificados anteriormente:

- Nombre y dirección de la oficina central de los productores que comercializa los bienes en Canadá en su propio nombre
- Nombre y descripción de los contenidos o ingredientes, incluyendo aditivos y preservantes (Etiquetado nutricional, afirmaciones relacionadas con el contenido nutricional de los alimentos)
- Nombre de la clasificación en el país de origen o el equivalente en Canadá
- País de origen
- Código UPC/PLU (código de precio para venta al por menor) u otros códigos
- Cantidad de los contenidos en pesos y medidas canadienses (sistema métrico)
- Fecha de elaboración y de consumo

La Guía para el etiquetado y publicidad de alimentos brinda todas las pautas que deben ser tomadas en cuenta para la importación de productos específicos, el organismo encargado de estos aspectos es la Agencia de Inspección de Alimentos, esta información más detallada se puede encontrar en esta página web www.inspection.gc.ca

A partir del año 2005, se estableció un modelo específico para la tabla de información nutricional, misma que es más detallada y obligatoria, en donde se debe incluir el valor energético del producto (valor nutricional) y el contenido de: grasa, grasa saturada, grasas trans, colesterol, sodio, carbohidratos, fibra, azúcar, proteínas, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro.

7. OPORTUNIDADES Y PERSPECTIVAS COMERCIALES

Los consumidores de los países desarrollados, particularmente Canadá, Estados Unidos, la Unión Europea y Japón, han mostrado una preferencia por vegetales orgánicos, la cual se ha venido expandiendo desde principios de los noventa, particularmente por la asociación que tienen como productos saludables y nutritivos, así como por la controversia relacionada con los productos genéticamente modificados.

Estimaciones de diversas agencias en estos países, consideran que la demanda de este tipo de productos crezca entre un 15 y 20 % anual. Esto representa un nicho de mercado para la producción de brócoli orgánico, en la medida en que la tasa de crecimiento en el consumo de éste sea superior a las posibilidades de expansión de la producción de orgánicos al nivel mundial.

El mercado de productos frescos con valor agregado (cortados) ha mostrado, durante los últimos años, un importante crecimiento particularmente en los segmentos de hotelería, menudeo y presentaciones institucionales. Adicionalmente, nuevas especies vegetales de origen oriental han adquirido popularidad en el mercado canadiense, particularmente al nivel de las tiendas detallistas o cadenas de supermercados.

Entre las oportunidades que se presentan para exportadores de países en desarrollo tenemos:

- Consumo creciente en varios países del mundo
- Producción especializada
- Ventaja comparativa en costos de producción (principalmente insumo laboral)
- Productos saludables, orgánicos, de comercio justo.

Entre las amenazas tenemos:

- Sobreproducción de vegetales, lo que presiona los precios a la baja.
- Los precios minoristas son cada vez más pequeños.
- Certificaciones necesarias (EUREPGAP, HACCP, ISO) con altos costos y muchos esfuerzos técnicos.
- Ventaja para el líder de nuevos productos, sin embargo, surgen muchos seguidores que hacen menos rentable el mercado.
- Oferta fluctuante de vegetales crea precios fluctuantes.

Unión Europea

Las importaciones de la Unión Europea de frutas y vegetales congelados son grandes y cada vez mayores. Aunque algunos de los más importantes grupos de productos podrían producirse en la UE, los países en desarrollo tienen una ventaja en la producción de frutos secos comestibles y frutas y vegetales exóticas enlatadas.

Existen varias oportunidades para los exportadores ecuatorianos como:

- Aumento del consumo de productos alimenticios que ahorren tiempo en su preparación como el brócoli en los nuevos países miembros de la UE.
- Existe mercado de expansión para los alimentos elaborados, los productos con valor añadido y conveniencia de alimentos (fácil de preparar, listos para comer y almacenamiento de larga vida)

Alemania es el más grande importador de frutas y vegetales congelados. Le siguen Reino Unido, Francia y Holanda, Italia y Bélgica, y juntos representan el 59% de la importación de la UE. Polonia es el líder en la importación de frutas y vegetales congelados entre los diez nuevos países miembros de la UE seguidos por República Checa y Hungría.

La oferta y la demanda de conservas de frutas y hortalizas como brócoli son los principales factores que influyen en los precios nacionales, de importación de exportación.

Las condiciones climáticas durante la temporada de cultivo de frutas y hortalizas son un factor importante para la oferta, especialmente a corto plazo. Las condiciones climáticas desfavorables provocan una reducción de la cosecha de frutas y hortalizas y,

posteriormente, una disminución en la cantidad disponible para la industria de procesamiento.

Esto se traduce en mayores volúmenes de importación y precios más altos, lo que genera una gran oportunidad para realizar negocios con la UE. La calidad y el origen son otros factores importantes en la determinación de los precios de frutas y hortalizas congeladas.

La importancia en la seguridad de los alimentos y certificados de calidad en las frutas y vegetales en conserva está creciendo. HACCP (abreviatura de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control) es uno de los métodos de control sanitario de alimentos más importantes a nivel mundial. Se requiere para los procesadores de alimentos que quieran exportar al mercado de la UE.

Canadá

Canadá es uno de los mayores importadores per capita del mundo, es por esta razón que para ingresar a este mercado se requiere un producto innovador y de alta calidad o, en su defecto, el producto debe tener la capacidad de desplazar a otros en cuestión de calidad, servicio, precio, empaque o etiquetado. Es decir, que el éxito para ingresar a este mercado se encuentra en una buena estrategia de marketing.

Los productos orgánicos tienen cada vez mejor acogida en el mercado canadiense, es así que éstos ocupan un lugar privilegiado y exclusivo en los supermercados, es más, existen lugares específicos en donde se venden este tipo de alimentos. El precio de estos productos debe ir de acuerdo con la calidad, sin embargo, es preciso tomar en cuenta los precios de los productos sustitutivos locales y el tipo de cambio de las monedas.

Es preciso tomar en cuenta que los canadienses están dispuestos a pagar un buen precio por un producto de calidad, siempre y cuando no tenga un valor excesivo al de la competencia que ofrece un producto similar en calidad.

Según un estudio del Departamento de Agricultura y Agroalimentación canadiense, las ventas de productos 100% orgánicos han crecido en un porcentaje del 21% anual y se estima que la venta de estos productos llegue al 10% del total de ventas de alimentos. Es sorprendente conocer que el ritmo de crecimiento de la demanda es mucho más acelerado que el de oferta. Por otro lado, cerca del 71% de los consumidores canadienses han probado productos orgánicos, el 40% los consumen ocasionalmente y el 18% son consumidores regulares.

En el caso específico del brócoli congelado, cabe recalcar que sus importaciones presentan un crecimiento importante del 32% desde el año 2003 hasta el año 2007. Este producto debe tener un color homogéneo y poseer una forma adecuada; en el caso del brócoli ecuatoriano, éste cuenta con estas características, por lo que el proceso del cortado no es tan complicado para darle forma, lo cual es una ventaja ante otros competidores.

El consumidor emergente de este tipo de alimentos naturales son personas con altos ingresos y preocupadas por su salud, mismos que buscan productos alimenticios de calidad y con niveles nutricionales que satisfagan sus necesidades. Por otro lado, tenemos a los consumidores fieles que son personas que basan su alimentación en creencias ideológicas.

A pesar de que Canadá es un gran productor de vegetales por su extensión territorial, la producción nacional no satisface los requerimientos pues la cosecha se da una sola vez al año debido a la larga temporada de frío, es por tal motivo que las importaciones deben satisfacer ese requerimiento.

Por otro lado, las cadenas de restaurantes buscan productos que le den color y buena apariencia a los platos que ofrecen, es por este motivo que la presentación del producto es de gran importancia para ingresar al mercado. El brócoli es muy demandado en este sector de la economía, pues brinda una apariencia interesante y un sabor diferente a los platos ofrecidos.

Los productos exóticos son de gran acogida en la población canadiense, así como en los locales en donde se vende alimentos preparados, esto se debe a que son llamativos y proporcionan vitaminas importantes para la salud de sus consumidores. Estos alimentos son mejor acogidos en las épocas de escasez provocadas por el clima del país.

Los vegetales congelados que ingresan al mercado canadiense deben estar en capacidad de competir con la industria nacional, pues la industria alimenticia es la segunda más importante en Canadá, inclusive poseen una oferta exportable de alta calidad en cuanto a productos agrícolas procesados se refiere.

Japón

El área de producción agrícola del Japón ha descendido en un 20% en los últimos años debido a la reducción del número de agricultores y el envejecimiento de la población, es por este motivo que las importaciones de alimentos agrícolas se han incrementado.

Anteriormente, la importación de vegetales frescos y congelados se la hacía con el fin de satisfacer la demanda local en tiempos de escasez y por temporada. Sin embargo, las importaciones de estos alimentos se las hace durante todo el año, con el objetivo de brindar mayor variedad a los consumidores. Inclusive, los grandes comerciantes, cadenas de restaurantes y otros negocios están importando continuamente estos alimentos para asegurar el suministro estable de estos productos.

Actualmente, los productos agrícolas son competitivos en el mercado japonés debido a que su moneda es una de las más fuertes a nivel mundial, lo cual significa una ventaja para los exportadores pues sus productos ingresan al mercado con un precio inferior o similar al de producto sustitutos.

Por otro lado, el incremento de restaurantes, el uso generalizado de microondas y refrigeradores ha hecho que la demanda de vegetales congelados aumente, pues son productos fáciles de preparar y con alto valor nutricional. Además, el hecho de ofrecer variedad en los menús de los centros de comida hace que éstos tengan mejor acogida por parte de sus clientes. Sin embargo en los últimos años no ha tenido mucho éxito como vemos a continuación.

Se ha registrado un decrecimiento en las importaciones y consumo de vegetales congelados, lo que se debe a que en el año 2003 se comprobó la presencia excesiva de pesticidas y aditivos en vegetales importados desde la China, este hecho proyectó una imagen negativa de los alimentos congelados en los consumidores japoneses, además que las autoridades impusieron medidas más fuertes para la importación de este tipo de alimentos.

Los principales alimentos congelados importados por Japón son soya verde, maíz dulce, vegetales mezclados, fréjol y brócoli, sus principales proveedores fueron China, Estados Unidos, Canadá, Nueva Zelanda, Tailandia y Taiwán. Es preciso tomar en cuenta la

temporada del año para importar, pues los distribuidores importan mayor porcentaje de vegetales en temporadas de escasez.