

32. Salsas y sopas

1. Clasificación arancelaria

Cuadro 32.1

Subpartidas arancelarias en las que se clasifican los productos del sector de salsas y sopas

Subpartida	Descripción
210310	Salsa de soja (soya)
210320	"Ketchup" y demás salsas de tomate.
210330	Harina de mostaza y mostaza preparada:
210390	Las demás salsas
210410	Preparaciones para sopas, potajes o caldos; sopas, potajes o caldos, preparados
210420	Preparaciones alimenticias compuestas homogeneizadas.

2. Unión Europea

2.1 Producción doméstica y tendencias del mercado¹

A continuación se presenta el comportamiento de la industria de salsas y sopas dentro para los principales productores de la Unión Europea:

Alemania.

Este país experimentó recientemente comportamientos mixtos dentro del sector, con crecimiento en algunos productos y una caída en otros. Por una parte se dio un mayor consumo de salsas de tomate confeccionadas y de preparaciones congeladas, pero por otra, la mayonesa y la salsa de tomate no gozaron de una imagen acertada. El sector encara la falta de innovaciones genuinas que permitan un crecimiento sostenido.

El volumen de ventas de salsas y las mezclas en polvo, así como las pastas o concentrados, han experimentado un crecimiento significativo en el mercado alemán. Entre las salsas secas, las recetas de mezclas en polvo de la receta, tales como Maggi, están teniendo una aceptación bastante favorable entre el consumidor alemán.

Durante el 2005, las pastas de tomate experimentaron una caída fuerte en el 2005, debido a la retirada temporal del mercado de uno de los productos de la empresa Aldi, situación que parece revertirse en el 2006.

En otros temas, según fuentes de la industria, aunque los consumidores alemanes no han disminuido la frecuencia con la que cocinan, se está empezando a observar en los hogares un aumento en el número de platos de cocimiento rápido. Por ejemplo, en vez de preparar las salsas por su cuenta, más consumidores están utilizando las salsas confeccionadas. El sector busca capturar la mayor tajada del mercado posible a través de innovaciones de producto

¹ La información incluida en la sección 2.1 de este documento sectorial proviene de Euromonitor.

Por otra parte, las salsas que no se utilizan como ingrediente para cocinar tuvieron un comportamiento deficiente durante el 2005. Esto es particularmente cierto en el caso de preparaciones de salsa de barbacoa, salsa de tomate, mayonesa, mostaza y salsa para ensalada, debido a que el verano en 2005 no fue muy caliente y la estación de las barbacoas, actividad muy importante para todos estos productos-, fue relativamente corta. Además, estos subsectores están sufriendo de una carencia de innovaciones genuinas y acertadas. Aunque muchos productos nuevos se incorporan al mercado cada año, la mayoría se trata de innovaciones en sabores, situación que no ha significado mucho éxito para la gran mayoría de los productos.

El éxito futuro de otras salsas, como salsa de tomate, mayonesa y salsas de barbacoa, depende en gran parte de innovaciones de producto acertadas. La perspectiva general para estos productos no es muy favorable, pues no se benefician del *convenience trend* – la mayonesa y la salsa de tomate particularmente – y sufren a menudo de una imagen no muy nutritiva. Por otra parte, dentro del alimento empaquetado, el alimento congelado ha experimentado una demanda creciente.

Francia.

Al igual que en el caso alemán, se han presentado comportamientos diversos en los productos pertenecientes al sector de salsas y sopas. En ciertos productos se cuestiona sus consecuencias sobre la salud del consumidor. Un efecto negativo reciente ha sido la baja en los precios al consumidor. Los oferentes buscan atraer la mayor tajada del mercado a través de innovaciones de producto que sean atractivas a los consumidores.

En este país, las salsas, preparaciones y condimentos son otra gama de alimentos que ha venido experimentando una fuerte presión a la baja en los precios y por lo tanto, durante el 2006 han procurado aumentar el valor agregado de estos productos. Una de las medidas que han contribuido a reducir los precios de estos productos se relaciona con la política del gobierno para favorecer los productos de etiqueta privada y del “primer precio” (i.e. tipos de productos genéricos muy baratos) con la introducción de la “ley de Sarkozy” y la incertidumbre ligada “enmiendas de la ley de Galland” de 2006. Todo esto significó que los fabricantes no pudieran subir precios y, por lo tanto, generar un aumento en el valor. Otro efecto de la incertidumbre creada por el gobierno francés fue una disminución de los lanzamientos de nuevos productos. Esto también generó un efecto negativo sobre el crecimiento del sector.

El sector de salsas y sopas abarca un vasto número de productos, algunos de los cuales sufren de una imagen pasada de moda y connotaciones negativas para la salud. Sin embargo, otras gamas, tales como dips, motivadas por el renacimiento del concepto del aperitivo, han tenido en los últimos años un buen desempeño.

En las “salsas frías” o condimentos, ha habido numerosas innovaciones de empaquetado en un intento por distinguir marcas de fábrica y agregar valor a los productos. Algunos jugadores lanzaron el empaquetado plástico para ofrecer una presentación más higiénica e irrompible. En hierbas y especias, Ducros lanzó un innovador tipo de empaque “*twist and close*”, que permite al consumidor moler la pimienta, por ejemplo, y cerrar el pote de una manera más conveniente en un solo movimiento (i.e. sin usar un casquillo).

En materia de “salsas calientes”, el cartón y las botellas substituyeron las latas en caldo y cubos comunes, mientras que los potes de cristal caracterizaron las salsas de las pastas. Sin embargo, nuevas recetas y tamaños de empaquetado fueron los factores principales que produjeron el crecimiento durante el 2006. Salsas de productos de cocimiento seco, de mesa o líquido están evolucionando para proporcionar una opción más sofisticada pero al mismo tiempo más conveniente para los consumidores que buscan un acompañamiento para sus alimentos.

La demanda creciente de cocinas exóticas condujo a la introducción de nuevos productos, permitiendo que los consumidores puedan crear cocina asiática, india o mexicana, en casa. Esta tendencia benefició las ventas de salsa de soja y los dips en el mercado francés.

Italia.

Recientemente hubo un crecimiento en el subsector de salsas a base de soja. Los productos éticos, la mayonesa, la salsa de tomate y la mostaza han tenido un comportamiento creciente, mientras que las salsas líquidas y las ventas de pastas de tomate y purés han perdido dinamismo. Las preparaciones de ensalada siguen siendo un nicho pequeño, al igual que las salsas o mezclas secas en polvo lanzadas recientemente al mercado.

El valor de las ventas de salsas, preparaciones y condimentos mostró un crecimiento moderado en el 2006, mientras que el volumen de ventas se mantuvo estático. El aumento en el valor de las ventas se debió al crecimiento experimentado por productos como las pastas preparadas, que se incrementaron en un 10%. El éxito de las pastas preparadas se debe, en parte, a la existencia de consumidores que carecen de tiempo para preparar las salsas ellos mismos. Además, los esfuerzos de los fabricantes por ampliar sus gamas de producto con el ofrecimiento de nuevas recetas ha estimulado la demanda del consumidor. El éxito de este subsector ha motivado la entrada de nuevos fabricantes, como Aia, De Rica y Alce Nero, ofreciendo productos estándar y orgánicos.

Las salsas a base de soja también continuaron creciendo de manera importante. La popularidad de estas salsas se ha debido a una mayor presencia de restaurantes asiáticos en Italia, lo cual ha venido conduciendo a que un número mayor de italianos adopten la cocina oriental. La salsa a base de soja es la salsa étnica más conocida de Italia.

Las pastas y purés de tomate continuaron explicando la mayor parte del valor de las ventas de salsas, preparaciones y condimentos en el 2006. Debido a su alto nivel de penetración en el hogar y por ser un área de producto maduro y no muy dinámico, las ventas de pastas de tomate y purés continuaron en descenso. Dada la carencia de innovación verdadera dentro de las pastas y purés de tomate, la competencia continúa estando centrada sobre todo en el precio; la innovación está limitada a algunos cambios ocasionales en el empaquetado o al lanzamiento de productos orgánicos. Por otra parte, los productos italianos están sufriendo de la competencia de productos chinos más baratos. En un intento por superar la invasión de estos productos chinos y generar lealtad de consumidor, los fabricantes están enfatizando la importancia de comprar productos certificados (IGP y DOP - certificaciones de la calidad y del origen).

Los productos de conserva en vinagre han sufrido una competencia creciente de aquellos preservados en aceite, que son más costosos pero también más sabrosos. Los productos preservados en aceite se han beneficiado de los esfuerzos de los fabricantes por innovar sus tipos de producto.

La mayonesa se ha beneficiado de la tendencia creciente de su uso como acompañamiento a los bocados y aperitivos. Esta tendencia ha sido significativa debido a la moda por los aperitivos. Asimismo las formas de vida modernas de consumidores italianos han conducido a tiempos más flexibles de comida y de merendar entre las comidas principales. La mayonesa con poca grasa sigue siendo un nicho potencial, pues hasta ahora no es apreciada por los consumidores italianos.

La salsa de tomate y la mostaza mostraron un comportamiento favorable debido al éxito creciente registrado por las hamburguesas y salchichas. La salsa de tomate se utiliza casi exclusivamente con las hamburguesas - la gente joven la ha incorporado recientemente dentro de los hábitos alimenticios- mientras que la mostaza,

consumida sobre todo con las salchichas, mantiene su popularidad en las regiones norteñas de Italia, que son más influenciadas por las tradiciones culinarias alemanas.

Las salsas líquidas han perdido dinamismo y han sido alcanzadas por otros productos étnicos, más de moda. Los productos más importantes son salsas chinas, seguidas por las salsas mexicanas. Al contrario de lo que ha sucedido con la comida china y oriental, en general, las salsas mexicanas han encontrado difícil posicionarse, y ha sido recientemente que los consumidores italianos han comenzado a apreciarlas.

Las preparaciones de ensalada continúan sufriendo de una carencia de publicidad, puesto que los jugadores principales todavía están ausentes del mercado italiano. Estas preparaciones siguen siendo un nicho pequeño, al igual que las salsas o mezclas secas del polvo lanzadas recientemente al mercado.

Holanda.

La fuerte competencia en la oferta dio como resultado una baja en los precios de estos productos. La búsqueda de comida sana ha limitado el crecimiento de este sector en últimos años. Cabe destacar que el consumo por habitante de salsas y sopas en Holanda es de los más elevados en el mundo. Las salsas de mesa son las más vendidas en este sector. Las salsas populares tradicionales como el ketjap indonesio explican la mayoría de ventas

En el 2006, las salsas, preparaciones y condimentos tuvieron un bajo crecimiento en su valor. La presión por bajar los precios por parte de los supermercados dio lugar a precios unitarios bajos, debido a que las cadenas principales intensificaron campañas promocionales para asegurar a los consumidores. En términos del volumen, el sector obtuvo un crecimiento levemente más bajo con respecto al año anterior.

El consumo per cápita de salsas, preparaciones y condimentos en Holanda es uno de los más grandes del mundo. Las salsas se utilizan siempre para acompañar comidas y bocados. Por ejemplo, a los bocados fritos populares se les añade generalmente diversas salsas populares como salsa del saté o mayonesa. A pesar de su importancia, el cambio gradual hacia la comida sana ha minado el crecimiento de estos subsectores en los últimos años. Con tasas de obesidad superiores al 30%, los productos con poca grasa son cada vez más prioritarios para los holandeses, dado el tradicional alto grado en grasas de las comidas y bocados populares.

Las salsas de mesa son las más vendidas dentro del sector de salsas, preparaciones y condimentos. Las ventas en el 2006 mantenían una alta presión debido a la madurez del sector y a los descuentos persistentes en las ventas al por menor. El sector experimentó en el 2006 bajo crecimiento en valor y volumen.

Las preparaciones de ensalada son un subsector relativamente pequeño pero emergente, con ventas valoradas en €9 millones. Grandes fabricantes como Remia y Unilever elevaron sus inversiones en nuevos productos para inducir el consumo de preparaciones de ensalada. La popularidad creciente de las ensaladas fue apoyada por la tendencia hacia la comida sana.

Los hábitos gastronómicos holandeses reflejan un cambio hacia una mayor variedad que afectó los tipos de salsas consumidas. Las salsas populares tradicionales como el ketjap indonesio todavía explican la mayoría de ventas, ya que se utilizan generalmente para acompañar platos populares de arroz y vegetales. Pero hay una popularidad creciente de otros alimentos asiáticos como el japonés y el tailandés. Las salsas indias y mexicanas son relativamente maduras en Holanda debido al renombre de la cocina extranjera. Por último, las pastas continúa siendo uno de los subsectores de más rápido crecimiento en el 2006.

2.2 Importaciones

Las importaciones de salsas y sopas se dan, mayoritariamente, entre países de la UE. Las importaciones de la UE en este rubro provienen principalmente de Alemania, Holanda, Francia e Italia. Y el principal producto importado son las demás salsas (subpartida 2103.90) Fuera de la UE, los principales suplidores son China, Suiza, Estados Unidos y Turquía. Entre el 2003 y el 2005 las importaciones de este sector han mostrado un crecimiento sostenido.

Cuadro 32.2
Unión Europea: Principales productos importados de salsas y sopas

Subpartida	Descripción	Valor (en millones de euros)			Volumen (en TM)			País de origen (por importancia relativa)
		2003	2004	2005	2003	2004	2005	
210390	Las demás salsas.	1.084,0	1.187,6	1.297,6	613.703	668.682	765.421	UE (84,3%) -Holanda (20,1%) -Alemania (17,1%) -Italia (9,2%) Suiza (3,2%) EE.UU. (2,5%) Croacia (1,3%)
210410	Preparaciones para sopas, potajes o caldos; sopas, potajes o caldos, preparados.	444,7	472,8	509,4	226.975	228.762	242.097	UE (87,2%) -Alemania (24,2%) -Holanda (16,3%) -Francia (10,0%) Suiza (7,3%) Turquía (0,7%) Noruega (0,1%)
210320	"Ketchup" y demás salsas de tomate.	461,8	476,2	475,6	440.991	450.876	461.391	UE (95,8%) -Holanda (34,5%) -Italia (18,2%) -España (12,8%) Turquía (2,2%) Noruega (0,5%) EE.UU. (0,4%)
210420	Preparaciones alimenticias compuestas homogeneizadas.	97,7	109,2	135,8	44.672	49.396	64.408	UE (97,9%) -Alemania (23,9%) -Polonia (16,8%) -Francia (8,1%) Croacia (0,2%) Suiza (0,2%) Israel (0,1%)
210310	Salsa de soja (soya).	67,2	70,6	79,2	57.860	61.774	64.482	UE (53,1%) -Holanda (23,8%) -Alemania (16,4%) -Reino Unido (6,2%) China (13,0%) Suiza (12,2%) Japón (7,5%)

210330	Harina de mostaza y mostaza preparada:	55,1	58,9	61,8	42.475	48.265	54.177	UE (87,9%) -Francia (35,6%) -Alemania (15,0%) -Holanda (10,0%) EE.UU. (5,3%) Canadá (4,2%) Suiza (0,7%)
Total		2.210,6	2.375,2	2.559,3	1.426.676	1.507.755	1.651.976	

Fuente: Eurostat

2.3 Exportaciones

Las exportaciones de salsas y sopas han experimentado una tendencia creciente en el período 2003-2005, en especial las preparaciones alimenticias. Todas las subpartidas incluidas en este sector dirigen, mayoritariamente, sus exportaciones hacia otros países miembros de la UE (comercio intra-regional). El principal exportador de la UE de salsas y sopas es el Reino Unido. Algunos mercados importantes fuera de la UE son Rusia, Suiza y Estados Unidos.

Cuadro 32.3
Unión Europea: Principales productos de exportación del sector de salsas y sopas

Subpartida	Descripción	Valor (en millones de euros)			Volumen (en TM)			País de destino (por importancia relativa)
		2003	2004	2005	2003	2004	2005	
210390	Las demás salsas.	1.186,7	1.309,9	1.512,1	612.377	674.925	801.512	UE (77,7%) -Reino Unido (17,1%) -Francia (9,0%) -Alemania (8,8%) Rusia (4,8%) Suiza (2,6%) Noruega (2,0%)
210410	Preparaciones para sopas, potajes o caldos; sopas, potajes o caldos, preparados.	495,1	541,1	544,9	227.537	253.722	258.103	UE (83,0%) -Holanda (11,8%) -Bélgica (11,4%) -Francia (10,0%) Suiza (1,5%) EE.UU. (0,9%) Costa de Marfil (0,8%)
210320	"Ketchup" y demás salsas de tomate.	462,3	491,1	487,8	414.203	434.099	426.829	UE (86,7%) -Alemania (14,8%) -Francia (16,9%) -Reino Unido (19,0%) Suiza (5,1%) Rusia (1,2%) Noruega (1,4%)

210420	Preparaciones alimenticias, compuestas homogeneizadas.	104,7	115,4	141,5	44.616	47.092	59.721	UE (81,5%) -Holanda (19,2%) -Reino Unido (16,4%) -Francia (7,5%) Rusia (5,5%) Suiza (1,1%) Croacia (0,9%)
210330	Harina de mostaza y mostaza preparada:	73,0	75,5	82,9	51.049	52.793	64.083	UE (60,8%) -Alemania (10,9%) -Holanda (9,2%) -Reino Unido (7,2%) EE.UU. (7,7%) Canadá (6,2%) Japón (4,4%)
210310	Salsa de soja (soya).	37,7	39,6	42,9	16.573	18.453	19.631	UE (77,6%) -Alemania (19,8%) -Francia (11,6%) -Reino Unido (9,9%) Suiza (6,9%) Rusia (4,7%) Noruega (4,6%)
Total		2.359,4	2.572,6	2.812,2	1.366.355	1.481.085	1.629.877	

Fuente: Eurostat

2.4 Condiciones de acceso al mercado europeo

2.4.1 Aranceles consolidados y nación más favorecida (NMF)

Para el sector de salsas y sopas, los aranceles NMF o aplicados a terceros países corresponden al arancel consolidado ante la OMC. La Unión Europea aplica un arancel *ad valorem* mínimo de 0% y un máximo de 14,1%. El arancel de 14,1% corresponde a preparaciones alimenticias, compuestas homogeneizadas.

2.4.2 Aranceles preferenciales

Costa Rica califica como país beneficiario del esquema de preferencias unilaterales que otorga la Unión Europea (SGP Plus). Bajo esta modalidad, la totalidad de productos de este sector cuentan con acceso libre de aranceles al mercado europeo. Igualmente, este tratamiento es otorgado bajo el régimen SGP "Todo menos armas", provisto por la UE a los Países Menos Desarrollados.

El tratamiento para ingresar al mercado europeo que recibió el sector en los otros acuerdos de asociación económica, como los firmados por la UE con Chile y México (Ver cuadro 32.4) fue:

1. México: se acordaron tres tipos de categorías: (i) libre comercio inmediato; (ii) libre comercio a partir del año 4 con desgravación lineal o (iii) sujeto a posteriores concesiones arancelarias (esta categoría solo fue otorgada a la salsa de tomate).
2. Chile: a diferencia del caso de México, todos los productos del sector quedarán libres de arancel en algún momento. Las categorías acordadas por ambos socios comerciales, en este acuerdo, fueron básicamente tres: (i) libre comercio inmediato; (ii) liberalización durante un período transitorio de cuatro años y (iii) liberalización durante un período transitorio de siete años.

Cuadro 32.4
Unión Europea: Aranceles aduaneros aplicados al sector de salsas, sopas y demás condimentos preparados

TARIC (8D)	Descripción	Arancel consolidado	NMF	SGP Plus	SGP ("Todo menos armas")	México	Chile
21031000	- Soya sauce	7,7	7,7	0	0	2	4
21032000	- Tomato ketchup and other tomato sauces	10,2	10,2	0	0	7	0
21033010	- - Mustard flour and meal	0	0	0	0	1	0
21033090	- - Prepared mustard	9	9	0	0	2	4
21039010	- - Mango chutney, liquid	0	0	0	0	1	0
21039030	- - Aromatic bitters of an alcoholic strength by volume of 44,2 to 49,2 % vol containing from 1,5 to 6 % by weight of gentian, spices and various ingredients and from 4 to 10 % of sugar, in containers holding 0,5 litre or less	0	0	0	0	1	0
21039090	- - Other	7,7	7,7	0	0	2	0
21041010	- - Dried	11,5	11,5	0	0	2	4
21041090	- - Other	11,5	11,5	0	0	2	4
21042000	- Homogenised composite food preparations	14,1	14,1	0	0	2	7

Fuente: Base Integrada de Datos de la OMC & Comisión Europea

*Aplica para Países Menos Desarrollados

** Nota: el Acuerdo México-UE entró en vigencia en el año 2000.

La categoría 1 indica libre comercio inmediato.

La categoría 2 indica libre comercio a partir del año 4. Desgravación lineal.

La categoría 7 indica que se está sujeto a concesiones arancelarias.

*** Nota: el Acuerdo Chile-UE entró en vigencia en el año 2003.

La categoría 0 indica libre comercio inmediato.

Categoría 4: liberalización durante un período transitorio de cuatro años.

Categoría 7: liberalización durante un período transitorio de siete años.

2.4.3 Contingentes arancelarios

En el sector de salsas y sopas la UE no mantiene contingentes arancelarios.

2.4.4 Aspectos sanitarios y otros requerimientos técnicos

Las importaciones de productos alimenticios dentro de la Unión Europea, deberán cumplir con ciertas condiciones generales y requerimientos específicos, establecidos para prevenir el riesgo sobre la salud pública y proteger a los consumidores. En este sentido, los productos alimenticios deberán cumplir con la normativa sobre la inocuidad de los alimentos y requerimientos de etiquetado.

Dicha normativa se encuentra establecida en Directivas y Reglamentos, en donde las primeras definen objetivos, pero dejan a cada país de la UE la libertad de elegir la forma y el método para alcanzarlos en su legislación nacional. Por su parte, los reglamentos son obligatorios en su totalidad y automáticamente entran en vigor todos los países en una fecha establecida.

En los siguientes hipervínculos, del portal de la UE, podrá encontrar información general sobre los aspectos sanitarios establecidos:

- Inocuidad de los alimentos: http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm
- Síntesis de legislación: <http://europa.eu/scadplus/leg/es/s80000.htm>

A continuación se presenta la normativa que cubre aspectos generales para todos los productos alimenticios y algunos casos específicos para el producto en análisis, en cuanto a materia sanitaria y otros requerimientos técnicos².

Requisitos sobre inocuidad

- *Reglamento (CE) No. 178/2002, por el que se establecen los principios generales sobre la inocuidad de los alimentos. Incluye aspectos sobre la trazabilidad, equivalencia y la responsabilidad de los operadores, entre otros³.*

Normas generales del comercio en el sector de la alimentación. Los alimentos y los piensos importados con vistas a su comercialización o a su exportación a un tercer país deben respetar los requisitos aplicables de la legislación alimentaria comunitaria.

Requisitos generales de la legislación alimentaria. No se debe comercializar ningún alimento si es peligroso, es decir, si es perjudicial para la salud o no es apto para el consumo. Para determinar si un alimento es peligroso, se tienen en cuenta las condiciones de utilización normales, la información facilitada al consumidor, el probable efecto inmediato o retardado sobre la salud, los efectos tóxicos acumulativos y, en su caso, la especial sensibilidad sanitaria de una categoría determinada de consumidores. Cuando un alimento peligroso forma parte de un lote o de una carga, se presume que todo el lote es peligroso.

En todas las etapas de la cadena alimentaria, los explotadores de las empresas deben velar porque los alimentos cumplan los requisitos de la legislación alimentaria y verificar la observancia de estos requisitos. Los Estados miembros controlan la aplicación de dicha legislación, comprueban su cumplimiento por parte de los explotadores y establecen las medidas y sanciones aplicables en caso de que se infrinja.

La trazabilidad de los alimentos, los piensos, los animales destinados a la producción de alimentos y cualquier otra sustancia que se incorpore a los alimentos debe estar establecida en todas las etapas de la producción, transformación y distribución. A tal fin, los explotadores de las empresas de los sectores de que se trate deben establecer sistemas y procedimientos que permitan dicha trazabilidad.

Si el explotador de una empresa considera que un pienso o un alimento que ha importado, producido, transformado, fabricado o distribuido es nocivo para la salud humana o animal, debe iniciar inmediatamente los procedimientos de retirada del mercado e informar de ello a las autoridades competentes. Si el producto puede haber llegado a los consumidores, debe informarles y recuperar los productos ya suministrados.

² La legislación específica de la UE, en idioma español, se puede obtener del siguiente hipervínculo en Internet:

http://europa.eu.int/eur-lex/lex/RECH_naturel.do

³ Reglamento (CE) No. 178/2002 disponible en:

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/es/oj/2002/l_031/l_03120020201es00010024.pdf

Para más información, ver: <http://europa.eu/scadplus/leg/es/lvb/f80501.htm>

- *Reglamento (CE) No. 852/2004 sobre la higiene de los productos alimenticios*⁴.

El Reglamento tiene por objeto garantizar la higiene de los productos alimenticios en todas las etapas del proceso de producción, desde la producción primaria hasta la venta al consumidor final. No cubre las cuestiones relativas a la nutrición, ni a la composición y la calidad de los productos alimenticios. Este Reglamento se basa en los principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC o HACCP por sus siglas en inglés). El Reglamento se aplica a las empresas del sector alimentario y no a la producción primaria y a la preparación doméstica de productos alimenticios a efectos de uso privado.

Todos los agentes económicos del sector alimentario garantizarán que todas las etapas del proceso de las que sean responsables, desde la producción primaria hasta la puesta a la venta o el abastecimiento de los productos alimenticios al consumidor final, se llevarán a cabo de forma higiénica de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento.

- *Aditivos alimentarios autorizados en los productos alimenticios destinados al consumo humano: Directiva 89/107/CEE*⁵.

El ámbito de aplicación de la Directiva abarca los aditivos alimentarios utilizados como ingredientes en la fabricación o elaboración de un producto alimenticio, aún presentes en el producto elaborado y pertenecientes a una de las categorías recogidas en el anexo I (entendiendo por «aditivo alimentario» toda sustancia que ordinariamente no se consume como alimento en sí misma y que se añade expresamente para que sea un componente de los productos alimenticios).

Sólo se utilizarán como aditivos alimentarios las sustancias incluidas en las listas establecidas y únicamente en las condiciones de empleo indicadas en las mismas (por ejemplo, conservantes, emulgentes, edulcorantes y levaduras).

- *Contenido máximo de contaminantes en los productos alimenticios: Reglamento (CE) No. 1881/2006*⁶.

Los productos alimenticios enumerados en el anexo del presente Reglamento no se comercializarán cuando contengan uno de los contaminantes enumerados en el mismo en una cantidad que supere el contenido máximo establecido en el anexo. Por su parte, los contenidos máximos especificados en el anexo se aplicarán a la parte comestible de los productos alimenticios en cuestión, salvo que en el anexo se disponga lo contrario.

Productos alimenticios desecados, diluidos, transformados y compuestos

⁴ Reglamento (CE) No. 852/2004 disponible en:
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/es/oj/2004/l139/l13920040430es00010054.pdf>
Para más información, ver: <http://europa.eu/scadplus/leg/es/lvb/f84001.htm>

⁵ Directiva 89/107/CEE se encuentra disponible en:
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31989L0107:ES:HTML>
Ver <http://europa.eu/scadplus/leg/es/lvb/l21067.htm>

⁶ El Reglamento (CE) No. 1881/2006 se encuentra disponible en:
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32006R1881:ES:HTML>

1. Cuando se apliquen los contenidos máximos establecidos en el anexo a los productos alimenticios que estén desecados, diluidos, transformados o compuestos por uno o más ingredientes, deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

a) los cambios de concentración del contaminante provocados por los procesos de secado o dilución; b) los cambios de concentración del contaminante provocados por los procesos de transformación; c) las proporciones relativas de los ingredientes en el producto; d) el límite analítico de cuantificación.

2. El explotador de la empresa alimentaria deberá comunicar y justificar los factores específicos de concentración o dilución para las operaciones de secado, dilución, transformación y/o mezcla en cuestión, o para los productos alimenticios desecados, diluidos, transformados y/o compuestos de que se trate, cuando la autoridad competente efectúe un control oficial.

Si el explotador de la empresa alimentaria no comunica el factor de concentración o dilución necesario, o si la autoridad competente considera que este factor es inadecuado teniendo en cuenta la justificación comunicada, la propia autoridad definirá dicho factor a partir de la información disponible y con el objetivo de la máxima protección de la salud humana.

Los apartados 1 y 2 se aplicarán siempre que no se hayan establecido contenidos máximos comunitarios específicos para estos productos alimenticios desecados, diluidos, transformados o compuestos. En los casos en que la legislación comunitaria no prevea contenidos máximos específicos para los alimentos para lactantes y niños de corta edad, los Estados miembros podrán establecer unos niveles más rigurosos.

- *Reglamento (CE) No. 1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos*⁷.

Este Reglamento exige un etiquetado o una información concreta para todas las sustancias que entren en contacto con alimentos o que puedan entrar en contacto con ellos en caso de que no sea evidente que estén destinadas a estar en contacto con alimentos.

Por otra parte, en virtud del mismo se autoriza la comercialización de dos tipos de embalajes que actúan de forma «inteligente» al entrar en contacto con los alimentos: unos informan sobre la calidad (frescura) del producto, y otros lo conservan durante más tiempo al introducir modificaciones químicas favorables.

En el primer caso, el embalaje puede, por ejemplo, cambiar de color si el producto no está fresco o si ha caducado. En el segundo caso, el embalaje impide la formación de gases que son perjudiciales para el producto (absorbedores de oxígeno o absorbentes de etileno), o bien libera agentes conservantes o antioxidantes. En caso de que dichos materiales y objetos activos modifiquen la composición o las características organolépticas de los alimentos, deberán ajustarse a la legislación comunitaria sobre los aditivos.

⁷ Reglamento (CE) No. 1935/2004 se encuentra en:

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/es/oj/2004/l_338/l_33820041113es00040017.pdf

Más información sobre este Reglamento en: <http://europa.eu/scadplus/leg/es/lvb/l21082a.htm>

Requerimientos generales de etiquetado

Las disposiciones de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios comercializados en la UE están plasmadas en la **Directiva 2000/13/CE**⁸.

La Directiva se aplica a los productos alimenticios envasados destinados a ser entregados sin ulterior transformación al consumidor final o a restaurantes, hospitales y otras colectividades similares.

Lo que se busca es que el etiquetado, la presentación y la publicidad de los productos alimenticios no induzcan a error al comprador respecto de las características o los efectos del alimento.

El etiquetado de los productos alimenticios deberá incluir los elementos obligatorios como la denominación de venta, lista de ingredientes (la indicación de los ingredientes no se requiere para las frutas y hortalizas frescas, entre otros productos), la duración mínima del producto y las condiciones de conservación. Estas indicaciones obligatorias figurarán en el envase previo o en una etiqueta unida a éste. Cuando los productos alimenticios envasados sean comercializados en una fase anterior a la venta al consumidor final o estén destinados a ser entregados a las colectividades para su preparación, las indicaciones podrán figurar únicamente en los documentos comerciales, a condición de que la denominación de venta, la fecha de duración mínima y los datos del fabricante o del envasador aparezcan en el envase exterior del producto alimenticio.

Etiquetado sobre propiedades nutritivas⁹

La **Directiva 90/496/CEE**, se refiere al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios destinados al consumidor final y a las empresas de restauración colectiva (restaurantes, hospitales, cantinas, etc.).

La Directiva no se aplica a las aguas minerales naturales, ni a las aguas destinadas al consumo humano, ni a los preparados alimenticios para regímenes dietéticos o suplementos alimenticios. El etiquetado sobre propiedades nutritivas es facultativo, pero será obligatorio cuando en la etiqueta, en una presentación o en la publicidad figure una declaración sobre propiedades nutritivas.

Sólo se autorizarán las declaraciones de propiedades nutritivas que se refieran al valor energético y a los nutrientes (proteínas, glúcidos, lípidos, fibras dietéticas, sodio, vitaminas y minerales enumerados en el anexo de la Directiva), así como a las sustancias que pertenezcan a una de las categorías de dichos ingredientes y en cuya composición entren.

El etiquetado sobre propiedades nutritivas también podrá incluir las cantidades de almidón, polioles, ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos poliinsaturados, colesterol y sales minerales o vitaminas indicados en el anexo.

Toda esta información, redactada legible e indeleblemente y en un lenguaje fácilmente comprensible por el comprador, deberá aparecer reagrupada en un solo lugar perfectamente visible.

Controles oficiales en frontera

⁸ Directiva 2000/13/CE disponible en:

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/es/oj/2000/l_109/l_10920000506es00290042.pdf

Para mayor información ver: <http://europa.eu/scadplus/leg/es/lvb/l21090.htm>

⁹ Para mayor información sobre el etiquetado nutricional ver: <http://europa.eu/scadplus/leg/es/lvb/l21092.htm>

Para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de alimentos, la UE ha establecido el **Reglamento (CE) No. 882/2004**¹⁰ sobre los controles oficiales para tal efecto.

El Reglamento establece que los Estados miembros efectuarán con regularidad controles de los alimentos importados en la UE. Dichos controles podrán tener lugar en cualquier fase de la distribución de las mercancías: antes o después del despacho a libre práctica (por ejemplo, en los locales del importador), durante la transformación o en el punto de venta al por menor.

Los controles mencionados consistirán, como mínimo, en un control documental, un control identificativo y, en su caso, un control físico. Los productos que no cumplan la legislación pueden ser objeto de incautación o confiscación para, a continuación, ser destruidos, sometidos a un tratamiento especial o reexpedidos fuera de la Comunidad; los costes de dichas operaciones corren a cargo del explotador responsable del lote en cuestión.

Requisitos para la producción orgánica¹¹ (o ecológica)

Los requisitos generales para la producción orgánica se encuentran en el **Reglamento (CE) No. 2092/91**.

Este Reglamento se aplica a los productos que a continuación se indican, siempre que dichos productos lleven o vayan a llevar indicaciones referentes al método de producción ecológica:

- productos agrícolas vegetales y productos animales no transformados;
- animales de granja;
- productos agrícolas vegetales transformados y productos animales transformados destinados a la alimentación humana, preparados básicamente a partir de uno o más ingredientes de origen vegetal o animal;
- alimentos para animales, piensos compuestos y materias primas para la alimentación animal que cumplan los requisitos establecidos en el **Reglamento (CE) No. 223/2003**.

Los alimentos destinados a los animales de compañía, a los animales criados para la obtención de pieles y a los animales de acuicultura no entran en el ámbito de aplicación del Reglamento.

Se considerará que un producto lleva indicaciones referentes al método ecológico de producción cuando en el etiquetado, en la publicidad o en los documentos comerciales, el producto o sus ingredientes se caractericen por las indicaciones que se utilicen en cada Estado miembro, y que sugieran al comprador que el producto o sus ingredientes han sido obtenidos de acuerdo con las normas de producción enunciadas en el Reglamento.

El Reglamento especifica en sus anexos I y II los principios de producción ecológica y las sustancias que pueden utilizarse como productos fitosanitarios, detergentes, fertilizantes o acondicionadores del suelo, así como las posibles excepciones. Además, fija las condiciones para ampliar la lista de sustancias autorizadas.

El Reglamento establece que los productos únicamente podrán llevar indicaciones que hagan referencia al método de producción ecológica cuando se hayan obtenido y controlado respetando las condiciones establecidas en él, a saber, que sólo contengan sustancias incluidas en los anexos, que no hayan sido sometidos a tratamientos que impliquen la utilización de radiaciones ionizantes y que hayan sido elaborados

¹⁰ Para más información, ver <http://europa.eu/scadplus/leg/es/lvb/f84005.htm>

¹¹ <http://europa.eu/scadplus/leg/es/lvb/l21118.htm>

sin usar organismos modificados genéticamente (OMG) ni productos derivados de esos organismos, ya que estos no son compatibles con el método de producción ecológico (**Reglamento (CE) No. 1804/1999**).

Para garantizar el cumplimiento de las normas de producción, el Reglamento crea un sistema de control periódico en el cual los operadores que producen, elaboran, almacenan o importan de un tercer país productos ecológicos están obligados a notificar sus actividades a las autoridades públicas o privadas acreditadas que hayan sido designadas a tal fin por los Estados miembros. Esas autoridades de control deben garantizar, por lo menos, la aplicación de las medidas precautorias y de control que figuran en el anexo III. En el caso de la producción de carne de animales de granja, el Reglamento establece que los Estados miembros deben garantizar la trazabilidad de los productos animales a lo largo de toda la cadena de producción, transformación y elaboración.

El Reglamento prevé también la creación de un sistema que permita comprobar que los productos importados de terceros países han sido producidos y comercializados en condiciones de producción y de control equivalentes a las aplicables a los productos comunitarios. . Estos terceros países figuran en una lista establecida mediante decisión de la Comisión, dicha lista se encuentra en el **Reglamento (CEE) No. 94/92**¹².

Costa Rica forma parte de la lista de terceros países, presente en el Reglamento (CEE) No. 94/92, de los que se autoriza la importación de productos orgánicos o ecológicos. Las categorías de productos en que Costa Rica está autorizada son:

- productos vegetales sin transformar, en la acepción de la letra a) del apartado 1 del artículo 1 del Reglamento (CEE) No. 2092/91;
- productos vegetales transformados destinados al consumo humano, en la acepción de la letra b) del apartado 1 del artículo 1 del Reglamento (CEE) No. 2092/91.

Adicionalmente se indican como organismos de inspección en Costa Rica a las empresas Eco-LOGICA y BCS Oko-Garantie y como organismo de certificación al Ministerio de Agricultura y Ganadería.

El 28 de junio de 2007, se publicó un **nuevo reglamento (Reglamento (CE) No. 834/2007**¹³), por el cual se deroga el Reglamento (CE) No. 2092/91, pero esto será hasta el primero de enero de 2009, fecha en que este nuevo reglamento entre en vigencia.

Normativa relativa a los alimentos e ingredientes alimentarios nuevos (“*novel food*”)¹⁴

La autorización de nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios se encuentra armonizada en la UE, mediante el **Reglamento (CE) No. 258/97**. Antes de que estos productos se introduzcan en el mercado, debe quedar demostrada su inocuidad en los controles que efectúa la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. Entre estos nuevos ingredientes se encuentran, por ejemplo, los fitoesteroles/fitoestanoles. Además, algunos organismos genéticamente modificados (OGM) han sido incluidos y autorizados como alimentos o ingredientes alimentarios nuevos.

El Reglamento se aplica a los siguientes productos, los cuales no hayan sido comercializados en la UE antes de 1997:

- a los alimentos e ingredientes alimentarios que tienen una estructura molecular primaria;

¹² <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/es/consleg/1992/R/01992R0094-20060706-es.pdf>

¹³ Acceso al Reglamento (CE) No. 834/2007: http://ec.europa.eu/agriculture/qual/organic/index_es.htm

¹⁴ Para mayor información sobre “*novel food*” ver los siguientes hipervínculos en Internet:

- <http://europa.eu/scadplus/leg/es/lvb/l21119.htm>

- http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/index_en.htm

- a los alimentos e ingredientes alimentarios formados por microorganismos, hongos o algas;
- a los alimentos e ingredientes alimentarios que están formados por vegetales, o bien aislados a partir de vegetales o de animales;
- a los alimentos e ingredientes alimentarios cuyo valor nutritivo, metabolismo o contenido de sustancias indeseables han sido modificados de manera significativa por el proceso de producción.

El Reglamento no se aplica a los aditivos alimentarios, los aromas ni los disolventes de extracción.

Los alimentos o ingredientes alimentarios no deben suponer ningún peligro para el consumidor, inducirle a error ni implicar desventajas desde el punto de vista de la nutrición.

Antes de su comercialización, los alimentos e ingredientes alimentarios a los que se aplica el Reglamento deben someterse a un procedimiento de evaluación comunitario al término del cual puede tomarse una decisión sobre la autorización.

El Reglamento establece requisitos específicos de etiquetado de estos productos alimenticios. Deben indicarse:

- todas las características, como la composición, el valor nutritivo o el uso al que se destina el nuevo alimento;
- la presencia de materias que puedan tener consecuencias para la salud de determinados grupos de población;
- la presencia de materias que planteen reservas de tipo ético;
- la presencia de un organismo genéticamente modificado (OGM). Desde 2003, los OGM se autorizan conforme al Reglamento (CE) No. 1829/2003 (véase el caso de los OGM).

2.4.5 Reglas de origen

En el siguiente cuadro, se detalla la regla de origen que deben cumplir todos los productos comprendidos en este sectorial, para obtener un tratamiento arancelario preferencial en la UE, de acuerdo con lo establecido en el Acuerdo de Asociación entre Chile y la Unión Europea y el Sistema Generalizado de Preferencias vigente a julio de 2007:

Cuadro 32.5
Regla de origen para el sector de Salsas y sopas

Acuerdo de Asociación entre CH-UE ¹⁵	Sistema Generalizado de Preferencias ¹⁶	Interpretación ¹⁷
<p>ex capítulo 21 Preparaciones alimenticias diversas, con excepción de:</p> <p>Fabricación en la que todos los materiales utilizados se clasifican en una partida diferente a la del producto</p>	<p>ex capítulo 21 Preparaciones alimenticias diversas, a excepción de:</p> <p>Fabricación a partir de materias de cualquier partida, excepto a partir de las materias de la misma partida que el producto</p>	<p>Esta regla aplica casi a todo el capítulo 21, con excepción de las reglas específicas que se indican más adelante.</p> <p>En general la regla permite la importación de materias primas no originarias siempre que clasifiquen en una partida distinta a la del</p>

¹⁵ Regla de origen de conformidad con el Apéndice II del Anexo III del Acuerdo de Asociación entre Chile y la Unión Europea.

¹⁶ Regla de origen de conformidad el Anexo 15 del Reglamento (CE) No. 881/2003 de la Comisión del 21 de mayo de 2003.

¹⁷ La regla de origen específica (ROE) aplica para productos que incorporen materiales importados, no originarios, siempre que sean objeto de las transformaciones o elaboraciones citadas en la ROE.

Acuerdo de Asociación entre CH-UE ¹⁵	Sistema Generalizado de Preferencias ¹⁶	Interpretación ¹⁷
		producto final.
<p>2103 Preparaciones para salsas y salsas preparadas; condimentos y sazonadores, compuestos; harina de mostaza y mostaza preparada:</p> <p>- Preparaciones para salsas y salsas preparadas; condimentos y sazonadores, compuestos Fabricación en la que todos los materiales utilizados se clasifican en una partida diferente a la del producto. No obstante, pueden utilizarse la harina de mostaza o la mostaza preparada</p> <p>- Harina de mostaza y mostaza preparada Fabricación a partir de materiales de cualquier partida</p>	<p>2103 Preparaciones para salsas y salsas preparadas; condimentos y sazonadores, compuestos; harina de mostaza y mostaza preparada:</p> <p>- Preparaciones para salsas y salsas preparadas; condimentos y sazonadores, compuestos Fabricación a partir de materias de cualquier partida, excepto a partir de las materias de la misma partida que el producto. No obstante, pueden utilizarse la harina de mostaza o la mostaza preparada</p> <p>- Harina de mostaza y mostaza preparada Fabricación a partir de materias de cualquier partida</p>	<p>Específicamente para las preparaciones para salsas y salsas preparadas; condimentos y sazonadores, compuestos, la regla permite la importación de materias primas no originarias siempre que clasifiquen en una partida distinta a la del producto final. No obstante, si se puede utilizar la harina de mostaza o la mostaza preparada (aunque clasifique en la misma partida que estas preparaciones)</p> <p>Para mejor comprensión de los alcances de ésta regla de origen, es relevante hacer énfasis en la Nota Introdutoria 3.3 (Apéndice I al Anexo III del Acuerdo de Asociación Chile – Unión Europea), mediante la cual se establece que cuando una norma indique que pueden utilizarse “materiales de cualquier partida”, esto indica que podrán utilizarse materiales de todas las partidas (incluso materiales de la misma partida que el producto).</p> <p>Tomando en cuenta que en la partida 2103 clasifica la harina de mostaza y la mostaza preparada, ésta regla permite la utilización de harina de mostaza para la fabricación de mostaza preparada</p>
<p>ex 2104 Preparaciones para sopas, potajes o caldos; sopas, potajes o caldos, preparados. Fabricación a partir de materiales de cualquier partida, excepto a</p>	<p>ex 2104 Preparaciones para sopas, potajes o caldos; sopas, potajes o caldos, preparados Fabricación a partir de materias de</p>	<p>La regla permite la importación de materias primas no originarias siempre que clasifiquen en una partida distinta a la del producto final. Sin embargo no se permite la</p>

Acuerdo de Asociación entre CH-UE ¹⁵	Sistema Generalizado de Preferencias ¹⁶	Interpretación ¹⁷
partir de las legumbres y hortalizas preparadas o conservadas de las partidas 2002 a 2005	cualquier partida, excepto a partir de las legumbres y hortalizas preparadas o conservadas de las partidas 2002 a 2005	importación de legumbres y hortalizas preparadas o conservadas de las partidas 2002 a 2005 no originarias (por ejemplo tomates preparados, hongos y otras hortalizas preparadas)

3. El sector de salsas y sopas en Costa Rica

En Costa Rica, la industria de salsas y preparaciones ha desarrollado presentaciones muy variadas, tales como salsas tropicales con diferentes sabores. El valor de las exportaciones de salsas y sus preparaciones pasó de €2 millones entre enero y agosto del 2004 a €6 millones en igual período de 2005, un 16% más, según la Promotora de Comercio Exterior (Procomer)¹⁸.

El cuadro 32.6 muestra la evolución ascendente que han venido teniendo las exportaciones de salsas y sopas durante los últimos años en Costa Rica, las cuales han crecido en más de 100% en el período 2002-2006. Por su parte, las importaciones de estos productos han experimentado un comportamiento irregular.

En esta misma línea, las ventas al exterior de salsas y otras preparaciones se han incrementado fuertemente desde el 2001, hasta alcanzar los €40,2 millones en el 2005. Según datos de PROCOMER, para este año se registraron 19 empresas exportadoras, que dirigen sus productos hacia 22 distintos destinos. Guatemala y Honduras son los principales destinos (con un 26% cada uno), seguidos por El Salvador (20%) y Nicaragua (12%). Las salsas y preparaciones fueron el quinto grupo de productos más exportados por la industria alimentaria para el año 2005, tal y como se muestra en el cuadro 32.7.

Cuadro 32.6
Costa Rica: Exportación e importación de salsas y sopas
2002-2006, en millones de euros¹⁹

Año	Exportaciones	Importaciones
2002	20,8	16,9
2003	20,7	13,2
2004	37,1	11,8
2005	40,2	12,6
2006	44,1	14,1
Promedio	32,6	13,7

Fuente: Procomer

Cuadro 32.7
Costa Rica: principales productos exportados por la industria alimentaria para el 2005

¹⁸ Información proveniente del periódico La Nación. Disponible en:
http://www.nacion.com/in_ee/2005/noviembre/14/economial.html

¹⁹ Se obtuvo de la suma total exportada e importada de todas las subpartidas incluidas en este informe.

(En millones de dólares)

Descripción	Valor US\$	Participación del sector	Variación porcentual
Otras preparaciones alimenticias	146,8	22,9 %	4,5 %
Jugos y concentrados de frutas	73,6	11,5 %	4,1 %
Aceite de palma	69,1	10,8 %	9,0 %
Purés y pastas de frutas	52,5	8,2 %	16,2 %
Salsas y preparaciones	49,3	7,7 %	12,6 %
Productos de panadería fina	31,4	4,9 %	20,0 %
Azúcar	29,7	4,6 %	-21,8 %
Alcohol etílico	28,0	4,4 %	-18,3 %
Preparaciones y conservas de pescado	26,6	4,1 %	4,4 %
Palmito	19,6	3,0 %	-2,5 %
Alimentos para animales	14,2	2,2 %	16,8 %
Artículos de confitería sin cacao	6,0	0,9 %	4,8 %
Aceite crudo de coquito	5,3	0,8 %	1,5 %
Embutidos	4,8	0,7 %	17,0 %
Los demás azúcares de caña	4,8	0,7 %	21,6 %
Otros	80,5	12,5 %	31,0 %
Total	642,0	100,0 %	7,0 %

Fuente: PROCOMER (2006)

Por su parte, las exportaciones de salsas y sopas de Costa Rica dirigidas hacia la UE fueron de 46,6 mil euros, en tanto las importaciones desde ese origen fueron de 112,6 mil euros, como se muestra en el cuadro 32.8.

Cuadro 32.8
Costa Rica: Exportaciones e importaciones de salsas y sopas hacia la UE, 2005

Exportaciones		
Subpartida	Descripción	Monto en euros
210390	Las demás salsas	46.594
Total		46.594

Importaciones		
Subpartida	Descripción	Monto en euros
210320	"Ketchup" y demás salsas de tomate.	66.254
210330	Harina de mostaza y mostaza preparada:	7.104
210390	Las demás salsas	37.873
210410	Preparaciones para sopas, potajes o caldos; sopas, potajes o caldos, preparados	1.326
Total		112.556

Fuente: COMEX con base en datos de Procomer

Algunos de los principales exportadores de salsas y otras preparaciones en Costa Rica son:

- **Productos Agroindustriales del Caribe, S.A.** (Empresa subsidiaria de CPC Internacional). Con casa matriz en New Jersey, Estados Unidos, CPC International, es una empresa fabricante y distribuidora de productos de gran calidad y prestigio, cuyas marcas son poseedoras de un alto reconocimiento a nivel mundial como por ejemplo, Knorr, Hellmann's (mayonesas, aderezos), Mazola (aceites) y Niágara (almidones para ropa).
- Presente en los cinco continentes, CPC International cuenta con sucursales en sesenta y cinco países del mundo, en cuyos mercados sus productos ocupan posiciones de liderazgo. En sus inicios, Productos Agroindustriales del Caribe S.A. (Proagro S.A), antes conocida como Productos Lizano S.A., era una empresa familiar dedicada a la producción, distribución y venta de salsas y mayonesas al mercado costarricense. El primero de diciembre de 1991, esta empresa pasó a ser una de las subsidiarias de la conocida transnacional CPC International, quien, a su vez, trajo consigo, no solo el poderío económico con el que cuenta, sino también la necesidad de que se diera un importante cambio tecnológico en la empresa²⁰.
- **Alimentos Kamuk Internacional Costa Rica, S.A.** Alimentos Kamuk es una compañía agro-industrial, que obtiene su materia prima principal del cultivo de pimientas, para la fabricación y comercialización de salsas calientes de pimienta de etiqueta privada (*Private Label Hot Pepper Sauces*) a los clientes en el mercado mundial. Kamuk fabrica alrededor de 15 diversas categorías de salsas calientes de pimienta, condimentos, y pimientas en salmuera, y más de 300 diversas etiquetas para diversos clientes alrededor del mundo.
- Sus principales mercados son EE.UU. y Canadá, donde su nicho se encuentra entre los consumidores hispanos, de origen caribeño, el consumidor gourmet, Kosher y de origen africano.²¹

4. El sector de salsas, sopas y demás condimentos preparados en Centroamérica

Según se muestra en el cuadro 32.10, la región es un importador neto de esta clase de productos, ya que las importaciones superan en más de €30 millones a las exportaciones. En cuanto a las últimas, el mercado más importante es el propio centroamericano, ya que solo 10 de los €74 millones que exporta la región tienen como destino terceros países. La subpartida denominada **las demás salsas** es el principal producto de exportación e importación. El comercio de salsas y sopas entre Centroamérica y la UE es mínimo.

En la región, el principal exportador de salsas, sopas y especias durante el año 2006 fue Guatemala, que representó 46% del total centroamericano. En segundo lugar se ubicó Costa Rica con un 42% del total, seguido por El Salvador y Honduras cuya participación fue del 9,2% y 3,1%, respectivamente. Las exportaciones nicaragüenses para el año 2001 apenas alcanzaron el 0,1% del total exportado por toda Centroamérica.

Durante el año 2006, las importaciones centroamericanas de salsas, sopas y especias alcanzaron un total de €107,5 millones. El 29,5% de las importaciones de este sector las realizó por Honduras, El Salvador importa

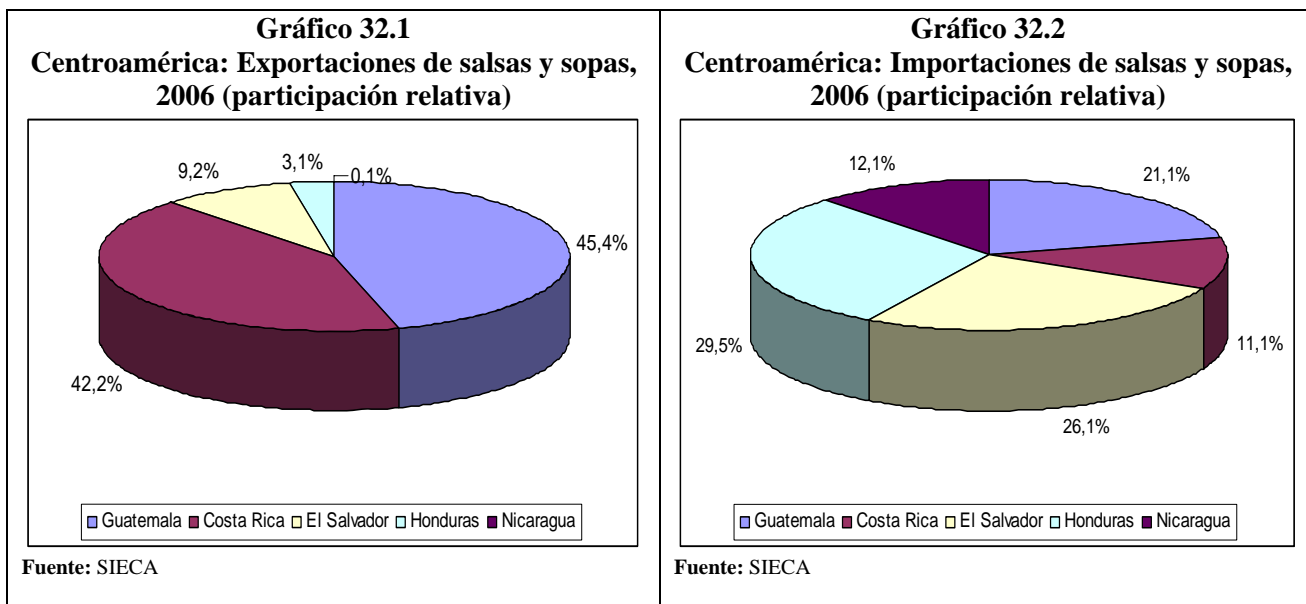
²⁰ http://www.exactus.com/exactus/historias/empresas_comerciales/productos_agroindustriales_caribe.htm

²¹ <http://www.kamukcr.com/index.html>

Para obtener información sobre Laboratorios Griffith de Centroamérica, S.A. en la siguiente dirección:
<http://www.griffithlaboratories.com/CA/es/>

el 26,1% y Guatemala el 21,1% del total centroamericano. Nicaragua importa un 12% del total mientras que Costa Rica solo un 11%.

A nivel centroamericano, todas las fracciones arancelarias correspondientes a este sector se encuentran armonizadas hacia terceros, con aranceles que se ubican en un rango entre 5 y 15 por ciento.



ANEXO I. Cuadro comparativo sobre comercio

Cuadro 32.9

Cuadro comparativo del comercio exterior de Costa Rica y la Unión Europea, por subpartida arancelaria, en millones de euros

SA Subpartida 6D	Descripción	Costa Rica		UE-25 (Comercio total)		UE-25 (Comercio extra-regional)		Comercio bilateral 2005	
		Exportaciones 2005 (Mill. Euros)	Importaciones 2005 (Mill. Euros)	Exportaciones 2005 (Mill. Euros)	Importaciones 2005 (Mill. Euros)	Exportaciones 2005 (Mill. Euros)	Importaciones 2005 (Mill. Euros)	Exportaciones a UE 2005 (Mill. Euros)	Importaciones desde UE 2005 (Mill. Euros)
210310	Salsa de soja (soya)	0,0	0,1	42,9	79,2	9,6	37,1	-	-
210320	"Ketchup" y demás salsas de tomate	9,6	1,6	487,8	475,6	65,1	20,0	-	0,0
210330	Harina de mostaza y mostaza preparada	0,1	0,3	82,9	61,8	32,5	7,5	0,0	0,0
210390	Las demás salsas	29,6	7,1	1.512,1	1.297,6	338,0	203,4	0,1	0,3
210410	Preparaciones para sopas, potajes o caldos; sopas, potajes o caldos, preparados	0,1	3,5	544,9	509,4	92,7	65,4	-	0,0
210420	Preparaciones alimenticias compuestas homogeneizadas	0,8	0,1	141,5	135,8	26,2	2,9	-	-
TOTAL		40,2	12,6	2.812,2	2.559,3	564,1	336,2	0,3	0,1

Nota: Los datos de Costa Rica incluyen las transacciones de zona franca y del régimen de perfeccionamiento activo.
Tipo de cambio de referencia: 1 euro equivale a \$1,253775

Fuente: COMEX con base en PROCOMER, BCCR, DGA y Eurostat

ANEXO II. Cuadro comparativo sobre comercio Centroamérica-UE-MCCA

Cuadro 32.10
Comercio exterior de Centroamérica con la UE,
por subpartida arancelaria

SA Subpartida 6D	Descripción	Centroamérica con el mundo		Centroamérica con la UE		Centroamérica con MCCA	
		Exportaciones 2005 (Mill. Euros)	Importaciones 2005 (Mill. Euros)	Exportaciones 2005 (Mill. Euros)	Importaciones 2005 (Mill. Euros)	Exportaciones a UE 2005 (Mill. Euros)	Importaciones desde UE 2005 (Mill. Euros)
210310	Salsa de soja (soya)	0,1	0,6	-	0,0	0,1	0,2
210320	"Ketchup" y demás salsas de tomate.	13,8	15,6	-	0,1	12,6	10,9
210330	Harina de mostaza y mostaza preparada:	1,2	2,0	-	0,0	1,2	1,3
210390	Las demás salsas	36,9	55,3	0,0	0,7	32,0	34,1
210410	Preparaciones para sopas, potajes o caldos; sopas, potajes o caldos, preparados	22,3	32,3	0,0	0,0	18,5	17,7
210420	Preparaciones alimenticias compuestas homogeneizadas.	0,2	1,7	0,0	0,0	0,1	0,4
TOTAL		74,5	107,5	0,0	0,8	64,5	64,5

Fuente: SIECA

ANEXO III. Comercio bilateral Costa Rica-UE

Cuadro 32.11
Productos importados desde Costa Rica

Subpartida	Descripción	Valor en euros			Imp. Relativa respecto al total importado por subpartida (2005)
		2003	2004	2005	
210330	Harina de mostaza y mostaza preparada	-	4.067	9.593	0,02%
210390	Las demás salsas, condimentos y sazonadores	59.186	57.508	65.175	0,01%
TOTAL		59.186	61.575	74.768	

Cuadro 32.12
Principales productos exportados hacia Costa Rica

Subpartida	Descripción	Valor en euros			Imp. Relativa respecto al total exportado por subpartida (2005)
		2003	2004	2005	
210320	"Ketchup" y demás salsas de tomate	25.860	13.154	5.389	Menos de 0,01%
210330	Harina de mostaza y mostaza preparada	7.179	5.848	2.803	Menos de 0,01%
210390	Las demás salsas, condimentos y sazonadores	169.645	176.061	256.554	0,02%
210410	Preparaciones para sopas, potajes o caldos; sopas, potajes o caldos, preparados	5.230	39.020	33.828	0,01%
210420	Preparaciones alimenticias compuestas homogeneizadas	91	11	-	-
TOTAL		208.005	234.094	298.574	

Fuente: Eurostat