

UNIVERSIDAD PARA LA COOPERACIÓN INTERNACIONAL
(UCI)

NORMAS PRIVADAS SOBRE INOCUIDAD DE ALIMENTOS IMPLEMENTADAS
POR LAS PRINCIPALES EMPRESAS EXPORTADORAS DE FRUTAS
PROCESADAS DE COSTA RICA PARA ACCEDER A MERCADOS
INTERNACIONALES

CLAUDIA VALENTINUZZI NÚÑEZ

PROYECTO FINAL DE GRADUACION PRESENTADO COMO REQUISITO
PARCIAL PARA OPTAR POR EL TITULO DE MASTER EN GERENCIA DE
PROGRAMAS SANITARIOS EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS

San José, Costa Rica

Marzo, 2015

Dedicatoria

Para mami y papi, los amo.

En memoria de abuelita, que me sigue guiando.

Agradecimientos

A la UCI por brindarme esta oportunidad de crecimiento profesional.

A los profesores y profesoras por sus enseñanzas y apoyo.

A las empresas participantes en el estudio por su interés y colaboración.

UNIVERSIDAD PARA LA COOPERACIÓN INTERNACIONAL
(UCI)

Este Proyecto Final de Graduación fue aprobado por la Universidad como
Requisito parcial para optar al grado de
Master en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos

Dr. Mariano Jiménez Zeledón
DIRECTOR DEL PROYECTO

Dr. Félix M. Cañet Prades (Ph.D)
DIRECTOR DEL PROGRAMA

Lic. Claudia Valentinuzzi Núñez
SUSTENTANTE

Indice de contenidos

1	Introducción.....	18
1.1	Antecedentes	18
1.2	Problemática	19
1.3	Justificación del proyecto	20
2	Objetivo general	21
2.1	Objetivos específicos	21
3	Marco teórico	22
3.1	Comercio internacional y la Organización Mundial del Comercio	22
3.2	Comercio internacional de alimentos y Acuerdo MSF	25
3.3	Comisión del Codex Alimentarius y Codex Alimentarius.....	28
3.3.1	Funcionamiento de la Comisión del Codex	29
3.3.2	Procedimiento de Elaboración de Normas y Textos Afines	31
3.3.3	Normativa del Codex Alimentarius.....	34
3.4	Normas privadas sobre inocuidad de alimentos.....	36
3.4.1	Aspectos generales de las normas privadas sobre inocuidad de alimentos.....	36
3.4.2	Clasificación de las normas privadas sobre inocuidad de alimentos .	37
3.4.3	Evaluación comparativa de normas privadas sobre inocuidad de alimentos y la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria.....	40
3.4.4	Principales normas privadas sobre inocuidad de alimentos	41
4	Metodología	55
4.1	Principales partidas de exportación asociadas a frutas procesadas de Costa Rica	55
4.2	Principales exportadores de frutas procesadas de Costa Rica.....	55

4.3	Productos de exportación y mercados destino de los principales exportadores de frutas procesadas de Costa Rica	56
4.4	Entrevista sobre normas alimentarias privadas.....	57
5	Resultados y discusión.....	58
5.1	Principales partidas de exportación asociadas a frutas procesadas de Costa Rica	58
5.2	Principales exportadores de frutas procesadas de Costa Rica	58
5.3	Productos de exportación y mercados destino de los principales exportadores de frutas procesadas de Costa Rica	63
5.3.1	Ticofrut S.A.....	66
5.3.2	Productos Florida S.A.....	67
5.3.3	Fructa CR S.A.....	69
5.3.4	Del Oro S.A.....	70
5.3.5	Compañía Frutera La Paz S.A.....	71
5.3.6	Tropical Paradise Fruits Company S.A.....	72
5.3.7	Tropifrost S.A.....	72
5.3.8	Congelados y Jugos del Valle Verde S.A.	73
5.3.9	Deli Frost S.A.....	74
5.3.10	Global Frozen S.A.	75
5.3.11	Frutilight S.A.....	76
5.3.12	Caminos del Sol S.A.....	77
5.3.13	Irex de Costa Rica S.A.	78
5.4	Normas privadas sobre inocuidad de alimentos, implementadas por las principales empresas exportadoras de frutas procesadas de Costa Rica	79
6	Conclusiones.....	83
7	Recomendaciones	84

8	Bibliografía	85
9	Artículo Científico	89
10	Anexos	93
	Anexo 1 Acta (Charter) del proyecto final de graduación (PFG).....	93
	Anexo 2 Cronograma del proyecto final de graduación (PFG)	96
	Anexo 3 Normas oficiales del Codex Alimentarius	97
	Anexo 4 Datos crudos de las exportaciones por producto y por destino para las empresas estudiadas durante el 2014.....	111
	Anexo 5 Formato de entrevista realizada a las empresas estudiadas.....	120

Resumen

En Costa Rica durante el 2013 la industria alimentaria fue responsable del 12,7% del valor total de las exportaciones, dentro de las cuales destacan con el 22,8%, casi una cuarta parte, las exportaciones asociadas a frutas procesadas.

Las industrias responsables de dichas exportaciones, colocan en el exterior más del 90% de su producción y algunas, las que pertenecen al régimen de zona franca, inclusive hasta el 100%, por lo tanto dependen del comercio internacional y al mismo tiempo se ven afectadas por la situación actual de doble reglamentación que deben cumplir las industrias alimentarias, según la cual los productores deben satisfacer tanto las normas oficiales del país importador, como las normas privadas solicitadas por los compradores.

Las normas privadas sobre inocuidad de alimentos son por definición voluntarias, pero en la práctica se han convertido en obligatorias. Además su uso plantea retos importantes para los productores a nivel de acceso a la información, dificultades técnicas para su implementación y costos de mantenimiento y certificación. Esta situación afecta a la industria alimentaria en general, pero el Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio, reporta que el sector de frutas frescas y procesadas, es el que ha presentado mayores consultas y preocupaciones al respecto.

Por lo tanto, teniendo Costa Rica un volumen importante de exportaciones asociadas a frutas procesadas y siendo esa categoría de alimentos la que mayores preocupaciones presenta en torno a las normas privadas sobre inocuidad de alimentos, se considera relevante realizar el presente trabajo para identificar y definir las normas privadas sobre inocuidad de alimentos, implementadas por las principales empresas exportadoras de frutas procesadas del país para acceder a mercados internacionales. Así como también identificar las normas privadas más utilizadas según producto y destino, y la obligatoriedad que tienen para acceder a los mercados internacionales y garantizar la continuidad de los negocios; de tal manera que los hallazgos que se hagan puedan servir de guía para otras empresas a fin de decidir sobre la necesidad de certificarse y/o sobre la selección de la norma privada adecuada a sus necesidades.

Para lo cual, considerando la información de las Estadísticas de Comercio Exterior de Costa Rica correspondientes al 2013, publicadas por PROCOMER, se identificaron las principales partidas arancelarias de exportación asociadas a frutas procesadas, y para cada una de esas partidas se estableció, con base en Penta Transaction Estadísticas de Comercio Exterior Online, el volumen de las exportaciones durante el 2014, expresado en valor FOB y peso neto, totales y desagregadas por empresa. Los datos se analizaron primero para identificar a los principales exportadores y segundo para describir para cada empresa los principales productos y mercados destino. Una vez identificados los principales exportadores y mapeados los productos comercializados y mercados destino, se realizó una entrevista a cada empresa, para identificar las normas alimentarias privadas sobre inocuidad de alimentos con las que están certificados, así como

datos relevantes sobre los motivos por los cuales optaron por una certificación privada y sobre la escogencia concreta de la norma seleccionada. La información obtenida en la entrevista se analizó para identificar patrones en cuanto al tipo de norma privada sobre inocuidad de alimentos que más se utiliza en función del producto y del mercado destino.

Se identificaron cuatro principales partidas arancelarias asociadas a exportaciones de frutas procesadas: 2009—Jugos y concentrados de frutas, 0811.90—Piñas, frutas tropicales y otros frutos sin cocer congelados, 2007—Purés y pastas de frutas y 2008.99.00.20—Las demás frutas tropicales conservadas; y doce principales empresas exportadoras: Ticofrut S.A., Productos Florida S.A., Fructa CR S.A., Del Oro S.A., Compañía Frutera La Paz S.A., Tropical Paradise Fruits Company S.A., Tropifrost S.A., Congelados y Jugos del Valle Verde S.A., Deli Frost S.A., Frutilight S.A., Caminos del Sol S.A. e Irex de Costa Rica S.A.

Analizando las exportaciones en conjunto, se identificó que los principales productos de exportación bajo la partida 2009—Jugos y concentrados de frutas son: jugo de piña y jugo de naranja; bajo la partida 0811.90—Piñas, frutas tropicales y otros frutos sin cocer congelados son: piña congelada y papaya congelada y bajo las partida 2007—Purés y pastas de frutas y 2008.99.00.20—Las demás frutas tropicales conservadas son: el puré de banano y las compotas de frutas.

Además los principales destinos de exportación bajo la partida 2009—Jugos y concentrados de frutas son: Estados Unidos y Holanda; bajo la partida 0811.90—Piñas, frutas tropicales y otros frutos sin cocer congelados son: Estados Unidos y Guatemala y, bajo las partida 2007—Purés y pastas de frutas y 2008.99.00.20—Las demás frutas tropicales conservadas son: Holanda y Bélgica.

Se determinó que diez de las doce empresas estudiadas están certificadas con al menos una norma privada sobre inocuidad de alimentos, y las dos restantes están trabajando en la implementación y esperan certificarse durante el 2015. La norma privada más utilizada es la FSSC 22000, utilizada por 8 empresas y en segundo lugar la BRC, utilizada por 4 empresas.

Así mismo la norma FSSC 22000 es claramente favorita cuando se trata de jugos, concentrados y purés de frutas, mientras que la norma BRC es más utilizada cuando se trata de frutas congeladas. Ambas son ampliamente reconocidas a nivel mundial, pero BRC es más relevante en el mercado de Europa. Todas las empresas estudiadas coinciden en que contar con una certificación bajo una norma privada sobre inocuidad de alimentos es obligatorio para acceder a los mercados internacionales.

Abstract

In Costa Rica during 2013 food industry was responsible for 12.7% of total value of exports, among which stand out with 22.8%, almost a quarter, exports associated with processed fruits.

The industries responsible for these exports placed outside more than 90% of its production and some, those belonging to the free zone regime, reaching 100%, therefore dependent on international trade and at the same time are affected by present situation of double regulation to be met by food industries, according to which producers must meet both official standards of the importing country, as private standards requested by purchasers.

Private food safety standards are by definition voluntary, but in practice have become mandatory. Furthermore, their use poses major challenges for producers in terms of access to information, technical difficulties for implementation and maintenance costs and certification. This affects the food industry in general, however the Committee on Sanitary and Phytosanitary Measures of the World Trade Organization reports that fresh and processed fruits sector is the one who has submitted more inquiries and concerns.

Therefore, Costa Rica has a substantial export volume associated with processed fruits, and being that category of foods the one which has major concerns around private food safety standards, is considered relevant conduct this study to identify and define private food safety standards, implemented by the leading exporters of processed fruits of the country to access international markets. As well as identify private standards that are used according to product and destination, and the obligation they have to access international markets to ensure business continuity, so that the findings be made to provide guidance for other companies in order to decide on the need for certification and / or the selection of appropriate private standard to specific needs.

Thus, considering the information of the Foreign Trade Statistics of Costa Rica for the 2013, published by PROCOMER, the main export tariff items associated with processed fruits were identified, and for each of these items was established, based on Penta Transaction Trade Statistics Online, the volume of exports during 2014, expressed in FOB value and net weight and disaggregated by company. Data were analyzed first to identify major exporters and second, to describe for each company major products and export markets. Having identified the main exporters and mapped marketed products and export markets, an interview was conducted with each company to identify private food safety standards which are certified, as well as relevant data on the reasons why they chose by a private certification and on the specific choice of the selected standard. The information obtained in the interview was analyzed to identify patterns in the type of private food safety standard most commonly used, depending on product and market destination.

Four major tariff items relating to processed fruits exports were identified: 2009—Fruit juices and concentrates, 0811.90—Frozen fruits, 2007—Fruits purees and

pastes, and 2008.99.00.20—Other conserved fruits; and twelve major exporting companies: Ticofrut S.A., Productos Florida S.A., Fructa CR S.A., Del Oro S.A., Compañía Frutera La Paz S.A., Tropical Paradise Fruits Company S.A., Tropifrost S.A., Congelados y Jugos del Valle Verde S.A., Deli Frost S.A., Frutilight S.A., Caminos del Sol S.A. e Irex de Costa Rica S.A.

Analyzing exports overall, it was identified that the main export products under header 2009—Fruit juices and concentrates are: pineapple juice and orange juice; under the header 0811.90—Frozen fruits are: frozen pineapple and frozen papaya, under the header 2007—Fruits purees and pastes and 2008.99.00.20—Other conserved fruits are: banana puree and fruit compotes.

In addition, major export destinations under header 2009—Fruit juices and concentrates are the United States and The Netherlands; under the header 0811.90—Frozen fruits are: United States and Guatemala, and under the header 2007—Fruits purees and pastes and 2008.99.00.20—Other conserved fruits are the Netherlands and Belgium.

Finally, it was determined that ten of the twelve studied companies are certified with at least one private food safety standards, and two are working on implementation and hope certified during 2015. The most used private food safety standard is the FSSC 22000, used by 8 companies, and secondly the BRC, used by 4 companies. Likewise FSSC 22000 is clearly the favorite standard when the product involved is a fruit juices, concentrates or purees, while BRC is used when the product involved is a frozen fruits. Both are widely recognized worldwide, but BRC is more relevant in the European market. All companies surveyed agree that be certified under a private food safety standard is mandatory for access to international markets.

Lista de tablas

Cuadro 1. Características básicas de las principales normas privadas sobre inocuidad de alimentos.....	54
Cuadro 2. Exportaciones de las principales partidas asociadas a frutas procesadas de Costa Rica en 2014. Millones de USD y toneladas.....	59
Cuadro 3. Exportaciones bajo la partida 2009—Jugos y concentrados de frutas de Costa Rica en 2014. Millones de USD y toneladas. Netas y valor porcentual..	59
Cuadro 4. Exportaciones bajo la partida 0811.90—Piñas, Frutas Tropicales y otros frutos sin cocer congelados de Costa Rica en 2014. Millones de USD y toneladas. Netas y valor porcentual.	60
Cuadro 5. Exportaciones bajo la partida 2007—Purés y pastas de frutas de Costa Rica en 2014. Millones de USD y toneladas. Netas y valor porcentual.	61
Cuadro 6. Exportaciones bajo la partida 2008.99.00.20—Las demás frutas tropicales conservadas de Costa Rica en 2014. Millones de USD y toneladas. Netas y valor porcentual.....	62
Cuadro 7. Principales exportadores de frutas procesadas de Costa Rica en 2014. Millones de USD y toneladas. Netas y valor porcentual.....	62
Cuadro 8. Exportaciones desglosadas por producto asociadas a la partida 2009—Jugos y concentrados de frutas para los exportadores estudiados. USD y kilogramos. Netas y valor porcentual.	63
Cuadro 9. Exportaciones desglosadas por destino asociadas a la partida 2009—Jugos y concentrados de frutas para los exportadores estudiados. USD y kilogramos. Netas y valor porcentual.	64
Cuadro 10. Exportaciones desglosadas por producto asociadas a la partida 0811.90—Piñas, Frutas Tropicales y otros frutos sin cocer congelados para los exportadores estudiados. USD y kilogramos. Netas y valor porcentual.....	64

Cuadro 11. Exportaciones desglosadas por destino asociadas a la partida 0811.90—Piñas, Frutas Tropicales y otros frutos sin cocer congelados para los exportadores estudiados. USD y kilogramos. Netas y valor porcentual.	65
Cuadro 12. Exportaciones desglosadas por producto asociadas a la partida 2007—Purés y pastas de frutas para los exportadores estudiados. USD y kilogramos. Netas y valor porcentual.	65
Cuadro 13. Exportaciones desglosadas por destino asociadas a la partida 2007—Purés y pastas de frutas para los exportadores estudiados. USD y kilogramos. Netas y valor porcentual.	65
Cuadro 14. Exportaciones desglosadas por producto asociadas a la partida 2008.99.00.20—Las demás frutas tropicales conservadas para los exportadores estudiados. USD y kilogramos. Netas y valor porcentual.	66
Cuadro 15. Exportaciones desglosadas por destino asociadas a la partida 2008.99.00.20—Las demás frutas tropicales conservadas para los exportadores estudiados. USD y kilogramos. Netas y valor porcentual.	66
Cuadro 16. Información relativa a las normas alimentarias privadas con las que están certificadas las principales empresas exportadoras de frutas procesadas en Costa Rica.	80

Lista de figuras

Figura 1. Estructura y Órganos Auxiliares de la Comisión del Codex Alimentarius.....	32
Figura 2. Distribución de las exportaciones en base al valor FOB durante el 2014 por producto y destino de Ticofrut S.A.	67
Figura 3. Distribución de las exportaciones en base al valor FOB durante el 2014 por producto y destino de Productos Florida S.A.	68
Figura 4. Distribución de las exportaciones en base al valor FOB durante el 2014 por producto y destino de Fructa CR S.A.....	69
Figura 5. Distribución de las exportaciones en base al valor FOB durante el 2014 por producto y destino de Del Oro S.A.	70
Figura 6. Distribución de las exportaciones en base al valor FOB durante el 2014 por producto y destino de Compañía Frutera La Paz S.A.	71
Figura 7. Distribución de las exportaciones en base al valor FOB durante el 2014 por producto y destino de Tropical Paradise Fruits Company S.A.	72
Figura 8. Distribución de las exportaciones en base al valor FOB durante el 2014 por producto y destino de Tropifrost S.A.	73
Figura 9. Distribución de las exportaciones en base al valor FOB durante el 2014 por producto y destino de Congelados y Jugos del Valle Verde S.A.....	74
Figura 10. Distribución de las exportaciones en base al valor FOB durante el 2014 por producto y destino de Deli Frost S.A.....	75
Figura 11. Distribución de las exportaciones en base al valor FOB durante el 2014 por producto y destino de Global Frozen S.A.....	76
Figura 12. Distribución de las exportaciones en base al valor FOB durante el 2014 por producto y destino de Frutilight S.A.....	76
Figura 13. Distribución de las exportaciones en base al valor FOB durante el 2014 por producto y destino de Caminos del Sol S.A.	77

Figura 14. Distribución de las exportaciones en base al valor FOB durante el 2014 por producto y destino de Irex de Costa Rica S.A. 78

Lista de abreviaturas

ADPIC	Aspectos de los Derechos de la Propiedad Intelectual Relacionados con el Comercio
AGCS	Acuerdo General sobre el Comercio de Servicios
BPA / GAP	Buenas Prácticas Agrícolas / Good Agricultural Practices
BPD / GDP	Buenas Prácticas de Distribución / Good Distribution Practice
BPH/ GHP	Buenas Prácticas Higiénicas / Good Hygiene Practice
BPL/ GLP	Buenas Prácticas de Laboratorio / Good Laboratory Practice
BPM/ GMP	Buenas Prácticas de Manufactura / Good Manufacturing Practice
BRC	Consortio Británico de Minoristas (<i>British Retail Consortium</i>)
CAC	Comisión del Codex Alimentarius (<i>Codex Alimentarius Commission</i>)
CAC/GL	Directrices Generales de la Comisión del Codex Alimentarius
CAC/MISC	Declaraciones de la Comisión del Codex Alimentarius
CAC/MRL	Listados de Límites Máximos de la Comisión del Codex Alimentarius
CAC/RCP	Códigos de Prácticas de la Comisión del Codex Alimentarius
CODEX STAN	Normas de productos de la Comisión del Codex Alimentarius
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
FMI	Instituto de Comercialización de Alimentos (<i>Food Marketing Institute</i>)
FSSC	Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (<i>Food Safety System Certification</i>)
GATT	Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (<i>General Agreement on Tariffs and Trade</i>)
GFSI	Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (<i>Global Food Safety Initiative</i>)
GMA	Asociación de Fabricantes de Alimentos (<i>Grocery Manufacturers Association</i>)
HACCP	Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>)
IFS	Norma Internacional para los Alimentos (<i>International Food Standard</i>)
ISO	Organización Internacional de Estándares (<i>International Organization for Standardization</i>)
ITC	Centro de Comercio Internacional (<i>International Trade Center</i>)
JECFA	Comité de Expertos sobre Aditivos Alimentarios (<i>Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives</i>)
JEMRA	Comité de Expertos sobre Evaluación de Riesgo (<i>Joint FAO/WHO Expert Meetings on Microbiological Risk Assessment</i>)
JMPR	Comité de Expertos sobre Residuos de Pesticidas (<i>Joint FAO/WHO Meetings on Pesticide Residues</i>)
MSF	Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

NACMCF	Comité Asesor sobre Criterios Microbiológicos para los Alimentos (<i>National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods</i>)
OIE	Organización Mundial de Sanidad Animal
OMC	Organización Mundial del Comercio
OMS	Organización Mundial de la Salud
ONG	Organizaciones no Gubernamentales
OTC	Obstáculos Técnicos al Comercio
PFS	Normas Alimentarias Privadas (<i>Private Food Standards</i>)
PROCOMER	Promotora del Comercio Exterior de Costa Rica
SQF	Alimentos Inocuos de Calidad (<i>Safe Quality Food</i>)
SQFI	Instituto SQF (<i>Safe Quality Food Institute</i>)

1 Introducción

El presente trabajo aborda el tema de la normativa privada requerida para acceder a mercados de exportación, centrándose en las industrias procesadoras de frutas de Costa Rica y considerando a las empresas nacionales que establecen sus sistemas de calidad en función de las demandas del mercado.

El documento contiene un análisis detallado del sector exportador de frutas procesadas de Costa Rica, identificando empresas participantes, productos y mercados de exportación, y también una recopilación de información de primera fuente sobre la normativa oficial y privada que deben cumplir los exportadores.

1.1 Antecedentes

Según datos de la Promotora del Comercio Exterior de Costa Rica (PROCOMER), sobre el valor de las exportaciones durante el 2013, de los sectores exportadores —industrial, agrícola y pecuario y pesca— el primero, es decir el industrial, es el de mayor importancia en términos económicos, y dentro de este, la industria alimentaria es la tercera en importancia, con exportaciones que suman 1,461.8 Millones de USD, lo que representa una participación relativa del 12,7% del total de las exportaciones nacionales (Arguedas et al., 2014).

En cuanto a las industrias procesadoras de frutas de Costa Rica y sus principales productos de exportación, destacan las partidas arancelarias: 2009—Jugos y concentrados de frutas, 0811.90—Piñas, frutas tropicales y otros frutos sin cocer congelados, 2007—Purés y pastas de frutas, y 2008.99.00.20—Las demás frutas tropicales conservadas, que en conjunto suman exportaciones por 333,6 Millones de USD en 2013, lo cual representa el 22,8% del total de las exportaciones de la industria alimentaria.

Dentro de las empresas participantes en las exportaciones bajo las partidas arancelarias mencionadas, se encuentran empresas transnacionales como Nestle, Gerber, Heinz y Chiquita Brand, y nacionales como Ticofrut, Productos Florida, Del

Oro y Fructa CR, entre otras, las cuales destinan a la exportación entre el 90% y 100% (las que están bajo el régimen de zona franca) de su producción (Arguedas et al., 2014). No obstante el presente estudio solo considera a las empresas nacionales, debido a que en la mayoría de los casos los sistemas de gestión de calidad de las empresas transnacionales obedecen a políticas corporativas internas que exceden los requisitos estrictamente demandados por el mercado internacional, lo cual sobrepasa el objeto del presente estudio (Robach, 2010).

1.2 Problemática

En lo que a comercio internacional de alimentos se refiere, actualmente resulta insuficiente cumplir solo con las normas oficiales del país importador compatibles con la normativa de la Organización Mundial del Comercio (OMC), ya que para acceder a los mercados internacionales los productos también deben satisfacer las prescripciones de los sistemas de normas privadas “voluntarias” solicitados por los compradores (Henson y Reardon, 2005).

Las normas privadas, que son a menudo más complejas y estrictas que las gubernamentales, y van más allá de los requisitos comerciales establecidos en el marco de la OMC, según los expertos han llegado para ser parte del paradigma del comercio internacional, y además a futuro, se espera que aumenten en complejidad, integrando normas sobre inocuidad, calidad, medio ambiente y aspectos socio-laborales (World Bank, 2005).

Pese a ser voluntarias formalmente, en la práctica comercial esas normas privadas han llegado a resultar materialmente obligatorias, pues de lo contrario no se podría exportar, operando como una prescripción de facto (Fulponi, 2006), y como consecuencia, las normas privadas, más que las públicas, están constituyéndose en los principales conductores de los sistemas agroalimentarios (Henson y Hooker, 2001).

Precisamente por esa tendencia es que el uso creciente de normas privadas ha suscitado preocupación respecto al acceso a los mercados por parte de los

productores de los países en desarrollo, e incluso el Comité sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF), empezó a interesarse por las normas privadas como consecuencia de un problema concreto que planteó un país miembro de la OMC, que justamente era un país en desarrollo. Desde entonces se han presentado muy pocos ejemplos específicos, de hecho, las discusiones han sido más bien de carácter general o los temas puntuales que se han tratado han girado en torno a las frutas y las hortalizas frescas y procesadas, siendo esta la categoría de productos que despierta mayores preocupaciones (Sáez, 2009), lo cual se explica porque el ámbito de competencia de la OMC solo abarca las normas públicas de los Estados y no comprende las normas privadas de los operadores comerciales.

1.3 Justificación del proyecto

Ante la situación actual de doble normativa, según la cual los productores deben satisfacer tanto las normas oficiales del país importador, que deben ser compatibles con las normas de la OMC, como las normas privadas requeridas por el comprador, se obstaculiza el acceso a los diferentes mercados, y aunque dicha información está disponible, no es de fácil acceso, y termina convirtiéndose en una limitante del proceso comercial (Sáez, 2009).

Por lo tanto, siendo Costa Rica un país exportador de frutas frescas y procesadas, y siendo precisamente esa categoría de alimentos la que mayores preocupaciones está presentando en torno a las normas privadas, se considera relevante identificar cuáles normas privadas cumplen actualmente las empresas exportadoras costarricenses, según mercado destino y producto exportado y a la vez identificar el grado de importancia que tiene el cumplimiento de las normas privadas para acceder a los mercados internacionales, de tal manera que la información recopilada pueda ser utilizada como guía por otros productores.

2 Objetivo general

Identificar y definir las normas privadas sobre inocuidad de alimentos, implementadas por las principales empresas exportadoras de frutas procesadas de Costa Rica, para acceder a los mercados internacionales.

2.1 Objetivos específicos

- Identificar las normas privadas sobre inocuidad de alimentos según el producto final, que cumplen las principales empresas costarricenses exportadoras de frutas procesadas.
- Identificar las normas privadas sobre inocuidad de alimentos según el mercado final, que cumplen las principales empresas costarricenses exportadoras de frutas procesadas.
- Determinar la obligatoriedad de estar certificados con alguna norma privada sobre inocuidad de alimentos, que tienen las principales empresas costarricenses exportadoras de frutas procesadas, para acceder a los mercados internacionales.

3 Marco teórico

3.1 Comercio internacional y la Organización Mundial del Comercio

Actualmente el comercio internacional de bienes y servicios, es regido por una única organización llamada Organización Mundial del Comercio (OMC).

La OMC se ocupa de las normas de alcance mundial que regulan el comercio entre los países, lo cual incluye su creación, aplicación y armonización (OMC, 2011a). Además, su principal función es “asegurar que los intercambios comerciales tengan lugar de la forma más fluida, previsible y libre posible” (OMC, 2014), y por eso la OMC también es un foro para que los gobiernos negocien acuerdos comerciales multilaterales y un lugar para que resuelvan sus diferencias comerciales (OMC, 2011a).

La OMC nació el 1º de enero de 1995, como resultado de una serie de negociaciones multilaterales conocidas como Ronda Uruguay, realizadas entre 1986 y 1994, en el marco del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT, conforme a su nombre en inglés, *General Agreement on Tariffs and Trade* (OMC, 2011a) de 1947

El GATT reguló el sistema de comercio desde 1948 hasta 1994, estableciendo las reglas aplicables a una gran parte del comercio mundial, y durante ese período ayudó a establecer un sistema multilateral de comercio firme y próspero, que se ha basado en la liberalización del comercio y la apertura comercial, lo que se profundizó mediante sucesivas rondas de negociaciones. Sin embargo, hacia la década de 1980 el sistema necesitaba una reorganización profunda, y eso condujo a la realización de la Ronda Uruguay y, a la postre, a la creación de la OMC (OMC, 2011a).

La OMC trabaja con base en la negociación multilateral para generar acuerdos entre los países, lo que significa que cada país debe negociar con todos los demás, que en su conjunto se denominan Acuerdos de la OMC, y que constituyen el núcleo de su trabajo. Los Acuerdos de la OMC han sido negociados y firmados

por la gran mayoría de los países que participan en el comercio mundial, y han sido ratificados por sus respectivos parlamentos. Establecen las normas jurídicas fundamentales del comercio internacional. Son esencialmente convenios internacionales que obligan a los Estados a mantener sus políticas comerciales dentro de los límites negociados, y aunque son negociados y firmados por los gobiernos, su objetivo es ayudar a los productores de bienes y servicios, los exportadores y los importadores, a llevar a cabo sus actividades, permitiendo al mismo tiempo a los gobiernos lograr objetivos sociales y ambientales (OMC, 2011a) mediante la certeza de las reglas del juego.

Los Acuerdos de la OMC abarcan tres ámbitos principales: los bienes, los servicios y la propiedad intelectual. En términos generales los acuerdos establecen los principios de la liberalización, así como las excepciones permitidas. Incluyen los compromisos contraídos por los distintos países de reducir los aranceles aduaneros y otros obstáculos al comercio, y de abrir y mantener abiertos los mercados de servicios. También establecen procedimientos para la solución de diferencias, prescriben un trato especial para los países en desarrollo, exigen que los gobiernos den transparencia a sus políticas, mediante la notificación a la OMC de las leyes en vigor y las medidas adoptadas, y con el mismo objeto establecen que la Secretaría elabore informes periódicos sobre las políticas comerciales de los países (OMC, 2011a).

A partir de 1994 los acuerdos alcanzados durante la Ronda Uruguay, y firmados en la Conferencia Ministerial de Marrakech en abril de 1994, son los que constituyen la base del sistema de la OMC. Dichos acuerdos quedan comprendidos en una estructura simple con seis partes principales. La primera parte es un acuerdo general, es el **Acuerdo por el que se Establece la Organización Mundial del Comercio**. La segunda, tercera y cuarta parte incluyen los acuerdos con respecto a cada uno de los tres ámbitos principales de comercio abarcados por la OMC, son: respecto a bienes el **Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT)**, respecto a servicios el **Acuerdo General sobre el Comercio de Servicios (AGCS)** y respecto a propiedad

intelectual el acuerdo de **Aspectos de los Derechos de la Propiedad Intelectual Relacionados con el Comercio (ADPIC)**. La quinta parte es un **Acuerdo de Solución de Diferencias**; y la sexta parte es un acuerdo sobre **Exámenes de las Políticas Comerciales de los Gobiernos** (OMC, 2011a).

El acuerdo correspondiente a bienes, GATT, tiene a su vez una estructura de tres partes. Empieza con los **Principios Generales**, que es el acuerdo propiamente dicho, seguido de los **Acuerdos Específicos y Anexos Adicionales**, que tratan de las necesidades especiales de determinados sectores o cuestiones, y concluye con las extensas y detalladas **Listas de Compromisos** contraídos por los distintos países, por los que permiten específicamente el acceso de productos extranjeros a sus mercados (OMC, 2011a). Los acuerdos adicionales incluidos como anexos en GATT son:

- Acuerdo sobre la Agricultura.
- Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF).
- Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC).
- Acuerdo sobre los Textiles y el Vestido.
- Acuerdo sobre las Medidas de Inversiones asociadas al Comercio.
- Acuerdo Antidumping.
- Acuerdo de Valoración en Aduana.
- Acuerdo sobre Inspección Previa a la Expedición.
- Acuerdo sobre Normas de Origen.
- Acuerdo sobre Procedimientos para el Trámite de Licencias de Importación.
- Acuerdo sobre Subvencione y Medidas Compensatorias.
- Acuerdo sobre Salvaguardias.

Siendo el **Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF)** el que aborda las necesidades especiales del sector alimentario, y las cuestiones propias del comercio internacional de alimentos.

3.2 Comercio internacional de alimentos y Acuerdo MSF

El requisito fundamental del comercio nacional e internacional de alimentos, incluyendo los productos agropecuarios y los alimentos procesados, es que sean inocuos y no representen riesgos para la salud y la vida de las personas, los animales y las plantas. Por eso, para garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar la introducción de enfermedades y plagas a través del comercio, los países desde siempre se han visto en la necesidad de imponer reglamentos para proteger la salud humana y animal (medidas sanitarias) y la sanidad de las plantas (medidas fitosanitarias) (FAO/OMS, 2006).

Los firmantes del GATT de 1947 consciente desde entonces de esa realidad, reconocieron la necesidad de introducir restricciones comerciales para proteger la salud humana, animal y vegetal, y por eso en su Artículo XX (vigésimo), Excepciones Generales, estableció que los miembros del GATT tenían derecho a adoptar las medidas necesarias para proteger la vida o la salud humana, animal y vegetal, siempre que no se aplicaran de manera que constituyeran un medio de discriminación arbitrario o injustificable entre los países o una restricción encubierta del comercio internacional (OMC, 2015). Pero con el pasar del tiempo y conforme se redujeron los aranceles, como fruto de rondas sucesivas de negociaciones, aumentó la tentación de utilizar obstáculos no arancelarios para proteger las industrias nacionales, y entre esos obstáculos no arancelarios estaban las medidas sanitarias y fitosanitarias (FAO/OMS, 2006).

A raíz de esa problemática fue que las medidas sanitarias y fitosanitarias, fueron uno de los temas revisados durante la Ronda Uruguay, dando origen al Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF), que es el que rige en la actualidad el comercio internacional de alimentos.

El Acuerdo MSF regula los temas sanitarios y fitosanitarios. Fue firmado el 15 de abril de 1994 y entró en vigor el 1º de enero de 1995. El acuerdo consta de 14 Artículos y 3 Anexos.

El Acuerdo MSF define una Medida Sanitaria y Fitosanitaria como:

Toda medida aplicada (OMC, 2011b, p. 9):

- A. para proteger la salud y la vida de los animales o para preservar los vegetales en el territorio del Miembro de los riesgos resultantes de la entrada, radicación o propagación de plagas, enfermedades y organismos patógenos o portadores de enfermedades;
- B. para proteger la vida y la salud de las personas y de los animales en el territorio del Miembro de los riesgos resultantes de la presencia de aditivos, contaminantes, toxinas u organismos patógenos en los productos alimenticios, las bebidas o los piensos;
- C. para proteger la vida y la salud de las personas en el territorio del Miembro de los riesgos resultantes de enfermedades propagadas por animales, vegetales o productos de ellos derivados, o de la entrada, radicación o propagación de plagas; o
- D. para prevenir o limitar otros perjuicios en el territorio del Miembro resultantes de la entrada, radicación o propagación de plagas.

El Acuerdo MSF reconoce que las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias pueden tomar la forma de:

“leyes, decretos, reglamentos, prescripciones y procedimientos, relativos entre otra cosas a: criterios respecto al producto final; procesos y métodos de producción; procedimientos de prueba, inspección, certificación y aprobación; regímenes de cuarentena, incluidas las prescripciones pertinente asociadas al transporte de animales o vegetales, o a los materiales necesarios para su subsistencia en el curso del tal transporte; disposiciones relativas a los métodos estadísticos, procedimientos de muestreo y métodos de evaluación de riesgo pertinentes; y prescripciones en materia de embalaje y etiquetado directamente relacionadas con la inocuidad de los alimentos” (OMC, 2011b, p. 9).

El Acuerdo MSF establece las reglas básicas para que cada país miembro adopte y aplique las medidas necesarias para proteger la salud y la vida de las personas y los animales, y para preservar los vegetales. Específicamente autoriza a los países a establecer sus propias normas, pero también establece que es preciso que las reglamentaciones estén basadas en principios científicos y, además, que no discriminen de manera arbitraria o injustificable entre Miembros en que prevalezcan condiciones idénticas o similares, y que no se apliquen de manera que constituyan restricciones encubiertas al comercio internacional (OMC, 2011b).

El Acuerdo alienta a los Miembros a que las medidas sanitarias y fitosanitarias que establezcan se basen en normas, directrices y recomendaciones internacionales, cuando ellas existan. No obstante, especifica que los Miembros pueden aplicar medidas que brinden un mayor nivel de protección, es decir, que se traduzcan en normas más rigurosas, si existe una justificación científica, o sobre la base de una evaluación de riesgos, siempre y cuando se utilicen técnicas de evaluación de riesgos de organizaciones internacionales competentes y que sean por lo tanto coherentes y no arbitrarias. Para este propósito el Acuerdo MSF reconoce de manera explícita tres instituciones de normalización como organizaciones internacionales competentes a efectos relacionados con las medidas sanitarias y fitosanitarias. Estas tres instituciones son llamadas comúnmente como las tres hermanas y son (OMC, 2011b, p. 9):

- A. Comisión del Codex Alimentarius: competente en materia de inocuidad de los alimentos, incluyendo las normas, directrices y recomendaciones sobre aditivos alimentarios, residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas, contaminantes, métodos de análisis y muestreo, y códigos y directrices sobre prácticas en materia de higiene.

- B. Oficina Internacional de Epizootias: competente en materia de sanidad animal y zoonosis.

- C. Secretaría de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria en colaboración con las organizaciones regionales que operan en el marco de dicha Convención Internacional: competentes en materia de preservación de los vegetales, las normas, directrices y recomendaciones internacionales.

En síntesis según el Acuerdo MSF, al ser la Comisión del Codex Alimentarius la organización internacional competente en materia de inocuidad de alimentos, debe ser el punto de referencia mundial para los consumidores, los productores y procesadores de alimentos, y para los organismos nacionales e internacionales de control de alimentos, en todo lo referente al comercio internacional de alimentos, de ahí la importancia de conocer dicha institución y comprender su funcionamiento.

3.3 Comisión del Codex Alimentarius y Codex Alimentarius

La Comisión del Codex Alimentarius se creó a inicios de la década de los sesenta, en el marco del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. Los Estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius fueron aprobados por sendas resoluciones, en 1961 por la Sesión 11ª de la Conferencia de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), y en 1963 por la Sesión 16ª de la Organización Mundial de la Salud (OMS), razón por la cual recibió el nombre de Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius. (FAO/OMS, 2013).

El Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias tenía cinco objetivos fundamentales, mismos que le fueron encomendados a la Comisión del Codex Alimentarius con su creación. Dichos objetivos son (FAO/OMS, 2013, p. 4):

- A. proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

- B. promover la coordinación de todos los trabajos sobre normas alimentarias emprendidos por las organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales.
- C. determinar el orden de prioridades, e iniciar y dirigir la preparación de proyectos de normas a través de las organizaciones apropiadas y con ayuda de éstas.
- D. finalizar las normas elaboradas conforme a las disposiciones del párrafo (C.) anterior y publicarlas en un Codex Alimentarius como normas regionales o mundiales, junto con las normas internacionales ya finalizadas por otras organizaciones, con arreglo al párrafo (B.) anterior, siempre que ello sea factible.
- E. modificar las normas publicadas como apropiadas a la luz de las novedades.

Así surgió el Codex Alimentarius, que según dictan los principios generales de la Comisión del Codex, “es una colección de normas alimentarias y textos afines aceptados internacionalmente y presentados de modo uniforme” (FAO/OMS, 2013), lo que en la práctica significa que en las normas y textos afines del Codex Alimentarius, se establecen los requisitos que han de satisfacer los alimentos con objeto de garantizar al consumidor un producto seguro y genuino, no adulterado y que esté debidamente etiquetado y presentado, para así cumplir el objetivo fundamental de la Comisión del Codex, que es proteger la salud del consumidor y asegurar la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de los alimentos.

3.3.1 Funcionamiento de la Comisión del Codex

Según el Reglamento pueden formar parte de la Comisión del Codex todos los Estados Miembros y Miembros Asociados de la FAO y/o de la OMS, que estén interesados en las normas alimentarias internacionales, así como también todas

las organizaciones regionales de integración económica que sean miembros de la FAO o de la OMS (FAO/OMS, 2013).

La Comisión elige obligatoriamente un Presidente y tres Vicepresidentes, y opcionalmente un Coordinador de zona geográfica, si el trabajo del Codex Alimentarius así lo exige en los países de dicha zona. La Comisión en pleno crea un Comité Ejecutivo que actúa como órgano ejecutivo de la Comisión en el tiempo que media entre los períodos de sesiones. Dicho Comité Ejecutivo está integrado por el Presidente y los tres Vicepresidentes de la Comisión, por los coordinadores de zona geográfica (si los hubiera) y por otros siete miembros elegidos por la Comisión de entre sus Miembros, en los periodos ordinarios de sesiones, procedentes cada uno de las siguientes zonas geográficas: África, Asia, América Latina y el Caribe, América del Norte, Cercano Oriente, Europa y Pacífico Sudoccidental (FAO/OMS, 2013).

Además la Comisión cuenta con una Secretaría, formada por un Secretario y por todos los demás funcionarios que se necesiten para ayudar al Comité Ejecutivo y al Secretario en la realización de todas las tareas que el trabajo de la Comisión pueda requerir. Todo el personal de la Secretaría de la Comisión es nombrado por los Directores Generales de la FAO y de la OMS de entre el personal de sus respectivas Organizaciones (FAO/OMS, 2013).

Para lo relativo a la elaboración de normas, la Comisión crea los órganos auxiliares que considera pertinentes para el cumplimiento de su labor. Los Órganos Auxiliares pueden ser de tres tipos (FAO/OMS, 2013):

Órganos auxiliares: son los que realizan el trabajo de finalización de los proyectos de normas.

Comités del Codex: pueden ser de dos tipos, Comités de Asuntos Generales y Comités de Productos, y se encargan de preparar proyectos de normas para someterlos a la Comisión, bien sea para su aplicación mundial o para una región dada o un grupo de países específicamente enumerados por la Comisión.

Comités Coordinadores para regiones o grupos de países: tienen funciones de coordinación general en la preparación de normas aplicables a esas regiones o esos grupos de países y con cualesquiera otras funciones que puedan confiárseles.

La estructura de la Comisión del Codex se esquematiza en la figura 1. Así mismo se detallan los Comités del Codex de Asuntos Generales, de Productos y Coordinadores Regionales existentes (FAO/OMS, 2013).

Para apoyar el trabajo de la Comisión del Codex, proporcionando la información científica que sirva de base y respaldo para la elaboración de normas y textos afines, existen tres Comités de Expertos, los cuales trabajan de forma independiente a la Comisión del Codex, pero también están amparados por el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. Dichos Comités de Expertos son:

- Comité de Expertos sobre aditivos alimentarios (JECFA, por sus siglas en ingles Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives).
- Comité de Expertos sobre evaluación de riesgo microbiológico (JEMRA, por sus siglas en ingles Joint FAO/WHO Expert Meetings on Microbiological Risk Assessment).
- Comité de Expertos sobre residuos de pesticidas (JMPR, por sus siglas en ingles Joint FAO/WHO Meetings on Pesticide Residues).

3.3.2 Procedimiento de Elaboración de Normas y Textos Afines

Todas las normas y textos afines del Codex Alimentarius son elaboradas por los Comités del Codex, según corresponda a sus áreas de competencia, siguiendo el Procedimiento Uniforme para la Elaboración de las Normas del Codex y Textos Afines, el cual establece el procedimiento de realización requerido para que cada norma pueda ser aprobada por la Comisión.

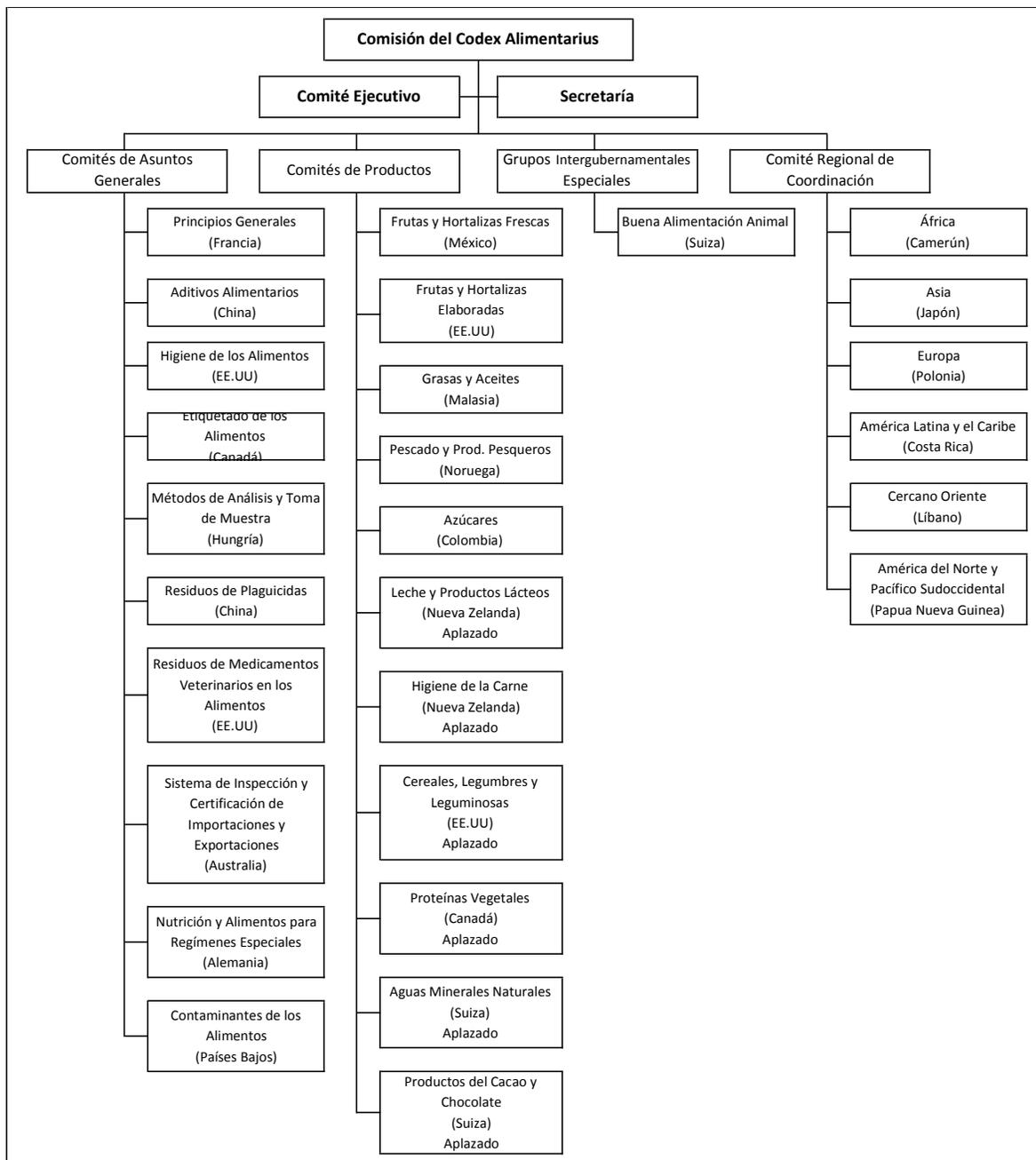


Figura 1. Estructura y Órganos Auxiliares de la Comisión del Codex Alimentarius

Fuente: FAO/OMS. Estructura y Órganos Auxiliares de la Comisión del Codex Alimentarios. Comisión del Codex Alimentarios: Manual de procedimientos. 2013. (p. 217).

El Procedimiento Uniforme para la Elaboración de las Normas del Codex y Textos Afines incluye los siguientes pasos (FAO/OMS, 2013):

Trámite 1: la Comisión decide que se elabore una norma mundial del Codex y también qué órgano auxiliar u otro órgano debe encargarse de la labor.

Trámite 2: la Secretaría toma las disposiciones necesarias para la preparación de un anteproyecto de norma y cuando corresponda, facilita las recomendaciones científicas relativas al tema en cuestión, procedentes de los órganos científicos de referencia que se relacionan con la Comisión.

Trámite 3: la Secretaría envía el anteproyecto de norma a los Miembros de la Comisión y a las organizaciones internacionales interesadas para que formulen sus observaciones.

Trámite 4: la Secretaría envía las observaciones recibidas al órgano auxiliar u otro órgano competente que tenga autoridad para examinar dichas observaciones y enmendar el anteproyecto de norma.

Trámite 5: la Secretaría somete el anteproyecto de norma al Comité Ejecutivo para su examen crítico y a la Comisión para su adopción como proyecto de norma.

Trámite 6: la Secretaría envía el proyecto de norma a todos los Miembros y a las organizaciones internacionales interesadas para que formulen sus observaciones sobre todos los aspectos.

Trámite 7: la Secretaría envía las observaciones recibidas al órgano auxiliar u otro órgano interesado que tenga autoridad para examinar tales observaciones y enmendar el proyecto de norma.

Trámite 8: la Secretaría somete el proyecto de norma al Comité Ejecutivo para su examen crítico y a la Comisión con miras a su adopción como norma del Codex.

Una vez que una norma del Codex o texto afín es adoptada por la Comisión del Codex, la Secretaría la publica y distribuye a todos los Estados Miembros y Miembros Asociados de la FAO y/o de la OMS y a las organizaciones internacionales interesadas. Las publicaciones mencionadas constituirán el Codex Alimentarius.

3.3.3 Normativa del Codex Alimentarius

Actualmente el Codex Alimentarius contiene:

- 72 Directrices Generales, nomenclatura CAC/GL,
- 4 Declaraciones, nomenclatura CAC/MISC,
- 3 Listados de Límites Máximos, nomenclatura CAC/MRL,
- 49 Códigos de Prácticas, nomenclatura CAC/RCP y
- 213 Normas de productos, nomenclatura CODEX STAN.

El listado completo se muestra en el anexo 2 (Codex Alimentarius, 2014).

Las Directrices Generales abarcan temas relacionados con sistemas de control de alimentos, análisis de riesgos, procedimientos de muestreo, métodos de análisis y directrices relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

Las Declaraciones son cuatro y abarcan la alimentación de lactantes, la clasificación de alimentos y piensos, el glosario de términos y definiciones relativo a los residuos de medicamentos veterinarios, y la lista de especificaciones relativas a los aditivos alimentarios.

En el caso de los Listados de Límites Máximos son tres y se refieren a los residuos de plaguicidas, los residuos de medicamentos veterinarios y los de residuos extraños.

En cuanto a los Códigos de Prácticas son 49 y tratan temas relativos a la higiene de los alimentos, incluyendo el código de Principios Generales de Higiene de los Alimentos que es fundamental para la industria alimentaria, y otros relativos a la reducción de contaminantes, reducción de sustancias tóxicas, buena alimentación animal y códigos de ética en el comercio internacional de alimentos.

En el caso de las Normas de las 213, cuatro se refieren a métodos de análisis, incluyendo análisis de aditivos, de contaminantes, de alimentos irradiados y procedimientos de muestreo (Codex Alimentarius, 2014).

Otras catorce son normas generales que abarcan grupos de alimentos o temas específicos, tales como alimentos irradiados, agua potable, lácteos, grasas, etiquetado de aditivos, etiquetado de alimentos, declaración de propiedades, entre otros (Codex Alimentarius, 2014).

Las 195 normas restantes se refieren a productos específicos ya sean elaborados, semielaborados o crudos, así como a todas las materias que se utilizan en la elaboración ulterior de los alimentos. (Codex Alimentarius, 2014).

Evidentemente el listado de normas del Codex es muy amplio y detallado, por ejemplo, tan solo en la categoría de productos en conserva pueden encontrarse normas para: salmón, camarón, atún, cangrejo, sardinas, pescado, tomates, hortalizas, castañas, brotes de bambú, humus con tahina, manzana, piña, frambuesas, fresas, peras, mango, frutas de hueso, frutos cítricos, coctel de frutas y ensalada de frutas tropicales (Codex Alimentarius, 2014).

Por todo lo antes mencionado sobre la estructura de la Comisión del Codex y el procedimiento mediante el que se elaboran sus normas y textos afines, es posible afirmar que todo lo establecido en el Codex Alimentarius, además de contar con sustento científico suficiente, se inspira en el principio, actualmente aceptado de manera universal, de que las personas tienen derecho a esperar que los alimentos que consuman sean inocuos, de buena calidad y aptos para ser utilizados como alimentos; por lo tanto resulta evidente que el mandato con relación a la elaboración de normas que da la OMC a los Estados, de seguir las directrices de la Comisión del Codex Alimentarius, está sólidamente justificado sobre una base científica y de transparencia. (FAO/OMS, 2006).

No obstante como antes se indicó, las normas y textos afines del Codex no sustituyen ni son una solución alternativa a la legislación nacional de cada país, de tal manera que las disposiciones y procedimientos administrativos establecidos en

las leyes de cada país son las que en última instancia deben ser cumplidas a cabalidad para efectos del comercio internacional (FAO/OMS, 2006).

Adicionalmente a la legislación propia de cada país, el comercio internacional de alimentos entendido en su sentido más amplio, como la compra y venta de bienes, no depende únicamente de las leyes nacionales, sino que a su vez también está sujeto a los requisitos específicos que los compradores establecen de forma discrecional al momento de negociar con los posibles proveedores y dichos requisitos bien pueden incluir aspectos relacionados con la inocuidad de alimentos.

En este contexto fue que en los años recientes surgieron con fuerza las normas privadas de certificación relativas a la inocuidad de alimentos, las cuales han ido gradualmente tomando relevancia.

3.4 Normas privadas sobre inocuidad de alimentos

3.4.1 Aspectos generales de las normas privadas sobre inocuidad de alimentos

Las normas privadas en su contexto más amplio constituyen un modo de gobernanza de una gran variedad de atributos dentro de las cadenas de valor agroalimentarias mundiales. Algunos atributos vigilados por las normas privadas son la inocuidad y calidad de los alimentos, así como también aspectos ambientales y sociales de la producción agroalimentaria (Henson y Humphrey, 2009).

Son llamadas normas privadas porque son diseñadas y propiedad de entidades no gubernamentales, que pueden ser tanto entidades con fines de lucro (empresas), como organizaciones no gubernamentales (ONG) sin fines de lucro (Liu, 2009), de tal manera que pueden ser muy variables en cuanto a la naturaleza de los propietarios del estándar, así como también en cuanto a su finalidad y alcance, y a

los procedimientos que rigen su desarrollo e implementación (Henson y Humphrey, 2009).

Las normas privadas relativas a la inocuidad de alimentos, conocidas también como normas alimentarias privadas o PFS por su nombre en inglés, *Private Food Standards*, tienen como objetivo establecer controles en los procesos de producción, transporte y elaboración de alimentos, y asegurar el seguimiento de estos, de manera que pueda garantizarse al consumidor un producto seguro para su consumo (Henson y Humphrey, 2009; Liu, 2009).

Las normas privadas sobre inocuidad de alimentos por definición son voluntarias, pero con el avance de la globalización se han aplicado cada vez más al comercio internacional, hasta llegar al punto en que son prácticamente un requisito obligatorio para acceder a los mercados nacionales e internacionales, debido a que constituyen la base de evaluación de la conformidad de los proveedores con los requisitos de los compradores, que a su vez son impulsados por los requisitos oficiales y las demandas de los consumidores. Pero además porque muchas normas alimentarias privadas abordan una combinación de problemas (ambientales, sociales, de inocuidad y calidad de los alimentos) y son un medio eficaz desde el punto de vista del comprador, de transmitir información a lo largo de la cadena de suministro o al consumidor (Liu, 2009).

3.4.2 Clasificación de las normas privadas sobre inocuidad de alimentos

Desde la década de los noventa la proliferación de normas privadas sobre inocuidad de alimentos ha sido impresionante, y dada la gran variabilidad que presentan en cuanto a la naturaleza de los propietarios del estándar, su finalidad y alcance, y a los procedimientos que rigen su desarrollo e implementación, ha sido difícil generar una clasificación general (Henson y Humphrey, 2009).

No obstante en la actualidad la clasificación más reconocida fue establecida por la OMC, y se basa en la naturaleza de los propietarios del estándar, logrando identificar tres grandes grupos (OMC, 2007):

Normas específicas de una empresa: son establecidas por cada empresa, principalmente grandes minoristas de alimentos, y son adoptadas a lo largo de sus cadenas de suministro, tanto nacionales como internacionales. Se suelen comunicar a los consumidores como submarcas de su marca propia, afirmando la superioridad de los atributos del producto o del proceso (OMC, 2007). Por ejemplo la empresa Tesco cuenta con las submarcas Nature y Nature's Choice, y la empresa Carrefour cuenta con la submarca Filières Qualité (Henson y Humphrey, 2009).

Normas colectivas nacionales: son establecidas por organizaciones colectivas que operan dentro de los límites de cada país, bien sean organizaciones no gubernamentales (ONG) u organizaciones industriales que representan los intereses de entidades comerciales como productores, procesadores o minorista de alimentos. Algunas son de carácter inherentemente nacional porque se diseñan específicamente para hacer declaraciones sobre alimentos de países o regiones específicas, como por ejemplo los planes *Farm Assured British Beef and Lamb* (Carne de Vacuno y Cordero Británica Garantizada) en Reino Unido y QC Emilia Romagna en Italia, que afirman la superioridad de los atributos de los productos que se ajustan a tales planes. Mientras que otros si bien es cierto fueron elaborados por agencias nacionales, tienen alcance internacional, ya que las estructuras de gobernanza de los órganos que las crean y las controlan están internacionalizadas. Tal es el caso de norma mundial para la inocuidad de alimentos del *British Retail Consortium* (BRC, Consorcio Británico de Minoristas), que fue elaborada por un órgano comercial del Reino Unido, pero se aplica a proveedores en múltiples países, e incluso puede ser aplicada por proveedores que no vendan en el Reino Unido si

consideran que eso supone una ventaja competitiva (Henson y Humphrey, 2009).

Normas colectivas internacionales: son establecidas por organizaciones que tienen miembros internacionales, que pueden representar los intereses de entidades comerciales (minoristas, elaboradores o productores de alimentos), de ONG o de ambas a la vez. La característica definitoria de este tipo de normas es que se diseñan para ser adoptadas y puestas en práctica internacionalmente (OMC, 2007). Algunos ejemplos son GLOBALG.A.P (anteriormente EurepG.A.P) que fue creada inicialmente por una coalición de minoristas europeos pero que en la actualidad cuenta con miembros internacionales, y la serie de normas *Safe Quality Food* (SQF, Alimentos Inocuos de Calidad) que fue creada por el *SQF Institute* (SQFI, Instituto SQF), que a su vez es un organismo subsidiario del *Food Marketing Institute* (FMI, Instituto de Comercialización de Alimentos) cuyos miembros son empresas de diversos países (Henson y Humphrey, 2009).

En cuanto a la finalidad en general se ha observado que las normas alimentarias privadas establecidas por la empresa alimentaria, ya sean empresas individuales o grupos, por lo general apuntan a la diferenciación del producto y a facilitar su gestión de la cadena de suministro, mientras que las normas alimentarias privadas establecidas por ONG sin fines de lucro o por las cadenas de minoristas, suelen abordar cuestiones ambientales y sociales, y tienen como objetivo premiar las prácticas sostenibles y éticas (Liu, 2009). En este sentido la aplicación de la norma privada puede incluir una etiqueta para proporcionar información directamente a los consumidores (B2C, *back to customer*) o puede implicar sólo la transmisión de información del proveedor al comprador (B2B, *back to back*) (Henson y Humphrey, 2009).

3.4.3 Evaluación comparativa de normas privadas sobre inocuidad de alimentos y la Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria

La Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (*Global Food Safety Initiative — GFSI*), es una fundación sin fines de lucro creada en mayo de 2000, como respuesta a la preocupación creciente de un grupo de minoristas por la proliferación de normas privadas sobre inocuidad de alimentos observada durante la década de 1990, la cual estaba generando una creciente fatiga de auditoría pero a su vez los resultados no mostraban consistencia y por lo tanto la confianza del consumidor y de la industria alimentaria sobre la garantía de inocuidad lograda era baja. Además aumentaban las preocupaciones de las partes involucradas en la cadena alimentaria, sobre los costos de ejecución y certificación, y el acceso a los mercados que se regían por una cantidad de estos sistemas cada vez mayor (Trienekens y Zuurbier, 2007).

El objetivo principal de GFSI fue crear un modelo de evaluación comparativa (benchmarking) que pudiera ser aplicado a las diferentes normas privadas sobre inocuidad de alimentos, para garantizar que una vez obtenida una certificación específica, esta sería aceptada a nivel mundial. Actualmente el modelo de evaluación comparativa de GFSI, permite determinar la equivalencia entre los sistemas de inocuidad, dando flexibilidad y opciones a los participantes de la cadena para seleccionar el estándar con el que desean certificarse (GFSI, 2015).

GFSI no es una norma de acreditación en sí misma, y tampoco lleva a cabo actividades de acreditación o certificación, lo que hace es aplicar su metodología de evaluación a las diferentes normas privadas para determinar si cumplen con los requisitos mínimos de seguridad alimentaria desarrolladas por actores múltiples y reconocidos internacionalmente como adecuados y suficientes. Los requisitos que deben cumplir las normas privadas para ser “reconocidas” por GFSI, se establecen en el Documento de Orientación GFSI (*GFSI Guidance Document*) (GFSI, 2015).

Algunas de las normas privadas reconocidas por GFSI son: Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000), Safe Quality Food Program (SQF), International Featured Standards (IFS Food), BRC Global Standards – Food y PrimusGSF (GFSI, 2015).

3.4.4 Principales normas privadas sobre inocuidad de alimentos

Algunas normas privadas relativas a la inocuidad de alimentos han cobrado en los años recientes mayor relevancia en el comercio internacional, y el elemento determinante parece ser la capacidad de la norma para permitir asignar claramente la responsabilidad jurídica a los distintos operadores a lo largo de la cadena alimentaria, de tal manera que sea posible garantizar la inocuidad de los alimentos. A continuación se profundiza en las características de algunas de las principales normas privadas relativas a la inocuidad de alimentos.

3.4.4.1 ISO 22000:2005 Food Safety Management System

Las normas ISO se refieren a un conjunto de normas técnicas internacionales consensuadas y validadas a nivel mundial. Son emitidas por la *International Organization for Standardization* (ISO, Organización Internacional de Estándares), de la cual son miembros las instituciones oficiales de normalización de casi todos los países del mundo. Actualmente ISO dispone de especificaciones y normativas de productos y proveedores para prácticamente cualquier actividad empresarial, las cuales constituyen instrumentos para certificar los sistemas de calidad, pero no los productos ni los servicios (ISO, 2015a y Oyarzún y Tartanac, 2002).

Las normas ISO sobre calidad general relacionadas a la industria alimentaria son las de la serie 9000. Dichas normas le permiten a una empresa organizar su sistema de aseguramiento de calidad para detectar y detener las disconformidades y evitar que lleguen a manos del consumidor, permitiendo garantizar que los productos o servicios tienen la calidad requerida y responden con seguridad a lo establecido en la etiqueta del producto. Cuando la empresa ha aplicado exitosamente la normativa ISO 9000, significa que está trabajando bajo

un proceso de aseguramiento de calidad efectivo y puede solicitar la constancia de lo anterior a un organismo certificador especializado y reconocido, quien luego de investigar y verificar, emite la certificación correspondiente en conformidad con la norma ISO(Surak y Chambers, 2010).

La norma ISO específica sobre inocuidad de alimentos es la norma ISO 22000:2005 Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria, la cual fue desarrollada a través de un subcomité (SC17) de su Comité Técnico 34 (Comité de Productos Alimenticios).

Esta norma publicada el 30 de agosto de 2005, recoge todos los requisitos necesarios para garantizar la capacidad de suministrar de manera continua alimentos seguros y legales. Se basa en la implementación del sistema de gestión de seguridad alimentaria *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) siguiendo los principios establecidos en el *Codex Alimentarius* y teniendo en cuenta los requisitos de la ISO 9001:2000 y su estructura. La ISO 22000:2005 está diseñada de manera que cualquier organización perteneciente a la cadena alimentaria pueda implementar un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. Esto abarca la producción primaria, industrias procesadoras, operadores de transporte y almacenamiento, empresas de logística que manipulan alimentos, comerciantes y servicios de alimentación (Surak y Chambers, 2010).

Desde la publicación en 2005 de la norma ISO 22000, el SC17 ha trabajado continuamente para desarrollar normas adicionales que apoyan la norma ISO 22000 (ISO, 2015a):

- ISO 22004:2014, es una norma de orientación que proporciona asesoramiento genérico sobre la aplicación de la norma ISO 22000.
- ISO 22005:2007, es un estándar que se centra en la trazabilidad en la cadena alimentaria.

- ISO/TS 22002-1:2009, contiene requisitos específicos para la fabricación de alimentos.
- ISO/TS 22002-2:2013, contiene requisitos previos específicos para la restauración.
- ISO/TS 22002-3:2011, contiene requisitos previos específicos para la agricultura.
- ISO/TS 22002-4:2013, contiene requisitos previos específicos para la fabricación de envases de alimentos.
- ISO/TS 22003:2013, proporciona directrices para las instituciones de control y certificación.

Los estándares ISO/TS son una serie de especificaciones técnicas que describen los programas de prerrequisitos (PPR) que son necesarios en cualquiera de las categorías de la cadena alimentaria o sectores de productos. La primera de estas, ISO TS 22002 - Parte 1, para los fabricantes de alimentos se publicó en 2009. La combinación de la norma ISO 22000 e ISO TS 22002-1 es reconocido por GFSI (ISO, 2015b).

3.4.4.2 Food Safety System Certification 22000 — FSSC 22000

La norma FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000) pertenece a la *Foundation for Food Safety Certification* (Fundación para la Certificación de la Seguridad Alimentaria), que es una organización independiente sin fines de lucro, fundada en el 2004 en Los Países Bajos, donde también posee legalmente el programa de certificación del sistema de gestión de seguridad alimentaria HACCP (Foundation for Food Safety Certification, 2015a).

El trabajo de la Fundación se centra en el desarrollo y el mantenimiento del sistemas de certificación e inspección de seguridad alimentaria FSSC 22000,

además de promover el uso internacional del sistemas, proporcionar servicios para respaldar la certificación y ofrecer amplia información sobre cuestiones de seguridad alimentaria (Foundation for Food Safety Certification, 2015b).

La Fundación cuenta con un Consejo de Partes Interesadas (stakeholders) compuesto por representantes del mercado, la industria, autoridades gubernamentales y otras partes involucradas, sobre el que recae la responsabilidad y la autoridad real de regir la norma FSSC 22000, definiendo su contenido y sus requisitos(Foundation for Food Safety Certification, 2015b).

FSSC 22000 es una norma reconocida por GFSI y por *European co-operation for Accreditation* (Cooperación de Acreditación Europea), y cuenta con el apoyo de Food Drink Europe, que es la organización europea de fabricantes de bebidas y alimentos, y de *Grocery Manufacturers Association* (Asociación de Fabricantes de Alimentos), que es la asociación de fabricantes de comestibles de Estados Unidos (ITC, 2015a).

La norma FSSC 22000 está diseñada para certificar el sistema de seguridad alimentaria de todas las organizaciones involucradas a lo largo de la cadena alimentaria. Es aplicable a las organizaciones que procesen o fabriquen productos perecederos de origen animal y vegetal, productos de larga duración de almacenamiento a temperatura ambiente, productos químicos o bioquímicos para la fabricación de alimentos (por ejemplo: aditivos, vitaminas y cultivos biológicos) y materiales de envasado de alimentos (ITC, 2015a).

La norma FSSC 22000 está basada en las normas existentes ISO 22000, ISO 22003 y las especificaciones técnicas de los Programas de Pre Requisitos (PPR) de ISO del sector específico. Además aquellas organizaciones que deseen integrar la calidad en su sistema de gestión pueden utilizar los requisitos de la norma ISO 9001(ITC, 2015a).

Dado que ISO 22000 es un estándar mundial independiente para la gestión de la seguridad alimentaria, los fabricantes que son certificados ISO 22000 puede

obtener la certificación FSSC 22000 y pueden optar por dos opciones (Foundation for Food Safety Certification, 2015b):

- Utilizar una auditoría de seguimiento ISO 22000 o una auditoría in-situ adicional para confirmar que, además de los aspectos de la ISO 22000, también se cumplen las especificaciones técnicas aplicables para los Programas Pre Requisitos del sector y los requisitos adicionales de la FSSC 22000. Si esto se confirma y se reporta en el formato correcto por parte del organismo de certificación que cumple los requisitos de la FSSC 22000, puede emitirse un certificado FSSC 22000 para el resto de la validez del certificado ISO 22000 existente. La validación de los certificados existentes también incluirá la verificación de la calificación del auditor y la duración de la auditoría conforme a las normas de la FSSC 22000.
- Hacer una auditoría completa FSSC 22000, incluyendo la ISO 22000, la especificación técnica aplicable para los Programas Pre Requisito del sector y los requisitos adicionales de la FSSC. Esto daría lugar a un certificado FSSC 22000 con una validez de tres años.

Según Standards Map, que es una base de datos que ofrece información sobre normas internacionales, que pertenece al International Trade Center (ITC, Centro de Comercio Internacional), que es un organismo conjunto de la Organización Mundial del Comercio y de las Naciones Unidas, que ofrece asistencia respecto a todos los temas técnicos que puedan afectar el comercio, hay más de 3,500 organizaciones en más de 100 países certificadas con FSSC 22000, los mismos están ampliamente distribuidos por todo el mundo. Además 24 organismos de acreditación reconocen la norma y 77 organismos de certificación tienen licencia con FSSC (ITC, 2015a).

3.4.4.3 Safe Quality Food Program - SQF

La norma SQF (Alimentos Inocuos de Calidad) pertenece al *Safety Quality Food Institute* (SQFI, Instituto de Alimentos Inocuos de Calidad), una división del *Food*

Marketing Institute (FMI, Instituto de Comercialización de Alimentos), que es una asociación internacional de minoristas con sede en Arlington, Virginia, Estados Unidos (SQF Institute, 2014).

El FMI surgió en 1977 mediante la fusión de la *National Association of Food Chains* (Asociación Nacional de Cadenas de Comidas) y del *Súper Market Institute* (Instituto de Supermercados). Reúne a miles de minoristas de Estados Unidos, Canadá y del resto del mundo, abarcando un amplio espectro de negocios, que incluye desde tiendas de un solo dueño hasta grandes cadenas de supermercados (SQF Institute, 2015).

El FMI se ocupa de mantener y mejorar un sistema de distribución de productos comestibles que responda a las necesidades cambiantes y los deseos de los clientes y, al mismo tiempo, sea sensible a las preocupaciones sociales, económicas y gubernamentales. Para ello se beneficia de los constantes comentarios de los minoristas sobre las preocupaciones de los consumidores. De esa manera lograron darse cuenta de la creciente demanda de los consumidores de más garantías acerca de la inocuidad de los alimentos, y de cómo esas demandas afectaban la cadena completa (SQF Institute, 2015).

Motivados por el cambio detectado en las exigencias del mercado en materia de calidad e inocuidad de alimentos, el FMI fundó el SQF Institute, con la misión de proporcionar programas de certificación de calidad e inocuidad de los alimentos, de calidad constante y reconocidos mundialmente, basados en principios científicos sólidos, aplicados coherentemente en todos los sectores de la industria y valorados por todas las partes interesadas. Para lograr ese objetivo el FMI adquirió los derechos del programa SQF, desarrollado originalmente en 1994 en Australia (primera publicación en mayo de 1995), y a partir del 2003 el FMI lo posee y administra a través del SQF Institute (SQF Institute, 2015).

El programa SQF es una norma reconocida por GFSI y es un estándar de certificación de procesos y productos. Está diseñado como un sistema de gestión de la inocuidad y la calidad de los alimentos, basado en el sistema HACCP según

fue diseñado por el National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (NACMCF, Comité Asesor sobre Criterios Microbiológicos para los Alimentos) y cumpliendo los principios y lineamientos de HACCP de la Comisión del CODEX Alimentarius (ITC, 2015b).

El programa SQF comprende dos códigos: el SQF 1000 y el SQF 2000. Ambos códigos fueron diseñados reconociendo que la gestión de riesgos puede aplicarse a todos los productos, pero que no todos los procesos permiten un sistema completo HACCP. Por lo tanto, el SQF 1000 se basa en los principios del HACCP y aplica para los productores primarios, mientras que el SQF 2000 es un sistema HACCP completo y aplica para la fabricación y/o transformación de alimentos, y los sectores de distribución (ITC, 2015b).

Dentro de cada código hay tres niveles de certificación. Cada nivel está diseñado para indicar la etapa de desarrollo del sistema de seguridad en los alimentos y del sistema de gestión de calidad del productor. Los tres niveles de certificación son los siguientes (SQF Institute, 2014):

Nivel 1 Fundamentos de la inocuidad de los alimentos: se trata de un nivel inicial para empresas nuevas y en desarrollo que cubre sólo los requisitos de BPA (Buenas Prácticas Agrícolas), BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), BPD (Buenas Prácticas de Distribución) y los elementos de inocuidad de los alimentos básicos.

Nivel 2 Planes de la inocuidad de los alimentos basados en HACCP certificados: incorpora todos los requisitos del sistema de nivel 1 y, además, requiere que se haya completado un análisis de riesgos y sus procesos relacionados, para identificar los peligros y las medidas adoptadas para eliminar, prevenir o reducir su aparición.

Nivel 3 Sistema integral de gestión de la inocuidad y la calidad de los alimentos: incorpora todos los elementos del sistema, en los niveles 1 y 2, e indica que se ha completado un análisis de riesgos de la calidad de los alimentos del producto y sus procesos relacionados, y que se han

implementado las medidas adoptadas para prevenir la incidencia de la mala calidad.

En síntesis, en el nivel 1 los proveedores deberán establecer programas de prerrequisito que incorporen los controles fundamentales para la seguridad de los alimentos de cara a establecer cimientos sólidos para la producción de alimentos seguros. En el nivel 2 se deberán establecer los planes HACCP para cada uno de los productos y procesos de la empresa, comprobando así que se han identificado los peligros para la inocuidad latentes en el proceso y se han eliminado mediante la aplicación de controles adecuados. Finalmente, en el nivel 3 se deberán implementar los controles requeridos para garantizar un nivel consistente de calidad.

Resulta importante mencionar que el código SQF de Nivel 2 es la norma reconocida por GFSI como un estándar que cumple con sus requisitos de referencia, mientras que el código SQF de Nivel 3 supera los requisitos de los documentos de referencia de la GFSI (ITC, 2015b).

La versión vigente de esta norma es el Código SQF Edición 7.2 publicada en julio de 2014 (SQF Institute, 2014).

Finalmente como dato de referencia, según Standards Map hay más de 3,000 organizaciones certificadas con SQF en 20 países ubicados principalmente en Norteamérica, Asia, Australia y Oceanía, y hay 29 organismos de certificación que tienen licencia con SQF (ITC, 2015b).

3.4.4.4 International Featured Standards - IFS Food

La norma IFS Food (International Featured Standards) pertenece a la organización *International Food Standard* (IFS, Norma Internacional para los Alimentos), que es una empresa sin fines de lucro que se auto gestiona con la venta de los diferentes estándares IFS y las tasas que cobran los organismos de certificación por subir los informes de auditoría. Según reportan todas las ganancias se destinan a mejorar el sistema global de IFS, invirtiendo en traducciones, colaboración de expertos,

mantenimiento de la página web y del portal de auditorías, entre otros gastos(IFS, 2014).

La organización IFS surgió en el 2003 con la publicación de la norma IFS Food en su versión 3, posteriormente en los años 2004 y 2008 se publicaron las versiones 4 y 5 respectivamente, y en el 2012 la versión 6 que está vigente actualmente(IFS, 2014).

IFS Food es una norma reconocida por GFSI. Está diseñada para auditar la calidad y la seguridad alimentaria de procesos y/o productos de las empresas alimentarias. Está basada en los requisitos del sistema HACCP y en los programas de prerrequisitos de GMP (Good Manufacturing Practice o BPM, Buenas Prácticas de Manufactura), GLP (Good Laboratory Practice o BPL, Buenas Prácticas de Laboratorio) y GHP (Good Hygiene Practice o BPH, Buenas Prácticas Higiénicas).Resulta aplicable a empresas que elaboran alimentos o que envasan productos a granel, pero no a empresas del sector agrícola. En los años recientes se ha posicionado como una norma adecuada para fabricantes de productos de “Marca Blanca” por tener mucho enfoque en el cumplimiento de requisitos (IFS, 2014).

Los objetivos de la norma IFS Food son (IFS, 2014):

- Establecer un estándar común con un sistema de evaluación uniforme.
- Trabajar con entidades de certificación acreditadas y auditores cualificados y aprobados por IFS.
- Asegurar una mayor facilidad para la comparación y la transparencia a lo largo de toda la cadena de suministro.
- Reducir costos y tiempo a fabricantes y distribuidores.

La norma IFS Food incluye los siguientes temas (IFS, 2014):

- Responsabilidad de la dirección.

- Sistema de gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria.
- Gestión de los recursos.
- Planificación y proceso de producción.
- Medición, análisis, mejoras.
- Food defense

La norma actual de IFS Food, versión 6, contiene un total de 281 requisitos, y la lista de control está dividida en 5 capítulos (IFS, 2014):

Capítulo 1: Responsabilidad de la Dirección. Este capítulo contiene los requisitos sobre la política empresarial, la estructura, la orientación al cliente y la revisión del sistema de gestión.

Capítulo 2: Sistema de Gestión de la Calidad. En este capítulo se trata principalmente la implantación y requisitos de sistema HACCP, requisitos de documentación y registro.

Capítulo 3: Gestión de recursos. Este capítulo contiene los requisitos sobre higiene personal, ropa de protección, capacitación y servicios de personal.

Capítulo 4: El proceso de producción. Este capítulo es el más grande de la norma. Incluye, entre otros, a las especificaciones del producto, requisitos del proceso de compra, envasado, el entorno de la fábrica, limpieza de las instalaciones, control de plagas y la trazabilidad.

Capítulo 5: Análisis y Mejora. En este último capítulo, se incluye la auditoría interna, análisis de productos, la retirada y recuperación de productos y la gestión de acciones correctivas.

Como referencia según Standards Map hay 11,000 fabricantes certificados con IFS Food en 96 países alrededor del mundo, y su mayor incidencia se observa en Europa (ITC, 2015c).

3.4.4.5 BRC Global Standards Food

La norma BRC Global pertenece al *British Retail Consortium*, que es la Asociación de Minoristas Británicos que reúne a las principales asociaciones comerciales del Reino Unido, lo cual incluye desde pequeños comercios hasta grandes cadenas comerciales especializadas y supermercados (BRC, 2014).

La organización BRC se formó en 1992 al fusionarse dos de las principales asociaciones de comerciantes minoristas: la *British Retailers' Association* (Asociación de Minoristas Británicos) y el *Retail Consortium* (Consortio de Minoristas). La norma comenzó a redactarse en 1996 y en 1998 se publicó la Norma Técnica BRC para alimentación y el Protocolo para proveedores de Alimentos (BRC, 2014).

BRC Global es una norma reconocida por GFSI. Se trata de una norma específica para la industria agroalimentaria y aplica solo para compañías procesadoras o envasadoras de alimentos. La norma se enfoca en la estandarización de la calidad, la seguridad y los criterios de manejo, y garantiza que los fabricantes cumplan con sus obligaciones legales, proporcionando protección adecuada al consumidor final (ITC, 2015d).

El objetivo de la norma BRC es facilitar a los minoristas una herramienta de gestión de la calidad, especialmente orientada al cumplimiento de sus obligaciones legales y de protección al consumidor (ITC, 2015d).

La norma BRC consta de cuatro secciones. En la primera se proporciona información y detalles sobre la norma. En la segunda se especifican los requisitos que debe cumplir una empresa para obtener la correspondiente certificación. En la sección tres se facilita la información sobre la selección de un organismo de certificación, así como detalles del proceso de certificación, y en la última sección se describe el directorio de Normas Mundiales de BRC, la información recogida en él y las partes que tienen acceso al mismo (ITC, 2015d).

Los requisitos establecidos en la sección dos y considerados fundamentales son (ITC, 2015d):

- Compromiso del equipo directivo y mejora continua.
- Plan de seguridad alimentaria HACCP.
- Auditorías internas.
- Acciones correctivas y preventivas.
- Trazabilidad.
- Estructura, flujo del producto y separación.
- Limpieza e higiene.
- Requisitos para manipulación de materiales específicos (materiales que contengan alérgenos y materiales de identidad preservada).
- Control de operaciones.
- Formación.

Como referencia según Standards Map hay 18,500 proveedores acreditados con BRC, en más de 150 países alrededor del mundo (ITC, 2015d).

3.4.4.6 Primus GSF

La norma Primus GSF pertenece y es gestionada por Azzule Systems, que es una empresa de gestión de base de datos, que surgió en el 2008 y desde entonces sus principales productos han sido diseñados con la intención de recopilar, consolidar y analizar la información de diferentes flujos de datos, con el fin de visibilizar todas las variables captadas para el análisis dinámico basado en las necesidades de cada empresa. Algunos ejemplos de los tipos de datos que manejan son: datos de laboratorio, datos de control de calidad, datos de auditoría, gestión de plan de auditorías, gestión de documentos y gestión de la cadena de suministro (Azzule, 2015).

Como parte de su proceso de crecimiento Azzule Systems desarrolló dos programas integrales para el manejo de información dentro de la industria alimentaria: Azzule Supply Chain Program (AzzuleSCP,) y Primus GFS, los cuales

permiten que cualquier empresa pueda tener todos sus datos en la misma ubicación y que sean de fácil acceso (Azzule, 2015).

Azzule comenzó a realizar auditorías Primus GFS en enero de 2010 y para febrero de ese mismo año recibieron el reconocimiento oficial de GFSI (Azzule, 2015).

El alcance de la norma Primus GFS se centra en la seguridad alimentaria de los productos del sector agrícola destinados al consumo humano en su forma fresca o mínimamente procesada, así que por lo pronto no cubre toda la industria alimentaria, sino una pequeña parte (ITC, 2015e).

En cuanto al contenido de la norma, Primus GFS establece una serie de requisitos para la gestión de la producción, manejo, procesamiento y almacenamiento, que deben cumplirse para la seguridad del consumidor (ITC, 2015e).

La norma Primus GFS se divide en tres módulos: Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria, Buenas prácticas agrícolas y/o Buenas Prácticas de Manufactura (BPA / BPM) y, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) (ITC, 2015e).

Según Standards Map hay 8,000 organizaciones acreditadas con Primus GFS, principalmente en Norteamérica (ITC, 2015e).

A continuación se presenta un cuadro resumen con la información más relevante de las normas privadas sobre inocuidad de alimentos analizadas anteriormente:

Cuadro 1. Características básicas de las principales normas privadas sobre inocuidad de alimentos.

Norma	Propietario	Sede	Ámbito de Aplicación
ISO 22000:2005	<i>International Organization for Standardization (ISO)</i>	Ginebra, Suiza	Toda la cadena alimentaria
FSSC 22000	<i>Foundation for Food Safety Certification</i>	Gorinchem, Países Bajos	Toda la cadena alimentaria
SQF	<i>Safety Quality Food Institute (SQFI)</i>	Virginia, Estados Unidos	Toda la cadena alimentaria
IFS Food	<i>International Food Standard (IFS)</i>	Berlín, Alemania	Empresas procesadoras y/o envasadoras de alimentos
BRC	<i>British Retail Consortium,</i>	Londres, Reino Unido	Toda la cadena alimentaria
PrimusGSF	<i>Azzule Systems</i>	California, Estados Unidos	Productos agrícolas frescos y/o mínimamente procesados

4 Metodología

4.1 Principales partidas de exportación asociadas a frutas procesadas de Costa Rica

Para identificar las principales partidas de exportación asociadas a frutas procesadas de Costa Rica, se tomó como fuente de información la publicación de PROCOMER: Estadísticas de Comercio Exterior de Costa Rica 2013 (Arguedas et al., 2014).

Esta publicación se utilizará para identificar cuáles son las partidas asociadas a frutas procesadas con mayores volúmenes de exportación, tanto en 2013 como en los cinco años anteriores, ya que es el periodo de tiempo considerado en el reporte.

4.2 Principales exportadores de frutas procesadas de Costa Rica

Para identificar los principales exportadores de frutas procesadas de Costa Rica, se tomará como fuente de información la base de datos: Penta Transaction Estadísticas de Comercio Exterior Online, a la cual se puede acceder en el sitio web: http://www.v4.penta-transaction.com/telematica_v4 (Nollfin Trade, 2015).

Se utilizará dicha base de datos para hacer una búsqueda de todas las exportaciones realizadas durante el 2014 bajo las partidas asociadas a frutas procesadas que hayan sido identificadas como principales (según se indicó en el punto 4.1). La información obtenida en la búsqueda en la base de datos, será analizada y ordenada, para presentar:

- Total de exportaciones por partida, expresado en Valor FOB (Millones de USD) y Peso Neto (Ton).
- Total de exportaciones por exportador, para cada partida, expresado en Valor FOB (Millones de USD) y Peso Neto (Ton).

La información presentada en los cuadros será considerada para definir cuáles serán las empresas que se incluirán en el estudio, con base a dos criterios:

Que formen parte del grupo de empresas responsables del 95% del Valor FOB de las exportaciones correspondiente a cada partida en estudio.

Que sean empresas nacionales (no transnacionales).

Finalmente, se presentará un cuadro resumen con los exportadores de frutas procesadas de Costa Rica que serán considerados en el estudio, con los totales correspondientes expresado en Valor FOB (Millones de USD) y Peso Neto (Ton).

4.3 Productos de exportación y mercados destino de los principales exportadores de frutas procesadas de Costa Rica

Para identificar los productos y mercados en los cuales venden los principales exportadores de frutas procesadas de Costa Rica, se tomará como fuente de información la base de datos: Penta Transaction Estadísticas de Comercio Exterior Online. Se utilizará la búsqueda, mencionada en el punto 4.2, de todas las exportaciones realizadas durante el 2014 bajo las partidas asociadas a frutas procesadas que hayan sido identificadas como principales, y se analizarán en función de la empresa exportadora.

La información obtenida será analizada y ordenada, para presentar para cada una de las empresas identificadas como principales exportadores en el punto 4.2, los gráficos correspondientes a:

Exportaciones por producto, expresado en proporción (%) del Valor FOB.

Exportaciones por destino, expresado en proporción (%) del Valor FOB.

La información presentada en los gráficos será considerada para identificar los productos y mercados a considerar en la entrevista sobre normas privadas que se describe a continuación.

4.4 Entrevista sobre normas alimentarias privadas

Para identificar cuáles son las normas alimentarias privadas con las que están certificadas las empresas identificadas como principales exportadores de frutas procesadas, se utilizará como fuente de información la entrevista directa.

El contacto a considerar será la persona encargada del área de calidad de cada empresa y de ser necesario, también la persona encargada del área comercial. Durante la entrevistase indagarán los siguientes asuntos (formato en anexo 4):

Confirmar si la empresa está certificada con alguna norma alimentaria privada (una o varias).

Identificar la norma alimentaria privada con la que está certificada la empresa (una o varias).

Determinar si la certificación bajo la norma alimentaria privada con que cuenta la empresa (una o varias), es en la práctica opcional u obligatoria, así como si fue seleccionada por la empresa o solicitada específicamente por los clientes, y también los mercados destino en los cuales se utiliza.

Determinar si existe alguna norma alimentaria privada con que no cuente actualmente la empresa, que haya sido solicitada por los clientes.

Identificar las normas privadas que no se refieran a inocuidad de alimentos con las que está certificada la empresa.

Una vez que la información de la entrevista sea recopilada, será analizada para mostrar un cuadro resumen con la información de cada exportador. Además si los resultados así lo demuestran se establecerán patrones y/o tendencias que puedan servir de referencia para otras empresas, ya sea por tipo de producto o por mercado destino.

5 Resultados y discusión

5.1 Principales partidas de exportación asociadas a frutas procesadas de Costa Rica

Las principales partidas de exportación asociadas a frutas procesadas de Costa Rica según la información disponible de PROCOMER para 2013 son cuatro:

2009—Jugos y concentrados de frutas.

0811.90—Piñas, Frutas Tropicales y otros frutos sin cocer congelados.

2007—Purés y pastas de frutas.

2008.99.00.20—Las demás frutas tropicales conservadas.

5.2 Principales exportadores de frutas procesadas de Costa Rica

El estudio se focalizará en analizar la información de las exportaciones bajo las partidas arancelarias citadas, considerando las empresas nacionales, esto por cuanto el objeto de esta investigación, consiste en analizar el grado de dificultad de las empresas nacionales para vincularse a los mercados internacionales debiendo cumplir tanto con las normas públicas como con las privadas.

Las cuatro partidas antes mencionadas, según la información disponible Penta Transaction Estadísticas de Comercio Exterior Online, sumaron en conjunto exportaciones por \$315,8 millones de USD en 2014. La información detallada de las exportaciones durante 2014 en millones de USD y toneladas desglosada por partida se muestra en el cuadro 2.

Para la partida 2009—Jugos y concentrados de frutas, se detectaron treinta empresas exportadoras, seis de las cuales son responsables del 95% del valor de las exportaciones, sumando en 2014 \$152.5 millones de USD y 162,108 toneladas. La información detallada de las exportaciones bajo esta partida durante

el 2014, desglosada por empresa, en millones de USD y toneladas se muestra en el cuadro 3.

Cuadro 2. Exportaciones de las principales partidas asociadas a frutas procesadas de Costa Rica en 2014. Millones de USD y toneladas.

Partida	Millones USD	Ton
2009—Jugos y concentrados de frutas	\$ 159,3	173.505
0811.90—Piñas, Frutas Tropicales y otros frutos sin cocer congelados	\$ 60,6	44.973
2007—Purés y pastas de frutas	\$ 52,6	50.993
2008.99.00.20—Las demás frutas tropicales conservadas	\$ 43,4	74.462
Total	\$ 315,8	343.932

Dentro de las seis principales empresas exportadoras bajo la partida 2009—Jugos y concentrados de frutas, solamente la Compañía Mundimar S.A. (subsidiaria de Chiquita Brands International Inc.) corresponde a una empresa transnacional, y las restantes cinco son empresas nacionales: Ticofrut S.A., Productos Florida S.A., Del Oro S.A., Tropical Paradise Fruit Company S.A. y Fructa CR S.A., por lo tanto estas serán consideradas en el presente estudio.

Cuadro 3. Exportaciones bajo la partida 2009—Jugos y concentrados de frutas de Costa Rica en 2014. Millones de USD y toneladas. Netas y valor porcentual.

Exportador	Valor FOB		Peso Neto	
	Millones USD	%	Toneladas	%
TICOFRUT S.A.	\$ 57,7	36,2%	42.518	24,5%
PRODUCTOS FLORIDA S.A.	\$ 31,8	20,0%	52.976	30,5%
DEL ORO S.A.	\$ 23,9	15,0%	18.164	10,5%
TROPICAL PARADISE FRUITS COMPANY S.A.	\$ 16,1	10,1%	16.590	9,6%
FRUCTA CR S.A.	\$ 15,8	10,0%	22.417	12,9%
COMPAÑIA MUNDIMAR S.A.	\$ 7,1	4,5%	9.443	5,4%
OTROS (27 empresas)	\$ 6,8	4,2%	11.396	6,6%
Gran Total	\$ 159,3	100,0%	173.505	100,0%
Sub Total Principales Exportadores	\$ 152,5	95,8%	162.108	93,4%

Para la partida 0811.90—Piñas, Frutas Tropicales y otros frutos sin cocer congelados, se detectaron veintitrés empresas exportadoras, ocho de las cuales son responsables del 95% del valor de las exportaciones, sumando en 2014

\$57,7 millones de USD y 43,012 toneladas. La información detallada de las exportaciones bajo esta partida durante el 2014, desglosada por empresa, en millones de USD y toneladas se muestra en el cuadro 4.

Cuadro 4. Exportaciones bajo la partida 0811.90—Piñas, Frutas Tropicales y otros frutos sin cocer congelados de Costa Rica en 2014. Millones de USD y toneladas. Netas y valor porcentual.

Exportador	Valor FOB		Peso Neto	
	Millones USD	%	Toneladas	%
COMPAÑIA FRUTERA LA PAZ S.A.	\$ 17,7	29,3%	10.395	23,1%
CONGELADOS DEL MONTE S.A.	\$ 7,7	12,7%	8.318	18,5%
TROPIFROST S.A.	\$ 7,1	11,7%	4.521	10,1%
CONGELADOS Y JUGOS DEL VALLE VERDE S.A.	\$ 7,0	11,5%	5.445	12,1%
DELI FROST S.A.	\$ 5,5	9,1%	4.144	9,2%
GLOBAL FROZEN S.A.	\$ 5,3	8,7%	3.645	8,1%
COMPAÑIA MUNDIMAR S.A.	\$ 4,6	7,6%	4.568	10,2%
CAMINOS DEL SOL S.A.	\$ 2,9	4,7%	1.975	4,4%
Otros (15 empresas)	\$ 2,85	4,70%	1.961	4,36%
Gran Total	\$ 60,6	100,0%	44.973	100,0%
Sub Total Principales Exportadores	\$ 57,7	95,3%	43.012	95,6%

Dentro de las ocho principales empresas exportadoras bajo la partida 0811.90—Piñas, Frutas Tropicales y otros frutos sin cocer congelados, dos corresponden a empresas transnacionales: Congelados Del Monte S.A. (subsidiaria de Fresh del Monte Produce Inc.) y Compañía Mundimar S.A. (subsidiaria de Chiquita Brands International Inc.), y las restantes seis son nacionales: Compañía Frutera La Paz S.A., Tropi Frost S.A., Congelados y Jugos del Valle Verde S.A., Delifrost S.A., Global Frozen S.A. y Caminos del Sol S.A., por lo tanto estas serán consideradas en el presente estudio.

Para la partida 2007—Purés y pastas de frutas, se detectaron treinta y nueve empresas exportadoras, siete de las cuales son responsables del 94% del valor de las exportaciones, sumando en 2014 \$49.4 millones de USD y 48,283 toneladas. La información detallada de las exportaciones bajo esta partida durante el 2014, desglosada por empresa, en millones de USD y toneladas se muestra en el cuadro 5.

Dentro de las siete empresas principales tres corresponden a empresas transnacionales: Compañía Nestle Costa Rica S.A. y Gerber Ingredients S.A. (ambas subsidiarias de Société des Produits Nestlé S.A.), y Alimentos Heinz de Costa Rica (subsidiaria de H.J. Heinz Company), mientras que las restantes cuatro son empresas nacionales: Fructa CR S.A., Frutilight S.A., Corporación del Valle Metropolitano S.A. e Irex de Costa Rica S.A. por lo tanto estas serán las empresas consideradas en el presente estudio, con la excepción de la empresa Corporación del Valle Metropolitano S.A., ya que revisando el detalle de sus exportaciones por productos, se detectó que en realidad no corresponden a frutas procesadas, sino que son productos de gelatina en diferentes presentaciones y sabores, lo cual no corresponde con los intereses del presente estudio.

Cuadro 5. Exportaciones bajo la partida 2007—Purés y pastas de frutas de Costa Rica en 2014. Millones de USD y toneladas. Netas y valor porcentual.

Exportador	Valor FOB		Peso Neto	
	Millones USD	%	Toneladas	%
FRUCTA CR S.A.	\$ 11,1	21,2%	16.495	32,3%
COMPA�NIA NESTLE COSTA RICA S.A.	\$ 11,1	21,1%	3.979	7,8%
GERBER INGREDIENTS S.A.	\$ 10,8	20,5%	9.204	18,0%
ALIMENTOS HEINZ DE COSTA RICA S.A.	\$ 4,7	8,9%	1.797	3,5%
FRUTILIGHT S.A.	\$ 4,6	8,8%	11.430	22,4%
CORPORACION DEL VALLE METROPOLITANO S.A.	\$ 4,4	8,3%	4.279	8,4%
IREX DE COSTA RICA S.A.	\$ 2,7	5,1%	1.099	2,2%
OTROS (32 empresas)	\$ 3,2	6,1%	1.467	5,3%
Gran Total	\$ 52,6	100,0%	50.993	100,0%
Sub Total Principales Exportadores	\$ 49,4	93,9%	48.283	94,7%

Para la partida 2008.99.00.20—Las demás frutas tropicales conservadas, se detectaron cinco empresas exportadoras, tres de las cuales son responsables del 99% del valor de las exportaciones, sumando en 2014 \$43,3 millones de USD y 74,453 toneladas. La información detallada de las exportaciones bajo esta partida durante el 2014, desglosada por empresa, en millones de USD y toneladas se muestra en el cuadro 6.

Dentro de las tres empresas principales dos corresponden a empresas transnacionales: Compa n  Mundimar S.A. (subsidiaria de Chiquita Brands

International Inc.) y Gerber Ingredients S.A. (subsidiarias de Société des Produits Nestlé S.A.), y una es nacional: Fructa CR S.A. Esta empresa será considerada en el estudio.

Cuadro 6. Exportaciones bajo la partida 2008.99.00.20—Las demás frutas tropicales conservadas de Costa Rica en 2014. Millones de USD y toneladas. Netas y valor porcentual.

Exportador	Valor FOB		Peso Neto	
	Millones USD	%	Toneladas	%
COMPAÑIA MUNDIMAR S.A.	\$ 22,0	50,8%	41.206	55,3%
GERBER INGREDIENTS S.A.	\$ 16,8	38,8%	25.659	34,5%
FRUCTA CR S.A.	\$ 4,5	10,4%	7.587	10,2%
OTROS (dos empresas)	\$ 0,01	0,03%	9	0,01%
Gran Total	\$ 43,4	100,0%	74.462	100,0%
Sub Total Principales Exportadores	\$ 43,3	99,97%	74.453	99,99%

Según la información presentada en los cuadros 3, 4, 5 y 6, se construye el siguiente cuadro resumen, con los exportadores de frutas procesadas de Costa Rica que serán considerados en el estudio, con los totales correspondientes expresados en valor FOB (millones de USD) y peso neto (ton).

Cuadro 7. Principales exportadores de frutas procesadas de Costa Rica en 2014. Millones de USD y toneladas. Netas y valor porcentual.

Exportador - Partida	Valor FOB		Peso Neto	
	Millones USD	%	Ton	%
TICOFRUT S.A. (2009)	\$ 57,7	27,0%	42.518	19,4%
PRODUCTOS FLORIDA S.A. (2009)	\$ 31,8	14,9%	52.976	24,1%
FRUCTA CR S.A. (2009 - 2007 - 2008.99.00.20)	\$ 31,5	14,7%	46.500	21,2%
DEL ORO S.A. (2009)	\$ 23,9	11,2%	18.164	8,3%
COMPAÑIA FRUTERA LA PAZ S.A. (0811.90)	\$ 17,7	8,3%	10.395	4,7%
TROPICAL PARADISE FRUITS COMPANY S.A. (2009)	\$ 16,1	7,6%	16.590	7,6%
TROPIFROST S.A. (0811.90)	\$ 7,1	3,3%	4.521	2,1%
CONGELADOS Y JUGOS DEL VALLE VERDE S.A. (0811.90)	\$ 7,0	3,3%	5.445	2,5%
DELI FROST S.A. (0811.90)	\$ 5,5	2,6%	4.144	1,9%
GLOBAL FROZEN S.A. (0811.90)	\$ 5,3	2,5%	3.645	1,7%
FRUTILIGHT S.A. (2007)	\$ 4,6	2,2%	11.430	5,2%
CAMINOS DEL SOL S.A. (0811.90)	\$ 2,9	1,3%	1.975	0,9%
IREX DE COSTA RICA S.A. (2007)	\$ 2,7	1,3%	1.099	0,5%
Gran Total	\$ 213,8	100%	219.401	100%

5.3 Productos de exportación y mercados destino de los principales exportadores de frutas procesadas de Costa Rica

Según se muestra en el cuadro 2, son cuatro las principales partidas de exportación asociadas a frutas procesadas en Costa Rica, y según se lista en el cuadro 7, son trece los principales exportadores a considerar en el presente estudio, por lo tanto para tener una visión general de la situación de estas empresas, se presentan a continuación una serie de cuadros que muestran para cada partida analizada, los productos de exportación y los mercados destino.

Para la partida 2009—Jugos y concentrados de frutas, se muestran en los cuadros 8 y 9 las exportaciones desglosadas por producto y destino respectivamente. Puede observarse que el producto más importante es el jugo de piña, seguido del jugo de naranja, y con volúmenes mucho inferiores los jugos concentrados de naranja y piña. Estados Unidos, Holanda y Bélgica destacan como los principales destinos de exportación.

Cuadro 8. Exportaciones desglosadas por producto asociadas a la partida 2009—Jugos y concentrados de frutas para los exportadores estudiados. USD y kilogramos. Netas y valor porcentual.

Producto	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
JUGO DE PIÑA	\$ 84.428.842	58,07%	115.986.383	75,97%
JUGO DE NARANJA	\$ 41.074.487	28,25%	23.226.432	15,21%
JUGO DE NARANJA CONC	\$ 10.062.307	6,92%	4.631.182	3,03%
JUGO DE PIÑA CONC	\$ 8.586.758	5,91%	7.751.231	5,08%
PURE DE PIÑA	\$ 1.066.842	0,73%	983.612	0,64%
JUGO DE BANANO CONC	\$ 139.608	0,10%	66.960	0,04%
JUGO DE BANANO	\$ 40.268	0,03%	19.440	0,01%
Gran Total	\$ 145.399.112	100,00%	152.665.240	100,00%

Cuadro 9. Exportaciones desglosadas por destino asociadas a la partida 2009—Jugos y concentrados de frutas para los exportadores estudiados. USD y kilogramos. Netas y valor porcentual.

Destino	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
ESTADOS UNIDOS	\$ 50.797.776	34,94%	33.952.127	22,24%
HOLANDA	\$ 44.053.794	30,30%	64.229.449	42,07%
BELGICA	\$ 13.133.302	9,03%	18.443.848	12,08%
ESPAÑA	\$ 12.572.386	8,65%	16.349.514	10,71%
FRANCIA	\$ 5.918.649	4,07%	6.188.535	4,05%
JAPON	\$ 5.523.544	3,80%	2.905.859	1,90%
OTROS	\$ 13.399.661	9,22%	10.595.908	6,94%
Gran Total	\$ 145.399.112	100,00%	152.665.240	100,00%

Para la partida 0811.90—Piñas, Frutas Tropicales y otros frutos sin cocer congelados, se muestran en los cuadros 10 y 11 las exportaciones desglosadas por producto y destino respectivamente. Puede observarse que el producto más importante y por un amplio margen es la piña congelada, seguida de la papaya congelada. Estados Unidos es el principal destino de exportación, con más de la mitad del volumen, seguido por Guatemala y Bélgica.

Cuadro 10. Exportaciones desglosadas por producto asociadas a la partida 0811.90—Piñas, Frutas Tropicales y otros frutos sin cocer congelados para los exportadores estudiados. USD y kilogramos. Netas y valor porcentual.

Producto	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
PIÑA CONGELADA	\$ 42.865.926	94,31%	28.484.179	94,55%
PAPAYA CONGELADA	\$ 1.583.035	3,48%	1.101.342	3,66%
FRUTAS MIXTAS CONGELADAS	\$ 724.216	1,59%	416.355	1,38%
MANGO CONGELADO	\$ 247.583	0,54%	104.473	0,35%
BANANO CONGELADO	\$ 32.428	0,07%	18.863	0,06%
Gran Total	\$ 45.453.188	100,00%	30.125.211	100,00%

Cuadro 11. Exportaciones desglosadas por destino asociadas a la partida 0811.90—Piñas, Frutas Tropicales y otros frutos sin cocer congelados para los exportadores estudiados. USD y kilogramos. Netas y valor porcentual.

Destino	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
ESTADOS UNIDOS	\$ 26.088.478	57,40%	16.287.930	54,07%
GUATEMALA	\$ 5.009.213	11,02%	3.785.250	12,57%
BELGICA	\$ 4.044.634	8,90%	2.981.290	9,90%
CHILE	\$ 2.210.108	4,86%	1.843.758	6,12%
JAPON	\$ 1.919.641	4,22%	974.974	3,24%
CANADA	\$ 1.621.604	3,57%	1.069.485	3,55%
OTROS	\$ 4.559.511	10,03%	3.182.523	10,56%
Gran Total	\$ 45.453.188	100,00%	30.125.211	100,00%

Para la partida 2007—Purés y pastas de frutas, se muestran en los cuadros 12 y 13 las exportaciones desglosadas por producto y destino respectivamente. Puede observarse que hay dos productos participando en esta partida, son el puré de banano y las compotas de frutas. Holanda y Bélgica son los dos destinos más importantes, seguidos de Polonia y República Dominicana.

Cuadro 12. Exportaciones desglosadas por producto asociadas a la partida 2007—Purés y pastas de frutas para los exportadores estudiados. USD y kilogramos. Netas y valor porcentual.

Producto	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
PURE DE BANANO	\$ 15.750.853	85,39%	27.924.632	96,21%
COMPOTA DE FRUTAS	\$ 2.693.972	14,61%	1.098.670	3,79%
Gran Total	\$ 18.444.826	100,00%	29.023.302	100,00%

Cuadro 13. Exportaciones desglosadas por destino asociadas a la partida 2007—Purés y pastas de frutas para los exportadores estudiados. USD y kilogramos. Netas y valor porcentual.

Destino	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
HOLANDA	\$ 6.291.665	34,11%	8.990.117	30,98%
BELGICA	\$ 5.610.242	30,42%	10.097.768	34,79%
POLONIA	\$ 1.448.051	7,85%	3.548.620	12,23%
REP. DOMINICANA	\$ 1.091.772	5,92%	456.429	1,57%
ESPAÑA	\$ 545.061	2,96%	1.315.061	4,53%
ITALIA	\$ 448.011	2,43%	1.080.017	3,72%
OTROS	\$ 3.010.024	16,32%	3.535.291	12,18%
Gran Total	\$ 18.444.826	100,00%	29.023.302	100,00%

Para la partida 2008.99.00.20—Las demás frutas tropicales conservadas, se muestran en los cuadros 14 y 15 las exportaciones desglosadas por producto y destino respectivamente. Puede observarse que un único producto, puré de banano, representa el 100% del valor de las exportaciones y, Holanda y Bélgica son los dos destinos principales.

Cuadro 14. Exportaciones desglosadas por producto asociadas a la partida 2008.99.00.20—Las demás frutas tropicales conservadas para los exportadores estudiados. USD y kilogramos. Netas y valor porcentual.

Producto	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
PURE DE BANANO	\$ 4.501.223	100,00%	7.587.366	100,00%
Gran Total	\$ 4.501.223	100,00%	7.587.366	100,00%

Cuadro 15. Exportaciones desglosadas por destino asociadas a la partida 2008.99.00.20—Las demás frutas tropicales conservadas para los exportadores estudiados. USD y kilogramos. Netas y valor porcentual.

Destino	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
HOLANDA	\$ 2.713.324	60,28%	4.597.254	60,59%
BELGICA	\$ 1.569.485	34,87%	2.631.112	34,68%
SUECIA	\$ 65.536	1,46%	124.000	1,63%
REINO UNIDO	\$ 47.892	1,06%	80.000	1,05%
AUSTRALIA	\$ 41.082	0,91%	60.000	0,79%
ESTADOS UNIDOS	\$ 36.901	0,82%	54.000	0,71%
OTROS	\$ 27.004	0,60%	41.000	0,54%
Gran Total	\$ 4.501.223	100,00%	7.587.366	100,00%

A continuación se presenta el análisis de los productos de exportación y los mercados destino para los principales exportadores considerados en el estudio.

5.3.1 Ticofrut S.A.

La empresa Ticofrut S.A., ubicada en Aguas Zarcas de San Carlos, Alajuela, es una empresa agroindustrial dedicada originalmente a la producción de jugo de naranja concentrado, y más recientemente también a la producción de jugo de piña concentrado y no concentrado. Como se ilustra en la figura 2, durante el 2014 el 65% de sus exportaciones, expresadas como valor FOB, correspondieron a jugo

de naranja concentrado (\$37.4 millones USD y 19,068 ton), un 20% a jugo de piña concentrado (\$11.4 millones USD y 8,516 ton) y un 15% a jugo de piña no concentrado (\$8.8 millones USD, 14,934 ton).

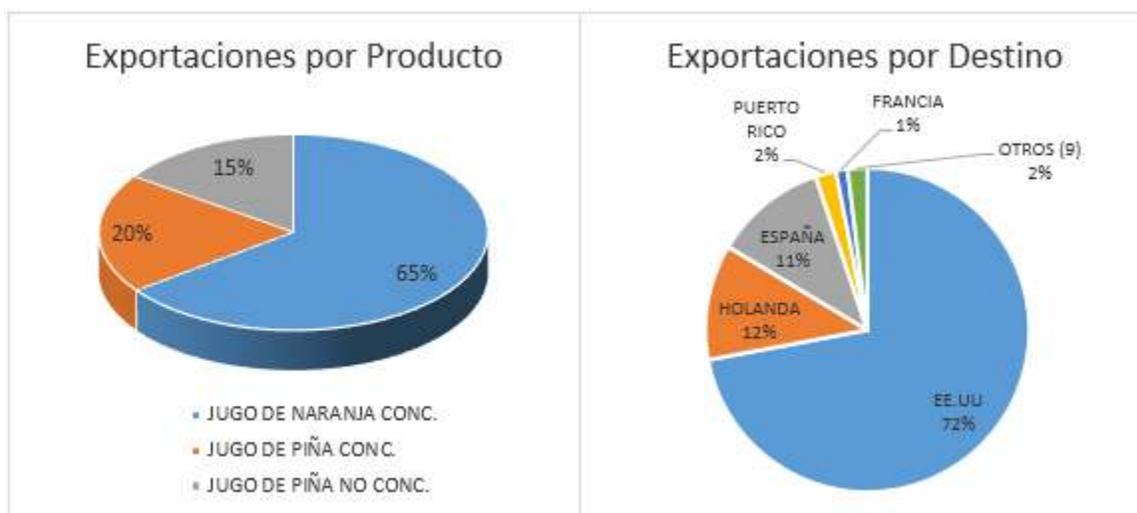


Figura 2. Distribución de las exportaciones en base al valor FOB durante el 2014 por producto y destino de Ticofrut S.A.

Su principal destino de exportación es Estados Unidos, donde colocan el 72% de sus exportaciones, seguido de Holanda (12%), España (11%), Puerto Rico (2%) y Francia (1%), lo cual suma un 98%. El restante 2% corresponde a exportaciones menores a nueve países: Jamaica, Alemania, Japón, Irlanda, China, República Dominicana, Panamá, Argelia y Rusia.

En cuanto a la combinación producto y destino, llama la atención que el 98% del jugo de naranja concentrado que produce Ticofrut S.A. se vende en Estados Unidos, mientras que en el caso del jugo de piña concentrado y no concentrado el mercado más importante es Europa con un 80% del volumen.

5.3.2 Productos Florida S.A.

La empresa Productos Florida S.A., ubicada en Barreal de Heredia, es una empresa procesadora dedicada mayoritariamente a la producción de jugo de piña concentrado y no concentrado y de puré de piña, y también, pero en cantidades muy bajas, a la producción de jugo de banano concentrado y no concentrado. Como se ilustra en la figura 3, durante el 2014 el 80% de sus exportaciones

expresadas como valor FOB, correspondieron a jugo de piña (\$25.5 millones USD y 46,000 ton), un 16% a jugo de piña concentrado (\$5.1 millones USD y 5,900 ton) y un 3% a puré de piña (\$1.1 millones USD, 988 ton). Los tres productos derivados de piña suman el 99% del volumen de las exportaciones y el restante 1% corresponde a concentrado de banano (\$0.1 millones USD y 66 ton) y jugo de banano (\$0,04 millones USD y 19 ton).

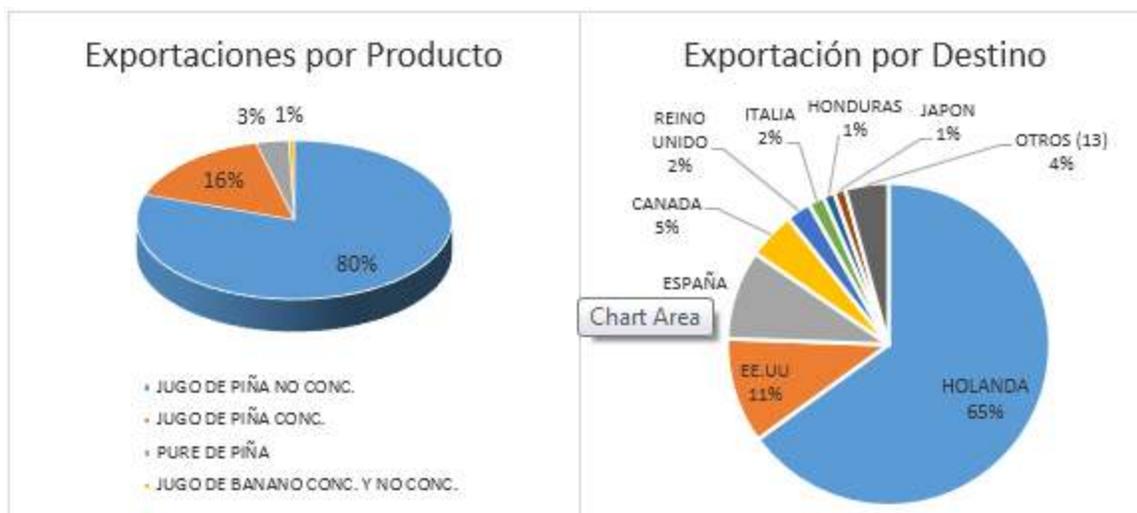


Figura 3. Distribución de las exportaciones en base al valor FOB durante el 2014 por producto y destino de Productos Florida S.A.

En el caso de Productos Florida su principal destino de exportación es Holanda, donde colocan el 65% de sus exportaciones, seguido de Estados Unidos (11%), España (9%), Canadá (5%), Reino Unido (2%), Italia (2%), Honduras (1%) y Japón (1%), lo cual suma un 94%. El restante 4% corresponde a exportaciones menores a trece países: Jamaica, Bélgica, México, El Salvador, República Dominicana, Guatemala, Polonia, Arabia Saudita, Puerto Rico, Panamá, Egipto, Francia y Chile.

En cuanto a la combinación producto y destino, para el jugo de piña no concentrado Europa es el principal mercado con un 85% del volumen de las exportaciones, pero para el jugo de piña concentrado el volumen que corresponde a Europa es un 50% y el restante 50% se distribuye entre Estados Unidos, Latinoamérica y Asia. Para el puré de piña Canadá es el principal mercado con un

55% del volumen, y en el caso de los derivados de banano, todo el producto se coloca en Japón.

5.3.3 *Fructa CR S.A.*

La empresa Fructa CR S.A., ubicada en Siquirres de Limón, es una empresa procesadora dedicada a la producción de derivados de banano y piña. Como se ilustra en la figura 4, durante el 2014 el 50% de sus exportaciones expresadas como valor FOB, correspondieron a puré de banano (\$15.6 millones USD y 24,083 ton), un 37% a jugo de piña no concentrado (\$11.7 millones USD y 19,909 ton) y un 13% a jugo de banano concentrado (\$4.2 millones USD, 2,493 ton).

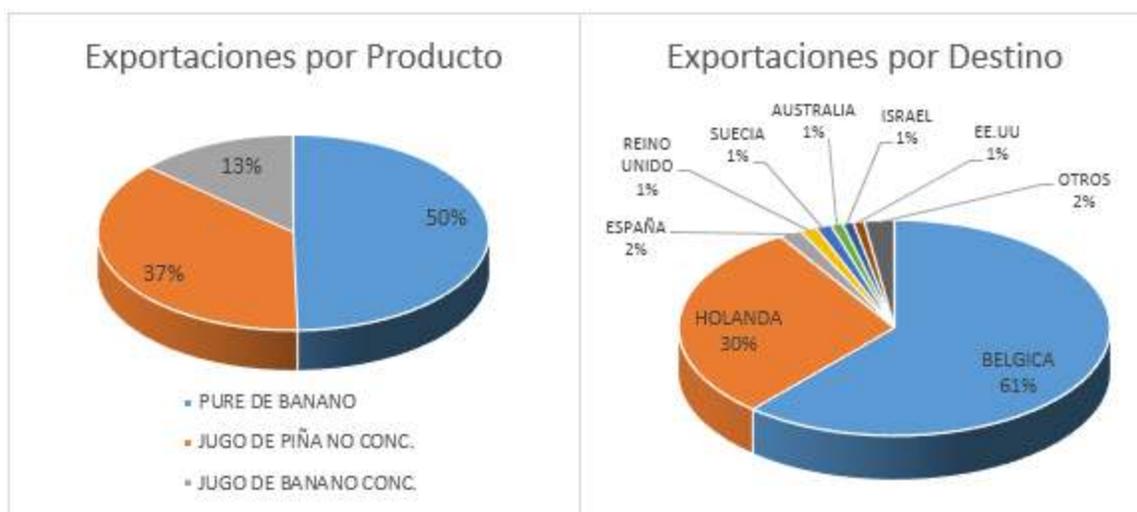


Figura 4. Distribución de las exportaciones en base al valor FOB durante el 2014 por producto y destino de Fructa CR S.A.

Su principal destino de exportación para los tres productos que comercializan es Europa, donde colocan el 97% de sus exportaciones, y en específico Bélgica donde colocan el 61%.

En cuanto a la combinación producto y destino, para el puré de banano un 47% del volumen se coloca en Holanda, otro 46% en Bélgica y el restante 7% se reparte entre nueve países. Para el jugo de piña el 80% se coloca en Bélgica, un 13% en Holanda, y el restante 7% se reparte entre 4 países. Finalmente para el jugo de banano concentrado un 67% se coloca en Bélgica y un 11% en Holanda, dejando el restante 22% repartido entre ocho países.

5.3.4 Del Oro S.A.

La empresa Del Oro S.A., ubicada en La Cruz, Guanacaste, es una empresa agroindustrial dedicada a la producción de jugos derivados de naranja y piña. Como se ilustra en la figura 5, durante el 2014 el 42% de sus exportaciones expresadas como valor FOB, correspondieron a jugo de naranja concentrado (\$10.1 millones USD y 4,631 ton), un 28% a jugo de piña no concentrado (\$6.7 millones USD y 7,574 ton), y un 15% tanto al jugo de naranja no concentrado (\$3.6 millones USD, 4,113 ton) como al jugo de piña concentrado (\$3.5 millones de USD, 1,846 ton).

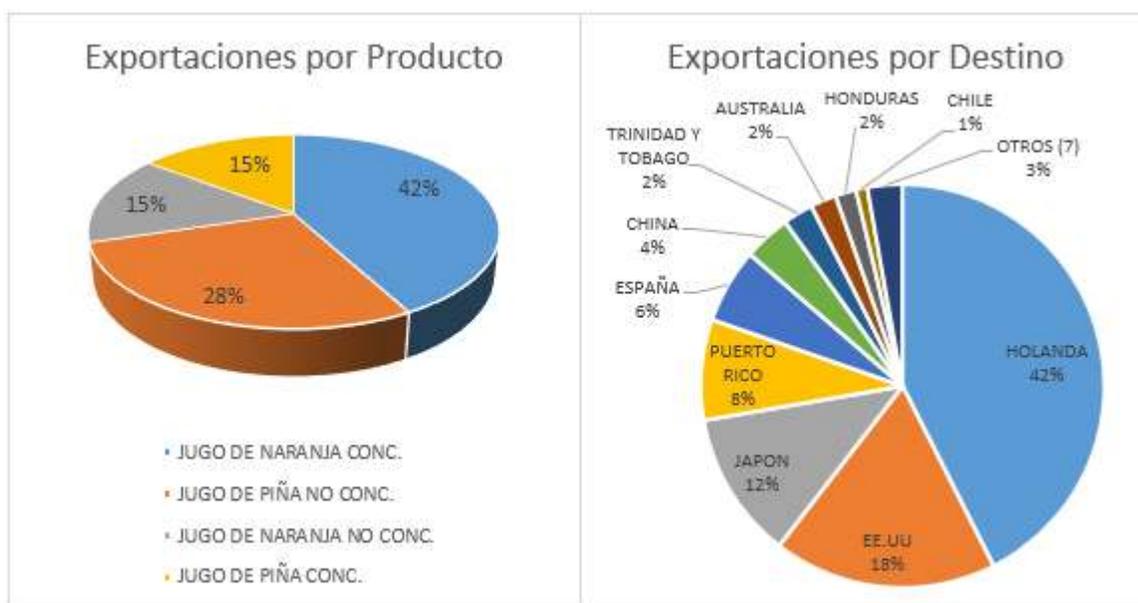


Figura 5. Distribución de las exportaciones en base al valor FOB durante el 2014 por producto y destino de Del Oro S.A.

Su principal destino de exportación es Holanda, donde colocan el 42% de sus exportaciones, seguido de Estados Unidos (18%), Japón (12%), Puerto Rico (8%), España (6%) y China (4%), lo cual suma un 90%. El restante 10% se distribuye entre once países: Trinidad y Tobago, Australia, Honduras, Chile, Canadá, el Salvador, Italia, Corea del Sur, Yemen, Taiwan y República Dominicana.

En cuanto a la combinación producto y destino, para el jugo de naranja concentrado, Estados Unidos es el principal destino con un 40% del volumen, mientras que para el jugo de naranja no concentrado el 100% de la producción se

vende en Holanda. En cuanto al jugo de piña también Holanda es el principal mercado con un 90% del volumen y para el jugo concentrado de piña es Japón el principal destino con un 50% del volumen.

5.3.5 Compañía Frutera La Paz S.A.

La empresa Compañía Frutera La Paz S.A., ubicada en Aguas Zarcas de San Carlos, Alajuela, es una empresa procesadora dedicada a la producción de frutas congeladas tales como piña y papaya. Como se ilustra en la figura 6, durante el 2014 el 98% de sus exportaciones expresadas como valor FOB, correspondieron a piña congelada (\$17.3 millones USD y 10,150 ton) y un 2% a papaya congelada (\$0,3 millones USD, 185 ton).

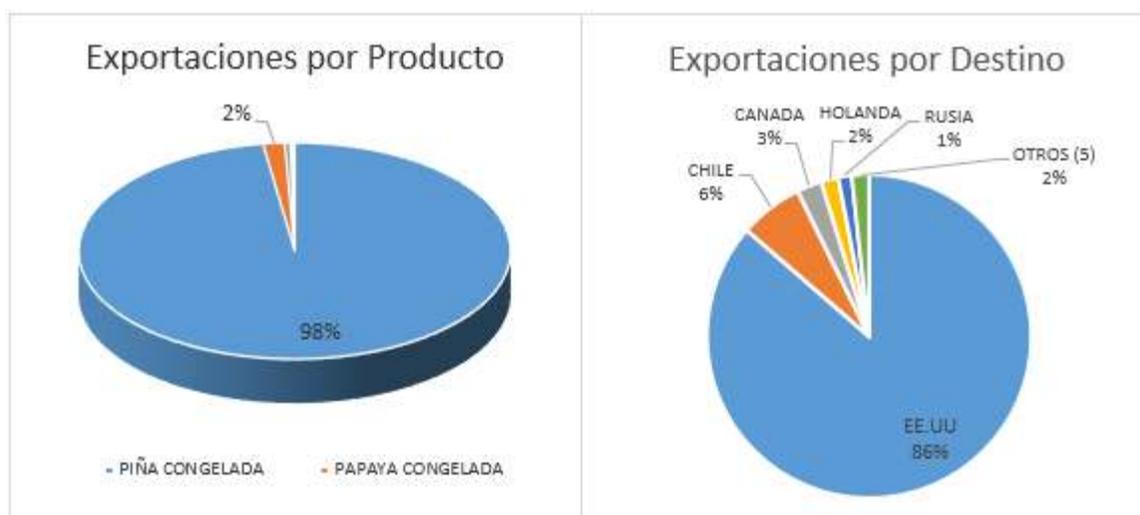


Figura 6. Distribución de las exportaciones en base al valor FOB durante el 2014 por producto y destino de Compañía Frutera La Paz S.A.

Su principal destino de exportación es Estados Unidos, donde colocan el 86% de sus exportaciones, seguido de Chile (6%), Canadá (3%), Holanda (2%) y Rusia (1%), lo cual suma un 98%. El restante 2% se reparte entre Japón, Puerto Rico, Corea del Sur, Reino Unido y Australia.

En cuanto a la combinación producto y destino, tanto para la piña congelada como para la papaya congelada, el 85% de las exportaciones se colocan en Estados Unidos y el resto del volumen se reparte entre todos los países mencionados.

5.3.6 Tropical Paradise Fruits Company S.A.

La empresa Tropical Paradise Fruits Company S.A., ubicada en Muelle de San Carlos, Alajuela, es una empresa agroindustrial dedicada exclusivamente a la producción de jugo de piña, por lo tanto como se ilustra en la figura 7, durante el 2014 el 100% de sus exportaciones correspondieron a este producto, lo cual equivale a \$16.0 millones de USD y 16,590 ton.



Figura 7. Distribución de las exportaciones en base al valor FOB durante el 2014 por producto y destino de Tropical Paradise Fruits Company S.A.

Su principal destino de exportación es Francia, donde colocan el 32% de sus exportaciones, seguido de Holanda (28%), Japón (12%), Estados Unidos (9%), España (8%), Bélgica (5%) y Líbano (4%). Además el restante 2% se exporta a otros seis países: Italia, Martinica, Canadá, Guadalupe, Israel y Reino Unido.

5.3.7 Tropifrost S.A

La empresa Tropifrost S.A., ubicada en Horquetas de Sarapiquí, Limón, es una empresa procesadora dedicada a la producción de frutas congeladas, incluyendo piña, papaya y mango. Como se ilustra en la figura 8, durante el 2014 el 76% de sus exportaciones expresadas como valor FOB, correspondieron a piña congelada (\$5.4 millones USD y 3,425 ton), un 14% a papaya congelada (\$1.0 millones USD

y 657 ton), un 8% a frutas mixtas congeladas (\$0.6 millones USD y 358 ton) y un 2% a mango congelado (\$0.2 millones USD, 71 ton).

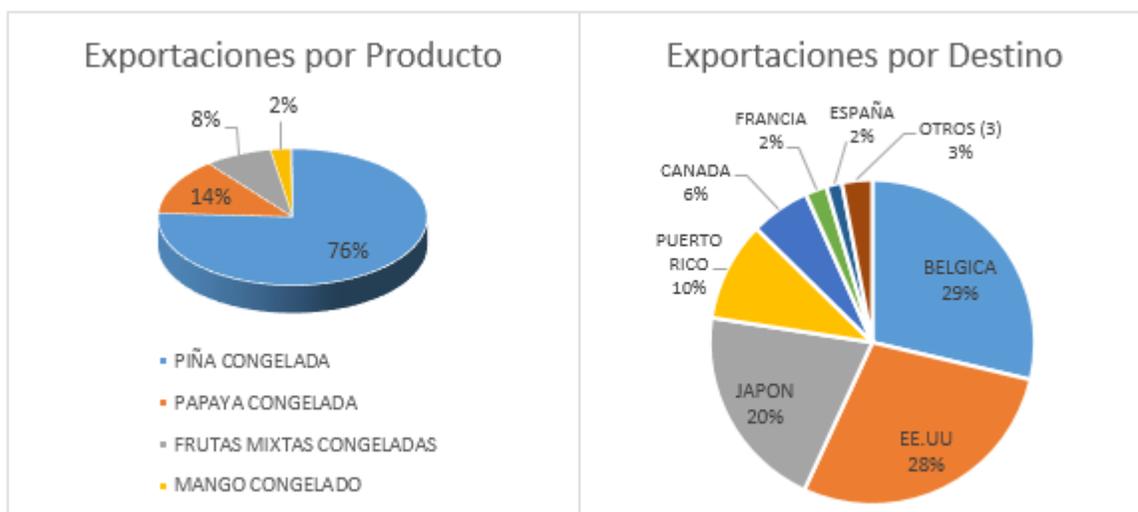


Figura 8. Distribución de las exportaciones en base al valor FOB durante el 2014 por producto y destino de Tropicfrost S.A.

Los tres principales destinos de exportación son Bélgica (29%), Estados Unidos (28%) y Japón (20%), seguido de Puerto Rico (10%), Canadá (6%), Francia y España (2% cada uno). Además el restante 3% se reparte entre Chile, Reino Unido y Rusia.

En cuanto a la combinación producto y destino, para la piña congelada entre Bélgica, Estados Unidos y Japón se totaliza el 85% de las exportaciones, mientras que para la papaya y las frutas mixtas congelada entre Estados Unidos y Puerto Rico se suma el 90% de las exportaciones.

5.3.8 Congelados y Jugos del Valle Verde S.A.

La empresa Congelados y Jugos del Valle Verde S.A., ubicada en Pital de San Carlos, Alajuela, es una empresa procesadora dedicada a la producción de piña y papaya congelada. Como se ilustra en la figura 9, durante el 2014 el 97% de sus exportaciones expresadas como valor FOB, correspondieron a piña congelada (\$6.7 millones USD y 5,263 ton) y un 3% a papaya congelada (\$0.2 millones USD y 182 ton).



Figura 9. Distribución de las exportaciones en base al valor FOB durante el 2014 por producto y destino de Congelados y Jugos del Valle Verde S.A.

Su principal destino de exportación es Estados Unidos, donde colocan el 42% de sus exportaciones, seguido de Bélgica (22%), Chile (12%), Holanda (12%), Francia y Japón (3% cada uno) y Canadá (2%), para un total del 96%. El restante 4% se reparte entre: Finlandia, Alemania, Noruega, Dinamarca y Reino Unido.

En cuanto a la combinación producto y destino, la piña congelada tiene exactamente el comportamiento detallado en la figura 9, mientras que la papaya congelada solo se vende en Estados Unidos (75%) y Bélgica (25%).

5.3.9 Deli Frost S.A.

La empresa Deli Frost S.A., ubicada en Tierra Blanca, Cartago, es una empresa procesadora dedicada únicamente a la producción de piña congelada, lo cual implica que el 100% de sus exportaciones durante el 2014 correspondieron a este producto (\$5.5 millones USD y 4,144 ton).

Como se ilustra en la figura 10, su principal destino de exportación es Guatemala, donde colocan el 91% de sus exportaciones, seguido de Francia (7%), Israel (1%) y Bélgica (1%).

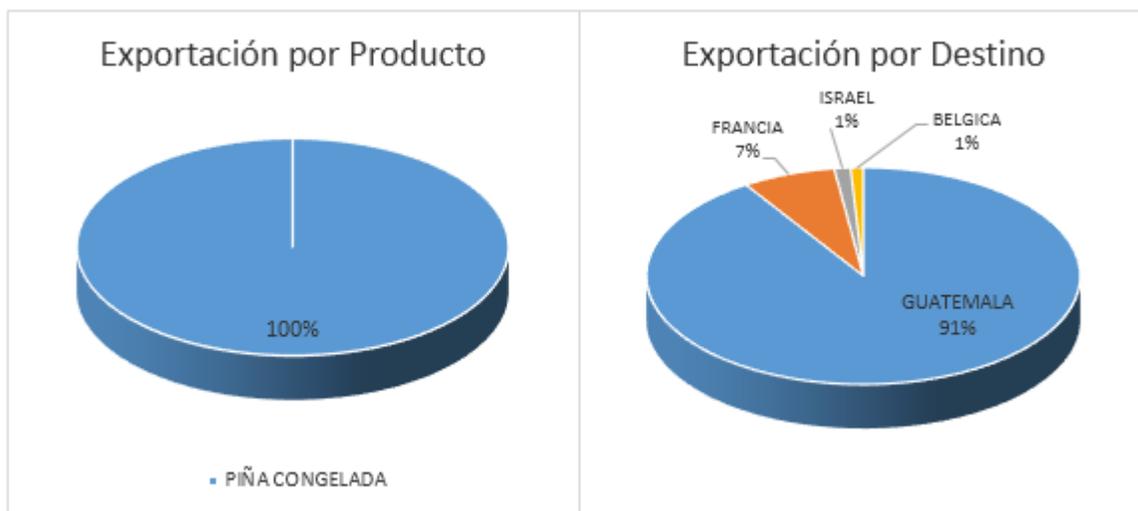


Figura 10. Distribución de las exportaciones en base al valor FOB durante el 2014 por producto y destino de Deli Frost S.A

5.3.10 Global Frozen S.A.

La empresa Global Frozen S.A., conocida por su marca comercial Global Partners, se ubica en Barreal de Heredia, y es una empresa procesadora dedicada a la producción de piña y papaya congelada. Como se ilustra en la figura 11, durante el 2014 el 97% de sus exportaciones expresadas como valor FOB, correspondieron a piña congelada (\$5.1 millones USD y 3,568 ton), un 2% a frutas mixtas congeladas (\$0.1 millones USD y 45 ton) y un 1% a papaya congelada (\$0.03 millones USD, 23 ton).

Su principal destino de exportación es Estados Unidos, donde colocan el 85% de sus exportaciones, seguido de Canadá (10%), Japón (2%) e Israel (1%) y otros tres países que combinados representan un 2%: Reino Unido, Francia y Chile.

En cuanto a la combinación producto y destino, para la piña y la papaya congeladas el comportamiento es idéntico al mostrado en la figura 11, pero en el caso de las frutas mixtas congeladas, el 100% del producto se coloca en Japón.

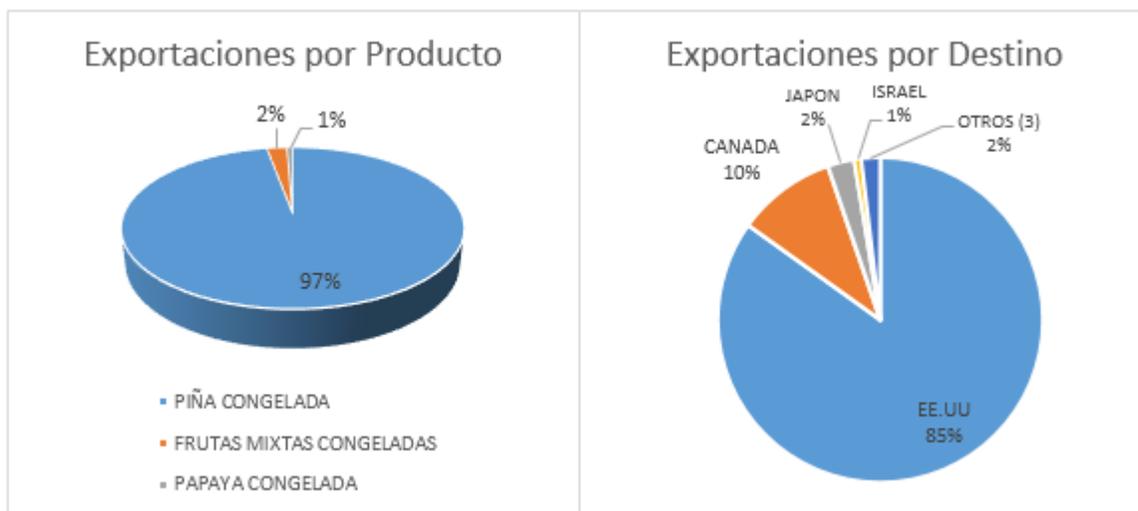


Figura 11. Distribución de las exportaciones en base al valor FOB durante el 2014 por producto y destino de Global Frozen S.A.

5.3.11 Frutilight S.A.

La empresa Frutilight S.A., ubicada en Siquirres, Limón, es una empresa procesadora dedicada totalmente a la producción de puré de banano. Como se ilustra en la figura 12, durante el 2014 el 100% de sus exportaciones correspondieron a dicho producto, lo cual equivale a \$4.6 millones USD y 11,430 ton.



Figura 12. Distribución de las exportaciones en base al valor FOB durante el 2014 por producto y destino de Frutilight S.A.

Su principal destino de exportación es Holanda, donde colocan el 36% de sus exportaciones, seguido de Polonia (31%), España (10%), Italia (10%), Estados Unidos (5%), Canadá (3%) Francia (2%) y Nueva Zelanda (1%), lo cual suma un 98%. El restante 2% se reparte entre otros seis países: Reino Unido, Australia, Alemania, Dinamarca, China y Lituania.

5.3.12 Caminos del Sol S.A.

La empresa Caminos del Sol S.A., ubicada en Cot de Cartago, es una empresa procesadora dedicada a la producción de frutas congeladas. Como se ilustra en la figura 13, durante el 2014 el 97% de sus exportaciones expresadas como valor FOB, correspondieron a piña congelada (\$2.8 millones USD y 1,921 ton) y un 3% a papaya congelada (\$0.1 millones USD y 51 ton).



Figura 13. Distribución de las exportaciones en base al valor FOB durante el 2014 por producto y destino de Caminos del Sol S.A.

Su principal destino de exportación es Estados Unidos, donde colocan el 48% de sus exportaciones, seguido de Holanda (17%), Bélgica (13%), Alemania (8%), Chile (5%), Canadá (3%) y Puerto Rico (3%), lo cual suma un 97%. El restante 3% corresponde a exportaciones menores a otros cuatro países: Noruega, Italia, Mexico y Corea del Sur.

En cuanto a la combinación producto y destino, la piña congelada que es el producto de mayor volumen, muestra exactamente el comportamiento presentado

en la figura 13, 48% Estados Unidos, 17% Holanda, 13% Bélgica y el restante 22% se reparte entre los países mencionados. Pero en el caso de la papaya congelada el total de las exportaciones se reparte entre Bélgica, Chile y Puerto Rico en proporciones del 40%, 32% y 30% respectivamente.

5.3.13 Irex de Costa Rica S.A.

La empresa Irex de Costa Rica S.A., específicamente su División de Alimentos, está ubicada en La Asunción de Belén, Heredia, y es una empresa procesadora dedicada entre otras cosas a la producción de colados o compotas de frutas. Como se ilustra en la figura 14, durante el 2014 el 100% de sus exportaciones expresadas como valor FOB, correspondieron a este tipo de producto, lo cual representa ventas por \$2.7 millones USD y 1,099 ton.

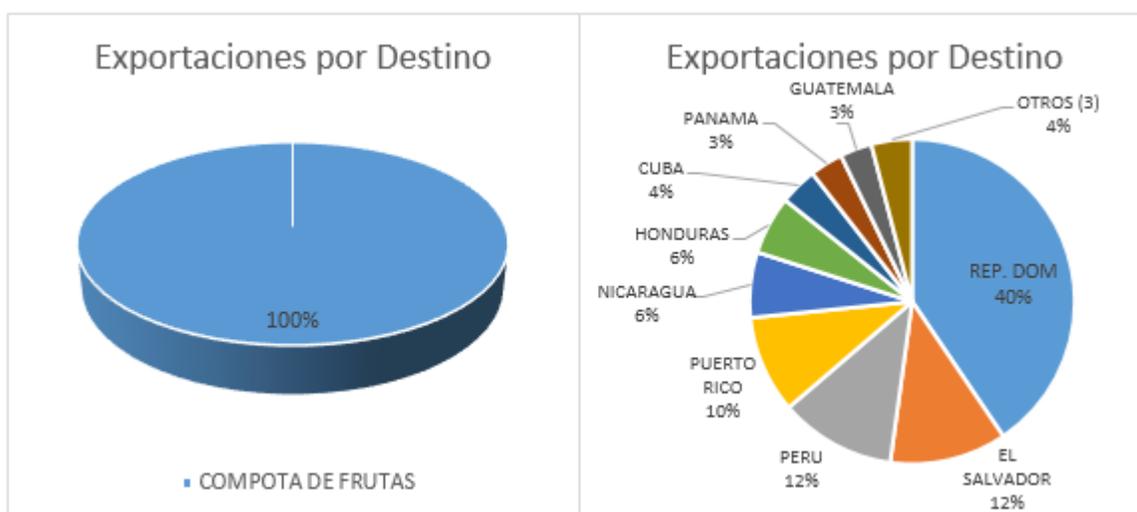


Figura 14. Distribución de las exportaciones en base al valor FOB durante el 2014 por producto y destino de Irex de Costa Rica S.A.

Exporta a un total de doce países, siendo su principal destino de exportación República Dominicana, donde colocan el 40% del volumen, seguido de El Salvador y Perú (12% cada uno), Puerto Rico (10%), Nicaragua y Honduras (6% cada uno), Cuba (4%) y Panamá y Guatemala (3% cada uno), lo cual suma 96%. El restante 4% corresponde a exportaciones menores a otros tres países: Curaçao, Colombia y Suriname.

5.4 Normas privadas sobre inocuidad de alimentos, implementadas por las principales empresas exportadoras de frutas procesadas de Costa Rica

Se realizaron las entrevistas acerca de las normas privadas sobre inocuidad de alimentos implementadas por las trece empresas identificadas como principales exportadores de frutas procesadas de Costa Rica y la información recopilada se presenta en el cuadro 16.

Se determinó que de las trece empresas estudiadas una, Global Frozen S.A., no es una empresa procesadora, sino una comercializadora, por lo tanto no cuenta con certificación HACCP, ni tampoco con certificación de alguna norma privada sobre inocuidad de alimentos, por lo tanto no resulta relevante para el presente estudio. No obstante, confirmaron que como empresa comercializadora ellos sí exigen a todas las empresas cuyos productos comercializan, que tengan una certificación de normas privadas sobre inocuidad de alimentos reconocida por GFSI.

Se determinó que todas las empresas estudiadas, excepto Global Frozen S.A. por las razones antes mencionadas, cuentan con la certificación HACCP, lo cual demuestra que actualmente es una certificación básica y fundamental para la industria alimentaria en general.

Se determinó que diez de las doce empresas estudiadas (excluyendo Global Frozen S.A. por las razones antes mencionadas), están certificadas con al menos una norma privada sobre inocuidad de alimentos, lo cual representa el 80% de los casos estudiados, dentro de esas empresas incluso se identificaron dos que están certificadas con dos normas privadas sobre inocuidad de alimentos, Congelados y Jugos del Valle Verde S.A. y Frutilight S.A. y además, para las dos empresas que actualmente no están certificadas con alguna norma privada sobre inocuidad de alimentos, Fructa CR S.A. y Delifrost S.A., se confirmó que en ambos casos están trabajando en la implementación de una norma privada y esperan certificarse durante el 2015.

Cuadro 16. Información relativa a las normas alimentarias privadas con las que están certificadas las principales empresas exportadoras de frutas procesadas en Costa Rica.

Exportador	Certificado HACCP	Certificado Norma Privada	NP Opcional/Obligatoria	NP Seleccionada/Impuesta	Norma Privada Específica	Mercados
<i>TICOFRUT</i> ¹	Si	Si	Obligatoria	Impuesta	FSSC 22000	EE.UU, Europa, Asia
<i>PRODUCTOS FLORIDA</i> ²	Si	Si	Obligatoria	Impuesta	FSSC 22000	EE.UU, Europa, Asia
<i>FRUCTA CR</i> ³	Si	No	Opcional	NA	Implementando FSSC 22000	EE.UU, Europa, Asia
<i>DEL ORO</i> ⁴	Si	Si	Obligatoria	Impuesta	FSSC 22000	EE.UU, Europa, Asia
<i>COMPAÑÍA FRUTERA LA PAZ</i> ⁵	Si	Si	Obligatoria	Impuesta	BRC	EE.UU, Europa, Asia
<i>TROPICAL PARADISE FRUITS COMPANY</i> ⁶	Si	Si	Obligatoria	Seleccionada	BRC	EE.UU, Europa, Asia
<i>TROPIFROST</i> ⁷	Si	Si	Obligatoria	Seleccionada	FSSC 22000	EE.UU, Europa, Asia
<i>CONG. Y JUGOS DEL VALLE VERDE</i> ⁸	Si	Si	Obligatoria	Seleccionada	BRC PrimusGSF	Europa-BRC EE.UU-PrimusGSF
<i>DELI FROST</i> ⁹	Si	No	Opcional	NA	Implementando BRC	Europa
<i>GLOBAL FROZEN</i> ¹⁰	NA	NA	NA	NA	NA	NA
<i>FRUTILIGHT</i> ¹¹	Si	Si	Obligatoria	Seleccionada	FSSC 22000 ISO 22000	EE.UU, Europa, Asia
<i>CAMINOS DEL SOL</i> ¹²	Si	Si	Obligatoria	Seleccionada	FSSC 22000	EE.UU, Europa
<i>IREX DE COSTA RICA</i> ¹³	Si	Si	Obligatoria	Seleccionada	FSSC 22000	Latinoamérica
Total	12	10	2/10	6/4		

1 Chaves, M. 2015. Normas privadas (entrevista). Alajuela, CR, Ticofrut S.A.

2 Valle, E. 2015. Normas privadas (entrevista). Heredia, CR, Productos Florida S.A.

3 Jones, M. 2015. Normas privadas (entrevista). Limón, CR, Fructa CR S.A.

4 Arguedas, N. 2015. Normas privadas (entrevista). Guanacaste, CR. Del Oro S.A.

5 Chioldes, A. 2015. Normas privadas (entrevista). Alajuela, CR. Compañía Frutera La Paz S.A.

6 González, V. 2015. Normas privadas (entrevista). Alajuela, CR. Tropical Paradise Fruits Co. S.A.

7 Alpizar, R. 2015. Normas privadas (entrevista). Limón, CR. Tropifrost S.A.

8 Marín, M. 2015. Normas privadas (entrevista). Alajuela, CR. Cong. y Jugos del Valle Verde S.A.

9 Wong, M. 2015. Normas privadas (entrevista). Cartago, CR. Deli Frost S.A.

10 Segura, J. 2015. Normas privadas (entrevista). Heredia, CR. Global Frozen S.A.

11 Rojas, M. 2015. Normas privadas (entrevista). Limón, CR. Frutilight S.A.

12 Montero, M. 2015. Normas privadas (entrevista). Cartago, CR. Caminos del Sol S.A.

13 Bolaños, B. 2015. Normas privadas (entrevista). Heredia, CR. Irex de Costa Rica S.A.

En cuanto a la obligatoriedad de estar certificados con alguna norma privada sobre inocuidad de alimentos, todas las empresas certificadas afirmaron que la implementación fue de carácter obligatorio, ya sea por solicitud expresa de sus clientes o por ser un requisito previo para acceder a nuevos mercados. Esa misma situación es la que están enfrentando Fructa CR S.A. y Delifrost S.A., que son las empresas que están trabajando en la implementación de una norma privada sobre inocuidad de alimento.

En cuanto a la selección de la norma privada sobre inocuidad de alimentos, de las diez empresas certificadas seis seleccionaron ellas mismas el estándar a utilizar, mientras que las restantes cuatro tuvieron que implementar la norma privada solicitada específicamente por sus principales clientes. A este respecto el comentario general de las empresas estudiadas fue que cuando los clientes son grandes y de sectores específicos, por lo general solicitan una norma privada concreta que resulte adecuada para dicho sector; pero si son clientes pequeños normalmente aceptan cualquier norma privada reconocida por GFSI.

Respecto a las normas privadas sobre inocuidad de alimentos implementadas por las empresas estudiadas, se determinó que la más utilizada es la norma FSSC 22000, con la cual se han certificado siete empresas —Ticofrut S.A., Productos Florida S.A., Del Oro S.A., Tropifrost S.A., Frutilight S.A., Caminos del Sol S.A. e Irex de Costa Rica S.A.—, y una más está en proceso de implementación —Fructa CR S.A.—. Y en segundo lugar está la norma BRC, con la cual se han certificado tres empresas —Compañía Frutera La Paz S.A., Tropical Paradise Fruits Company S.A. y Congelados y Jugos del Valle Verde S.A.—, y una más está en proceso de implementación —Delifrost S.A.—. Además se debe hacer notar que como segunda norma, Frutilight S.A. cuenta con la certificación ISO 22000, y Congelados y Jugos del Valle Verde S.A. cuenta con la certificación PrimusGFS.

Ahora bien, si analizamos las normas privadas sobre inocuidad de alimentos implementadas por las empresas estudiadas en función del tipo de producto, encontramos que de las siete empresas que participan en las partidas de 2009, 2007 y 2008, que incluyen básicamente jugos, concentrados y purés de frutas,

seis están certificadas con la norma FSSC 22000, son: Ticofrut S.A., Productos Flórida S.A., Fructa CR S.A., Del Oro S.A., Frutilight S.A. e Irex de Costa Rica S.A. La única excepción es Tropical Paradise Fruits Company que está certificada con la norma BRC, pero aun así es posible identificar una clara tendencia hacia el uso de la norma FSSC 22000 para este tipo de productos. En el caso de la partida 0811.90 que incluye las frutas congeladas, la tendencia no es tan clara, ya que hay cinco empresas involucradas, de las cuales tres cuentan con la certificación BRC —Compañía Frutera La Paz S.A., Congelados y Jugos del Valle Verde S.A., (que también tiene PrimusGSF), y Delifrost S.A.(que está en proceso de implementación)—, y dos cuentan con FSSC 22000 —Tropifrost S.A. y Caminos del Sol S.A—. En este caso es posible afirmar que para este tipo de productos pueden utilizarse satisfactoriamente las normas BRC, FSSC 22000 y Primus GFS.

Finalmente, en cuanto a los mercados en los cuales son aceptadas las normas privadas sobre inocuidad de alimentos implementadas por los principales exportadores de frutas procesadas, se determinó que FSSCC 22000 es ampliamente reconocida a nivel mundial, permitiendo acceder a todos los mercados en general. BRC también es reconocida en todos los mercados pero es más relevante en el mercado europeo. Primus GFS es reconocida sobre todo en Estado Unidos y Canadá, aunque comienza a tener mayor relevancia entre las empresas de productos frescos y/o mínimamente procesados, ya que ese es su ámbito de aplicación exclusivo. E ISO 22000 aunque se reconoce como una norma internacional ampliamente aceptada, no es favorita ya que las empresas encuentran su formato muy complejo.

6 Conclusiones

- Las normas FSSC 22000, BRC, Primus GFS e ISO 22000, son las normas privadas sobre inocuidad de alimentos implementadas por las principales empresas exportadoras de frutas procesadas de Costa Rica, para acceder a los mercados internacionales.
- La norma privada sobre inocuidad de alimentos, implementada por las principales empresas costarricenses exportadoras de jugos, concentrados y purés de frutas, es la FSSC 22000; mientras que las principales empresas exportadoras de frutas congeladas han implementado las normas BRC y FSSC 22000.
- Las normas FSSC 22000 y BRC, son ampliamente reconocidas a nivel mundial, y las principales empresas costarricenses exportadoras de frutas procesadas las utilizan principalmente para acceder a los mercados de Estados Unidos, Europa y Asia.
- Para las principales empresas costarricenses exportadoras de frutas procesadas, aunque formalmente no son normas estatales vinculantes sino normas privadas formalmente voluntarias, resulta materialmente obligatorio estar certificados con alguna norma privada sobre inocuidad de alimentos para tener acceso a los mercados internacionales.

7 Recomendaciones

- Dado que se ha logrado concluir que existe un carácter de obligatoriedad asociado a las certificaciones de normas privadas sobre inocuidad de alimentos, sería recomendable profundizar en la investigación de dos aspectos relevantes: las dificultades técnicas y/o administrativas del proceso de implementación, y los costos asociados a la implementación y el mantenimiento de la certificación.

8 Bibliografía

- Arguedas, I., Calderón, J.C., Céspedes, E., Chacón, M., López, K., Medaglia, C., Mora, E., y Vargas, F. (2014). Estadísticas de comercio exterior de Costa Rica, 2013. San José, CR, PROCOMER. 257 p.
- Azzule Systems (2015). PrimusGFS: A global food safety initiative scheme (en línea). California. Consultado 21 mar. 2015. Disponible en: <http://www.primusgfs.com/>
- BRC (British Retail Consortium, UK) (2014). BRC Global Standards (en línea). London. Consultado 21 mar. 2015. Disponible en: <http://www.brcglobalstandards.com/>
- Codex Alimentarius (Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius, IT). (2014). Base de datos de las normas oficiales del Codex Alimentarius (en línea). Roma. Consultado 11 ene. 2015. Disponible en: http://www.codexalimentarius.org/standards/list-standards/es/?no_cache=1
- FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, IT); OMS (Organización Mundial de la Salud, CH). (2006). Qué es el Codex Alimentarios. 3 ed. Roma: FAO. 41 p.
- FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, IT); OMS (Organización Mundial de la Salud, CH). (2013). Comisión del Codex Alimentarios: Manual de procedimientos. 21 ed. Roma: FAO. 217 p.
- Foundation for Food Safety Certification (2015a). Legal status of FSSC 22000 (en línea). Gorinchem, NL. Consultado el 28 ene. 2015. Disponible en <http://www.fssc22000.com/documents/pdf/legal-status/legal-status.pdf>
- Foundation for Food Safety Certification (2015b). Flyer FSSC 22000 (en línea). Gorinchem, NL. Consultado el 28 ene. 2015. Disponible en http://www.fssc22000.com/documents/pdf/flyers/flyer-fssc22000_espanol.pdf
- Fulponi, L. (2006). Private voluntary standards in the food system: the perspective of major food retailers in OECD countries. *Food Policy*,31(1): 1-13.
- GFSI (Global Food Safety Initiative, FR) (2015). What is GFSI, history, structure, benefits (en línea). París. Consultado 21 mar. 2015. Disponible en: <http://www.mygfsi.com/about-us/about-gfsi/what-is-gfsi.html>
- Henson, S. y Hooker, N. (2001). Private sector management of food safety: Public regulation and the role of private controls. *International Food and Agribusiness Management Review*, 4(2001): 7-17.

Henson, S. y Reardon, T. (2005). Private agri-food standards: Implications for food policy and the agri-food system. *Food Policy*, 30(3): 241-253.

Henson, S. y Humphrey, J. (2009). Los efectos de las normas privadas relativas a la inocuidad alimentaria en la cadena alimentaria y en los procesos normativos públicos. Roma: FAO/OMS. 59 p.

ISO (International Organization for Standardization, CH). (2015a). ISO 22000 Food Safety Management (en línea). Ginebra. Consultado 3 mar. 2015. Disponible en: <http://www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso22000.htm>

ISO (International Organization for Standardization, CH). (2015b). ISO/TC 34/SC 17 Management systems for food safety (en línea). Ginebra. Consultado 3 mar. 2015. Disponible en: http://www.iso.org/iso/home/standards_development/list_of_iso_technical_committees/tc34sc17home.htm

IFS (International Featured Standards, DE) (2014). IFS Food Versión 6 (en línea). Berlín. Consultado el 21 feb. 2015. Disponible en: <http://www.ifs-certification.com/index.php/es/ifs-certified-companies-es/document-download/download-standards?target=1686>

ITC (International Trade Center, CH). (2015a). Food Safety System Certification 22000 - FSSC22000 (en línea). Ginebra. Consultado el 21 mar. 2015. Disponible en: http://search.standardsmap.org/assets/media/FoodSafetySystemCertification22000/English/AtAGlance_EN.pdf

ITC (International Trade Center, CH). (2015b). Safe Quality Food Program - SQF (en línea). Ginebra. Consultado el 21 mar. 2015. Disponible en: http://search.standardsmap.org/assets/media/SafeQualityFoodProgramSQF/English/AtAGlance_EN.pdf

ITC (International Trade Center, CH). (2015c). International Featured Standards - IFS Food (en línea). Ginebra. Consultado el 21 mar. 2015. Disponible en: http://search.standardsmap.org/assets/media/IFSFoodVersion6/English/AtAGlance_EN.pdf

ITC (International Trade Center, CH). (2015d). BRC Global Standards - Food (en línea). Ginebra. Consultado el 21 mar. 2015. Disponible en: http://search.standardsmap.org/assets/media/BRCGlobalStandardsFood/English/AtAGlance_EN.pdf

- ITC (International Trade Center, CH). (2015e). PrimusGFS (en línea). Ginebra. Consultado 21 mar. 2015. Disponible en: http://search.standardsmap.org/assets/media/PrimusGFS/English/AtAGlance_EN.pdf
- Liu, P. (2009). Private standards in international trade: Issues, opportunities and long-term prospects. En Sarris, A. y Morrison, J. eds. The evolving structure of world agricultural trade: Implication for trade policy and trade agreements. Roma: FAO. p. 205-235.
- Nollfin Trade (2015). Penta Transaction: Estadísticas de comercio exterior (en línea). Montevideo. Consultado 28 feb. 2015. Disponible en: http://www.v4.penta-transaction.com/telematica_v4
- OMC (Organización Mundial del Comercio, CH). (2007). Las normas privadas y el acuerdo MSF: Nota de la Secretaría, G/SPS/GEN/746. Ginebra: Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias. 9 p.
- OMC (Organización Mundial del Comercio, CH). (2011a). Entender la OMC. 5 ed. Ginebra. 112 p.
- OMC (Organización Mundial del Comercio, CH). (2011b). Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias: Decisiones y documentos importantes. Ginebra. 194 p.
- OMC (Organización Mundial del Comercio, CH). (2014). Informe Anual 2014. Ginebra. 151 p.
- OMC (Organización Mundial del Comercio, CH). (2015). Acuerdo de Marrakech: Anexo 1A Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT de 1947) (en línea). Ginebra. Consultado 17 dic. 2014. Disponible en https://www.wto.org/spanish/docs_s/legal_s/gatt47.pdf
- Oyarzún, MT. y Tartanac F. (2002). Estudio sobre los principales tipos de sellos de calidad en alimentos a nivel mundial: Estado actual y perspectivas de los sellos de calidad en productos alimenticios de la agroindustria rural en América Latina. Santiago: FAO. 97 p.
- Robach, M. (2010). La visión del sector privado respecto a las normas privadas: Algunos enfoques que pueden ayudar a reducir los conflictos actuales y futuros entre las normas públicas y privadas (en línea). París, OIE. Consultado 24 ene. 2015. Disponible en http://www.oie.int/fileadmin/Home/eng/Publications_%26_Documentation/docs/pdf/TT/2010_015-021_Robach_E.pdf
- Sáez, FF. (2009). Repercusiones de las normas privadas en el comercio agroalimentario. *Revista del CEI*, 14: 93-116.

- SQF Institute (Safe Quality Food Institute, US). (2014). Código SQF: Edición 7.2. (en línea). Virginia. Consultado el 21 feb. 2015. Disponible en: http://www.sqfi.com/wp-content/uploads/SQF-Code_Ed-7-2-SPANISH-LA-Edited_Oct-3-14.pdf
- SQF Institute (Safe Quality Food Institute, US). (2015). Acerca de SQF: historia, objetivos, misión, visión(en línea). Virginia. Consultado el 21 feb. 2015. Disponible en: <http://es.sqfi.com/about-sqf/>
- Surak, JG., y Chambers, AF. (2010). Moving forward with ISO 22000. Food Safety Magazine (en línea). Glendale, CA. Consultado el 3 mar. 2015. Disponible en: <http://www.foodsafetymagazine.com/magazine-archive1/december-2010january-2011/moving-forward-with-iso-22000/>
- Trienekens, J. y Zuurbier, P. (2007). Quality and safety standards in the food industry, developments and challenges. International Journal of Production Economics, 113 (2008): 107-133
- World Bank. (2005). Food safety and agricultural health standards: Challenges and opportunities for developing country exports (en línea). Washington D.C. Consultado 17 ene. 2015. Disponible en http://siteresources.worldbank.org/INTRANETTRADE/Resources/Topics/Standards/standards_challenges_synthesisreport.pdf

9 Artículo Científico

Normas privadas sobre inocuidad de alimentos implementadas por las principales empresas exportadoras de frutas procesadas de Costa Rica para acceder a mercados internacionales

Claudia Valentinuzzi Núñez
 Universidad para la Cooperación Internacional (UCI)
 Estudiante de Maestría en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos
 125 metros este de PAYCA, Tibás
 San José, Costa Rica
 Correo-e: claudiavalentinuzzi@gmail.com

***Abstract.** The present situation of double regulation about food safety significantly affects the fruits processing companies, which have had to implement private standards to access international markets. The present study was carried out in order to identify which food safety standards have been implemented by fruit processing companies, what reasons motivated their implementation, and whether if they were mandatory. Interviews were conducted with the leading exporters of processed fruits. It was determined that all studied companies are certified or will be certified soon and it has been a mandatory requirement to access markets for all study cases. It was determined that FSSC 22000 scheme is the most widely used when it comes to products like juices, concentrates and fruit puree, while BRC and FSSC 22000 were been used in frozen fruits. **Palabras claves:** normas, privadas, inocuidad, frutas. **Keywords:** private, standards, food safet, fruits.*

1 Introducción

Las industrias alimentarias participantes en el comercio internacional actualmente operan bajo un marco de doble normativa en lo relativo a los sistemas de gestión de inocuidad de alimentos (Sáez, 2009), pues deben cumplir tanto las normas oficiales que son obligatorias, como las normas privadas que pese a ser voluntarias por definición, en la práctica comercial resultan materialmente obligatorias, lo cual constituye un obstáculo para acceder a los mercados de exportación (Fulponi, 2006), y ante esa realidad es el comercio de frutas frescas y procesadas el que despierta mayores preocupaciones (Sáez, 2009).

En Costa Rica en 2013 las empresas exportadoras de frutas procesadas fueron responsables del 22,8% del valor total de las exportaciones del sector alimentario, lo cual es remarcable en términos relativos, y aunado a esto tenemos que las empresas responsables de dichas exportaciones, colocan en el exterior entre el 90% y 100% de su producción, por lo tanto dependen ampliamente del comercio internacional y, al mismo tiempo se ven afectadas por la situación de doble reglamentación antes descrita.

Por tanto, se considera relevante identificar las normas privadas sobre inocuidad de alimentos, implementadas por los principales exportadores de

frutas procesadas de Costa Rica, estableciendo cuáles son las más utilizadas en función del producto de exportación y del mercado destino, así como también determinar la obligatoriedad de estar certificados con alguna norma privada para tener acceso a los mercados internacionales.

2 Materiales y métodos

2.1 Población

Para establecer las empresas a tomar en cuenta en el estudio, primero se identificaron las principales partidas de exportación asociadas a frutas procesadas, considerando las estadísticas de comercio exterior de Costa Rica 2013 de PROCOMER (Arguedas et al., 2014). Luego se utilizó la base de datos Penta Transaction Estadísticas de Comercio Exterior Online para hacer una búsqueda de todas las exportaciones realizadas en 2014 bajo las partidas identificadas, la cual se analizó para determinar las principales empresas exportadoras por partida y, para cada una de ellas los principales productos de exportación y mercados destino. El criterio de selección de las empresas a considerar fue que debían estar dentro del grupo de empresas responsables del 95% del valor FOB de las exportaciones correspondiente a cada partida y, debían ser empresas nacionales.

2.2 Diseño

Se utilizó el método de estudio de casos, mediante la realización de una entrevista directa al responsable del departamento de calidad de las empresas seleccionadas, en la cual se indagó si la empresa estaba certificada con alguna norma alimentaria privada, y en caso afirmativo se determinó cuál norma privada correspondía, si la implementación fue opcional u obligatoria, y si fue seleccionada por la empresa o solicitada específicamente por los clientes. La información recopilada se analizó para establecer patrones y/o tendencias que puedan servir de referencia para otras empresas, ya sea por tipo de producto o por mercado destino.

3 Resultados

Las principales partidas asociadas a exportaciones de frutas procesadas en Costa Rica durante el 2014 fueron: 2009—Jugos y concentrados de frutas, 0811.90—Piñas, Frutas Tropicales y otros frutos sin cocer congelados, 2007—Purés y pastas de frutas, y 2008.99.00.20—Las demás frutas tropicales conservada. En el cuadro 1 se muestra para cada partida las principales empresas exportadoras y los productos comercializados.

Cuadro 1. Exportadores y productos según principales partidas asociadas a exportaciones de frutas procesadas.

Partida	Exportador	Productos
2009—Jugos y concentrados de frutas	Ticofrut Productos Florida Fructa CR Del Oro Tropical Paradise Fruits Co	Jugo de piña Jugo de naranja Conc de naranja Conc de piña
0811.90—Piña, frutas tropicales y otros frutos sin cocer congelados	Cia Frutera La Paz Tropifrost Congelados Valle Verde Deli Frost Global Frozen*	Piña congelada Papaya congelada
2007—Purés y pastas de frutas	Fructa CR Frutilight Irex de Costa Rica	Puré de banano Compotas de frutas
2008.99.00.20—Las demás frutas tropicales conservada	Fructa CR	Puré de banano

* Esta empresa es solo comercializadora y no procesadora, por lo tanto no se incluyó en el análisis de normas privadas.

Las normas privadas sobre inocuidad de alimentos implementadas por las empresas estudiadas son: FSSC 22000, BRC, PrimusGFS e ISO 22000. En el cuadro 2 se muestran los resultados de la entrevista realizada a cada una de las empresas estudiadas.

4 Discusión

Se determinó que diez de las doce empresas estudiadas están certificadas con al menos una norma privada sobre inocuidad de alimentos. Incluso dos empresas, Congelados y Jugos del Valle Verde S.A. y Frutilight S.A., cuentan con dos certificaciones. Además las dos empresas que actualmente no están certificadas, Fructa CR S.A. y Delifrost S.A., ya

están trabajando en la implementación de una norma privada y esperan certificarse durante el 2015.

En cuanto a la obligatoriedad de estar certificados con alguna norma privada sobre inocuidad de alimentos, todas las empresas certificadas afirmaron que la implementación fue de carácter obligatorio, ya sea por solicitud expresa de sus clientes o por ser un requisito previo para acceder a nuevos mercados. Esa misma situación es la que están enfrentando Fructa CR S.A. y Delifrost S.A., que son las empresas que se certificarán durante 2015.

En cuanto a la selección de la norma privada sobre inocuidad de alimentos, de las diez empresas certificadas seis seleccionaron ellas mismas el estándar a utilizar, mientras que las restantes cuatro tuvieron que implementar la norma privada solicitada específicamente por sus principales clientes. A este respecto el comentario general de las empresas estudiadas fue que cuando los clientes son grandes y de sectores específicos, por lo general solicitan una norma privada concreta que resulte adecuada para dicho sector; pero si son clientes pequeños normalmente aceptan cualquier norma privada reconocida por GFSI.

Respecto a las normas privadas sobre inocuidad de alimentos implementadas por las empresas estudiadas, se determinó que la más utilizada es la norma FSSC 22000, con la cual se han certificado siete empresas —Ticofrut S.A., Productos Florida S.A., Del Oro S.A., Tropifrost S.A., Frutilight S.A., Caminos del Sol S.A. e Irex de Costa Rica S.A.—, y una más está en proceso de implementación —Fructa CR S.A.—. Y en segundo lugar está la norma BRC, con la cual se han certificado tres empresas —Compañía Frutera La Paz S.A., Tropical Paradise Fruits Company S.A. y Congelados y Jugos del Valle Verde S.A.—, y una más está en proceso de implementación —Delifrost S.A.—. Además se debe hacer notar que como segunda norma, Frutilight S.A. cuenta con la certificación ISO 22000, y Congelados y Jugos del Valle Verde S.A. cuenta con la certificación PrimusGFS.

Ahora bien, si analizamos las normas privadas sobre inocuidad de alimentos implementadas por las empresas estudiadas en función del tipo de producto, encontramos que de las siete empresas que participan en las partidas de 2009, 2007 y 2008, que incluyen básicamente jugos, concentrados y purés de frutas, seis están certificadas con la norma FSSC 22000, son: Ticofrut S.A., Productos Florida S.A., Fructa CR S.A., Del Oro S.A., Frutilight S.A. e Irex de Costa Rica S.A. La única excepción es Tropical Paradise Fruits Company que está certificada con la norma BRC, pero aun así es posible identificar una clara tendencia hacia el uso de la norma FSSC 22000 para este tipo de productos. En el caso de la partida 0811.90 que incluye las frutas congeladas, la tendencia no es tan clara, ya que hay cinco empresas involucradas, de las cuales tres cuentan con la certificación BRC —Compañía Frutera La Paz S.A.,

Congelados y Jugos del Valle Verde S.A., (que también tiene PrimusGSF), y Delifrost S.A. (que está en proceso de implementación)—, y dos cuentan con FSSC 22000 —Tropifros S.A. y Caminos del Sol S.A.—. En este caso es posible afirmar que para este tipo de productos pueden utilizarse satisfactoriamente las normas BRC, FSSC 22000 y PrimusGFS.

Finalmente, en cuanto a los mercados en los cuales son aceptadas las normas privadas sobre inocuidad de alimentos implementadas por los principales exportadores de frutas procesadas, se determinó que FSSCC 22000 es ampliamente reconocida a nivel

mundial, permitiendo acceder a todos los mercados en general. BRC también es reconocida en todos los mercados pero es más relevante en el mercado europeo. PrimusGFS es reconocida sobre todo en Estado Unidos y Canadá, aunque comienza a tener mayor relevancia entre las empresas de productos frescos y/o mínimamente procesados, ya que ese es su ámbito de aplicación exclusivo. ISO 22000 aunque se reconoce como una norma internacional ampliamente aceptada, no es favorita ya que las empresas encuentran su formato muy complejo.

Cuadro 2. Información relativa a las normas alimentarias privadas con las que están certificadas las principales empresas exportadoras de frutas procesadas en Costa Rica.

Exportador	Certificado HACCP	Certificado Norma Privada	NP Opcional/Obligatoria	NP Seleccionada/Impuesta	Norma Privada Específica	Mercados
TICOFRUT	Si	Si	Obligatoria	Impuesta	FSSC 22000	EE.UU, Europa, Asia
PRODUCTOS FLORIDA	Si	Si	Obligatoria	Impuesta	FSSC 22000	EE.UU, Europa, Asia
FRUCTA CR	Si	No	Opcional	NA	Implementando FSSC 22000	EE.UU, Europa, Asia
DEL ORO	Si	Si	Obligatoria	Impuesta	FSSC 22000	EE.UU, Europa, Asia
COMPAÑIA FRUTERA LA PAZ	Si	Si	Obligatoria	Impuesta	BRC	EE.UU, Europa, Asia
TROPICAL PARADISE FRUITS COMPANY	Si	Si	Obligatoria	Seleccionada	BRC	EE.UU, Europa, Asia
TROPIFROST	Si	Si	Obligatoria	Seleccionada	FSSC 22000	EE.UU, Europa, Asia
CONG. Y JUGOS DEL VALLE VERDE	Si	Si	Obligatoria	Seleccionada	BRC PrimusGSF	Europa-BRC EE.UU-PrimusGFS
DELI FROST	Si	No	Opcional	NA	Implementando BRC	Europa
GLOBAL FROZEN	NA	NA	NA	NA	NA	NA
FRUTILIGHT	Si	Si	Obligatoria	Seleccionada	FSSC 22000 ISO 22000	EE.UU, Europa, Asia
CAMINOS DEL SOL	Si	Si	Obligatoria	Seleccionada	FSSC 22000	EE.UU, Europa

5 Referencias

- [1] Arguedas, I., Calderón, JC., Céspedes, E., Chacón, M., López, K., Medaglia, C., Mora, E., y Vargas, F. (2014). Estadísticas de comercio exterior de Costa Rica, 2013. San José, CR, PROCOMER. 257 p.
- [2] Fulponi, L. (2006). Private voluntary standards in the food system: the perspective of major food retailers in OECD countries. *Food Policy*, 31(1): 1-13.
- [3] Nollfin Trade (2015). Penta Transaction: Estadísticas de comercio exterior (en línea). Montevideo. Consultado 28 feb. 2015. Disponible en: http://www.v4.penta-transaction.com/telematica_v4
- [4] Sáez, FF. (2009). Repercusiones de las normas privadas en el comercio agroalimentario. *Revista del CEI*, 14: 93-116.
- [5] Chaves, M. 2015. Normas privadas (entrevista). Alajuela, CR, Ticofrut S.A.
- [6] Valle, E. 2015. Normas privadas (entrevista). Heredia, CR, Productos Florida S.A
- [7] Jones, M. 2015. Normas privadas (entrevista). Limón, CR, Fructa CR S.A
- [8] Arguedas, N. 2015. Normas privadas (entrevista). Guanacaste, CR. Del Oro S.A.

- [9] Chioldes, A. 2015. Normas privadas (entrevista). Alajuela, CR. Compañía Frutera La Paz S.A.
- [10] González, V. 2015. Normas privadas (entrevista). Alajuela, CR. Tropical Paradise Fruits Company S.A.
- [11] Alpízar, R. 2015. Normas privadas (entrevista). Limón, CR. Tropifrost S.A.
- [12] Marín, M. 2015. Normas privadas (entrevista). Alajuela, CR. Cong. y Jugos del Valle Verde S.A.
- [13] Wong, M. 2015. Normas privadas (entrevista). Cartago, CR. Deli Frost S.A.
- [14] Segura, J. 2015. Normas privadas (entrevista). Heredia, CR. Global Frozen S.A.
- [15] Rojas, M. 2015. Normas privadas (entrevista). Limón, CR. Frutilight S.A.
- [16] Montero, M. 2015. Normas privadas (entrevista). Cartago, CR. Caminos del Sol S.A.
- [17] Bolaños, B. 2015. Normas privadas (entrevista). Heredia, CR. Irex de Costa Rica S.A.

10 Anexos

Anexo 1 Acta (Charter) del proyecto final de graduación (PFG)

Nombre y apellidos: Claudia María Valentinuzzi Núñez

Lugar de residencia: San José, Costa Rica

Institución: Kerry

Cargo / puesto: Gerente de Ventas

Información principal y autorización del PFG	
Fecha: 21 de sep. de 14	Nombre del proyecto: Normas privadas sobre inocuidad alimentaria implementadas por las principales empresas exportadoras de frutas procesadas de Costa Rica para acceder a mercados internacionales.
Fecha de inicio del proyecto: Noviembre de 2014	Fecha tentativa de finalización: Marzo de 2015
Tipo de PFG TESINA	
Objetivos del proyecto:	
<p>OBJETIVO GENERAL Conocer las regulaciones y normas de acreditación relativas a la inocuidad de alimentos, que cumplen las principales empresas costarricenses exportadoras de frutas procesadas, para acceder a mercados internacionales.</p> <p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Listar las regulaciones de acatamiento obligatorio relativas a la inocuidad de alimentos, que cumplen las principales empresas costarricenses exportadoras de frutas procesadas, en función del tipo de producto y del mercado final. 2. Identificar las normas de acreditación de acatamiento voluntario relativas a la inocuidad de alimentos, que cumplen las principales empresas costarricenses exportadoras de frutas procesadas, en función del mercado final. 3. Determinar el nivel en que la continuidad de los negocios de las principales empresas costarricenses exportadoras de frutas procesadas, dependen de las acreditaciones con que cuentan. 	
Justificación del proyecto:	
<p>El desarrollo de la economía costarricense depende en gran medida de las exportaciones, y dentro del sector exportador el alimentario es uno de los de mayor crecimiento y diversificación, convirtiéndose en un motor de desarrollo económico y social. Particularmente el sector procesador de frutas y vegetales es uno de los de mayor</p>	

importancia, no solo por su valor económico, sino también porque permite la integración productiva desde el campo agrícola hasta la industria alimentaria, lo cual magnifica su impacto social. Esto aunado a que Costa Rica es un país con condiciones propicias para el cultivo de gran diversidad de frutas y vegetales, hacen que el potencial de industrialización y exportación de frutas y vegetales procesados, sean interesantes como elemento de desarrollo económico y de ahí la importancia que recientemente ha cobrado su desarrollo y promoción. (Hidalgo *et al*, 2009).

La producción y exportación de frutas y vegetales procesados, al ser parte del sector alimentario, se encuentran sujetas a las exigencias en materia de calidad e inocuidad de alimentos, establecidas por gobiernos y por consumidores. Esto en la práctica se resume en el cumplimiento de regulaciones de observancia obligatoria, y en el acatamiento voluntario de normativa de acreditación privada que es solicitada como requisito de validación de calidad por los compradores y consumidores en diferentes mercados. (Larach, 2003).

Ante esta situación de reglamentación doble, sucede que en muchas ocasiones los productores que intentan exportar se enfrentan a la problemática de comprender cuáles son los requisitos necesario para acceder a los diferentes mercados, y aunque dicha información si está disponible, no es de fácil acceso, por lo cual el tema del acceso a la información se termina convirtiendo en una limitante del proceso comercial. (Sáez, 2009).

Es por estas razones que en el presente trabajo se pretenden detallar de forma esquemática por producto y por mercado, las regulaciones y normas de acreditación privadas relativas a la inocuidad de alimentos, que cumplen las principales empresas costarricenses exportadoras de frutas procesadas, en aras de brindar un aporte para los productores de frutas y vegetales procesados, tendiente a orientarlos en cuanto a los entes reguladores competentes y las regulaciones y normas relevantes.

Restricciones:

- Cantidad de empresas a considerar: dado que el número de empresas costarricenses procesadoras y exportadoras de frutas procesadas excede por mucho la cantidad que es posible abarcar en el presente estudio, la investigación se restringirá a considerando a las empresas responsable del 80% del volumen de las exportaciones para cada una de las 3 principales partidas arancelarias asociadas con frutas procesadas y que a su vez están dentro del listado de los 50 principales productos de exportación de Costa Rica, en el reporte de Procomer Estadísticas de Comercio Exterior de Costa Rica 2013. Dichas partidas serían:
 - SAC 2009 Jugos y concentrados de frutas
 - SAC 2007 Pures y pastas de frutas
 - SAC 081190 Otros frutos sin cocer congelados
- Colaboración de las empresas: dado que el estudio abarcará empresas privadas, se dependerá de la colaboración de las mismas, por lo tanto se incluiría en el estudio solamente a las empresas que accedan a colaborar con la investigación.

Entregables:

Avances del PFG.

1. Introducción, Objetivos, Marco Teórico
2. Metodología

3. Resultados y Discusión 4. Conclusiones y Recomendaciones 5. Resumen Ejecutivo e Índices 6. Artículo científico para publicación Entrega del documento de PFG para su revisión y posterior aprobación.	
Aprobado por Director de la Maestría: Dr. Félix M. Cañet Prades (Ph.D)	Firma :
Aprobado por Tutor (a): Dr. Mariano Jiménez Zeledón	Firma :
Estudiante: Claudia Valentinuzzi Núñez.	Firma :
BIBLIOGRAFÍA Hidalgo, N. A., Herrera, G. R, López, R. V., y Velásquez, L. G. (2009). El sector de la industria alimenticia de Costa Rica: una perspectiva desde la cadena de valor. San José, Costa Rica: Universidad de Costa Rica. Larach, M. A. (2003). El acuerdo sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias: contenido y alcance para América Latina y el Caribe. Santiago de Chile: Naciones Unidas. Promotora de Comercio Exterior de Costa Rica. (2014). Estadísticas de comercio exterior de Costa Rica 2013. San José, Costa Rica: PROCOMER Sáez, F. F. (2009). Repercusiones de las normas privadas en el comercio agroalimentario. Revista del CEI, 14, 93-116.	

Anexo 3 Normas oficiales del Codex Alimentarius

Directrices Generales			
Referencia	Título	Comité	Última modificación
CAC/GL 1-1979	Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades	CCFL	1991
CAC/GL 2-1985	Directrices sobre Etiquetado Nutricional	CCFL	2013
CAC/GL 3-1989	Orientaciones para una Evaluación Sencilla de la Ingesta de Aditivos Alimentarios	CCFA	2014
CAC/GL 4-1989	Directrices Generales para la Utilización de Productos Proteínicos Vegetales (PPV) en los Alimentos	CCVP	1989
CAC/GL 8-1991	Directrices sobre Preparados Alimenticios Complementarios para Niños de Pecho de Más Edad y Niños de Corta Edad	CCNFSDU	2013
CAC/GL 9-1987	Principios Generales para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos	CCNFSDU	1991
CAC/GL 10-1979	Listas de Referencia de Sales Minerales y Compuestos Vitamínicos para Uso en Alimentos para Lactantes y Niños	CCNFSDU	2009
CAC/GL 13-1991	Directrices para la Conservación de la Leche Cruda Mediante la Aplicación del Sistema de la Lactoperoxidasa	CCMMP	1991
CAC/GL 14-1991	Guía para la Calidad Microbiológica de las Especies y Hierbas Aromáticas Utilizadas en los Productos Cárnicos Elaborados	CCPMPP	1991
CAC/GL 17-1993	Directrices Sobre Procedimientos Básicos para la Inspección Visual de Lotes de Alimentos Envasados	CCPFV	1993
CAC/GL 19-1995	Directrices para el Intercambio de Información en Situaciones de Urgencia con Respeto al Control de los Alimentos	CCFICS	2013
CAC/GL 20-1995	Principios para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos	CCFICS	1995
CAC/GL 21-1997	Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos	CCFH	2013
CAC/GL 22R-1997	Directrices regionales para el diseño de Medidas de Control de los Alimentos Vendidos en la Vía Pública (África)	CCAFRICA	1999
CAC/GL 23-1997	Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables	CCFL	2013
CAC/GL 24-1997	Directrices Generales para el Uso del Término "Halal"	CCFL	1997
CAC/GL 25-1997	Directrices para el Intercambio de Información entre Países sobre Casos de Rechazo de Alimentos Importados	CCFICS	1997
CAC/GL 26-1997	Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y	CCFICS	2010

Exportaciones de Alimentos			
CAC/GL 27-1997	Directrices para Evaluar la Competencia de los Laboratorios de Ensayo que participan en el Control de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos	CCMAS	2006
CAC/GL 28-1995	Protocolo Internacional Armonizado de Pruebas de Competencia para Laboratorios de Análisis (Química)	CCMAS	1997
CAC/GL 30-1999	Principios y Directrices para la Aplicación de la Evaluación de Riesgos Microbiológicos	CCFH	2014
CAC/GL 31-1999	Directrices para la Evaluación Sensorial de Pescados y Mariscos en Laboratorio	CCFFP	1999
CAC/GL 32-1999	Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente	CCFL	2013
CAC/GL 33-1999	Métodos de Muestreo Recomendados para la Determinación de Residuos de Plaguicidas a Efectos del Cumplimiento de los LMR	CCPR	1999
CAC/GL 34-1999	Directrices para la Elaboración de Acuerdos sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos	CCFICS	1999
CAC/GL 36-1989	Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios	CCFA	2014
CAC/GL 37-2001	Directrices armonizadas de la UIQPA para el empleo de la información de recuperación en la medición analítica	CCMAS	2001
CAC/GL 38-2001	Directrices para el diseño, elaboración, expedición y uso de certificados oficiales genéricos	CCFICS	2009
CAC/GL 40-1993	Directrices sobre Buenas Prácticas en el Análisis de Residuos de Plaguicidas	CCPR	2010
CAC/GL 41-1993	Análisis de Residuos de Plaguicidas : Parte del producto agrícola a la que se aplican los límites máximos del Codex para residuos y que se analiza	CCPR	2010
CAC/GL 43R-2003	Directrices regionales para los Puntos de Contacto del Codex y Comités Nacionales del Codex (África)	CCAFRICA	2003
CAC/GL 44-2003	Principios para el Análisis de Riesgos de Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos Modernos	TFFBT	2011
CAC/GL 45-2003	Directrices para la Realización de la Evaluación de la Inocuidad de los Alimentos Obtenidos de Plantas de ADN Recombinante	TFFBT	2008
CAC/GL 46-2003	Directrices para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos producidos utilizando microorganismos de ADN recombinante	TFFBT	2003
CAC/GL 47-2003	Sistemas de control de las importaciones de alimentos	CCFICS	2006
CAC/GL 48-2004	Modelo de Certificado para el Pescado y los Productos Pesqueros	CCFFP	2004
CAC/GL 49-2003	Directrices Armonizadas de la UIQPA para la	CCMAS	2003

Validación interna de los Métodos de Análisis			
CAC/GL 50-2004	Directrices Generales sobre Muestreo	CCMAS	2004
CAC/GL 51-2003	Directrices para los Líquidos de Cobertura para las Frutas en Conserva	CCPFV	2013
CAC/GL 53-2003	Directrices para la Determinación de Equivalencia de las Medidas Sanitarias relacionadas con los Sistemas de inspección y Certificación de Alimentos	CCFICS	2008
CAC/GL 54-2004	Directrices sobre la Incertidumbre en la Medición	CCMAS	2011
CAC/GL 55-2005	Directrices para Complementos Alimentarios de Vitaminas y/o Minerales	CCNFSDU	2005
CAC/GL 56-2005	Directrices para el uso de la Espectrometría de Masas (EM) en la Identificación, Confirmación y Determinación Cuantitativa de Residuos	CCPR	2005
CAC/GL 57R-1999	Directrices regionales para los puntos de contacto del Codex y comites nacionales del codex (Asia)	CCASIA	1999
CAC/GL 58R-2005	Directrices Regionales para los Puntos de Contacto del Codex y los Comités Nacionales del Codex (Cercano Oriente)	CCNEA	2005
CAC/GL 59-2006	Directrices sobre la Estimación de la Incertidumbre de los Resultados	CCPR	2011
CAC/GL 60-2006	Principios para la Rastreabilidad/rastreo de Productos como Herramienta en el Contexto de la Inspección y Certificación de Alimentos	CCFICS	2006
CAC/GL 61-2007	Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de listeria monocytogenes en los alimentos	CCFH	2009
CAC/GL 62-2007	Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos aplicables por los gobiernos	CCGP	2007
CAC/GL 63-2007	Principios y directrices para la aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos (GRM)	CCFH	2008
CAC/GL 64-1995	Protocolo para el Diseño, la Conducta e Interpretación de los Estudios de Rendimiento de los Métodos	CCMAS	1997
CAC/GL 65-1997	Directivas Armonizadas para el control de calidad en los laboratorios de química analítica	CCMAS	1997
CAC/GL 66-2008	Directrices para el uso de aromatizantes	CCFA	2008
CAC/GL 67-2008	Modelo de Certificado de Exportación para la Leche y los Productos Lácteos	CCMMP	2010
CAC/GL 68-2008	Directrices para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de animales de ADN recombinante	TFFBT	2008
CAC/GL 69-2008	Directrices para la Validación de Medidas de Control de la Inocuidad de los Alimentos	CCFH	2008
CAC/GL 70-2009	Directrices para la Solución de Controversias sobre los Resultados (de Ensayos) Analíticos	CCMAS	2009
CAC/GL 71-2009	Directrices para el diseño y la	CCRVDF	2014

	implementación de programas reglamentarios nacionales de aseguramiento de inocuidad alimentaria relacionados con el uso de residuos de medicamentos en los animales destinados a la producción de alimentos		
CAC/GL 72-2009	Directrices sobre la terminología analítica	CCMAS	2009
CAC/GL 73-2010	Directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos para el control de las especies patógenas de vibrio en los alimentos de origen marino	CCFH	2010
CAC/GL 74-2010	Directrices sobre criterios de rendimiento y validación de los métodos de detección, identificación y cuantificación de secuencias específicas de adn y de proteínas específicas en los alimentos	CCMAS	2010
CAC/GL 75-2010	Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración	CCFA	2010
CAC/GL 76-2011	Recopilación de textos del codex pertinentes al etiquetado de alimentos derivados de la biotecnología moderna	CCFL	2011
CAC/GL 77-2011	Directrices para el análisis de riesgos de resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos	TFAMR	2011
CAC/GL 78-2011	Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en la carne de pollo	CCFH	2011
CAC/GL 79-2012	Anteproyecto de directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos	CCFH	2012
CAC/GL 80-2013	Directrices sobre la aplicación de la evaluación de riesgos in los piensos	TFAF	2013
CAC/GL 81-2013	Directrices para los gobiernos sobre la priorización de peligros en los piensos	TFAF	2013
CAC/GL 82-2013	Principios y Directrices para los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos	CCFICS	2013
CAC/GL 83-2013	Principios para el uso del muestreo y el análisis en el comercio internacional de alimentos	CCMAS	2013
CAC/GL 84-2012	Principles and guidance on the selection of representative commodities for the extrapolation of maximum residue limits for pesticides to commodity groups.	CCPR	2012
CAC/GL 85-2014	Directrices para el control de Taenia Saginata en la carne de ganado bovino de cría	CCFH	2014
Declaraciones			
Referencia	Título	Comité	Última modificación
CAC/MISC 2-1976	Declaración sobre Alimentación de Lactantes	CCNFSDU	1976
CAC/MISC 4	Clasificación de Alimentos y Piensos	CCPR	1993
CAC/MISC 5-1993	Glosario de Términos y Definiciones	CCRVDF	2003

(Residuos de Medicamentos Veterinarios)			
CAC/MISC 6-2014	Lista de especificaciones del Codex relativas a los aditivos alimentarios	CCFA	2014
Listados de Límites Máximos			
Referencia	Título	Comité	Última modificación
CAC/MRL 1	Lista de Límites Máximos para Residuos de Plaguicidas	CCPR	2009
CAC/MRL 2	Lista de Límites Máximos para Residuos de Medicamentos Veterinarios	CCR/DF	2014
CAC/MRL 3	Lista de Límites Máximos para Residuos Extraños	CCPR	2001
CAC/MRL 1	Lista de Límites Máximos para Residuos de Plaguicidas	CCPR	2009
Códigos de Prácticas			
Referencia	Título	Comité	Última modificación
CAC/RCP 1-1969	Principios Generales de Higiene de los Alimentos	CCFH	2003
CAC/RCP 15-1976	Código de Prácticas de Higiene para los Huevos y los Productos de Huevo	CCFH	2007
CAC/RCP 19-1979	Código de Prácticas para el Tratamiento de los Alimentos por Irradiación	CCFA	2003
CAC/RCP 2-1969	Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva	CCPFV	1969
CAC/RCP 20-1979	Código de ética para el comercio internacional de alimentos incluyendo transacciones en condiciones de favor y ayuda alimentaria	CCGP	2010
CAC/RCP 22-1979	Código de Prácticas de Higiene para el Maní (cacahuete)	CCPFV	1979
CAC/RCP 23-1979	Código de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados	CCFH	1993
CAC/RCP 3-1969	Código de Prácticas de Higiene para las Frutas Desecadas	CCPFV	1969
CAC/RCP 30-1983	Código de Prácticas de Higiene para la Elaboración de Ancas de Rana	CCFH	1983
CAC/RCP 33-1985	Código de Prácticas de Higiene para La Captación, Elaboración y Comercialización de las Aguas Minerales Naturales	CCNMW	2011
CAC/RCP 36-1987	Código de Prácticas para el Almacenamiento, la Manipulación y el Transporte de Aceites y Grasas Comestibles a Granel	CCFO	2013
CAC/RCP 39-1993	Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Precocinados y Cocinados utilizados en los Servicios de Comidas para Colectividades	CCFH	1993
CAC/RCP 4-1971	Código de Prácticas de Higiene para el Coco Desecado	CCPFV	1971
CAC/RCP 40-1993	Código de Prácticas de Higiene para	CCFH	1993

	Alimentos Poco Ácidos Elaborados y Envasados Asépticamente		
CAC/RCP 42-1995	Código de Prácticas de Higiene para Especias y Plantas Aromáticas Desecadas	CCFH	2014
CAC/RCP 43R-1995	Código de Prácticas regional de Higiene para la Elaboración y Expendio de Alimentos vendidos en la Vía Pública (América Latina y el Caribe)	CCLAC	2001
CAC/RCP 44-1995	Código de Prácticas Para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas	CCFFV	2004
CAC/RCP 45-1997	Código de Prácticas para Reducir la Aflatoxina B1 presente en las Materias Primas y los Piensos Suplementarios para Animales Productores de Leche	CCCF	1997
CAC/RCP 46-1999	Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos envasados Refrigerados de Larga Duración en Almacén	CCFH	1999
CAC/RCP 47-2001	Código de Prácticas de Higiene para el Transporte de Alimentos a Granel y Alimentos Semienvasados	CCFH	2001
CAC/RCP 48-2001	Código de Prácticas de Higiene para las Aguas potables Embotelladas/Envasadas(distintas de las aguas minerales naturales)	CCFH	2001
CAC/RCP 49-2001	Código de Prácticas sobre Medidas Aplicables en el Origen para Reducir la Contaminación de los Alimentos por Productos Químicos	CCCF	2001
CAC/RCP 5-1971	Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Deshidratadas Incluidos los Hongos Comestibles	CCPFV	1971
CAC/RCP 50-2003	Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación por Patulina del Zumo (jugo) de Manzana e Ingredientes de Zumo (jugo) de Manzana en otras Bebidas	CCCF	2003
CAC/RCP 51-2003	Código de Prácticas para prevenir y reducir la Contaminación de los Cereales por Micotoxinas, con Anexos sobre la Ocratoxina A, la Zearalenona, las Fumonisinas y los Tricotecenos	CCCF	2003
CAC/RCP 52-2003	Código de prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros	CCFFP	2013
CAC/RCP 53-2003	Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas	CCFH	2013
CAC/RCP 54-2004	Código de Prácticas sobre Buena Alimentación Animal	TFAF	2008
CAC/RCP 55-2004	Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación del Maní (Cacahuètes) por Aflatoxinas	CCCF	2004
CAC/RCP 56-2004	Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Presencia de Plomo en los Alimentos	CCCF	2004
CAC/RCP 57-2004	Código de Prácticas de Higiene para la	CCFH	2009

Leche y los Productos Lácteos			
CAC/RCP 58-2005	Código de prácticas de higiene para la carne	CCMPH	2005
CAC/RCP 59-2005	Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación de las Nueces de Árbol por Aflatoxinas	CCCF	2010
CAC/RCP 6-1972	Código de Prácticas de Higiene para las Nueces Producidas por Árboles	CCPFV	1972
CAC/RCP 60-2005	Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación por Estaño en los Alimentos Enlatados	CCCF	2005
CAC/RCP 61-2005	Código de Prácticas para reducir al mínimo y contener la Resistencia a los Antimicrobianos	CCRVDF	2005
CAC/RCP 62-2006	Código de Prácticas para Prevenir y Reducir la Contaminación en Alimentos y Piensos por Dioxinas y Bifenilos Policlorados (BPC) Análogos a las Dioxinas	CCCF	2006
CAC/RCP 63-2007	Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por Ocratoxina A en el vino	CCCF	2007
CAC/RCP 64-2008	Código de prácticas para la reducción de 3-Monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD) durante la producción de Proteínas Vegetales Hidrolizadas con Ácido (PVH-Ácido) y productos que contienen PVH-Ácido	CCCF	2008
CAC/RCP 65-2008	Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación por Aflatoxinas en los higos secos	CCCF	2008
CAC/RCP 66-2008	Código de Prácticas de Higiene para los Preparados en Polvo para Lactantes y Niños Pequeños	CCFH	2009
CAC/RCP 67-2009	Código de prácticas para reducir el contenido de acrilamida en los alimentos	CCCF	2009
CAC/RCP 68-2009	Código de prácticas para reducir la contaminación por hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) en los alimentos producidos por procedimientos de ahumado y secado directo	CCCF	2009
CAC/RCP 69-2009	Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de ocratoxina A en el café	CCCF	2009
CAC/RCP 70-2011	Código de prácticas para prevenir y reducir el contenido de Carbamato de Etilo en destilados de frutas de hueso	CCCF	2011
CAC/RCP 71R-2013	Código de prácticas regional para los alimentos vendidos en la vía Pública (Cercano Oriente)	CCNEA	2013
CAC/RCP 72-2013	Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación del cacao por Ocratoxina A	CCCF	2013
CAC/RCP 73-2013	Código de prácticas para reducir el Ácido Cianhídrico (HCN) en la yuca (mandioca) y los productos de yuca	CCCF	2013
CAC/RCP 8-1976	Código de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente	TFPHQFF	2008

Normas de Productos			
Referencia	Título	Comité	Última modificación
CODEX STAN 1-1985	Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados	CCFL	2010
CODEX STAN 3-1981	Norma para el Salmón en Conserva	CCFFP	2011
CODEX STAN 12-1981	Norma para la Miel	CCS	2001
CODEX STAN 13-1981	Norma para los Tomates en Conserva	CCPFV	2013
CODEX STAN 17-1981	Norma para la Compota de Manzanas en Conserva	CCPFV	2001
CODEX STAN 66-1981	Norma para las Aceitunas de Mesa	CCPFV	2013
CODEX STAN 62-1981	Norma para las Fresas en Conserva	CCPFV	1981
CODEX STAN 61-1985	Norma para las Peras en Conserva	CCPFV	2001
CODEX STAN 60-1981	Norma para las Frambuesas en Conserva	CCPFV	1981
CODEX STAN 57-1981	Norma para los Concentrados de Tomate Elaborados	CCPFV	2013
CODEX STAN 53-1981	Norma para Regímenes Especiales Pobres en Sodio (incluso los Sucedáneos de la Sal)	CCNFSDU	1983
CODEX STAN 52-1981	Norma para las Fresas Congeladas Rápidamente	CCPFV	1981
CODEX STAN 42-1981	Norma para la Piña en Conserva	CCPFV	1987
CODEX STAN 41-1981	Norma para los Guisantes (arvejas) Congelados Rápidamente	CCPFV	1981
CODEX STAN 40R-1981	Norma para los Hongos Frescos "Cantarelos"	CCEURO	1981
CODEX STAN 39-1981	Norma para los Hongos Comestibles Desecados	CCPFV	1981
CODEX STAN 38-1981	Norma General para los Hongos Comestibles y Sus Productos	CCPFV	1981
CODEX STAN 37-1981	Norma para los Camarones en Conserva	CCFFP	2013
CODEX STAN 36-1981	Norma para Pescados No Eviscerados y Eviscerados Congelados Rápidamente	CCFFP	1995
CODEX STAN 33-1981	Norma para los Aceites de Oliva y los Aceites de Orujo de Aceituna	CCFO	2013
CODEX STAN 19-1981	Norma General para Grasas y Aceites Comestibles No Regulados por Normas Individuales	CCFO	2013
CODEX STAN 67-1981	Norma para las Uvas Pasas	CCPFV	1981
CODEX STAN 69-1981	Norma para las Frambuesas Congeladas Rápidamente	CCPFV	1981
CODEX STAN 70-1981	Norma para el Atún y el Bonito en Conserva	CCFFP	2013
CODEX STAN 72-1981	Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	CCNFSDU	2011
CODEX STAN 73-1981	Norma para Alimentos Envasados para Lactantes y Niños	CCNFSDU	1989
CODEX STAN 74-1981	Norma para Alimentos Elaborados a	CCNFSDU	2006

	base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños		
CODEX STAN 75-1981	Norma para los Melocotones (duraznos) Congelados Rápido	CCPFV	1981
CODEX STAN 76-1981	Norma para los Arándanos Congelados Rápido	CCPFV	1981
CODEX STAN 77-1981	Norma para las Espinacas Congeladas Rápido	CCPFV	1981
CODEX STAN 78-1981	Norma para Cóctel de Frutas en Conserva	CCPFV	1981
CODEX STAN 86-1981	Norma para la Manteca de Cacao	CCCPC	2001
CODEX STAN 87-1981	Norma para el Chocolate	CCCPC	2003
CODEX STAN 88-1981	Norma para la Carne Tipo "Corned Beef"	CCPMPP	1991
CODEX STAN 89-1981	Norma para la "Carne Luncheon"	CCPMPP	1991
CODEX STAN 90-1981	Norma para la Carne de Cangrejo en Conserva	CCFFP	2013
CODEX STAN 92-1981	Norma para los Camarones Congelados Rápido	CCFFP	2014
CODEX STAN 94-1981	Norma para las Sardinias y Productos Análogos en Conserva	CCFFP	2013
CODEX STAN 95-1981	Norma para Langostas Congeladas Rápido	CCFFP	2014
CODEX STAN 96-1981	Norma para el Jamón Curado Cocido	CCPMPP	1991
CODEX STAN 97-1981	Norma para la Espaldilla de Cerdo Curada Cocida	CCPMPP	1991
CODEX STAN 98-1981	Norma para la Carne Picada Curada Cocida	CCPMPP	1991
CODEX STAN 99-1981	Norma para la Ensalada de Frutas Tropicales en Conserva	CCPFV	1981
CODEX STAN 103-1981	Norma para los Arándanos Americanos Congelados Rápido	CCPFV	1981
CODEX STAN 104-1981	Norma para los Puerros Congelados Rápido	CCPFV	1981
CODEX STAN 105-1981	Norma para cacao en polvo (cacaos) y a las mezclas de cacao y azúcares	CCCPC	2013
CODEX STAN 106-1983	Norma General para Alimentos Irradiados	CCFA	2003
CODEX STAN 107-1981	Norma General para el Etiquetado de Aditivos Alimentarios que se venden Como Tales	CCFL	1981
CODEX STAN 108-1981	Norma para las Aguas Minerales Naturales	CCNMW	2011
CODEX STAN 110-1981	Norma para los Brécoles Congelados Rápido	CCPFV	1981
CODEX STAN 111-1981	Norma para las Coliflores Congeladas Rápido	CCPFV	1981
CODEX STAN 112-1981	Norma para las Coles de Bruselas Congeladas Rápido	CCPFV	1981
CODEX STAN 113-1981	Norma para los Frijoles Verdes y los Frijolillos Congelados Rápido	CCPFV	1981
CODEX STAN 114-1981	Norma para las Patatas (papas) Fritas Congeladas Rápido	CCPFV	1981

CODEX STAN 115-1981	Norma para Pepinos Encurtidos (encurtido de Pepinos)	CCPFV	1981
CODEX STAN 117-1981	Norma para los "Bouillons" y Consomés	CCSB	2001
CODEX STAN 118-1981	Norma del codex relativa a los alimentos para regímenes especiales destinados a personas intolerantes al gluten	CCNFSDU	2008
CODEX STAN 119-1981	Norma para Pescados en Conserva	CCFFP	2013
CODEX STAN 130-1981	Norma para los Albaricoques Secos	CCPFV	1981
CODEX STAN 131-1981	Norma para Pistachos con Cáscara	CCPFV	1981
CODEX STAN 132-1981	Norma para el Maíz en Grano Entero Congelado Rápidamente	CCPFV	1981
CODEX STAN 133-1981	Norma para el Maíz en la Mazorca Congelado Rápidamente	CCPFV	1981
CODEX STAN 140-1983	Norma para las Zanahorias Congeladas Rápidamente	CCPFV	1983
CODEX STAN 141-1983	Norma para el Cacao en pasta (Licor de Cacao/Chocolate) y la Torta de Cacao	CCCPC	2014
CODEX STAN 143-1985	Norma para los Dátiles	CCPFV	1985
CODEX STAN 145-1985	Norma para las Castañas en Conserva y el Puré de Castañas en Conserva	CCPFV	1985
CODEX STAN 146-1985	Norma General para el Etiquetado y Declaración de Propiedades de Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales	CCFL	1985
CODEX STAN 150-1985	Norma para la Sal de Calidad Alimentaria	CCFA	2012
CODEX STAN 151-1985	Norma para el Gari	CCCPL	2013
CODEX STAN 152-1985	Norma para la Harina de Trigo	CCCPL	1995
CODEX STAN 153-1985	Norma para el Maíz	CCCPL	1995
CODEX STAN 154-1985	Norma para la Harina Integral de Maíz	CCCPL	1995
CODEX STAN 155-1985	Norma para la Harina y la Sémola de Maíz sin Germen	CCCPL	1995
CODEX STAN 156-1987	Norma para Preparados Complementarios	CCNFSDU	2011
CODEX STAN 159-1987	Norma para Mangos en Conserva	CCPFV	1987
CODEX STAN 160-1987	Norma para la Salsa Picante de Mango	CCPFV	1987
CODEX STAN 163-1987	Norma para productos de proteínas de trigo incluido el gluten de trigo	CCVP	2001
CODEX STAN 165-1989	Norma para Bloques de Filetes de Pescado, Carne de Pescado Picada y Mezclas de Filetes y de Carne de Pescado Picada Congelados Rápidamente	CCFFP	2014
CODEX STAN 166-1989	Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados Congelados Rápidamente	CCFFP	2014
CODEX STAN 167-1989	Norma para Pescado Salado y Pescado Seco Salado de la Familia Gadidae	CCFFP	2013
CODEX STAN 170-1989	Norma para la Harina de Mijo Perla	CCCPL	1995

CODEX STAN 171-1989	Norma para Determinadas Legumbres	CCCPL	1995
CODEX STAN 172-1989	Norma para el Sorgo en Grano	CCCPL	1995
CODEX STAN 173-1989	Norma para la Harina de Sorgo	CCCPL	1995
CODEX STAN 174-1989	Norma General para los Productos Proteínicos Vegetales (PPV)	CCVP	1989
CODEX STAN 175-1989	Norma para Productos Proteínicos de Soja (PPS)	CCVP	1989
CODEX STAN 176-1989	Norma para la Harina de Yuca Comestible	CCCPL	1995
CODEX STAN 177-1991	Norma para el Coco Desecado	CCPFV	2011
CODEX STAN 178-1991	Norma para la Sémola y la Harina de Trigo Duro	CCCPL	1995
CODEX STAN 169-1989	Norma para el Mijo Perla en Grano Entero y Decorticado	CCCPL	1995
CODEX STAN 180-1991	Norma para el Etiquetado y La Declaración de Propiedades de Los Alimentos para Fines Medicinales Especiales	CCNFSDU	1991
CODEX STAN 181-1991	Norma para Preparados Dietéticos para Regímenes de Control del Peso	CCNFSDU	1991
CODEX STAN 182-1993	Norma para la Piña	CCFFV	2011
CODEX STAN 183-1993	Norma para la Papaya	CCFFV	2011
CODEX STAN 184-1993	Norma para el Mango	CCFFV	2005
CODEX STAN 185-1993	Norma para el Nopal	CCFFV	2005
CODEX STAN 186-1993	Norma para la Tuna	CCFFV	2005
CODEX STAN 187-1993	Norma para la Carambola	CCFFV	2005
CODEX STAN 188-1993	Norma para el Maíz Enano	CCFFV	2005
CODEX STAN 189-1993	Norma para las Aletas de Tiburón Secas	CCFFP	1993
CODEX STAN 190-1995	Norma General para Filetes de Pescado Congelados Rápidamente	CCFFP	2014
CODEX STAN 191-1995	Norma para los Calamares Congelados Rápidamente	CCFFP	1995
CODEX STAN 192-1995	Norma General para los Aditivos Alimentarios	CCFA	2014
CODEX STAN 193-1995	Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y piensos	CCCF	2013
CODEX STAN 196-1995	Norma para el Lichí	CCFFV	2011
CODEX STAN 197-1995	Norma para el Aguacate	CCFFV	2013
CODEX STAN 198-1995	Norma para el Arroz	CCCPL	1995
CODEX STAN 199-1995	Norma para el Trigo y el Trigo Duro	CCCPL	1995
CODEX STAN 200-1995	Norma para el Maní	CCCPL	1995
CODEX STAN 201-1995	Norma para la Avena	CCCPL	1995
CODEX STAN 202-1995	Norma para el Cúscus	CCCPL	1995
CODEX STAN 203-1995	Norma para Preparados Dietéticos para Regímenes Muy Hipocalóricos de Adelgazamiento	CCNFSDU	1995
CODEX STAN 204-1997	Norma para el Mangostán	CCFFV	2005
CODEX STAN 205-1997	Norma para el Banano (Plátano)	CCFFV	2005
CODEX STAN 206-1999	Norma General para el Uso de Términos Lecheros	CCMMP	1999
CODEX STAN 207-1999	Norma para las Leches en Polvo y la	CCMMP	2014

	Nata (Crema) en Polvo		
CODEX STAN 208-1999	Norma de Grupo para Queso en Salmuera	CCMMP	2010
CODEX STAN 210-1999	Norma para Aceites Vegetales Especificados	CCFO	2013
CODEX STAN 211-1999	Norma para Grasas Animales Especificadas	CCFO	2013
CODEX STAN 212-1999	Norma para los Azúcares	CCS	2001
CODEX STAN 213-1999	Norma para la Lima-Limón	CCFFV	2011
CODEX STAN 214-1999	Norma para el Pomelo (<i>Citrus grandis</i>)	CCFFV	2011
CODEX STAN 215-1999	Norma para el Guayaba	CCFFV	2011
CODEX STAN 216-1999	Norma para el Chayote	CCFFV	2011
CODEX STAN 217-1999	Norma para las Limas Mexicanas	CCFFV	2011
CODEX STAN 218-1999	Norma para el Jengibre	CCFFV	2005
CODEX STAN 219-1999	Norma para la Toronja (<i>Citrus paradisi</i>)	CCFFV	2011
CODEX STAN 220-1999	Norma para el Longán	CCFFV	2011
CODEX STAN 221-2001	Norma Colectiva para el Queso no Madurado Incluido el Queso Fresco	CCMMP	2013
CODEX STAN 222-2001	Norma para Galletas de Pescado Marino y de Agua Dulce y de Mariscos, Crustáceos y Moluscos	CCFFP	2001
CODEX STAN 223-2001	Norma para el Kimchi	CCPFV	2001
CODEX STAN 224-2001	Norma para el Tiquisque	CCFFV	2011
CODEX STAN 225-2001	Norma para el Espárrago	CCFFV	2005
CODEX STAN 226-2001	Norma para la Uchuva	CCFFV	2011
CODEX STAN 227-2001	Norma General para las Aguas Potables Embotelladas/Envasadas (Distintas de las Aguas Minerales Naturales)	CCNMW	2001
CODEX STAN 228-2001	Métodos de análisis generales para los contaminantes	CCMAS	2004
CODEX STAN 231-2001	Métodos Generales del Codex para la Detección de Alimentos Irradiados	CCMAS	2003
CODEX STAN 234-1999	Métodos Recomendados de Análisis y de Muestreo Recomendados	CCMAS	2014
CODEX STAN 236-2003	Norma para las Anchoas Hervidas Secas Saladas	CCFFP	2003
CODEX STAN 237-2003	Norma para la Pitahayas	CCFFV	2011
CODEX STAN 238-2003	Norma para la yuca (mandioca) dulce	CCFFV	2011
CODEX STAN 239-2003	Métodos de análisis generales para los aditivos alimentarios	CCMAS	2004
CODEX STAN 240-2003	Norma para los Productos Acuáticos de Coco	CCPFV	2003
CODEX STAN 241-2003	Norma para los Brotes de Bambú en Conserva	CCPFV	2011
CODEX STAN 242-2003	Norma para las Frutas de Hueso en Conserva	CCPFV	2003
CODEX STAN 243-2003	Norma para Leches Fermentadas	CCMMP	2010
CODEX STAN 244-2004	Norma para el arenque del atlántico salado	CCFFP	2013
CODEX STAN 245-2004	Norma para la naranja	CCFFV	2011
CODEX STAN 246-2005	Norma para el Rambután	CCFFV	2005
CODEX STAN 247-2005	Norma general para Zumos (Jugos) y	TFFJ	2005

Néctares de Frutas			
CODEX STAN 249-2006	Norma para los Fideos Instantáneos	CCCPL	2006
CODEX STAN 250-2006	Norma para Mezclas de Leche Evaporada Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal	CCMMP	2010
CODEX STAN 251-2006	Norma para Mezclas de Leche Desnatada (Descremada)	CCMMP	2014
CODEX STAN 252-2006	Norma para Mezclas de Leche Condensada Edulcorada Desnatada (Descremada) y Grasa Vegetal	CCMMP	2010
CODEX STAN 253-2006	Norma para Materias Grasas Lácteas para Untar	CCMMP	2010
CODEX STAN 254-2007	Norma para algunos frutos cítricos en conserva	CCPFV	2013
CODEX STAN 255-2007	Norma para las uvas de mesa	CCFFV	2011
CODEX STAN 256-2007	Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar	CCFO	2009
CODEX STAN 257R-2007	Norma regional para el Humus con Tahina en conserva	CCNEA	2007
CODEX STAN 258R-2007	Norma regional para las Foul Medames en conserva	CCNEA	2007
CODEX STAN 259R-2007	Norma regional para la Tahina	CCNEA	2007
CODEX STAN 260-2007	Norma del Codex para las frutas y hortalizas encurtidas	CCPFV	2007
CODEX STAN 262-2006	Norma para la Mozzarella	CCMMP	2013
CODEX STAN 263-1966	Norma para el Queso Cheddar	CCMMP	2013
CODEX STAN 264-1966	Norma para el Queso Danbo	CCMMP	2013
CODEX STAN 265-1966	Norma para el Queso Edam	CCMMP	2013
CODEX STAN 266-1966	Norma para el Queso Gouda	CCMMP	2013
CODEX STAN 267-1966	Norma para el Queso Havarti	CCMMP	2013
CODEX STAN 268-1966	Norma para el Queso Samsøe	CCMMP	2013
CODEX STAN 269-1967	Norma para el Queso Emmental	CCMMP	2013
CODEX STAN 270-1968	Norma para el Queso Tilsiter	CCMMP	2013
CODEX STAN 271-1968	Norma para el Queso Saint-Paulin	CCMMP	2013
CODEX STAN 272-1968	Norma para el Queso Provolone	CCMMP	2013
CODEX STAN 273-1968	Norma para el "Cottage Cheese", incluido "Cottage Cheese" de crema	CCMMP	2010
CODEX STAN 274-1969	Norma para el Queso Coulommiers	CCMMP	2010
CODEX STAN 275-1973	Norma para el Queso de nata (crema) (Rahmfrischkäse)	CCMMP	2010
CODEX STAN 276-1973	Norma para el Queso Camembert	CCMMP	2010
CODEX STAN 277-1973	Norma para el Queso Brie	CCMMP	2010
CODEX STAN 278-1978	Norma para el Queso extra duro para rallar	CCMMP	1978
CODEX STAN 279-1971	Norma para la Mantequilla y la Mantequilla de Suero	CCMMP	2010
CODEX STAN 280-1973	Norma para (i) Grasa de Mantequilla y (ii) Grasa de Mantequilla deshidratada y Grasa de Leche anhidra	CCMMP	2010
CODEX STAN 281-1971	Norma para las Leches evaporadas	CCMMP	2010
CODEX STAN 282-1971	Norma para las Leches Condensadas	CCMMP	2010
CODEX STAN 283-1978	Norma General para el Queso	CCMMP	2013
CODEX STAN 284-1971	Norma para el Queso de Suero	CCMMP	2010

CODEX STAN 288-1976	Norma para la Natas (Crema) y las Natas (Creams) Preparadas	CCMMP	2010
CODEX STAN 289-1995	Norma para los Sueros en Polvo	CCMMP	2010
CODEX STAN 290-1995	Norma para los Productos a Base de Caseína Alimentaria	CCMMP	2014
CODEX STAN 291-2010	Norma para el caviar de esturión	CCFFP	2010
CODEX STAN 292-2008	Norma para los moluscos bivalvos vivos y los moluscos bivalvos crudos	CCFFP	2014
CODEX STAN 293-2008	Norma para el Tomate	CCFFV	2008
CODEX STAN 294R-2009	Norma Regional para el Gochujang	CCASIA	2009
CODEX STAN 295R-2009	Norma Regional para los Productos a base de Ginseng	CCASIA	2009
CODEX STAN 296-2009	Norma para las confituras, jaleas y mermeladas	CCPFV	2009
CODEX STAN 297-2009	Norma para algunas hortalizas en conserva	CCPFV	2011
CODEX STAN 298R-2009	Norma Regional para la Pasta de Soja Fermentada	CCASIA	2013
CODEX STAN 299-2010	Norma del Codex para las Manzanas	CCFFV	2010
CODEX STAN 300-2010	Norma para la Yuca (Mandioca) Amarga	CCFFV	2013
CODEX STAN 301R-2011	Norma Regional para la Harina De Sagú Comestible	CCASIA	2011
CODEX STAN 302-2011	Norma para la salsa de pescado	CCFFP	2013
CODEX STAN 303-2011	Norma para el Tomate de Árbol	CCFFV	2011
CODEX STAN 304R-2011	Norma Regional para el Culantro Coyote (LAC)	CCLAC	2011
CODEX STAN 305R-2011	Norma Regional para la Lúcumá	CCLAC	2011
CODEX STAN 306R-2011	Norma Regional para la Salsa de Ají (Asia)	CCASIA	2013
CODEX STAN 307-2011	Norma para el Chile	CCFFV	2011
CODEX STAN 308R-2011	Norma regional para la Harissa (pasta de pimienta roja picante)(Medio Oriente)	CCNEA	2011
CODEX STAN 309R-2011	Norma regional para la Halva con Tahina (Cercano Oriente)	CCNEA	2011
CODEX STAN 310-2013	Norma para la Granada	CCFFV	2013
CODEX STAN 311-2013	Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo	CCFFP	2013
CODEX STAN 312-2013	Norma relativa al abalón vivo y al abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior	CCFFP	2013
CODEX STAN 313R-2013	Norma regional para el Tempe	CCASIA	2013
CODEX STAN 314R-2013	Norma Regional para la Pasta de Dátil (Cercano Oriente)	CCNEA	2013
CODEX STAN 316-2014	Standard for Passion Fruit	CCFFV	2014
CODEX STAN 1-1985	Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados	CCFL	2010

Anexo 4 Datos crudos de las exportaciones por producto y por destino para las empresas estudiadas durante el 2014.

Fuente: Nollfin Trade (2015). Penta Transaction: Estadísticas de comercio exterior (en línea).

Ticofrut S.A.

Ticofrut S.A. Productos	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
JUGO DE NARANJA CONC.	\$ 37.424.999	64,87%	19.068.033	44,85%
JUGO DE PIÑA CONC.	\$ 11.424.513	19,80%	8.516.039	20,03%
JUGO DE PIÑA NO CONC.	\$ 8.839.758	15,32%	14.933.973	35,12%
Gran Total	\$ 57.689.271	100,00%	42.518.045	100,00%

Ticofrut S.A. Destinos	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
EE.UU	\$ 41.560.988	72,04%	25.704.343	60,46%
HOLANDA	\$ 6.650.435	11,53%	7.118.392	16,74%
ESPAÑA	\$ 6.493.075	11,26%	7.649.511	17,99%
PUERTO RICO	\$ 1.185.077	2,05%	801.360	1,88%
FRANCIA	\$ 679.050	1,18%	428.735	1,01%
JAMAICA	\$ 279.083	0,48%	154.230	0,36%
ALEMANIA	\$ 279.043	0,48%	204.050	0,48%
JAPON	\$ 254.800	0,44%	269.215	0,63%
IRLANDA	\$ 101.448	0,18%	73.200	0,17%
CHINA	\$ 68.542	0,12%	37.100	0,09%
REP. DOM.	\$ 39.610	0,07%	21.200	0,05%
PANAMA	\$ 33.658	0,06%	13.780	0,03%
ARGELIA	\$ 32.913	0,06%	24.380	0,06%
RUSIA	\$ 31.550	0,05%	18.550	0,04%
Gran Total	\$ 57.689.271	100,00%	42.518.045	100,00%

Productos Florida S.A.

Productos Florida S.A. Productos	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
JUGO DE PIÑA NO CONC.	\$ 25.490.073	80,14%	46.000.655	86,83%
JUGO DE PIÑA CONC.	\$ 5.066.098	15,93%	5.900.304	11,14%
PURE DE PIÑA	\$ 1.070.033	3,36%	988.383	1,87%
JUGO DE BANANO CONC.	\$ 139.608	0,44%	66.960	0,13%
JUGO DE BANANO NO CONC.	\$ 40.268	0,13%	19.440	0,04%
Gran Total	\$ 31.806.079	100,00%	52.975.742	100,00%

Productos Florida S.A. Destinos	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
HOLANDA	\$ 20.671.915	64,99%	38.890.424	73,41%
EE.UU	\$ 3.364.707	10,58%	3.674.643	6,94%
ESPAÑA	\$ 2.858.523	8,99%	5.097.800	9,62%
CANADA	\$ 1.510.855	4,75%	1.882.900	3,55%
REINO UNIDO	\$ 789.128	2,48%	1.388.700	2,62%
ITALIA	\$ 506.381	1,59%	464.830	0,88%
HONDURAS	\$ 364.179	1,14%	248.359	0,47%
JAPON	\$ 362.002	1,14%	177.720	0,34%
JAMAICA	\$ 278.701	0,88%	270.864	0,51%
BELGICA	\$ 217.658	0,68%	174.960	0,33%
MEXICO	\$ 209.172	0,66%	155.520	0,29%
EL SALVADOR	\$ 166.619	0,52%	136.080	0,26%
REP. DOM	\$ 147.442	0,46%	116.640	0,22%
GUATEMALA	\$ 145.188	0,46%	114.480	0,22%
POLONIA	\$ 89.578	0,28%	77.760	0,15%
ARABIA SAUDITA	\$ 30.055	0,09%	23.850	0,05%
PUERTO RICO	\$ 26.898	0,08%	22.352	0,04%
PANAMA	\$ 24.744	0,08%	19.440	0,04%
EGIPTO	\$ 21.128	0,07%	19.440	0,04%
FRANCIA	\$ 20.208	0,06%	18.000	0,03%
CHILE	\$ 998	0,00%	980	0,00%
Gran Total	\$ 31.806.079	100,00%	52.975.742	100,00%

Fructa C.R. S.A.

Fructa CR S.A. Productos	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
PURE DE BANANO	\$ 15.629.625	49,65%	24.082.585	51,79%
JUGO DE PIÑA NO CONC.	\$ 11.668.433	37,07%	19.908.975	42,82%
JUGO DE BANANO CONC.	\$ 4.169.472	13,25%	2.492.533	5,36%
Gran Total	\$ 31.479.543	100,00%	46.499.900	100,00%

Fructa CR S.A. Destinos	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
BELGICA	\$ 19.314.862	61,36%	30.353.813	65,28%
HOLANDA	\$ 9.370.853	29,77%	12.166.322	26,16%
ESPAÑA	\$ 538.096	1,71%	1.014.747	2,18%
REINO UNIDO	\$ 385.133	1,22%	719.100	1,55%
SUECIA	\$ 367.682	1,17%	735.340	1,58%
AUSTRALIA	\$ 277.688	0,88%	413.000	0,89%
ISRAEL	\$ 258.569	0,82%	157.264	0,34%
EE.UU	\$ 257.388	0,82%	295.000	0,63%
ARGENTINA	\$ 200.905	0,64%	111.600	0,24%
JAPON	\$ 180.442	0,57%	88.978	0,19%
ALEMANIA	\$ 158.670	0,50%	299.000	0,64%
COREA (SUR)	\$ 52.516	0,17%	27.916	0,06%
BRASIL	\$ 39.462	0,13%	60.000	0,13%
EL SALVADOR	\$ 34.249	0,11%	19.840	0,04%
CHINA	\$ 32.275	0,10%	17.980	0,04%
CANADA	\$ 10.755	0,03%	20.000	0,04%
Gran Total	\$ 31.479.543	100,00%	46.499.900	100,00%

Del Oro S.A.

Del Oro S.A. Productos	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
JUGO DE NARANJA CONC.	\$ 10.062.307	42,09%	4.631.182	25,50%
JUGO DE PIÑA NO CONC.	\$ 6.741.208	28,20%	7.574.343	41,70%
JUGO DE NARANJA NO CONC.	\$ 3.582.858	14,99%	4.112.527	22,64%
JUGO DE PIÑA CONC.	\$ 3.517.469	14,72%	1.846.156	10,16%
Gran Total	\$ 23.903.842	100,00%	18.164.208	100,00%

Del Oro S.A. Destinos	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
HOLANDA	\$ 10.169.226	42,54%	11.145.688	61,36%
EE.UU	\$ 4.287.622	17,94%	2.269.771	12,50%
JAPON	\$ 2.821.667	11,80%	1.369.676	7,54%
PUERTO RICO	\$ 1.927.666	8,06%	919.452	5,06%
ESPAÑA	\$ 1.432.688	5,99%	680.064	3,74%
CHINA	\$ 903.192	3,78%	447.123	2,46%
TRINIDAD Y TOBAGO	\$ 577.929	2,42%	345.720	1,90%
AUSTRALIA	\$ 496.937	2,08%	212.520	1,17%
HONDURAS	\$ 400.044	1,67%	230.480	1,27%
CHILE	\$ 217.965	0,91%	119.796	0,66%
CANADA	\$ 166.556	0,70%	195.030	1,07%
EL SALVADOR	\$ 144.688	0,61%	60.836	0,33%
ITALIA	\$ 111.780	0,47%	49.680	0,27%
COREA (SUR)	\$ 86.277	0,36%	39.128	0,22%
YEMEN	\$ 72.258	0,30%	34.840	0,19%
TAIWAN	\$ 50.177	0,21%	24.840	0,14%
REP. DOM	\$ 37.172	0,16%	19.564	0,11%
Gran Total	\$ 23.903.842	100,00%	18.164.208	100,00%

Compañía Frutera La Paz S.A.

Compañía Frutera La Paz S.A. Productos	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
PIÑA CONGELADA	\$ 17.323.230	97,65%	10.149.742	97,64%
PAPAYA CONGELADA	\$ 284.958	1,61%	185.353	1,78%
Gran Total	\$ 17.740.117	100,00%	10.394.769	100,00%

Compañía Frutera La Paz S.A. Destinos	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
EE.UU	\$ 15.325.454	86,39%	8.814.641	84,80%
CHILE	\$ 1.126.029	6,35%	811.965	7,81%
CANADA	\$ 442.481	2,49%	263.475	2,53%
HOLANDA	\$ 303.810	1,71%	204.000	1,96%
RUSIA	\$ 237.638	1,34%	141.500	1,36%
JAPON	\$ 127.777	0,72%	66.010	0,64%
PUERTO RICO	\$ 78.062	0,44%	32.576	0,31%
COREA (SUR)	\$ 37.422	0,21%	22.032	0,21%
REINO UNIDO	\$ 36.393	0,21%	23.569	0,23%
AUSTRALIA	\$ 25.051	0,14%	15.001	0,14%
Gran Total	\$ 17.740.117	100,00%	10.394.769	100,00%

Tropical Paradise Fruits Company S.A.

Tropical Paradise Fruits Company S.A. Productos	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
JUGO DE PIÑA	\$ 16.149.988	100,00%	16.589.810	100,00%
Gran Total	\$ 16.149.988	100,00%	16.589.810	100,00%

Tropical Paradise Fruits Company S.A. Destinos	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
FRANCIA	\$ 5.219.392	32,32%	5.741.800	34,61%
HOLANDA	\$ 4.546.080	28,15%	4.370.330	26,34%
JAPON	\$ 1.904.633	11,79%	1.000.270	6,03%
EE.UU	\$ 1.400.875	8,67%	2.116.370	12,76%
ESPAÑA	\$ 1.323.644	8,20%	2.043.440	12,32%
BELGICA	\$ 780.506	4,83%	643.950	3,88%
LIBANO	\$ 603.071	3,73%	447.691	2,70%
ITALIA	\$ 148.204	0,92%	71.550	0,43%
MARTINICA	\$ 69.470	0,43%	37.100	0,22%
CANADA	\$ 55.549	0,34%	24.910	0,15%
GUADALUPE	\$ 37.434	0,23%	18.550	0,11%
ISRAEL	\$ 32.150	0,20%	50.000	0,30%
REINO UNIDO	\$ 28.980	0,18%	23.850	0,14%
Gran Total	\$ 16.149.988	100,00%	16.589.810	100,00%

Tropifrost S.A.

Tropifrost S.A. Producto	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
PIÑA CONGELADA	\$ 5.376.970	75,84%	3.424.929	75,75%
PAPAYA CONGELADA	\$ 951.797	13,43%	656.563	14,52%
FRUTAS MIXTAS CONGELADAS	\$ 572.838	8,08%	358.353	7,93%
MANGO CONGELADO	\$ 171.157	2,41%	71.342	1,58%
Gran Total	\$ 7.089.665	100,00%	4.521.158	100,00%

Tropifrost S.A. Destino	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
BELGICA	\$ 2.034.196	28,69%	1.416.248	31,32%
EE.UU	\$ 1.999.231	28,20%	1.330.331	29,42%
JAPON	\$ 1.456.062	20,54%	707.147	15,64%
PUERTO RICO	\$ 703.915	9,93%	470.195	10,40%
CANADA	\$ 419.982	5,92%	267.008	5,91%
FRANCIA	\$ 152.274	2,15%	118.080	2,61%
ESPAÑA	\$ 110.948	1,56%	9.854	0,22%
CHILE	\$ 86.263	1,22%	119.750	2,65%
REINO UNIDO	\$ 63.448	0,89%	42.521	0,94%
RUSIA	\$ 63.344	0,89%	40.024	0,89%
Gran Total	\$ 7.089.665	100,00%	4.521.158	100,00%

Congelados y Jugos del Valle Verde S.A.

Congelados y Jugos del Valle Verde S.A. Producto	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
PIÑA CONGELADA	\$ 6.729.172	96,66%	5.263.468	96,67%
PAPAYA CONGELADA	\$ 232.424	3,34%	181.582	3,33%
Gran Total	\$ 6.961.596	100,00%	5.445.050	100,00%

Congelados y Jugos del Valle Verde S.A. Destino	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
EE.UU	\$ 2.899.492	41,65%	2.090.064	38,38%
BELGICA	\$ 1.568.838	22,54%	1.263.622	23,21%
CHILE	\$ 832.083	11,95%	775.798	14,25%
HOLANDA	\$ 810.046	11,64%	650.260	11,94%
FRANCIA	\$ 240.691	3,46%	192.000	3,53%
JAPON	\$ 195.600	2,81%	144.000	2,64%
CANADA	\$ 138.851	1,99%	118.276	2,17%
FINLANDIA	\$ 122.156	1,75%	91.030	1,67%
ALEMANIA	\$ 60.000	0,86%	48.000	0,88%
NORUEGA	\$ 33.840	0,49%	24.000	0,44%
DINAMARCA	\$ 30.000	0,43%	24.000	0,44%
REINO UNIDO	\$ 30.000	0,43%	24.000	0,44%
Gran Total	\$ 6.961.596	100,00%	5.445.050	100,00%

Deli Frost S.A.

Deli Frost S.A. Producto	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
PIÑA CONGELADA	\$ 5.510.478	100,00%	4.144.000	100,00%
Gran Total	\$ 5.510.478	100,00%	4.144.000	100,00%

Deli Frost S.A. Destino	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
GUATEMALA	\$ 5.009.213	90,90%	3.785.250	91,34%
FRANCIA	\$ 382.847	6,95%	274.740	6,63%
ISRAEL	\$ 66.718	1,21%	44.010	1,06%
BELGICA	\$ 51.700	0,94%	40.000	0,97%
Gran Total	\$ 5.510.478	100,00%	4.144.000	100,00%

Global Frozen S.A.

Global Frozen S.A. Producto	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
PIÑA CONGELADA	\$ 5.128.434	96,81%	3.567.735	97,88%
FRUTAS MIXTAS CONGELADAS	\$ 118.880	2,24%	45.226	1,24%
PAPAYA CONGELADA	\$ 34.328	0,65%	23.122	0,63%
Grand Total	\$ 5.297.171	100,00%	3.645.011	100,00%

Global Frozen S.A. Destino	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
EE.UU	\$ 4.497.058	84,90%	3.122.014	85,65%
CANADA	\$ 522.928	9,87%	354.732	9,73%
JAPON	\$ 140.202	2,65%	57.817	1,59%
ISRAEL	\$ 37.454	0,71%	24.000	0,66%
REINO UNIDO	\$ 34.294	0,65%	21.500	0,59%
FRANCIA	\$ 33.485	0,63%	24.124	0,66%
CHILE	\$ 31.749	0,60%	40.824	1,12%
Grand Total	\$ 5.297.171	100,00%	3.645.011	100,00%

Frutilight S.A.

Frutilight S.A. Producto	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
PURE DE BANANO	\$ 4.622.465	100,00%	11.429.533	100,00%
Gran Total	\$ 4.622.465	100,00%	11.429.533	100,00%

Frutilight S.A. Destino	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
HOLANDA	\$ 1.650.274	35,70%	4.125.665	20,93%
POLONIA	\$ 1.448.051	31,33%	3.548.620	25,84%
ESPAÑA	\$ 472.010	10,21%	1.180.013	6,98%
ITALIA	\$ 448.011	9,69%	1.080.017	8,53%
EE.UU	\$ 231.402	5,01%	572.456	12,14%
CANADA	\$ 157.205	3,40%	393.005	4,39%
FRANCIA	\$ 72.009	1,56%	180.019	5,17%
NUEVA ZELANDA	\$ 48.001	1,04%	120.002	1,03%
REINO UNIDO	\$ 24.032	0,52%	60.052	4,39%
AUSTRALIA	\$ 23.994	0,52%	59.980	1,29%
ALEMANIA	\$ 23.458	0,51%	58.636	4,65%
DINAMARCA	\$ 8.001	0,17%	20.004	0,78%
CHINA	\$ 8.001	0,17%	11.042	0,52%
LITUANIA	\$ 8.000	0,17%	20.000	0,26%
Gran Total	\$ 4.622.465	100,00%	11.429.533	100,00%

Caminos del Sol S.A.

Caminos del Sol S.A. Producto	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
PIÑA CONGELADA	\$ 2.774.634	97,21%	1.920.502	97,23%
PAPAYA CONGELADA	\$ 79.527	2,79%	54.721	2,77%
Gran Total	\$ 2.854.161	100,00%	1.975.223	100,00%

Caminos del Sol S.A. Destino	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
EE.UU	\$ 1.367.243	47,90%	930.880	47,13%
HOLANDA	\$ 476.986	16,71%	328.059	16,61%
BELGICA	\$ 389.900	13,66%	261.420	13,23%
ALEMANIA	\$ 220.885	7,74%	163.000	8,25%
CHILE	\$ 133.984	4,69%	95.421	4,83%
CANADA	\$ 97.361	3,41%	65.994	3,34%
PUERTO RICO	\$ 78.860	2,76%	56.126	2,84%
NORUEGA	\$ 30.130	1,06%	23.000	1,16%
ITALIA	\$ 22.540	0,79%	23.000	1,16%
MEXICO	\$ 21.672	0,76%	18.144	0,92%
COREA (SUR)	\$ 14.601	0,51%	10.179	0,52%
Gran Total	\$ 2.854.161	100,00%	1.975.223	100,00%

Irex de Costa Rica S.A.

Irex de Costa Rica S.A. Producto	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
COMPOTA DE FRUTAS	\$ 2.693.972	100,00%	1.098.670	100,00%
Grand Total	\$ 2.693.972	100,00%	1.098.670	100,00%

Irex de Costa Rica S.A. Destino	Valor FOB		Peso Neto	
	USD	%	kg	%
REP. DOM	\$ 1.091.772	40,53%	456.429	26,08%
EL SALVADOR	\$ 313.705	11,64%	137.685	11,60%
PERU	\$ 311.188	11,55%	120.952	9,75%
PUERTO RICO	\$ 261.000	9,69%	97.632	8,01%
NICARAGUA	\$ 175.295	6,51%	73.378	9,86%
HONDURAS	\$ 156.679	5,82%	63.162	6,57%
CUBA	\$ 100.800	3,74%	39.053	3,29%
PANAMA	\$ 89.015	3,30%	35.034	2,98%
GUATEMALA	\$ 85.558	3,18%	35.343	2,77%
CURAÇAO	\$ 57.600	2,14%	21.696	1,64%
COLOMBIA	\$ 39.361	1,46%	14.238	16,74%
SURINAME	\$ 12.000	0,45%	4.068	0,72%
Grand Total	\$ 2.693.972	100,00%	1.098.670	100,00%

Anexo 5 Formato de entrevista realizada a las empresas estudiadas

ENTREVISTA

CERTIFICACIONES DE NORMAS ALIMENTARIAS PRIVADAS (NAP) DE LOS PRINCIPALES EXPORTADORES DE FRUTAS PROCESADAS DE COSTA RICA

La presente encuesta se realiza como parte del Proyecto Final de Graduación de la Maestría en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos, de la Universidad para la Cooperación Internacional, de la estudiante Claudia Valentinuzzi.

1 Empresa

2 Productos que elabora:

<input type="checkbox"/>	JUGO DE BANANO CONC	<input type="checkbox"/>	JUGO DE PIÑA	<input type="checkbox"/>	FRUTAS MIXTAS CONGELADAS
<input type="checkbox"/>	JUGO DE NARANJA CONC	<input type="checkbox"/>	PURE DE BANANO	<input type="checkbox"/>	MANGO CONGELADO
<input type="checkbox"/>	JUGO DE PIÑA CONC	<input type="checkbox"/>	PURE DE PIÑA	<input type="checkbox"/>	PAPAYA CONGELADA
<input type="checkbox"/>	JUGO DE BANANO	<input type="checkbox"/>	BANANO CONGELADO	<input type="checkbox"/>	PIÑA CONGELADA
<input type="checkbox"/>	JUGO DE NARANJA	<input type="checkbox"/>	COMPOTA DE FRUTAS		

3 Mercados de exportación:

<input type="checkbox"/>	ALEMANIA	<input type="checkbox"/>	CUBA	<input type="checkbox"/>	HONDURAS	<input type="checkbox"/>	NUEVA ZELANDA
<input type="checkbox"/>	ARABIA SAUDITA	<input type="checkbox"/>	CURAÇAO	<input type="checkbox"/>	IRLAND	<input type="checkbox"/>	PANAMA
<input type="checkbox"/>	ARGELIA	<input type="checkbox"/>	DINAMARCA	<input type="checkbox"/>	ISRAEL	<input type="checkbox"/>	PERU
<input type="checkbox"/>	ARGENTINA	<input type="checkbox"/>	EE.UU	<input type="checkbox"/>	ITALIA	<input type="checkbox"/>	POLONIA
<input type="checkbox"/>	AUSTRALIA	<input type="checkbox"/>	EGIPTO	<input type="checkbox"/>	JAMAICA	<input type="checkbox"/>	PUERTO RICO
<input type="checkbox"/>	BELGICA	<input type="checkbox"/>	EL SALVADOR	<input type="checkbox"/>	JAPON	<input type="checkbox"/>	REINO UNIDO
<input type="checkbox"/>	BRASIL	<input type="checkbox"/>	ESPAÑA	<input type="checkbox"/>	LIBANO	<input type="checkbox"/>	REP. DOM
<input type="checkbox"/>	CANADA	<input type="checkbox"/>	FINLANDIA	<input type="checkbox"/>	LITUANIA	<input type="checkbox"/>	REP. DOM.
<input type="checkbox"/>	CHILE	<input type="checkbox"/>	FRANCIA	<input type="checkbox"/>	MARTINICA	<input type="checkbox"/>	RUSIA
<input type="checkbox"/>	CHINA	<input type="checkbox"/>	GUADALUPE	<input type="checkbox"/>	MEXICO	<input type="checkbox"/>	SUECIA
<input type="checkbox"/>	COLOMBIA	<input type="checkbox"/>	GUATEMALA	<input type="checkbox"/>	NICARAGUA	<input type="checkbox"/>	TRINIDAD Y TOBAGO
<input type="checkbox"/>	COREA (SUR)	<input type="checkbox"/>	HOLANDA	<input type="checkbox"/>	NORUEGA	<input type="checkbox"/>	YEMEN

4 ¿La empresa cuenta con alguna certificación de NAP?

SI (continuar en pregunta 5) NO (continuar en pregunta 7)

5 ¿Bajo cuál o cuáles NAP está certificada la empresa?

<input type="checkbox"/>	FSSC 22000	<input type="checkbox"/>	SQF	Otras: <input type="text"/> <input type="text"/>
<input type="checkbox"/>	ISO 22000	<input type="checkbox"/>	IFS	
<input type="checkbox"/>	BRC	<input type="checkbox"/>	PrimusGFS	

6 Indicar para cada NAP indicada en la pregunta 5, si la certificación es opcional u obligatoria (en la práctica comercial), y si fue seleccionada por la empresa o solicitada específicamente por el cliente final. Además especificar los mercados destino en los cuales se aplica.

NAP	Opcional	Obligatoria	Seleccionada por la empresa	Solicitada por el comprador	Mercado(s) donde aplica
<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>

7 ¿Existe alguna otra NAP con que no cuente actualmente la empresa que haya sido solicitada por algún cliente? Si la respuesta es afirmativa favor de indicar el mercado destino.

Muchas gracias por su colaboración.