

PRODUCTOS LÁCTEOS EN COSTA RICA

Clasificación de la industria	4
Descripción del sector	4
Producción	6
Exportaciones	10
Importaciones	14
Acceso al mercado	17
Etiquetado	19
Consumo	22
Tendencias de consumo	26
Precios	28

GRÁFICAS

Gráfica 1: Participación relativa de los subsectores en el VAA valores corrientes, 2015	6
Gráfica 2: Valor agregado de la leche en las actividades del sector agropecuario, 2015	7
Gráfica 3: Valor agregado de los productos lácteos en las actividades agroindustriales	7
Gráfica 4: Producción de leche	8
Gráfica 5: Productos lácteos según tipo, 2013	9
Gráfica 6: Producción de leche	9
Gráfica 7: Total de las exportaciones de productos lácteos	11
Gráfica 8: Principales países destino de las exportaciones de productos lácteos, 2015	13
Gráfica 9: Total de las importaciones de productos lácteos	14
Gráfica 10: Principales países origen de las importaciones de los productos lácteos, 2015	17
Gráfica 11: Consumo de leche en Latinoamérica, 2015	23
Gráfica 12: Consumo de lácteos Costa Rica	23
Gráfica 13: Consumo de lácteos Costa Rica	24
Gráfica 14: Productos lácteos consumidos en Costa Rica, 2014-2015	25
Gráfica 15: Consumo de leche líquida, 2014-2015	26

TABLAS

Tabla 1: Clasificación arancelaria de productos lácteos	4
Tabla 2: Productos lácteos elaborados en Costa Rica	10
Tabla 3: Productos lácteos exportados por Costa Rica	12
Tabla 4: Productos lácteos importadas por Costa Rica	15
Tabla 5: Cálculo de impuestos de importación	17
Tabla 6: Notas técnicas y documentos para productos lácteos	18

ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Etiqueta de leche descremada en polvo	22
Ilustración 2: Productos lácteos enriquecidos	27
Ilustración 3: Productos lácteos líquidos con otros ingredientes	28

Ilustración 4: Precios de leche pasteurizada, centavos de dólar por kg	29
Ilustración 5: Precio de la leche en polvo, dólares por Kg	30
Ilustración 6: Precio del queso fresco, dólares por kg	31
Ilustración 7: Precio mantequilla, dólares por kg	32
Ilustración 8: Precio ponderado de productos lácteos al consumidor	33

Material
de consulta
LEGIScomex.com

Leche líquida, quesos y leche en polvo, los productos más consumidos

Por: Legiscomex.com

Agosto del 2016

Leche condensada fue el principal producto importado con el 20,2% del total equivalente a USD8,7 millones (5.637 Ton). Le siguieron queso fundido, excepto el rallado o en polvo con el 13,8%, otros quesos con 10,7%, los demás lactosueros con el 7,2%.

La leche es un producto de gran importancia para la mayoría de países en el ámbito mundial, no solo por su contribución a la economía sino también por su relevancia social. Cerca de 150 millones de hogares en todo el mundo se dedican a la producción de leche, de acuerdo con información de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Durante el 2015, en Costa Rica la actividad lechera fue la segunda más importante del sector agropecuario, con el 11,7% del PIB, solo precedida por el cultivo de banano. De este modo, se extrajeron 1,1 millones de toneladas métricas y presentaron un aumento del 2,3% respecto al 2014.

Como en la mayoría de países en desarrollo, la mayor parte de la leche es producida por pequeños agricultores. Sin embargo, existe un alto grado de integración de los ganaderos con las empresas industrializadoras, que son de tipo cooperativa o de carácter privado.

Al igual que en el ámbito mundial, la leche líquida fluida es el principal alimento que lidera la industria costarricense, seguida por quesos, leche en polvo y helados.

Para el 2015, el país tico exportó USD111,7 millones (78.977 Ton) de productos lácteos, pero decrecieron en un 18,8% en comparación con el 2014. Los principales destinos de las ventas internacionales fueron Guatemala, Panamá, El Salvador, República Dominicana y Nicaragua, mientras que las importaciones fueron de USD43,3 millones (20.349 Ton) y obtuvieron un incremento del 6,4% siendo EE UU el principal proveedor con el 30% del total, seguido por Panamá, Chile, Nicaragua, Nueva Zelanda y Países Bajos.

Según la FAO, el consumo de leche en el país tico es considerado alto. En el 2015, alcanzó 200 litros por persona y es el tercero más importante de Latinoamérica solo antecedido por Uruguay (249 litros) y Argentina (203 litros), según datos de la Federación Latinoamericana de Lechería (Fepale). En orden de importancia, los costarricenses demandan principalmente leche líquida, quesos, leche en polvo, yogurt y mantequilla.

Aunque el mercado de productos lácteos es considerado maduro, existe una extensa propuesta por parte de las empresas de alimentos lácteos para potencializar y variar los productos existentes, principalmente, se han enfocado en extraer los componentes con alto valor nutricional, como la proteína, para elaborar y combinar con cereales, frutas y minerales, entre otros. De este modo, son los productos innovadores los que pueden abrirse un espacio en este mercado centroamericano.

Clasificación de la industria

De acuerdo con el Sistema Arancelario Centroamericano (SAC), los productos lácteos se clasifican en el Capítulo 4, que hace referencia a leche y productos lácteos; huevos de ave; miel natural; productos comestibles de origen animal no expresados ni comprendidos en otra parte. Para el análisis se tomarán como referencia las siguientes partidas arancelarias:

Tabla 1: Clasificación arancelaria de productos lácteos

Partida arancelaria	Descripción
0401	Leche y nata (crema), sin concentrar, sin adición de azúcar ni otro edulcorante
0402	Leche y nata (crema), concentradas o con adición de azúcar u otro edulcorante
0403	Suero de mantequilla, leche y nata (crema) cuajadas, yogur, kéfir y demás leches y natas (cremas) fermentadas o acidificadas, incluso concentrados, con adición de azúcar u otro edulcorante, aromatizados o con frutas u otros frutos o cacao
0404	Lactosuero, incluso concentrado o con adición de azúcar u otro edulcorante; productos constituidos por los componentes naturales de la leche, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante, no expresados ni comprendidos en otra parte
0405	Mantequilla y demás materias grasas de la leche; pastas lácteas para untar
0406	Quesos y requesón

Fuente: Ministerio de Hacienda de Costa Rica.

Descripción del sector

Los productos lácteos se entiende que son “*alimentos obtenidos mediante cualquier elaboración de la leche, que puede contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración*”, de acuerdo con el Codex Alimentarius establecido por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Así mismo, la FAO y la OMC aseguran que es importante tener en cuenta que la diversidad de este tipo de productos varía entre los diferentes países y regiones, así mismo, según los hábitos alimentarios, las tecnologías disponibles de elaboración de la leche, la demanda de mercado y las circunstancias sociales y culturales.

De acuerdo con la FAO, entre los productos lácteos procesados se pueden destacar los siguientes:

- Leche líquida: la leche líquida abarca productos como la leche pasteurizada, la leche desnatada, la leche normalizada, la leche reconstituida, la leche de larga conservación (UHT) y la leche enriquecida.
- Leches fermentadas: se utilizan frecuentemente para fabricar otros productos lácteos. Se obtiene de la fermentación de la leche utilizando microorganismos adecuados para llegar a un nivel deseado de acidez. Entre los productos fermentados figuran yogur, kumys, dahi, laban, ergo, tarag, ayran, kurut y kefir.

- Quesos: Se producen centenares de variedades de queso, muchos de los cuales son característicos de una región específica del mundo. Sin embargo, la mayoría de los quesos se producen en los países desarrollados. Los quesos pueden ser duros, semiduros, blandos madurados o no madurados. Las distintas características de los quesos derivan de las diferencias en la composición de la leche y los tipos de esta, los procedimientos de elaboración aplicados y los microorganismos utilizados. Entre los quesos tradicionales producidos en los países en desarrollo cabe mencionar el ayib, gibna bayda, chanco, queso fresco, akawieh y chhurpi.
- Mantequilla y el ghee (mantequilla clarificada): son productos grasos derivados de la leche. La mantequilla se obtiene del batido de la leche o nata; en muchos países en desarrollo, la mantequilla tradicional se obtiene batiendo la leche entera agria. El ghee se obtiene eliminando el agua de la mantequilla y se consume especialmente en Asia meridional. El ghee tiene un tiempo de conservación muy largo de hasta dos años.
- Leche condensada: se obtiene de la eliminación parcial del agua de la leche entera o desnatada. La elaboración prevé el tratamiento térmico y la concentración. La leche condensada puede ser edulcorada o no edulcorada, pero la mayor parte es edulcorada.
- Leches evaporadas: se obtienen de la eliminación parcial del agua de la leche entera o desnatada. La elaboración prevé el tratamiento térmico para garantizar la estabilidad e inocuidad bacteriológica de la leche. Las leches evaporadas generalmente se mezclan con otros alimentos, como por ejemplo el té.
- Leche en polvo: se obtiene de la deshidratación de la leche y generalmente se presenta en forma de polvo o gránulos.
- Nata: es la parte de la leche que es comparativamente rica en grasas; se obtiene descremando o centrifugando la leche. Entra las natas figuran la nata re combinada, la nata reconstituida, las natas preparadas, la nata líquida preenvasada, la nata para montar o batir, la nata envasada a presión, la nata montada o batida, la nata fermentada y la nata acidificada.
- Sueros: "parte líquida de la leche que queda después de separar la leche cuajada en la fabricación del queso. Sus principales aplicaciones para el consumo humano son la preparación de queso de suero, bebidas a base de suero y bebidas de suero fermentado. Las principales aplicaciones industriales son la fabricación de lactosa, pasta de suero y suero en polvo". El suero puede ser dulce (de la producción de quesos por coagulación de la cuajada) o ácido (de la producción de quesos por coagulación ácida).
- Caseína: es la principal proteína de la leche y se utiliza como ingrediente en varios productos, entre estos quesos, productos de pastelería, pinturas y colas. Se obtiene de la leche desnatada mediante precipitación con el cuajo o mediante bacterias inocuas productoras de ácido láctico.

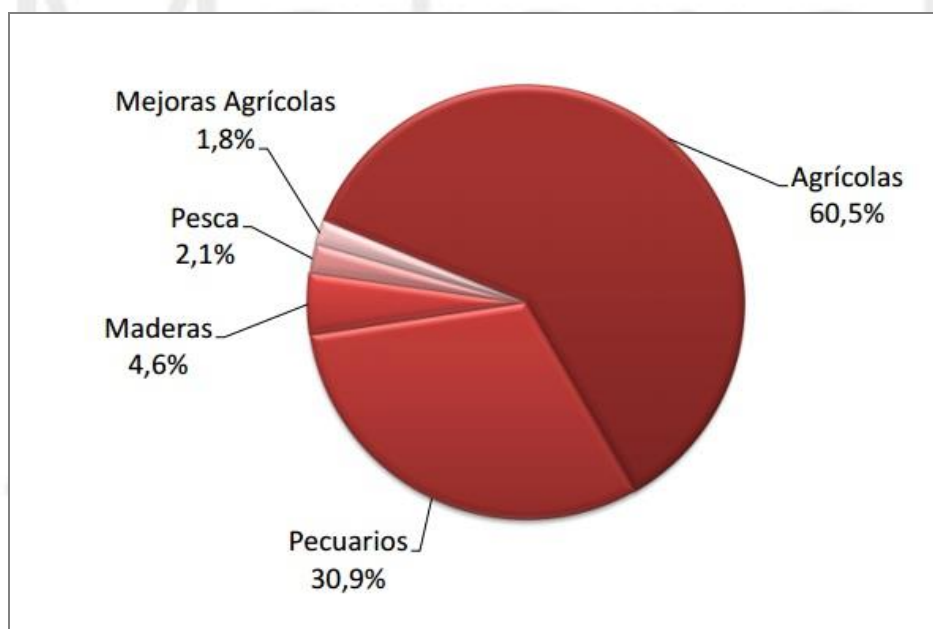
Producción

En el 2015, la economía costarricense en términos reales creció en un 5,3%. De igual manera, el sector agropecuario presentó un aumento del 0,4% y mostró mayor dinamismo en los subsectores servicios, construcción y transporte, de acuerdo con información del Banco Central de Costa Rica.

Para este mismo año, el Producto Interno Bruto (PIB) totalizó en CRC28.098 billones, en donde la los servicios fueron los que más aportaron con el 64,1% del sector, seguido por la industria manufacturera con el 27% y el sector primario con el 8,8%, según la Secretaría Ejecutiva de Planificación Sectorial Agropecuaria (Sepsa).

De acuerdo con el Valor Agregado de las Actividades primarias (VAA) al sector agropecuario, las agrícolas fueron las más representativas con el 60,5% del total (CRC806,9 billones), mientras que las agropecuarias aportaron el 30,9% (CRC412 billones) y la madera el 4,6% (CRC61,2 billones), la pesca el 2,1% (CRC28,2 billones).

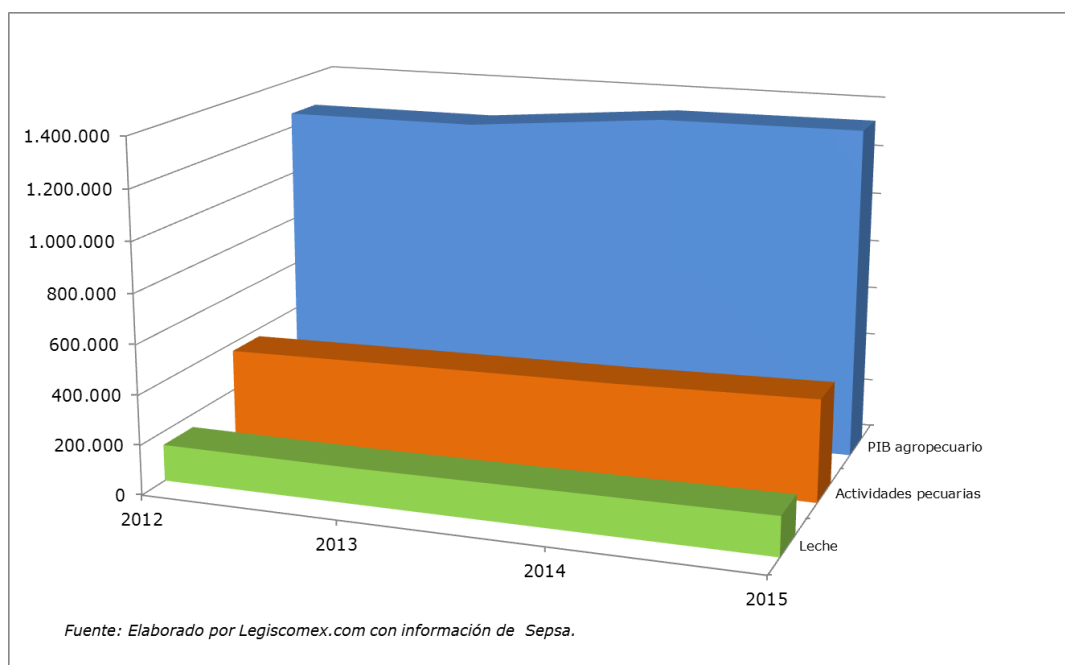
Gráfica 1: Participación relativa de los subsectores en el VAA valores corrientes, 2015



Fuente: Sepsa.

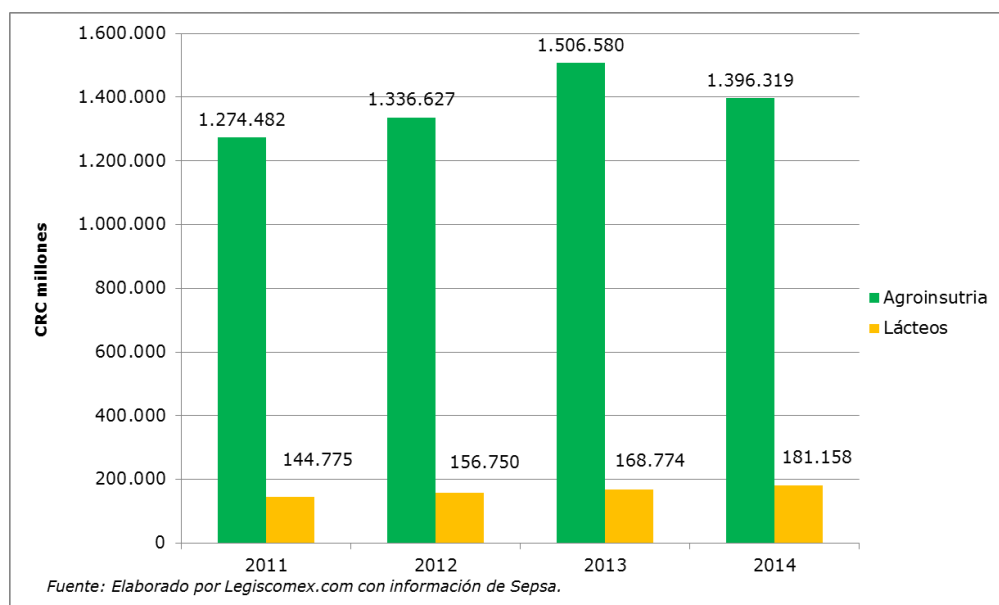
La actividad lechera fue la segunda más importante del sector agropecuario, pues aportó el 11,7% del PIB total (CRC156,5 billones), solo precedida por la producción de banano. De esta forma, registró un aumento del 4,1% frente al 2014 cuando alcanzó CRC150,4 billones, según datos de Sepsa.

Gráfica 2: Valor agregado de la leche en las actividades del sector agropecuario, 2015



Por su parte, en el 2014 las actividades agroindustriales la producción de lácteos representaron el 13% del total con CRC181,1 billones y registraron un crecimiento promedio anual del 7,5%, al pasar de CRC156,7 billones a CRC181,1 billones.

Gráfica 3: Valor agregado de los productos lácteos en las actividades agroindustriales

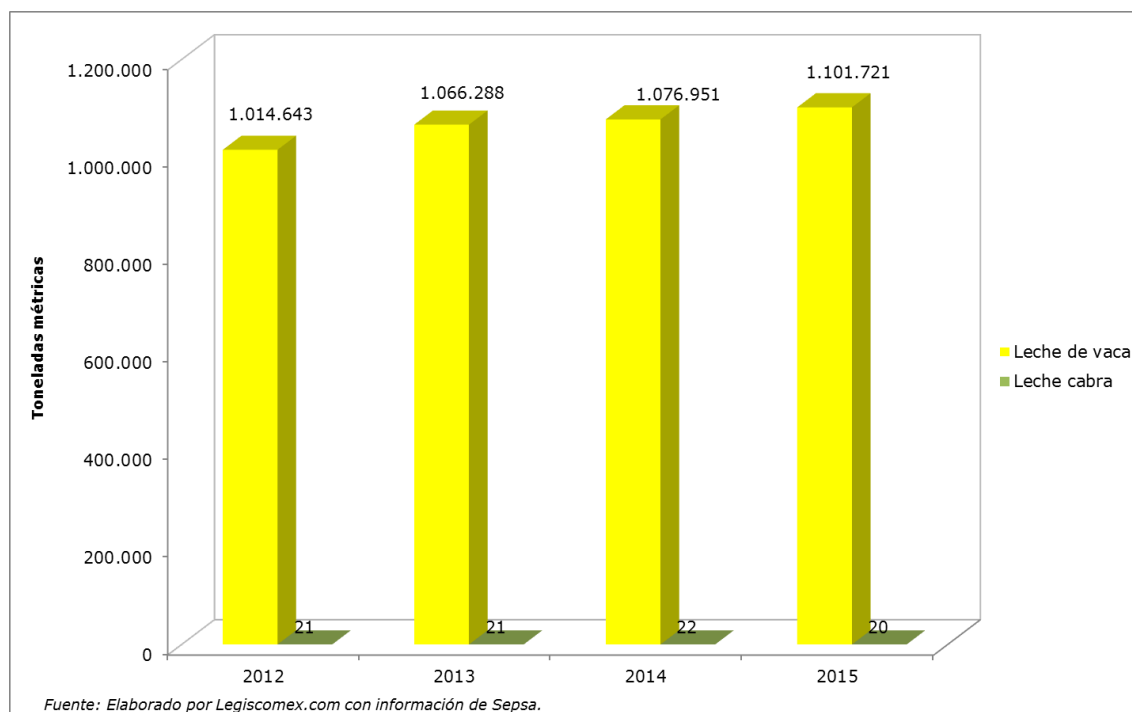


Inteligencia de Mercados –Estudio de productos lácteos en Costa Rica

En el 2015, la producción de leche totalizó 1,1 millones de toneladas métricas y presentó un aumento del 2,3% respecto al año anterior cuando fue de 1 millón de toneladas. De igual forma, en los últimos cinco años registró un crecimiento promedio anual de 1,7%.

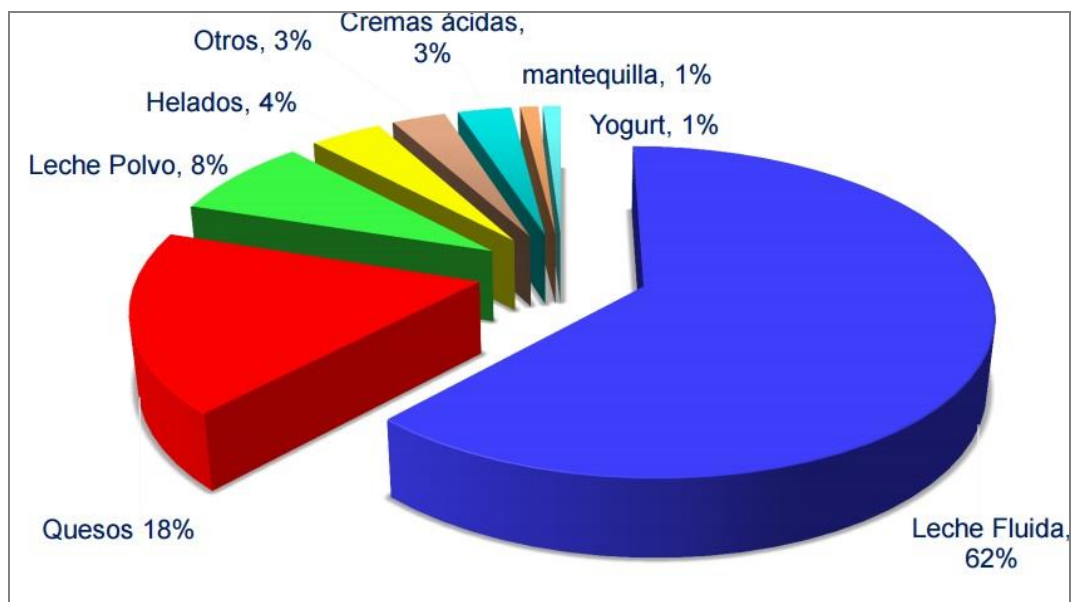
El 99,9% de la producción es de leche de vaca (1,1 millones de toneladas métricas) tan solo 20 toneladas métricas fue la producción de leche de cabra.

Gráfica 4: Producción de leche



De acuerdo con la Cámara Nacional de Productores de Leche, para el 2013, la leche fluida representó el 62% del total de la producción nacional, lo que equivale a 654,1 millones de kilogramos (kg). Le siguieron quesos con 189,9 millones de kg, leche en polvo con 84,4 millones de kg, helados con 42,2 millones de kg y cremas ácidas con 31,65 millones de kg.

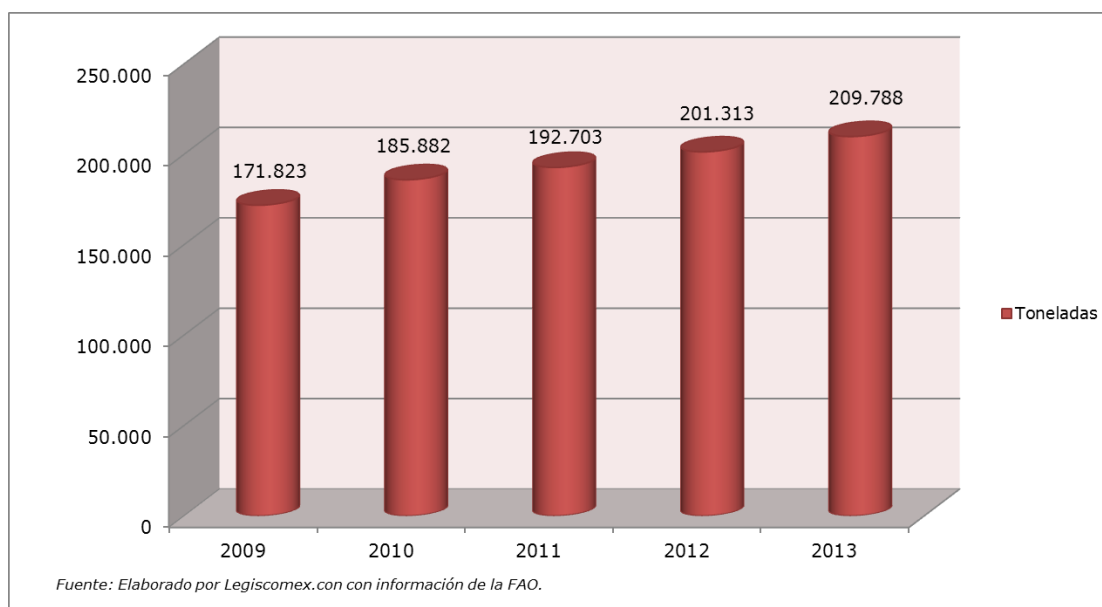
Gráfica 5: Productos lácteos según tipo, 2013



Fuente: Cámara Nacional de Productores de Leche.

De acuerdo con la FAO, en el 2013 la producción de en Costa Rica de productos lácteos fue de 209.788 toneladas (Ton) y registró un crecimiento promedio anual del 5,1% en los últimos cinco años. De igual forma, presentó un aumento del 4,3% entre el 2011 y el 2013, al pasar de 192.703 ton a 209.788 ton.

Gráfica 6: Producción de leche



Inteligencia de Mercados –Estudio de productos lácteos en Costa Rica

Para el 2013, leche desnatada de vaca fue el principal producto de la industria costarricense ya que concentró el 68,8% del total (144.400 Ton). Le siguieron leche entera de vaca en polvo con 22.750 Ton, queso con 12.519 Ton, queso de leche desnatada de vaca con 11.089 Ton y mantequilla de leche de vaca y mantequilla y ghee con 7.600 Ton cada uno.

Tabla 2: Productos lácteos elaborados en Costa Rica

Producto	2009	2010	2011	2012	2013	Participación 2013
Leche, desnatada de vaca	123.500	129.200	131.100	137.750	144.400	68,8%
Leche, entera de vaca en polvo	9.375	16.250	20.625	21.625	22.750	10,8%
Queso (Todos tipos)	11.874	12.216	12.389	12.519	12.519	6,0%
Queso de leche desnatada de vaca	10.444	10.916	11.089	11.089	11.089	5,3%
Mantequilla de leche de vaca	6.500	6.800	6.900	7.250	7.600	3,6%
Mantequilla y Ghee	6.500	6.800	6.900	7.250	7.600	3,6%
Queso de leche entera de vaca	1.430	1.300	1.300	1.430	1.430	0,7%
Leche Desnat y Suero, Secas	1.100	1.200	1.200	1.200	1.200	0,6%
Leche, desnatada de vaca en polvo	1.100	1.200	1.200	1.200	1.200	0,6%
Total producción	171.823	185.882	192.703	201.313	209.788	100,0%

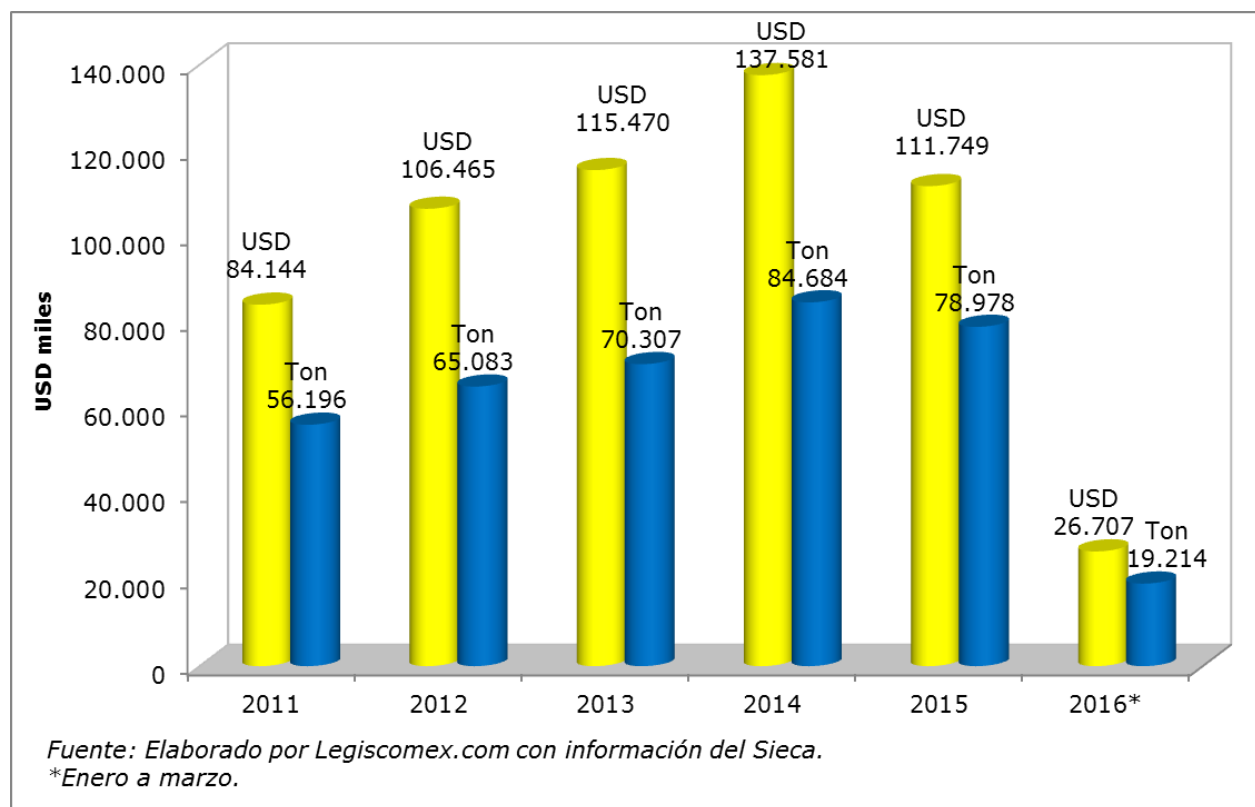
Fuente: Cálculos Legiscomex.com con información de la FAO.

Exportaciones

Las ventas externas de productos lácteos en Costa Rica entre enero y marzo del 2016 fueron de USD26,7 millones (19.214 toneladas-Ton) y presentaron un aumento del 7,6% en relación a igual periodo del 2014, cuando fueron de USD24,8 millones (10.051 Ton).

En el 2015, las exportaciones fueron de USD111,7 millones (78.977 Ton) y presentaron un decrecimiento del 18,8% en comparación con el 2014 cuando fueron de USD137,5 millones (84.683 Ton). Así mismo, en los últimos tres años registraron una disminución promedio anual del 1,5%, al pasar de USD115,4 millones (70.307 Ton) a USD111,7 millones (78.977 Ton).

Gráfica 7: Total de las exportaciones de productos lácteos



En el 2015, leche y nata (crema), sin concentrar, sin adición de azúcar ni otro edulcorante con un contenido de materias grasas superior al 1% pero inferior o igual al 6%, en peso fue el principal producto exportado con USD34,2 millones (41.125 Ton).

Le siguieron leche íntegra (con un contenido de materias grasas superior o igual al 26% en peso) en envases de contenido neto inferior a 5 kg con USD16,5 millones (4.124 Ton); leche y nata (crema), sin concentrar, sin adición de azúcar ni otro edulcorante con un contenido de materias grasas inferior o igual al 1% en peso USD11,4 millones (13.110 Ton); los demás yogurt con USD9,8 millones (5.968 Ton); leche semidescremada (con un contenido de materias grasas inferior al 26% en peso) con en envases de contenido neto inferior a 3 kg USD7,9 millones (2.167 Ton), y mantequilla con USD5.467 millones (1.606 Ton).

Por su parte, los productos que más aumentaron sus ventas internacionales fueron queso de cualquier tipo fundido, excepto el rallado o en polvo en un 356%, al pasar de USD270.256 (59 Ton) a USD1,2 millones (334 Ton), seguido por otros queso frescos (sin madurar), incluido el del lactosuero y requesón en un 192,8% y leche evaporada sin adición de azúcar ni otro edulcorante en un 155,4%.

Tabla 3: Productos lácteos exportados por Costa Rica

Posición arancelaria	Descripción	2014		2015		Participación
		Miles USD	Ton	Miles USD	Ton	
04012000	- Con un contenido de materias grasas superior al 1% pero inferior o igual al 6%, en peso	30.725	38.415	34.284	41.125	30,7%
04022121	- - - - En envases de contenido neto inferior a 5 kg	26.642	5.599	16.565	4.124	14,8%
04011000	- Con un contenido de materias grasas inferior o igual al 1% en peso	11.845	14.540	11.466	13.110	10,3%
04031090	- - Otros	9.308	6.099	9.863	5.968	8,8%
04022111	- - - - En envases de contenido neto inferior a 3 kg	7.861	1.652	7.967	2.167	7,1%
04051000	- Mantequilla	5.545	1.312	5.467	1.606	4,9%
04061010	- - Queso mozzarella	6.058	1.468	5.346	1.351	4,8%
04049000	- Los demás	5.344	7.230	4.513	3.900	4,0%
04061090	- - Otros	1.326	343	3.884	1.074	3,5%
04069090	- - Otros	3.031	838	2.451	722	2,2%
04021000	- En polvo, gránulos o demás formas sólidas, con un contenido de materias grasas inferior o	3.025	625	2.423	657	2,2%
04022122	- - - - En envases de contenido neto superior o igual a 5 kg	22.865	4.818	2.287	968	2,0%
04063000	- Queso fundido, excepto el rallado o en polvo	270	59	1.233	334	1,1%
04029120	- - - Crema de leche	1.091	514	1.103	537	1,0%
04029190	- - - Otras	684	480	638	448	0,6%
04069020	- - Tipo cheddar, en bloques o en barras	351	74	386	88	0,3%
04029110	- - - Leche evaporada	145	86	369	257	0,3%
04015000	- Con un contenido de materias grasas superior al 10% en peso	274	124	367	94	0,3%
04039090	- - Otros	232	112	362	164	0,3%

Inteligencia de Mercados –Estudio de productos lácteos en Costa Rica

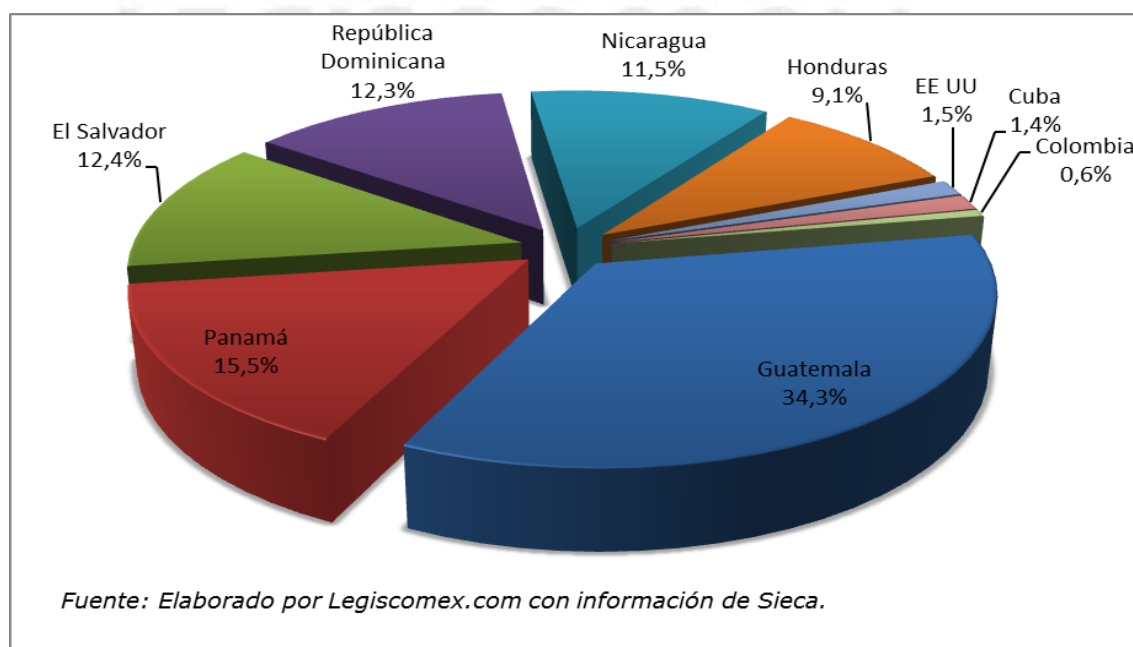
Posición arancelaria	Descripción	2014		2015		Participación
		Miles USD	Ton	Miles USD	Ton	
04014000	- Con un contenido de materias grasas superior al 6% pero inferior o igual al 10%, en peso	151	76	250	127	0,2%
	Subtotal	136.775	84.465	111.224	78.820	99,5%
	Otros	806	219	525	157	0,5%
	Total exportaciones	137.581	84.684	111.749	78.978	100,0%

Fuente: Elaborado por Legiscomex.com con información de Sieca.

En el 2015, Guatemala agrupó el 34,3% de las exportaciones de productos lácteos en Costa Rica, lo que equivale a USD11,7 millones (32.877 Ton). Le siguieron Panamá con USD17,3 millones (10.735 Ton), El Salvador con USD13,8 millones (8.924 Ton), República Dominicana con 13,7 millones (13.171 Ton), Nicaragua con USD12,8 millones (5.187 Ton), Honduras con USD10,1 millones (5.982 Ton) y EE UU con USD1,6 millones (567 Ton).

Para este mismo año, India fue un nuevo destino de las ventas externas costarricenses con USD31.847, así mismo aumentaron las exportaciones a EE UU en un 322,8%; China en un 133,5%, Panamá en un 12,7% y Nicaragua en un 11,3%.

Gráfica 8: Principales países destino de las exportaciones de productos lácteos, 2015

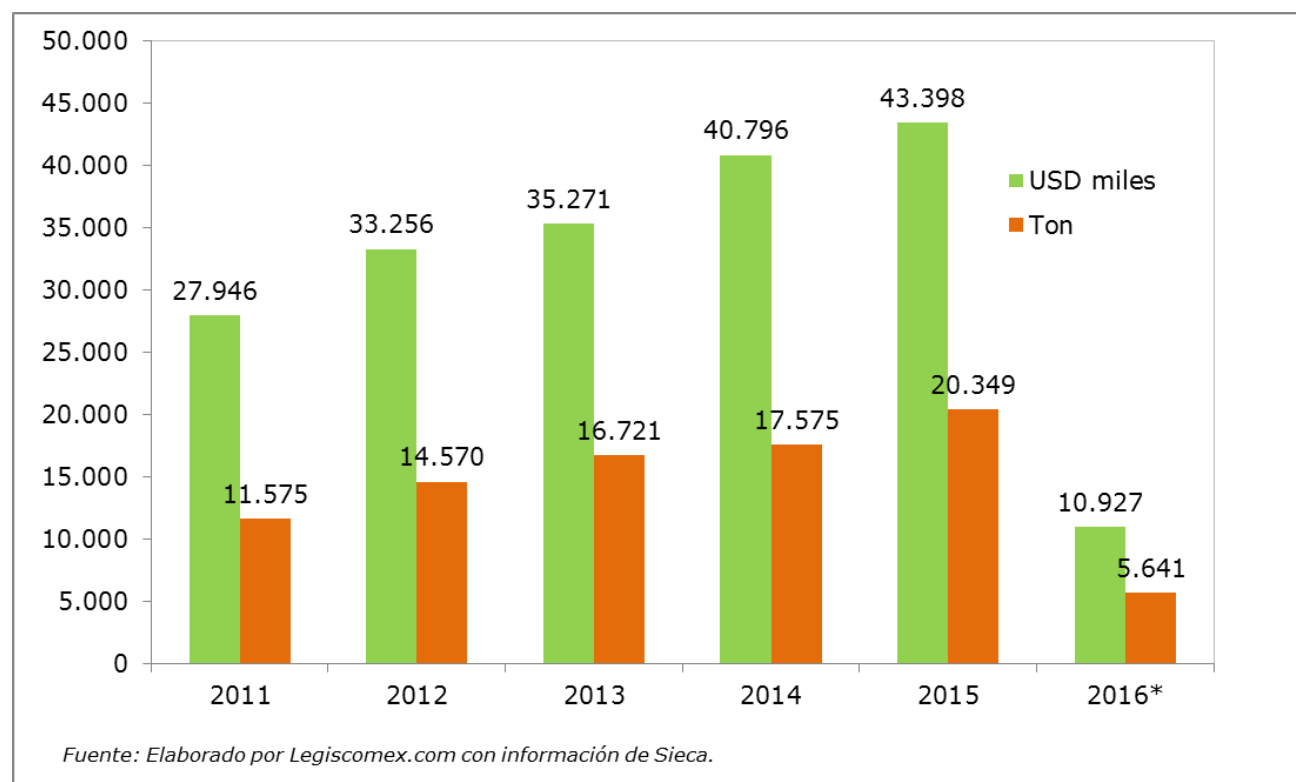


Importaciones

Entre enero y marzo del 2016, las compras internacionales de productos lácteos en Costa Rica alcanzaron USD10,9 millones (5.642 Ton) y presentaron un aumento del 13,7% respecto al 2014, cuando fueron de USD9,6 millones (4.733 Ton).

En el 2015, las importaciones fueron de USD43,3 millones (20.349 Ton) y registraron un crecimiento promedio anual de 10,7%, al pasar de USD35,2 millones (16.721 Ton) en el 2013 a USD43,3 millones (20.349 Ton) en el 2015. De igual forma, respecto al 2014, también obtuvieron un incremento del 6,4%.

Gráfica 9: Total de las importaciones de productos lácteos



En el 2015, leche condensada fue el principal producto importado por Costa Rica con el 20,2% del total equivalente a USD8,7 millones (5.637 Ton). Le siguieron queso fundido, excepto el rallado o en polvo con USD5,9 millones (1.278 Ton), otros quesos con USD4,6 millones (669 Ton), los demás lactosueros con USD3,7 millones (865 Ton), leche evaporada con USD3,1 millones (1,8 Ton).

Las demás leche, nata en polvo, gránulos o demás formas sólidas fue el producto que más aumento sus compras internacionales, en un 945%, al pasar de USD29.335 (7 Ton) a USD307 (115 Ton), seguido por leche íntegra (con un contenido de materias grasas superior o igual al 26% en peso) en un 154%, leche con un contenido de materias grasas superior al 10% en peso en un 83,7% y grasa butírica "butter oil" en un 79,1%.

Tabla 4: Productos lácteos importados por Costa Rica

Posición arancelaria	Descripción	2014		2015		Participación 2015
		Miles USD	Ton	Miles USD	Ton	
04029910	- - - Leche condensada	8.449	5.133	8.779	5.637	20,2%
04063000	- Queso fundido, excepto el rallado o en polvo	6.504	1.327	5.988	1.278	13,8%
04069090	- - Otros	4.531	623	4.641	669	10,7%
04049000	- Los demás	2.598	341	3.776	865	8,7%
04029110	- - - Leche evaporada	3.404	1.959	3.112	1.891	7,2%
04012000	- Con un contenido de materias grasas superior al 1% pero inferior o igual al 6%, en peso	2.601	3.663	3.081	4.420	7,1%
04062090	- - Otros	1.457	210	1.941	323	4,5%
04059010	- - Grasa butírica ("Butter oil")	1.066	235	1.910	651	4,4%
04062020	- - Queso mozzarella	2.353	429	1.870	411	4,3%
04041000	- Lactosuero, aunque esté modificado, incluso concentrado o con adición de azúcar u otro edu	1.800	1.250	1.867	1.675	4,3%
04031090	- - Otros	825	305	1.443	541	3,3%
04061010	- - Queso mozzarella	1.156	186	1.228	222	2,8%
04011000	- Con un contenido de materias grasas inferior o igual al 1% en peso	899	1.204	771	1.030	1,8%
04051000	- Mantequilla	299	56	532	122	1,2%
04061090	- - Otros	439	94	504	102	1,2%
04021000	- En polvo, gránulos o demás formas sólidas, con un contenido de materias grasas inferior o	1.113	245	449	129	1,0%
04069020	- - Tipo cheddar, en bloques o en barras	361	53	380	63	0,9%
04022900	- - Las demás	29	7	307	115	0,7%
04029120	- - - Crema de leche	516	169	284	94	0,7%

Inteligencia de Mercados –Estudio de productos lácteos en Costa Rica

Posición arancelaria	Descripción	2014		2015		Participación 2015
		Miles USD	Ton	Miles USD	Ton	
04064000	- Queso de pasta azul y demás quesos que presenten vetas producidas por <i>Penicillium roquefort</i>	177	19	205	21	0,5%
	Subtotal	40.581	17.509	43.067	20.258	99,2%
	Otros	215	66	330	91	0,8%
	Total importaciones	40.796	17.575	43.398	20.349	100%

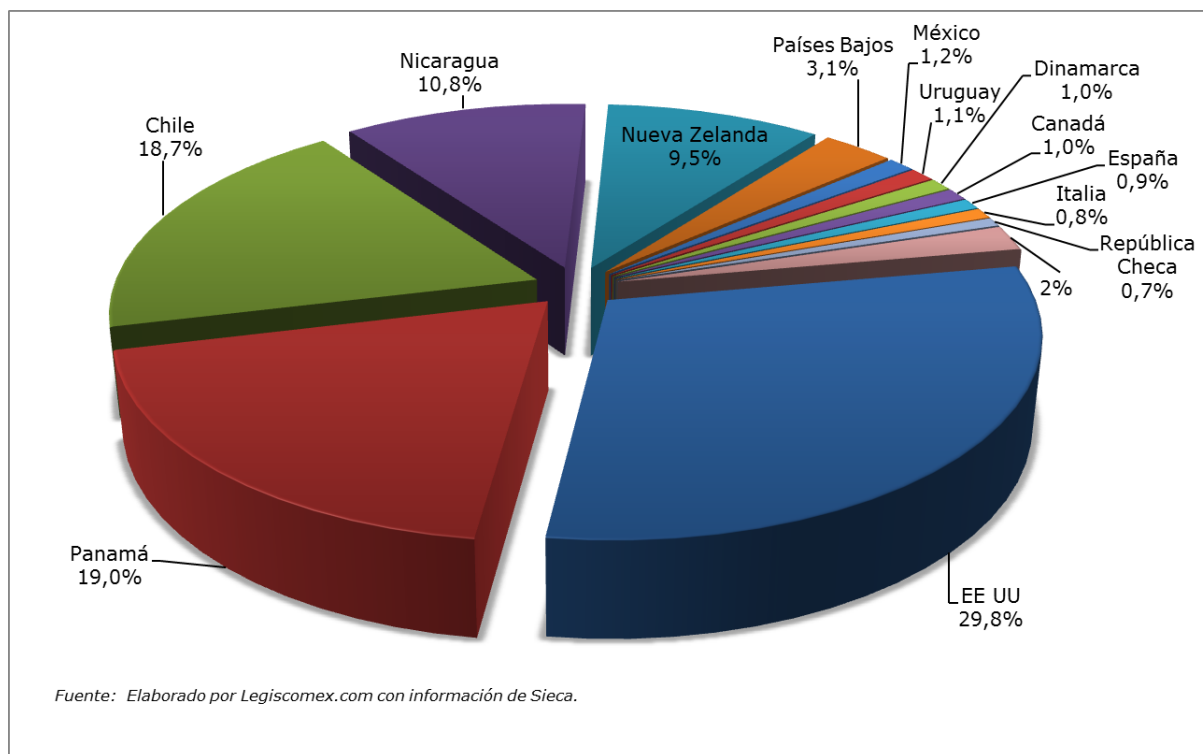
Fuente: Elaborado por Legiscomex.com con información de Sieca.

En el 2015, el principal proveedor de productos lácteos en Costa Rica fue EE UU con el 29,8% del total equivalente a USD12,9 millones (3.199 Ton). Le siguieron Panamá con USD8,2 millones (2.670 Ton), Chile con USD8,1 millones (5.282 Ton), Nicaragua con USD4,6 millones (5.638 Ton), Nueva Zelanda con USD4,1 millones (1.175 Ton) y Países Bajos con USD1,3 millones (487 Ton).

Por su parte, los que aumentaron sus ventas a este país centroamericano fueron Nueva Zelanda en un 263%, al pasar de USD1,1 millones (239 Ton) a USD4,1 millones (1.175 Ton), seguido por Ucrania en un 242%, México en un 43%, Malasia en un 36%, Suiza en un 35%, España en un 34% y Nicaragua en un 17%.

Material de consulta
LEGIScomex.com

Gráfica 10: Principales países origen de las importaciones de los productos lácteos, 2015



Acceso al mercado

Las importaciones en Costa Rica se rigen por el Arancel Centroamericano de Importación, que contiene la nomenclatura en el Sistema Arancelario Centroamericano (SAC) para la clasificación de las mercancías. De igual forma, contiene los derechos arancelarios y los tributos a pagar.

En la importación de frutas frescas a Costa Rica hay que tener en cuenta que se debe cancelar el Derecho Arancelario de Importación (DAI) o arancel Ad Valorem, así como el Impuesto de Ventas (IVA) y la Ley de Emergencia (Ley 6946), que busca cubrir situaciones de emergencia en Costa Rica, y otros impuestos específicos. Los cuales se calculan de la siguiente manera:

- El DAI es aplicable sobre el valor aduanero de las mercancías (CIF).
- Ley 6946 se aplica sobre el valor aduanero (CIF).
- Impuesto de Ventas (IVA) se aplica sobre el valor aduanero (CIF) más todos los impuestos o cargos que se deban pagar o son pagados.

Tabla 5: Cálculo de impuestos de importación

CIF	Costo, seguro y flete. Valor sobre el cual se realiza el cálculo de los impuestos.
T.C	Tipo de cambio

Inteligencia de Mercados –Estudio de productos lácteos en Costa Rica

DAI	$(CIF*TC)*\%DAI$
Ley 6946	$(CIF*TC)*\% Ley 6946$
IVA	$(CIF*TC)+DAI+Ley 6946*\%IVA$

Fuente: Ministerio de Hacienda de Costa Rica y Promperú.

De igual forma, se debe tener en cuenta que por ser alimentos estos deben cumplir con ciertos requisitos de ingreso con el fin de proteger la salud de los consumidores, así como la seguridad sanitaria del país, pues existe el riesgo de afectar la salud pública y animal.

Sin embargo, antes de determinar los requisitos que se imponen, es importante considerar la situación zoonosaria del país exportador, así como del importador. Para esto, las autoridades deben basar sus requisitos de importación en las normas internacionales de la OIE y el Codex Alimentarius.

El Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) a través del Servicio Nacional de Salud Animal (Senasa) velan por la seguridad sanitaria de Costa Rica. De este modo, es la Dirección de Cuarentena Animal (DCA) quien se encarga de establecer las condiciones y requisitos para la importación de animales, productos y subproductos destinados al consumo humano y uso industrial.

Los productos alimenticios importados deben cumplir con algunas Notas Técnicas y documentos, en caso de los productos lácteos, a nivel general se deben cumplir las siguientes, pero varían según cada producto:

Tabla 6: Notas técnicas y documentos para productos lácteos

Cód. Documento	Descripción
44	Verificación y aprobación sanitaria por parte de la Dirección de Salud Animal en el punto de ingreso para el desalmacenaje, tránsito nacional o tránsito internacional. Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)
50	Autorización de Desalmacenaje de Alimentos, otorgada por el Ministerio de Salud, Dirección de Registros y Controles o Ventanilla Única (PROCOMER)
218	Volumen anual de contingente de importación al amparo de la Organización Mundial de Aduanas (OMC), volumen asignado por el Ministerio de Comercio Exterior (COMEX)
79	Formulario Aduanero Único Centroamericano (FAUCA), llenado por el exportador/productor y avalado por los funcionarios de aduana
356	FAUCA Transmitido

Fuente: Ministerio de Hacienda de Costa Rica.

La **Nota Técnica 44**, que busca la verificación y aprobación sanitaria por parte de la dirección de salud animal en el punto de ingreso y de salida, para el desalmacenaje, exportación, tránsito

nacional o tránsito internacional. Y la **Nota Técnica 50**, que hace referencia al desalmacenaje de alimentos, que es otorgada por el Ministerio de Salud (Dirección de Registros y Controles o Ventanilla Única Procomer).

Para la *Nota Técnica 50*, solo se podrán registrar los alimentos que sean de libre venta en el país de origen. No obstante, no excluirá de responsabilidad plena de las personas físicas o jurídicas que hayan importado el alimento en cuanto a su garantía sanitaria, calidad nutritiva e inocuidad.

Según Procomer, esta nota técnica consta de dos partes. La primera la inscripción del producto ante el Ministerio de Salud, que tiene una duración de tres días aproximadamente, y su vigencia es de cinco años. Y la segunda, el trámite de “Autorización de Desalmacenaje”, en donde se debe complementar el formulario con base en la factura comercial y el conocimiento de embarque, a través del Sistema de Notas Técnicas de Importación de Procomer.

Los requisitos para el registro de productos alimenticios son los siguientes:

- Diligenciar el formulario de solicitud de registro. Debe estar firmado por el representante legal.
- Realizar una declaración de la calidad sanitaria del fabricante, firmada por el profesional o técnico responsable de la calidad sanitaria del fabricante.
- Etiqueta original para productos importados.
- Certificado de autoridad de salud del país de origen de que el producto tiene libre venta y uso. No mayor a dos años de emisión.
- Pago del arancel fijado por el registro.

Así mismo, es importante tener en cuenta que el acceso de algunos productos lácteos a territorios costarricense está controlado mediante los contingentes de importación establecidos por el Gobierno de este país.

Etiquetado

En Costa Rica los requisitos que deben cumplirse para el correcto etiquetado de los alimentos preenvasados se fundamentan en el contenido del Reglamento Técnico “*RTCR100:1997 Etiquetado de alimentos preenvasados*”. Sin embargo, se deben tener en cuenta los reglamentos técnicos para productos específicos para cada producto así como las disposiciones contenidas en el Codex Alimentarius, de acuerdo con información de la Dirección de Mejora Regulatoria y Reglamentación Técnica del Ministerio Economía, Industria y Comercio.

La siguiente es la información obligatoria que debe incluirse en el etiquetado:

- *Nombre del alimento:*
Debe indicar la naturaleza del producto sin dar lugar a dudas de lo que es el alimento y debe cumplir con los siguientes requisitos:
 - Ser específicos y no genéricos
 - Reflejar la presencia de uno o más ingredientes valiosos o caracterizantes
 - Incluir palabras o frases que ayuden a describir el producto.
 - Deberá cumplir con la regulación específica que exista para el alimento sobre la denominación del mismo. En el caso de productos lácteos el Reglamento RTCR395:2006

- Lista de ingredientes:

Son los alimentos que constituyen el producto:

- Deben enumerarse por orden decreciente, de mayor a menor, según la porción de masa (peso) inicial en el momento de fabricación
- Cuando existan dos o más ingredientes valiosos debe aclararse el porcentaje inicial del ingrediente en el momento de su fabricación.
- Cuando un ingrediente sea compuesto, es decir, elaborado con dos o más productos debe declararse como tal en la lista e incluir entre paréntesis sus componentes en orden descendente.
- Cuando un ingrediente compuesto constituya menos del 5% del alimento y posea un nombre establecido en una norma nacional o en una norma del Codex Alimentarius, podrá declararse por dicho nombre sin necesidad de declarar los productos que lo componen, a menos que sean aditivos.
- El agua añadida siempre debe declararse salvo cuando ésta forme parte de ingredientes tales como la salmuera, el jarabe o el caldo empleados en un alimento compuesto y declarados como tales en la lista de ingredientes.
- Para alimentos deshidratados o condensados destinados a ser reconstituidos, podrá enumerarse sus ingredientes en orden decreciente de acuerdo con su proporción (m/m) en el producto reconstituido.
- Se deben utilizar en la lista de ingredientes nombres específicos, salvo que el nombre específico no de valor agregado al consumidor en términos de información sobre la naturaleza del producto, en cuyo caso podrá utilizarse el nombre genérico.

- Contenido neto

Debe aparecer en el mismo campo de visión del nombre del alimento. El contenido neto debe declararse en unidades del Sistema Internacional (SI), en volumen para los alimentos líquidos.

- Mililitros: ml, mL
- Decilitros: dl, dL
- Litros: l, L
- Centímetros cúbicos: cm³
- Decímetros cúbicos: dm³

- Nombre y dirección

Debe indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador o vendedor del alimento. En el caso de los importados debe aparecer los datos del importador o distribuidor nacional.

- País de origen

Se entiende por país de origen, aquel en que se elabora o produce el alimento. Si un alimento se produce en un país y luego pasa a un segundo país donde es sometido a un elaboración que cambie su naturaleza, deberá declararse como país de origen a ese segundo país.

- Identificación del lote

El lote es una indicación en números, letras o combinación de estos, que permite identificar que los alimentos se produjeron en condiciones esencialmente iguales. Se deberá expresar con claridad cuál de ellas es el lote de producción, utilizando frases como: "número de lote", "lote", "N. de lote", o abreviaturas reconocidas como "Lot", "L", "N.L."

- *Fecha de vencimiento (duración mínima) e instrucciones para la conservación*
En todos los casos debe indicarse la fecha de vencimiento del alimento, entendida esta como aquella fecha, después de la cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá los atributos de calidad que normalmente el consumidor espera, en función de lo ofrecido por el productor o fabricante. Para indicar la fecha, se pueden utilizar las siguientes frases:
 - Fecha de vencimiento
 - Vence
 - Caduca
 - Consumir antes de
 - Fecha de caducidad
 - Expira el
 - Expira
 - Exp
 - O cualquier otra frase que indique al consumidor la fecha de vencimiento.
- *Instrucciones para el uso*
Son aquellas indicaciones o recomendaciones que el consumidor debe seguir para poder preparar el alimento para su consumo o uso directo. No requiere instrucciones de uso los productos frescos, aunque estén preempacados.
- *Etiquetado cuantitativo de los ingredientes*
Se debe realizar una declaración cuantitativa de ingredientes en el etiquetado en los siguientes casos:
 - Cuando en etiquetado de un alimento destaque por medio de palabras, imágenes o gráficos la presencia de uno o más ingredientes valiosos y caracterizantes. Lo que se debe declarar el porcentaje inicial del ingrediente en el momento de la fabricación; tal declaración debe realizarse, ya sea cerca del nombre del producto o en la lista de ingredientes.
- Registro sanitario del ministerio de salud
Todos los alimentos deben tener un número que indica que fueron registrados en el Ministerio de Salud. Este registro debe estar precedido por cualquiera de las siguientes frases:
 - R.M.S
 - Reg. MS
 - Reg. San
 - Reg. Sanitario
 - No. Registro sanitario

Otros elementos que deben ser tenidos en cuenta son:

- El *idioma*: debe ser redactado en español
- *Tamaño de la letra*: Los datos incluidos en la etiqueta deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer para el consumidor en circunstancias normales de compra y uso, para ello se deberá utilizar caracteres cuya altura no sea inferior a un milímetro (1 mm), entendiendo dicha altura como la distancia comprendida desde la línea de base hasta la base superior de un carácter en mayúscula.

Inteligencia de Mercados –Estudio de productos lácteos en Costa Rica

- No se permite el uso de declaraciones de propiedades sin significado, incluso los comparativos y superlativos, tampoco declaraciones de propiedades que no puedan comprobarse, como lo son: “el mejor”, “el más bueno”, “el más rico”, “el más saludable”.
- Se permitirá el uso de los términos “natural”, “puro”, “fresco”, y “casero” ó “fabricación casera”, siempre que cumplan con los siguientes requisitos:
 - Natural: cuando los productos no hayan sido sometidos a algún proceso que modifique las características físico químicas autorizadas y reconocidas.
 - Puro: cuando los productos no contengan aditivos o sustancias extrañas a su composición reconocida o autorizada.
 - Fresco: el que no ha sufrido modificaciones de origen físico, químico o biológico, salvo las indicadas por razones de higiene o por la separación de partes comestibles y que puede haber sido envasado en atmósfera modificada o al vacío y sometida a refrigeración con una temperatura de 0 ° C para asegurar su conservación.
 - Casero, (fabricación casera): cuando los productos hayan sido fabricados de una manera artesanal comprobada.

Ilustración 1: Etiqueta de leche descremada en polvo

► Valor nutricional		
Tamaño de porción: 23 g (3 cucharadas)		
Porciones por envase: 17 aprox.		
Cantidad por porción		% IDR
Contenido energético	356 kJ (85 kcal)	
Grasa	0,1 g	—
Grasa saturada	0,07 g	
Monosaturada	0,03 g	
Polinsaturada	0,01 g	
Colesterol	2,3 mg	
Carbohidratos totales	13 g	—
Proteína	8 g	16%
Vitaminas y minerales		
Vitamina A	180 ug	23%
Vitamina C	15 mg	25%
Vitamina D	2,5 ug	50%
Acido Fólico	40 ug	20%
Hierro	1,4 mg	10%
Calcio	315 mg	39%

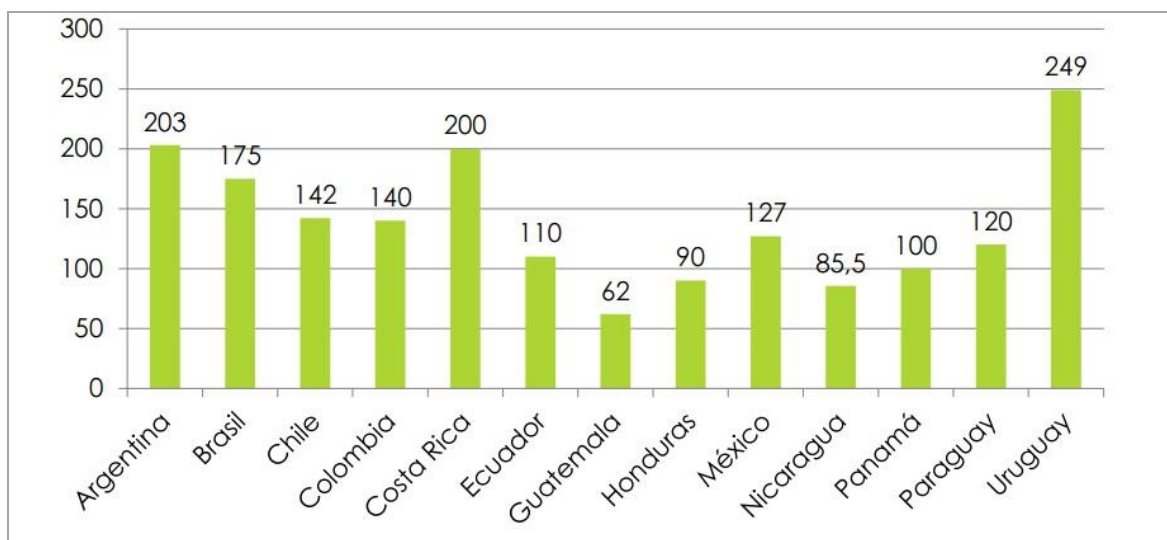
* Porcentaje de la Recomendación Dietética Diaria según FAO/OMS (Codex Alimentarius)

Fuente: Empresa dos pinos.

Consumo

En el 2015, el consumo de leche en Costa Rica alcanzó los 200 litros por persona y es el tercero más alto de Latinoamérica solo antecedido por Uruguay (249 litros) y Argentina (203 litros), según datos de la Federación Latinoamericana de Lechería (Fepale).

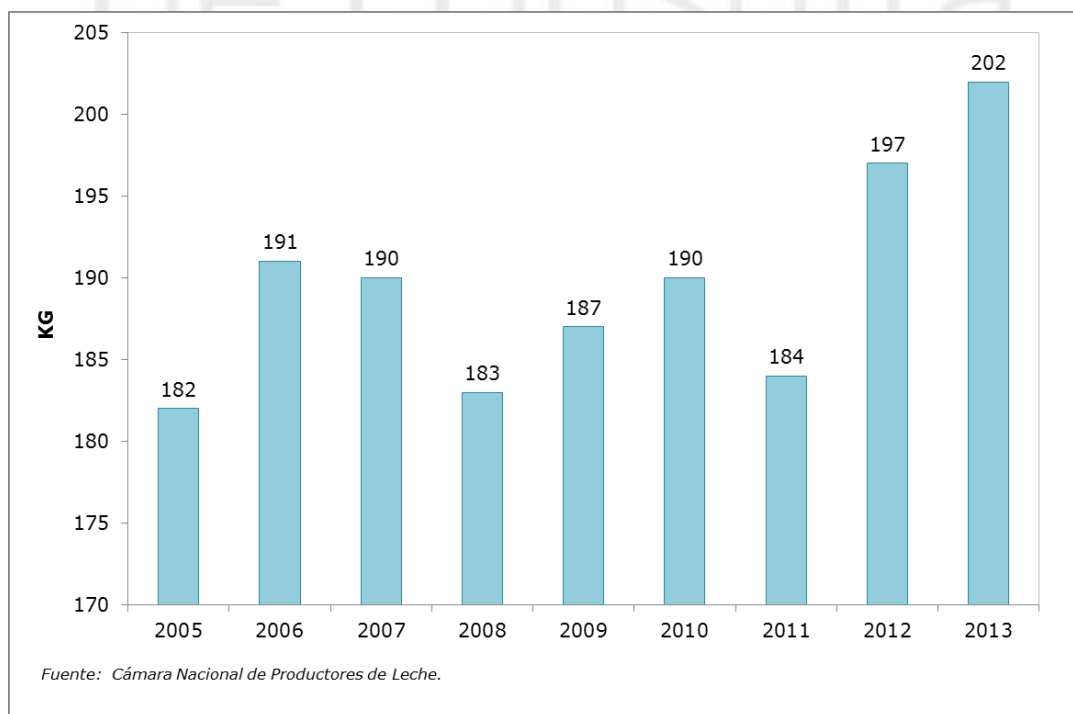
Gráfica 11: Consumo de leche en Latinoamérica, 2015



Fuente: Federación Latinoamericana de Lechería (Fepale).

En el 2013, el consumo de productos lácteos en el país centroamericano fue de 202 litros y registró un crecimiento promedio anual del 2% en los últimos cinco años al pasar de 197 litros en el 2009 a 202 litros en el 2013. De igual forma, respecto al 2012 presentó un aumento del 2,5%, cuando fue de 197 litros.

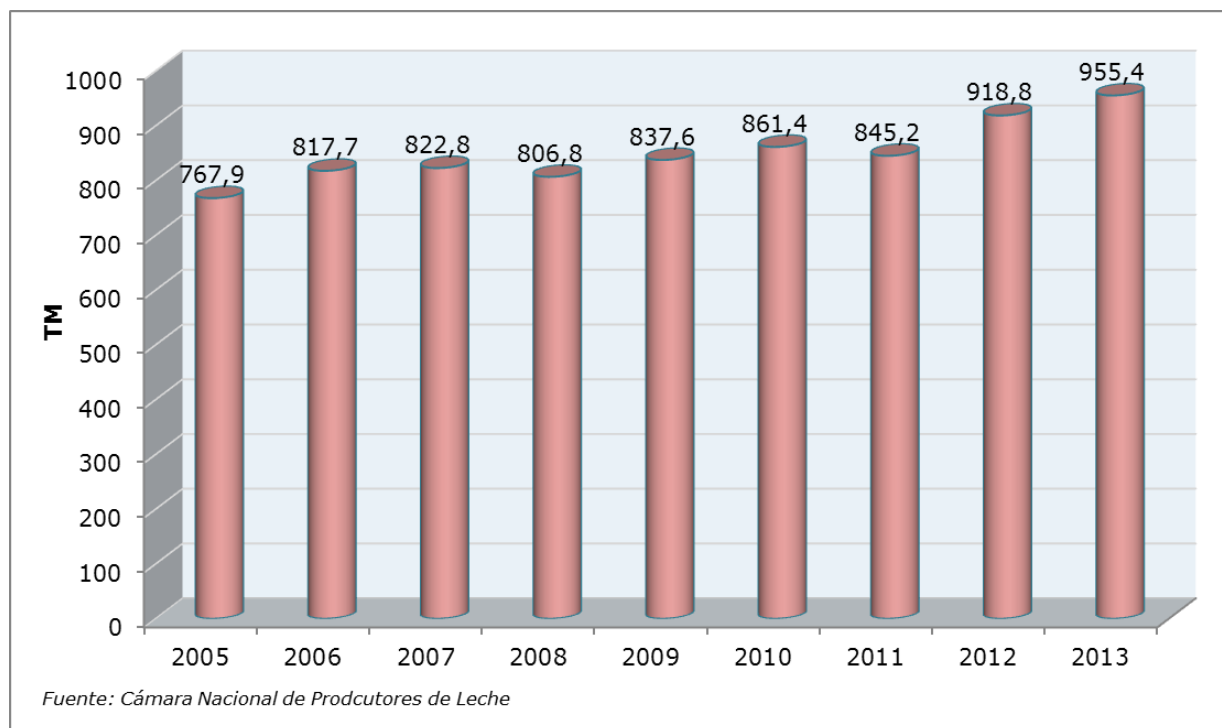
Gráfica 12: Consumo de lácteos Costa Rica



Fuente: Cámara Nacional de Productores de Leche.

Por su parte, el consumo aparente¹ de leche en el 2013 fue de 955.400 Toneladas Métricas (TM) y obtuvieron un crecimiento promedio anual del 6,2% en los últimos tres años, puesto que pasaron de 845.200 en el 2011 TM a 955.40 TM en el 2013, respecto al 2012 también se incrementaron en un 4%.

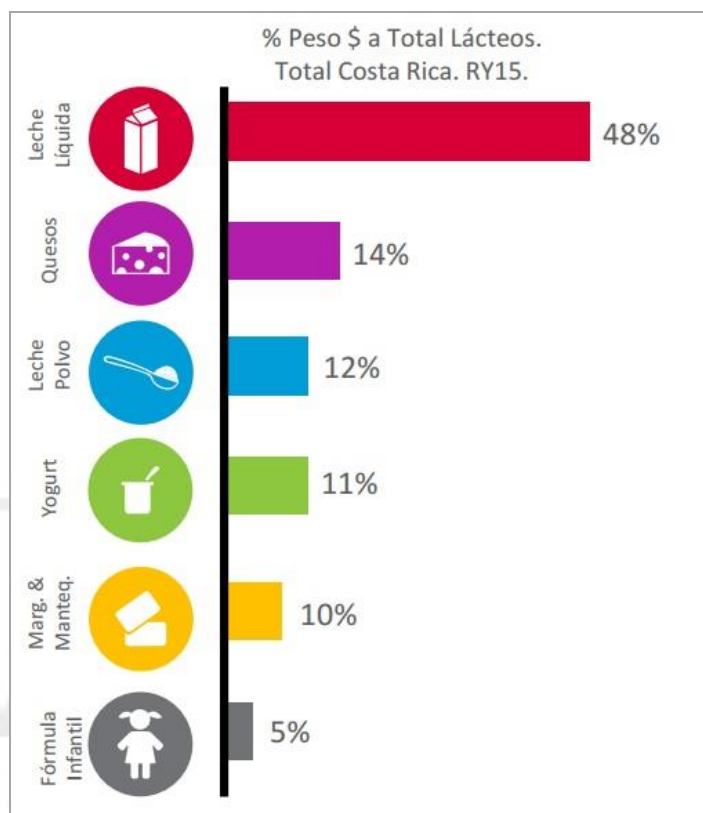
Gráfica 13: Consumo de lácteos Costa Rica



Dentro del total de productos lácteos, la leche líquida fue la preferida por los costarricenses puesto que concentró el 48% del consumo. Le siguieron quesos con el 14%, leche en polvo con el 12%, yogurt con el 11% y margarina y mantequilla con el 10%.

¹ Consumo aparente: (Producción nacional + importaciones)-exportaciones

Gráfica 14: Productos lácteos consumidos en Costa Rica, 2014-2015²

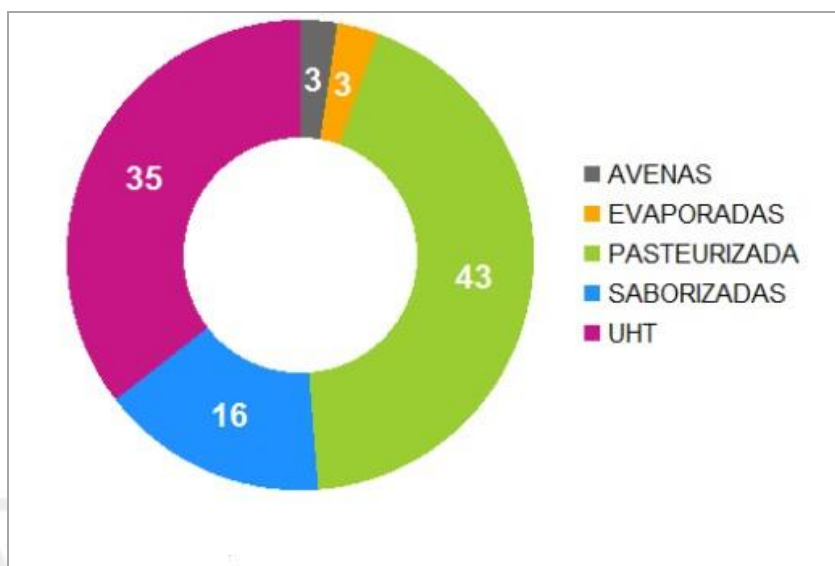


Fuente: Nielsen retail index Costa Rica

Dentro del consumo de la leche líquida, se destaca la demanda de leche pasteurizada con el 43% del total, seguida por la UHT con el 35%, las leches saborizadas con el 16% y las avenas y las evaporadas, cada una con el 3%.

² Análisis de agosto a julio

Gráfica 15: Consumo de leche líquida, 2014-2015³



Fuente: Nielsen retail index Costa Rica

Tendencias de consumo

De acuerdo con la Cámara Nacional de Productos Lácteos, entre las tendencias en el ámbito mundial en los productos lácteos se pueden destacar las siguientes:

Productos enriquecidos:

- Con DHA (Ácido docosahexaenoico) de algas, un ácido esencial de la familia de los Omega 3, que permite nutrir adecuadamente el tejido nervioso.
- Con Omega 3
- Sel-plex (forma orgánica de levadura de selenio). El selenio es un mineral considerado como antídoto contra el envejecimiento causado por materiales como el mercurio, cadmio y arsénico, entre otros. También actúa como antioxidante.
- Adición de vitaminas A y D
- Sin colesterol

³ Análisis de agosto a julio

Ilustración 2: Productos lácteos enriquecidos



Fuente: Elaborado por Alejandro Romero para la Cámara de Productores de Leche

Productos lácteos líquidos con otros ingredientes:

- Leche saborizada que incluye proteína agregada, con proteína de suero, dirigida a deportistas después del entrenamiento.
- Bebidas refrescantes con beneficios nutricionales (proteína). Ej. jugo de maracuyá con proteína.
- Bebidas de yogurt ambiente (a base de ácido láctico-LAD)
- Leche saborizada LAD con jugo de frutas
- Bebidas saborizadas con cereales. Ej. bebida láctea con quínoa y linaza.

Inteligencia de Mercados –Estudio de productos lácteos en Costa Rica
Ilustración 3: Productos lácteos líquidos con otros ingredientes

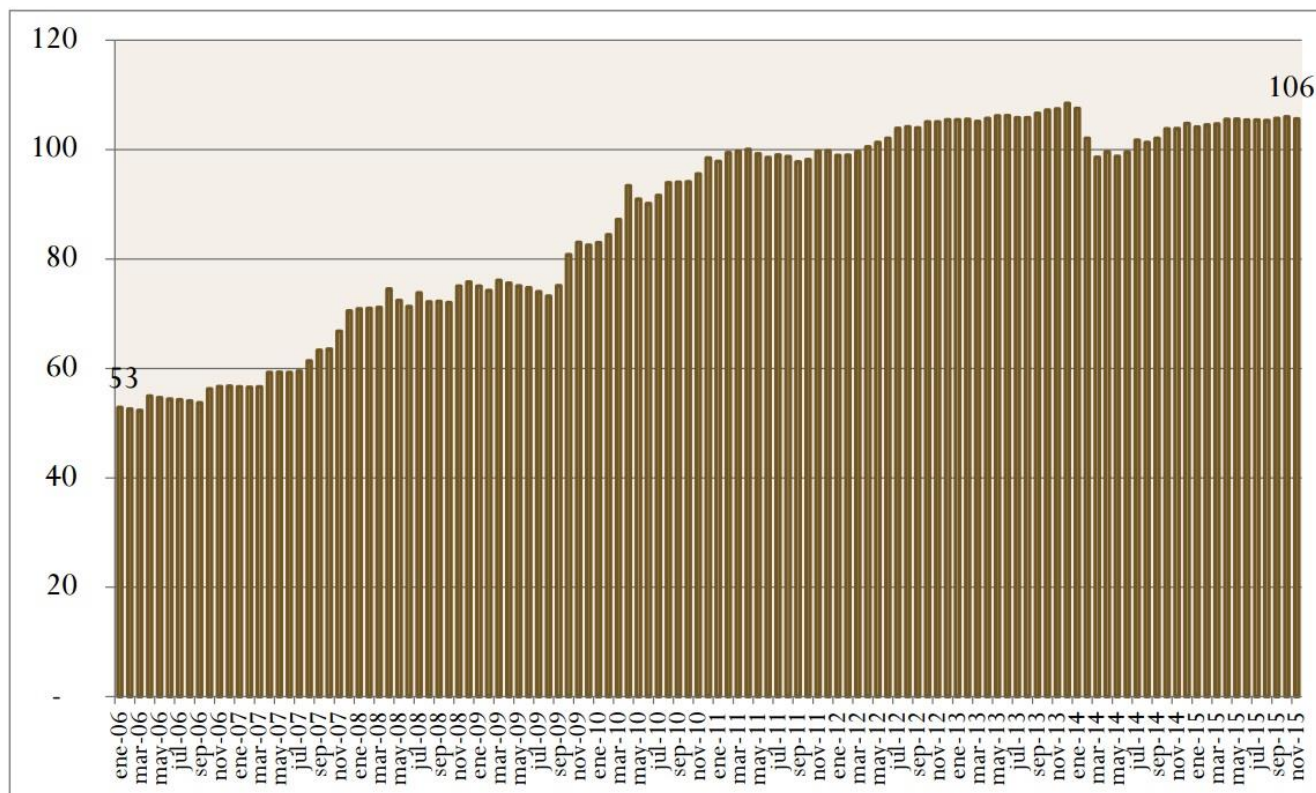


Fuente: Elaborado por Alejandro Guilarte para la Cámara de Productores de Leche

Precios

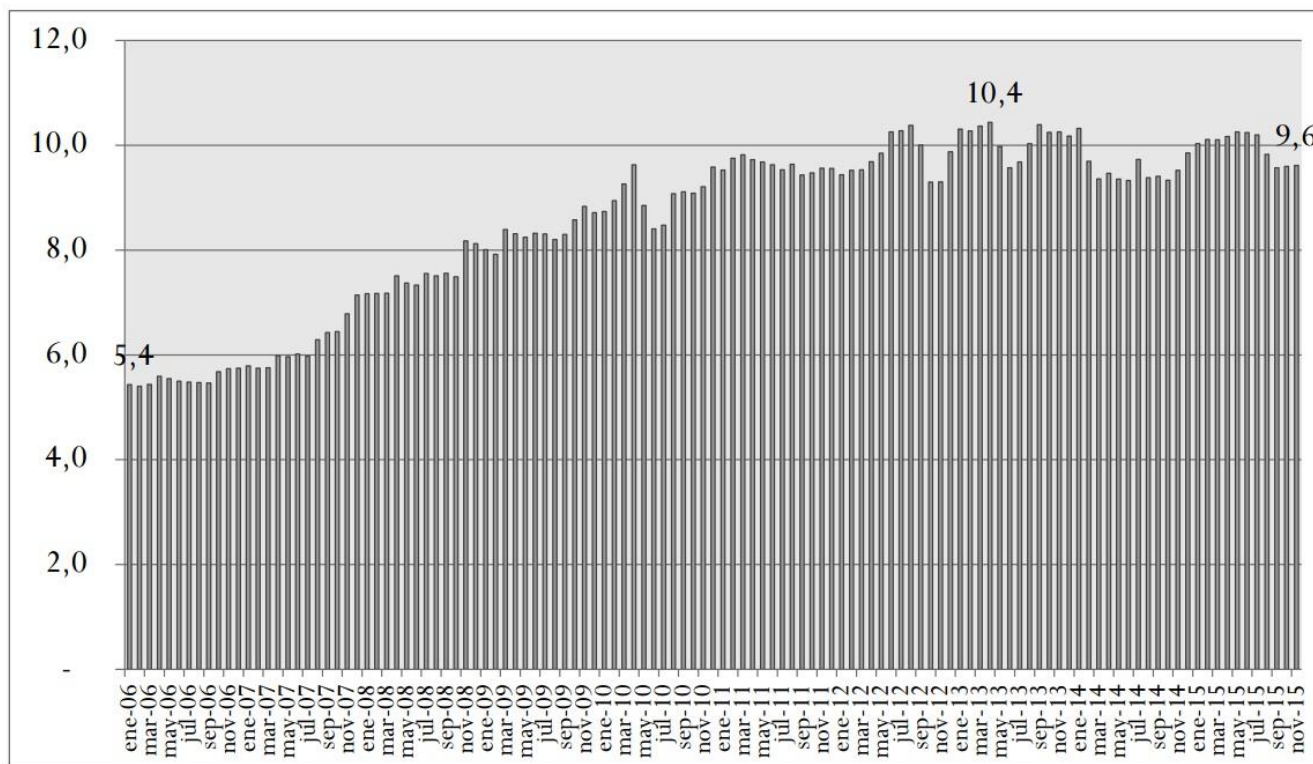
Para efectos del informe, Legiscomex.com toma como referencia los precios publicados por la Cámara de Productores de Leche de Costa Rica:

Ilustración 4: Precios de leche pasteurizada, centavos de dólar por kg



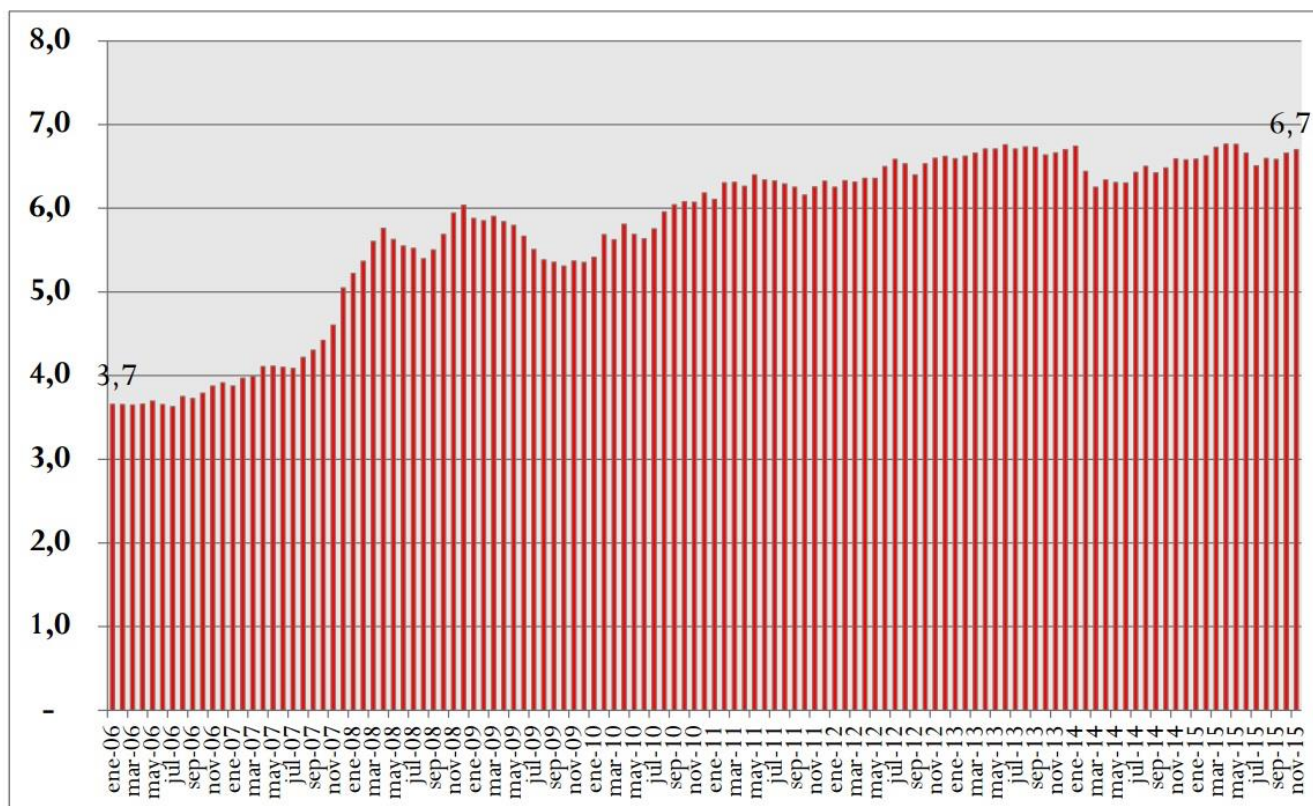
Fuente: Cámara de Productores de Leche

Ilustración 5: Precio de la leche en polvo, dólares por Kg



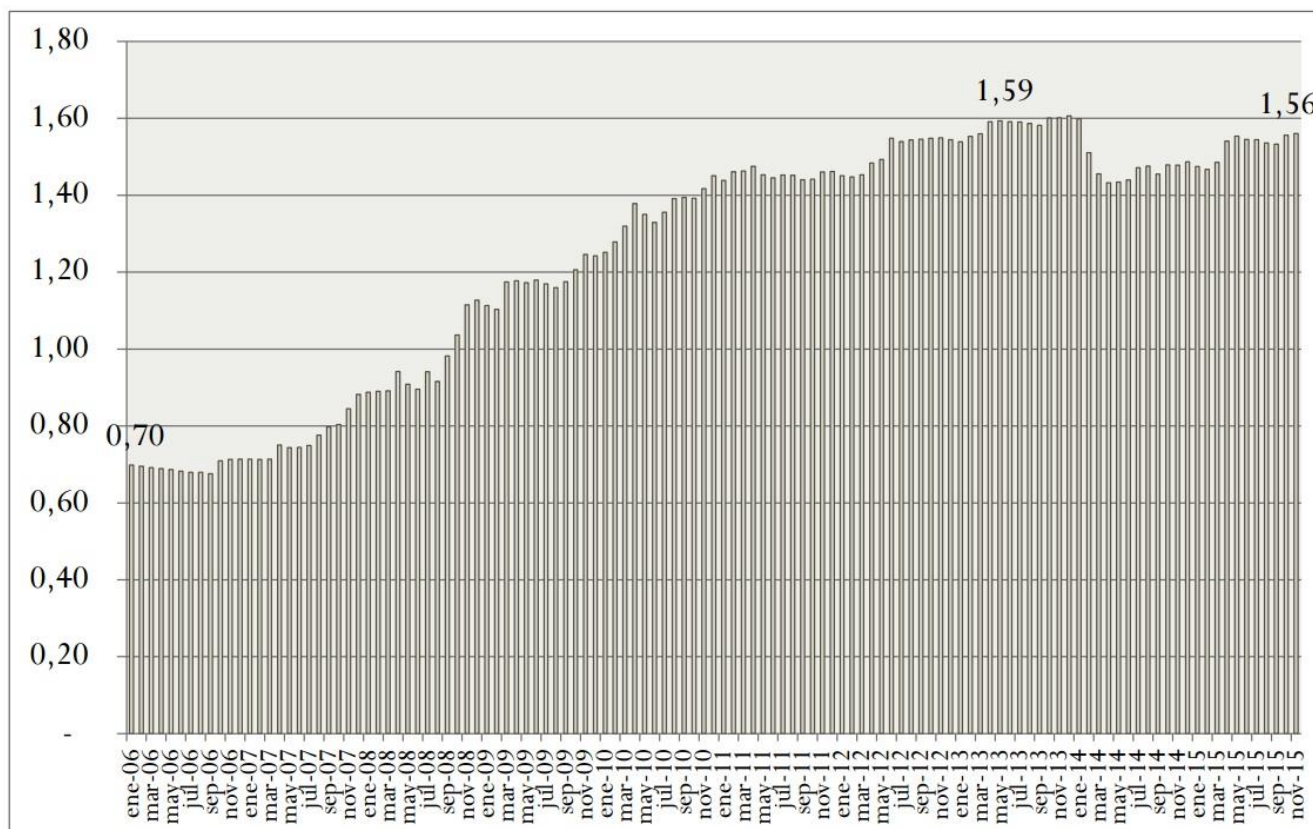
Fuente: Cámara de Productores de Leche

Ilustración 6: Precio del queso fresco, dólares por kg



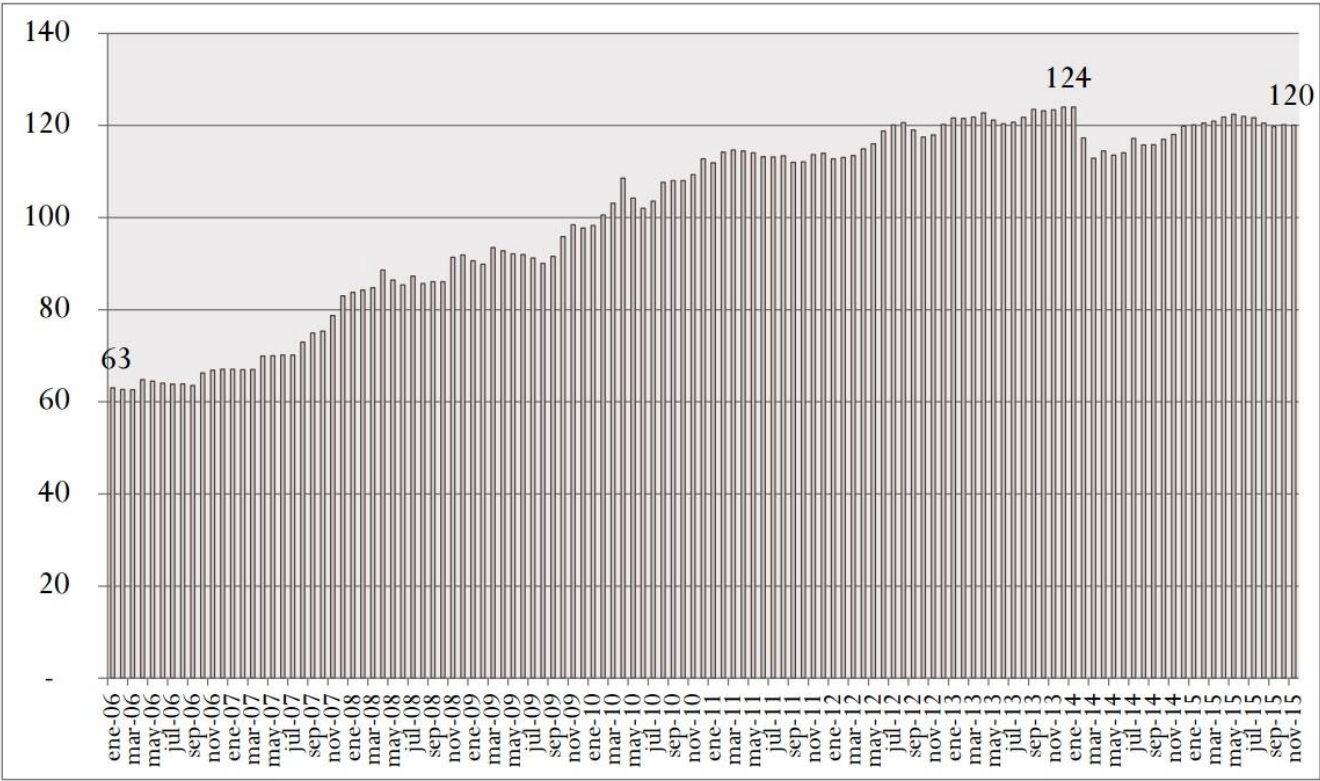
Fuente: Cámara de Productores de Leche

Ilustración 7: Precio mantequilla, dólares por kg



Fuente: Cámara de Productores de Leche

Inteligencia de Mercados –Estudio de productos lácteos en Costa Rica
Ilustración 8: Precio ponderado de productos lácteos al consumidor



Fuente: Cámara de Productores de Leche

de consulta
LEGIScomex.com