

**“IDENTIFICACIÓN DE LAS BARRERAS TÉCNICAS A LOS PRODUCTOS  
AGROINDUSTRIALES DEL DEPARTAMENTO DE BOLÍVAR CON  
DESTINO AL MERCADO DE ESTADOS UNIDOS”**

**LINA CECILIA MORENO HERNÁNDEZ  
CESAR ARTURO HERNÁNDEZ ALANDETE**

**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE BOLÍVAR  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS  
PROGRAMA DE FINANZAS Y NEGOCIOS INTERNACIONALES  
CARTAGENA – BOLÍVAR**

**2006**

**“IDENTIFICACIÓN DE LAS BARRERAS TÉCNICAS A LOS PRODUCTOS  
AGROINDUSTRIALES DEL DEPARTAMENTO DE BOLÍVAR CON  
DESTINO AL MERCADO DE ESTADOS UNIDOS”**

**LINA CECILIA MORENO HERNÁNDEZ  
CESAR ARTURO HERNÁNDEZ ALANDETE**

Tesis de Grado para optar el título de Profesional en Finanzas y Negocios  
Internacionales

**ASESOR:**

**ALBERTO GÓMEZ TORRES  
Administrador de Empresas**

**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE BOLÍVAR  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS  
PROGRAMA DE FINANZAS Y NEGOCIOS INTERNACIONALES  
CARTAGENA - BOLÍVAR**

Cartagena de Indias D.T y C, 30 de Octubre de 2006

**Señores**

**DIRECCIÓN DE INVESTIGACIONES**

**Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas**

**Programa de Finanzas y Negocios Internacionales**

**Universidad Tecnológica de Bolívar**

**Ciudad**

Respetados Señores:

Por medio de la presente manifiesto que he asesorado y dirigido el Trabajo de Grado por solicitud de los estudiantes LINA CECILIA MORENO HERNANDEZ cod. 0216050 y CESAR ARTURO HERNANDEZ ALANDETE cod. 0216029, titulado: **IDENTIFICACIÓN DE LAS BARRERAS TÉCNICAS A LOS PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL DEPARTAMENTO DE BOLÍVAR CON DESTINO AL MERCADO DE ESTADOS UNIDOS.**

Atentamente,

---

**ALBERTO GOMEZ TORRES**

CC 73.581.097 de Cartagena

Cartagena de Indias D.T y C, 30 de Octubre de 2006

**Señores**

**DIRECCIÓN DE INVESTIGACIONES**

**Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas**

**Programa de Finanzas y Negocios Internacionales**

**Universidad Tecnológica de Bolívar**

**Ciudad**

Cordial Saludo,

De la manera más atenta me dirijo a ustedes, con el propósito de solicitar la revisión y evaluación del Trabajo de Grado que entrego anexo a la presente y que lleva el siguiente título: **IDENTIFICACIÓN DE LAS BARRERAS TÉCNICAS A LOS PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL DEPARTAMENTO DE BOLÍVAR CON DESTINO AL MERCADO DE ESTADOS UNIDOS.**

Agradezco anticipadamente la atención prestada, esperando que la presente investigación se ajuste a las expectativas y criterios de la universidad para los Trabajos de Grado.

Atentamente,

---

**CESAR HERNANDEZ ALANDETE**

Finanzas y Negocios Internacionales

0216029

Cartagena de Indias D.T y C, 30 de Octubre de 2006

**Señores**

**DIRECCIÓN DE INVESTIGACIONES**

**Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas**

**Programa de Finanzas y Negocios Internacionales**

**Universidad Tecnológica de Bolívar**

**Ciudad**

Cordial Saludo,

De la manera más atenta me dirijo a ustedes, con el propósito de solicitar la revisión y evaluación del Trabajo de Grado que entrego anexo a la presente y que lleva el siguiente título:

**IDENTIFICACIÓN DE LAS BARRERAS TÉCNICAS A LOS PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL DEPARTAMENTO DE BOLÍVAR CON DESTINO AL MERCADO DE ESTADOS UNIDOS.**

Agradezco anticipadamente la atención prestada, esperando que la presente investigación se ajuste a las expectativas y criterios de la universidad para los Trabajos de Grado.

Atentamente,

---

**LINA MORENO HERNANDEZ**

Finanzas y Negocios Internacionales

0216050

**NOTA DE ACEPTACION**

---

---

---

---

**Presidente del Jurado**

---

**Jurado**

---

**Jurado**

**Cartagena de Indias, D. T. y C. 04 Diciembre de 2006**

**DEDICO ESTE LOGRO A DIOS, PORQUE ES LA FUERZA QUE GUÍA MI VIDA Y MI CAMINO, ME BENDICE DÍA A DÍA EN CADA META QUE ME TRAZO Y CADA SUEÑO QUE ANHELO.**

**A MI PADRE RAUL MORENO PEÑA, POR ENSEÑARME QUE PUEDO LOGRAR CUALQUIER COSA QUE DESEE SI LO HAGO CON DEDICACIÓN Y ESFUERZO.**

**A MI MADRE GLORIA HERNANDEZ MEJÍA, PORQUE AUNQUE NO ESTA DE CUERPO PRESENTE, SU AMOR Y SUS SABIOS CONSEJOS ME AYUDARON A SALIR ADELANTE Y A CONVERTIRME EN UNA GRAN MUJER.**

**A MIS HERMANAS MARIA CAROLINA, GLORIA PATRICIA Y ELHA MARGARITA, GRACIAS POR SER EL MOTOR QUE IMPULSA MI VIDA Y POR SU APOYO INCONDICIONAL EN TODOS LOS MOMENTOS DIFÍCILES DE NUESTRAS VIDAS.**

**A MI GRAN AMIGA MARIA ALEJANDRA, QUIEN HA ESTADO CONMIGO EN LOS BUENOS Y MALOS MOMENTOS, GRACIAS POR TUS VALIOSOS CONSEJOS Y POR TU PACIENCIA...ERES UN TESORO. A TODA SU FAMILIA POR SER MI SEGUNDO HOGAR, POR SU APOYO Y CONFIANZA.**

**A MI COMPAÑERO DE TESIS, MI AMOR, MI AMIGO, MI CONFIDENTE... GRACIAS POR TODO LO BUENO Y BONITO QUE ME ENSEÑASTE. PORQUE JUNTOS LOGRAMOS CONVERTIR ESTE SUEÑO EN REALIDAD A PESAR DE LAS CIRCUNSTANCIAS.**

***LINA MORENO HERNANDEZ***

**PRIMERO QUE TODO AGRADEZCO A DIOS QUIEN ME HA DADO LA FORTALEZA PARA SUPERAR Y APRENDER DE LOS OBSTÁCULOS QUE SE PRESENTAN EN LA VIDA, Y LA SABIDURÍA PARA RECORRER EL CAMINO CORRECTO HACIA MIS METAS.**

**A MI PADRE CESAR HERNÁNDEZ, Y MI MADRE LUZ CENITH ALANDETE PORQUE SUS CONSEJOS Y ENSEÑANZAS HAN HECHO DE MI UNA PERSONA DE BIEN, GRACIAS A LA CONFIANZA Y LA SEGURIDAD QUE ME HAN DADO Y POR LA CUAL HOY LOGRO CULMINAR UNA PARTE IMPORTANTE DE MI VIDA.**

**A MIS HERMANAS, KARELYS, IRMA Y BEATRIZ HERNÁNDEZ, Y MI PRIMO FREDDY ALANDETE, QUIENES CON SU COMPAÑÍA HAN LLENADO MI VIDA DE GRATOS MOMENTOS Y PORQUE EN ELLOS HE ENCONTRADO APOYO, CARIÑO Y COMPAÑÍA INCONDICIONAL.**

**A MIS AMIGOS LEONARDO, ALEX, CARLOS, GABRIEL Y ÁLVARO, POR QUE ME HAN ACOMPAÑADO EN LOS BUENOS MOMENTOS Y ME HAN AYUDADO A SALIR ADELANTE EN LAS SITUACIONES DIFÍCILES.**

**A MI NOVIA LINA MORENO HERNANDEZ, PARTE ESENCIAL DE MI VIDA, POR HABER RECORRIDO ESTE LARGO CAMINO CONMIGO, POR SER LA INSPIRACIÓN, APOYO Y FUERZA QUE ME HA AYUDADO A LLEGAR DONDE ESTOY Y POR SER UNA PERSONA SINCERA, TIERNA Y CARIÑOSA.**

***CESAR A. HERNÁNDEZ A.***



LOS AUTORES EXPRESAN SU AGRADECIMIENTO:

A LOS DIRECTIVOS DEL PROGRAMA DE FINANZAS Y NEGOCIOS INTERNACIONALES POR SU AYUDA A LO LARGO DE ESTOS AÑOS DE ESTUDIO.

A NUESTRO ASESOR ALBERTO GÓMEZ TORRES, POR SU AYUDA Y COLABORACIÓN, SIN SU COOPERACIÓN NO HABRÍA SIDO POSIBLE LA CONSECUCCIÓN DE ESTE TRABAJO.

A MÓNICA MORALES HERNÁNDEZ Y BETTY HERNÁNDEZ, POR SU APOYO, SU PACIENCIA Y COMPRENSIÓN AL PERMITIRNOS MUCHAS VECES DURANTE TODO ESTE TIEMPO, DESARROLLAR ESTE TRABAJO EN SU CASA.

A LINDA, ROSANA Y MARGARITA POR SU APOYO INCONDICIONAL, POR ESTAR SIEMPRE AHÍ CUANDO LAS NECESITÁBAMOS... MUCHAS GRACIAS.

LINA MORENO Y CESAR HERNÁNDEZ

## CONTENIDO

	Pág.
INTRODUCCIÓN	
0.0 ANTEPROYECTO DE LA INVESTIGACION	
0.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	5
0.1.1 DESCRIPCION DEL PROBLEMA	5
0.1.2 FORMULACION DEL PROBLEMA	7
0.2. OBJETIVOS	8
0.2.1 OBJETIVO GENERAL	8
0.2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS	8
0.3. JUSTIFICACION	27
0.4. MARCO DE REFERENCIA	29
0.4.1 MARCO TEORICO	23
0.4.2 MARCO CONCEPTUAL	25
0.5. DISEÑO METODOLOGICO	26
0.5.1 TIPO DE INVESTIGACION	27
0.5.2 OPERACIONALIZACION DE VARIABLES	32
0.5.3 FUENTES DE INFORMACION	33
0.5.4 TECNICAS DE RECOLECCION Y PROCESAMIENTO DE INFORMACION	38

1.0 MERCADOS PROTECCIONISTAS Y BARRERAS DE ACCESO A MERCADOS	38
1.1 EL PROTECCIONISMO EN LA HISTORIA	39
1.2 EL NUEVO PROTECCIONISMO Y LAS BARRERAS TECNICAS	42
1.3 EL PAPEL DEL GATT EN EL COMERCIO MUNDIAL	43
2.0 COLOMBIA Y EL COMERCIO MUNDIAL	44
2.1. MARCO LEGAL COLOMBIANO	46
2.1.1 El Marco Legal Colombiano y El Acuerdo de Libre Comercio con Estados Unidos	50
2.2 DE LAS RELACIONES ENTRE EEUU Y COLOMBIA	50
2.3 EL SECTOR AGROINDUSTRIAL EN LA ECONOMIA NACIONAL	50
2.4 PANORAMA AGROINDUSTRIAL COLOMBIANO FRENTE AL TLC	52
3.0 ESTRUCTURA PRODUCTIVA Y DE COMERCIO EXTERIOR DEL DEPARTAMENTO DE BOLIVAR	53
3.1 INDICADORES GENERALES DEL DEPARTAMENTO	54
3.2 COMERCIO EXTERIOR	56
3.3 EXPORTACIONES A ESTADOS UNIDOS	57
3.4 INSTRUMENTOS DE LA POLITICA DE DESARROLLO EMPRESARIAL	59
3.5 EL SECTOR AGROINDUSTRIAL Y SU PARTICIPACION DENTRO DE	62

## LA ECONOMIA DEL DEPARTAMENTO

4.0 CONDICIONES DE ACCESO Y BARRERAS TECNICAS PARA EL INGRESO AL MERCADO DE ESTADOS UNIDOS	63
4.1 PANORAMA ECONOMICO DE ESTADOS UNIDOS	65
4.2 CONDICIONES ESPECIFICAS DE ACCESO AL MERCADO DE LOS PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES EN ESTADOS UNIDOS	66
4.2.1 Cuotas de Importación	67
4.2.2 Tarifas	69
4.2.3 Etiquetado	71
4.2.4 Ley 107 – 188 Sobre Bioterrorismo en Estados Unidos	72
5.0 CONCLUSIONES	74
6.0 RECOMENDACIONES	74
BIBLIOGRAFIA	76
ANEXOS	77

## **LISTA DE CUADROS**

Cuadro 1. Departamento de Bolívar Producto Interno Bruto por ramas de actividad

Cuadro 2. Departamento de Bolívar: principales agrupaciones industriales

## LISTA DE GRAFICOS

Gráfico 1. Departamento de Bolívar: participación en la producción agropecuaria

## **LISTA DE ANEXOS**

ANEXO A. Capítulo siete: Obstáculos Técnicos al Comercio

ANEXO B. Lista de productos perecederos Colombianos admisibles en Estados Unidos

ANEXO C. Procedimientos para importación de la FDA

ANEXO D. Productos sujetos a limitaciones de cuota

## **RESUMEN DEL TRABAJO DE GRADO**

### **Título**

Identificación de las Barreras Técnicas a los Productos Agroindustriales del Departamento de Bolívar.

### **Autores**

Lina C. Moreno Hernández

Cesar A. Hernández Alandete

### **Objetivo General**

Identificar, a través de una investigación descriptiva, cuáles son las principales barreras técnicas no arancelarias que el gobierno de Estados Unidos impone a los productos agroindustriales, con el fin de establecer que normas y procedimientos deben seguir las empresas de este sector del Departamento de Bolívar para tener acceso a su mercado y ofrecer productos más competitivos.



## **Síntesis de la Metodología**

El presente trabajo se desarrolló bajo una metodología de investigación descriptiva, mediante la utilización de datos provenientes de las siguientes herramientas: fuentes de información primarias como libros, reportes de asociaciones, trabajos presentados en asignaturas, artículos periodísticos, charlas con el asesor, páginas en Internet que proporcionan datos de primera mano. Fuentes de información secundarias, como páginas de Internet que procesan información primaria compilándolas en artículos y monografías. Se obtuvo toda la información necesaria para alcanzar los objetivos propuestos y la culminación satisfactoria de este trabajo.

## **Síntesis de Resultados**

La exportación de productos agroindustriales a los Estados Unidos se constituye en una alternativa para los empresarios pertenecientes a este sector en el departamento de Bolívar, se destaca la especial importancia que tiene este sector como generador de empleo, promotor de avances en el entorno local por lo que el mundo lo ha considerado como un sector empresarial muy dinámico y poseedor del mayor potencial de desarrollo productivo (en relación con su tamaño). Además de ser el sector más importante de desarrollo de la economía nacional, gracias a la gran capacidad que tiene de generar

rápidamente nuevas fuentes de trabajo para los sectores socialmente débiles; es también muy versátil para adaptarse a las cambiantes exigencias de la demanda, no requieren grandes inversiones y permite una mejor distribución del ingreso; además de activar la economía local.

La intención de este trabajo de grado es identificar cuáles son las principales Barreras Técnicas que enfrentan los Productos Agroindustriales del Departamento de Bolívar para su acceso al mercado de Estados Unidos, con el fin de brindar una herramienta que le permita a los empresarios del Sector Agroindustrial del departamento de Bolívar conocer de una forma clara las condiciones de acceso a Estados Unidos, conociendo y entendiendo que este país es exigente cuando de importar productos se trata, que los reglamentos y normas técnicas son establecidos con diversos propósitos, entre los que se incluyen: proteger el medio ambiente, proteger la salud de los consumidores y evitar fraudes a los consumidores (por ejemplo, por problemas de calidad). Dependiendo de la mayor o menor importancia de esos propósitos, y de las autoridades con poder para expedirlas, su número puede ser muy elevado. Estos reglamentos pueden ser utilizados en ocasiones como obstáculos al comercio, de forma que vuelven poco efectiva la desgravación arancelaria como mecanismo de acceso, es por esto, que el Gobierno Colombiano debe pugnar por firmar acuerdos con Estados Unidos en donde el compromiso sea la divulgación de las normas y reglamentos, así como de los procedimientos utilizados para verificar su cumplimiento; de igual forma se busca la

identificación y posterior modificación, adaptación o eliminación de las normas que obstaculizan el comercio entre los dos países.

De igual forma es importante conocer claramente la relevancia de este sector no solo en la economía de un departamento, en este caso en particular de Bolívar, sino dentro de la economía nacional.

### **Síntesis de Conclusiones**

La exportación de productos agroindustriales a los Estados Unidos, requiere sin duda alguna que los productores, cultiven productos que cumplan con todas las exigencias por parte de este mercado en cuanto a higiene, calidad y normas fitosanitarias, esto aplica para productos perecederos. Por su parte los alimentos procesados deben tener su cuota diferenciadora, es decir, generar valor agregado, que puede estar asociado con la calidad o por la presentación de los productos en general, teniendo en cuenta los requisitos en cuanto a etiquetado y marcado de los mismos.

Para lograr lo anterior, desde hace varios años el gobierno viene adelantando labores orientadas a la preparación del aparato productivo del Sector Agro para los escenarios de mayor integración a los mercados internacionales. La tarea del gobierno ha consistido en afinar diversos instrumentos, como el crédito y la inteligencia de mercados, la investigación y desarrollo del Sector Agroindustrial, con el fin de propiciar las condiciones para que el sector privado lidere los procesos de diagnóstico de

problemas para competir en una economía más abierta, mejora de la competitividad, adecuación tecnológica y determinación de su oferta exportadora.

Los empresarios del departamento de Bolívar deben empezar a adoptar una cultura exportadora, movidos en gran parte por las oportunidades que se crean con los acuerdos comerciales de integración, que si bien es cierto que son positivos también pueden influir en algunos aspectos de forma negativa. Es por lo anterior que el Sector Agroindustrial de Bolívar debe prepararse para enfrentar los retos que le depara el proceso de globalización a través del aprovechamiento de las oportunidades competitivas, las opciones y ventajas tecnológicas y los incentivos gubernamentales que el país ofrece.

### **Asesor - Director**

Alberto Gómez Torres

Administrador de Empresas

Especialista en Gerencia Empresarial

## INTRODUCCIÓN

La globalización de los mercados es un fenómeno corriente en la actual economía. Desde hace varios años venimos asistiendo a una desaparición paulatina de las barreras comerciales, sin embargo los países pueden exigir a los productos extranjeros el cumplimiento de ciertos requisitos técnicos (relacionados con la seguridad, salud y calidad del producto), que en ciertas ocasiones dificultan notablemente la posibilidad de exportar a dichos países.

El enfoque utilizado, de corte *“neoestructuralista”*, parte de definir a la competitividad como: *“la capacidad de producir bienes y servicios adecuados a los mercados internacionales de manera de aumentar el ingreso real de los ciudadanos, las oportunidades de empleo y la capacidad de cumplir con los compromisos internacionales<sup>1</sup>”*.

---

<sup>1</sup> En 1990 la CEPAL publicó un informe titulado *Transformación productiva con equidad. La tarea prioritaria de América Latina y el Caribe en los años noventa*. Dicho informe, además de presentar un diagnóstico alternativo al neoliberal, sobre la situación de subdesarrollo de los países que habían aplicado la industrialización por sustitución de importaciones, recogía un conjunto de recomendaciones de política económica que obedecían a una concepción neoestructuralista del problema del subdesarrollo latinoamericano y a las enseñanzas que había dejado la crisis de los años ochenta.

La transformación productiva con equidad pretendía crear nuevas fuentes de dinamismo que permitiesen alcanzar algunos de los objetivos de una nueva concepción de desarrollo basada en crecer, mejorar la distribución del ingreso, consolidar los procesos democratizadores, adquirir mayor autonomía, crear las condiciones que detengan el deterioro ambiental y mejorar la calidad de vida de toda la población.

De esta definición es importante considerar que la competitividad: I) tiene una connotación internacional; II) está asociado al incremento de los ingresos reales y empleo de las personas y por lo tanto tiene una connotación social muy clara; III) debe ser compatible con los compromisos y obligaciones internacionales.

La metodología utilizada busca revisar los factores que inciden en el desempeño de la industria en cuestión y como las políticas macroeconómicas (la inserción internacional; infraestructura física, tecnológica e institucional etc.); sectorial (estructura industrial, economías de escala, relación entre agentes, origen y difusión de innovaciones etc.) y a nivel microeconómico (espacio de decisión de las empresas en función de su inserción en el espacio económico competitivo) brindan oportunidades para competir en mercados internacionales.

El trabajo que se presenta en este informe, se realiza en el marco del Acuerdo del Tratado de Libre Comercio – TLC - entre Colombia y Estados Unidos. Esta investigación busca ser una guía base para las empresas y personas del sector agroindustrial que ven en el TLC y en el mercado norteamericano una oportunidad para sus productos, especialmente los provenientes del Departamento de Bolívar.

En el **Capítulo I “Mercados Proteccionistas y Barreras de acceso a Mercados”** se realiza una síntesis de los diferentes enfoques y teorías económicas utilizadas a lo largo de la historia en este campo; y como la evolución de la economía y la globalización han

cambiado la forma de competir de los países y sus industrias, los métodos más utilizados para el análisis de competitividad de las cadenas agroindustriales seleccionadas (carne vacuna; oleaginosos y aceites, algodón, entre otros).

Se presenta también como factor importante el papel desempeñado por la OMC y el Acuerdo general sobre Aranceles y Comercio - GATT- firmado por sus miembros y como a partir de este se sientan las reglas para el intercambio de bienes y servicios a nivel internacional.

En el **Capítulo II “Colombia y el Comercio Mundial”** se reseñan los principales antecedentes y la evolución de Colombia en los mercados internacionales, el marco legal y su inclusión como miembro de la OMC; se revisa también, de manera particular, las relaciones comerciales con Estados Unidos en los últimos años.

Como elemento importante se destaca el papel del sector agroindustrial y su desempeño dentro de la economía nacional y su panorama frente al TLC.

En el **Capítulo III “Estructura Productiva y de Comercio Exterior del Departamento de Bolívar”** se profundiza en aspectos esenciales del departamento, infraestructura física y tecnológica, el posicionamiento internacional y las negociaciones comerciales. También, se hacen algunas referencias a la política de desarrollo empresarial en los procesos de fomento de la competitividad y su importancia dentro del desarrollo. De

igual manera, se muestra la importancia del sector agroindustrial para Bolívar y su capacidad exportadora, en especial al mercado norteamericano.

Por último, en el **Capítulo IV “Condiciones de Acceso y Barreras Técnicas para el Ingreso al Mercado de Estados Unidos”** se presenta un panorama general del mercado de Estados Unidos y se revisa el perfil de inserción exportadora e importadora por tipos de producto, haciendo énfasis en las barreras técnicas existentes para la entrada de productos agroindustriales.

A lo largo de estos cuatro capítulos se presenta un panorama general de la evolución de los mercados internacionales, el intercambio internacional de bienes y servicios y los diferentes obstáculos que los países a través de la historia han utilizado para protegerse en ciertas áreas específicas. Se dejan sentadas también las “reglas actuales de juego” para el intercambio de productos agroindustriales con Estados Unidos y al importancia, retos y oportunidades que este sector tiene para Colombia y el departamento en particular.



## **0. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

### **0.1 DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA**

Actualmente se observa un crecimiento acelerado del comercio internacional a nivel mundial. Este crecimiento ha sido incluso superior al incremento en la producción de los países, cada vez una mayor parte de la producción es destinada a la comercialización a escala global, existiendo una mayor apertura e interdependencia entre las diferentes economías nacionales. Si bien es cierto lo anterior, también lo es que en algunos países se establecen medidas no arancelarias proteccionistas, que con frecuencia se presentan bajo la forma de normas y reglamentos técnicos. Las barreras técnicas por lo tanto constituyen un obstáculo al libre comercio.

Las especificaciones técnicas, homologaciones y barreras fitosanitarias por lo general tienden a mermar este comercio internacional, logrando que el flujo de mercancías sea obstaculizado. En algunas ocasiones son impuestos bajo la premisa de garantizar la seguridad y calidad de los bienes y servicios para lograr el bienestar de los clientes.

El mercado Estadounidense no es ajeno a este hecho y en ese sentido es muy exigente, el gobierno presta mucha atención a la importación de productos perecederos

y procesados, realizando controles a partir de regulaciones y requerimientos, estos son esencialmente aplicados para la protección de la seguridad nacional y su economía, la conservación de la vegetación doméstica y la vida animal; así como para salvaguardar la salud de sus consumidores. El sistema de normas técnicas es manejado por el sector público, y son de carácter obligatorio cuando se piensa en exportar bienes a este país, estas normas se encuentran compiladas en el Código Federal de Regulaciones (*Code of Federal Regulations*).

Los productos agroindustriales deben cumplir normas de tamaño, calidad y madurez. El concepto de agroindustria comprende los procesos de almacenamiento, manejo, preservación, beneficio y transformación industrial de materias primas de origen agrícola, pecuario, forestal y pesquero.

La industria de productos agroindustriales en Estados Unidos está vigilada por el Departamento de Agricultura (USDA) en primera instancia por la Administración de Drogas y Alimentos (*Food Drug Administration - FDA*) cuyo objeto es la protección de los consumidores y velar por la seguridad de los alimentos, y por la Agencia de Protección Ambiental (*Environmental Protection Agency - EPA*) que tiene la responsabilidad de establecer las regulaciones sobre el uso de pesticidas en los productos perecederos.

Estas limitaciones competitivas afectan al sector agroindustrial puesto que, reduce por ejemplo, las posibilidades de acceso a los mercados internacionales, se generan desventajas en cuando grados de preferencia en la compra de bienes y servicios. Por otra parte, se desaprovechan oportunidades para el desarrollo de cadena de valor de las empresas y se provocan dificultades para crear redes confiables de sectores conexos y de apoyo a la estructura productiva.

## **0.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA**

¿Cuáles son las principales Barreras Técnicas que enfrentan los Productos Agroindustriales del Departamento de Bolívar para su acceso al mercado de Estados Unidos?

## **0.2 OBJETIVOS**

### **0.2.1 OBJETIVO GENERAL**

Identificar, a través de una investigación descriptiva, cuáles son las principales barreras técnicas no arancelarias que el gobierno de Estados Unidos impone a los productos agroindustriales, con el fin de establecer que normas y procedimientos deben seguir las empresas de este sector del Departamento de Bolívar para tener acceso a su mercado y ofrecer productos más competitivos.

### **0.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Determinar como ha evolucionado el Sistema Proteccionista en el comercio mundial a través del tiempo, a partir de la investigación de las diferentes teorías comerciales, con el fin de comprender como a partir de éstas se sientan las reglas para el intercambio de bienes y servicios a nivel internacional.
  
- Identificar la evolución legal y económica de Colombia en los mercados internacionales, especialmente con Estados Unidos y el papel del sector

agroindustrial y su desempeño dentro de la economía nacional y su panorama frente al TLC.

- Identificar la importancia del sector agroindustrial para el departamento de Bolívar y su capacidad exportadora, en especial al mercado norte americano.
  
- Identificar el perfil de inserción exportadora e importadora del mercado de Estados Unidos por tipos de producto, haciendo énfasis en las barreras técnicas existentes para la entrada de productos agroindustriales, con el fin de analizar la incidencia de estas sobre los productos agroindustriales de Bolívar.

### **0.3 JUSTIFICACIÓN**

La presente investigación, busca la identificación de las normas y requisitos técnicos que impone Estados Unidos a los productos agroindustriales Colombianos.

La economía colombiana está muy ligada a la de los Estados Unidos, es su mayor socio comercial. Este vínculo se ha acentuado aún más por el hecho que las exportaciones hacia ese país han tenido un papel preponderante en la recuperación de la economía colombiana, puesto que su crecimiento contribuye a mejorar la situación política y social.

Así como los dos países están trabajando bilateral y multilateralmente hacia el libre comercio, también trabajan conjuntamente para la eliminación gradual de barreras técnicas que de una u otra forma entorpecen el intento de un intercambio internacional sano y el establecimiento de métodos adecuados que permitan evaluar la conformidad de los productos a esas normas técnicas.

“Las normas y requisitos técnicos forman parte del comercio mundial, afectando aproximadamente 80% de los bienes y productos que se intercambian en el mercado global. Los métodos utilizados para evaluar la conformidad de los productos a esas normas técnicas, facilitan un eficiente comercio internacional y ofrecen beneficios significativos cuando se utilizan adecuadamente. Esos métodos permiten el libre flujo de bienes y servicios, dentro y fuera de las fronteras nacionales, al proporcionar un conjunto compartido de especificaciones y requisitos

de evaluación. Las normas técnicas propias de alguna nación, los complejos requisitos de evaluación de la conformidad, y confusos problemas de normalización, pueden convertirse en grandes obstáculos al comercio, como barreras técnicas.”<sup>2</sup>

La exportación de productos agroindustriales hacia el mercado Estadounidense, se constituye cada vez más en una fuente de ingresos para el país y se convierte en un sector de peso en la economía nacional.

## **0.4 MARCO DE REFERENCIA**

### **0.4.1 MARCO TEÓRICO**

A pesar de los claros beneficios reportados por el libre comercio, ningún país permite un flujo no regulado de bienes y servicios a través de sus fronteras. Los controles comerciales se usan para regular los precios de bienes que se comercian a nivel internacional. Entre los objetivos de dichos controles están proteger las posiciones monopolistas, impedir los precios monopolistas en el extranjero,

---

<sup>2</sup> Palabras de la embajadora Anne Patterson ante el Foro Internacional sobre sistemas de Evaluación de la Conformidad, martes 27 de Noviembre de 2001, 8:15 a.m .

garantizar que los consumidores domésticos obtengan precios bajos y lograr que los productores extranjeros obtengan márgenes de utilidades más reducidos.

Los gobiernos usan muchos argumentos y buscan diversos resultados cuando tratan de influir en las exportaciones o importaciones. La selección del instrumento de control comercial es importante, porque cada uno de estos provocará diferentes respuestas por parte de grupos domésticos y extranjeros que afectarán la cantidad de productos que se comercian entre sí.

Cuando los países tienen pocas restricciones en materia de comercio exterior, las empresas tienen mayores oportunidades de alcanzar economías de escala sirviendo a mercados de más de un país desde una sola base de producción. También pueden seguir estrategias mundiales, a diferencia de las multidomésticas, con mayor facilidad. Pero las restricciones gubernamentales, pueden variar de un país a otro, de un momento a otro y de un producto o servicio a otros en las mismas economías, es por esto que las empresas deben tratar de predecir si habrá un comercio más libre o más restringido en las industrias donde operan. Las restricciones también pueden hacer que las mismas tomen algunas decisiones en cuanto a dónde ubicarse y vender, distintas de las que tomarían en otras condiciones.

Los reglamentos y normas técnicas, entendidos como las especificaciones técnicas, científicas o tecnológicas que deben cumplir las mercancías que serán objetos de exportación, con frecuencia se convierten en un gran obstáculo para el comercio internacional, además van haciendo que la desgravación arancelaria en los



diferentes países se vuelva un proceso lento y poco efectivo como mecanismo de acceso.

Según las normas de acuerdos comerciales, las regulaciones técnicas no deben restringir el comercio más de lo necesario para cumplir su objetivo de salud pública o de otra índole.

Los tipos de instrumentos se pueden distinguir entre los que afectan indirectamente la cantidad que se comercia influyendo de manera directa en los precios de las exportaciones o importaciones, y los que limitan directamente la cantidad que se puede comerciar.

Hay dos tipos de barreras: las arancelarias y las no arancelarias. Las barreras arancelarias afectan los precios; las barreras no arancelarias pueden afectar al precio o la cantidad de manera directa. Un arancel (también conocido como derecho de aduana) es el tipo de control comercial y es un impuesto que los gobiernos gravan sobre un producto que se envía a nivel internacional. Estos aranceles pueden ser iguales para todos los bienes, aplicarse en forma diferenciada, o adoptar diversas características tales como un porcentaje sobre el valor de la mercancía (ad-valorem), una cantidad fija en términos monetarios por unidad de medida (específicos) o una combinación de los dos tipos anteriores en una misma operación aduanera (mixtos).

Los aranceles son impuestos gubernamentales sobre bienes que entran, salen o pasan a través de un país. Pueden imponerse con fines de protección u obtención de ingresos o para desalentar la importación de bienes, o con ambos propósitos.

Las barreras no arancelarias son una forma de restringir el comercio, son aquellas que escapan a la órbita del régimen fiscal, pero que pertenecen a las facultades administrativas otorgadas al poder ejecutivo por la constitución y que tienen por objeto proteger a ciertos sectores o actividades vitales para la economía de un país, la salud de la población o la seguridad de la nación.

**Barreras no arancelarias directas sobre los precios.** Los gobiernos muchas veces alteran el precio de los productos que de una u otra manera repercute en su comercialización.

- o *Subsidios:* los países algunas veces realizan pagos directos a las empresas domésticas para compensarlas por las pérdidas que surgen de vender en mercados foráneos. Además, proporcionan otros tipos de ayuda para que sea más barato o más rentable vender al exterior.
  
- o *Asistencia y préstamos:* los gobiernos también dan asistencia y préstamos a otros países. Si se requiere que el país receptor gaste los fondos en el país donador, lo que se conoce como ayuda comprometida o préstamo comprometido, algunos de los productos de éste último pueden competir en el extranjero, los cuales, de otro modo, no serían competitivos.

- *Valoración Aduanera:* entre los exportadores e importadores existe la tentación de declarar facturas con precios más bajos con el propósito de pagar un arancel o derecho de aduana *ad valorem* más bajo.
- *Otros:* los países muchas veces influyen en los precios a través de cuotas especiales (para la documentación y el despacho en aduana), requisitos de depósitos aduanales antes de que los embarques lleguen y niveles mínimos de precios a los cuales los bienes se pueden vender después de pasar por el despacho de aduanas.

**Barreras no arancelarias, controles de cantidad.** Los gobiernos usan otras regulaciones y prácticas no arancelarias para afectar en forma directa la cantidad de las importaciones y exportaciones. Entre las formas principales de los controles de cantidad están las siguientes:

- *Cuotas:* restricción cuantitativa a importaciones o exportaciones. Por medio de éstas se prohíben o limitan la cantidad que se puede importar de un producto en un año determinado. El objetivo de las cuotas es proteger la planta industrial nacional (para las importaciones) o evitar el desabastecimiento de bienes en el mercado interno (para las exportaciones).

Una variante de una cuota de importación es la llamada **Restricción Voluntaria a las Exportaciones (RVE)**. Esencialmente es una imposición diplomática. Consistente en que un país debido a presiones diplomáticas, decide

voluntariamente restringir las exportaciones que realiza a otro, sin que éste le imponga una cuota.

- *Legislación “compre productos locales”*: las compras del gobierno son una parte considerable de los gastos totales en muchos países; comúnmente, los gobiernos favorecen a los productores domésticos.
- *Normas*: los países pueden diseñar normas de clasificación, etiquetado y evaluación para permitir la venta de productos domésticos, pero impedir la de los productos fabricados en el extranjero.

*Reglas de origen*: requisitos informativos que deben cubrir los importadores y exportadores, es decir, señalar el porcentaje del contenido nacional o regional de las mercancías que elaboran, el lugar de procedencia de las mismas, entre otras especificaciones.

*Marcado de origen*: se exige que las mercancías extranjeras que sean internadas a un país, ya sea temporal o definitivamente, deben cumplir con el requisito de que ellas mismas, o sus empaques y envases ostenten, clara y visiblemente su país de procedencia. El requisito de que las empresas indiquen en un producto dónde fue fabricado proporciona información a los consumidores, quienes pueden preferir comprar productos de ciertos países, este detalle técnico aumenta los costos de producción de una empresa, sobre todo si la etiqueta se debe traducir para cada mercado de exportación.

- *Medidas de salvaguardia:* son instrumentos de regulación y control, impuestos con el ánimo de regular la economía del país o estabilizar la producción nacional a través de la restricción o prohibición de exportaciones e importaciones.
- *Requisitos de permisos específicos y retrasos administrativos:* algunos países requieren que los importadores o exportadores obtengan un permiso para realizar dicha transacción. Estos requisitos son las conocidas **licencias de importación**. Este procedimiento puede tener repercusiones directas al negar el permiso o indirectamente debido a costo, tiempo e incertidumbre derivados del proceso. Los retrasos administrativos intencionales pueden también crear incertidumbre y elevados costos del transporte de inventarios.
- *Requisitos recíprocos o compensaciones:* en algunas ocasiones, los gobiernos requieren que los exportadores reciban mercancías en vez de dinero o prometan adquirir mercancías o servicios en lugar de recibir un pago en efectivo en el país al que exportan.

Si bien es cierto que los gobiernos de los diferentes países tienen sus motivos y métodos para regular el comercio, al mismo tiempo, los gobiernos cooperan activamente entre sí para eliminar las barreras comerciales. Desde 1945, los países occidentales han hecho esfuerzos concertados para mejorar el ambiente comercial y expandir las actividades comerciales. Para hacerlo, fundaron varias organizaciones multinacionales como el Acuerdo general sobre Aranceles y Comercio (*General*

*Agreement on Tariffs and Trade - GATT*), el Fondo Monetario Internacional (FMI) y el Banco Mundial (BM).

En 1947, 23 países integraron el GATT para abolir las cuotas, reducir los aranceles, evitar el proteccionismo y eliminar las barreras comerciales. Muchos consideran que la contribución del GATT a la liberalización comercial permitió la expansión del comercio mundial en la segunda mitad del siglo XX.

El principio fundamental del GATT era que cada país integrante debía abrir sus mercados en forma equitativa a cada uno de los demás miembros, cualquier clase de discriminación estaba prohibida. En cada área, los países miembros acordaron aplicar las mismas normas de productos tanto a las importaciones como a los bienes producidos domésticamente, tratar las ofertas de las empresas extranjeras de manera no discriminatoria en la mayoría de los contratos importantes, prohibir los subsidios de exportación (excepto a los productos agrícolas) y usar un procedimiento uniforme para tasar los gravámenes de las importaciones. Precisamente el éxito provocó que algunos gobiernos buscaran métodos más efectivos de protección comercial, así algunos países comenzaron a realizar negociaciones bilaterales mientras otros otorgaban subsidios a sus empresas locales. Algunos países argumentaron que los no miembros, bajo la protección de la cláusula de la nación más favorecida, ganaron un ingreso al extranjero más libre para sus productos sin hacer ninguna concesión, esto es, denominado problema del parásito. Además, el GATT no podía hacer cumplir los acuerdos, dependía del compromiso de sus miembros. La restauración de un medio eficaz para la liberalización comercial impulsó a los representantes a crear la OMC en 1955.

La organización Mundial del Comercio adoptó los principios y acuerdos comerciales aprobados bajo los auspicios del GATT como un medio continuo de negociaciones comerciales que aspira proteger el principio del comercio sin discriminación y a proporcionar una mejor forma de resolver las disputas y hacer cumplir los acuerdos comerciales.

Los países en general establecen reglamentos técnicos para garantizar la seguridad y protección de la vida y salud humana, animal y vegetal, de su medio ambiente y la prevención de prácticas que puedan inducir a error a los consumidores.

La organización Mundial de Comercio como un medio continuo de negociaciones comerciales que propende por un comercio libre y equitativo, creó una serie de acuerdos denominados **los acuerdos sobre Barreras Técnicas al Comercio (BTC)**, en donde se fijan normas internacionales respecto de cómo, bajo qué circunstancias, y con qué restricciones los países pueden establecer regulaciones técnicas a productos o procesos productivos. Las regulaciones técnicas pueden abarcar áreas tales como la salud, la seguridad, el medio ambiente y el consumo.

Colombia aprobó la adhesión al Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio mediante la Ley 170 de 1994, el cual contiene entre otros el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio y el Acuerdo sobre medidas Sanitarias y Fitosanitarias.

En Junio 24 de 2006 bajo la presidencia de Ernesto Samper Pizano, se publicó el decreto número 1112, el cual hace referencia en el capítulo 2 a la Armonización de Reglamentos técnicos, dentro de éste se encuentra contemplado el artículo 6 que se refiere al contenido que deben tener los reglamentos técnicos elaborados por los Ministerios y Entidades de cualquier orden facultados para expedirlos, básicamente deben contener:

**Artículo 6: contenido de los Reglamentos Técnicos**

1. Objeto y Campo de Aplicación: precisar la finalidad del reglamento, así como los productos o servicios comprendidos en él.

2. Contenido Técnico Específico del Reglamento: deberá abarcar como mínimo los siguientes aspectos:

2.1. Definiciones: contiene las necesarias para la adecuada interpretación del reglamento.

2.2. Condiciones Generales: la descripción de las características generales del producto, tales como su olor, color, apariencia, aspecto, presentación, procesos previos, elementos que no debe contener además de los permitidos y todas aquellas características necesarias del bien o servicio.

2.3. Requisitos: establecer en forma detallada los requerimientos técnicos que debe cumplir el bien o servicio objeto de reglamento.

2.4. Envase, empaque y rotulado o etiquetado: descripción de los requerimientos necesarios que debe cumplir el producto en su envase o empaque, así como la



información que debe contener el producto o el servicio, incluyendo su contenido o medida.

2.5. Procedimientos para verificar el cumplimiento de los requisitos: señalar los métodos y condiciones de los ensayos a que debe someterse el bien o servicio para considerarse ajustado a los requisitos.

3. Inspección, vigilancia, control, medidas de seguridad o preventivas: definición de los controles a los cuales quedan sujetos los importadores, productores y comercializadores de los bienes y servicios objeto del reglamento.

4. Certificación o registros: define el tipo de certificado o registro al cual debe acceder el importador o el productor del bien o servicio para su comercialización.

5. Partida arancelaria: se deberá especificar la Partida Arancelaria bajo la cual está cobijado el producto de que trate.

6. Régimen Sancionatorio: especifica las sanciones legales previstas que serán aplicadas por incumplimiento de lo establecido en el reglamento.

Si Colombia suscribe algún acuerdo con otro país o decide hacer parte de un bloque económico, debe informar a las otras Partes las Medidas de Normalización (normas, los reglamentos técnicos, y procedimientos de evaluación de la conformidad incluyendo, entre otros, acreditación y procedimientos de autorización y metrología así como a las medidas relacionadas con ellas que puedan afectar, directa o indirectamente, el comercio entre las Partes), que pretenda adoptar y asegurar que

haya al menos un centro de información capaz de contestar todas las preguntas que sobre ellas efectúen las otras Partes.

Por ejemplo con el ALCA (Área de Libre Comercio de las Américas), “las partes deben asegurarse que no se elaboren, adopten o apliquen reglamentos técnicos que tengan por objeto o efecto crear obstáculos innecesarios al comercio hemisférico. A tal fin, los reglamentos técnicos no restringirán el comercio más de lo necesario para alcanzar un objetivo legítimo, teniendo en cuenta los riesgos que crearía no alcanzarlo. Además, las partes harán compatibles sus reglamentos técnicos sin reducir el nivel de seguridad o de protección a la vida o la salud humana, animal o vegetal, del ambiente o de los consumidores.”<sup>3</sup>

#### **0.4.2 MARCO CONCEPTUAL**

- o **Acuerdo sobre Barreras Técnicas al Comercio (*Technical Trade Barriers-TTB*)**: los acuerdos sobre Barreras Técnicas al Comercio (BTC) fijan normas internacionales respecto de cómo, bajo qué circunstancias, y con qué restricciones los países pueden establecer regulaciones técnicas a productos o procesos productivos. Las regulaciones técnicas pueden abarcar áreas tales como la salud, la seguridad, el medio ambiente y el consumo.
  
- o **Barreras Arancelarias**: se refieren al requisito fundamental de pago de contribuciones aduaneras, tanto de importación como de exportación.

---

<sup>3</sup> ALCA-Área de Libre Comercio de las Américas, segundo borrador del acuerdo, capítulo sobre: Normas y Reglamentos Técnicos al Comercio.

- o **Barreras No Arancelarias:** son aquellas que escapan a la órbita del régimen fiscal, pero que pertenecen a las facultades administrativas otorgadas al poder ejecutivo por la constitución y que tienen por objeto proteger a ciertos sectores o actividades vitales para la economía de un país, la salud de la población o la seguridad de la nación.
  
- o **Barreras Técnicas:** reglamentos y normas técnicas, entendidos como las especificaciones técnicas, científicas o tecnológicas que deben cumplir las mercancías exportadas; también aborda los procedimientos seguidos para evaluar el cumplimiento de esos reglamentos y normas. Los reglamentos y normas técnicas son establecidos por cada gobierno con diversos propósitos, entre los que se incluyen: proteger el medio ambiente, proteger la salud de los consumidores y evitar fraudes a los consumidores (por ejemplo, por problemas de calidad). Dependiendo de la mayor o menor importancia de esos propósitos, y de las autoridades con poder para expedirlas.
  
- o **Estándares:** también conocidos como prueba, etiquetación y certificación. Son barreras no arancelarias que comprenden aspectos de salud, seguridad y calidad.
  
- o **Evaluación de Conformidad:** son métodos que se utilizan para evaluar la conformidad de los productos a las normas y reglamentos técnicos impuestos por los países. Estos métodos permiten el libre flujo de bienes y servicios, dentro y fuera de las fronteras nacionales, al proporcionar un conjunto compartido de especificaciones y requisitos de evaluación.

- o **Marcado de origen:** se exige que las mercancías extranjeras que sean internadas a un país, ya sea temporal o definitivamente, deben cumplir con el requisito de que ellas mismas, o sus empaques y envases ostenten, clara y visiblemente su país de procedencia.
  
- o **Medidas relativas a la normalización:** las normas, los reglamentos técnicos y los procedimientos de evaluación de la conformidad.
  
- o **Norma:** documento aprobado por una institución reconocida que establece, para un uso común y repetido, reglas, directrices o características para bienes o procesos y métodos de producción, o para servicios o métodos de operación, y cuya observancia no es obligatoria. También puede incluir prescripciones en materia de terminología, símbolos, embalaje, marcado o etiquetado aplicables a un bien, o servicio, proceso o método de producción u operación, o tratar exclusivamente de ellos.
  
- o **Norma internacional:** norma, u otra guía o recomendación, adoptada por un organismo internacional de normalización y puesta a disposición del público.
  
- o **Productos Agroindustriales:** el concepto de agroindustria comprende los procesos de almacenamiento, manejo, preservación, beneficio y transformación industrial de materias primas de origen agrícola, pecuario, forestal y pesquero, acuícola, avícola, flores, frutas frescas y congeladas.
  
- o **Políticas Ecológicas, políticas Fitosanitarias, políticas Zoonosanitarias:** la exportación de ciertos productos, exige que el exportador se encuentre inscrito en la entidad encargada de su control y otorgamiento del visto bueno. Las políticas

fitosanitarias y zoonosanitarias son medidas que involucran certificaciones sanitarias en cuanto a productos alimenticios, animales y plantas vivas y productos de origen animal y vegetal sin procesar.

Las políticas ecológicas son impuestas con el ánimo de cuidar el medio ambiente, un ejemplo de esto es la política de sembrar 3 árboles por cada uno que se corte, es decir, para la exportación de madera se necesita que la empresa expida una certificación que permita comprobar que está acogiéndose a dicha medida.

- o **Reglas de origen:** requisitos informativos que deben cubrir los importadores y exportadores, es decir, señalar el porcentaje del contenido nacional o regional de las mercancías que elaboran, el lugar de procedencia de las mismas, entre otras especificaciones.
  
- o **Reglamento técnico:** documento en el que se establecen las características de los bienes o sus procesos y métodos de producción, o las características de los servicios o sus métodos de operación, incluidas las disposiciones administrativas aplicables, y cuya observancia es obligatoria. También puede incluir prescripciones en materia de terminología, símbolos, embalaje, marcado o etiquetado aplicables a un bien, servicios, procesos o métodos de producción u operaciones conexas, o tratar exclusivamente de ellos.

## 0.5 DISEÑO METODOLÓGICO

Para el desarrollo del presente trabajo se utilizarán las siguientes herramientas: fuentes de información primarias como libros, reportes de asociaciones, trabajos presentados en asignaturas, artículos periodísticos, charlas con el asesor, páginas en Internet que proporcionan datos de primera mano. Fuentes de información secundarias, como páginas de Internet que procesan información primaria compilándolas en artículos y monografías. Se pretende obtener toda la información necesaria para alcanzar los objetivos propuestos y la culminación satisfactoria de este trabajo.

### 0.5.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN

La investigación a realizar incluye elementos de **Tipo Descriptivo**. Podría clasificar dentro de esta categoría en cuanto se analizará cómo es y cómo se manifiesta un fenómeno y sus componentes, en este caso en particular el fenómeno objeto de investigación son las Barreras Técnicas al Comercio, la preocupación en esta parte es conocer qué son, cómo se manifiestan (a través de normas, reglamentos o especificaciones técnicas) y cómo repercuten en el comercio internacional, de esta manera se presentará una interpretación correcta del problema a tratar, determinando si contribuyen o no al establecimiento de un comercio más libre y sano.

Se abordará el desarrollo del caso a través de estudios Causales, porque se pretende encontrar las razones o causas que motivan la utilización de estas barreras técnicas, es decir, por qué las normas y reglamentaciones técnicas están inmersos en el quehacer del gobierno de los países que comercian a nivel internacional al intervenir en la fijación de normas sobre la calidad de los productos negociados y los efectos que sobre el comercio internacional tienen dichas aplicaciones en los países.

Estudio de Desarrollo, que permita definir en función del tiempo y continuidad el fenómeno, y finalmente Estudio de Correlación que nos dará una idea de la interrelación de dos o más variables a tratar.

### 0.5.2 OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

VARIABLE	INDICADOR	RESULTADO
BALANZA COMERCIAL	Productos exportados e importados entre ambos países.	Observar el nivel de intercambio de productos que se hace entre ambos países.
COMERCIO EXTERIOR	Nivel de exportaciones de productos agroindustriales del Departamento de Bolívar	Observar el intercambio bilateral de los productos del sector

	a Estados Unidos	Agroindustrial.
BARRERAS TÉCNICAS	Número o grado de restricciones que regulan la entrada de los productos agroindustriales a los Estados Unidos.	Identificar las barreras técnicas que desestimulan el intercambio comercial.

### 0.5.3 FUENTES DE INFORMACIÓN

- **Primarias.** La información necesaria será obtenida y consultada a través de fuentes primarias como libros, documentos no publicados, páginas de Internet que proporcionan datos estadísticos y reportes de asociaciones, con el fin de obtener datos de primera mano que ayuden al desarrollo de la presente investigación.
  
- **Secundarias.** Es necesario ampliar la búsqueda de información, esto se logra mediante estudios que otras personas hayan realizado sobre el tema a tratar y que de alguna manera sirvan como base para la realización de la tesis. Básicamente se tendrán en cuenta, Informes Anuales, Monografías, Investigaciones.



#### **0.5.4 TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN Y PROCESAMIENTO DE INFORMACIÓN**

La información necesaria será obtenida y consultada a través de las dos fuentes mencionadas anteriormente, es decir, por medio de consultas bibliográficas, uso del material de bibliotecas, hemerotecas, bancos de datos y servicios de información en entidades que estén familiarizados con el tema a tratar, Internet y charlas con el asesor que pueden ser útiles para los propósitos del estudio, de donde se debe extraer y recopilar la información relevante y necesaria que atañe al problema de investigación. Esta revisión debe ser selectiva, puesto que cada día se publican en diversas partes del mundo cantidades de materiales en el área del cual se va a tratar, es evidente que se van a seleccionar las más importantes y recientes.

La recolección de datos depende en gran parte del tipo de investigación y del problema planteado para la misma, en este caso en particular, será de gran ayuda la elaboración de una ficha de trabajo basada en el análisis, crítica o síntesis de la información recopilada, se pretende ahondar en la lectura y extraer los aspectos de utilidad para la investigación. La ficha de trabajo va a permitir el ordenamiento y la clasificación de los datos consultados facilitando la redacción del escrito final.

El objeto de la investigación es intentar un proceso de esclarecimiento de la aplicación de Barreras Técnicas al Comercio, este proceso se realizará mediante el análisis de la documentación teórica, pertinente y disponible.

## **1.0 MERCADOS PROTECCIONISTAS Y BARRERAS DE ACCESO A MERCADOS**

### **1.1. EL PROTECCIONISMO EN LA HISTORIA**

El comercio de bienes y servicios es uno de los medios a través de los cuales los países se relacionan económicamente. Los gobiernos de todos los países basan sus decisiones sobre qué, cuánto y con quién su país debe importar y exportar en teorías comerciales para conducir el desarrollo de políticas. Las teorías también mejoran la comprensión de las políticas comerciales gubernamentales y predicen cómo éstas podrían afectar la competitividad de las empresas<sup>4</sup>.

Teorías como el mercantilismo comercial constituyó el fundamento económico de 1500 a 1800. Esta corriente sostenía que la riqueza de un país se medía por sus tenencias de tesoro que, por lo general, era sinónimo de oro. Según esta teoría, los países deben exportar más que lo que importan y, si tienen éxito, recibir oro de los países que operan con déficit. Los estados-nación surgieron durante este período y el oro otorgaba poder a los gobiernos centrales, que lo invertían en ejércitos e instituciones nacionales. Para exportar más de lo que importaban, los gobiernos impusieron restricciones a la mayoría de las importaciones y subsidiaron la manufactura de muchos productos que, de otro modo, no podrían haber competido en los mercados domésticos o de exportación.

---

<sup>4</sup> Daniels, John D. y Raderbaugh, Lee H. Negocios Internacionales: Ambientes y Operaciones. X Edición 2.004. Prentice Hall. Pág. 142.

En 1776, Adam Smith cuestionó el supuesto mercantilista de que la riqueza de un país depende de sus tenencias de tesoro. Más bien, dijo, la riqueza real de un país consiste en los bienes y servicios disponibles para sus ciudadanos. Smith desarrolló la teoría de la Ventaja Absoluta<sup>5</sup>, según la cual algunos países producen ciertos bienes con mayor eficiencia que otros; a partir de este supuesto, la eficiencia global se puede incrementar a través del Libre Comercio. Smith razonó que si el comercio no estuviera restringido, cada país se especializaría en los productos que le dieran una ventaja competitiva. Los recursos de cada país se desplazarían a las industrias eficientes porque el país no competiría en las deficientes. Según este pensamiento, un país podría usar entonces sus excedentes de producción especializada para comprar más importaciones de las que habría producido internamente.

Un país puede tener una ventaja natural para elaborar un producto debido a sus condiciones climáticas, a su acceso a ciertos recursos naturales o a la disponibilidad de determinadas fuerzas laborales. Actualmente, la mayor parte del comercio mundial es de bienes y servicios manufacturados, más que de productos agrícolas y recursos naturales. Los países que producen bienes y servicios manufacturados de manera competitiva tienen una ventaja adquirida, generalmente en una tecnología de producto o de proceso. Una ventaja de la tecnología de producto es que permite a un país elaborar un producto único o que se distinga fácilmente de los elaborados por la competencia. Una ventaja de la tecnología de proceso es la habilidad de un país para producir eficientemente un producto homogéneo.

---

<sup>5</sup> Smith, Adam. La Riqueza de las Naciones. 1.776.

En 1817, David Ricardo amplió la ventaja absoluta de Adam Smith para desarrollar la teoría de la ventaja comparativa. Ricardo pensó que puede haber ganancias globales provenientes del comercio si un país se especializa en aquellos productos que puede producir con mayor eficiencia que otros productos, sin importar si otros países pueden producir los mismos productos en forma aún más eficiente. Por su parte, Eli Heckscher y Bertil Ohlin desarrollaron la Teoría de las Proporciones de los factores, que se concentra en los factores de producción de los países como tierra, mano de obra y capital. Según esta teoría los recursos relativamente abundantes son más baratos que los recursos relativamente escasos<sup>6</sup>.

A pesar de los claros beneficios reportados por el libre comercio, ningún país permite un flujo no regulado de bienes y servicios a través de sus fronteras<sup>7</sup>. Los controles comerciales se usan para regular los precios de bienes que se comercian a nivel internacional. Entre los objetivos de dichos controles están proteger las posiciones monopolistas, impedir los precios monopolistas en el extranjero, garantizar que los consumidores domésticos obtengan precios bajos y lograr que los productores extranjeros obtengan márgenes de utilidades más reducidos.

Las medidas gubernamentales pueden limitar la capacidad para vender en el exterior, por ejemplo, prohibiendo la exportación de ciertos productos a determinados países o dificultándole comprar lo que necesita a proveedores extranjeros. En conjunto, estas medidas gubernamentales se conocen como Proteccionismo.

---

<sup>6</sup> Op. Cit. Pág. 152-153

<sup>7</sup> Op. Cit. Pág. 197

La política proteccionista ha conocido distintos periodos de auge y decadencia. De forma general, en situaciones de economía de guerra o de autarquía, el proteccionismo se aplica de manera tajante. En situaciones de crisis económica, ciertos niveles de protección a los propios productos evitan una caída fulminante de precios y el consiguiente descalabro de algún sector de la economía nacional.

## **1.2. EL NUEVO PROTECCIONISMO Y LAS BARRERAS TECNICAS**

En la actualidad el proteccionismo está claramente presente en la Política Agrícola Común (PAC)\* de la Unión Europea y de Estados Unidos, frente al resto de las economías del Tercer Mundo o emergentes para evitar que, con mano de obra y costes más baratos, la agricultura de aquellos se vea en claro retroceso, y es uno de los debates abiertos en la Organización Mundial del Comercio (OMC), toda vez que tal nivel de protección impide el desarrollo de las economías más pobres.

Los gobiernos usan muchos argumentos y buscan diversos resultados cuando tratan de influir en las exportaciones o importaciones. La selección del instrumento de control comercial es importante, porque cada uno de estos provocará diferentes respuestas por parte de grupos domésticos y extranjeros que afectarán la cantidad de productos que se comercian entre sí.

---

\* La PAC ha sido, con gran diferencia, la política común más importante y uno de los elementos esenciales del sistema institucional de la Unión Europea. Sus objetivos están establecidos en el artículo 39 del Tratado de Roma: incrementar la productividad, garantizar un nivel de vida equitativo a la población agrícola, estabilizar los mercados, garantizar la seguridad de los abastecimientos y asegurar al consumidor suministros a precios razonables.

Cuando los países tienen pocas restricciones en materia de comercio exterior, las empresas tienen mayores oportunidades de alcanzar economías de escala sirviendo a mercados de más de un país desde una sola base de producción. También pueden seguir estrategias mundiales, a diferencia de las multidomésticas, con mayor facilidad. Pero las restricciones gubernamentales, pueden variar de un país a otro, de un momento a otro y de un producto o servicio a otros en las mismas economías, es por esto que las empresas deben tratar de predecir si habrá un comercio más libre o más restringido en las industrias donde operan. Las restricciones también pueden hacer que las mismas tomen algunas decisiones en cuanto a dónde ubicarse y vender, distintas de las que tomarían en otras condiciones.

Los reglamentos y normas técnicas, entendidos como las especificaciones técnicas, científicas o tecnológicas que deben cumplir las mercancías que serán objetos de exportación, con frecuencia se convierten en un gran obstáculo para el comercio internacional, además van haciendo que la desgravación arancelaria en los diferentes países se vuelva un proceso lento y poco efectivo como mecanismo de acceso.

Una forma de barrera no arancelaria son las denominadas barreras técnicas, las cuales se centran en especificaciones técnicas, científicas o tecnológicas que deben cumplir las mercancías exportadas; también aborda los procedimientos seguidos para evaluar el cumplimiento de esos reglamentos y normas. Los reglamentos y normas técnicas son establecidos por cada gobierno con diversos propósitos. Los países en general establecen reglamentos técnicos para garantizar la seguridad y

protección de la vida y salud humana, animal y vegetal, de su medio ambiente y la prevención de prácticas que puedan inducir a error a los consumidores.

Si bien es cierto que los gobiernos de los diferentes países tienen sus motivos y métodos para regular el comercio, al mismo tiempo, los gobiernos cooperan activamente entre sí para eliminar las barreras comerciales. Desde 1945, los países occidentales han hecho esfuerzos concertados para mejorar el ambiente comercial y expandir las actividades comerciales. Para hacerlo, fundaron varias organizaciones multinacionales como el Acuerdo general sobre Aranceles y Comercio (*General Agreement on Tariffs and Trade - GATT*), el Fondo Monetario Internacional (FMI) y el Banco Mundial (BM).

### **1.3. EL PAPEL DEL GATT EN EL COMERCIO MUNDIAL**

En 1947, 23 países integraron el GATT para abolir las cuotas, reducir los aranceles, evitar el proteccionismo y eliminar las barreras comerciales. Muchos consideran que la contribución del GATT a la liberalización comercial permitió la expansión del comercio mundial en la segunda mitad del siglo XX.

El principio fundamental del GATT era que cada país integrante debía abrir sus mercados en forma equitativa a cada uno de los demás miembros, cualquier clase de discriminación estaba prohibida. En cada área, los países miembros acordaron aplicar las mismas normas de productos tanto a las importaciones como a los bienes producidos domésticamente, tratar las ofertas de las empresas extranjeras de

manera no discriminatoria en la mayoría de los contratos importantes, prohibir los subsidios de exportación (excepto a los productos agrícolas) y usar un procedimiento uniforme para tasar los gravámenes de las importaciones. Precisamente el éxito provocó que algunos gobiernos buscaran métodos más efectivos de protección comercial, así algunos países comenzaron a realizar negociaciones bilaterales mientras otros otorgaban subsidios a sus empresas locales. Algunos países argumentaron que los no miembros, bajo la protección de la cláusula de la nación más favorecida, ganaron un ingreso al extranjero más libre para sus productos sin hacer ninguna concesión, esto es, denominado problema del parásito. Además, el GATT no podía hacer cumplir los acuerdos, dependía del compromiso de sus miembros. La restauración de un medio eficaz para la liberalización comercial impulsó a los representantes a crear la OMC en 1955.

La organización Mundial del Comercio adoptó los principios y acuerdos comerciales aprobados bajo los auspicios del GATT como un medio continuo de negociaciones comerciales que aspira proteger el principio del comercio sin discriminación y a proporcionar una mejor forma de resolver las disputas y hacer cumplir los acuerdos comerciales.

La organización Mundial de Comercio como un medio continuo de negociaciones comerciales que propende por un comercio libre y equitativo, creó una serie de acuerdos denominados *los acuerdos sobre Barreras Técnicas al Comercio (BTC)*, en donde se fijan normas internacionales respecto de cómo, bajo qué circunstancias, y con qué restricciones los países pueden establecer regulaciones técnicas a



productos o procesos productivos. Las regulaciones técnicas pueden abarcar áreas tales como la salud, la seguridad, el medio ambiente y el consumo.

## 2.0 COLOMBIA Y EL COMERCIO MUNDIAL

Colombia aprobó la adhesión al Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio mediante la Ley 170 de 1994, el cual contiene entre otros el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio y el Acuerdo sobre medidas Sanitarias y Fitosanitarias.

### 2.1. MARCO LEGAL COLOMBIANO

En Junio 24 de 1.996 bajo la presidencia de Ernesto Samper Pizano, se publicó el decreto número 1112, el cual hace referencia en el capítulo 2 a la Armonización de Reglamentos técnicos, dentro de éste se encuentra contemplado el artículo 6 que se refiere al contenido que deben tener los reglamentos técnicos elaborados por los Ministerios y Entidades de cualquier orden facultados para expedirlos, básicamente deben contener:

#### ***Artículo 6: contenido de los Reglamentos Técnicos***

1. Objeto y Campo de Aplicación: precisar la finalidad del reglamento, así como los productos o servicios comprendidos en él.
2. Contenido Técnico Específico del Reglamento: deberá abarcar como mínimo los siguientes aspectos:

2.1. Definiciones: contiene las necesarias para la adecuada interpretación del reglamento.

2.2. Condiciones Generales: la descripción de las características generales del producto, tales como su olor, color, apariencia, aspecto, presentación, procesos previos, elementos que no debe contener además de los permitidos y todas aquellas características necesarias del bien o servicio.

2.3. Requisitos: establecer en forma detallada los requerimientos técnicos que debe cumplir el bien o servicio objeto de reglamento.

2.4. Envase, empaque y rotulado o etiquetado: descripción de los requerimientos necesarios que debe cumplir el producto en su envase o empaque, así como la información que debe contener el producto o el servicio, incluyendo su contenido o medida.

2.5. Procedimientos para verificar el cumplimiento de los requisitos: señalar los métodos y condiciones de los ensayos a que debe someterse el bien o servicio para considerarse ajustado a los requisitos.

3. Inspección, vigilancia, control, medidas de seguridad o preventivas: definición de los controles a los cuales quedan sujetos los importadores, productores y comercializadores de los bienes y servicios objeto del reglamento.

4. Certificación o registros: define el tipo de certificado o registro al cual debe acceder el importador o el productor del bien o servicio para su comercialización.

5. Partida arancelaria: se deberá especificar la Partida Arancelaria bajo la cual está cobijado el producto de que trate.

6. Régimen Sancionatorio: especifica las sanciones legales previstas que serán aplicadas por incumplimiento de lo establecido en el reglamento.

Si Colombia suscribe algún acuerdo con otro país o decide hacer parte de un bloque económico, debe informar a las otras partes las Medidas de Normalización (normas, los reglamentos técnicos, y procedimientos de evaluación de la conformidad incluyendo, entre otros, acreditación y procedimientos de autorización y metrología así como a las medidas relacionadas con ellas que puedan afectar, directa o indirectamente, el comercio entre las Partes), que pretenda adoptar y asegurar que haya al menos un centro de información capaz de contestar todas las preguntas que sobre ellas efectúen las otras partes. Por ejemplo con el cierre de la negociación del Tratado de Libre Comercio (TLC) de Colombia con los Estados Unidos representa un gran éxito de la política de integración comercial con el mundo, que viene adelantando el gobierno colombiano. Con la firma de este tratado, Colombia logra acceso preferencial permanente a los Estados Unidos.

**2.1.1 El Marco Legal Colombiano y El Acuerdo de Libre Comercio con Estados Unidos\***. Dentro del marco del TLC se trataron disciplinas relacionadas directamente

con el acceso a mercados y que se aplican al comercio de mercancías. Se trata de los Obstáculos Técnicos al Comercio, las reglas de origen, los procedimientos aduaneros y las salvaguardias.

El Capítulo de Obstáculos Técnicos al Comercio\* tiene como objetivo principal evitar que las normas y reglamentos técnicos sean utilizados como barreras no arancelarias al comercio de bienes industriales y agropecuarios entre Colombia y Estados Unidos.

Todos los países elaboran normas y reglamentos técnicos con el propósito de proteger la vida de las personas, las plantas y los animales; también pueden fundamentarse en la protección del ambiente o en la defensa de los consumidores (por ejemplo, evitar fraudes por problemas de calidad). Así como las medidas sanitarias y fitosanitarias protegen los mercados agropecuarios, las normas y reglamentos técnicos son especificaciones técnicas, científicas o tecnológicas que deben cumplir las mercancías que ingresan a un país; por ejemplo, las características de los empaques.

A través del TLC se lograron establecer mecanismos de cooperación y transparencia, se creó el comité de Obstáculos Técnicos al Comercio<sup>8</sup>, con el fin de evitar que las normas y reglamentos obstaculicen el libre comercio, trabajar en la

---

\* Colombia concluyó el 27 de febrero de 2006 las negociaciones del Tratado de Libre Comercio (TLC) con los Estados Unidos. En este sentido, vale la pena recordar que los TLC son acuerdos comerciales que permiten reglamentar el intercambio entre los países, con el fin de incrementar los flujos de comercio e inversión y, por esa vía, impulsar su desarrollo económico y social.

\* Para mayor información consultar Anexo A sobre el Capítulo Siete: Obstáculos Técnicos al Comercio

<sup>8</sup> De acuerdo al Borrador de texto sujeto a autenticación de las Partes de las versiones en español y en inglés y a revisión legal para exactitud, claridad y consistencia. Capítulo Siete. Obstáculos Técnicos al Comercio. <http://www.tlc.gov.co/VBeContent/tlc/Textos/07%20OTC.pdf>

estandarización o armonización de normas y mejorar los sistemas de verificación del cumplimiento de las normas y reglamentos.

Con lo anterior se espera reducir al máximo las normas y reglamentos técnicos que de alguna u otra forma limitan el comercio, acordar mecanismos de evaluación del cumplimiento, y a elevar la calidad y la competitividad de los productos colombianos que van a los mercados internacionales, al buscar la convergencia de normas y reglamentos a los estándares internacionales. Este último punto es muy importante, puesto que la convergencia garantiza la estandarización que se ve traducido en reducción de costos y aprovechamiento de economías de escala.

Las reglas de origen definen las características que deben tener los productos para ser considerados beneficiarios de las preferencias. Se quiere determinar el grado, insumos y valor agregado que debe tener cada bien para considerarlo originario. En el tratado se definen tres grandes tipos de bienes que se considerarán originarios. El primero incluye los bienes obtenidos o producidos en su totalidad en los países del acuerdo. Este es el caso de la mayor parte de los bienes agropecuarios o de los bienes con materia prima 100% nacional.

El segundo incluye los bienes que son elaborados a partir de materias primas de los países signatarios. Por ejemplo, los bienes colombianos de exportación a Estados Unidos con materia prima andina.

El tercer grupo incluye aquellos que son elaborados incorporando materias primas de terceros países, por ejemplo algunos cigarrillos que combinan tabaco nacional

con tabaco oriental. Definir de esta forma cuáles son las mercancías que se benefician del acceso preferencial es importante para los dos países porque proporcionan reglas de juego claras a los empresarios y protege a los dos países del ingreso preferencial de mercancías de terceros países que no firmaron el tratado.

Uno de los objetivos del TLC es la implementación de procedimientos aduaneros simplificados, expeditos y con reglas de juego claras, que permitan realizar las operaciones de importación y exportación de mercancías de manera ágil y a un menor costo. Esto reduce la incertidumbre de los empresarios sobre lo que puede pasar con sus mercancías en los puertos y les permite la entrega oportuna de los productos a sus clientes. La Defensa Comercial busca reglamentar la aplicación de medidas de salvaguardia, para los casos en que la desgravación acordada ocasione un incremento de las importaciones de un producto, amenazando causar un daño grave a una rama de la producción nacional.

Así mismo, busca reglamentar la aplicación de medidas antidumping, cuando se registre una práctica desleal en el comercio bilateral de un producto determinado y esto amenace causar un daño grave en alguna rama de la producción local. Un aspecto a tener en cuenta en el uso de este instrumento es que puede evitar o contrarrestar daños graves en un sector de la producción, pero acarrea un costo para el país que lo usa, pues debe dar una compensación al otro país (el equivalente a los impuestos adicionales recaudados por el aplazamiento del calendario de desgravación).

## **2.2. DE LAS RELACIONES ENTRE EEUU Y COLOMBIA**

No es secreto que las relaciones bilaterales entre Colombia y Estados Unidos son relaciones asimétricas que se deben manejar con diplomacia eficiente, los méritos de una diplomacia eficiente no se manifiestan en las relaciones con países débiles y de poca influencia, sino con naciones fuertes y con capacidad de determinar el curso de los acontecimientos mundiales.

Sin embargo, en los últimos años las relaciones bilaterales entre Colombia y Estados Unidos se han estrechado y alcanzado un nivel de cooperación nunca antes visto. Y esas relaciones son más importantes hoy, dados los problemas que enfrentamos (erradicación de cultivos de coca, narcotráfico, guerrilla, pobreza, entre otros), en donde ambos países unen sus esfuerzos porque los procesos de paz se den de forma satisfactoria y por crear un mejor país para todos los colombianos.

Pero para hacer realidad lo anterior, Colombia debe asumir una política interna de desarrollo sectorial, mediante la cual impulse aquellos sectores importantes para el crecimiento económico que finalmente conduzcan a la generación de más empleo. Esto, a su vez, va ligado con la necesidad de fortalecer una infraestructura productiva acorde con las necesidades económicas del país, para estar en posición de cumplir las obligaciones asumidas en materia de libre comercio, con el fin de aprovechar al máximo las ventajas de la integración comercial.

La situación de nuestro país indica, que la relación comercial y política con Estados Unidos es muy importante. Los Estados Unidos seguirá siendo nuestro mejor comprador y el mejor vendedor y, por ello, debemos seguir desarrollando arreglos



económicos que ofrezcan estabilidad a la relación comercial. “Estados Unidos es el mayor mercado extranjero de Colombia. Es su principal socio comercial: compró alrededor del 40% de las exportaciones de bienes del país”.<sup>9</sup> Por eso “el Comercio Bilateral con ese país ha cobrado mayor importancia en los últimos años, pasando de USD 6.1 billones en 1992 a USD 10.2 billones en 2002, que representaron para Colombia exportaciones por USD 5.2 billones e importaciones por USD 5 billones”<sup>10</sup>. La economía estadounidense en sí es de gran importancia para Colombia.

Pero lo más importante para el futuro de nuestras relaciones con Estados Unidos es construir una relación de confianza política e institucional que permita enfrentar los desafíos de una relación compleja de manera más audaz y acertada en aras de orientar de una mejor forma dicha relación bilateral.

Superando el ámbito comercial, la relación bilateral de Colombia y Estados Unidos ha tenido también un fundamento político, sustentado en la búsqueda de la consolidación de la democracia. En 1991, bajo el principio de responsabilidad compartida en la lucha contra las drogas, el Congreso de ese país aprobó la Ley ATPA (Ley de Preferencias Comerciales Andinas) a través de la cual, por 10 años, diversos productos colombianos se vieron beneficiados con la reducción, en algunos casos, y la eliminación, en la mayoría de ellos, del pago del arancel de importación a los Estados Unidos. En el año 2000, ante el inminente vencimiento de esta Ley y teniendo en cuenta la importancia que la misma revistió para la industria nacional en materia de producción, exportaciones y generación de empleo, se solicitó tanto la

---

<sup>9</sup> Tomado de información institucional Tratado de libre Comercio, CORFICOLMBIANA S.A., 8 de Marzo de 2006

<sup>10</sup> Página [www.mincomercio.gov.co](http://www.mincomercio.gov.co) – TLC

renovación, con miras a extender su cubrimiento en el tiempo, como su ampliación en número de productos. En agosto de 2002, nuevamente el Congreso de los Estados Unidos aprobó el esquema preferencial, reemplazándolo por el ATPDEA (Ley de Promoción Comercial Andina y de Erradicación de Drogas), ampliando su vigencia hasta Diciembre de 2006, que permite el acceso libre de aranceles a más de 6.000 partidas de productos colombianos a ese importante mercado.

A la fecha, la aplicación del ATPDEA ha mostrado excelentes resultados<sup>11</sup>, haciendo que para Colombia la extensión ilimitada en el tiempo de las preferencias ATPDEA resulte fundamental y con la firma del TLC Colombia esta aprovechando la oportunidad de consolidar para el país las preferencias que nos fueron otorgadas en el ATPDEA, gracias a las cuales han evolucionado importantes renglones de exportación como las flores, los textiles, el calzado, y los cigarrillos, para lograrlo, la firma de un Tratado de Libre Comercio con los Estados Unidos se convierte en la herramienta más adecuada<sup>12</sup>, puesto que, posiciona sus productos y consolida su relación comercial con mencionado país, estamos ganando espacio en comparación con otros países que son directos competidores en el ámbito internacional considerando los beneficios que de ello podrán derivar.

“Con el TLC se espera que las exportaciones aumenten en 1.700 millones de dólares y el comercio global en 3.500 millones de dólares”.<sup>13</sup>

---

<sup>11</sup> [www.mincomercio.gov.co](http://www.mincomercio.gov.co)

<sup>12</sup> Y nos referimos a la más adecuada ya que aunque no para todas las industria y empresas podrán beneficiarse de estas negociaciones, son muchas las oportunidades en materia de acceso que para la industria objeto de estudio se presentan; según el informe presentado por la comisión de negociación de dicho acuerdo. (Ver Pág.: [www.tlc.gov.co](http://www.tlc.gov.co) )

<sup>13</sup> Tomado de información institucional Tratado de libre Comercio, CORFICOLMBIANA S.A., 8 de Marzo de 2006

Un acuerdo comercial como el que se acaba de firmar tiene implicaciones económicas notables por la importancia relativa de Estados Unidos y por los positivos impactos económicos en el empleo y la disminución de la pobreza.

“Los estudios indican que el crecimiento de la economía puede estar hasta en 4.2% como consecuencia del TLC, y el empleo crecerá en al menos 380.000 puestos de trabajo en un período de 5 años”.<sup>14</sup>

Con un arancel promedio del 2,7%, Estados Unidos es uno de los mercados más abiertos del mundo. Ese mercado y otros mercados mundiales actualmente son más abiertos que hace cinco años, y mucho más abiertos que hace 20 años. El GATT, la Ronda de Uruguay, la creación de la Organización Mundial de Comercio y de múltiples pactos comerciales bilaterales y multilaterales, han ayudado a que todos nos beneficiemos de mayor comercio y mejores oportunidades económicas.

---

<sup>14</sup> Tomado de información institucional Tratado de libre Comercio, CORFICOLMBIANA S.A., 8 de Marzo de 2006

## 2.3 EL SECTOR AGROINDUSTRIAL EN LA ECONOMIA NACIONAL

La Agroindustria se posiciona como el sector más importante de la Industria Manufacturera Colombiana con una producción bruta de US\$ 9.500 millones en el 2003<sup>15</sup>. Este sector representa el 10.2% del total de PIB nacional y genera 110.000 empleos directos.

A continuación, una breve descripción de los principales subsectores Agroindustriales en Colombia:

➤ **LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS:** el país es líder en la producción Láctea. Es el primer sector en importancia de alimentos procesados en Colombia. Es también un sector con altos niveles de valor agregado: el 35% de su producción bruta es destinado a la elaboración de productos con alto valor agregado tales como: yogurt, kumis, leche pasteurizada, diferentes tipos de queso, entre otros. La cadena Láctea genero 15.000 empleos en el 2003 y fue escogido por el Gobierno Nacional como uno de los productos a desarrollar bajo el Plan de Apuesta Exportadora por lo que se espera pasar de una producción aproximada de 90.000 toneladas de leche 1.4 millones de toneladas al 2020.

➤ **BEBIDAS:** el sector de bebidas exportó US\$ 57 millones en el 2005, vivió un intenso 2005 que consolida la tendencia del sector con la compra de Bavaria por parte de SABMiller y el lanzamiento de diferentes nuevos productos por parte de Coca – Cola, Postobón y la misma Bavaria.

➤ **CARNE Y SUS DERIVADOS:** la industria de las carnes y sus derivados gracias a su potencial e importancia para el país, puesto que generó un total de 17.000 empleos directos en el 2003, ha sido incluido por el Gobierno dentro del Plan de Apuesta Exportadora. Gracias esto, se espera pasar de 25.6 millones de cabeza a 51.4 millones para el 2020.

---

<sup>15</sup> Dirección de Información comercial Subdirección de Análisis de Inversión. Colombia perfil sectorial agroindustrial – [www.proexport.com.co](http://www.proexport.com.co)

La carne colombiana tiene un importante reconocimiento por su calidad y los procesos de modernización de los últimos años. La industria cárnica cuenta con modernas técnicas de desposte y empackado al vacío. Para garantizar la calidad de los productos, la inversión en sanidad animal también ha venido aumentando en los últimos años.

Las principales empresas del sector muestran resultados positivos y amplios niveles de crecimiento, inversiones como 'sala blanca' de Zenú, un concepto de vanguardia, que cuenta con tecnología de punta especializada en la filtración de aire e intercambio de temperatura, infraestructura que garantiza las óptimas condiciones del lugar, manejo de la humedad y sistemas especializados en la esterilización del área aplicado a la etapa de empaque de productos tajados.

Entre las principales empresas más importante cabe destacar: Zenú, Rica Rondo, Camagüey, Frigorífico.

➤ **ACEITES Y GRASAS:** Colombia es el país con mayor rendimiento de aceite de palma de crudo a nivel mundial, después de Costa Rica, Papua Nueva Guinea y Malasia. En el 2003 el sector de aceites y oleaginosas tuvo una producción bruta de US\$ 830 millones y creó 8.500 empleos en el 2004.

El sector se encuentra en el pleno proceso de expansión como lo demuestra la inversión de US\$ 15 millones realizada por el grupo Alianza Team, que está compuesto por las empresas: Grasas, Acegrasas, Fagrove, Gravetal y Grandinos. Uno de los principales grupos empresariales del sector que pondría en funcionamiento la nueva mega planta de refinación de aceites y grasas vegetales. La agroindustria de la palma de aceite nacional ofrece un excelente desarrollo de la capacidad empresarial sectorial, disponibilidad del recurso humano y conocimiento tecnológico.

➤ **ALIMENTOS PREPARADOS PARA ANIMALES:** el subsector de alimentos preparados para animales tuvo una producción cercana a los US\$ 800 millones y generó 4.000 empleos directos.

La industria de alimentos para animales se caracteriza por ser altamente tecnificada y por sus importantes niveles de inversión requerida y su concentración geográfica localizada estratégicamente en las zonas cercanas a los puertos de importación y en las regiones de producción avícola, puesto que esta es su principal fuente de demanda.

➤ **AZUCARES Y MIELES:** el subsector de azúcares y mieles obtuvo una producción bruta de US\$ 790 millones y se generaron 36.000 empleos directos.

El subsector cuenta con empresas que comenzaron como negocios familiares que nacieron en la segunda mitad del siglo XIX y gracias al potencial de la industria hoy son grandes conglomerados industriales. El dinamismo de la industria se refleja en el auge de sus exportaciones y en el clima favorable para el cultivo de caña de azúcar que permite cosechar a lo largo del año, convirtiéndose en una de las actividades más importantes para el país.

➤ **PRODUCTOS DEL CAFÉ:** el café ha sido el producto Colombiano por excelencia. Es el tercer país productor mundial de café después de Brasil y Vietnam.

Las exportaciones nacionales se han mantenido relativamente estables, lo que muestra la necesidad de buscar nuevos productos que aporten un mayor valor agregado para poder participar en los nuevos nichos del mercado internacional, puesto que éste se encuentra en una transición de a una demanda por productos de mayor elaboración y más saludables como productos sin azúcar, cafés descafeinados y bebidas energéticas.

➤ **PESCADOS DERIVADOS:** la Posición geográfica del país, con costas sobre los océanos Atlántico y Pacífico y una extensa red de ríos y recursos hidrográficos, convierten a los sectores relacionados con la pesca particularmente competitivos.

Las principales especies producidas son:

- Atún: principal producto dentro de la actividad pesquera nacional, según la *Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)*. Colombia ocupa el décimo puesto en exportaciones de atún y participa con un 2.5% del total del mercado mundial.
- Cultivo y Pesca de Tilapia y Trucha: de las dos especies mas comercializadas en el mundo, Colombia ocupa a nivel de producción los puestos 11 y 3 respectivamente con mas de 90.000 toneladas producidas entre 1997 y 2002. Dentro del mercado mundial de la trucha, Colombia representa el 2% con un crecimiento aproximado anual de 16%.
- Camarones: el cultivo de camarones tiene unos niveles de producción altos y estables durante todo el año, gracias al constante clima tropical y a los excelentes sistemas de cultivo.

### **2.3 PANORAMA AGROINDUSTRIAL COLOMBIANO FRENTE AL TLC**

El país se vinculó de un momento a otro en el proceso de globalización, lo que nos ha llevado a asistir a una desaparición paulatina de las barreras comerciales y a la creación de nuevos bloques económicos que en otros tiempos hubieran sido impensables, confirmando que los nacionalismos económicos no son eternos (David Puyana, Centro de Investigaciones Escuela De Negocios y Ciencias Empresariales, 2.005)

Teniendo en cuenta lo anterior y las preocupaciones de los analistas del TLC con Estados Unidos sobre el futuro del sector agroindustrial, éste tiene grandes oportunidades en los mercados de los países desarrollados, particularmente el de los Estados Unidos. El sector agroindustrial Colombiano tiene claras ventajas comparativas como son: riqueza y diversidad de sus recursos naturales, estratégica situación geográfica con cosechas todo el año, relativo mínimo tiempo de transporte a mercados internacionales estacionales, colonias latinas (38 millones de personas en Estados Unidos con muy buen poder de compra), que añoran los productos tropicales y ahora, la liberación del comercio que puede obtenerse al negociarse bien el TLC con Estados Unidos.

“No es secreto que el objetivo central de Colombia era garantizar que el sector agrario nacional quedara como ganador neto, de suerte que el balance de la negociación fuera la resultante entre las necesidades de exportación de estos



productos y la protección razonable de la producción nacional que pudiera verse afectada por la competencia Estadounidense”<sup>16</sup>.

El resultado final de las negociaciones es totalmente consistente con este objetivo, pues no sólo se le abren al país grandes oportunidades de exportación, sino que se concertaron mecanismos efectivos para lograr el acceso real de las exportaciones Colombianas e instrumentos de protección tales para garantizar la seguridad jurídica de que lo que se acuerda se cumple y en ese sentido el TLC es mejor que un esquema tipo ATPDEA, puesto que las ventajas arancelarias que tiene Colombia por éste se vencerán pronto y que no es realista pensar en una renovación si no es, únicamente, como una concesión temporal mientras un TLC ya firmado es ratificado.

Desde un comienzo lo que el país pretendía con las negociaciones del TLC era permitirle al agro colombiano ganar acceso real al mercado más grande y dinámico del hemisferio, como lo es el de Estados Unidos. Sabiendo y entendiendo que competir con ese país y dentro del mercado colombiano con los productos agropecuarios estadounidense, además de una oportunidad, representará un inmenso reto para los productores y empresarios de nuestro sector agroindustrial.

El presidente Álvaro Uribe Vélez afirmó que en conjunto el sector agropecuario colombiano se beneficia del Tratado de Libre Comercio (TLC) que se terminó de negociar con los Estados Unidos (SNE 2.006).

Al asistir a la Asamblea de Afiliados 2006 de la Cámara de Comercio de Bogotá, el Jefe de Estado indicó que salvo dos productos o sectores, el arroz y la avicultura,

---

<sup>16</sup> Puyana S., David G., EL TLC CON ESTADOS UNIDOS Y LAS MIPYMES AGROINDUSTRIALES. Centro de Investigaciones Escuela De Negocios y Ciencias Empresariales. Universidad Sergio Arboleda. 2.005.

todos los demás son altamente beneficiados por el acceso al mayor mercado del mundo.

En el caso del arroz el Mandatario insistió en que el Gobierno ayudará a los productores con el proyecto de ley Agro Ingreso Seguro (AIS) y reiteró que no dejará desaparecer la industria arrocera.

Indicó que en el país existen 350 mil hectáreas sembradas de arroz y que dejar morir esta industria causaría graves perjuicios sociales y en el empleo.

“Entonces, entrar aquí a dejar morir una actividad que tiene 350 mil hectáreas, causaría graves riesgos sociales y en el empleo, no es fácil sustituirlas, menos de la noche a la mañana, pero estamos comprometidos, con esta ley Agro Ingreso Seguro, para dar compensaciones a los sectores que deriven riesgos del tratado, también por razones de seguridad alimentaria”, señaló.

El Jefe de Estado alertó sobre ¿qué pasaría en el largo plazo si el día de mañana no podamos obtener arroz barato de Ecuador o de Venezuela? ¿O que en los Estados Unidos se desmonten los subsidios a la producción? ¿O que los países industrializados también fueran desmontando subsidios a la producción, como el caso de arroz? Colombia entraría en un severo riesgo de seguridad alimentaria, riesgo que no se puede crear.

El otro sector menos beneficiado con el TLC es la avicultura. Destacó que en los últimos años ha avanzado mucho, con crecimientos anuales entre el 5 y el 7 por ciento, es altamente generadora de empleo urbano y rural, pero que está afectada por el temor de la gripe aviar.

Uribe Vélez aseguró que en Colombia no se han presentado casos de la temida gripe aviar, pero pese a eso algunos países vecinos asumieron posiciones proteccionistas, como los casos de Venezuela y Ecuador, que nos han cerrado sus fronteras<sup>17</sup>.

En la industria avícola la desgravación arancelaria es a 18 años, en el año noveno debe haber una revisión, y en las importaciones que se hagan van a participar los productores colombianos, lo que les generará un ingreso para enfrentar problemas como la gripe aviar.

Sobre los temores de los avicultores, el Presidente señaló que el Gobierno está tomando todas las previsiones y que en este momento se están discutiendo puntos relacionados con la materia en el texto final y se les ha informado que se buscarán las compensaciones debidas.

“Empiezo con esos dos productos para reconocer ante ustedes, primero, repetir la afirmación, el agro en su conjunto se beneficia, pero hay productos sensibles como estos”, dijo el Mandatario.

Explicó una vez más los beneficios para las industrias de las flores; la carne y la leche siempre y cuando se superen los problemas de aftosa; las hortalizas; los frutales; el café; la caña de azúcar.

En este último caso, el azúcar, insistió que se pasará de exportar 25 a 75 mil toneladas y que habrá beneficio adicional por el lado del alcohol carburante que podrá ingresar al mercado estadounidense.

---

<sup>17</sup> SNE - Bogotá, 15 may. 2.006.

Ya en la producción de caña destinada a la producción de alcohol hay 35 mil hectáreas sembradas.

Colombia también salió favorecida con las negociaciones del TLC en sectores como la pequeña y mediana empresa, telecomunicaciones, la cultura, el ambiental, la propiedad intelectual en el caso de los medicamentos genéricos y la salud pública.

“El TLC no entrega la producción de agua del macizo colombiano a las trasnacionales, no existen en el TLC, hay mucha leyenda para maltratar al TLC”, afirmó el Mandatario.

Otras de esas leyendas que denunció el presidente Uribe que se están presentando frente al TLC es con las universidades públicas pues erróneamente se afirma que se van a acabar y que se pierde la autonomía universitaria, cuando es todo lo contrario.

Colombia puede abrir inmensas oportunidades de exportación en productos diferentes a los tradicionales. Sin embargo, para ello se requería lograr un acceso real que dependía de la respuesta favorable de Estados Unidos a nuestros intereses en materia sanitaria y fitosanitaria. Efectivamente los capítulos del TLC relacionados con acceso a mercados tienen como objetivo fundamental remover las barreras arancelarias y no arancelarias al comercio de bienes y servicios. La remoción de esas barreras da lugar a acceso preferencial, pues los productos de los demás países siguen enfrentando barreras; una consecuencia obvia que se deriva de este hecho es el potencial del país beneficiado de obtener mejor posición en el mercado que los competidores que no la tienen.

En términos de acceso, Colombia consolidó todas las preferencias del ATPDEA y garantizó el ingreso inmediato de los productos en los que Colombia tiene una

estrategia ofensiva. Para estos productos el TLC ofrece condiciones más estables que las que el país tiene actualmente.

El resultado final promueve el crecimiento de las exportaciones al mercado de Estados Unidos de los productos agroindustriales en los que Colombia es competitiva pero que a la vez son considerados productos sensibles tales como: productos cárnicos, lácteos, frutas, hortalizas, azúcar, chocolates, cigarrillos, tabaco, algodón, entre otros.

En el caso de azúcar, Colombia logró triplicar su cuota, la cual incluye algunos renglones de confitería y chocolatería para su uso industrial, con lo cual el país tendría acceso total de 75.000 toneladas, 50.000 toneladas en el TLC y 25.000 toneladas negociadas en la OMC (Organización Mundial del Comercio). Por su parte el Tabaco obtuvo una cuota de 4.000 toneladas, adicional al contingente de 3.000 toneladas de la OMC en el que Colombia puede participar. Además, se consiguieron nuevos contingentes en productos lácteos para un total de 9.000 toneladas, repartidos así: 100 toneladas en leche líquida, 2000 toneladas en mantequilla, 300 toneladas en helados, 4.600 toneladas en quesos, 2000 toneladas en otros lácteos y libre acceso para yogures<sup>18</sup>.

Así mismo, dentro de la firma del tratado, el equipo colombiano en coordinación con los demás busco mecanismos concretos de protección para aquellos productos considerados como sensibles<sup>19</sup>. Así, por ejemplo el tratado establece mecanismos como aranceles base o de partidas elevadas, salvaguardas especiales automáticas, amplios plazos de desgravación, cuotas de importación, plazos de gracia para los

---

<sup>18</sup> Según información institucional –TLC-, CORFICOLOMBIANA S.A., Marzo de 2006.

<sup>19</sup> CORFICOLOMBIANA S.A., Marzo de 2006.

productos más sensibles, con el ánimo de que el sector agro pueda enfrentar las nuevas condiciones de competencia.

En el arroz se logró un plazo de desgravación de 19 años para eliminar el arancel del 80%, con seis años de gracia durante los cuales no se reducirá dicho arancel. Por su parte Colombia, otorgó un contingente de importación a los Estados Unidos de 79.000 toneladas en su equivalente de arroz blanco<sup>20</sup>.

Para apoyar el desarrollo de la competitividad del agro Colombiano y facilitar los procesos de ajuste y reconversión en algunas zonas del país, se ha diseñado el programa “Agro, Ingreso Seguro”.

Este programa tiene cuatro tipos de ayudas: apoyos directos en efectivo por tonelada producida o por hectárea cultivada según el producto; financiación de programas de fortalecimiento sanitario; una línea de incentivo a la capitalización rural (ICR) para el mejoramiento tecnológico y una línea de crédito blanda con tasas de interés preferenciales para promover la reconversión, el presupuesto para este programa ascenderá a los 500.000 millones de dólares anuales.

Colombia le planteó a los Estados Unidos que evitará que las barreras sanitarias y fitosanitarias, se conviertan en barreras no arancelarias para el acceso real de los productos agroindustriales procedentes de este país en el mercado de Estados Unidos<sup>21</sup>.

---

<sup>20</sup> Según anuncio hecho por el señor presidente de la República Dr. Álvaro Uribe Vélez. Bogotá, 15 may. (SNE) 2.006.- [www.tlc.gov.co](http://www.tlc.gov.co)

<sup>21</sup> Borrador de texto sujeto a autenticación de las Partes de las versiones en español y en inglés y a revisión legal para exactitud, claridad y consistencia. Capítulo Siete. Obstáculos Técnicos al Comercio.

El mercado de Estados Unidos tiene una de las exigencias más duras a escala mundial en materia sanitaria. Las mismas que pudieron obstaculizar los efectos del TLC.

Para Colombia, la máxima prioridad en la agenda agrícola era que productos como la carne, las flores, las frutas y algunos lácteos, pudieran ingresar sin problemas sanitarios y fitosanitarios a Estados Unidos.

Según Juan Lucas Restrepo, jefe de la mesa sanitaria, “este es uno de los obstáculos más grandes al comercio, ya que limita las posibilidades de que podamos vender carnes y derivados, vegetales frescos, hierbas aromáticas, aceites, maderas, frutas procesadas y productos del mar”.

Es por esto, que el acceso real implica tener procesos expeditos para surtir el proceso de aprobación en materia de sanidad animal, vegetal y humana y por ende, Colombia le dio singular importancia a obedecer los compromisos en este aspecto. Sin embargo, el país debe pugnar modernizar sus entidades de control sanitario, mejorar la producción interna con el fin de que cumplan con los estándares sanitarios y fitosanitarios internacionales, lo cual constituye un gran reto para el país.

Es importante e imperativo que Colombia empiece una urgente inversión en infraestructura con tecnología de punta. Con el propósito de hacer de la agroindustria un sector competitivo internacionalmente, que debe ser fruto de un proceso de innovación y adaptación de esas nuevas técnicas, mediante inversión en investigación aplicada.

### **3.0 ESTRUCTURA PRODUCTIVA Y DE COMERCIO EXTERIOR DEL DEPARTAMENTO DE BOLÍVAR**

#### **3.1 INDICADORES GENERALES DEL DEPARTAMENTO**

Entre 1990 y 2001, la economía de Bolívar creció a promedio anual de 3.3%, por encima de la variación del PIB nacional de 2.6%. Su comportamiento fue muy heterogéneo y esto se tradujo en un crecimiento del PIB per cápita promedio anual de 0.8%. Bolívar participa en 3.7% en el PIB nacional ubicándose como el séptimo departamento en importancia<sup>22</sup>.

La principal actividad económica del departamento es la Industria manufacturera, cuya producción bruta industrial representa 6.8% de la producción bruta nacional y es la sexta región en orden de importancia. Los dos principales sectores son Fabricación de sustancias químicas industriales y otras manufacturas, que por reserva estadística incluye Fabricación de prendas de vestir, Industria del cuero, Fabricación de calzado, Refinería de petróleo, Fabricación de productos derivados del petróleo y el carbón y Construcción de maquinaria y equipos<sup>23</sup>. (Ver Cuadro 1. PIB por Ramas de Actividad)

---

<sup>22</sup> Informe del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. 2.004

<sup>23</sup> El Sistema Económico de Cartagena de Indias. Observatorio Nacional del Caribe. 2.005



### Cuadro 1

#### Departamento de Bolívar: Producto Interno Bruto por ramas de actividad

Ramas de actividad	1990-1992	1993-1995	1996-1998	1999-2001
Agropecuario, silvicultura, caza y pesca	13.9	13.2	12.2	11.5
Explotación de minas y canteras	4.1	4.1	2.6	1.7
Electricidad, gas y agua	5.2	4.7	4.6	2.3
Industria manufacturera	20.5	18.5	21.2	24.6
Construcción	3.0	4.2	2.9	3.6
Comercio, reparación, restaurantes y hoteles	14.2	13.4	11.1	9.9
Transporte, almacenamiento y comunicación	8.2	8.9	8.6	8.0
Estab. financieros, seguros, inmuebles y servicios a las empresas	8.4	9.0	10.4	10.1
Servicios sociales, comunales y personales	12.8	15.4	19.1	19.6
Servicios de intermediación financiera medidos indirectamente	1.8	2.4	3.2	2.2
Derechos e impuestos	11.5	11.1	10.7	10.8
Subtotal Valor Agregado	88.5	88.9	89.3	89.2
<b>PRODUCTO INTERNO BRUTO</b>	<b>100.0</b>	<b>100.0</b>	<b>100.0</b>	<b>100.0</b>

Fuente: DANE. Cálculos: Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

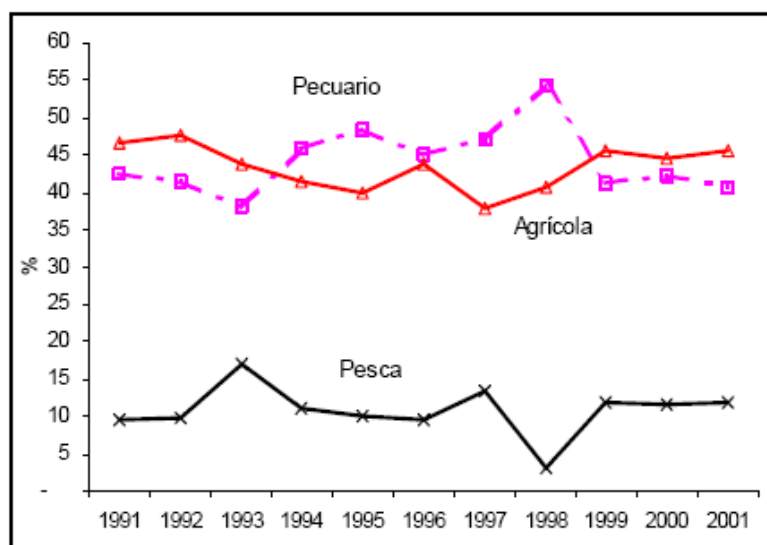
El eje de la actividad industrial del departamento es la ciudad de Cartagena, en especial el Complejo Industrial de Mamonal, que alberga grandes empresas petroleras, agroindustriales, productoras de insumos y materias primas para la industria textil, del vidrio, del papel, del jabón, de plástico, tubería y otras.

El segundo renglón en el PIB departamental es Servicios sociales, comunales y personales, en el cual sobresale la participación de la administración pública.

El tercer sector es el Agropecuario, silvicultura, caza y pesca, aunque su participación se redujo entre 1991 y 2001. El área destinada a la actividad agropecuaria se divide en 9.4% a la agricultura y 90.6% a la actividad pecuaria. En agricultura, Bolívar se caracteriza por ser el primer productor nacional de yuca, el segundo productor de ajonjolí, maíz tradicional y tabaco negro para la exportación, el tercer productor de arroz seco manual y el cuarto productor de arroz seco mecanizado y de sorgo. Con excepción de arroz seco mecanizado, en el resto de

los casos se observa que el rendimiento por hectárea es superior al promedio nacional en cada producto. En la actividad pecuaria, 59% es ganado de doble propósito y el hato lechero aporta diariamente 567 mil litros diarios de leche. (Ver Gráfico 1. Participación en la Producción Agropecuaria)

**Gráfico 1**  
**Departamento de Bolívar – Participación en la producción agropecuaria**



Fuente: DANE. Cálculos: Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

El cuarto sector generador de valor agregado es Establecimientos financieros, seguros, inmuebles y servicios a las empresas y el quinto sector es Comercio, reparación, restaurantes y hoteles.

En este último se destaca el aporte al PIB del sector turístico de la ciudad de Cartagena de Indias; la participación promedio del producto hotelero en el PIB total de Cartagena fue de 5.3% entre 1990 y 1999 y la participación promedio del producto hotelero en el PIB de servicios fue de 20.5%. Como generador de empleo,

según cifras disponibles para 1997. El sector turístico generó cerca de 12,254 puestos de trabajo entre empleos directos e indirectos<sup>24</sup>. (Ver Cuadro 2: Principales Agrupaciones Industriales)

En cuanto a su nivel de competitividad, en el estudio realizado por la CEPAL ubica a Bolívar en 2001 en el puesto catorce. Está en mejor posición competitiva en factores como internacionalización, medio ambiente y gestión empresarial. Existen deficiencias en factores como Finanzas, Recurso humano, Fortaleza económica, Ciencia y tecnología, Infraestructura y Gobierno e instituciones.

**Cuadro 2**  
**Departamento de Bolívar: Principales agrupaciones industriales**

	Número de establecimientos	% del total nacional	Producción bruta (\$)	% del total nacional	
Total nacional	7,248		61,037,594,758		
Total Bolívar	133	1.8	4,149,763,472	6.8	
<b>CIU</b>	<b>Descripción</b>				
311	Fabricación de productos alimenticios, excepto bebidas	29	2.4	386,905,515	3.0
351	Fabricación de sustancias químicas industriales	15	9.6	1,596,026,513	41.6
356	Fabricación de productos plásticos, n.e.p.	10	2.2	183,676,986	7.3
390	Otras industrias manufactureras *	11	6.1	1,498,746,556	431.2
371	Industrias básicas de hierro y acero	8	10.8	102,999,198	6.3
313	Industria de bebidas	4	3.1	156,805,338	4.1
369	Fabricación de otros productos minerales no metálicos	7	2.2	105,935,325	4.8
342	Imprentas, editoriales e industrias conexas	9	2.0	13,565,226	0.7
382	Construcción de maquinaria, exceptuando la eléctrica	4	1.2	13,853,948	1.6
352	Fabricación de otros productos químicos	7	1.9	20,323,758	0.4
312	Elaboración de productos alimenticios diversos	8	2.8	31,765,465	1.0
381	Fabricación de productos metálicos, exceptuando maquinaria y	4	0.7	14,401,632	0.9
332	Fabricación de muebles accesorios, excepto los que son princi	3	1.7	2,534,658	1.3
331	Industria de la madera y productos de madera y corcho, excep	8	6.2	4,238,221	1.3
384	Construcción de material de transporte	6	2.7	17,985,133	0.9

Fuente: DIAN-DANE. Cálculos: Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

El departamento tiene cerca de 4.2% de las personas ocupadas en el país y 2.8% de los desempleados. El departamento mantiene una tendencia creciente en su tasa de desempleo, aunque se ubicó por debajo de los niveles en el total nacional. Cartagena alberga 76% de la población ocupada del departamento y la tasa de

<sup>24</sup> El Sistema Económico de Cartagena de Indias. Observatorio Nacional del Caribe. 2.005

desempleo está se ubicó en 21% en 2000. Las actividades económicas que concentran 82% de los ocupados son comercio, servicios comunales y personales, industria y transporte.

### **3.2. COMERCIO EXTERIOR**

Entre 1993 y 2002, el departamento registró un déficit promedio de US\$126.1 millones en la balanza comercial; este promedio se reduce en 2003 gracias al superávit comercial de US\$134.4 millones. Si se excluyen café y petróleo el superávit baja a US\$108.1 millones. En el balance negativo del período incidió el comportamiento deficitario del comercio de Química básica orgánica, Maquinaria mecánica, Combustibles Siderurgia, Maquinaria eléctrica, Fertilizantes y Cereales. Los balances positivos se registraron en Plásticos y otros derivados, Pescados, Otros químicos, Minerales no metálicos<sup>25</sup>.

Los países con los cuales registró déficit el departamento fueron Estados Unidos, Alemania, Suiza, Brasil, Reino Unido, Rusia, Dinamarca y China.

El indicador de Balanza Comercial Relativa para el departamento de Bolívar fue negativo (-0.11) entre 1993 y 2002 y cambió de signo en 2003 (0.08). Este cambio de signo muestra una mejoría en la competitividad relativa del departamento al dejar de ser importador neto. El indicador muestra que en 26 de 97 capítulos es exportador neto; este número aumentó a 33 en 2003. Los productos más competitivos fueron Metalurgia de plomo, Cuero, Tabaco, Harinas, Pescados,

---

<sup>25</sup> Informe del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. 2.004

Confecciones de cuero, Animales vivos, Minerales no metálicos y Carnes y mariscos en conserva (Observatorio Nacional del Caribe: 2.005).

Las exportaciones no tradicionales registraron un aumento en el ritmo de crecimiento a una tasa promedio anual de 9% y corresponden en promedio a 95% de las exportaciones del departamento, comportamiento que permitió pasar a las exportaciones per cápita de US\$277 a US\$306 entre 1991 y 2003.

Por clasificación CIU\*, el 67% de las exportaciones corresponden a Resinas sintéticas y materias plásticas, Abonos y plaguicidas y Pescados y crustáceos. De estos tres productos los más dinámicos fueron los dos primeros que crecieron a una tasa promedio anual de 10% entre 1991 y 2003. Por el contrario, las exportaciones de Pescados y crustáceos cayeron a una tasa de 2% anual.

Las empresas que ganaron participación en las exportaciones del departamento (más de veinte puntos porcentuales) son las que absorbieron mayor cantidad de mano de obra (62% del empleo generado por la industria manufacturera en el departamento). Se destacan los sectores de Industrias manufactureras que por reserva estadística incluye las agrupaciones de Fabricación de prendas de vestir, Industria del cuero, Fabricación de calzado, Refinería de petróleo, Fabricación de

---

\* Clasificación Industrial Internacional Uniforme – CIU. La CIU tiene por finalidad establecer una clasificación uniforme de las actividades económicas productivas. Su propósito principal es ofrecer un conjunto de categorías de actividades que se pueda utilizar cuando se diferencian las estadísticas de acuerdo con esas actividades; su criterio principal de clasificación es el origen industrial, por lo tanto sus categorías a nivel de grupos y divisiones, se tienen en cuenta las características, la tecnología, etc. En el nivel más detallado (clases) se han establecido teniendo en cuenta lo que, en la mayoría de los países, es la combinación corriente de actividades en esas unidades.

productos derivados del petróleo y el carbón y Construcción de maquinaria y equipos.

Los 20 principales productos de exportación representan en promedio cerca de 90.4% del total exportado por el departamento de Bolívar. De estos productos, los primeros cinco productos son 55.7% de las ventas totales, siendo las más dinámicas las ventas externas de Polímeros de cloruro de vinilo y Polímeros de propileno; estos dos productos concentran 25.48% de las exportaciones del departamento.

Entre los productos cuyas ventas externas cayeron se destacan Cementos hidráulicos, Pescado congelado, Tabaco en rama o sin elaborar, Poliacetales, los demás poliéteres.

En las exportaciones de Bolívar por destino se destacan los primeros cuatro países a donde se dirige 53% de las exportaciones, de los cuales los mercados más dinámicos son Ecuador, Estados Unidos y Perú.

El Índice de Herfindahl-Hirschman\* para el departamento de Bolívar ha oscilado entre 700 y 839, lo que evidencia una alta diversificación en sus productos de exportación. Este comportamiento está acorde con el número de subpartidas arancelarias que pasaron de 196 en 1991 a 349 en 2003.

---

\* El Índice de Herfindahl-Hirschman es la sumatoria de las participaciones de mercado al cuadrado de las empresas relevantes. Indica qué tan concentrado está el mercado. Mientras más cercano a 1 es el índice, existe mayor concentración y mientras más cercano a 0, existe menor concentración de mercado.

El Coeficiente de Apertura Exportadora se incrementó entre 1998 y 2000 al pasar de 25.8 a 27.2. Por encima de 50% se encuentran Elaboración de pescado, crustáceos y otros productos marinos (3114); Industrias básicas de hierro y acero (3710); y Fabricación de sustancias químicas industriales básicas (3511). Entre 28.9% y 50% están Fabricación de resinas sintéticas, materias plásticas (3513), Fabricación de productos plásticos (3560) y Fabricación de abonos y plaguicidas (3512).

Las importaciones crecieron a una tasa promedio anual de 3.1%, por debajo del crecimiento nacional (3.5%); para el período 1993-2003 las importaciones de Bolívar representaron 4.8% de las totales nacionales. Los años en los cuales superaron el promedio de participación fueron 1999, 2000, 2001 y 2002; la participación más alta se registró en 2000 cuando alcanzó 6.2% de las importaciones nacionales.

Según la clasificación CUODE\*, el 80% de las importaciones son materias primas, en especial las destinadas a la industria, entre las cuales se destacan los productos químicos farmacéuticos semielaborados. Según la clasificación industrial CIU, más de 45% de las importaciones de Bolívar (US\$300.5 millones) corresponden a Fabricación de sustancias químicas industriales básicas<sup>26</sup>. Su proporción ha crecido durante el período de estudio, lo cual corrobora la importancia que tiene dicho sector en la producción industrial del departamento. Las importaciones más dinámicas fueron de Hidrocarburos acíclicos, Aceites crudos de petróleo, Cebada y Aparatos y

---

\* Clasificación según Uso o Destino Económico: Codificación de las mercancías según el fin económico al cual serán destinadas, es decir, bienes de capital, intermedios y de consumo. La estructura de la CUODE se codifica con base en tres dígitos. El primer dígito corresponde al grupo de la clasificación según uso o destino económico. El segundo dígito corresponde a los subgrupos y el tercer dígito al grado de elaboración.

<sup>26</sup> Estructura productiva y de comercio exterior del Departamento de Bolívar. [www.mincomercio.gov.co](http://www.mincomercio.gov.co)

dispositivos. Cayeron las importaciones de Hidrocarburos cíclicos, Compuestos heterocíclicos, Abonos minerales o químicos, como los más destacados.

El principal origen es Estados Unidos, que absorbe cerca de 60% de las compras externas, seguido por Venezuela, Alemania y Brasil.

El Coeficiente de Penetración de Importaciones ha sido estable y se ubicó alrededor de 33%, muy cercano al alcanzado a nivel nacional. Se destaca el índice registrado en Industrias manufactureras (3909A) que agrupa muchos sectores por reserva estadística. Este sector representa 43.3% de la producción promedio del departamento, tiene un CPI de 65.3% y genera la mayor cantidad de empleo; en 2000 ocupó 3,234 empleados.

### **3.3. EXPORTACIONES A ESTADOS UNIDOS**

En 2003, Bolívar exportó (sin café) a los Estados Unidos US\$142.1 millones (20% de sus exportaciones totales). Los primeros catorce productos concentran 96.4% de las exportaciones a dicho mercado. El principal producto exportado fue Cementos hidráulicos por US\$36.3 millones, el cual representa 3% de lo importado por Estados Unidos del mundo y 57.5% de lo exportado por Colombia a este destino. Le siguen en importancia Demás tubos y perfiles huecos, Demás aeronaves, Polímeros de cloruro de vinilo y Crustáceos. Los cinco primeros productos corresponden a 82.1% de las exportaciones del departamento<sup>27</sup>.

---

<sup>27</sup> Estructura productiva y de comercio exterior del Departamento de Bolívar. [www.mincomercio.gov.co](http://www.mincomercio.gov.co)



Según el indicador de Ventaja Comparativa Revelada, Bolívar registra un indicador positivo en veintiocho productos exportados; en promedio por dichos productos se obtuvieron ingresos externos por US\$69.4 millones y representaron 93.6% de las exportaciones del departamento a Estados Unidos. Los productos que históricamente han registrado ventaja comparativa son Hortalizas (incluso (silvestres)) conservadas provisionalmente; Cementos hidráulicos, Demás animales vivos, Raíces de yuca, Crustáceos, Tabaco en rama o sin elaborar y Demás placas, láminas, hojas y tiras, de plástico no celular.

Entre 1991 y 2003 se observó que la utilización de las preferencias arancelarias ATPA-ATPDEA por parte de Bolívar aumentó a una tasa promedio anual de 6.2%, al pasar de 17% en 1991 a 37% en 2003. Contribuyeron a este nivel de aprovechamiento las exportaciones de Café, té y especias; Frutos en conserva, Papel, Cerámica y Hortalizas, en los últimos cinco años.

### **3.4. INSTRUMENTOS DE LA POLÍTICA DE DESARROLLO EMPRESARIAL**

Desde hace varios años el gobierno viene adelantando labores orientadas a la preparación del aparato productivo para los escenarios de mayor integración a los mercados internacionales. La tarea del gobierno ha consistido en afinar diversos instrumentos, como el crédito y la inteligencia de mercados, y propiciar las condiciones para que el sector privado lidere los procesos de diagnóstico de problemas para competir en una economía más abierta, mejora de competitividad, adecuación tecnológica y determinación de su oferta exportadora.

Para la mejora de la productividad se han implementado tres programas de carácter nacional como parte de la Política Nacional de Productividad y Competitividad<sup>28</sup>: la Red Colombia Compite, las Cadenas Productivas y el Programa de Productividad. A nivel del departamento se cuenta con los programas regionales de competitividad.

Para el caso particular de Bolívar, los empresarios han participado directamente en el Convenio de Competitividad Exportadora Regional del Clúster de Turismo en Cartagena e indirectamente en los convenios nacionales de Camarón de cultivo, Cadena cárnica, Cadena láctea y sus derivados, Cadena forestal - madera muebles y artículos de madera, Cadena metalmecánica y Cadena petroquímica.

Con el objetivo de definir la oferta exportable departamental y detectar los obstáculos a la mayor internacionalización se crearon los Comité Asesores de Comercio Exterior - CARCE, en los que hay un trabajo conjunto de gobierno, sector privado y academia.

El Carce de Bolívar elaboró su Peer y su Visión a 2011: “será la región exportadora líder de Colombia, resultado de su competitividad en la Agroindustria, el Turismo y la Petroquímica, aprovechando el potencial de su talento humano y su estratégica posición como puerto integral en el Caribe”.

Definió lo siguientes objetivos:

**Objetivo 1:** fomentar el desarrollo agroindustrial y pecuario del departamento.

---

<sup>28</sup> Estructura productiva y de comercio exterior del Departamento de Bolívar. [www.mincomercio.gov.co](http://www.mincomercio.gov.co)

**Objetivo 2:** reorientar el sistema educativo articulándolo con los sectores productivo, público y privado, que permitan generar una cultura exportadora cimentada en los valores, la identidad cultural y la vocación productiva regional.

**Objetivo 3:** lograr que el departamento de Bolívar ofrezca al sector exportador una infraestructura logística que facilite el comercio internacional.

**Objetivo 4:** desarrollar turísticamente al departamento de Bolívar en forma sostenible.

**Objetivo 5:** integrar la cadena petroquímica para lograr alta competitividad a nivel internacional, especialmente a nivel latinoamericano, poniéndose a la vanguardia en calidad e innovación tecnológica y alcanzando reconocimiento por la fabricación y comercialización de productos de exportación con alto valor agregado.

Como el objetivo de mejorar la productividad y la competitividad no compete solamente a las empresas exportadoras, se cuenta con un instrumental de promoción empresarial, que tiene especial énfasis en la Mipyme. Se busca mejorar la tecnología de las empresas (Fomipyme), mejorar la competitividad de las minicadenas productivas impulsando la asociatividad, la ampliación del mercado de las pyme mediante la subcontratación por parte de empresas grandes, (plan padrinos) etc.

Por último se han implementado nuevos programas para la consecución de créditos a través de Bancoldex, con el respaldo del Fondo Nacional de Garantías. Adicionalmente Proexport presta asesoría y orientación en la consecución de mercados y en los temas relacionados con el comercio exterior.

### **3.5. EL SECTOR AGROINDUSTRIAL Y SU PARTICIPACION DENTRO LA ECONOMIA DEL DEPARTAMENTO**

El Departamento de Bolívar fundamenta sus sistemas de producción en el sector primario (exportador, y otro orientado al consumo interno), destacándose la actividad del sector agropecuario, la agroindustria y la explotación minera. En general, la producción agropecuaria es de consumo interno y de subsistencia, generando algunos excedentes transferibles a los mercados locales de Bucaramanga, Barranquilla y Medellín. No obstante, se ha desarrollado una agricultura de exportación en algunas zonas del Departamento, en especial en la de los Montes de María, en donde sobresalen los cultivos de Tabaco, Ají, Ajonjolí, Ñame, etc.<sup>29</sup>

En el sector agroindustrial, cabe destacar la industria de lácteos, trilla y empaque de arroz y procesamiento de tabaco, entre otros. En Magangué, la segunda ciudad del Departamento, se concentra una importante actividad agroindustrial basada en el procesamiento de la producción arrocera y lechera de la región.

---

<sup>29</sup> Plan de desarrollo departamental de Bolívar 2001 – 2003. “consenso social para la convivencia”

A lo largo y ancho del Departamento se ha promovido la ejecución de importantes proyectos agroindustriales. Unos han tenido éxito y otros no se han podido culminar o se encuentran subutilizados por la baja producción que ha presentado el Departamento en los últimos años.

Dentro de los proyectos agroindustriales considerados como de impacto Regional cabe destacar:

- *Centros de Acopio Lechero en María la Baja y Mahátes.* Financiado en un 70% con recursos DRI y los municipios por un valor de \$ 500 millones de pesos. Se encuentran construidos pero abandonados.
- *Desmotadoras de Algodón.* Existen 2 ubicadas en Magangué y Córdoba, las cuales operan con un 10% de su capacidad.
- *Agroindustria del Arroz.* Existe una en Cartagena (Arrocera el Bosque); una en Marialabaja: Agrícola Aguas Blancas; en Magangué operan cuatro: Arrocera del Comercio, Los Tamacos, Baracoa y El Sur.
- *Procesadoras de Hoja de Tabaco.* Localizadas en el Carmen de Bolívar: Espinosa Hermanos, Tayrona y Casa Adfa.
- *Procesadoras de Plátano.* Ubicada en Magangué, destinada a la fabricación de Platanarina, no esta en funcionamiento.

- *Procesadoras de Cítricos*. Ubicada en Mompox, los equipos fueron adquiridos por el Fondo DRI. No ha entrado en operación.
- *Agroindustria de Lácteos*. Se encuentra ubicadas 2 en Cartagena: Codegan y Proleca y una en Magangué: Hatoblanco.
- *Agroindustria Piscícola*. Se encuentra bastante desarrollada y comercializa a nivel nacional e internacional: Vikingos, Atunes de Colombia, Océanos, Antillana S.A, Frigopesca entre otros.
- *Agroindustria de la Palma de Aceite*. Se encuentra en proceso de implementación de la primera fase en Marialabaja y en San Pablo y Simití (Palma del Sur).
- *Agroindustria del Ají picante*. Este producto se ha venido industrializando en el Departamento desde hace 10 años por la empresa Tecnoají, ubicada en Cartagena y su cultivo se da en su mayoría en los Montes de María, especialmente en el municipio de San Jacinto, donde se siembra alrededor de 200 hectáreas.
- *Agroindustria del Maíz*. Se utiliza este producto en la elaboración de harinas para concentrados animales y para consumo humano: Purina S.A y Harinas Tres Castillos.

- *Agroindustria del Ajonjolí*. Se comercializa a través de la empresa Caribbean Sesame.
- *Agroindustrias de Productos Cárnicos*. Frigopesca y Camagüey.

Bolívar es uno de los departamentos exportadores del país. Según el Ministerio de Comercio Exterior, Bolívar exportó en 1.996, el 6% del total nacional, cifra que se conservó para el año 2.000, siendo superado por Antioquia (22%), Cundinamarca (20%), otros departamentos (15%) y Valle (11%). Pasó de ocupar el quinto lugar como Departamento exportador de Colombia en 1.999, a ocupar el cuarto lugar en el año 2.000.

La dinámica exportadora de Bolívar se clasifica dentro de las medianas en el país, superando apenas el promedio nacional del 11.8, al alcanzar una tasa de exportaciones del 11.98%. Le superan en este rango mediano en la dinámica exportadora, los departamentos de Cesar, Antioquia, y Cordoba; aunque supera a departamentos exportadores por tradición como el Valle y Risaralda (cifras que no incluyen exportaciones de café y petróleo). Según un Informe de Coyuntura Económica, publicado por el Banco de la República, la Cámara de Comercio y otros, el Departamento de Bolívar, exportó en el año 2.000 (enero-septiembre), un total de US \$935 millones de dólares, representando un incremento del 33.2% con respecto al año anterior (US \$624.5).

Por otra parte -de acuerdo con el DANE- se tiene que, en términos agregados, los destinos de las exportaciones de Bolívar son los países de la ALADI (45.3%), Estados Unidos (16.6%) y la Unión Europea (13%).



## **4.0 CONDICIONES DE ACCESO Y BARRERAS TECNICAS PARA EL INGRESO AL MERCADO DE ESTADOS UNIDOS**

### **4.1 PANORAMA ECONOMICO DE ESTADOS UNIDOS**

Los Estados Unidos de América es el país con mayor influencia el todo el mundo, tiene una extensión territorial de 9.629.091 de kilómetros cuadrados, que agrupan cincuenta estados y el Distrito de Columbia, las costas tienen una extensión de 19.924 kilómetros, el país se extiende a lo ancho de Norteamérica, desde la costa Atlántica hasta la Pacífica. Es el tercer país con mayor extensión en el mundo, después de Rusia y Canadá<sup>30</sup>.

Estados Unidos limita con México por el sur, a lo largo de 3.326 Kms. y con Canadá comparte una frontera de 8.893 Kms. Representa el mercado más importante del mundo y junto con Canadá y México conforman el Tratado de Libre Comercio de América del Norte -NAFTA-, acuerdo comercial que los convierte en el polo de atracción mundial tanto para el comercio como para los negocios.

El territorio de Estados Unidos está compuesto por bosques, desiertos, montañas y valles. El clima es en general templado, aunque tiene zonas tropicales como Hawái y la Florida; árticas como Alaska, semiáridas en las grandes planicies al este del

---

<sup>30</sup> Guía para exportar a Estados Unidos. Ministerio de Comercio, Industria y Turismo - PROEXPORT COLOMBIA. Julio de 2004.

Mississippi y áridas en la Gran Cuenca. Desde los Apalaches en el este hasta las montañas Rocosas en el oeste, el centro del país es atravesado por los ríos Mississippi y Missouri y sus afluentes. El Mississippi es uno de los ríos más largos del mundo. La vastedad de este territorio ha sido su ventaja, pero también su problema ya que hizo que el proceso de colonización fuera largo y difícil.

En cuanto al número de habitantes, las estimaciones de enero del 2004, realizadas por el Census Bureau son de 292.484.465 personas. La población estadounidense es muy diversa. En los últimos años, los hispanos y otras minorías étnicas (negros, asiáticos e indígenas) han mostrado un ritmo de crecimiento más dinámico que el de la población en general. En 1970 estos grupos representaban el 16% de la población, mientras que para 1998 ya habían alcanzado un 27%.

Esto muestra que la diversidad étnica continuará aumentando en los Estados Unidos durante el nuevo siglo. Desde 1960, la inmigración ha jugado un papel fundamental en este crecimiento, particularmente de hispanos y asiáticos. Frente a esta situación, paradójicamente, el crecimiento de la población norteamericana en total ha disminuido, debido a las bajas tasas de natalidad de los blancos no hispanos y negros no hispanos. Sin embargo, la distribución a través del país es importante ya que influencia el potencial de la interacción social y económica entre ellos. Así, de acuerdo con el Census Bureau para 1995, se estima que la mayor concentración de minorías se encuentra en el oeste (36%), seguida por el sur (30%), el noreste (23%) y el medio oeste (15%). Los negros no hispanos prefieren vivir en el sur, mientras que los asiáticos, hispanos e indígenas prefieren vivir en el oeste.<sup>31</sup>

La producción agrícola en Estados Unidos es la más importante del mundo, produce la mitad de la soya y el maíz del mundo, su éxito se basa en la combinación de suelos fértiles y el uso de maquinaria, fertilizantes y productos químicos. Pero esta prosperidad ha generado fuertes críticas en los últimos años, donde se acusa a la agricultura estadounidense de producir en condiciones nocivas para el medio ambiente y de ser altamente contaminante.

Estados Unidos cuenta con numerosas fuentes de recursos energéticos y minerales, que son ampliamente aprovechados y participan dentro de la economía nacional. Estos recursos son: carbón, cobre, fosfatos, uranio, bauxita, oro, hierro, mercurio, níquel, potasio, plata, tungsteno, zinc, petróleo, gas natural y madera.

La economía estadounidense creció al ritmo anual del 4,4 por ciento en el primer trimestre del año 2004, una proporción levemente mayor a la calculada y una prueba más de que la recuperación económica finalmente ha cobrado fuerza. El aumento del producto bruto interno de enero a fines de marzo, anunciado por el Departamento de Comercio, refleja una mejora frente al 4,2 por ciento calculado hace un mes y el 4,1 por ciento experimentado en el último trimestre de 2003<sup>32</sup>.

## **4.2. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE ACCESO AL MERCADO DE LOS PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES EN ESTADOS UNIDOS**

---

<sup>31</sup> Guía para exportar a Estados Unidos. Ministerio de Comercio, Industria y Turismo - PROEXPORT COLOMBIA. Julio de 2004.

<sup>32</sup> Ibid.

Las regulaciones y requerimientos especiales para la importación de productos al mercado de Estados Unidos, son esencialmente aplicados para la protección de la seguridad nacional y su economía, la conservación de la vegetación doméstica y la vida animal; así como para salvaguardar la salud de sus consumidores<sup>33</sup>.

Como se señalaba anteriormente, la industria de productos agroindustriales en estados Unidos está vigilada por el Departamento de Agricultura, USDA, en primera instancia por el *Food Drug Administration*, FDA, cuyo objeto es la protección de los consumidores y velar por la seguridad de los Alimentos, y por el *Environmental Protection Agency*, EPA, que tiene la responsabilidad de establecer las regulaciones sobre el uso de pesticidas en los productos perecederos.

Las entidades reglamentadoras en cuanto a medio ambiente son la Administración para la Protección Ambiental (EPA) y la Administración de Seguridad y Salud Ocupacional (OSHA). Los gobiernos estatales y locales se reservan generalmente el derecho a imponer disposiciones reglamentarias más estrictas.

- **EPA:** las normas de medición de la EPA son de reconocimiento internacional, sin embargo las normas en Estados Unidos tienen un criterio de riesgo/beneficio, mientras que las normas de otros países se basan en un criterio de riesgo/salud.

---

<sup>33</sup>. Fuentes: Departamento de Aduana EE.UU, Sistema de Información de Comercio Internacional.  
[www.sice.oas.org](http://www.sice.oas.org)

Algunas de estas regulaciones, adicionales a las establecidas por la aduana de los Estados Unidos, consisten por ejemplo en prohibir y/o limitar la entrada de productos, establecer puertos específicos para el ingreso de mercancías y aplicar normas sobre marcado y etiquetado. Esto aplica a todo tipo de importaciones, incluyendo aquellas hechas por correo.

A continuación, se listan las principales normas reguladoras y/o entidades del gobierno de los Estados Unidos que las establecen, de acuerdo a cada producto.

### **1. LECHE, QUESO Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

Estos productos están sujetos al cumplimiento de los requisitos establecidos por la *Food and Drug Administration* (FDA) y el *Department of Agriculture*. La mayoría de las importaciones de queso requieren licencia de importación y están sujetas a cuotas administradas por el *Department of Agriculture, Foreign Agricultural Service*, en Washington. La importación de leche y crema de leche está sujeta a los requisitos establecidos en las siguientes leyes: "*Food, Drug and Cosmetic Act*" e "*Import Milk Act*". Estos productos pueden ser sólo importados por quienes posean permisos de los siguientes organismos:

- *U.S. Department of Health and Human Services.*
  
- *Food and Drug Administration, Center for Food Safety and Applied Nutrition, Office of Food Labeling.*

- *U.S. Department of Agriculture*

## **2. FRUTAS, VERDURAS Y NUECES**

Ciertos productos agrícolas\* (incluyendo tomate fresco, aguacate, mango, naranja, toronja, pimentón, pepino, berenjenas, cebolla, nueces y avellanas, entre otros) deben cumplir requisitos relacionados con calidad, tamaño y madurez.

Estos artículos requieren de la inspección y visto aprobatorio a la importación por parte de la FDA. Preguntas e información sobre requerimientos generales adicionales, deben realizarse ante el *Agricultural Marketing Service (Department of Agriculture)*. Otras entidades relacionadas son:

- *Animal and Plant Health Inspection Service (Plant Quarantine Act)*.

- *Food and Drug Administration, Division of Import Operations and Policy (Federal Food, Drug and Cosmetic Act)*.

## **3. ANIMALES VIVOS**

Estos requieren de un permiso previo a la importación por parte del *Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS)*. El ingreso de estos productos provenientes de Canadá o México (socios NAFTA) es menos riguroso que para aquellos que provienen de otros países. Adicionalmente, existen puertos

---

\* Para ver detalles consultar Anexo B. Lista de productos perecederos Colombianos admisibles en Estados Unidos

predeterminados, acondicionados como estaciones de cuarentena para el ingreso de este tipo de importaciones.

Todos los animales no domésticos deben cumplir los requerimientos del *Fish and Wildlife Service*.

#### **4. ALIMENTOS, DROGAS Y PRODUCTOS COSMETICOS**

Las importaciones de alimentos, drogas y productos cosméticos son reguladas por la FDA, específicamente por la ley "*Federal Food, Drug, and Cosmetic Act*". En este documento se prohíbe la importación de artículos que presenten algún tipo de adulteración (tanto del producto como de su empaque o embalaje) o que manifiesten condiciones antihigiénicas. La ley también prohíbe la importación de farmacéuticos que no hayan sido aceptados por la FDA para el ingreso a los Estados Unidos. Estos productos están sujetos a inspección en el momento de su entrada\*.

Los controles aplicados por el *U.S. Department of Agriculture* obedecen a la prevención para impedir la entrada de enfermedades y la introducción de especies maderables en vías de extinción. Para muebles únicamente se deben tener en cuenta las normas de seguridad establecidas por la *Consumer Products Safety Commission* (CPSC), especialmente para cunas de bebé.

#### **5. PROTECCION AL CONSUMIDOR**

---

\* Para ver detalles consultar anexo C. Procedimientos para la importación de la FDA

La entidad reglamentadora es la Comisión de Seguridad de Productos de Consumo (CPSC). Estas normas son conocidas a nivel internacional y están vinculadas al uso específico por parte del consumidor. Los productos que se venden en los Estados Unidos deben cumplir con las reglamentaciones de la CPSC. Se requiere una certificación de cumplimiento de un fabricante o compañía importadora de Estados Unidos para los productos que estén sujetos a las normas de seguridad bajo la Ley de Seguridad de Productos de Consumo.

Adicional a las 12 categorías descritas anteriormente, existen también condiciones específicas de ingreso para la mayoría de productos importados por los Estados Unidos entre los que se encuentran:

- Armas municiones y explosivos.
- Materiales radioactivos y reactores nucleares.
- Equipo industrial.
- Juguetes y artículos para niños.
- Aparatos de uso doméstico.
- Artículos de arte.
- Productos electrónicos.



- Bebidas alcohólicas.
- Vehículos y equipo de transporte.

**4.2.1 Cuotas de Importación.** Las cuotas de importación son cantidades específicas establecidas para la importación de productos por períodos de tiempo determinados, en Estados Unidos son administradas en su mayoría por la Aduana de Estados Unidos.

Las cuotas se dividen en dos:

- La Tarifa arancelaria adicional (*Tariff – Rate*).
- La Cuota cuantitativa (*Absolute*.)

La Tarifa es aquella bajo la cual, no existe un límite cuantitativo de importación sino que, aquellas importaciones adicionales a la cantidad establecida como cupo de importación, deberán pagar aranceles mayores a los que se pagarían normalmente sin cuota.

En el caso de la Cuota, está es de carácter completamente cuantitativo y restrictivo, es decir que una vez establecido el cupo o cantidad de importación, no será permitida la importación de cantidades adicionales del producto. Algunas cuotas de este tipo son globales, aunque en ciertos casos pueden ser específicas para determinados países.

En el Anexo D se encuentra el listado de productos que están sujetos a limitaciones de cuota, de acuerdo con el Sistema Armonizado.

**4.2.2 Tarifas.** Toda mercancía que ingresa a los Estados Unidos está sujeta a arancel o está exenta de ellos, se pueden imponer derechos ad valorem, específicos o compuestos. Los derechos Ad Valorem son los más comunes, equivalen a un porcentaje del valor de la mercancía, los derechos específicos se aplican por unidad de peso o de otra cantidad, por ejemplo: 5.9 centavos de dólar por decena. Los derechos compuestos representan la combinación de los derechos ad valorem y de los específicos, por ejemplo: 0,7 centavos por kilogramo más el 10 por ciento ad valorem.

Cada Estado es autónomo para determinar la tasa del impuesto a las ventas, es decir, que depende del Estado de ingreso la tarifa establecida, sin embargo, la tarifa promedio es del 6% sobre el valor total de la mercancía.

**4.2.3 Etiquetado.** El Código Federal de Regulaciones de los Estados Unidos requiere que el país en el que se produjo o manufacturó el producto esté claramente señalado en el envase, como "Lugar de Origen". Esta declaración se puede localizar en cualquier lado excepto en la base del envase.

Cualquier producto destinado a la comercialización dentro del territorio norteamericano debe llevar las etiquetas en inglés. Específicamente para los productos alimenticios el Código General de los EE.UU., requiere que todo producto

alimenticio contenga un nombre común o usual que lo describa en el lado o cara principal del envase.

El siguiente es el listado de requisitos que se deben tener en cuenta en las etiquetas:

- La denominación del producto que debe estar localizada en el tercio superior del panel principal, aparecer en forma visible y prominente en comparación al nombre y marca del producto.
- Declaración del contenido neto del envase que debe hacerse usando los dos sistemas de medida: el sistema métrico decimal y el sistema inglés. Ej: NETWT 10  $\frac{3}{4}$  OZ (305 g).

Declaración de la lista de ingredientes, debe contener todos y cada uno de los ingredientes presentes en el producto de forma descendente, todos los ingredientes compuestos en alimentos estándares, como por ejemplo, chocolate, mostaza, mantequilla, así: harina de trigo, azúcar, agua, huevos, almendras, uvas pasas, levadura (benzoato sódico, bicarbonato sódico, bicarbonato amónico), sal, color artificial (amarillo #6) y lecitina de soya (emulgente).

Igualmente, la declaración de ingredientes se debe localizar en el panel de información conjunto con el nombre y dirección del productor del alimento o bien donde se localice la información nutricional. El tamaño mínimo permitido es 1/16 de pulgada que equivale a 2.1 mm.

- Panel de información nutricional, el *Food and Drug Administration* -FDA, exige que los productos alimenticios presenten información nutricional sobre su contenido. Hasta ahora, esta regulación constituye uno de los retos más importantes impuestos por el *Food and Drug Administration* e indirectamente por el gobierno americano.

El Panel de Información Nutricional ordinario debe contener los siguientes elementos:

a) Todos los valores presentes en la etiqueta nutricional deben reflejar la información equivalente a la porción establecida.

b) Nutrientes básicos aproximados según las reglas específicas.

c) Columna de la declaración de valores diarios porcentuales estimados en función a una dieta de 2,000 calorías diarias.

d) Formatos permitidos y recomendados determinados por tres factores: el área total disponible para etiquetar, los nutrientes presentes en el producto y el espacio disponible en los distintos paneles del envase.

Es necesario también que el nombre y dirección de la Compañía responsable del producto en los Estados Unidos junto con el Código Federal de Regulaciones de los Estados Unidos sean declarados en la etiqueta.

El nombre y la dirección del productor, empacador o distribuidor deben cumplir los siguientes requisitos:

1) La declaración debe incluir la dirección, ciudad, país y código postal. En el caso de una corporación el nombre real debe ser utilizado con las abreviaciones permitidas.

2) El tamaño mínimo permitido es de 1/16 de pulgada lo que equivale a 2.1 mm. El propósito de esta información es tener un contacto presente para cualquier información adicional, comentario o problema con el producto en cuestión.

**Otros aspectos a tener en cuenta en el Etiquetado:**

*Idiomas.* El Código Federal de Regulaciones de los Estados Unidos exige que si alguno de los seis componentes principales aparece en un segundo idioma (castellano, francés, italiano etc.), todos los elementos deberán aparecer correctamente declarados en inglés y en el segundo idioma.

*Código de Barras /Universal Product Code (UPC).* El código de barras aceptado en los Estados Unidos es el *Universal Product Code (UPC)*. Es importante destacar que el propósito del código de barras es único y exclusivamente comercial (control de inventarios). El gobierno no interviene en aspectos comerciales de este tipo.

*Fecha de Vencimiento.* El Gobierno Federal no ha emitido ninguna ley con respecto a la fecha de caducidad o vencimiento. Las reglas pertinentes a este tema son

exclusivamente a escala estatal. Es por esa razón que la fecha de caducidad no forma parte de los 6 requisitos del envase de productos de gran consumo o procesados. Es recomendado presentar esa información; más no es obligatoria.

*Instrucciones de Uso.* El modo de empleo o instrucciones de uso constituyen un elemento adicional en el envase del producto. Tradicionalmente se incluye este aspecto para beneficio del consumidor. Es decir, aconsejar el mejor uso del producto para asegurar la máxima satisfacción.

*Alimentos Orgánicos.* La industria de alimentos orgánicos es un campo en pleno desarrollo. Hoy en día la mentalidad del consumidor norteamericano ha cambiado, y como consecuencia, la demanda de productos orgánicos ha ido aumentando notoriamente creando una oportunidad de mercado para aquellos que buscan nuevos horizontes.

*Registro de Agua Mineral.* La comercialización de agua mineral en los Estados Unidos es un proceso delicado ya que plantea el reto de las regulaciones en este caso a nivel Federal y Estatal.

*Exenciones para Empresas Pequeñas / Volumen de Ventas.* A petición de la pequeña y mediana empresa, el *Food and Drug Administration* - FDA, ha emitido una cláusula que exime a las pequeñas empresas de presentar información nutricional en aquellos productos de bajo volumen de ventas. Esta cláusula estará vigente siempre y cuando la compañía en cuestión cumpla con los requisitos de número de empleados, volumen de ventas y antigüedad del producto en el Mercado.

*Food Canning Establishment Registration (FCE)*. El FDA exige que todas aquellas empresas que producen alimentos de baja acidez ó acidificados, sometan sus procesos de producción a una revisión de la Administración para verificar la vigencia del producto. Básicamente los productos bajo ésta categoría cumplen con las siguientes características:

- Productos envasados al vacío,
- Productos no refrigerados,
- Productos que han recibido calor durante su proceso de producción,
- Alimentos de naturaleza no ácida.

**4.2.4 Ley 107 – 188 Sobre Bioterrorismo En Estados Unidos.** Es una Ley que el Gobierno de los Estados Unidos adoptó en junio del año 2.002 sobre la seguridad de la salud pública y la preparación / respuesta al bioterrorismo, la cual incorpora nuevas disposiciones para todas las importaciones o tránsito de alimentos por el territorio de los Estados Unidos. Esta nueva legislación otorga responsabilidades a la FDA para su reglamentación, puesta en vigencia y cumplimiento.

El contenido y alcance de la Ley 107 - 188, es de fundamental importancia para los exportadores de productos agroalimentarios de todos los países de América Latina y el Caribe.

La FDA, en cumplimiento de los mandatos de la Ley, ha venido trabajando en la elaboración de propuestas de reglamentos y procedimientos que entrarán en vigencia a partir del 12 de diciembre de 2003. Las disposiciones contenidas en esta Ley, aplican a todos los productos para la alimentación humana y animal regulados por la FDA, incluidos los suplementos dietéticos, fórmulas infantiles, bebidas carbonatadas y con contenido alcohólico, así como aditivos alimenticios.

### **Requisitos para las empresas**

Deben cumplir con las cuatro disposiciones de la Reglamentación las cuales se refieren a:

- **Sección 305. Registro de Instalaciones Alimenticias:** establece que todas las Instalaciones que procesen, empaquen, almacenen productos que serán exportados a Estados Unidos, deberán registrarse anualmente ante la FDA. El registro debe efectuarse, preferiblemente por vía electrónica a partir del 12 de octubre hasta el 12 diciembre del año 2.003.

- **Sección 307. Notificación Previa de Partida de Alimentos Importados:** todo producto cuyo destino sea el mercado de Estados Unidos, o bien deba hacer tránsito por territorio de ese país hacia un tercer país, debe ser notificado a las autoridades de la FDA, en un lapso no mayor de cinco días, ni menor del mediodía del día anterior a su arribo a Estados Unidos.



- **Sección 306. Establecimiento y Mantenimiento de Registros:** están obligados a establecer y mantener registros, las personas nacionales que fabriquen, procesen, envasen, transporten, distribuyan, reciban, almacenen o importen alimentos destinados al consumo humano o animal en los EE.UU. y las instalaciones extranjeras que fabriquen, procesen, envasen o almacenen alimentos destinados al consumo humano o animal en los EE.UU. Deben mantener dos tipos de registros: a) identificación de las fuentes anteriores inmediatas y b) Identificación de los receptores posteriores inmediatos.

- **Sección 303. Detención Administrativa:** autoriza a la FDA a retener un artículo alimentario si existen pruebas o información fidedigna que indiquen que dicho artículo representa una amenaza de consecuencias negativas graves para la salud o de muerte para personas o animales. Los alimentos regulados de forma exclusiva por el Departamento de Agricultura de los EE.UU. en la Ley Federal de Inspección de Carnes, la Ley de Inspección de Productos de Poultry y la Ley de Inspección de Productos derivados del Huevo, no estarían afectados por la normativa de detención administrativa.

## CONCLUSIONES

La exportación de productos agroindustriales a los Estados Unidos, requiere, sin duda alguna, que los productores cultiven productos que cumplan con todas las exigencias por parte de este mercado en cuanto a higiene, calidad y normas fitosanitarias, esto aplica para productos perecederos. Por su parte los alimentos procesados deben tener su cuota diferenciadora, es decir, generar valores agregados, que pueden estar asociados con la calidad o por la presentación de los productos en general, teniendo en cuenta los requisitos en cuanto a etiquetado y marcado de los mismos.

Para lograr lo anterior, desde hace varios años, el gobierno viene adelantando labores orientadas a la preparación del aparato productivo del Sector Agro para los escenarios de mayor integración a los mercados internacionales. La tarea del gobierno ha consistido en afinar diversos instrumentos, como el crédito y la inteligencia de mercados, la investigación y desarrollo del Sector Agroindustrial, con el fin de propiciar las condiciones para que el sector privado lidere los procesos de diagnóstico de problemas para competir en una economía más abierta, mejora de la competitividad, adecuación tecnológica y determinación de su oferta exportadora.

Es importante destacar, que a partir de la firma del Tratado de Libre Comercio - TLC, se lograron establecer mecanismos de cooperación y transparencia, con los cuales se espera reducir al máximo las normas y reglamentos técnicos que de alguna u otra

forma limitan el comercio para elevar la calidad y la competitividad de los productos colombianos que van a los mercados internacionales.

El sector agroindustrial, tiene grandes oportunidades en los mercados de los países desarrollados, particularmente el de los Estados Unidos, puesto que éste posee ventajas comparativas como: riqueza y diversidad de sus recursos naturales, estratégica situación geográfica con cosechas todo el año, relativo mínimo tiempo de transporte a mercados internacionales estacionales, colonias latinas (38 millones de personas en Estados Unidos con muy buen poder de compra), que añoran los productos tropicales.

Los empresarios del departamento de Bolívar deben empezar a adoptar una cultura exportadora, movidos en gran parte por las oportunidades que se crean con los acuerdos comerciales de integración, que si bien es cierto que son positivos también pueden influir en algunos aspectos de forma negativa. Es por lo anterior que el Sector Agroindustrial de Bolívar debe prepararse para enfrentar los retos que le depara el proceso de globalización a través del aprovechamiento de las oportunidades competitivas, las opciones y ventajas tecnológicas y los incentivos gubernamentales que el país ofrece.

## RECOMENDACIONES

Para la mejora de la productividad se han implementado tres programas de carácter nacional como parte de la Política Nacional de Productividad y Competitividad<sup>34</sup>: la Red Colombia Compite, las Cadenas Productivas y el Programa de Productividad. A nivel del departamento se cuenta con los programas regionales de competitividad.

Para el caso particular de Bolívar, los empresarios han participado directamente en el Convenio de Competitividad Exportadora Regional del Clúster de Turismo en Cartagena e indirectamente en los convenios nacionales de Camarón de cultivo, Cadena cárnica, Cadena láctea y sus derivados, Cadena forestal - madera muebles y artículos de madera, Cadena metalmecánica y Cadena petroquímica.

Se hace necesario entonces que el gobierno elabore un Convenio de Competitividad de carácter local (para el departamento de Bolívar) del clúster de Agroindustria, puesto que las PyMEs agroindustriales están enfocadas al mercado interno, no cuentan con un plan estratégico definido como "cluster" y su capacidad de marketing se encuentra muy poco desarrollada. Esto con el fin de promover la investigación y desarrollo de mejores técnicas de cultivo (particularmente el de las frutas y hortalizas) considerando que este sector tiene grandes oportunidades en el mercado de Estados Unidos, siempre y cuando se logre "un acceso real", es decir, que se superen las trabas y obstáculos que emergen principalmente, de las medidas sanitarias y fitosanitarias vigentes en los EEUU.

---

<sup>34</sup> Estructura productiva y de comercio exterior del Departamento de Bolívar. [www.mincomercio.gov.co](http://www.mincomercio.gov.co)

Para estimular la competitividad de esos productos es necesaria la implementación de programas encaminados a fortalecer y mejorar la calidad del capital humano y a incrementar la productividad laboral.

Bajo los principios de la OMC, la exportación de productos agroindustriales está claramente limitada por la necesidad de las condiciones bajo las cuales se encuentran, así como la seguridad de no llevar consigo enfermedades de origen animal o vegetal. Toda nueva exportación de estos productos propuesta desde un país a otro, que nunca haya recibido estos productos, debe ser evaluada con base en un Análisis de Riesgo de Plagas (ARP), para el cual Estados Unidos le ha sugerido a Colombia prepararse para ser capaz de realizar estos estudios y habilitarla para los nuevos productos exportables a ese país.

“La unión hace la fuerza” ésta frase resulta importante en cuanto se hace necesario unir esfuerzos para enfrentar los retos de este mundo que es cada vez más globalizado, es por esto que las empresas dedicadas a la agroindustria deben promover acciones encaminadas a una cooperación integral, alrededor de objetivos, metas y propósitos comunes, en donde cada una conserve su autonomía jurídica y gerencial pero que a la vez participen en un esfuerzo conjunto.

La creación de una tienda en línea que promocióne y venda productos Agroindustriales colombianos, principalmente a los latinos residentes en Estados Unidos (37 millones con buen poder de compra) es una excelente estrategia, para lo cual es necesario converger dos universos muy dispares: por un lado, está el mundo

del Internet, la alta tecnología y el B2C y, por otro, el de la cultura y de sus productos tradicionales.

Estas recomendaciones serán útiles para superar debilidades del sector, tales como la falta de financiación adecuada y oportuna, la carencia de capacitación y formación en gestión internacional y su limitado acceso a las tecnologías de la información y comunicaciones.

## BIBLIOGRAFIA

- COLOMBIA. PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA. Decreto número 1112 de 1996, capítulo 2: De La Armonización De Regulaciones técnicas, Artículo 66. [en línea]. Edición electrónica de [http:// www.presidencia.gov.co](http://www.presidencia.gov.co). [Citado en 1996-06-24]. Formato PDF. Disponible en Internet: <http://www.presidencia.gov.co/decretoslinea/1996/junio/24/dec1112241996.pdf>.
  
- DANIELS, Jhon D; RADERBAUGH, Lee H y SULLIVAN Daniel P. Negocios Internacionales: Ambientes y Operaciones 10 ed. México: Pearson Educación, 2004. 752 p.
  
- DIRECCION DE INFORMACION COMERCIAL SUBDIRECCION DE ANALISIS DE INVERSION. Colombia perfil sectorial agroindustrial. [en línea]. Edición electrónica de <http://www.proexport.com.co>. [Citado en 2005]. Formato PDF. Disponible en Internet: <http://www.proexport.com.co/inversion>

- o ESCUELA DE NEGOCIOS Y CIENCIAS EMPRESARIALES DE LA UNIVERSIDAD SERGIO ARBOLEDA, GRUPO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE MIPYMES. Expansión e internacionalización de las PYMES Agroindustriales Colombianas. [en línea]. Edición electrónica de <http://www.usergioarboleda.edu.co>. [Citado en 2005-06]. Formato PDF. Disponible en Internet: <http://www.urgioarboleda.edu.co/civilizar>.
  
- o GOMEZ IRIARTE, Alexander y MARTELO HERNANDEZ, Guido. Guía para exportar productos agroindustriales a los Estados Unidos. Cartagena de Indias D.T y C, 2003, 47 Págs. Monografía para optar al título de Minor en Negocios Internacionales. Universidad Tecnológica de Bolívar. Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas.
  
- o MORENO HERNANDEZ, Lina; TORRES LEAL, Linda y MOLINA COGOLLO, Luz Stella. Exportación de productos alimenticios (desayunos costeños) hacia el mercado de Estados Unidos. Cartagena de Indias D.T y C, 2005, 60 Págs. Trabajo Final de Marketing Internacional. Universidad tecnológica de Bolívar. Programa de Finanzas y Negocios Internacionales.
  
- o MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO. Estructura productiva y de comercio exterior del departamento de Bolívar. [en línea]. Edición electrónica



de <http://www.mincomercio.gov.co>. [Citado en 2004-06]. Formato PDF. Disponible en Internet:

[http://www.tlc.gov.co/BeContent/tlc/Documentos/negociaciones/TLC/11\\_difusion/Bolivar/Estructuraproductiva.pdf](http://www.tlc.gov.co/BeContent/tlc/Documentos/negociaciones/TLC/11_difusion/Bolivar/Estructuraproductiva.pdf).

- o PROEXPORT. Tendencia de las exportaciones por departamentos diciembre 2005. [en línea]. Edición electrónica de <http://www.proexport.com.co>. [Citado en 2006-04-20]. Formato PDF. Disponible en Internet:

[www.proexport.com.co/vbecontent/library/documents/DocNewsNo6609DocumentNo5761.PDF](http://www.proexport.com.co/vbecontent/library/documents/DocNewsNo6609DocumentNo5761.PDF)

- o Disponible en Internet:

[www.minagricultura.gov.co](http://www.minagricultura.gov.co)

[www.dane.gov.co](http://www.dane.gov.co)

***ANEXOS***

## **ANEXO A. CAPITULO SIETE: OBSTACULOS TECNICOS AL COMERCIO**

**Borrador de texto sujeto a autenticación de las Partes de las versiones en español y en inglés y a revisión legal para exactitud, claridad y consistencia.**

### **Capítulo Siete Obstáculos Técnicos al Comercio**

#### *Objetivos:*

Los objetivos de este Capítulo son incrementar y facilitar el comercio y obtener acceso efectivo al mercado a través de una mejor implementación del Acuerdo OTC, la eliminación de los obstáculos técnicos innecesarios al comercio y el impulso de la cooperación bilateral.

#### **Artículo 7.1: Confirmación del Acuerdo OTC**

De conformidad con el Artículo 1.2 (Relación con otros Acuerdos Internacionales), las Partes confirman los derechos y obligaciones existentes con respecto a cada una de conformidad con el Acuerdo OTC.

#### **Artículo 7.2: Ámbito y Cobertura**

1. Este Capítulo aplica a la elaboración, adopción y aplicación de todas las normas, reglamentos técnicos y procedimientos de evaluación de la conformidad de entidades del gobierno central que puedan, directa o indirectamente, afectar el comercio de mercancías entre las Partes<sup>1</sup>, incluyendo cualquier enmienda<sup>2</sup> a los mismos y a cualquier adición a sus reglas o a lista de los productos a que se refieran, excepto las enmiendas y adiciones de poca importancia.

2. No obstante lo dispuesto en el párrafo 1, este Capítulo no aplica a:

(a) las especificaciones técnicas establecidas por las entidades gubernamentales para los requerimientos de producción o de consumo de dichas entidades; y

(b) medidas sanitarias y fitosanitarias.

#### **Artículo 7.3: Facilitación del Comercio**

1. Las Partes intensificarán su trabajo conjunto en el campo de las normas, reglamentos técnicos y procedimientos de evaluación de la conformidad, con miras a facilitar el comercio entre las Partes. En particular, las Partes buscarán identificar, desarrollar y promover iniciativas facilitadoras del comercio en relación con normas, reglamentos técnicos y procedimientos de evaluación de la conformidad, que sean apropiadas para ciertos asuntos o sectores en particular, tomando en consideración la experiencia de las Partes en otros acuerdos bilaterales, regionales o multilaterales que sean apropiados. Tales iniciativas podrán incluir cooperación en asuntos de reglamentación, tales como convergencia o armonización con las normas internacionales, confianza en la declaración de conformidad de un proveedor, el reconocimiento y aceptación de los resultados de los procedimientos de evaluación de la conformidad y el uso de la acreditación para calificar a las entidades de evaluación de la conformidad.

---

<sup>1</sup> Para mayor certeza, las Partes entienden que cualquier referencia que se realice en este Capítulo a normas, reglamentos técnicos o procedimientos de evaluación de la conformidad incluye aquellos

**relativos a metrología.**

<sup>2</sup> "Cualquier enmienda" incluye la eliminación de reglamentos técnicos.

2. Al determinar si existe una norma, guía o recomendación internacional en el sentido dado en los Artículos 2 y 5 y el Anexo 3 del Acuerdo OTC, cada Parte aplicará los principios establecidos en las *Decisiones y Recomendaciones adoptadas por el Comité desde el 1 de enero de 1995*, G/OTC/1/Rev.8, del 23 de mayo del 2002, Sección IX (*Decisión del Comité sobre Principios para el Desarrollo de Normas Internacionales, Lineamientos y Recomendaciones relacionados con los Artículos 2,5, y el Anexo 3 del Acuerdo*) emitido por el Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio de la OMC.

3. Cuando una Parte detenga en el puerto de entrada una mercancía originaria del territorio de otra Parte debido a un incumplimiento percibido de un reglamento técnico, deberá notificar inmediatamente al importador de las razones de la detención.

4. A solicitud de otra Parte, una Parte deberá considerar favorablemente cualquier propuesta orientada a un sector específico que la Parte solicitante haga para impulsar mayor cooperación al amparo de este Capítulo.

#### **Artículo 7.4: Evaluación de la Conformidad**

1. Las Partes reconocen que existe una amplia gama de mecanismos para facilitar la aceptación en el territorio de una Parte, de los resultados de los procedimientos de evaluación de la conformidad realizados en el territorio de otra Parte. Por ejemplo:

(a) la Parte importadora podrá aceptar la declaración de la conformidad de un proveedor;

(b) una entidad de evaluación de la conformidad localizada en el territorio de una Parte podrá establecer acuerdos voluntarios con una entidad de evaluación de la conformidad localizada en el territorio de otra Parte para aceptar los resultados de sus procedimientos de evaluación;

(c) una Parte podrá acordar con otra Parte la aceptación de los resultados de los procedimientos de evaluación de la conformidad que las entidades localizadas en el territorio de la otra Parte realicen con respecto a reglamentos técnicos específicos;

(d) una Parte podrá adoptar procedimientos de acreditación para calificar a las entidades de evaluación de la conformidad localizadas en el territorio de otra Parte;

(e) una Parte podrá designar entidades de evaluación de la conformidad localizadas en el territorio de otra Parte; y

(f) una Parte podrá reconocer los resultados de procedimientos de evaluación de la conformidad realizados en el territorio de otra Parte.

Las Partes deberán intensificar el intercambio de información en relación con estos y otros mecanismos similares.

2. En caso que una Parte no acepte los resultados de un procedimiento de evaluación de la conformidad realizado en el territorio de otra Parte, esta deberá, a solicitud de esa otra Parte, explicar las razones para que se adopten, si fueran necesarias, las acciones correctivas.

3. Cada Parte acreditará, aprobará, otorgará licencias o de otra manera reconocerá las entidades de evaluación de la conformidad en los territorios de las otras Partes bajo términos no menos favorables que aquellos concedidos a las entidades de evaluación de la

conformidad en su territorio. Si una Parte acredita, aprueba, otorga licencia o de otra manera reconoce a una entidad evaluadora de la conformidad de una norma o reglamento técnico específico en su territorio y se niega a acreditar, aprobar, otorgar una licencia o de otra manera reconocer a una entidad evaluadora de la conformidad con esa norma o reglamento técnico en el territorio de otra Parte, deberá, a solicitud de esa otra Parte, explicar las razones de su decisión, para que se adopten, si fueran necesarias, las acciones correctivas.

4. Si una Parte rechaza la solicitud de otra Parte de involucrarse en negociaciones o concluir un acuerdo que facilite el reconocimiento en su territorio de los resultados de los procedimientos de evaluación de la conformidad realizados por las entidades ubicadas en el territorio de la otra Parte, deberá, a solicitud de esa otra Parte, explicar las razones de su decisión.

#### **Artículo 7.5: Reglamentos Técnicos**

1. Cuando una Parte establezca que los reglamentos técnicos extranjeros pueden ser aceptados como equivalentes a un reglamento técnico propio específico, y la Parte no acepte un reglamento técnico de otra Parte como equivalente a dicho reglamento técnico, deberá, previa solicitud de esa otra Parte, explicar las razones de su decisión. La Parte que busca la aceptación de la equivalencia de su reglamentación técnica debería proveer, según sea apropiado, información sobre la relación entre su reglamentación técnica y las normas internacionales referidas en la reglamentación técnica de la otra Parte, las circunstancias que dieron lugar a la adopción de su regulación técnica y sobre la semejanza de los procedimientos respectivos de evaluación de la conformidad.

2. En caso de que una Parte no disponga la aceptación de equivalencia de reglamentos técnicos extranjeros con los propios, deberá, a solicitud de otra Parte, explicar las razones de la no aceptación de equivalencia de los reglamentos técnicos de esa otra Parte.

3. A solicitud de una Parte que pueda tener interés en desarrollar un reglamento técnico similar y para reducir al mínimo la duplicación de gastos, la otra Parte proporcionará cualquier información, estudios u otros documentos relevantes disponibles, excepto la información confidencial sobre la cual esa Parte ha sustentado el desarrollo de un reglamento técnico.

#### **Artículo 7.6: Transparencia**

1. Cada Parte permitirá que personas de las otras Partes participen en el desarrollo de sus normas, reglamentos técnicos, y procedimientos de evaluación de la conformidad. Cada Parte permitirá que personas de las otras Partes participen en el desarrollo de tales medidas en términos no menos favorables que aquellos otorgados a sus propias personas y personas de cualquier otra Parte.

2. Cada Parte deberá recomendar que las entidades de normalización no gubernamentales ubicadas en su territorio observen el párrafo 1.

3. Con el fin de mejorar las oportunidades para que las personas conozcan y entiendan las propuestas relacionadas con reglamentos técnicos y procedimientos de evaluación de la conformidad propuestos y para que puedan proporcionar comentarios significativos a tales reglamentos y procedimientos, una Parte al publicar un aviso y efectuar una notificación de acuerdo con los Artículos 2.9, 3.2, 5.6 ó 7.2 del Acuerdo OTC, deberá:

(a) incluir en el aviso una declaración en donde se describan el objetivo del reglamento técnico o procedimiento de evaluación de la conformidad y las razones por las que la Parte propone un determinado enfoque; y

(b) transmitir la propuesta electrónicamente a las otras Partes a través de los puntos de contacto que cada Parte haya establecido bajo el Artículo 10 del Acuerdo OTC al mismo tiempo que notifica la propuesta a otros Miembros de la OMC de conformidad con el Acuerdo OTC.

Cada Parte deberá publicar y notificar incluso aquellos reglamentos técnicos que concuerden con el contenido técnico de cualquier norma internacional pertinente. Cada Parte debería permitir al menos 60 días después de la transmisión señalada en el subpárrafo (b) para que las personas y las otras Partes puedan hacer comentarios por escrito acerca de la propuesta. Una Parte dará consideración favorable a peticiones razonables de extensión del plazo establecido para comentarios.

4. Cada Parte deberá publicar, o poner a disposición del público de cualquier otra manera, ya sea en forma impresa o electrónica, sus respuestas a los comentarios significativos que reciba de personas u otras Partes de conformidad con el párrafo 3 a más tardar en la fecha en que publique el reglamento técnico o el procedimiento de evaluación de la conformidad final.

5. Cuando una Parte realiza una notificación de conformidad con los Artículos 2.10, 3.2, 5.7 ó 7.2 del Acuerdo OTC porque se le planteasen o amenazaran planteársele problemas urgentes, la Parte que notificó deberá transmitir electrónicamente y al mismo tiempo la notificación a las otras Partes a través de los puntos de contacto referidos en el subpárrafo 3(b).

Cada Parte deberán notificar incluso aquellos reglamentos técnicos que concuerden con el contenido técnico de cualquier norma internacional pertinente.

6. Una Parte deberá, a solicitud de otra Parte, proporcionar información acerca del objetivo y base de una norma, reglamento técnico o procedimiento de evaluación de la conformidad que la Parte haya adoptado o se proponga adoptar.

7. Cada Parte implementará este Artículo tan pronto como sea posible y en ningún caso después de tres años a partir de la fecha de entrada en vigor de este Acuerdo.

#### **Artículo 7.7: Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio**

1. Las Partes por este medio establecen el Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio integrado por representantes de cada Parte, de conformidad con el Anexo 7.7.

2. Las funciones del Comité incluirán:

(a) monitorear la implementación y administración de este Capítulo;

(b) tratar prontamente los asuntos que una Parte proponga respecto al desarrollo, adopción, aplicación, o ejecución de las normas, reglamentos técnicos, o procedimientos de evaluación de la conformidad;

(c) mejorar la cooperación en el desarrollo y mejoramiento de las normas, los reglamentos técnicos y los procedimientos de evaluación de la conformidad, y, según sea apropiado, diseñar y proponer mecanismos de asistencia técnica del tipo descrito en el Artículo 11 del Acuerdo OTC, en coordinación con el Comité para el Fortalecimiento de las Capacidades Comerciales, según sea apropiado;

(d) según sea apropiado, facilitar la cooperación sectorial entre las entidades gubernamentales y no gubernamentales de evaluación de la conformidad en los territorios de dos o más Partes;

(e) intercambiar información acerca del trabajo que se realiza en foros no gubernamentales, regionales y multilaterales involucrados en actividades relacionadas con normas, reglamentos técnicos y procedimientos de evaluación de la conformidad;

(f) a solicitud de una Parte, resolver consultas sobre cualquier asunto que surja al amparo de este Capítulo;

(g) examinar este Capítulo a la luz de cualquier acontecimiento ocurrido al amparo del Acuerdo OTC, y plantear recomendaciones sobre enmiendas a este Capítulo a la luz de dichos acontecimientos;

(h) tomar cualquier otra acción que las Partes consideren que les asistirá en la implementación de este Capítulo y del Acuerdo OTC y en la facilitación del comercio;

(i) si se considera apropiado, reportar a la Comisión sobre la implementación de este Capítulo;

(j) establecer, de ser necesario, para asuntos particulares o sectores, grupos de trabajo para el tratamiento de materias específicas relacionado con este Capítulo y con el Acuerdo OTC; y

(k) a solicitud de una Parte, intercambiar información sobre los respectivos conceptos de las Partes sobre asuntos de terceras Partes relacionadas con normas, reglamentos técnicos y procedimientos de evaluación de la conformidad para eventualmente acercar posición sobre dichas resoluciones.

3. Cuando una Parte solicita consultas al amparo del párrafo 2(f), las Partes realizarán todos los esfuerzos para alcanzar una solución mutuamente satisfactoria, dentro de un periodo de 60 días.

4. Cuando las Partes hayan recurrido a las consultas al amparo del párrafo 2(f), tales consultas deberán constituir las consultas referidas en el Artículo 21.4 (Consultas).

5. El Comité se reunirá por lo menos una vez al año a menos que las Partes acuerden otra cosa. El Comité llevará a cabo su trabajo a través de los medios de comunicación acordados por las Partes, que puede incluir, correo electrónico, videoconferencias u otros.

6. Todas las decisiones del Comité deberán adoptarse por consenso a menos que el Comité decida otra cosa.

#### **Artículo 7.8: Intercambio de Información**

1. Si una Parte solicita cualquier información o explicación de conformidad con las disposiciones de este Capítulo, la otra Parte deberá proporcionar dicha información o explicación en forma impresa o electrónica dentro de un periodo razonable. La Parte procurará responder a cada solicitud dentro de 60 días siguientes a su formulación.

2. Respecto al intercambio de información, de conformidad con el Artículo 10 del Acuerdo OTC, las Partes deberán aplicar las recomendaciones indicadas en el documento *Decisiones y Recomendaciones adoptadas por el Comité desde el 1 de Enero de 1995*,

G/TBT/1/Rev.8, 23 Mayo de 2002, Sección IV (Procedimiento de Intercambio de Información) emitido por el Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio de la OMC.

### **Artículo 7.9: Definiciones**

Para efectos de este Capítulo:

**entidad del gobierno central, procedimiento de evaluación de la conformidad, norma y reglamento técnico** deberán tener el significado que se le asigna a esos términos en el Anexo 1 del Acuerdo OTC, y **Acuerdo OTC** significa el *Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio* de la OMC.

### **Anexo 7.7**

#### **Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio**

El Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio estará coordinado por:

- a) en el caso de Perú, el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo o su sucesor;
- b) en el caso de Estados Unidos, la *Office of the United States Trade Representative* o su sucesor; y
- c) en el caso de Colombia, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo o su sucesor.



## ANEXO B. LISTA DE PRODUCTOS PERECEDEROS COLOMBIANOS ADMISIBLES EN ESTADOS UNIDOS

Alcachofa:	no hay restricción: buen mercado
Banano:	no hay restricción
Bananito:	no hay restricción
Cebolla junca	no hay restricción
Curuba	no se puede importar a los EEUU (mosca)
Espárrago	no hay restricción: buen mercado
Frambuesa	no hay restricción de la Sabana de Bogotá
Fresa	no hay restricción de la Sabana de Bogotá
Granadilla	no se puede importar a los EEUU (mosca)
Guayaba	no se puede importar a los EEUU (mosca)
Limón Tahiti	no hay restricción
Mandarina	no hay restricción pero requiere un tratamiento de frío
Mango	no se puede importar a los EEUU (mosca); se puede exportar con tratamiento de agua caliente certificado por APHIS
Maracuya	no se puede importar a los EEUU (mosca)
Melón	no se puede importar a los EEUU (mosca)
Mora	no hay restricción de la Sabana de Bogotá
Pina	no hay restricción
Papaya	no se puede importar a los EEUU (mosca)
Papa Criolla	no se puede importar a los EEUU (plaga de papas)
Papaya	no se puede importar a los EEUU (mosca)
Plátano	no hay restricción
Pepino	no se puede importar a los EEUU (mosca)
Pimentón	no se puede importar a los EEUU (mosca)
Pitahaya	no se puede importar a los EEUU (mosca)
Tangelo	no hay restricción pero requiere un tratamiento de frío
Tomate *	no se puede importar a los EEUU (mosca)
Tomate de Arbol	no se puede importar a los EEUU (mosca)
Uchuva **	no se puede importar a los EEUU (mosca)
Uva**	no se puede importar a los EEUU (mosca)

\*\* ICA y Proexport están trabajando para hacer un área de control para poder exportarlo de la Sabana (como la mora)

•Carne, Pollo y sus derivados no son admisibles

Fuente: Oficia comercia de proexport en Miami

## **ANEXO C. PROCEDIMIENTOS PARA IMPORTACIÓN DE LA FDA**

A continuación se presentan los procedimientos determinados por la FDA para la importación de productos al Mercado de Estados Unidos:

1. El agente o importador tramita los documentos de ingreso con el Servicio de Aduanas de los EE.UU. dentro de cinco días hábiles a la fecha de llegada del cargamento a un puerto de entrada.

2. La FDA es notificada del ingreso de alimentos regulados por medio de: Copias duplicadas de los Documentos Aduaneros de Ingreso (CF 3461, CF 3461 ALT, CF 7501 o alternativo), Copia de la factura comercial y un Depósito para cubrir los impuestos potenciales de importación, un Depósito para cubrir los impuestos potenciales de importación, impuestos varios y multas.

3. La FDA revisa los Documentos de Ingreso del Importador para determinar si se debe llevar a cabo un examen físico, un examen en el muelle, o un examen de muestras.

4A. Se toma la decisión de no coleccionar una muestra. La FDA envía una "Nota de Autorización" a la Aduana de los EE.UU. y al importador. El cargamento es liberado en cuanto a la FDA concierne.

4B. Se toma la decisión de coleccionar una muestra basada en:

La naturaleza del producto, Prioridades de la FDA y, Historia previa del artículo comercial.

La FDA envía una "Nota de Muestreo" a la Aduana de los EE.UU. y al importador. El cargamento debe ser mantenido intacto hasta nuevo aviso. Se tomará una muestra del cargamento. El importador puede mover el cargamento del muelle a otro puerto o almacén (contactar al Servicio de Aduanas de los EE.UU. para obtener detalles).

5. La FDA obtiene una muestra física. La muestra es enviada a un Laboratorio de la FDA del Distrito para análisis.

6A. La FDA encuentra que la muestra cumple con los requisitos. La FDA envía una Nota de Liberación al Servicio de Aduanas de los EE.UU. y al importador.

6B. El análisis de la FDA determina que la muestra "parece estar en violación de la ley federal de alimentos, medicamentos y cosméticos (FD&C) y otras leyes relacionadas". La FDA envía una Nota de Detención y de Audiencia al Servicio de Aduanas de los EE.UU. y al importador la cual: especifica la naturaleza de la violación y, proporciona al importador 10 días hábiles para presentar testimonio sobre la admisibilidad del cargamento.

La audiencia es la única oportunidad para el importador de presentar una defensa de la importación y/o presentar evidencia sobre cómo el cargamento puede llenar los requisitos de entrada.

7A. La persona consignada, el verdadero dueño, el importador o un representante designado responde a la Nota de Detención y Audiencia. La respuesta permite la presentación de un testimonio, ya sea oral o escrito, sobre la admisibilidad del cargamento.

7B. La persona consignada, el verdadero dueño, el importador o un representante designado no responde a la Nota de Detención y Audiencia, ni tampoco solicita una extensión del periodo para la audiencia.

8A. La FDA conduce una audiencia concerniente a la admisibilidad del producto. La audiencia es una oportunidad para presentar datos relevantes y está limitada a evidencia pertinente al caso.

8B. La FDA envía al importador una Nota de Rechazo de Admisión. Esta es la misma persona o compañía a quien se le envió la Nota de Muestreo. A todos los que han recibido la Nota de Muestreo, la Nota de Detención y de Audiencia, se les envía una copia de la Nota de Rechazo.

9A. El importador presenta evidencia indicando que el producto cumple con los requisitos. Resultados analíticos certificados de las muestras, examinados por un laboratorio confiable y los cuales están dentro de las recomendaciones oficiales sobre niveles de contaminantes y defectos de alimentos para uso humano, pueden ser presentados.

9B. El importador presenta una Solicitud de Autorización para Reacondicionar o Llevar a Cabo Otras Medidas (FDA Form FD 766). La solicitud pide permiso para convertir un alimento adulterado o mal etiquetado en un producto que cumple con los requisitos, bien por cambiar la etiqueta, o al transformarlo para uso no comestible. Se debe proporcionar un método detallado describiendo el proceso mediante el cual el alimento cumplirá con los requisitos de la FDA.

9C. La FDA recibe verificación de las Aduanas de los EE.UU. de la exportación o destrucción del cargamento. La exportación o destrucción de la mercancía registrada en la Nota de Rechazo de Admisión es llevada a cabo bajo la dirección de Aduanas de los EE.UU..

10A. La FDA reúne muestra de seguimiento para determinar si el producto se acata a los requisitos.

10B. La FDA evalúa los procedimientos de reacondicionamiento propuestos por el importador. Se requiere de una fianza para el pago de compensaciones por pérdidas.

11A. La FDA encuentra que la muestra está "en cumplimiento". Una Nota de Liberación con la declaración "Originalmente Detenido y Ahora Liberado" es enviada al Servicio de Aduanas y al importador.

11B. La FDA encuentra que la muestra no cumple con los requisitos. El importador puede enviar una Solicitud de Autorización para el Reacondicionamiento o para Llevar a cabo Otras Medidas (ver 9B), o bien, la FDA publicará una Nota de Rechazo de Admisión (ver 8B).

11C. La FDA aprueba los procedimientos de reacondicionamiento del importador. La solicitud aprobada contiene la declaración "La Mercancía Debe Permanecer Intacta Pendiente del Comprobante de la Nota de Liberación de la FDA."

11D. La FDA no aprueba los procedimientos de reacondicionamiento del solicitante si la experiencia previa muestra que el método propuesto no tendrá éxito. Una segunda y última petición no será considerada a menos que contenga cambios significativos a los procesos de reacondicionamiento para asegurar una probabilidad razonable de éxito. El solicitante es informado en la forma FD 766 de la FDA.

12. El importador completa todos los procedimientos de reacondicionamiento e informa a la FDA que los productos están listos para inspección/reunión de muestras.

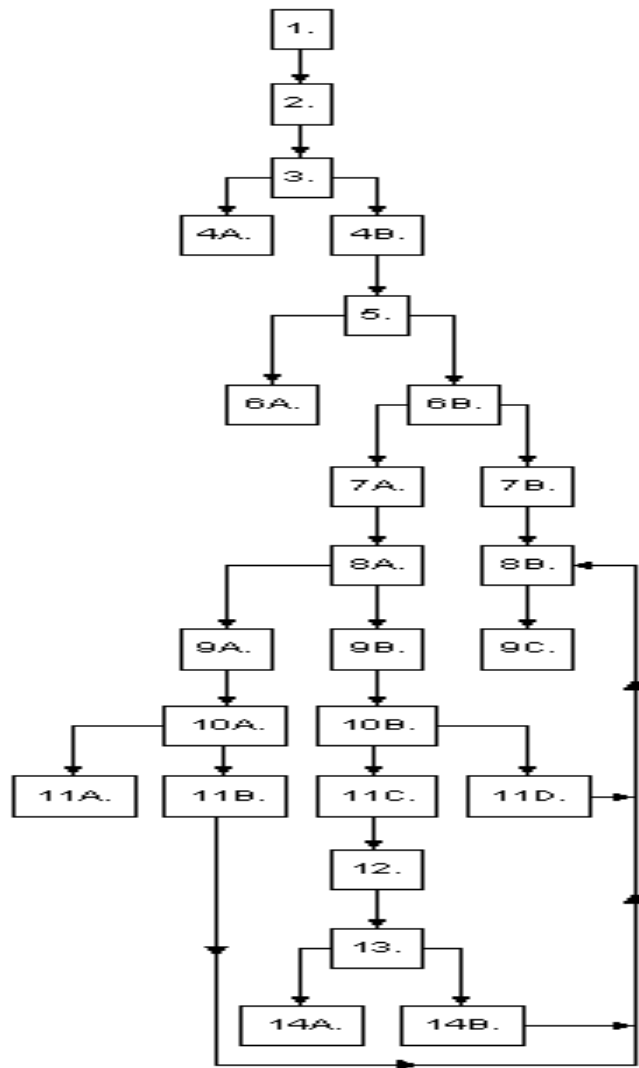
13. La FDA conduce inspecciones de seguimiento/reunión de muestras para determinar el cumplimiento con los términos de la autorización de reacondicionamiento.

14A. El análisis de la FDA encuentra que la muestra está en cumplimiento. Una Nota de Liberación es enviada al importador y al Servicio de Aduanas de los EE.UU. Los cargos por la supervisión de la FDA son estimados en la Forma FD 790 de la FDA. Se envían copias a las Aduanas de los EE.UU. la cual es responsable de obtener el pago total incluyendo cualquier gasto incurrido por su propio personal.

14B. El análisis de la FDA encuentra que la muestra no está aún en cumplimiento. Los cargos por la supervisión de la FDA son estimados en la Forma FD 790 de la FDA. Se envían copias a las Aduanas de los EE.UU. la cual es responsable de obtener el pago total incluyendo cualquier gasto incurrido por su propio personal.

Determine si el producto a ser importado es legal antes de su envío.

- Haga que laboratorios privados examinen muestras de los alimentos a ser importados y certifiquen los análisis del procesador. Aunque no sean concluyentes, estos análisis podrían señalar la capacidad del procesador para producir productos aceptables y legales.
- Conozca los requisitos legales de la FDA antes de establecer un contrato para un cargamento.
- Solicite asistencia en la Oficina de la FDA correspondiente al distrito responsable de su puerto de entrada.
- Conozca los procedimientos de importación de alimentos descritos en esta hoja de información.



**TITULO 21: ALIMENTOS Y DROGAS**

Capítulo 1 - Administración de Drogas y Alimentos, Departamento de la salud y servicios humanos

Código de Reglamentos Federales de los Estados Unidos de América

PARTE 110 - PRÁCTICAS DE BUENA MANUFACTURA EN LA MANUFACTURA, EMPAQUE O ALMACENAJE DE ALIMENTOS PARA LOS SERES HUMANOS

Subparte A - Estipulaciones Generales

110.3 Definiciones

110.5 Buenas Prácticas de Manufactura

110.10 Personal

110.19 Exclusiones

Subparte B - Edificios e Instalaciones

110.20 Planta y alrededores

110.35 Operaciones de higiene

110.37 Instalaciones sanitarias y sus controles

Subparte C- Equipo

110.40 Equipo y utensilios

Subparte D [Reservada]

Subparte E- Producción y Procesos de Control

110.80 Procesos y controles

110.93 Almacenaje y distribución

Subparte F [Reservada]

Subparte G - Subparte G Niveles de Acción por Defectos

110.110 Defectos naturales o inevitables en alimentos de uso humano que no presentan ningún riesgo a la salud

AUTORIDAD: 21 U.S.C. 342, 371 374; 42 U.S.C. 264

FUENTE: 51 FR 24475, 19 de Junio 1986, a menos que se indique lo contrario

Subparte A - Estipulaciones Generales

§ 110.3 Definiciones

Las definiciones e interpretaciones de los términos en la sección 201[la sección 201 se refiere al Acta Federal de Alimentos, Drogas, y Cosméticos de los Estados Unidos, y para esta traducción la palabra el acta se usara para reconocer esta ley] de la ley Federal de Alimentos, Drogas, y Cosméticos son aplicables a tales términos cuando se usa en esta parte. Las siguientes definiciones también serán aplicadas:

(a) Alimentos ácidos o alimentos acidificados significa alimentos que tienen un pH de 4.6 o más bajo.

(b) Adecuado significa aquello que es necesario para cumplir con el propósito en mantener buenas prácticas de salud pública.

(c) Empanizado/Masa culinaria significa una sustancia semifluida, usualmente compuesta de harina y otros ingredientes, en el cual los componentes principales de alimentos se sumergen, se cubren, o que se puede usar directamente para producir alimentos de panadería.

(d) Blanquear/Escaldado, excepto para nueces de árbol y maní, significa un tratamiento antes de empaquetar los alimentos con calor por suficiente tiempo y a una temperatura suficiente para parcialmente o completamente inactivar las enzimas que ocurren naturalmente y para afectar otros cambios físicos o bioquímicos en los alimentos.

(e) Punto Crítico de Control significa un punto en el procesamiento de alimentos donde existe una alta probabilidad que control inapropiado pueda causar, permita, o contribuía a un peligro o suciedad en el producto final o descomposición en el producto final.

(f) Alimento significa comida que es definida en la sección 201 (f) del acta y incluye materia prima y ingredientes.

(g) Superficies de contacto con alimentos son esas superficies que tienen contacto con los alimentos de los seres humanos y esas superficies en el cual su drenaje tienen contacto con los alimentos o en las superficies que contactan los alimentos, que ocurre ordinariamente durante el curso normal de operaciones. "Las superficies de contacto con alimentos" incluyen los utensilios y las superficies de equipo usadas en contacto directo con los alimentos.

(h) Lote significa los alimentos producidos durante un período de tiempo indicado por un código específico.

(I) Microorganismos significa levaduras, mohos, bacterias, y virus e incluye, pero no está limitado a, especies que son de importancia a la salud pública. El término "microorganismos no deseables" incluyen esos microorganismos que son de importancia a la salud pública, que sujeten los alimentos a descomposición, lo cual indica que los alimentos están contaminados con suciedad, o que por otra parte puedan causar que los alimentos sean

adulterados dentro del significado de la ley. Ocasionalmente en estos reglamentos, FDA uso el adjetivo "microbiano" en vez de usar una frase que contenga la palabra microorganismo.

(j) Plaga se refiere a cualquier animal indeseable o insectos incluyendo, pero no limitado a, pájaros, roedores, moscas, y larvas.

(k) Planta significa el edificio o instalaciones cuyas partes, usadas para o en conexión con la manufactura, empaque, etiquetado, o almacenaje de alimentos para los seres humanos.

(l) Operación con Control de Calidad significa un procedimiento planeado y sistemático para tomar todas las precauciones necesarias para prevenir que los alimentos sean adulterados dentro del significado de la ley

(m) Reprocesar significa alimentos limpios y no adulterados que se han retirado del proceso por razones diferentes a condiciones no sanitarias o que han sido reacondicionados de tal forma que son adecuados para uso como alimento.

(o) Desinfectar significa que adecuadamente se tratan las superficies de contacto con alimentos con un proceso que es efectivo en destruir las células vegetativas de microorganismos que son de importancia a la salud pública, y substancialmente reduciendo los números de otros microorganismos no deseables, pero sin afectar adversamente el producto o su seguridad para el consumidor.

(p) "Tiene que", se usa para declarar requisitos mandatorios.

(q) Debería, se usa para declarar procedimientos recomendados o aconsejados o identificar equipo recomendado.

#### § 110.5 Las Buenas Prácticas de Manufacturas Actuales

(a) El criterio y definiciones en esta parte serán aplicados en determinar si un alimento es adulterado (1) según el significado de la sección 402 (a) (3) de la ley en el cual los alimentos han sido manufacturados en tales condiciones que son incapaces de ser alimentos; o (2) según el significado de la sección 402 (a) (4) de la ley [el acta] en el cual alimentos han sido preparados, empacados, o almacenados en condiciones no sanitarias por lo cual se puede rendir dañino a la salud. El criterio y definiciones en esta parte también se aplican en determinar si un alimento está en violación de la sección 361 del Acta de Servicio de Salud Pública (42 U.S.C. 264).

(b) Los alimentos que caen bajo los reglamentos específicos y corrientes buenas prácticas de manufactura también son sujetos a los requisitos de estos reglamentos.

#### § 110.10 Personal



La gerencia de la planta tiene que tomar todas las medidas y precauciones razonables para asegurar lo siguiente:

(a) Control de enfermedades. Cualquier persona quien, por examinación medica o por observación del supervisor, se muestra tener, o aparecer tener, una enfermedad, lesión abierta, incluyendo ampollas, llagas, úlceras, o heridas infectadas, o cualquier otra fuente anormal de contaminación microbiana por lo cual existe la posibilidad razonable que alimentos, superficies de contacto con alimentos, o material de empaque de alimentos sean contaminados, tiene que ser excluido de cualquier operación que puede resultar en una contaminación hasta que se corregida la condición. Los empleados deben de ser instruidos a reportar estos tipos de condiciones de salud a sus supervisores.

(b) Limpieza. Todas las personas trabajando en contacto directo con alimentos, superficies de contacto con alimentos, material de empaque de alimentos, tienen que someterse a prácticas higiénicas mientras trabajan hasta cierto punto necesario para proteger los alimentos contra cualquier contaminación. Los métodos para mantener limpieza incluyen, pero no están limitados a:

(1) Usando el vestuario exterior que es apropiado para la operación de una manera que proteja contra la contaminación de alimentos, superficies de contacto con alimentos, o material de empaque para alimentos.

(2) Manteniendo limpieza personal adecuada.

(3) Lavándose las manos completamente (y desinfectándolas si es necesario para evitar la contaminación de alimentos con microorganismos indeseables) en un lavamanos adecuado antes del comenzar a trabajar, después de dejar la estación de trabajo, y en cualquier ocasión cuando las manos se ensucien o se contaminen.

(4) Remover todas las joyas no fijas y otros objetos que puedan caer en los alimentos, equipo, o recipientes, y remover todas las joyas de mano que no pueden ser adecuadamente desinfectadas durante un período en el cual se manipulean los alimentos con las manos. Si no se puede remover dichas joyas de mano, se puede cubrir con un material que se puede mantener intacto, limpio, en condición higiénica y que efectivamente proteja contra la contaminación de los alimentos, superficies de contacto con alimentos, y material de empaque para alimentos con estos objetos.

(5) Manteniendo guantes, si se usan para manipular alimentos, intactos, limpios, y condición higiénica. Los guantes deben de ser de un material impermeable.

(6) Usando, cuando apropiado, en una manera efectiva, redecillas para el pelo o barba, gorras, o otras restricciones de pelo efectivas.

(7) Almacenar ropa y otros objetos personales en áreas donde no se expongan a alimentos o donde se llave equipo o utensilios.

(8) Limitar lo siguiente a áreas donde no se expongan a alimentos o donde se llave equipo o utensilios: comiendo, masticando chicle o goma de mascar, tomando bebidas, o fumando o masticando tabaco.

(9) Tomando cualquier otra precaución para proteger la contaminación de alimentos, superficies de contacto con alimentos, y material de empaque de alimentos con microorganismos o sustancias exógenas incluyendo, pero no limitado a, sudor, pelo, cosméticos, tabaco, químicos, y medicinas aplicadas a la piel.

(c) Educación y entrenamiento. El personal responsable para identificar fallas de higiene o contaminación de alimentos deben tener una formación educativa o experiencia, o combinación de ambas, para proveer un nivel de competencia necesaria para la producción de alimentos limpios y seguros. Los manipuladores de alimentos y supervisores deben de recibir capacitación apropiada en las técnicas apropiadas para manejar alimentos y entrenarse en los principios para proteger los alimentos siendo informados sobre los peligros de malas prácticas de higiene personal y prácticas insanas.

(d) Supervisión. Responsabilidad para asegurar el cumplimiento de todo personal con los requisitos de esta parte tiene que ser claramente asignado a personal de supervisión competente.

[51 FR 24475, 19 de Junio 1986, y enmendado en el FR 24892, 12 de Junio 1989]

#### § 110.19 Exclusiones.

(a) Las siguientes operaciones no son sujetas a esta parte: Establecimientos solo dedicados en la cosecha, almacenamiento, o distribución de una o más "mercancías agrícolas crudas", como definidos en la sección 201 (r) del acta, que ordinariamente son limpiadas, preparadas, tratadas, o de otra manera procesadas antes de exponer estos productos al mercado para el público consumidor.

(b) Sin embargo, FDA, publicará reglamentos especiales si es necesario para abarcar estas operaciones excluidas.

#### Subparte B - Edificios y Instalaciones

##### § Planta y terrenos

(a) Terrenos. Los terrenos alrededor de un planta de alimentos controlados por el operador tienen que estar en una condición que proteja contra la contaminación de alimentos. Los métodos para adecuadamente mantener los terrenos incluyen, pero no están limitados a:

(1) Almacenar equipo apropiadamente, removiendo suciedad y desperdicios, y cortar monte y grama al alcance inmediato de los edificios o estructuras de la planta que pueden establecer un atrayente, lugar de crianza, u hospedaje para plagas.

(2) Mantener los caminos, carreteras, patios, y lugares de parqueo de tal manera que no sean fuente de contaminación en áreas donde los alimentos sean expuestos.

(3) Adecuadamente drenar áreas que pueden contribuir a la contaminación de alimentos por filtración, suciedad movida con los pies, o proveer un lugar de crianza para plagas.

(4) Sistemas de operación para el tratamiento de desperdicios y disposición que funcionen de un manera adecuada para que no se constituyan una fuente de contaminación en áreas donde estén expuestos los alimentos.

Si los terrenos de la planta están rodeados por terrenos no debajo el control del operador y no mantenidos de una manera como descrito en el parágrafo (a) (1) al (3) de esta sección, cuidados tienen que ser tomados en la planta con inspección, exterminación, u otras maneras para eliminar plagas, tierra, y suciedad que pueden ser una fuente de contaminación en los alimentos.

(b) Construcción de planta y diseño. Los edificios de la planta y estructuras tienen que ser de tamaño adecuado, construcción, y diseño para facilitar mantenimiento y operaciones higiénicas para propósitos de la manufactura de alimentos. La planta y facilidades tiene que:

(1) Proveer suficiente espacio para el colocamiento de equipo y almacenamiento de materiales como sean necesarios para el mantenimiento de operaciones higiénicas y la producción de alimentos seguros.

(2) Permitir tomar las precauciones apropiadas para reducir el potencial de contaminación de alimentos, superficies de contacto con alimentos, o material de empaque para alimentos con microorganismos, químicos, suciedad, u otros materiales extraños. El potencial para contaminación se puede reducir con controles adecuados de alimentos sanos y prácticas de operación o diseño efectivo, incluyendo la separación de operaciones en el cual la contaminación es probable de ocurrir, por una o más de las siguientes condiciones: la localidad, el tiempo, división de ambientes, movimiento de aire, sistemas cerrados, u otros medios efectivos.

(3) Permitir que se tomen precauciones apropiadas para proteger alimentos en tanques de fermentación que están ubicados afuera por cualquier manera efectiva, incluyendo:

(I) Usando cubiertas o tapaderas para protección.

(II) Controlando las áreas arriba y alrededor de los tanques para eliminar hospedaje para plagas.

(III) Chequeando regularmente plagas e infestaciones de plagas.

(IV) Desnatar los tanques de fermentación como sea necesario.

(4) Que pisos, paredes, y cielos falsos sean construidos de tal manera que puedan ser limpiados adecuadamente y mantenidos limpios y en buena condición; que el goteo o condensación de accesorios fijos, conductos y tuberías no contaminen los alimentos, superficies de contacto con alimentos, o material de empaque para alimentos; y que pasillos o espacios de trabajo sean proveídos entre equipo y paredes sin obstrucciones y de ancho adecuado para permitir que empleados puedan hacer su trabajo y para proteger alimentos y superficies de contacto con alimentos de contaminación con ropa o contacto personal.

(5) Proveer luz adecuada en las áreas de lava manos, vestidores, y cuartos con inodoros, y en todas áreas donde se examinan alimentos, procesan alimentos, o almacenen alimentos y donde equipo o utensilios son limpiados; y proveer luces de tipo-seguro, accesorios fijos, traga luz, o otros vidrios por encima de alimentos en cualquier paso de la preparación de los alimentos o de otra manera proteger alimentos contra la contaminación en el caso de vidrio quebrado.

(6) Proveer ventilación adecuada o controlar equipo para minimizar los olores o vapores (incluyendo vapor y vapores no tóxicos) en áreas en donde puedan contaminar los alimentos; y localizar y operar los ventiladores u otro equipo que produce aire de una manera que minimiza el potencial de contaminar los alimentos, material de empaque para alimentos, y superficies de contacto con alimentos.

(7) Proveer cuando necesario, cedazos adecuados o otra protección contra plagas.

#### § 110.35 Operaciones de Sanitización

(a) Mantenimiento general. Edificios, accesorios fijos, y otras instalaciones físicas de la planta tienen que estar en suficiente reparación para prevenir que se adulteren los alimentos según el significado de la ley [el acta]. La limpieza desinfectado de los utensilios y equipos será conducido en una manera que proteja contra la contaminación de los alimentos, materiales de empaque para alimentos, y superficies de contacto con alimentos.

(b) Sustancias usadas para limpiar y desinfectar; almacenaje de materiales tóxicos. (1) Los agentes de limpieza y desinfección tienen que estar libre de microorganismos no deseables y tienen que ser seguros y de uso adecuado acorde a las condiciones necesarias. El cumplimiento de este requisito se puede verificar por cualquier manera efectiva incluyendo la compra de estas sustancias bajo la garantía o certificado de un proveedor, o análisis de estas sustancias para determinar si son o no contaminantes. Solo los siguientes materiales tóxicos se pueden usar o almacenar en una planta donde alimentos se procesan o pueden estar expuestos:

(I) Aquellos para mantener condiciones limpias y higiénicas;

(II) Aquellos necesarios para el uso como reactivos en análisis o pruebas de laboratorio.

(III) Aquellos necesarios para el mantenimiento y operación del equipo de planta y

(IV) Aquellos necesarios para el uso en las operaciones de la planta.

(2) Materiales tóxicos de limpieza, agentes de desinfección, y pesticidas químicos tienen que ser identificados, detenidos, y almacenados de manera que protejan contra la contaminación de los alimentos, superficies de contacto con alimentos, o material de empaque para alimentos. Todos los reglamentos promulgados por las agencias de los gobiernos Federales, Estatales, y locales para la aplicación, uso, o almacenaje de estos productos deben de seguirse.

(c) Control de plagas. Las plagas no se permiten en cualquier área en una planta de alimentos. Perros de guardia o perros de guía se podrían permitir en algunas áreas si la presencia de los perros es improbable de resultar en la contaminación de alimentos, superficies de contacto con alimentos, o material de empaque para alimentos. Medidas efectivas tienen que ser tomadas para excluir las plagas de las áreas de proceso y para proteger contra la contaminación de los alimentos de la presencia de plagas en la planta. El uso de insecticidas o rodenticidas se permite solo debajo las restricciones y precauciones que van a proteger contra la contaminación de los alimentos, superficies de contacto de alimentos, y material de empaque para alimentos.

(d) Limpieza de las superficies de contacto con alimentos. Todas las superficies de contacto con alimentos, incluyendo utensilios y las superficies de contacto de equipo, tienen que ser limpiadas tan frecuente como sea necesario para proteger contra la contaminación de los alimentos.

(1) Las superficies de contacto con alimentos usadas para manufacturar o almacenar alimentos de baja humedad tienen que ser en condiciones secas e higiénicas al tiempo de uso. Cuando se limpian las superficies con agua, ellas tienen que, cuando sea necesario, limpiadas tan frecuente como sea necesario para proteger contra la contaminación de los alimentos.

(2) En el proceso húmedo, cuando es necesario de limpiar para proteger contra la introducción de microorganismos en los alimentos, todas las superficies de contacto con alimentos tienen que ser limpiadas y desinfectadas después de uso y después de cualquier interrupción en el cual las superficies de contacto se pudiesen haber contaminado. Cuando el equipo y utensilios sean usados en una operación continua, los utensilios y las superficies de contacto con alimentos tienen que ser limpiadas y desinfectadas como sea necesario.

(3) Las superficies no en contacto con alimentos usados en la operación de plantas de alimentos se deben de limpiar tan frecuente como sea necesario para proteger contra la contaminación de alimentos.

(4) Artículos de solo un uso (tal como utensilios desechables que solo sea usan un vez, como tazas de papel, y toallas de papel) deben de ser almacenados en recipientes apropiados y tienen que ser manejados, dispensados, usados, y desechados de una manera que proteja contra la contaminación de los alimentos o superficies de contacto con alimentos.

(5) Los agentes de desinfección tienen que ser adecuados y seguros debajo las condiciones de su uso. Cualquier instalación, procedimiento, o maquina es aceptable para limpiar y desinfectar equipo y utensilios si se establece que la instalación, procedimiento o maquina van a rutinariamente a resultar en que el equipo y utensilios estén limpios y provean un tratamiento adecuado de limpieza y desinfección.

(6) Almacenaje y el manejo de equipo y utensilios limpios y portátiles. Equipo limpio y desinfectado que es portátil con superficies de contacto de alimentos y utensilios se deben de almacenar en un lugar y manera que protege las superficies de contacto con alimentos contra la contaminación.

[51 FR 24475, 19 de Junio 1896, como enmendado en el 54 FR 24892, 12 de Junio 1989]

#### § 110.37 Instalaciones Sanitarias y sus Controles

Cada planta tiene que ser equipada con instalaciones sanitarias y comodidades adecuadas incluyendo, pero no limitado a:

(a) Suministros de agua. Los suministros de agua tienen que ser suficientes para las operaciones entendidas y tienen que originarse de una fuente adecuada. Cualquier agua que tenga contacto con alimentos o superficies de contacto con alimentos tienen que ser seguras y de una calidad de higiene adecuada. Agua que fluye a una temperatura adecuada, y bajo presión como sea necesario, tiene que ser proporcionada en todas las áreas donde es un requisito para el proceso de alimentos, para la limpieza de equipo, utensilios, y material de empaque para alimentos.

(b) Plomería. La plomería tiene que ser de tamaño y diseño adecuado y adecuadamente instalada y mantenida para:

(1) Cargar suficientes cantidades de agua a las partes de la planta que requieren agua.

(2) Conducir aguas negras y líquidos desechables fuera de la planta apropiadamente.

(3) Evitar criar una fuente de contaminación de alimentos, suministros de agua, equipo, o utensilios o criando una condición no higiénica.

(4) Proveer drenaje de piso adecuado en todas las áreas donde los pisos son sujetos a un tipo de limpieza de inundación con agua o donde las operaciones normales sueltan o descargan agua o otros líquidos de desperdicio en el piso.

(5) Proveer que no haya contra flujo de, o conexiones cruzadas entre, sistemas de plomería que descargan aguas de desperdicio o negras a la plomería que carga agua para los alimentos o para la manufactura de alimentos.

(c) Disposición de aguas negras. La disposición de aguas negras tiene que hacerse en un alcantarilla adecuada o desechas por otras maneras efectivas.

(d) Instalaciones de inodoros. Cada planta tiene que proveer a sus empleados con inodoros listos, accesibles, y adecuados. Cumplimiento con este requisito se puede cumplir con:

(1) Mantener las instalaciones en una condición higiénica.

(2) Mantener las instalaciones en buen estado y reparo a todos tiempos.

(3) Proveer puertas que cierren solas.

(4) Proveer puertas que no abran a áreas donde los alimentos son expuestos a contaminación área, excepto donde medidas alternativas se han tomado para proteger contra dicha contaminación (tal como doble puertas o sistemas de aire corriente positivo).

(e) Instalaciones de lavamanos. Las instalaciones de lavamanos tienen que ser adecuadas y convenientes y disponibles con agua que fluye a una temperatura adecuada. Cumplimiento con este requisito se puede cumplir por proveer lo siguiente:

(1) Instalación de lavamanos y cuando sea apropiado instalaciones de desinfección en cada localidad de la planta donde buenas prácticas de higiene requiere que los empleados se laven y/o desinfecten sus manos.

(2) Preparaciones efectivas de lavamanos y desinfección.

(3) Servicio de toallas sanitarias u otro servicio de secar satisfactorio.

(4) Aparatos o aparatos fijos, tales como válvulas de control de agua, que son diseñadas para proteger contra la re-contaminación de manos limpias y desinfectadas.

(5) Rótulos fácilmente comprensibles que dirigen a los empleados manejando alimentos no protegidos, material de empaque para alimentos no protegidos, y superficies de contacto con alimentos que se lavan las manos y, cuando apropiado, que se desinfectan las manos

antes de trabajar, después de cada ausencia de la estación de trabajo, y cuando sus manos se pudiesen haberse ensuciado o contaminado. Estos rótulos se pueden colocar en los cuartos de proceso y todas las áreas donde los empleados pueden manipular los alimentos, materiales, o superficies.

(6) Recipientes de basura que son construidos y mantenidos en una manera que proteja contra la contaminación de los alimentos.

(f) Eliminación de basura y desechos. La basura y cualquier desechos tienen que ser transportados, almacenados, y eliminados para minimizar el desarrollo de malos olores, minimizar el potencial que las basura o desechos sean un atrayente y refugio o nido para plagas, y proteger contra la contaminación de los alimentos, superficies de contacto con alimentos, suministros de agua, y las superficies del suelo.

#### Subparte C- Equipo

##### § 110.40 Equipo y utensilios

(a) Todo el equipo y utensilios de la planta tienen que ser diseñados de tal manera y hechura que sean adecuadamente limpiados y mantenidos. El diseño, construcción, y uso de equipo y utensilios tienen que prevenir la adulteración de los alimentos con lubricantes, combustible, fragmentos de metal, agua contaminada, u otros contaminantes. Todo equipo tiene que ser instalado y mantenido para facilitar el limpiado del equipo y de todos los espacios adjuntos. Las superficies de contacto con alimentos tienen que ser resistentes a la corrosión cuando están en contacto con los alimentos. Tienen que ser hechos de materiales no tóxicos, diseñados para soportar el ambiente de su uso y la acción de los alimentos, y si aplicable, agentes de limpieza y agentes de desinfección. Las superficies de contacto con alimentos tienen que ser mantenidas para proteger los alimentos de ser contaminados de cualquier fuente, incluyendo aditivos ilegales indirectos.

(b) Los sellos o uniones de las superficies de contacto con alimentos tienen que ser lisamente soldadas o mantenidas para minimizar la acumulación de partículas de alimentos, tierra, y material orgánico y de este modo minimizar la oportunidad que crezcan los microorganismos.

(c) Equipo que está en área de manipular o manufacturar los alimentos y que no tienen contacto con los alimentos tienen que ser construido de tal manera que se puedan mantenerse en una condición limpia.

(d) Los sistemas de almacenaje, transporte, y manufactura, incluyendo los sistemas gravimétricos, neumáticos, cerrados, y automáticos, tienen que ser de diseño y construcción que se les permita mantener una condición higiénica adecuada.

(e) Cada congelador o cuarto frío usado para almacenar y mantener alimentos que pueden hospedar el crecimiento de microorganismos tiene que ser equipado con un termómetro indicador, aparato que mida la temperatura, o aparato que grabe la temperatura e instalado para enseñar la temperatura precisa en el cuarto o congelador, y tiene que ser equipado con



un control automático para regular la temperatura o con un sistema de alarma automática que indica un cambio significativo de temperatura en una operación manual.

(f) Los instrumentos y controles usados para medir, regular, o grabar las temperatura, pH, acidez, actividad de agua, y otras condiciones que controlan o previenen el crecimiento de microorganismos no deseables en los alimentos tienen que ser precisos y adecuadamente mantenidos, y de número adecuado para sus usos designados.

(g) Los gases a presión y otros gases mecánicamente introducidos en los alimentos o usados para limpiar las superficies de contacto con alimentos o equipo tienen que ser tratados de tal manera que los alimentos no sean contaminados con la adición de aditivos indirectos que son ilegales.

Subparte D - [Reservada]

Subparte E - Controles en la Producción y en el Proceso.

#### § 110.80 Procesos y controles

Todas las operaciones de recibir, inspeccionar, transportar, segregar, preparar, manufacturar, empaquetar y almacenar los alimentos tienen que ser conducidos en acuerdo con los principios de sanidad adecuados. Operaciones de control de calidad apropiadas tienen que ser empleadas para asegurar que los alimentos sean adecuados para el consumo humano y que los materiales de empaque sean seguros y adecuados. El saneamiento completo de la planta tiene que estar bajo la supervisión de uno o más competentes individuos a quienes se les asigna la responsabilidad de esa función. Todas las precauciones razonables tienen que ser tomadas para asegurar que los procedimientos de producción no contribuyan a ser fuente de contaminación. Procedimientos o pruebas químicas, microbiológicas, o de materia extraña se tienen que usar cuando sea necesario identificar fallas de higiene o la posibilidad de alimentos contaminados. Todo aquel alimento que ha sido contaminado al extenso que esta adulterado según el significado de la acta tienen que ser rechazado, o si es permisible, tratado o reprocesado para eliminar la contaminación.

(a) Materia prima y otros ingredientes. (1) La materia prima y otros ingredientes tienen que ser inspeccionados y segregados o de otra manera manejados como sea necesario para asegurarse que estén limpios y adecuados para que sean procesados como alimentos y tienen que ser almacenados bajo condiciones que los protejan contra la contaminación para minimizar su deterioro. La materia prima se tiene que lavar o limpiar como sea necesario para remover tierra u otra contaminación. El agua utilizada para lavar, enjuagar, o transportar los alimentos tiene que ser segura y de una calidad sanitaria adecuada. El agua se puede re-usar para lavar, enjuagar o transportar los alimentos siempre cuando no aumente el nivel de contaminación en los alimentos. Al recibir contenedores y furgones de materia prima, tienen que inspeccionarse para asegurar que sus condiciones no contribuyan a la contaminación o deterioración del alimento.

(2) La materia prima y otros ingredientes no tienen que contener niveles de microorganismos que puedan producir un envenenamiento u otras enfermedades que afecte a los seres humanos, o estos tienen que ser pasteurizados o tratados de otra manera durante las

operaciones de manufactura para que ya no contengan niveles que causen que el producto sea adulterado según el significado de la ley [el acta]. El cumplimiento con este requisito se puede verificar por cualquier manera efectiva, incluyendo la compra de materia prima y otros ingredientes bajo una garantía y certificación del proveedor.

(3) La materia prima y otros ingredientes susceptibles a la contaminación con aflatoxinas u otras toxinas naturales tienen que cumplir con los reglamentos, guías, niveles de acción [para sustancias venenosas y peligrosas] actuales de la Administración de Drogas y Alimentos antes que estos materiales o ingredientes sean incorporados al producto final. El cumplimiento con este requisito se puede llevar a cabo al comprar la materia prima y otros ingredientes bajo la garantía o certificación del proveedor, o pueden ser verificados al analizar estos materiales e ingredientes para aflatoxinas u otras toxinas naturales.

(4) La materia prima, otros ingredientes, y producto reprocesado susceptible a la contaminación con plagas, microorganismos indeseables, o materia extraña tienen que cumplir con los reglamentos, guías, y niveles de acción por defectos naturales o inevitables aplicables de la Administración de Drogas y Alimentos si se desea utilizarlos en la manufactura de alimentos. El cumplimiento con este requisito se puede verificar por cualquier medida efectiva, incluyendo la compra de materiales bajo la garantía o certificación del proveedor, o la examinación de esos materiales para contaminación.

(5) La materia prima, otros ingredientes, y producto reprocesado tienen que ser mantenidos a granel, o en contenedores diseñados y construidos para protegerlos contra la contaminación y tienen que ser mantenidos a temperaturas y humedad relativa adecuadas para prevenir que los alimentos sean adulterados según el significado de la ley [el acta]. Los materiales destinados para ser reprocesados serán identificados como tales.

(6) La materia prima congelada y otros ingredientes se tienen que mantener congelados. Si se requiere descongelar antes de su uso, se debe de hacer de una manera que prevenga que la materia prima y otros ingredientes no se adulteren según el significado del acta.

(7) Líquidos o materia prima seca, y otros ingredientes recibidos y almacenados a granel tienen que ser mantenidos en una manera que los proteja contra la contaminación.

(b) Operaciones de manufactura. (1) Equipo y utensilios y contenedores usados para almacenar el producto final tienen que ser mantenidos en una condición aceptable a través de limpieza y desinfección apropiada, como sea necesario. También como sea necesario, el equipo se tiene que desarmar para su limpieza completa.

(2) Toda la manufactura de alimentos, incluyendo el empaque y almacenamiento, tiene que ser conducido bajo condiciones y controles como sean necesario para minimizar el potencial del desarrollo de microorganismos, o la contaminación de alimentos. Una manera de cumplir con este requisito es cuidadosamente monitorear los factores físicos tales como tiempo, temperatura, humedad, aw [actividad de agua], pH, presión, velocidad de flujo, y las operaciones de manufactura como congelación, deshidratación, procesos térmicos o de calor, acidificación, y refrigeración para asegurar que fallas mecánicas, demoras en tiempo, fluctuaciones de temperatura, y otros factores no contribuyan a la contaminación o descomposición de los alimentos.

(3) Los alimentos que puedan soportar el desarrollo rápido de microorganismos indeseables, particularmente esos significativos a la salud pública, tienen que ser mantenidos de una manera que prevengan que los alimentos sean adulterados según el significado de la ley [el

acta]. El cumplimiento con este requisito se puede realizar con cualquier manera efectiva, que incluye:

(I) Manteniendo alimentos refrigerados a 45° F (7.2° C) o menos como sea apropiado para el alimento particular.

(II) Manteniendo los alimentos congelados en su estado de congelación.

(III) Manteniendo los alimentos calientes a 140° F (60° C) o por encima.

(IV) Tratando térmicamente o con calor los alimentos ácidos o acidificados para destruir los microorganismos mesofilicos cuando esos alimentos se van a mantener en contenedores sellados herméticamente a temperaturas ambiente.

(4) Medidas tales como la esterilización, irradiación, pasteurización, congelamiento, refrigeración, control de pH o control del aw [actividad de agua] que son tomadas para destruir o prevenir el crecimiento de microorganismos indeseables, particularmente esos que son significativos a la salud pública, tienen que ser adecuados bajo las condiciones de manufactura, manejo, y distribución para prevenir que los alimentos sean adulterados según el significado de la ley [el acta].

(5) El trabajo en proceso tienen que ser manejado de una manera que proteja contra la contaminación.

(6) Medidas efectivas tienen que ser tomadas para proteger el producto final de ser contaminado por la materia prima, otros ingredientes, o por basura. Cuando la materia prima, otros ingredientes, o basura no están sin protección, no tienen que ser manejados simultáneamente en una área de recibo, de descarga, carga, o de embarque si el manejo puede resultar en la contaminación de los alimentos. Los alimentos conducidos por un transportador tienen que ser protegidos de la contaminación como sea necesario.

(7) El equipo, contenedores, y utensilios usados para transportar, mantener, o almacenar materia prima, trabajo en proceso, reproceso, o alimentos tienen que ser construidos, manejados, y mantenidos durante manufactura o almacenados de una manera que lo proteja contra la contaminación.

(8) Medidas efectivas tienen que ser tomadas para proteger contra la adición de metal u otra materia extraña en los alimentos. El cumplimiento con este requisito se puede realizar usando cedazos, trampas, magnetos, detectores de metal electrónicos, u otras maneras efectivas y adecuadas.

(9) Alimentos, materia prima, y otros ingredientes que son adulterados según el significado del acta tienen que ser dispuestos de tal manera que protejan contra la contaminación de otros alimentos. Si los alimentos adulterados pueden ser re- procesados, esto tiene que hacerse con un método que se haya demostrado ser efectivo o tienen que ser reexaminados y demostrado no ser adulterado según el significado de la ley [el acta] antes de ser incorporado en otros alimentos.

(10) Los pasos mecánicos de manufactura tal como lavar, pelar, recortar, cortar, clasificar e inspeccionar, machacar, drenar, enfriar, rayar, extruir, secar, batir, desgrasar, y formar se tienen que realizar protegiendo los alimentos contra contaminación. El cumplimiento con

este requisito se puede realizar por proteger físicamente los alimentos de contaminantes que puedan gotear, drenar, o ser atraídos a los alimentos. La protección se puede proveer con la limpieza y desinfección adecuada de las superficies de contacto con alimentos, y usando controles de tiempo y temperatura en y dentro de cada paso de la manufactura.

(11) Blanqueando con calor, cuando se requiere en la preparación de alimentos, se debe de efectuar por calentar los alimentos a la temperatura requerida, manteniéndolos a esta temperatura por el tiempo requerido, y después rápidamente enfriar los alimentos o pasando los alimentos a otro paso de manufactura sin retraso de tiempo. El crecimiento termofílico y contaminación en los blanqueadores se debe de minimizar por el uso de temperaturas adecuadas de operación y limpieza periódica. Cuando los alimentos blanqueados se laven antes de llenado, el agua usada tiene que ser segura y de calidad higiénica.

(12) Las mezclas para repostería, empanizados, salsas, salsas de carnes, aderezos, y otras preparaciones similares tienen que ser tratadas o mantenidas de tal manera que estén protegidas contra la contaminación. Cumplimiento con este requisito se puede realizar a través de cualquier manera efectiva, incluyendo una o más de lo siguiente:

(I) Usando ingredientes libres de contaminación.

(II) Empleando procesos de calor adecuados cuando aplicable.

(III) Usando los controles adecuados de tiempo y temperatura.

(IV) Proveendo protección física adecuada de los componentes de contaminantes que puedan gotear, drenar, o ser atraídos a ellos.

(V) Enfriar a una temperatura adecuada durante la manufactura.

(VI) Eliminar las mezclas de repostería a intervalos apropiados para proteger contra el crecimiento de microorganismos.

(13) Llenando, armando, empacando y otras operaciones tienen que hacerse de tal manera que los alimentos sean protegidos contra la contaminación. El cumplimiento con este requisito se puede realizar por cualquier manera efectiva, incluyendo:

(I) El uso de una operación de control de calidad en el cual los puntos críticos de control son identificados y controlados durante la manufactura.

(II) Limpieza y desinfección adecuada de todas las superficies de contacto con alimentos y recipientes de alimentos.

(III) Usando materiales para recipientes de alimentos y materiales de empaque para alimentos que son seguros y adecuados, como definidos en § 130.3 (d) de este capítulo.

(IV) Proveer protección física contra la contaminación, particularmente contaminación del aire libre.

(V) Usando procedimientos de manejo higiénico.

(14) Alimentos tal como, pero no limitados a, mezclas secas, nueces, alimentos de humedad intermediaria, y alimentos deshidratados, que confían con en el control de aw para prevenir el crecimiento de microorganismo indeseables tienen que ser procesados y mantenidos a un nivel seguro de humedad. El cumplimiento con este requisito se puede realizar por cualquier manera efectiva, incluyendo el empleo de una o más de las siguientes prácticas:

(I) Monitoreo del aw de los alimentos.

(II) Controlando la relación de agua sólida en el producto final.

(III) Protegiendo el producto final de recoger humedad, con el uso de una barrera de humedad o por cualquier otra manera, para que el aw de los alimentos no aumente a un nivel no seguro.

(15) Alimentos tal como, pero no limitados a, ácidos o acidificados, que confían con principalmente en el control del pH para prevenir el crecimiento de microorganismos indeseables tienen que ser monitoreados y mantener un pH de 4.6 o menos. El cumplimiento con este requisito se puede llevar a cabo por cualquier manera efectiva, incluyendo el empleo de una o más de las siguientes prácticas:

(I) Monitoreo del pH de la materia prima, alimentos en proceso, y producto final.

(II) Controlando la cantidad de ácido o alimentos acidificados agregados a alimentos de baja acidez.

(16) Cuando se usa hielo en contacto con alimentos, tienen que ser hecho de agua que es segura y de calidad higiénica adecuada, y tienen que ser usado solo si se ha manufacturado de acuerdo con las corrientes buenas prácticas de manufactura como definido en esta parte.

(17) Las áreas de manufactura de alimentos y equipo usado para la manufactura de alimentos para los seres humanos no se deben de usar para la manufactura de alimentos de grado no para humanos sino de animal o productos no comestibles, al menos que no exista la posibilidad razonable para la contaminación de los alimentos para los seres humanos.

#### § 110.93 Almacenaje y Distribución

El almacenaje y transporte del producto final tienen que ser bajo condiciones que van a proteger los alimentos contra la contaminación física, química y microbiana también contra el deterioro del alimento y del envase.

Subparte F [Reservado]

Subparte G - Subparte G Niveles de Acción por Defecto

§ 110.110 Defectos naturales o inevitables en alimentos de seres humanos que no presentan ningún riesgo a la salud

(a) Algunos alimentos, aun que son producidos bajo las actuales buenas prácticas de manufactura, contienen defectos naturales o inevitables que a niveles bajos no son peligros a la salud. La Administración de Drogas y Alimentos establece los niveles máximos de éstos defectos en los alimentos producidos bajo las actuales buenas prácticas de manufactura y usa estos niveles para determinar si se debe de recomendar acción reglamentaria.

(b) Los niveles de acción por defecto son establecidos para alimentos cuando es necesario y factible de hacerlo. Estos niveles son sujetos a cambios con el desarrollo de nueva tecnología o la disponibilidad de nueva información.

(c) Cumplimiento con los niveles de acción por defecto no es excusa de violación del requisito de la sección 402 (a) (4) de la ley [el acta] que indica que los alimentos no son preparados, empacados, o almacenados bajo condiciones no sanitarias o los requisitos de esta parte cual indica que los manufactureros, distribuidores, o almacenadores de alimentos tienen que observar las presentes buenas prácticas de manufactura. La evidencia que indica que tal violación existe causa que los alimentos sean adulterados según el significado de la ley [el acta], aunque las cantidades de defectos naturales y inevitables sean más bajos que los niveles establecidos de acción por defecto. El manufacturero, distribuidor, y almacenador de alimentos, tiene que utilizar en todo momento operaciones de control de calidad que reduzcan los defectos naturales o inevitables a los niveles más bajos actuales y factibles.

(d) La mezcla de alimentos conteniendo defectos más altos que los niveles actuales de acción por defecto con otro lote de alimentos no es permitido y altera el producto final adulterado según e significado de la ley [el acta], sin consecuencia del nivel de acción por defecto del producto final.

(e) Una compilación de los actuales niveles de acción por defecto para defectos naturales o inevitables en alimentos para los seres humanos que presentan un peligro a la salud se pueden obtener por escrito del *Center for Food Safety and Applied Nutrition* (HFS-565), *Food and Drug Administration*, 200 C St. SW., Washington, DC 20204.

## ANEXO D. PRODUCTOS SUJETOS A LIMITACIONES DE CUOTA

- 04 - Leche y crema
- 12 - Cacahuetes (Maní)
- 1604.16 - Anchoas
- 1604.14.20 - Atún
- 17 - Azúcar (incluyendo azúcar de caña)
- 17 - Artículos que contengan más de 65% de azúcar en peso bruto
- 17 - Artículos que contengan más de 10% de azúcar en peso bruto
- 18 - Polvo de Cacao
- 18 - Chocolate
- 18 - Chocolate dietético
- 19 - Preparaciones y pastas
- 20 - Aceite de Oliva
- 20 - Pasta y mantequilla de maní (cacahuete)
- 2008.30.42 - Mandarinas
- 21 - Mezclas de condimentos
- 21 - Helado de crema
- 23 - Alimentos para animales
- 24 - Tabaco y sucedáneos del tabaco
- 52 - Algodón
- 52 - Algodón sin cardar ni peinar
- 52 - Hilados y tejidos de algodón
- 52 - Fibras de algodón
- 9603 - Escobas, cepillos y brochas