

# Productos de Maricultura

Pargo, Algas y Pepinos de Mar

*Estados Unidos, China, Macao y Hong Kong*

Desarrollo de Exportaciones  
Centro de Asesoría para el Comercio Exterior (CACEX)  
Adrián Rodríguez Salazar  
Agosto, 2024

esencial  
COSTA  
RICA

PROCOMER  
COSTA RICA EXPORTACIONES  
INVERSION



# Trámites y Permisos desde Costa Rica

## Legislación para Proyectos de Maricultura

En Costa Rica, las disposiciones relacionadas al cultivo, comercialización, exportación y autorizaciones para el desarrollo de la actividad acuícola, pesqueras y conexas son:

- Reglamento a la Ley de Pesca y Acuicultura ([Decreto Ejecutivo N° 36782-MINAET-MAG-MOPT-TUR-SP-S-MTSS](#))
- Lista de especies de interés pesquero y acuícola ([Acuerdo de junta directiva del INCOPESCA AJDIP/289-2017](#))
- Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal ([Ley N° 8595](#))

*Para realizar cualquier actividad industrial o comercial en Costa Rica se requieren autorizaciones y licencias emitidas por las autoridades competentes.*



# Autorización de Cultivo de Organismos Acuáticos en Aguas Continentales y Marinas



INSTITUTO COSTARRICENSE  
PESCA Y ACUICULTURA

GOBIERNO  
DE COSTA RICA

Para solicitar Autorización de Cultivo de Organismos Acuáticos en Aguas Continentales y Marinas se requiere lo siguiente:

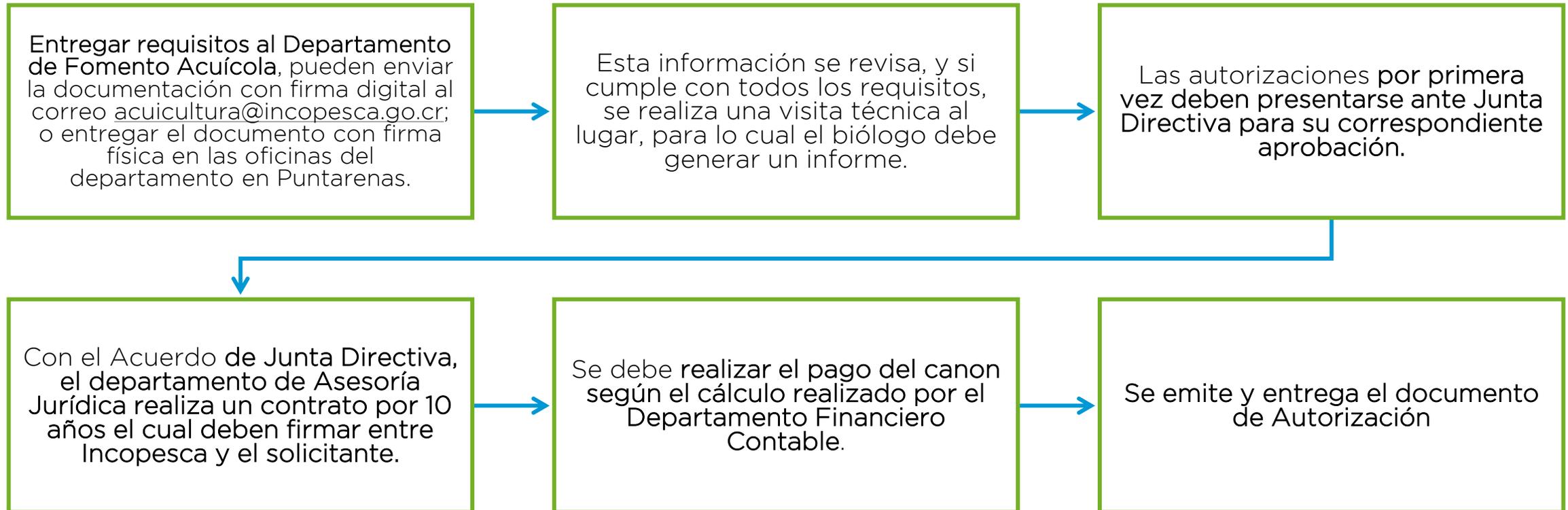
1. **Formulario de Solicitud** de Autorización para el Cultivo de Organismos Acuáticos en Aguas Continentales y Marinas, debidamente firmadas por el interesado.
2. Presentar personería de la empresa, **debidamente inscrita en el registro y vigente**. (solo si la finca está a nombre de una cédula jurídica)
3. Presentar **cédula de identidad** o de residencia vigente del representante legal
4. Resolución de la Viabilidad ambiental debidamente aprobada por la Secretaría Técnica Nacional Ambiental (SETENA).
5. Resolución de la Concesión de aguas debidamente aprobada por la Dirección del Aguas del MINAE.
6. Encontrarse al día en el pago de las obligaciones obrero -patronales con la CCSS.
7. Documento técnico del proyecto.

# Autorización de Cultivo de Organismos Acuáticos en Aguas Continentales y Marinas



INSTITUTO COSTARRICENSE  
PESCA Y ACUICULTURA

GOBIERNO  
DE COSTA RICA



# Trámite de Certificado Veterinario de Operación (CVO - SENASA)

El Certificado Veterinario de Operación (CVO) debe tramitarse ante la oficina regional del SENASA más cercana. Este trámite es gratuito y se debe cumplir con ciertos requisitos [dependiendo de la actividad a realizar](#). Algunas de las actividades para maricultura pueden ser:

- Producción y explotación de peces, crustáceos y moluscos (Acuicultura marina)
- Acuicultura agua dulce
- Procesamiento y elaboración de productos, subproductos y derivados pesqueros

Solicitud y  
Declaración  
Jurada

Permiso de uso  
de suelo

Título de  
propiedad o  
Doc. Idóneo

Factura de pago  
de la tarifa

Regente, Asesor  
Permanente

Documento de  
identidad o  
Personería  
Jurídica

Sistema Manejo  
de desechos

Sistema de  
tratamiento de  
aguas residuales

Viabilidad  
Ambiental

Otros Requisitos

# Registro ante Dirección de Inocuidad de Productos de Origen Animal (DIPOA)

Servicio  
Nacional de  
Salud Animal  
MAG · COSTA RICA

Para la exportación de productos pesqueros la empresa debe **realizar el registro de exportador ante la Dirección de Inocuidad de Productos de Origen Animal (DIPOA)**, dependencia SENASA. Para obtener el registro la empresa debe enviar una solicitud al director de la DIPOA, indicando:

Nombre del establecimiento

Número del Certificado Veterinario de Operación (CVO)

Productos, subproductos y derivados de origen animal para consumo humano que desea exportar.

País o países al que desea exportar.

Dirección física exacta del establecimiento.

Teléfono y correo electrónico del establecimiento.

Nombre y firma del responsable legal del establecimiento.

# Registros Adicionales



Tipo de Registro	Institución
<p>Registro de Exportador:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Ministerio de Hacienda (<a href="#">TRAVI</a>).</li><li>✓ PROCOMER (<a href="#">VUCE2.0</a>).</li></ul>	
<p>Registro como Patrono o Trabajador Independiente:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ CCSS. (<a href="#">Oficina Virtual CCSS</a>)</li></ul>	

# Estados Unidos de América

Condiciones de Acceso para  
Pargo y Algas

# Requisitos Arancelarios

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ARANCEL NMF	ARANCEL TLC	IMPUESTOS INTERNOS
0302.89	Pargo entero Fresco o Refrigerado	0 - 3%	0%	
0303.89	Pargo Entero Congelado	0%	0%	Ver Cuadro 1
1212.21	Algas para Consumo Humano	0%	0%	

- Para los productos anteriores, Estados Unidos ha establecido un **arancel NMF de 0% - 3%** (arancel Nación Más Favorecida ante la Organización Mundial del Comercio) para su ingreso al territorio.
- Ahora bien, bajo aplicación del TLC entre Costa Rica y Estados Unidos, las mercancías se encuentran en libre comercio por lo que el arancel aplicado es 0%.

Podrá gozar de los beneficios del [El Tratado de Libre Comercio entre República Dominicana, Centroamérica y Estados Unidos \(CAFTA-DR\)](#), siempre y cuando se cumpla con la norma de origen y se adjunte al envío el debido Certificado de Origen (auto certificación), para más detalles puede ingresar al siguiente [enlace](#), o bien, comunicarse con los encargados de este tema del Ministerio de Comercio Exterior (COMEX) al correo electrónico [Reglas-OrigenAduanas@comex.go.cr](mailto:Reglas-OrigenAduanas@comex.go.cr).



**\*Nota:** Los impuestos internos proporcionados son referenciales, por lo que siempre se recomienda verificarlos con el Importador en el país de destino.

Fuentes: WorldTariff, [COMEX](#).

# Impuestos Internos

Name	Tax Rate	Tax Note
HMF	0.125%	Basis of assessment is free on board. Applies only to goods arriving by sea.
MPF	0.3464%	Basis of assessment is free on board. Min fee – 31.67 USD; max fee – 614.35 USD. Informal entries have a minimum fee of 2.53 USD. The following are exempt: All goods of Israel, CBERA, CBTPA and Least Developed Countries (A+); Originating goods of Australia, Bahrain, Chile, Colombia, Korea, Oman, Panama, Peru, USMCA, and US insular possessions; Originating and ISI goods of Singapore (see General Note 25 (m) for ISI list); Originating (P) and qualifying (P+) goods of CAFTA-DR; Goods of chapter 98 other than 9802.00.60 and 9802.00.80.
PR - GST	11.5%	Basis of assessment is free on board. Applicable only in Puerto Rico. Foods and prescription medicines are exempt.



**\*Nota:** Los impuestos internos proporcionados son referenciales, por lo que siempre se recomienda verificarlos con el Importador en el país de destino.

Fuentes: WorldTariff, [COMEX](#).

# Documentos para la Exportación

## Pargo: Nota Técnica 0266

Verificación y aprobación sanitaria por parte de la Dirección de Salud Animal en el punto de salida, para la exportación Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)

# Algas Cocidas, Secas y Otras procesadas

## Especies Aprobadas

*Ascophyllum*

*Caulerpa*

*Chlamydomonas reinhardtii*

*Chlorella*

*Chondrus*

*Chondrus crispus*

*Cladosiphon*

*Cladosiphon okamuranus*

*Eucheuma*

*Fucus vesiculosus*

*Gracilaria*

*Kappaphycus*

*Laminaria digitata*

*Macrocystis*

*Nostoc*

*Phaeophyceae*

*Sargassum*

*Scenedesmus*

*Spirulina*

*Thalassia*

*Ulva*



# USDA: United States Department of Agriculture

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos se encarga de desarrollar y ejecutar políticas de ganadería, agricultura y alimentación. Su meta es atender las necesidades de los productores, promoviendo el comercio agrícola y la producción, trabajando para asegurar seguridad alimentaria, protegiendo los recursos naturales, mejorar las comunidades rurales.



## USDA - United States Department of Agriculture

El United States Department of Agriculture (USDA) and Plant Health Inspection Service (APHIS) **NO** requiere de un permiso escrito para poder importar este tipo de productos.

El USDA tiene a disposición una base de datos, por medio de la cual se informa si una determinada fruta o vegetal fresco puede ingresar al mercado estadounidense, la cual es Agricultural Commodity Import Requirements ([ACIR](#)), con respecto al ingreso de los productos en estudio se indica lo siguiente:

Para los commodities:

- Algae
- Bladder Wrack
- Irish Moss
- Red Algae
- Seaweed
- Umutgasari



### Import Requirements

- 1 No permit is required for this commodity. Letter of No Permit Required is optional and may facilitate clearance of the commodity through the port of entry. To obtain a Letter of No Permit Required go to [APHIS eFile](#).
- 2 APHIS does not restrict the importation of this commodity.

Según lo mencionado en el cuadro anterior, se denota que las **Algas cocidas, secas y otras procesadas, algas marinas de todos los países en todos los puertos *no se requiere ningún permiso para este producto ante APHIS.*** Sin embargo, deberá:

- ✓ Cumplir con la reglamentación [7 CFR 319.56-3](#).
- ✓ Ser productos destinadas al consumo en sopas, alimentos y medicamentos.

## Límites Máximos de Residuos

Para la exportación de productos vegetales a Estados Unidos, se debe considerar los niveles máximos aceptables de pesticidas, se recomienda revisar la base de datos del USDA [Maximum Residue Limits \(MRL\) Database](#) para verificar que sus productos cumplan con estas disposiciones, ya que en caso contrario el producto no podrá ingresar a este mercado.

# **Pargo Refrigerado y Congelado**

## **Algas Cocidas, Secas y Otras procesadas**



# FDA: Food and Drug Administration

La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés) es la entidad estadounidense encargada de proteger la salud pública de la población, asegurando que los alimentos sean seguros, saludables, sanitarios y que cumplan con las normativas aplicables a estos, entre otras funciones relacionadas al bienestar de la población



# Ley FSMA

La Ley FSMA (Food Safety Modernization Act)

**Ley de la Modernización de Inocuidad de Alimentos de la FDA**, fue firmada en 2011 y entró a regir en 2016. Dependiendo del tipo de producto, aplica una u otra regla específica. En el caso de los alimentos procesados, para controles preventivos aplica: FSMA Final Rule for Preventive Controls for Human Food (PCHF).



## PCHF - 21 CFR 117

Esta regla requiere que los **establecimientos tengan por escrito un plan de seguridad alimentaria**, o el Food Safety Plan, que incluye 5 etapas principales, que componen lo que se conoce como HARPC (Hazard Analysis and Risk-based Preventive Controls). Además de la implementación del Food Safety Plan, se debe actualizar las GMPs (Good Manufacturing Practices) a las CGMPs (Current Good Manufacturing Practices).



## FSMA Final Rule for PCHF

Todas aquellas empresas que, de acuerdo con la Sección 415, deban inscribirse ante la FDA tienen que cumplir con PCHF - Final Rule for Preventive Controls for Human Food. La Sección 415 del FD&C Act (21 U.S.C. 350d) requiere que todas las empresas nacionales y extranjeras que **manufacturen, procesen, empaquen** y almacenen alimento para consumo humano o animal en Estados Unidos **se registren ante la FDA**.



¿Quién **NO** debe cumplir esto (controles preventivos)?

Aquellos establecimientos que cumplan con la definición de finca **NO están sujetos a la norma de controles preventivos**. FSMA ahora actualiza los conceptos para finca, con el fin de incluir el empaque o mantenimiento de materias primas agrícolas crudas (como productos agrícolas frescos) que se cultivan en una finca que pertenece a otro propietario. Para más información sobre el concepto de finca, revisar el punto B.

# Registro ante la FDA

Las instalaciones que produzcan procesen, envasen o almacenen alimentos para consumo humano o animal deberán registrarse ante la FDA.

El proceso de registro **no tiene ningún costo** y es un **trámite único**, es decir, una vez que se realiza no requiere un registro nuevo, a menos que la compañía registrada cambie de domicilio o de dueño. En este caso la empresa deberá cancelar el registro antiguo y realizar uno nuevo.

Es importante indicar que el registro debe **actualizarse cada dos años**. Puede encontrar una guía de actualización del registro en el siguiente [enlace](#).

## **Agente residente:**

En el registro es indispensable indicar el **agente representante** en Estados Unidos. El agente residente puede ser cualquier “persona (individuo, sociedad, corporación o asociación)” que resida o sostenga un domicilio de negocios en los EE.UU. y que esté presente físicamente en este país; éste actuará como un vínculo de comunicaciones entre la FDA y la instalación tanto para comunicados rutinarios como de emergencia (a no ser que se designe lo contrario en el registro).

## **Número DUNS:**

Además, todas las instalaciones deben incluir [un identificador único de instalación](#) (UFI, por sus siglas en inglés) reconocido como aceptable por la FDA con la presentación del registro. Hasta la fecha, la FDA reconoce el número D-U-N-S (DUNS) del Sistema de Numeración Universal de Datos (DUNS, por sus siglas en inglés) como un UFI aceptable. El número DUNS es asignado y administrado por Dun & Bradstreet. Los números DUNS se pueden obtener o verificar visitando el sitio web de [DUNS](#).

# Consultoras – Proceso FDA



Contacto:  
Teléfono: +1-757-224-0177

Correo:  
[info@registrarcorp.com](mailto:info@registrarcorp.com)

Sitio web: [Registrar Corp](http://Registrar Corp)



Contacto  
Teléfono: +44 (0)7598 451892 / +1  
(415) 871-0682

Correo:  
[info@globalimportagent.com](mailto:info@globalimportagent.com)

Sitio web: [Global Import Agent](http://Global Import Agent)



Contacto  
Teléfono: +506 2524 2560

Email:  
[info@lsqa.com](mailto:info@lsqa.com);  
[ramirez@lsqa.com](mailto:ramirez@lsqa.com);  
[xmendez@lsqa.com](mailto:xmendez@lsqa.com)

Sitio web: [LSQA](http://LSQA)



Contacto:  
Teléfono: +506 2528 5810

Correo:  
[mparrales@cadexco.org](mailto:mparrales@cadexco.org)

Sitio web: [CADEXCO](http://CADEXCO)

## Notas:

- (1) PROCOMER no se hace responsable de la negociación que se realice entre el exportador y la empresa prestadora del servicio.
- (2) De ninguna forma debe interpretarse como recomendaciones de PROCOMER.
- (3) La FDA no cuenta con programa de certificación de cumplimiento de la ley FSMA, ni sus reglas o normas.

# Food Safety Plan

El Food Safety Plan es un documento escrito que contiene lineamientos específicos referentes a la seguridad e inocuidad alimentaria. Debe contener todos los puntos **HARPC**, los cuales son: Hazard Analysis, Preventive controls, Oversight and management of preventive controls, Supply chain program y Recall plan.

La FDA en su página web ofrece una herramienta para elaborar este documento, llamada Food Safety Plan Builder. Además, cuentan con videos y guías informativas.

Este Food Safety Plan debe ser **realizado, o al menos revisado, por uno o más entes certificados PCQI (Preventive Controls Qualified Individual)**. Esta persona PCQI puede ser un empleado de la empresa que cumpla con los requisitos del FDA, incluyendo una serie de cursos o experiencia en controles preventivos alimentarios, o un tercero acreditado.



FOOD SAFETY PLAN BUILDER

# Food Safety Plan

## ¿Cómo me acredito PCQI?

Existen cursos certificados por la FSPCA, para capacitar a quien interese en la aplicación de FSMA. Ellos cuentan con una [lista de cursos](#) los cuales pueden facilitar la acreditación. De igual manera, existen cursos ofrecidos por terceros más avalados por PCQI como que cumplen el currículo mínimo que pide la FDA. Página web: [FSPCA](#)

## Convenio INA - PROCOMER

Capacitación de controles preventivos de alimentos para humanos (PCQI). Esta capacitación se brinda 2 veces al año, por medio la plataforma del INA. En caso de estar interesados, pueden comunicarse al correo: [capacitaciones@procomer.com](mailto:capacitaciones@procomer.com).



**Nota:** la certificación no es obligatoria según la FDA, lo que sí es obligatorio es el que el ente designado PCQI tenga todo el conocimiento necesario que solicita la normativa, pero no se requiere un título o certificación PCQI. Normativa de la FDA sobre PCQI: [21CFR117.180](#), inciso (8) (c)

# Food Safety Plan

## 1. Hazard analysis

El primer paso es la **identificación de riesgos**, para lo que se considerarán riesgos conocidos o previsibles de tipo biológico, químico o físico. Se deben considerar aquellos riesgos que puedan ocurrir de manera **natural, accidental, o intencionada** (adulteración económicamente motivada)\*. Si se identifican riesgos, se deberá realizar el control preventivo aplicable y ponerlo por escrito.

Se debe considerar la gravedad de un riesgo y la probabilidad de ocurrencia, en caso de no aplicar un control preventivo; evaluación de patógenos ambientales a los que están expuestos los alimentos y considerar el impacto de factores como formulación u procesamiento de los alimentos.



\*la adulteración económicamente motivada, según la FDA, es cuando un ente intencionalmente elimina un ingrediente de valor en el producto o lo sustituye por uno de menor valor; o añade un ingrediente para aparentar mejor calidad del producto. Puede consultar la definición completa [aquí](#).

**Ejemplo:** cambio de aceite 100% de oliva por un aceite de menor calidad, pero igualmente comercializando el aceite como 100% de oliva.

# Food Safety Plan

## 2. Preventive controls

Se implementarán para que cualquier potencial peligro previamente identificado sea minimizado o prevenido, con el fin de que no afecte la inocuidad o estado de los alimentos. NO son obligatorios si el peligro es controlado por otra entidad más adelante en la cadena de distribución; en este caso se debe: **informar** que el alimento es para procesamiento posterior y **obtener garantías** de que el peligro sí va a ser controlado.

### Control de procesos

procesos para asegurar que los parámetros establecidos sean alcanzados. Pueden incluir: operaciones para la cocción, refrigerado o acidificación de alimentos. El control deberá incluir los parámetros y valores que deberán cumplirse (ejemplo: límites de aditivos permitidos), esto en concordancia a las normas y regulaciones que haya establecido el país de destino

### Control de alérgenos en alimentos

procedimientos por escrito que el establecimiento debe tener e implementar, para controlar el contacto cruzado (*cross-contact*) de los alérgenos. Es decir, con esto se busca prevenir que un alérgeno acabe en un producto final no deseado. Además, estos procedimientos aseguran que todos los alérgenos contenidos en los productos serán incluidos en el etiquetado del producto.

### Control de saneamiento

procedimientos, prácticas y procesos para asegurar que el establecimiento se mantiene en condiciones sanitarias para minimizar o prevenir peligros como: patógenos del medioambiente, peligros por la manipulación de alimentos de los empleados, y peligros asociados a alérgenos.

### Otros controles

los demás controles no especificados anteriormente pero que son necesarios para minimizar o prevenir un peligro que necesita ser controlado.

# Food Safety Plan

## 3. Monitoreo y gestión de los controles preventivos

- a. **Monitoreo:** el monitoreo consiste en acciones para asegurarse que los controles preventivos están siendo implementados consistentemente.
- b. **Correcciones:** medidas específicas que se toman para identificar y corregir un incidente leve y aislado durante el proceso de producción. Se corrige de manera inmediata, y no requiere la implementación de un control preventivo.
- c. **Acciones correctivas:** se implementan como respuesta ante un problema más recurrente, que **requiera un control preventivo** y evitar lo más posible que este riesgo ocurra.
- d. **Verificación:** son acciones de comprobación de los controles preventivos, para evaluar si a) están siendo implementados de manera correcta y si b) están siendo **efectivos** en minimizar riesgos. La verificación puede incluir desde controles y mediciones de variables para validar un proceso de manera científica, hasta revisar que los monitoreos y acciones correctivas (si aplica) estén siendo implementadas.

Los puntos a, c y d deben estar documentados.



# Food Safety Plan

## 4. Supply chain program

Se requiere que las instalaciones de manufactura/procesamiento tengan un programa de cadena de abastecimiento basado en riesgos. Esto con el fin de **garantizar el control de los peligros identificados** en materias primas crudas cuando este control es aplicado antes de su recepción.

Dado este control, mi establecimiento (manufactura o procesamiento) **solo podrá adquirir materia prima de proveedores autorizados**, o de manera temporal de un proveedor no autorizado cuyas materias primas estén sujetas a actividades de verificación antes de ser aceptadas para su uso.

Un **proveedor se autoriza** a través de auditorías in situ, toma de muestras y análisis, revisión de registros relevantes de inocuidad alimentarias, entre otros. Estas actividades pueden ser realizadas por un auditor calificado (empleado de Gobierno, organismos de certificación, empleado de la instalación que recibe las materias primas).

Nota: Cuando un peligro identificado sea controlado **posteriormente** por una entidad como el cliente u otro procesador, mi establecimiento **no** requerirá que se implemente su respectivo control preventivo. En este caso, es necesario divulgar que el alimento “no fue procesado para controlar (X peligro)” y debe estar por escrito que esa entidad posterior ha aceptado hacerse cargo del mismo.



# Food Safety Plan

## 5. Recall plan

Si se identifica un riesgo o peligro que requiere un **control preventivo**, las instalaciones deberán contar con un plan (por escrito) de cómo retirar ese producto (totalidad, lote, etc) del mercado, y que describa los procedimientos a seguir. Este plan debe incluir notificación a los consignatarios, notificación al público (cuando sea necesario), conducir análisis de efectividad y descartar apropiadamente los desechos de los productos retirados.

## Reanalysis

Para el FSP, se debe realizar **un re-análisis de riesgos cada 3 años**, en caso de que no haya cambios sustanciales en este periodo de tiempo. Si ocurren cambios, o cuando la FDA determine que se deben realizar análisis para nuevos riesgos, se debe realizar dicha revisión de todo el Food Safety Plan y modificarlo según lo que se requiera, en supervisión de un PCQI.

## Documentación

El FSP debe estar por escrito y muchos de los registros que se generan en ciertos puntos del plan deben ser **documentados**, esto servirá como un respaldo en caso de que la FDA solicite estos registros.

Según la Sec. 117.305, se debe guardar la documentación original, fotocopias existentes, que sea real, detallada y legible, y que provea un historial del trabajo realizado. Toda documentación **debe ser conservada al menos 2 años** de la fecha de su creación. Podrá encontrar más información en este [enlace](#).



# Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)

## ¿Qué es HACCP?

Hazard Analysis and Critical Control Point es un sistema de gestión en el cual se aborda la inocuidad de los alimentos a través de un **análisis y control de peligros** en la producción, adquisición y manipulación de materias primas, hasta su procesamiento, distribución y consumo del producto final.

Para Pescado y Productos de Pescadería, se encuentra la [“FISH AND FISHERY PRODUCTS HAZARDS AND CONTROLS GUIDANCE”](#) con el objetivo de que el Plan HACCP logre el control en los Puntos Críticos de Control (PCC).

## ¿Qué pasa si ya tengo un plan HACCP implementado?

En este caso, se deberá hacer un **análisis del sistema HACCP** vigente para determinar si este cumple o no con todos los requisitos que pide el plan HARPC de la ley FSMA, y agregarle los elementos faltantes si aplica. Se pueden utilizar procedimientos, programas y documentación ya existente para HACCP para usarla en los controles preventivos y demás etapas de HARPC, para el Food Safety Plan.



# Inocuidad del producto

**Contaminantes en alimentos:** Puede ingresar en los siguientes enlaces con la finalidad de consultar para sus productos:

- ❖ [Metales](#)
- ❖ [Toxinas](#)
- ❖ [Pesticidas](#)
- ❖ [Contaminantes químicos](#)
- ❖ [Niveles naturales en alimentos](#)
- ❖ [Code of Federal Regulations.](#)



## **Criterios Microbiológicos:**

- ❖ Microbiological Methods & Bacteriological Analytical Manual (BAM) ([Enlace](#))
- ❖ Pesticide Analytical Manual (PAM) ([Enlace](#))

**Límites Máximos de Residuos:** Para su consideración la exportación de productos agrícolas (ya sea frescos o congelados) o productos alimenticios a Estados Unidos, se debe tener presente niveles máximos aceptables de pesticidas por lo tanto en el siguiente enlace pueden consultar en la siguiente base de datos de USDA. ([USDA Maximum Residue Limits \(MRL\) Database](#))

# Aditivos

Relacionado con los aditivos en el siguiente documento [Food Ingredients, Additives & Colors](#) puede encontrar una **apreciación general del tema en Estados Unidos**, así como en el siguiente apartado del sitio de la FDA: [Food Additives & Ingredients](#) puede encontrar el detalle de la información disponible.

La FDA cuenta con una lista de aditivos alimentarios disponible en "[Food Additive Status List](#)" y una **lista de colorantes**: "[Color Additive Status List](#)".

Este sitio también cuenta con una base de datos llamada [Substances Added to Food \(formerly EAFUS\)](#) que contiene información de alrededor de 3000 sustancias añadidas directamente a los alimentos. Este listado contiene un recuento de ingredientes añadidos a los alimentos aprobados por la FDA o reconocidos como [GRAS](#) (Generally recognized as safe), asimismo contiene solo de forma parcial algunos aditivos que pueden ser legalmente añadidos a los alimentos, gracias a una determinación GRAS, independiente de la FDA.

Adicionalmente en los siguientes enlaces puede encontrar información complementaria sobre esta temática en caso de ser de interés:

- ❖ Food Additives & Ingredients ([Enlace](#))
- ❖ Color Additives in Food ([Enlace](#))



# Alérgenos

Para proteger a las personas con alergias alimentarias y otras hipersensibilidades alimentarias, la FDA hace cumplir las regulaciones que requieren que las empresas **enumeren los ingredientes en los alimentos y bebidas envasados**.

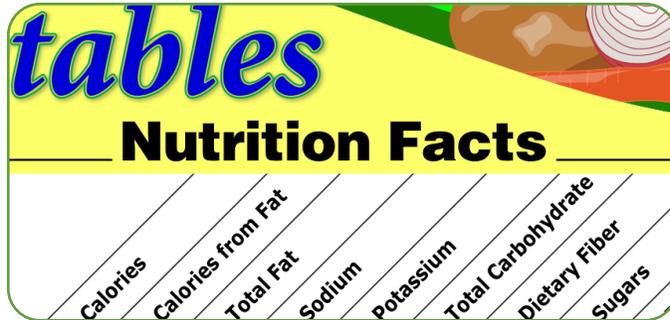
Para ciertos alimentos o sustancias que causan **alergias u otras reacciones de hipersensibilidad**, existen requisitos de **etiquetado más específicos**.

A continuación, se detallan enlaces donde puede ampliar información con respecto a este tema:

- ❖ [Food Allergens](#)
- ❖ [Food Allergens Guidance Documents & Regulatory Information](#)
- ❖ [Guidance for Industry: Questions and Answers Regarding Food Allergens, including the Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 \(Edition 4\); Final Guidance](#)



# Etiquetado de Mariscos



El etiquetado nutricional de mariscos es opcional. No obstante, la FDA ha creado una serie de posters descargables con la intención de incentivar a las comercializadoras a participar en el programa de información nutricional voluntario en el punto de venta. Para acceder a dichos documentos puede ingresar al siguiente [enlace](#).



Además, los mariscos que se vendan en Estados Unidos deben cumplir con la ley de etiquetado de país de origen ([COOL, por sus siglas en inglés](#)) es una ley de etiquetado mediante la cual se le exige a los minoristas proporcionarles información a los consumidores respecto del origen de determinados alimentos, conocidos como "alimentos cubiertos".



Un [alimento cubierto](#) es aquel que debe incluir la información sobre el COOL en el punto de venta. Entre estos alimentos, se encuentran: frutas y verduras frescas y congeladas; **pescados y mariscos salvajes y criados en cautiverio**; cortes y carne picada de pollo, cordero y cabra; maníes sin procesar, nueces pecanas y nueces de macadamia; y ginseng.

# República Popular de China

Condiciones de Acceso para  
Algas

# Requisitos Arancelarios

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ARANCEL NMF	ARANCEL TLC	IMPUESTOS INTERNOS
1212.21	Algas para Consumo Humano	2 - 20%	0%	VAT: 9%

- Para los productos anteriores, China ha establecido un **arancel NMF entre 2 a 20%** (arancel Nación Más Favorecida ante la Organización Mundial del Comercio) para su ingreso al territorio, dependiendo del producto clasificado por la Aduana
- Ahora bien, bajo aplicación del TLC entre Costa Rica y China, las mercancías se encuentran en libre comercio por lo que el arancel aplicado es 0%.

Podrá gozar de los beneficios del [Tratado de Libre Comercio entre el Gobierno de la República de Costa Rica y el Gobierno de la República Popular China](#) siempre y cuando se cumpla con la norma de origen y se adjunte al envío el debido **Certificado de Origen (certificación controlada)**, para más detalles puede ingresar al siguiente [enlace](#), o bien, comunicarse con los encargados de este tema de la Unidad de Origen de Procomer al correo [unidadorigen@procomer.com](mailto:unidadorigen@procomer.com) o al teléfono + (506) 2505-4949



**\*Nota:** Los impuestos internos proporcionados son referenciales, por lo que siempre se recomienda verificarlos con el Importador en el país de destino.

Fuentes: WorldTariff, [COMEX](#).

# Algas Tipo I

## Requisitos de la Administración General de Aduanas de la República Popular China

HS code	Product name	CIQ code	CIQ name
1212217100	Dried gracilaria, fit for human consumption	101	Dried gracilaria, fit for human consumption (whether or not ground) (dried cultured gracilaria)
1212217100	Dried gracilaria, fit for human consumption	102	Dried gracilaria, fit for human consumption (whether or not ground) (dried wild gracilaria)
1212211090	Fresh, chilled, frozen or dried sea tangles, fit for human consumption (whether or not ground)	106	Fresh, chilled, frozen or dried sea tangle, fit for human consumption (whether or not ground) (dried wild sea tangle)
1212219090	Other seaweeds and algae, fit for human consumption (whether or not ground)	106	Other seaweeds and algae, fit for human consumption (whether or not ground) (dried wild seaweeds and algae)



Los productos anteriores son productos de plantas marinas secas.



De acuerdo con las regulaciones de la Administración General de Aduanas de China, se puede exportar a China **sin obtener acceso al mercado de cuarentena** de la Administración General de Aduanas

# Algas Tipo II

## Requisitos de la Administración General de Aduanas de la República Popular China

HS code	Product name	CIQ code	CIQ name
1212217990	Fresh, chilled or frozen gracilaria, fit for human consumption (whether or not ground)	101	Fresh, chilled or frozen gracilaria, fit for human consumption (whether or not ground) (fresh or chilled cultured gracilaria)
1212219090	Other seaweeds and algae, fit for human consumption (whether or not ground)	104	Other seaweeds and algae, fit for human consumption (whether or not ground) (fresh or chilled wild seaweeds and algae)
1212219090	Other seaweeds and algae, fit for human consumption (whether or not ground)	102	Other seaweeds and algae, fit for human consumption (whether or not ground) (frozen cultured seaweeds and algae)
1212219090	Other seaweeds and algae, fit for human consumption (whether or not ground)	105	Other seaweeds and algae, fit for human consumption (whether or not ground) (frozen wild seaweeds and algae)
1212217990	Fresh, chilled or frozen gracilaria, fit for human consumption (whether or not ground)	103	Fresh, chilled or frozen gracilaria, fit for human consumption (whether or not ground) (fresh or chilled wild gracilaria)
1212217990	Fresh, chilled or frozen gracilaria, fit for human consumption (whether or not ground)	102	Fresh, chilled or frozen gracilaria, fit for human consumption (whether or not ground) (frozen cultured gracilaria)

HS code	Product name	CIQ code	CIQ name
1212217990	Fresh, chilled or frozen gracilaria, fit for human consumption (whether or not ground)	104	Fresh, chilled or frozen gracilaria, fit for human consumption (whether or not ground) (frozen wild gracilaria)
1212211090	Fresh, chilled, frozen or dried sea tangles, fit for human consumption (whether or not ground)	104	Fresh, chilled, frozen or dried sea tangle, fit for human consumption (whether or not ground) (fresh or chilled wild sea tangle)
1212211090	Fresh, chilled, frozen or dried sea tangles, fit for human consumption (whether or not ground)	105	Fresh, chilled, frozen or dried sea tangle, fit for human consumption (whether or not ground) (frozen wild sea tangle)
1212219090	Other seaweeds and algae, fit for human consumption (whether or not ground)	103	Other seaweeds and algae, fit for human consumption (whether or not ground) (dried cultured seaweeds and algae)
1212219090	Other seaweeds and algae, fit for human consumption (whether or not ground)	101	Other seaweeds and algae, fit for human consumption (whether or not ground) (fresh or chilled cultured seaweeds and algae)

# Algas Tipo II

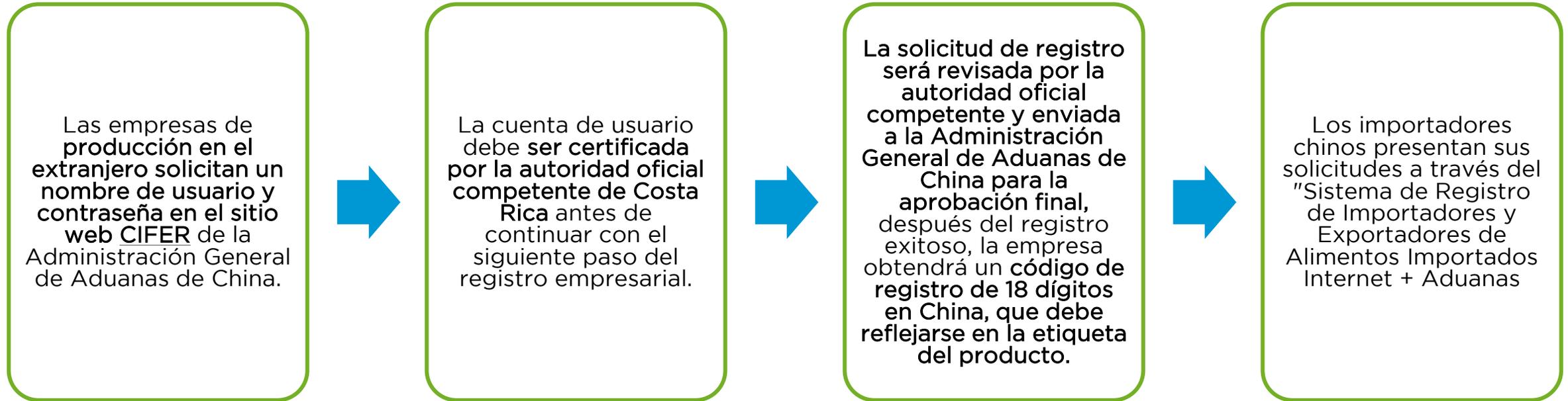
## Requisitos de la Administración General de Aduanas de la República Popular China

Los productos vegetales marinos refrigerados y congelados de Costa Rica mencionados anteriormente deben pasar el permiso oficial de acceso de cuarentena de la Administración General de Aduanas de China antes de poder exportarse al mercado chino.

El proceso de acceso bajo cuarentena es similar al de otros productos acuáticos, y la autoridad pertinente de Costa Rica debe presentar una solicitud formal a la Administración General de Aduanas de China para llegar el protocolo sanitario



## Instrucciones de registro para empresas de plantas de mariscos congelados, refrigerados y secos (TIPO I & II)



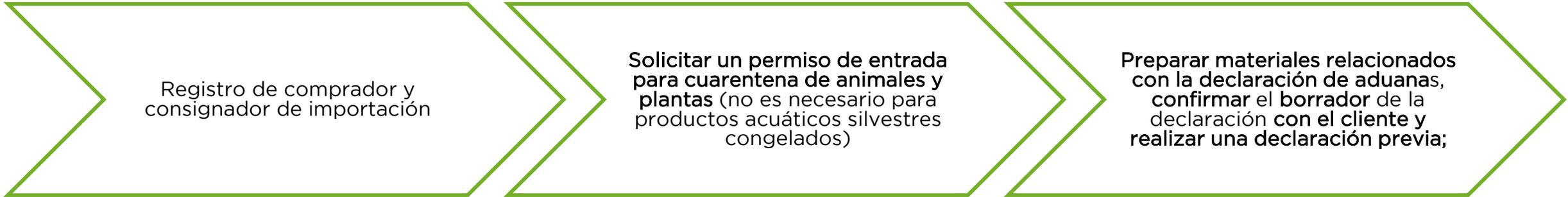
## Despacho de aduana China - Situación de pesca (salvaje/cultivada)

Productos del mar de cultivo: se requiere un permiso de entrada para cuarentena de animales y plantas

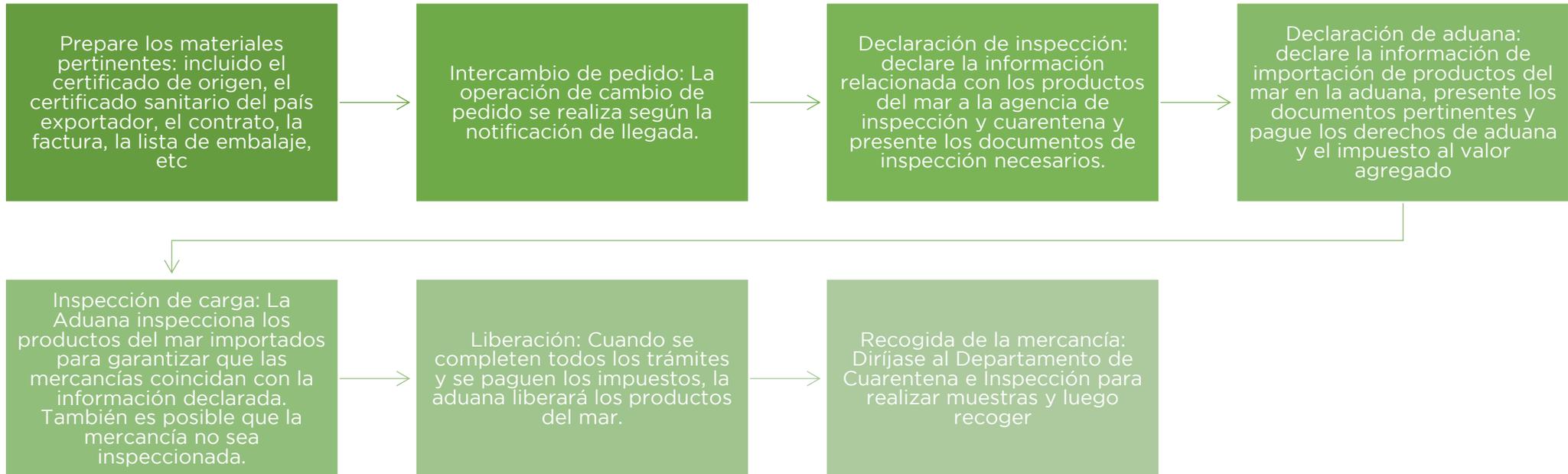
Pesca salvaje (congelada): Proporcionar certificado de pesca, no se requiere licencia de cuarentena de animales y plantas de entrada.

## Preparación de importación

Una vez que se cumplan los requisitos previos, comience los preparativos para el proceso de despacho de aduana:



## Procedimientos operativos para la declaración y despacho



# Normas y códigos de estándares nacionales y sectoriales de China

GB 2760-2024: Norma nacional de seguridad alimentaria para el uso de aditivos alimentarios.

GB 2761-2017: Norma nacional de seguridad alimentaria para los límites de micotoxinas en alimentos.

GB 20941-2016 Norma Nacional de Seguridad Alimentaria Especificación Higiénica para la Producción de Productos Acuáticos

GB 29921-2021 Límites de la norma nacional de seguridad alimentaria de bacterias patógenas en alimentos preenvasados

GB 2762-2022 Límites de contaminantes en los alimentos según la norma nacional de seguridad alimentaria

GB 19643-2016 Norma Nacional de Seguridad Alimentaria Algas y sus Productos

GB/T 20554-2024 Algas marinas

GB/T 23596-2009 Algas

GB/T 23597-2022 Principio general de la calidad de las algas secas

NY/T 1709-2011 Algas verdes alimenticias y sus productos

SC/T 3202—2012 Algas seca

# Región Administrativa Especial de Hong Kong

*Condiciones de Acceso para  
Pepinos de Mar*

# Pepinos de Mar

Es importante mencionar para la investigación del Acceso de Pepinos Mar a Hong Kong:

1. Desde Costa Rica, no se cuenta con establecimientos interesados y por lo tanto, no se ha solicitado requisitos desde SENASA.



# Requisitos Arancelarios

Con respecto a los Aranceles, al ser Hong Kong una Zona Especial de la República Popular de China, no cuenta con Aranceles de Ingreso

## Impuestos Internos

Food	0.2 HKD/each declaration	null
Import Decl	0.2 HKD/each declaration	HKD 0.2 in respect of the first HKD 46,000 of the value of the goods; HKD 0.125 in respect of each additional HKD 1,000 or part thereof and rounded up to the nearest 10 cents. Maximum charge HKD 200.00



**\*Nota:** Los impuestos internos proporcionados son referenciales, por lo que siempre se recomienda verificarlos con el Importador en el país de destino.

# Importaciones Controladas

La legislación alimentaria básica de Hong Kong se establece en la Parte V (Alimentos y medicamentos) de la Ordenanza sobre salud pública y servicios municipales, capítulo 132. El Departamento de Higiene Alimentaria y Ambiental es responsable de implementar políticas de control de inocuidad alimentaria en todo el territorio y hacer cumplir la legislación alimentaria.

Para garantizar las normas higiénicas de los alimentos, los importadores deben de obtener certificados sanitarios expedidos por las autoridades sanitarias de los países de origen para acompañar sus importaciones que certifiquen que los productos alimenticios en cuestión son aptos para el consumo humano.

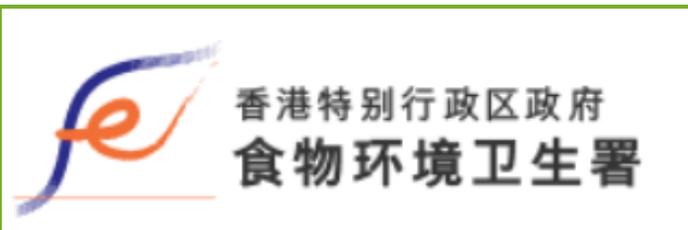
Existen requisitos legales específicos o disposiciones administrativas para la importación de los siguientes productos alimenticios seleccionados debido a su naturaleza perecedera o de alto riesgo:

- caza, carne, aves y huevos;
- leche y bebidas lácteas;
- dulces congelados; y
- productos marinos.

# Aprobación Previa

Los productos marinos se consideran alimentos de alto riesgo por parte del Departamento de Higiene Alimentaria y Ambiental

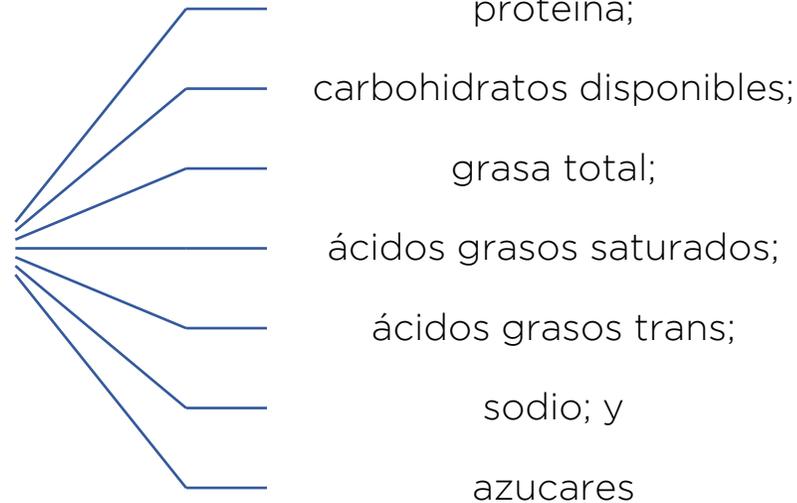
Se debe obtener certificados sanitarios expedidos por las autoridades sanitarias de los países de origen para acompañar las importaciones certificando que los productos marinos de que se trate son aptos para el consumo humano.



Cuando un envío de productos marinos llega a los puntos de entrada de Hong Kong, puede ser objeto de inspección o muestreo por parte del Departamento de Higiene Alimentaria y Ambiental sobre la base de la evaluación del riesgo.

Los importadores de alimentos, a través de un estrecho contacto con los países exportadores, son responsables de garantizar que los productos marinos que adquieren cumplan con la legislación local.

El valor energético de los alimentos; el contenido de los siguientes nutrientes contenidos en los alimentos:



El mercado o etiquetado de los alimentos preenvasados a los efectos de la presente Lista deberá figurar en:

- el idioma inglés;
- el idioma chino; o
- ambos idiomas,

Puede encontrar más información sobre etiquetados del producto en el siguiente [enlace](#)

# Formularios de Aprobación

---

Los formularios de solicitud para la importación de alimentos pueden recogerse en el Centro para la Seguridad Alimentaria del Departamento de Higiene Alimentaria y Ambiental en 43/F, Queensway Government Offices, 66 Queensway, Hong Kong o descargarse del sitio web del Departamento <http://www.cfs.gov.hk/english/public/public.html>.

---

Los formularios de solicitud completados pueden enviarse por correo, fax (fax no. 2521 4784), correo electrónico (dirección de correo electrónico: [fsc@fehd.gov.hk](mailto:fsc@fehd.gov.hk)) o en persona. La presentación electrónica de una solicitud también se puede hacer por medio de un formulario electrónico y los detalles están disponibles en <http://www.cfs.gov.hk/english/public/public.html>.

# Región Administrativa Especial de Macao

Condiciones de Acceso para  
Pepinos de Mar

# Pepinos de Mar

Es importante mencionar para la investigación del Acceso de Pepinos Mar a Macao:

1. Desde Costa Rica, no se cuenta con establecimientos interesados y por lo tanto, no se ha solicitado requisitos desde SENASA.



## Requisitos Arancelarios

Con respecto a los Aranceles, al ser Hong Kong una Zona Especial de la República Popular de China, no cuenta con Aranceles, ni impuestos de Ingreso



**\*Nota:** Los impuestos internos proporcionados son referenciales, por lo que siempre se recomienda verificarlos con el Importador en el país de destino.

Fuentes: WorldTariff

# Aprobación Previa

Este tipo de productos está sujeto a los sistemas de aprobación previa (productos enumerados en los cuadros B del apéndice III del Despacho del Jefe Ejecutivo N° 209/2021)

Por lo que los permisos de importación expedidos por las autoridades competentes deben presentarse junto con otros documentos requeridos por la Aduana de Macao el día de la entrega.

Adicionalmente, como se confirmó con la aduana de la RAE de Macao, el código SA 0308.19 proporcionado está incluido en la lista mencionada.

Las personas o empresas que tengan la intención de importar mercancías sujetas a autorización previa están obligadas a:

Registro de Operaciones Controladas de Comercio Exterior (DSEDT) - [https://www.dsedt.gov.mo/en\\_US/web/public/pg\\_apg?slug=ps-1318](https://www.dsedt.gov.mo/en_US/web/public/pg_apg?slug=ps-1318)

Solicitar Licencia de Importación (DSEDT) - [https://www.dsedt.gov.mo/en\\_US/web/public/pg\\_apg?slug=ps-1320](https://www.dsedt.gov.mo/en_US/web/public/pg_apg?slug=ps-1320)  
[https://www.dsedt.gov.mo/en\\_US/web/public/pg\\_apg?slug=ps-1320b](https://www.dsedt.gov.mo/en_US/web/public/pg_apg?slug=ps-1320b)

Tramitación de Licencia/Declaración de Importación y Reserva Anticipada para Inspección Sanitaria (IAM) - <https://www.iam.gov.mo/e/apms-food/adminDefault/22/A>

# Etiquetado de Productos Alimenticios

El [Decreto-ley N° 50/92/M](#) establece las condiciones que debe cumplir el etiquetado de los productos alimenticios listos para su suministro al consumidor final. Algunas de sus condiciones son:

a) la denominación con la que se efectúen las ventas;

b) la lista de ingredientes;

c) fecha de duración mínima;

d) el nombre, la razón social o la razón social y la dirección de la persona responsable del etiquetado, o el importador;\*\*

e) cantidad neta;

f) una referencia que identifique el lote.

Por otra parte, siempre debe estar escrito en uno de tres idiomas: **portugués, chino o inglés.**

Nota: El documento original se encuentra en Portugués y Chino, por lo que puede haber errores de traducción. Le recomendamos leer el documento original.



# Recordatorio

En relación con toda la información facilitada, se indica que siempre se debe de contactar al importador de manera que este pueda consultar los requisitos y documentación necesaria para la importación de los distintos productos, esto ya que la información que facilitamos es tomada de bases de datos y estas pueden no estar actualizadas o no contar con toda la información necesaria.

# Productos de Maricultura

Pargo, Algas y Pepinos de Mar

*Estados Unidos, China, Macao y Hong Kong*

Desarrollo de Exportaciones  
Centro de Asesoría para el Comercio Exterior (CACEX)  
Adrián Rodríguez Salazar  
Agosto, 2024