

esencial
COSTA
RICA

 **PROCOMER**
COSTA RICA | EXPORTACIONES
INVERSIÓN

Contexto de la carne bovina en la Unión Europea

Análisis del mercado de Países Bajos

Mayo 2024

Países Bajos como mercado de análisis:

1. Países Bajos es el **#3 importador de carne bovina en la Unión Europea** con \$2.453 millones (2023). Muestra en 2023 el **segundo crecimiento en volumen más importante** entre los países analizados.
2. De acuerdo con el análisis realizado de potencial teórico, está entre los principales mercados con potencial para la exportación de carne costarricense.
3. Si bien existen otros mercados europeos de mayor volumen, se entiende que la potencial estrategia de abordaje por parte de Costa Rica no está centrada en está centrada en carnes de nicho, de mayor valor agregado, por lo que los volúmenes de Países Bajos son congruentes con ello.
4. Es un **punto de entrada estratégico al mercado europeo**, con disponibilidad de compradores especializados que atienden el mercado local y regional.
5. Presencia de **OPC-PROCOMER** en el mercado con capacidad para accionar eventuales apoyos de promoción.
6. El país promueve el abandono de la actividad ganadera como parte de un esfuerzo de disminución de emisiones de gases de efecto invernadero, por lo que se prevé que el mercado aumentaría su dependencia de importaciones.
7. Países Bajos muestra un consumo de carne más bajo que otros países de la región, como Francia o Alemania, pero **ofrece los precios por unidad más elevados entre los países analizados**.

- 1. Definición y abordaje de objetivos con clientes internos (Descubre & Bloque Guanacaste-Puntarenas).**
- 2. Análisis inicial para la delimitación de la investigación:**
 - ✓ Análisis del mercado de la carne en la Unión Europea.
 - ✓ Identificación de mercados con potencial teórico.
 - ✓ Entrevistas a OPCs de PROCOMER en Europa.
 - ✓ Delimitación de mercados viables.
- 3. Desarrollo y presentación de análisis inicial a clientes internos:**
 - ✓ Realimentación y delimitación de focos de investigación.
 - ✓ Selección de Países Bajos como mercado de trabajo.
- 4. Desarrollo de la investigación a partir de bases de datos y fuentes secundarias del ecosistema cárnico en Países Bajos, públicos y privados.**
- 5. Presentación de resultados.**

a. Características del mercado

1. Aspectos clave sobre este mercado



La industria cárnica es estratégica para la economía holandesa. Con una facturación de más de 10 mil millones de euros al año, es el segundo pilar en el cluster agroalimentario del país e incluye empresas líderes a nivel internacional en actividades afiliadas.



Las empresas cárnicas desempeñan un papel crucial en la cadena en todos los aspectos relacionados con la garantía de calidad y seguridad alimentaria, pero también en lo que respecta a las tendencias y la percepción del mercado. El sector tiene una fuerte reputación internacional.



Países Bajos es un importante exportador de carne dentro y fuera de la Unión Europea. Destaca por su autosuficiencia y una clara orientación a la exportación, donde además cuenta con una cadena agroalimentaria experimentada y apoyada en la investigación y tecnología. Cerca de 100 millones de consumidores en 140 países en el mundo comen cada día carne y productos cárnicos holandeses producidos de manera sostenible.



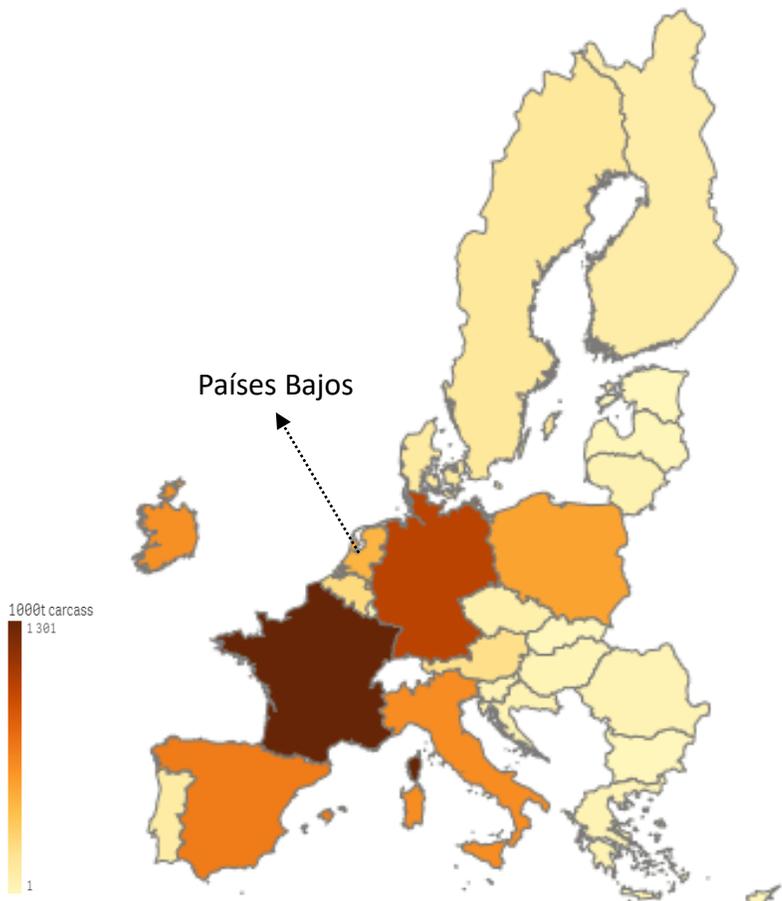
Las ventas de carne no se han visto afectadas significativamente durante las últimas dos décadas, a pesar de ser un país con consumidores flexitarianos y vegetarianos (9%). Actualmente, cerca del 44% de los neerlandeses indica consumir carne a diario, mayormente entre hombres de edad media en adelante.



La sostenibilidad, el bienestar animal y la salud pesan cada vez más como factores que desestimulan el consumo de carne. Por ello, las mayores oportunidades de negocio se encuentran en el segmento alto del mercado, que prima los productos de gran calidad haciendo hincapié en su producción sostenible y altos estándares de bienestar animal.

2. Producción doméstica de carne bovina

Distribución del volumen de producción de carne bovina en Europa según país (2023)

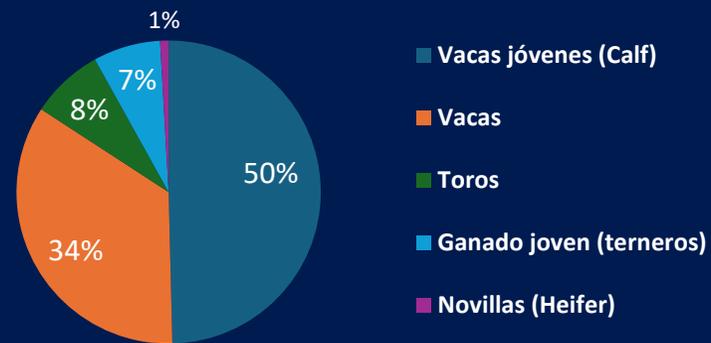


Producción de carne bovina en Países Bajos (2018-2023)



La producción en los últimos años refleja un comportamiento variable, con un marcado crecimiento en 2022 y una estabilización en 2023. El país es un importante exportador de carne, por lo que su producción está vinculada al rendimiento de los mercados, mayormente europeos.

Producción de carne según tipo de bovino (2023; toneladas)



El 84% del volumen producido está concentrado en vacas, jóvenes y lecheras, esto debido a su importante industria láctica. Una gran parte de este ganado se destina a su vez a la industria cárnica.

1. Holstein Frisona (HF)

Participación: 70% de la producción, aprox.

Características:

- Blanco y negro manchado.
- Alta producción de leche (enfoque principal).
- Carne magra con bajo contenido de grasa.
- Sabor suave.

2. Raza Roja Holandesa (Roodbont)

Participación: 15% de la producción, aprox.

Características:

- Rojo y blanco manchado.
- Buena producción de leche y carne.
- Carne con marmoleo moderado.
- Sabor intenso.

3. Blanco y Negro de Tierras Bajas (LBB)

Participación: 10% de la producción, aprox.

Características:

- Blanco y negro manchado.
- Raza antigua y resistente.
- Carne magra con sabor intenso.

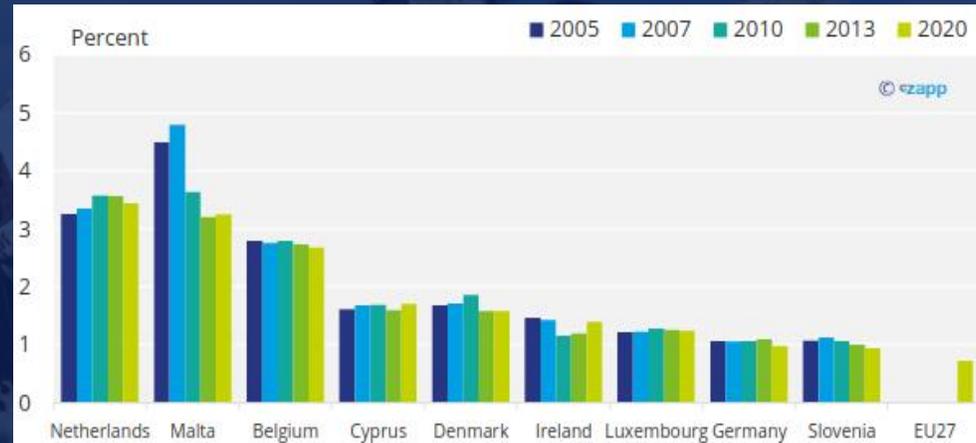
4. Otras razas

- **Belgian Blue:** raza pesada conocida por su alta producción de carne muscular.
- **Salers:** raza francesa apreciada por su carne magra y sabor intenso.
- **Limousin:** raza francesa conocida por su carne magra y ternura.
- **Dexter:** raza pequeña y versátil, utilizada tanto para leche como para carne.

4. El país está reduciendo su producción ganadera

- El gobierno holandés trabaja la reducción de emisiones y se ha propuesto reducir a la mitad las emisiones de nitrógeno para 2030, con lo cual, entre otras actividades, se concentra en la ganadería para cumplir los objetivos.
- **Países Bajos tiene una densidad de ganado muy alta**, su agricultura intensiva le ha dejado con niveles de óxido de nitrógeno por encima de las permitidas por las normas europeas. Estas emisiones agravan el cambio climático y pueden dañar la biodiversidad.
- **Mediante el Plan Nacional de Cese de la Actividad Ganadera**, el país está impulsando el abandono voluntario de la actividad ganadera y la compra para su cierre de fincas ganaderas identificadas como contaminantes, entre otras herramientas. Hay fecha límite al 20 de diciembre de 2024 para que los ganaderos se incorporen a esta iniciativa.
- **Ante este contexto, es razonable prever que el mercado cárnico neerlandés atravesará por períodos de reajuste, donde podría incrementar su necesidad de abastecerse mediante importaciones, así como las variaciones en los precios de mercado que ello implique.**

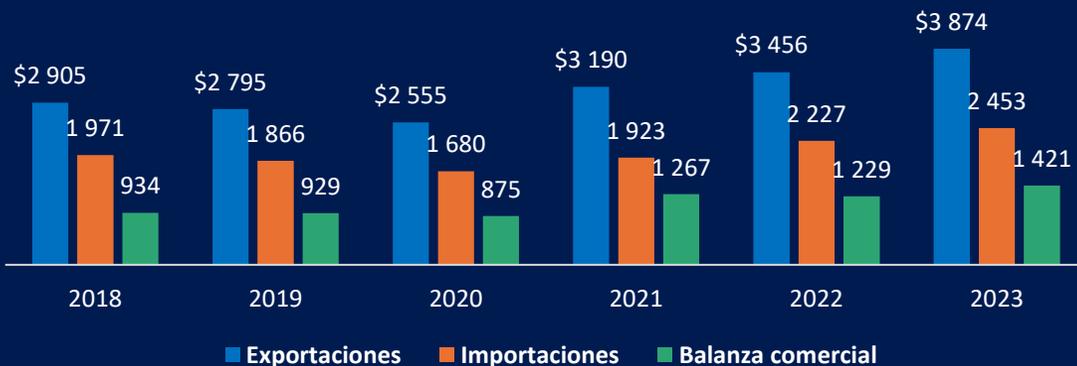
Países Bajos se ha convertido en el país más denso de ganado en la Unión Europea:



a. Análisis de importaciones

5. Perfil del intercambio internacional de carne

Países Bajos: intercambio comercial
(millones de USD; 2018-2023)



Valor importado en 2023:

\$2.453 millones
367 mil toneladas

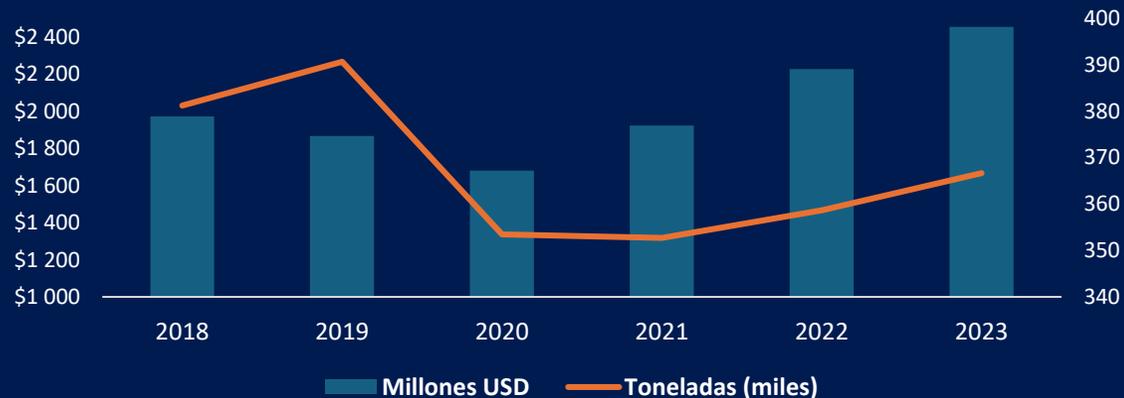
Crecimiento promedio 2019-2023:

+7,1% en valor
-1,6% en volumen

Crecimiento vs año anterior:

+10,1% en valor
+2,2% en volumen

Países Bajos: importaciones según valor y peso
(2018-2023)



Las importaciones en Países Bajos reflejan una dinamización significativa desde la pandemia, alcanzando en 2023 un máximo histórico de \$2.453 millones. En términos de volumen, este tuvo una caída en 2020, momento desde el cual empieza a repuntar, en paralelo con su relación de precio.

Año	Millones USD	Toneladas (miles)	Precio USD/Ton en importaciones
2018	\$1 971	381	\$5 171
2019	\$1 866	391	\$4 777
2020	\$1 680	353	\$4 753
2021	\$1 923	353	\$5 452
2022	\$2 227	359	\$6 209
2023	\$2 453	367	\$6 690

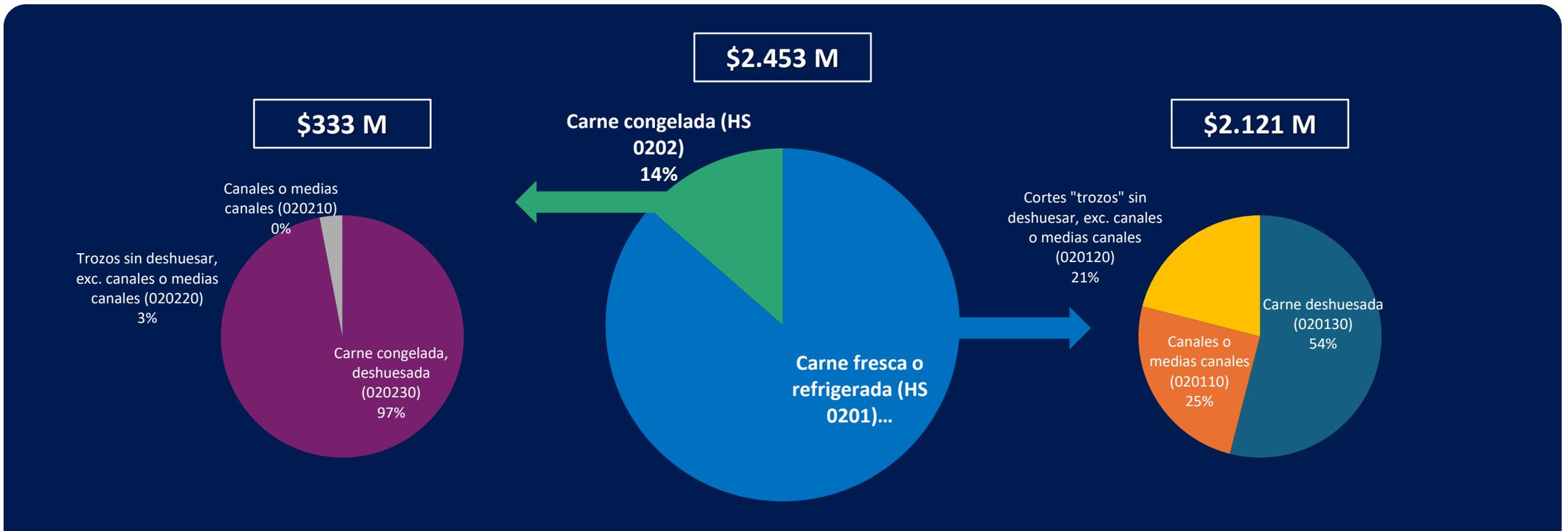
6. Importaciones de carne según presentación

El 86% de la carne bovina importada en Países Bajos es fresca o refrigerada, mientras que el restante 14% consiste en carnes congelada. Si bien la alta participación de la carne fresca puede parecer elevada, es congruente con el comportamiento de la UE-27 como bloque, que contabiliza el 82% de sus importaciones de carne en presentación refrigerada. Esto responde tanto a preferencias del consumidor como por también abastecerse la UE de carne entre sus vecinos europeos, con logísticas de distribución más cortas que lo facilitan.

Para Costa Rica, el 85% del valor exportado en carne bovina en 2023 consistió en carne congelada.

Importaciones según presentación

(2023; millones USD):



Importaciones según país proveedor

(2023; carne fresca, refrigerada o congelada)

Pos.	Exportador	Millones USD	% Part.	Toneladas	CAGR valor (2019-2022)	Relación USD/Ton
1	Alemania	\$362	14,8%	73 523	7%	\$4 924
2	Irlanda	\$214	8,7%	28 608	2%	\$7 480
3	Polonia	\$206	8,4%	42 785	5%	\$4 810
4	Argentina	\$201	8,2%	18 345	9%	\$10 960
5	Estados Unidos	\$200	8,2%	11 043	17%	\$18 143
6	Bélgica	\$198	8,1%	35 889	23%	\$5 519
7	Uruguay	\$174	7,1%	15 426	-2%	\$11 277
8	Brasil	\$155	6,3%	16 659	8%	\$9 292
9	Francia	\$102	4,2%	15 171	18%	\$6 713
10	Italia	\$85	3,5%	20 038	35%	\$4 250
11	España	\$82	3,4%	17 739	10%	\$4 645
12	Australia	\$82	3,4%	4 999	7%	\$16 456
13	Reino Unido	\$54	2,2%	7 338	4%	\$7 423
14	Austria	\$49	2,0%	10 007	-24%	\$4 864
15	Namibia	\$42	1,7%	5 599	-4%	\$7 458
16	Letonia	\$36	1,5%	8 575	47%	\$4 201
17	Dinamarca	\$29	1,2%	7 071	18%	\$4 113
18	República Checa	\$26	1,1%	5 436	45%	\$4 830
19	Hungría	\$24	1,0%	5 471	31%	\$4 386
20	Nueva Zelanda	\$24	1,0%	1 722	10%	\$13 803
	Otros	\$107	4,4%	15 211	-	-
	Total general	\$2 453	100%	366 655	7%	\$6 690

En importaciones de carne bovina (fresca, refrigerada o congelada), Alemania destaca como el principal proveedor de carne de Países Bajos (15%), seguido de Irlanda (9%) y Polonia (8%), que en conjunto poseen un tercio del valor importado.

Argentina, Uruguay y Brasil son los principales tres proveedores posicionados de carne para Países Bajos (así como para el resto de Europa).

Por otra parte, como ejercicio comparativo teórico, si Costa Rica destinase el total del valor exportado en carne bovina en 2023 a Países Bajos, que fue de \$134 millones, esto lo posicionaría como el #9 proveedor para Países Bajos, justo por debajo de Brasil.

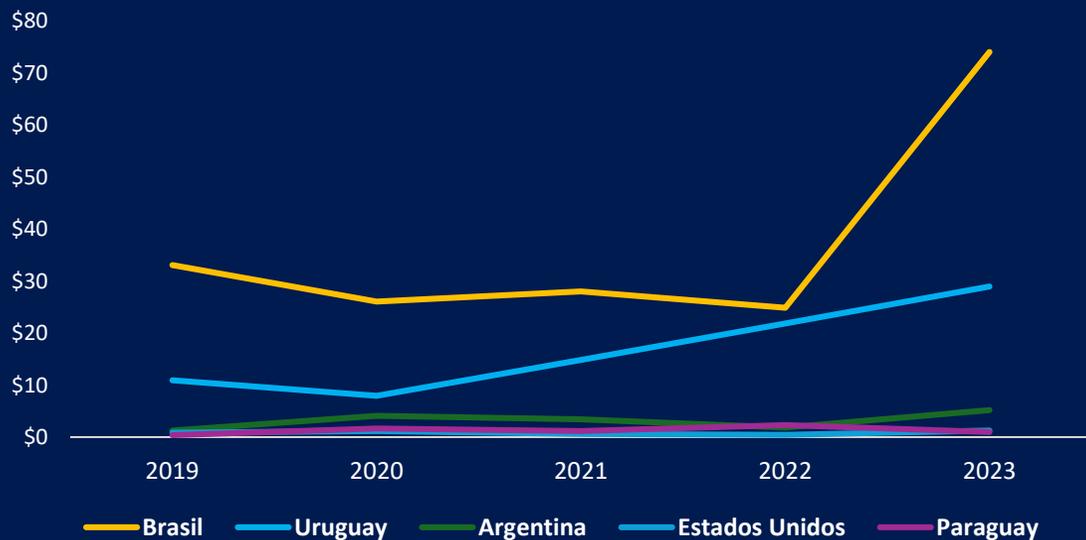
En la práctica, no sería factible destinar el total exportado a un único mercado. **No obstante, siguiendo con el ejercicio comparativo, si se considera que a Estados Unidos se exporta el 19% del valor total, y si se realiza esta analogía con Países Bajos, significa que el país se posicionaría, teóricamente, como el proveedor #19 para Países Bajos.**

8. Panorama competitivo: carne congelada

En importaciones de carne congelada, destaca **Brasil** como el principal proveedor, alcanzando el 22% del valor total importado y un crecimiento significativo en 2023 con respecto al año anterior.

Por su parte, **Uruguay** ha tenido un repunte sostenido en desde la pandemia, alcanzando los valores comercializados por proveedores como Alemania e Irlanda.

Importaciones de carne congelada, según valor
(millones USD; 2019-2023)



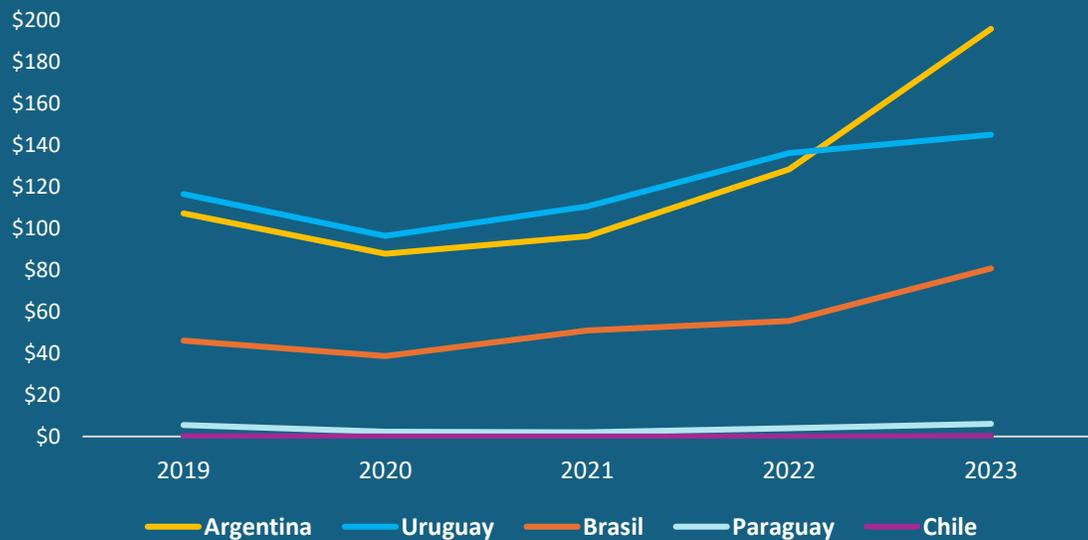
Importaciones de carne congelada, según país proveedor
(2023)

Pos.	Exportador	Millones USD	% Part.	Toneladas	CAGR valor (2019-2023)	Relación USD/Ton
1	Brasil	\$74	22,3%	9 141	22%	\$8 099
2	Francia	\$61	18,4%	8 634	96%	\$7 093
3	Uruguay	\$29	8,7%	3 067	28%	\$9 438
4	Alemania	\$29	8,6%	4 788	-21%	\$5 989
5	Irlanda	\$24	7,3%	4 664	-1%	\$5 210
6	Namibia	\$21	6,4%	3 255	60%	\$6 494
7	Polonia	\$20	6,1%	3 960	-11%	\$5 161
8	Nueva Zelanda	\$17	5,1%	1 275	8%	\$13 213
9	España	\$10	3,2%	2 158	-8%	\$4 864
10	Bélgica	\$9	2,6%	1 426	-28%	\$6 123
12	Argentina	\$5	1,6%	687	42%	\$7 552
19	Estados Unidos	\$1	0,4%	128	10%	\$9 828
20	Paraguay	\$0,9	0,3%	143	27%	\$6 972
Total general		\$2 453	100%	366 655	7%	\$6 690

9. Panorama competitivo: carne fresca o refrigerada

En importaciones de carne fresca o refrigerada, destaca **Estados Unidos** como el #2 y **Argentina** como el #3 proveedor, lo cual refleja que los tiempos de tránsito y distribución, desde América, son factibles para efectos de este mercado. Argentina vs otros países de América del Sur, gabó mercado a Uruguay en el último año.

Importaciones de carne congelada, según valor
(millones USD; 2019-2023)



Importaciones de carne fresca o refrigerada, según proveedor
(2023)

Pos.	Exportador	Millones USD	% Part.	Toneladas	CAGR valor (2019-2023)	Relación USD/Ton
1	Alemania	\$333	15,7%	68735	6%	\$4 850
2	Estados Unidos	\$199	9,4%	10915	23%	\$18 241
3	Argentina	\$196	9,2%	17658	16%	\$11 093
4	Irlanda	\$190	8,9%	23944	6%	\$7 922
5	Bélgica	\$189	8,9%	34463	0%	\$5 494
6	Polonia	\$185	8,7%	38825	13%	\$4 775
7	Uruguay	\$145	6,8%	12359	6%	\$11 734
8	Brasil	\$81	3,8%	7518	15%	\$10 742
9	Italia	\$81	3,8%	19347	11%	\$4 173
10	Australia	\$79	3,7%	4542	4%	\$17 441
27	Paraguay	\$5,5	0,3%	593	3%	\$10 261
35	Chile	\$0,2	0,0%	21	24%	\$11 429
Total general		\$2 120	100%	318 492	8%	\$6 657

c. Estructura del mercado y canales de distribución

10. Cadena de valor de la industria cárnica

- La cadena de valor cárnica en Países Bajos es altamente diversificada. Además del sacrificio, el corte y el porcionado, el país es líder en genética, alimentación, reproducción, acabado, procesamiento, venta minorista, mayorista, servicios de alimentos, instituciones de educación, equipos, subproductos, construcción de establos y procesamiento de estiércol.
- Por cada empleo en el sector cárnico hay 2,5 en actividades relacionadas. Por cada 1 EUR de facturación se crean 2,40 EUR en actividades vinculadas. El efecto indirecto del sector asciende a casi EUR 25 mil millones, creando cerca de 30 mil empleos en otros sectores.
- La cadena asegura la valorización cuadrada, es decir, aprovechar todas las partes del animal, lo que garantiza que una cadena más sostenible, pero también más rentable. Existen grandes economías de escala, sobre todo debido a este valor cuadrado.
- El sector ganadero en Países Bajos está íntimamente ligado al sector lácteo, ya que alrededor del 95% del ganado se cría principalmente para la producción de leche y, por tanto, tiene un doble propósito. Tiene además una alta integración vertical.

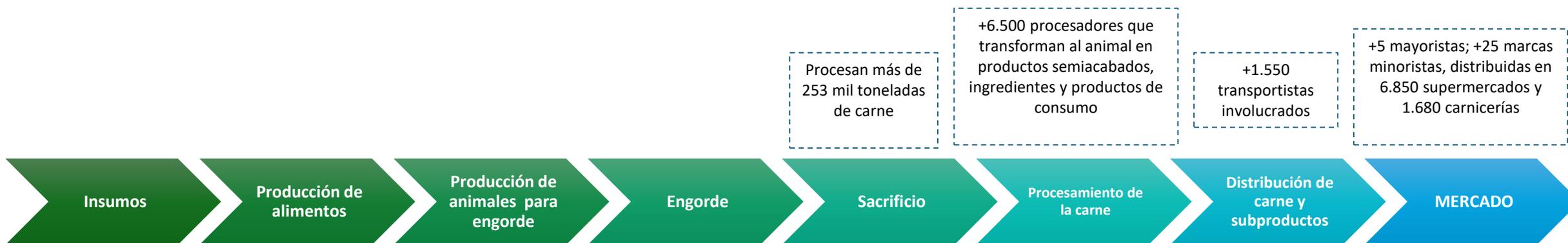


Sostenibilidad orientada a la cadena

El país es pionero en la sostenibilidad integral orientada a la cadena de toda la producción animal.

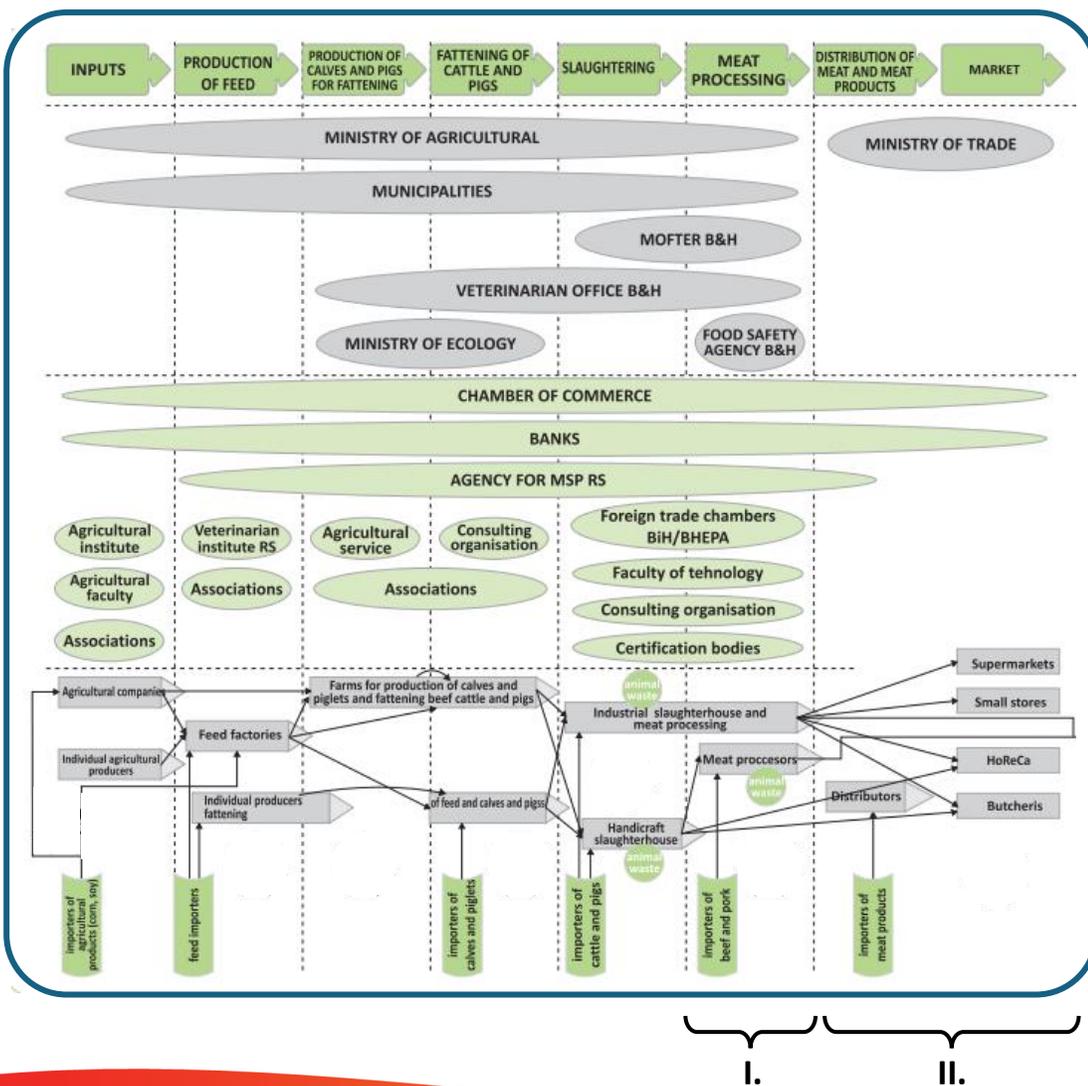
La atención a la salud animal, el bienestar y el medio ambiente, así como a la seguridad y calidad de los alimentos, son requisitos previos para la producción de carne en los sistemas de cadena holandeses.

Actividades clave en la cadena:



11. Cadena de valor de la industria cárnica

A continuación, se muestra un ejemplo de la configuración habitual de la cadena en la industria cárnica en Europa, la cual sirve para ampliar el panorama sobre los actores involucrados en ella:



Para el ingreso de la carne importada a la cadena, existen dos principales momentos para ello:

- I. Cuando se importan canales o presentaciones que requieren de un procesamiento antes de su distribución, o bien que están destinadas a ser un insumo intermedio para la preparación de otros productos. En este caso, destaca la participación de las empresas procesadoras de carne, quienes manejan mayores volúmenes y precios más orientados a escala.
- II. Cuando se importa carne lista para su distribución y comercialización; o bien que requiere de ser procesada por parte de carnicerías o supermercados, quienes tendrán un contacto directo con el consumidor final.

I. II.

12. Características de los canales de distribución retail

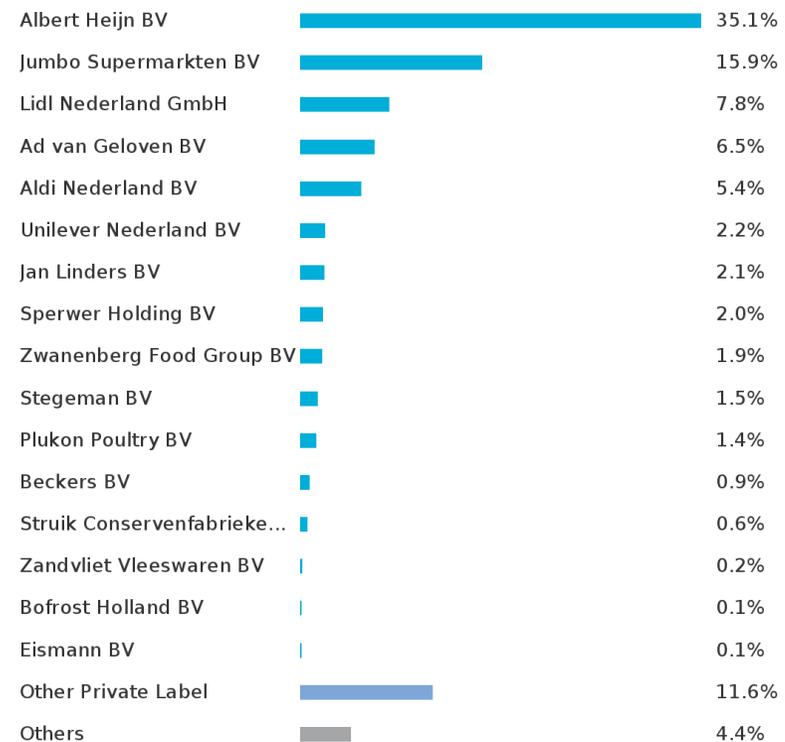
- Aproximadamente el 80% de los puntos de venta de alimentos holandeses son supermercados de servicio completo, ubicados en el centro de la ciudad y en áreas residenciales.
- El 20% restante incluye principalmente tiendas de conveniencia, algunos mayoristas y sólo unos pocos supermercados (ubicados en centros comerciales y parques industriales).
- El mercado retail para la carne se considera un oligopolio, donde es compartido por un número pequeño de vendedores.

Canales retail para carnes procesadas y alimentos del mar en Países Bajos
(2023; porcentajes indican participación del canal en el total del volumen comercializado)



Participación de empresas en el mercado de carnes procesadas en Países Bajos
(2023; flechas indican la tendencia en la variación en los últimos cinco años)

% Share (NBO) - Retail Value RSP - 2023



13. Márgenes de utilidad puntos de venta

Márgenes de utilidad en supermercados y tiendas retail (2019-2021)

Característica	% Margen beneficio bruto
2021	28,4%
2020	28 %
2019	28,1 %

En el cuadro anterior se muestran los márgenes de beneficio promedio de supermercados, sin embargo, para el caso de la categoría cárnica las tiendas manejan márgenes muy inferiores, que oscilan entre el **8% y el 12%.**

Existen 6.850 supermercados (2022)

Márgenes en carnicerías y tiendas de carnes de especialidad (año 2020)

Partida	% Margen
Ventas netas	100,0%
- Valor de compra (menos)	54,2%
Beneficio bruto	45,8%
- Costo (menos)	32,8%
Resultado de la operación	13,0%

En promedio, las carnicerías manejan un margen del 46% de utilidad, un monto muy superior a la tasa de supermercados y otras tiendas minoritas, dado que su actividad resulta más personalizada, especializada y ofrece productos de todas las gamas, incluidos cortes importados y presentaciones diferenciadas.

Existen 1.680 tiendas físicas en esta categoría (2023)

d. Análisis de precios

d.1. Análisis de precios:

**Sistema de puntuación de calidad de la carne según
metodología oficial “SEUROP”**

14. Sistema de clasificación de la carne bovina de la UE

Para asegurara la rigurosidad en la monitorización y calidad del mercado cárnico, la Unión Europea aplica un sistema comunitario de tipificación de canales y seguimiento de precios, común para los Estados Miembros. **Este sistema se basa en categorizar la canal por sexo y edad, así como en su clasificación por clases de conformación (SEUROP) y por grados de engrasamiento (1-5).**

Se deben clasificar todos los canales de ganado bovino de 8 meses o más y, voluntariamente, los menores de 8 meses, según la normativa. **La clasificación otorgada a la carne influye en su precio.**

Base legal comunitaria:

Reglamento (UE) n ° 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013 , por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n ° 922/72, (CEE) n ° 234/79, (CE) n ° 1037/2001 y (CE) n ° 1234/2007.

Reglamento Delegado (UE) 2017/1182 de la Comisión, de 20 de abril de 2017, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que atañe a los modelos de la Unión de clasificación de las canales de vacuno, porcino y ovino y a la comunicación de los precios de mercado de determinadas categorías de canales y animales vivos.

Reglamento de Ejecución (UE) 2017/1184 de la Comisión, de 20 de abril de 2017, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que atañe a los modelos de la Unión de clasificación de las canales de vacuno, porcino y ovino y a la comunicación de los precios de mercado de determinadas categorías de canales y animales vivos.



14. Sistema de clasificación de la carne bovina de la UE

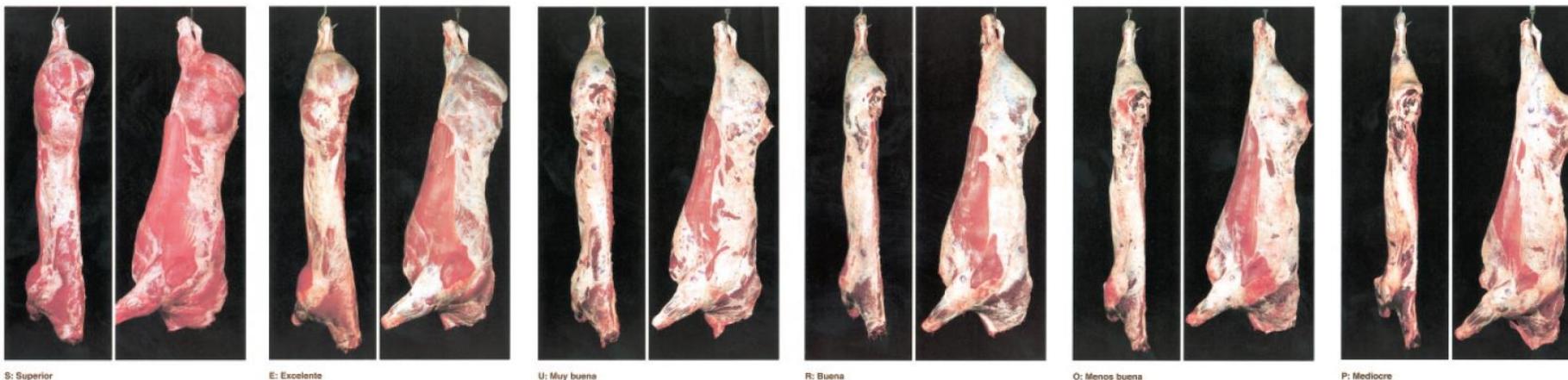
A continuación, se detallan los significados de cada código en la clasificación SEUROP, el cual maneja tres calificaciones:

- Según categoría de animal
- Según conformación del canal
- Según contenido graso

Clasif.	Nomenclatura SEUROP: categoría de animal
V	Terneros <8M - de animales con edad inferior a 8 meses
Z	Ganado joven o terneros - de animales de 8 meses a menos de 12 meses
A	Toros jóvenes - de animales machos no castrados menores a 12 meses a menos de 24 meses
B	Toros - de animales machos no castrados con edades de 24 meses
C	Novillos (Steers) - de animales machos castrados con edades de 12 meses
D	Vacas - de animales hembras que han parido
E	Novillas (Heifers) - de otros animales hembras con edades de 12 meses

14. Sistema de clasificación de la carne bovina de la UE

Clasif.	Nomenclatura SEUROP: conformación
S	SUPERIOR - Todos los perfiles extremadamente convexos; desarrollo muscular excepcional con dobles músculos
E	EXCELENTE - Todos los perfiles de convexos a superconvexos; desarrollo muscular excepcional
U	MUY BUENA - Perfiles convexos en conjunto; fuerte desarrollo muscular
R	BUENA - Perfiles rectilíneos en conjunto; buen desarrollo muscular
O	MENOS BUENA - Perfiles rectilíneos a cóncavos; desarrollo muscular medio
P	MEDIOCRE - Todos los perfiles de cóncavos a muy cóncavos; escaso desarrollo muscular



S: Superior

E: Excelente

U: Muy buena

R: Buena

O: Menos buena

P: Mediocre

14. Sistema de clasificación de la carne bovina de la UE

Clasif.	Nomenclatura SEUROP: grasa
1	NO GRASO - Cobertura de grasa inexistente o muy débil
2	POCO GRASO - Ligera cobertura de grasa, músculos casi siempre aparentes
3	CUBIERTO - Músculos, excepto cadera y paletilla, casi siempre cubiertos, escasos acúmulos de grasa en el interior de la cavidad torácica
4	GRASO - Músculos cubiertos de grasa pero aún parcialmente visibles a nivel de cadera y paletilla, algunos acúmulos pronunciados de grasa en el interior de la cavidad torácica
5	MUY GRASO - Toda la canal cubierta de grasa, acúmulos importantes de grasa en el interior de la cavidad torácica



1: No graso



2: Poco cubierto



3: Cubierto



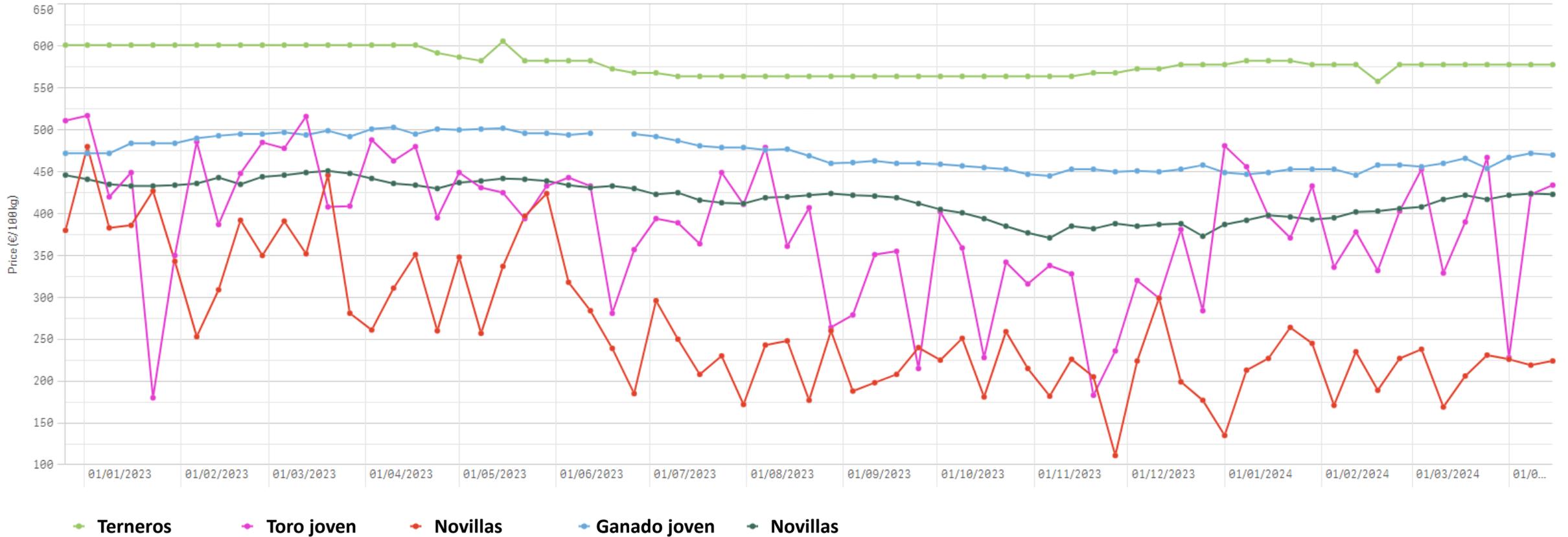
4: Graso



5: Muy graso

15. Evolución de los precios, según categoría de animal

Evolución de los precios de canales de carne comercializados en Países Bajos, según categoría de animal
(EUR/100kg; enero 2023 a abril 2024)



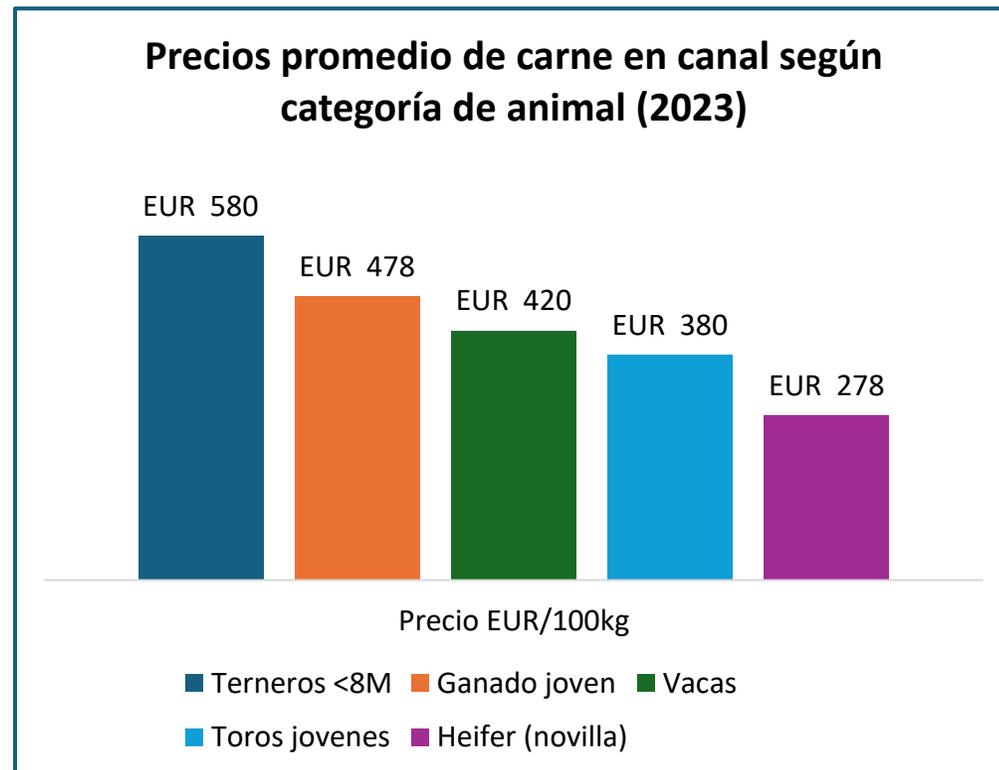
Prices for the European Union are calculated as a weighted average of price data from all Member States.

16. Comportamiento de precios en 2023

En 2023 (año completo), según tipo de animal, es la carne en paleta de terneros jóvenes (de menos de 8 meses) la que maneja un precio promedio más alto de mercado, registrando \$580 euros por 100 kilogramos. Esta es una carne apetecida por su frescura, suavidad y sabor en distintos mercados, en unos más que en otros. Le sigue el ganado joven, de entre 8 a 12 meses de edad (478 EUR/100kg); las vacas (478 EUR/100kg); entre otros.

Precios promedio de canales de carne comercializados en Países Bajos, según categoría de animal (2023; según valor EUR/100kg)

Mes de comercialización	Terneros <8M	Ganado joven	Vacas	Toros jóvenes	Novillas (Heifers)	Promedio mensual (EUR/100kg)
Enero	€ 601	€ 479	€ 435	€ 383	€ 404	€ 461
Febrero	€ 601	€ 493	€ 440	€ 452	€ 326	€ 462
Marzo	€ 601	€ 496	€ 449	€ 453	€ 368	€ 473
Abril	€ 599	€ 500	€ 436	€ 457	€ 296	€ 457
Mayo	€ 588	€ 499	€ 440	€ 426	€ 353	€ 461
Junio	€ 577	€ 495	€ 432	€ 379	€ 257	€ 428
Julio	€ 565	€ 484	€ 418	€ 401	€ 231	€ 420
Agosto	€ 564	€ 471	€ 421	€ 378	€ 232	€ 413
Setiembre	€ 564	€ 461	€ 419	€ 300	€ 209	€ 390
Octubre	€ 564	€ 454	€ 392	€ 329	€ 226	€ 393
Noviembre	€ 566	€ 450	€ 382	€ 271	€ 181	€ 370
Diciembre	€ 575	€ 453	€ 383	€ 321	€ 225	€ 391
Promedio anual (EUR/100kg)	€ 580	€ 478	€ 420	€ 380	€ 278	€ 427

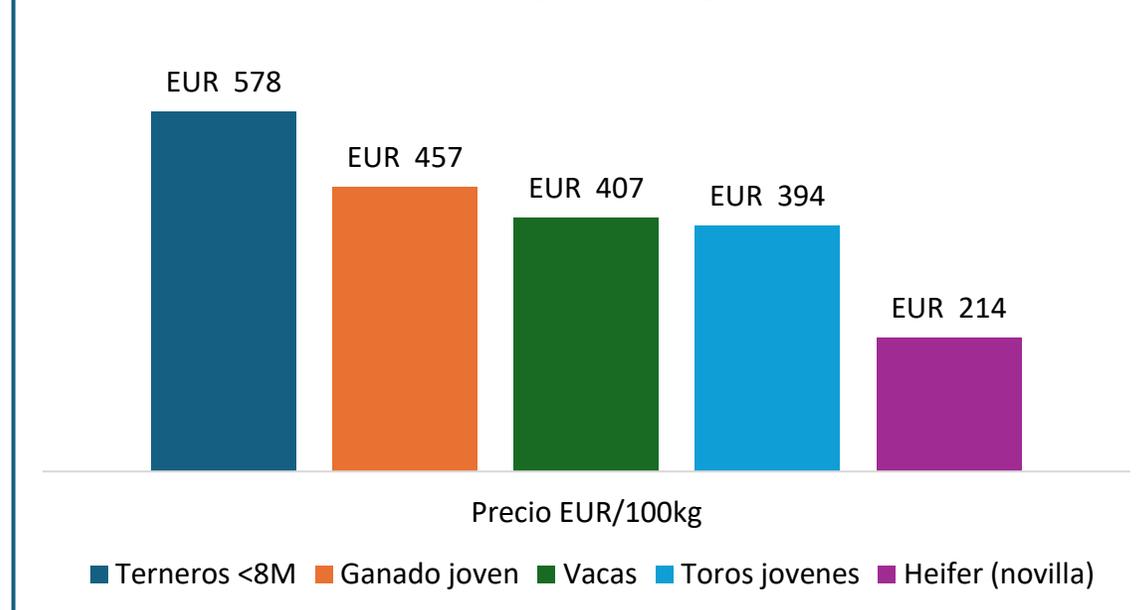


17. Comportamiento de precios en 2024 (a abril)

Precios promedio de canales de carne comercializados en Países Bajos, según categoría de animal (2024; según valor EUR/100kg; a abril 2024)

Mes de comercialización	Terberos <8M	Ganado joven	Vacas	Toros jóvenes	Novillas (Heifers)	Promedio mensual (EUR/100kg)
Enero	€ 581	€ 450	€ 393	€ 428	€ 217	€ 414
Febrero	€ 573	€ 454	€ 402	€ 362	€ 206	€ 399
Marzo	€ 578	€ 459	€ 416	€ 410	€ 211	€ 415
Abril	€ 578	€ 470	€ 423	€ 362	€ 223	€ 411
Promedio anual (EUR/100kg)	€ 578	€ 457	€ 407	€ 394	€ 214	€ 410

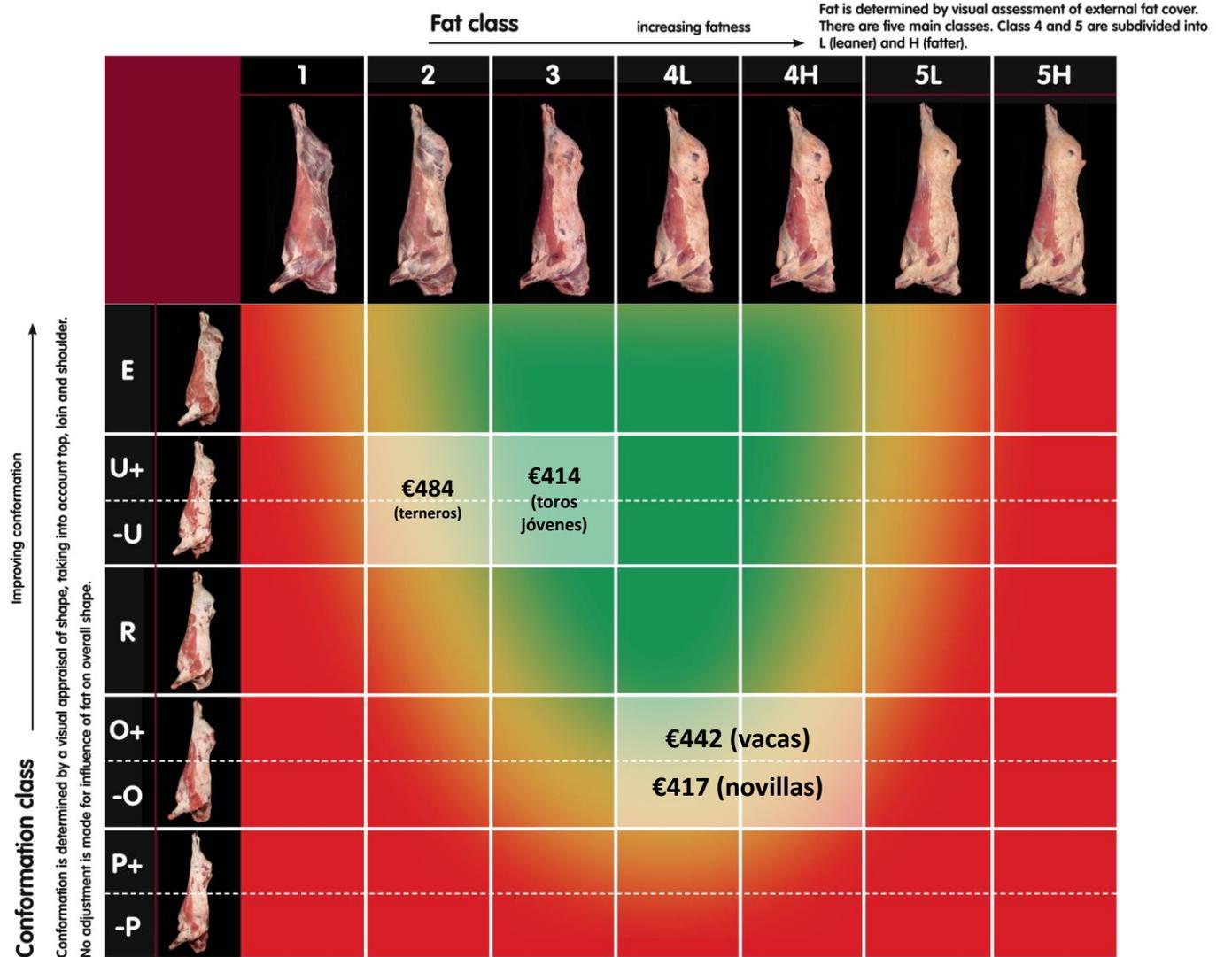
Año 2024: Precios promedio de carne en canal según categoría



18. Análisis de precios según clasificación SEUROP

Precios promedio de canales según tipo de carne y categoría de calidad (2023)

Categoría según ganado	Precio promedio EUR/100kg
Terneros <8 meses (Categoría V)	
Category V	€ 581
Ganado joven - Terneros (Categoría Z)	
Conformation U Fat class 2	€ 484
Conformation R Fat class 2	€ 483
Conformation U Fat class 3	€ 479
Conformation R Fat class 3	€ 478
Conformation O Fat class 3	€ 451
Conformation O Fat class 2	€ 423
Vacas (Categoría D)	
Conformation O Fat class 4	€ 442
Conformation R Fat class 4	€ 426
Conformation O Fat class 3	€ 421
Conformation O Fat class 2	€ 399
Conformation P Fat class 3	€ 378
Conformation R Fat class 3	€ 366
Conformation P Fat class 2	€ 360
Novillas (Categoría E)	
Conformation O Fat class 4	€ 417
Conformation O Fat class 3	€ 388
Conformation O Fat class 2	€ 359
Conformation R Fat class 2	€ 323
Conformation R Fat class 4	€ 290
Conformation R Fat class 3	€ 280
Toros jóvenes (Categoría A)	
Conformation U Fat class 3	€ 414
Conformation U Fat class 2	€ 390
Conformation R Fat class 3	€ 382
Conformation R Fat class 2	€ 360
Conformation O Fat class 3	€ 222
Conformation O Fat class 2	€ 163



d.2. Análisis de precios:

**Precios de referencia retail según
presentación, origen y corte**

19. Identificación de precios en carnicerías especializadas

Corte	EUR por kilo	USD por kilo
Tenderloin	€ 85,0	\$90,9
Rib eye	€ 47,6	\$50,9
Tailpiece	€ 47,6	\$50,9
Sirloin steak	€ 47,6	\$50,9
Steak	€ 47,6	\$50,9
Roast beef	€ 47,6	\$50,9
Marbled Entrecote	€ 47,0	\$50,3
Beef roulade	€ 46,6	\$49,8
T bone steak	€ 44,1	\$47,2
Beef carpaccio	€ 42,3	\$45,2
Smoked steak carpaccio	€ 41,0	\$43,9
Bavette	€ 29,1	\$31,1
Cote de Boeuf	€ 28,6	\$30,6
Marbled rib steaks	€ 28,0	\$29,9
Steak tartare	€ 26,0	\$27,8
Beef hamburger	€ 24,5	\$26,2
Rib steaks (stew meat)	€ 23,6	\$25,2
Stew steaks (stew meat)	€ 23,6	\$25,2
Beef steak (stew meat)	€ 23,6	\$25,2
Neck flaps	€ 23,6	\$25,2
Minute steak	€ 23,0	\$24,6
Crack piece	€ 21,1	\$22,6
Beef stir fry strips	€ 21,0	\$22,5
Short rib	€ 20,5	\$21,9
Ground beef	€ 16,6	\$17,8

Para efectos de referencia, se realiza un análisis de precios listados en canales digitales de carnicerías especializadas en Países Bajos.

Punto de venta: Louman-Jordaan



					
Tenderloin €8.55 Per 100 grams €8.50	T bone steak €20.80 each approximately 400 grams €17.64	Cote de Boeuf €13.20 Per 100 grams €2.86	Roast beef €19.24 Per 100 grams €4.76	Tailpiece €19.24 Per 100 grams €4.76	Rib steaks (stew meat) €6.08 Per 100 grams €2.36
					
Steak €4.76 Per 100 grams €4.76	Crack piece €5.40 Per 100 grams €2.11	Bavette €2.96 Per 100 grams €2.96	Rib eye €8.42 Per 100 grams €4.76	Marbled Entrecote €7.22 Per 100 grams €4.70	Shortrib €2.05 Per 100 grams €2.05

Para efectos de referencia, se realiza un análisis de precios listados en canales digitales de carnicerías especializadas en Países Bajos.

Los cortes se ordenan según orden de popularidad en la demanda en canal digital.

Punto de venta: Meat Vlees



Corte (orden según popularidad)	Precio EUR	Presentación (gramos)	EUR por kilo	USD por kilo	Origen	Tipo
Irish beef steak	2,61	100	€ 26,1	\$27,9	Irlanda	Grass-feed
Lean cuts of beef	1,58	100	€ 15,8	\$16,9	UE	
Chuck-eye steak Simmentaler	6,49	225	€ 28,8	\$30,9	Suiza	Grass-feed
Argentinian grill steak	2,23	100	€ 22,3	\$23,9	UE	
Tournedos / Beef Tenderloin	6,38	150	€ 42,5	\$45,5	UE	
Round steak Red and white	5,4	150	€ 36,0	\$38,5	Países Bajos	Grass-feed
Simmental rib steaks	7,05	500	€ 14,1	\$15,1	Suiza	Grass-feed
Sirloin steak Simmentaler	6	200	€ 30,0	\$32,1	Suiza	Grass-feed
Rib-eye Simmentaler	7,97	225	€ 35,4	\$37,9	Suiza	Grass-feed
Rib flaps Red and white	7,6	500	€ 15,2	\$16,3	Países Bajos	Grass-feed
Sucadelap / Tenderloin	1,7	100	€ 17,0	\$18,2	UE	
Beef steaks	1,96	100	€ 19,6	\$21,0	UE	
Beef cubes	3,75	300	€ 12,5	\$13,4	UE	
Entrecote	5,03	175	€ 28,7	\$30,7	UE	
Rib eye	5,88	180	€ 32,7	\$34,9	UE	
Sucadelap Angus	2,07	100	€ 20,7	\$22,1	Irlanda	Grass-feed
Diamond tenderloin Simmentaler	8,15	300	€ 27,2	\$29,1	Suiza	Grass-feed
Tenderloin in piece	26,98	450	€ 60,0	\$64,1	UE	
Roast beef Simmentaler	9,24	500	€ 18,5	\$19,8	Suiza	Grass-feed
Rib-eye whole Simmentaler	31,5	1000	€ 31,5	\$33,7	Suiza	Grass-feed
Entrecôte very Simmentaler	13,65	500	€ 27,3	\$29,2	Suiza	Grass-feed
Brisket Simmentaler	16,35	1000	€ 16,4	\$17,5	Suiza	Grass-feed
Rib eye whole	11,76	400	€ 29,4	\$31,4	UE	
Roast Beef Red Holstein	10,3	500	€ 20,6	\$22,0	Países Bajos	Grass-feed
Tenderloin tender cubes	10,9	250	€ 43,6	\$46,6	Polonia	Grass-feed
Sirloin Angus	11,85	200	€ 59,3	\$63,4	Irlanda	Grass-feed
Flat iron Angus	12,26	500	€ 24,5	\$26,2	Irlanda	Grass-feed
Picanha Simmentaler	35,97	1200	€ 30,0	\$32,1	Irlanda	Grass-feed
T-bone steak	20,26	500	€ 40,5	\$43,3	UE	
Rib eye Angus	13,85	225	€ 61,6	\$65,8	Irlanda	Grass-feed
Beef	7,84	500	€ 15,7	\$16,8	UE	



Irish beef steak



Lean cuts of beef



Chuck-eye steak
Simmentaler



Rib eye



Argentinian grill
steak



Round steak Red
and white



Tournedos



Simmental rib
steaks



Sirloin steak
Simmentaler



Rib-eye
Simmentaler



Rib flaps red
and white



Sucadelap



Beef steaks



Entrecote



Sucadelap
Angus



Chateaubriand
Simmentaler



Tenderloin in
piece



Diamond tenderloin
Simmentaler



Tenderloin tips
Tierno



Roast beef
Simmentaler



Rib-eye whole
Simmentaler



Diamond
tenderloin



Entrecôte
whole



Rib eye
whole



Roast Beef Red
Holstein



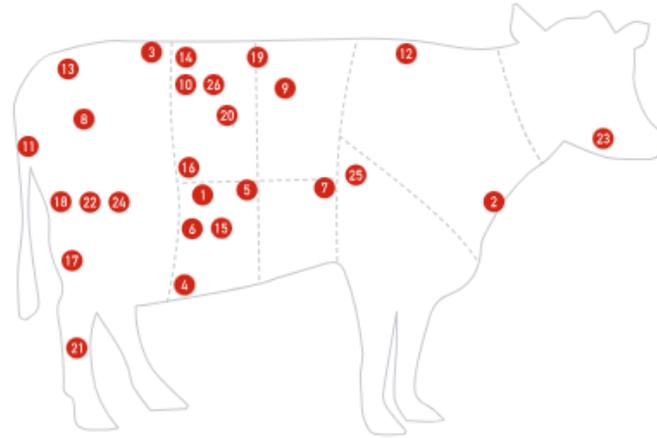
Entrecôte very
Simmentaler



Brisket
Simmentaler



Guía general de cortes habituales en Países Bajos



- 1 Bavette
- 2 Beef steak
- 3 Steak
- 4 Marbled beef steak
- 5 Hash meat
- 6 Hamburger
- 7 Beef

- 8 Beef steak
- 9 Lean beef steaks
- 10 Tenderloin
- 11 Oxtail
- 12 Rib flaps
- 13 Roast beef
- 14 Beef sirloin

- 15 Ground beef
- 16 Beef liver
- 17 Beef poulet/soup meat
- 18 Beef strips
- 19 Beef rib-eye
- 20 Beef roulade
- 21 Beef shank

- 22 Beef tartare
- 23 Beef tongue
- 24 Beef finch
- 25 Sucadelapjes
- 26 Tournedos

d.3. Análisis de precios:

Ejercicio exploratorio para la construcción de precios y márgenes en la cadena de distribución de la carne bovina en Países Bajos

20. Construcción de precios y márgenes en la cadena

A continuación, se realizará una simulación que tiene como objetivo ejemplificar la construcción de los costos inherentes a la cadena de comercialización desde Costa Rica a Países Bajos. Para ello, se ha construido una exportación ejemplificativa, tomando como punto de partida el valor de la mercancía y posteriormente agregar procesos o costos, de manera que se puedan ir construyendo escenarios de INCOTERMS progresivos, hasta alcanzar un INCOTERM DDP 2020. Una vez esto, se procede a estimar márgenes y precios a lo largo de la cadena de comercialización en Países Bajos, hasta alcanzar un valor final de venta retail, diferenciado según punto de venta.

Supuestos de la simulación:

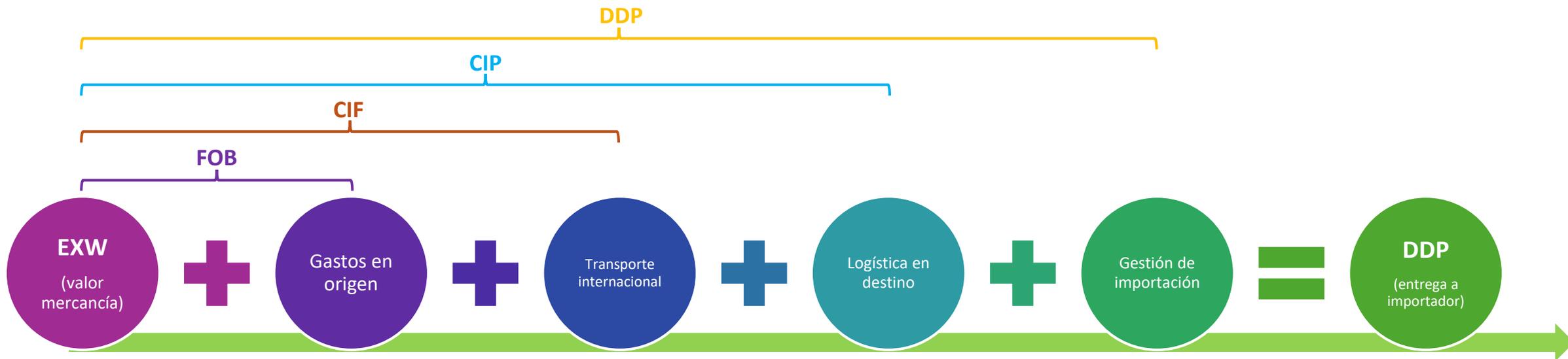
Producto exportado:	Clasificación arancelaria: 020230 (carne deshuesada, de bovinos, congelada)						
Volumen exportado:	20 toneladas (1 contenedor de 40 pies STD RFR)						
Valor exportado:	Exportaciones costarricenses de carne bovina (2023):						
(para calcular el valor de un contenedor de carne de exportación, se realiza una relación USD/Ton a partir de datos oficiales de exportación del sector. Dado que el 66% del valor exportado es carne congelada, se utilizará esta presentación como referencia para la simulación)	Subpartida	Presentación	Part. 2023	USD	Ton	Precio USD/Ton	Precio USD/Contenedor
	020130	Carne refrigerada, deshuesada	14%	\$19 213 917	2 606	\$7 373	\$147 451
	020220	Carne congelada, trozos sin deshuesar (exc. canales o medias canales)	19%	\$25 484 199	9 242	\$2 757	\$55 148
	020230	Carne congelada, deshuesada	66%	\$88 124 461	16 094	\$5 476	\$109 520
	Total general			100%	\$132 822 577	27 942	\$4 754

20. Construcción de precios y márgenes en la cadena

A continuación, se realizará una simulación que tiene como objetivo ejemplificar la construcción de los costos inherentes a la cadena de comercialización desde Costa Rica a Países Bajos. Para ello, se ha construido una exportación ejemplificativa, tomando como punto de partida el valor de la mercancía y posteriormente agregar procesos o costos, de manera que se puedan ir construyendo escenarios de INCOTERMS progresivos, hasta alcanzar un INCOTERM DDP 2020. Una vez esto, se procede a estimar márgenes y precios a lo largo de la cadena de comercialización en Países Bajos, hasta alcanzar un valor final de venta retail, diferenciado según punto de venta.

Supuestos de la simulación:

Producto exportado:	Clasificación arancelaria: 020230 (carne bovina congelada, deshuesada)
Volumen exportado:	1 contenedor de 20 toneladas (de 40 pies STD RFR)
Valor exportado:	\$109 520 USD (\$5 476 USD por tonelada; precio simulado de referencia a 2023)
INCOTERM	DDP (Delivered Duty Paid; versión 2020)
Obligaciones del vendedor:	Entregar la mercancía por su cuenta, en el lugar de destino convenido, en el país del comprador. Efectuar el despacho de exportación e importación de la mercancía. No incluye descarga.
Obligaciones del comprador:	Soportar los riesgos y gastos que ocurran después de recibida la mercancía en el lugar convenido.
Ubicación empresa exportadora:	Fuera de la GAM, Costa Rica
Puerto origen:	Puerto Limón, Costa Rica
Puerto destino:	Puerto Rotterdam, Países Bajos
Ubicación empresa importadora:	Eindhoven, Países Bajos (152km del puerto de Rotterdam)
Aranceles de importación:	0% (bajo contingente arancelario AACUE)



Costo	Detalle	Valor USD (20 toneladas)
Valor de la mercancía:	a. 20 toneladas b. (1 contenedor de 40 pies STD RFR)	\$109 520
Gastos en origen:	c. Documentos de exportación d. Cargada a contenedor e. Transporte local a Puerto Limón f. THC en puerto origen	\$125 \$250 \$1200 \$175
Transporte internacional:	g. Flete h. Electricidad para refrigeración	\$4 605 \$118
Logística en destino:	i. THC en puerto destino (Rotterdam) j. Transporte a ubicación del importador (Eindhoven)	\$190 \$475
Gestión de importación:	k. Gestión de importación por agente aduanal	\$110
Impuestos aplicables:	l. Aranceles de importación bajo contingente AACUE m. Impuesto al valor agregado (IVA 9%)	\$0 \$10 509
Valor total DDP		\$127 277

Por contenedor:

- Valor de la mercancía: \$109 520
- Costos logísticos: \$7 248
- Impuestos: \$10 509
- **Valor total DDP: \$126 625**

Bajo esta simulación, el costo de un contenedor de 20 toneladas puesto en las bodegas del importador en Países Bajos tiene un valor estimado en \$127 277 mil USD (IVA incluido).

- Costo por tonelada: \$6 364
- Costo por 100 kg: \$636
- Costo por 1 kg: \$6,36

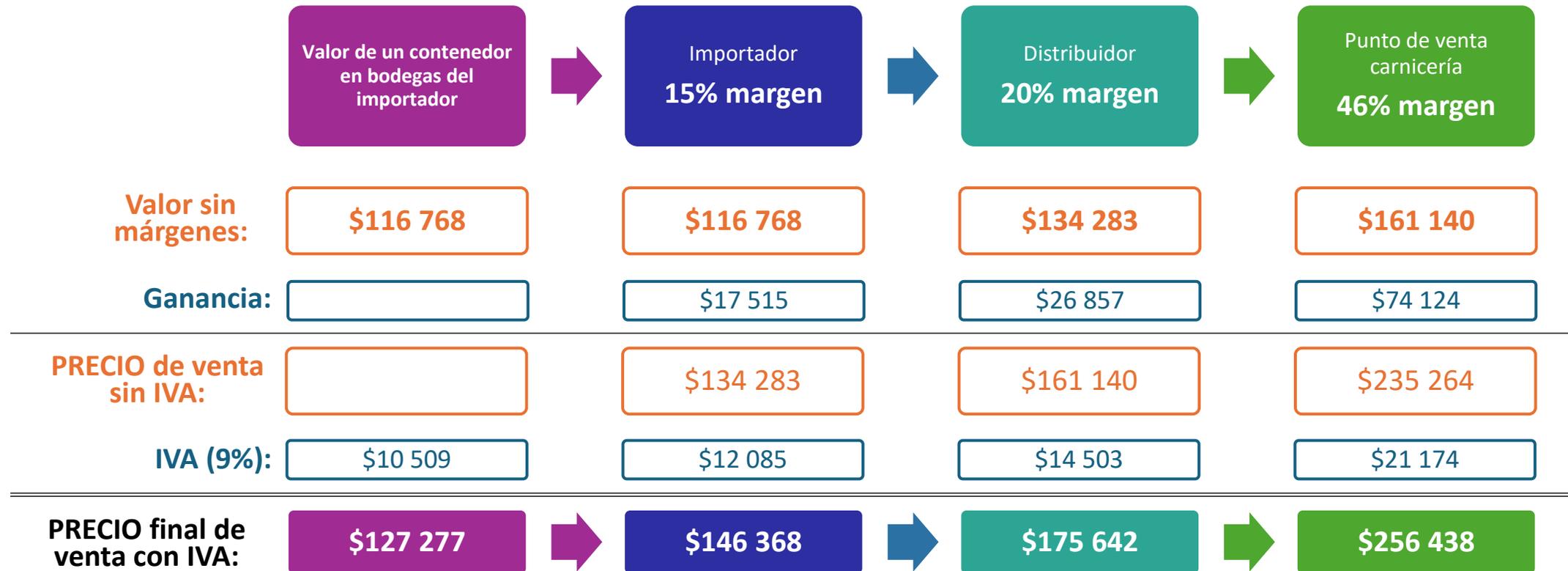
ESCENARIO #1.a

construcción de precios en Países Bajos

Características:

La carne se importa en cortes, empacada y lista para su comercialización en punto de venta; o bien, en presentaciones intermedias que deben ser cortadas y acondicionadas por parte de carnicerías.

Los márgenes empleados corresponden a promedios según cada perfil en la cadena, en la práctica estos márgenes pueden oscilar hacia arriba o abajo, según condiciones de negociación, volúmenes y otros factores particulares de cada operación.



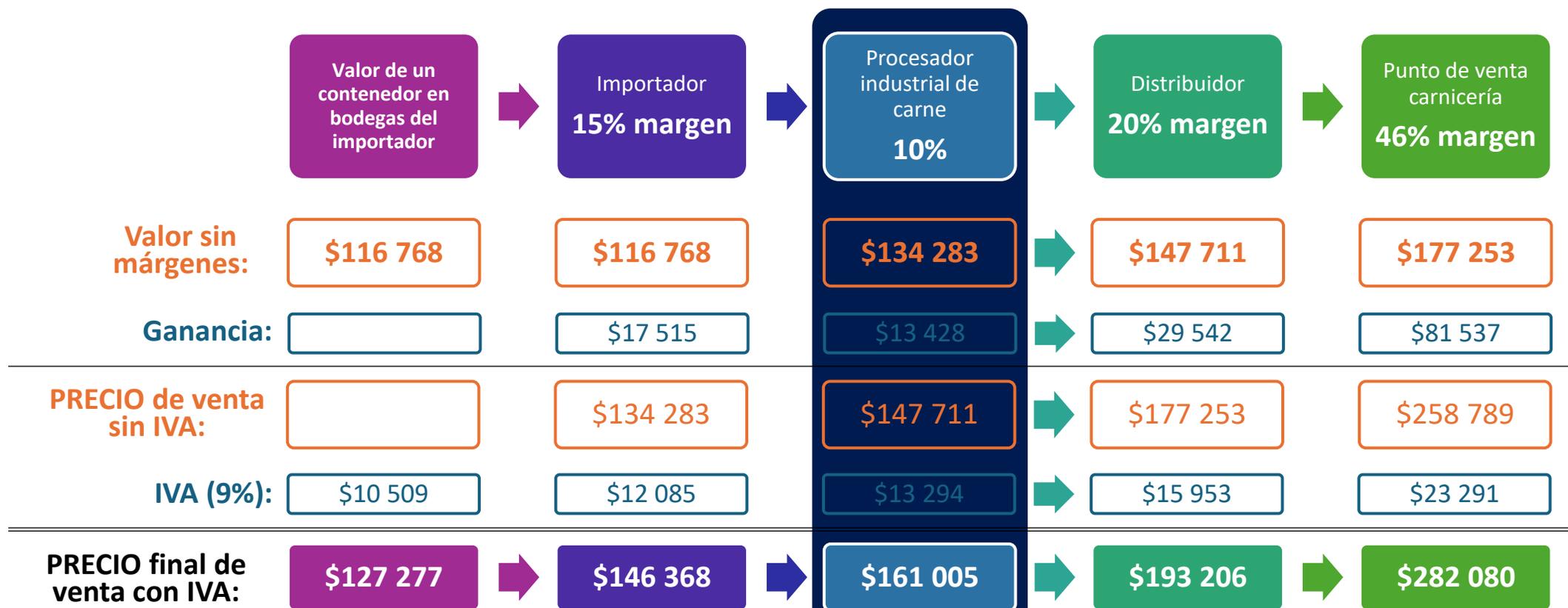
ESCENARIO #1.b

construcción de precios en Países Bajos

Características:

La carne se importa en canales, medios canales o presentaciones intermedias que, antes de su distribución, son procesadas por parte de procesadores industriales quienes cortan y acondicionan la carne para su empaclado.

Los márgenes empleados corresponden a promedios según cada perfil en la cadena, en la práctica estos márgenes pueden oscilar hacia arriba o abajo, según condiciones de negociación, volúmenes y otros factores particulares de cada operación.



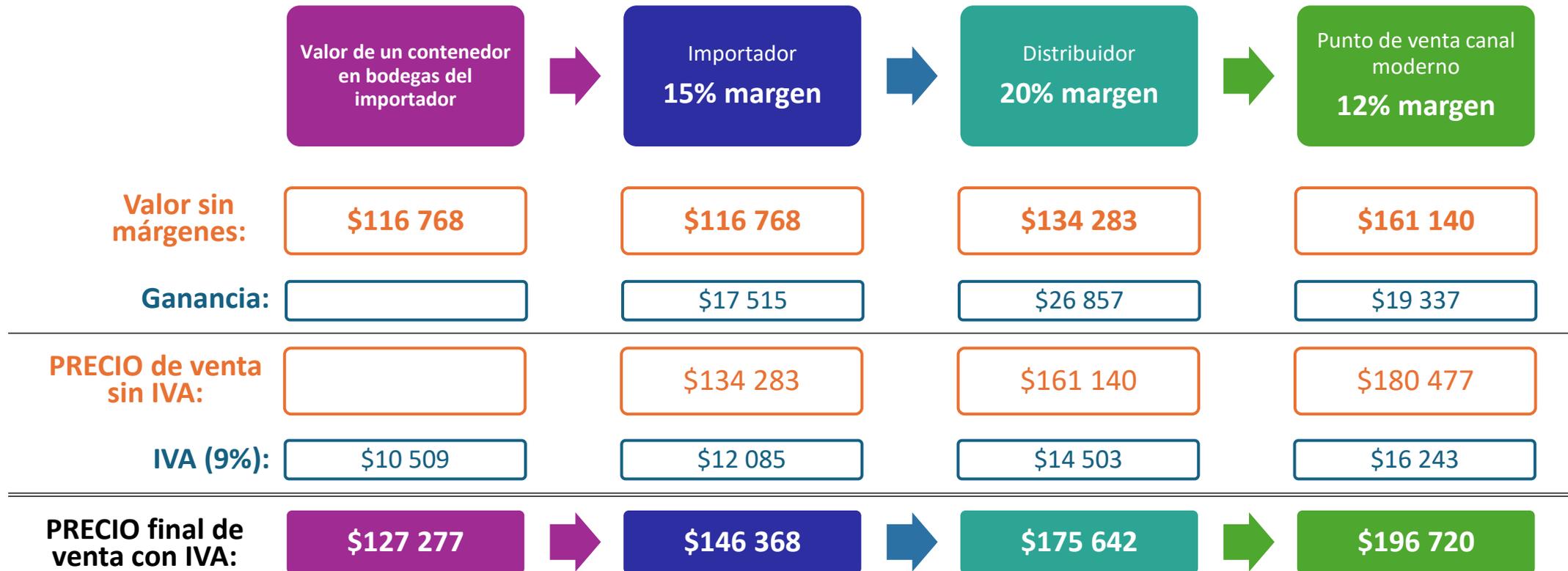
ESCENARIO #2.a

construcción de precios en Países Bajos

Características:

La carne se importa en cortes, empacada y lista para su comercialización en punto de venta; o bien, en presentaciones intermedias que deben ser cortadas y acondicionadas por parte de carnicerías.

Los márgenes empleados corresponden a promedios según cada perfil en la cadena, en la práctica estos márgenes pueden oscilar hacia arriba o abajo, según condiciones de negociación, volúmenes y otros factores particulares de cada operación.



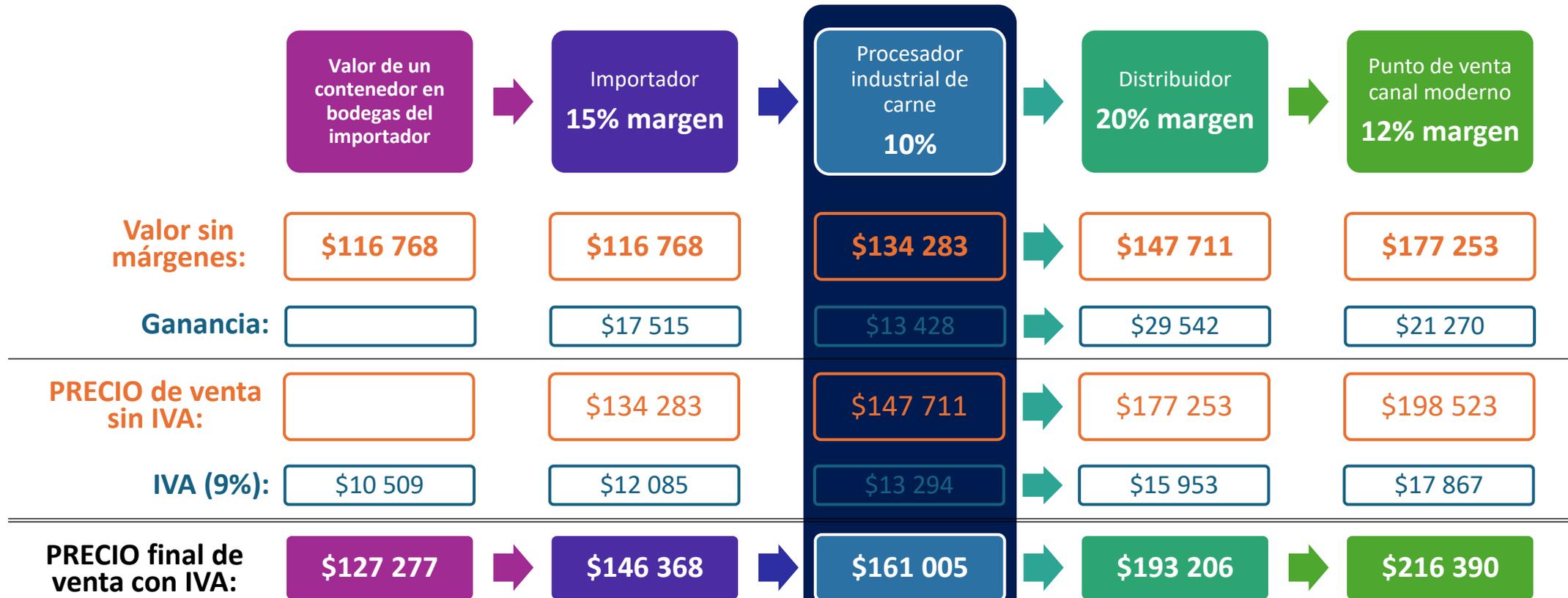
ESCENARIO #2.b

construcción de precios en Países Bajos

Características:

La carne se importa en canales, medios canales o presentaciones intermedias que, antes de su distribución, son procesadas por parte de procesadores industriales quienes cortan y acondicionan la carne para su empaclado.

Los márgenes empleados corresponden a promedios según cada perfil en la cadena, en la práctica estos márgenes pueden oscilar hacia arriba o abajo, según condiciones de negociación, volúmenes y otros factores particulares de cada operación.



En resumen: los precios para la carne costarricense calculados mediante esta simulación resultan razonables con respecto a los precios manejados en este mercado. **No obstante, es importante considerar que podrían haber más costos inherentes a la cadena de comercialización que no están visibilizados o identificados en este ejercicio de simulación.**

Escenario 1.a
Venta en carnicería

Cantidad	Precio USD (con IVA)	Precio EUR (con IVA)
1 contenedor (20 ton)	\$256 438	€ 239 742,3
1 tonelada	\$12 822	€ 11 987,2
100 kilos	\$1 282	€ 1 198,5
1 kilo	\$12,8	€ 12,0
100 gramos	\$1,3	€ 1,2

Escenario 2.a
Punto de venta supermercado

Cantidad	Precio USD (con IVA)	Precio EUR (con IVA)
1 contenedor (20 ton)	\$196 720	€ 183 912,3
1 tonelada	\$9 836	€ 9 195,6
100 kilos	\$983,6	€ 919,6
1 kilo	\$9,8	€ 9,2
100 gramos	\$1,0	€ 0,9

Escenario 1.b
Venta en carnicería con procesador en la cadena

Cantidad	Precio USD (con IVA)	Precio EUR (con IVA)
1 contenedor (20 ton)	\$282 080	€ 263 714,9
1 tonelada	\$14 104	€ 13 185,7
100 kilos	\$1 410	€ 1 318,2
1 kilo	\$14,1	€ 13,2
100 gramos	\$1,4	€ 1,3

Escenario 2.b
Venta en supermercado con procesador en la cadena

Cantidad	Precio USD (con IVA)	Precio EUR (con IVA)
1 contenedor (20 ton)	\$216 390	€ 202 301,7
1 tonelada	\$10 819	€ 10 114,6
100 kilos	\$1 892	€ 1 768,8
1 kilo	\$10,8	€ 10,1
100 gramos	\$1,1	€ 1,0

e. Análisis comparativo de precios: Uruguay

21. CRC-UY: comparativo de precios de exportación en origen

A continuación, se muestran los valores oficiales de exportación de carne bovina de acuerdo con el INAC de Uruguay, así como también la relación de precio USD/Ton. Se muestran únicamente la carne en presentación congelada, deshuesada:

Presentación	Exportación Millones USD	Exportación Ton	Precio USD/Ton	Precio USD/Contenedor
Canal, media canal, cuarto compensado, cuarto combinado sin hueso	\$458,3	82 324	\$5 567	\$111 337
Cuarto o corte del trasero sin hueso	\$388,5	63 704	\$6 099	\$121 981
Cuarto o corte del delantero sin hueso	\$282,7	50 772	\$5 569	\$111 372
Otras carnes sin hueso	\$27,2	4 911	\$5 549	\$110 971
Total categoría congelada, deshuesada	\$1 156,8	201 711	\$5 735	\$114 699

A partir de los precios anteriores, se muestra a continuación una comparativa entre los precios de la carne bovina congelada deshuesada para la exportación en país de origen:

Presentación	Valor de exportación en país de origen USD/Ton	Valor de exportación en país de origen USD/Contenedor
Costa Rica: carne congelada, deshuesada	\$5 476	\$109 520
Uruguay: carne congelada, deshuesada	\$5 735	\$114 699

De acuerdo con este ejercicio, el valor USD/Ton de la carne costarricense es 4,7% inferior que la uruguaya.

22. CRC-UY: comparativo de precios retail en Países Bajos

A continuación, se realiza una construcción de precios a lo largo de la cadena de comercialización en Países Bajos a partir del precio uruguayo, tal cual se hizo para Costa Rica.

Para ello, se utilizan los mismos costos logísticos, con excepción del flete marítimo, el cual se obtuvo mediante consulta a empresas uruguayas.

Costo	Detalle	Valor USD (1 contenedor 20 ton)
Valor de la mercancía:	a. 20 toneladas (1 contenedor de 40 pies STD RFR)	\$114 699
Gastos en origen:	c. Documentos de exportación	\$125
	d. Cargada a contenedor	\$250
	e. Transporte local a puerto Montevideo	\$1200
	f. THC en puerto origen	\$175
Transporte internacional:	g. Flete	\$4 400
	h. Electricidad para refrigeración	\$118
Logística en destino:	i. THC en puerto destino (Rotterdam)	\$190
	j. Transporte a ubicación del importador (Eindhoven)	\$475
Gestión de importación:	k. Gestión de importación por agente aduanal	\$110
Impuestos aplicables:	l. Aranceles de importación bajo contingente	\$0
	m. Impuesto al valor agregado (IVA 9%)	\$10 509
Valor total DDP		\$132 251

Escenario 1.a (venta en carnicería):

Construcción de precios en Países Bajos para la carne de Uruguay:

	Valor de un contenedor en bodegas del importador	Importador 15% margen	Distribuidor 20% margen	Punto de venta carnicería 46% margen
Valor sin márgenes:	\$132 251	\$132 251	\$152 089	\$182 507
Ganancia:		\$19 838	\$30 418	\$83 953
PRECIO de venta sin IVA:		\$152 089	\$182 507	\$266 460
IVA (9%):	\$11 903	\$13 688	\$16 426	\$23 981
PRECIO final de venta con IVA:	\$144 154	\$165 777	\$198 932	\$290 442

Comparativo Costa Rica - Uruguay

Origen	Cantidad	Precio USD (con IVA)
Costa Rica	1 contenedor (20 ton)	\$256 438
	1 tonelada	\$12 822
	1 kilo	\$12,8
Uruguay	1 contenedor (20 ton)	\$290 442
	1 tonelada	\$14 522
	1 kilo	\$14,5

23. CRC-UY: comparativo de precios retail en Países Bajos

Escenario 2.a (venta en canal moderno):

Construcción de precios en Países Bajos para la carne de Uruguay:

	Valor de un contenedor en bodegas del importador	Importador 15% margen	Distribuidor 20% margen	Punto de venta canal moderno 12% margen
Valor sin márgenes:	\$132 251	\$132 251	\$152 089	\$182 507
Ganancia:		\$19 838	\$30 418	\$21 901
PRECIO de venta sin IVA:		\$152 089	\$182 507	\$204 408
IVA (9%):	\$11 903	\$13 688	\$16 426	\$18 397
PRECIO final de venta con IVA:	\$144 154	\$165 777	\$198 932	\$222 805

Escenario 2.b (venta en canal moderno, con procesador de carne en la cadena):

Construcción de precios en Países Bajos para la carne de Uruguay:

	Valor de un contenedor en bodegas del importador	Importador 15% margen	Procesador industrial de carne 10%	Distribuidor 20% margen	Punto de venta canal moderno 12% margen
Valor sin márgenes:	\$132 251	\$132 251	\$152 089	\$167 298	\$200 758
Ganancia:		\$19 838	\$15 209	\$33 460	\$24 091
PRECIO de venta sin IVA:		\$152 089	\$167 298	\$200 758	\$224 849
IVA (9%):	\$11 903	\$13 688	\$15 057	\$18 068	\$20 236
PRECIO final de venta con IVA:	\$144 154	\$165 777	\$182 355	\$218 826	\$245 085

Comparativo Costa Rica - Uruguay

Origen	Cantidad	Precio USD (con IVA)
Costa Rica	1 contenedor (20 ton)	\$196 720
	1 tonelada	\$9 836
	1 kilo	\$9,8
Uruguay	1 contenedor (20 ton)	\$222 805
	1 tonelada	\$11 140
	1 kilo	\$11,1

Comparativo Costa Rica - Uruguay

Origen	Cantidad	Precio USD (con IVA)
Costa Rica	1 contenedor (20 ton)	\$216 390
	1 tonelada	\$10 819
	1 kilo	\$10,8
Uruguay	1 contenedor (20 ton)	\$245 085
	1 tonelada	\$12 254
	1 kilo	\$12,3

24. ANEXO: total de precios según presentación, Uruguay

A continuación, se muestran los valores oficiales de exportación de carne bovina de acuerdo con el INAC de Uruguay, así como también la relación de precio USD/Ton.

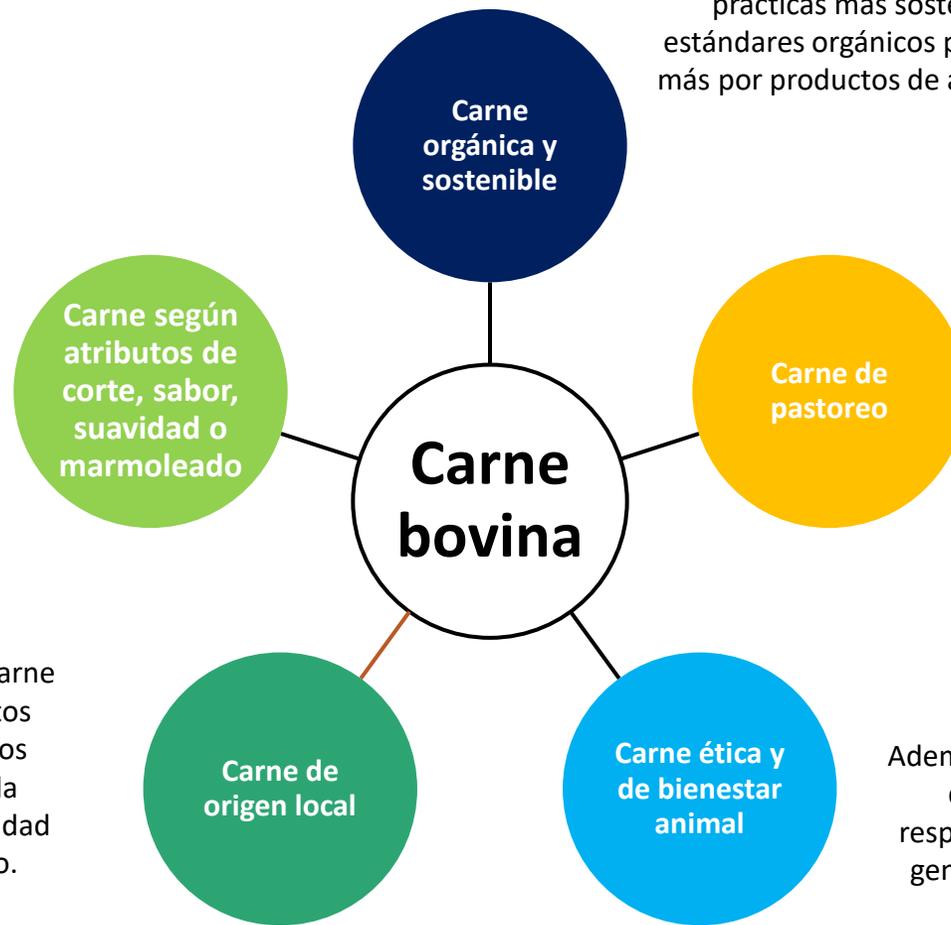
Presentación	Exportación Millones USD	Exportación Ton	Precio USD/Ton	Precio USD/Contenedor
Carne bovina	\$2 100	371 301	\$5 656	\$113 122
Producto cárnico bovino	\$76	10 202	\$7 409	\$148 171
Congelado	\$37	5 949	\$6 178	\$123 564
Carnes chicas	\$23	4 267	\$5 459	\$109 182
Cuarto o corte del delantero sin hueso	\$5	605	\$8 069	\$161 388
Genérico	\$9	1 187	\$7 683	\$153 665
Conserva	\$17	2 944	\$5 888	\$117 765
Humedad controlada	\$22	1 211	\$17 922	\$358 431
Refrigerada	\$2 025	361 100	\$5 607	\$112 132
Congelada	\$1 609	320 407	\$5 022	\$100 434
Cuarto o corte del trasero sin hueso	\$389	63 704	\$6 099	\$121 981
Cuarto o corte del delantero sin hueso	\$283	50 772	\$5 569	\$111 372
Canal, media canal, cuarto compensado, cuarto combinado sin hueso	\$458	82 324	\$5 567	\$111 337
Otras carnes sin hueso	\$27	4 911	\$5 549	\$110 971
Canal, media canal, cuarto compensado, cuarto combinado con hueso	\$26	7 357	\$3 488	\$69 754
Cuarto o corte del trasero con hueso	\$18	4 008	\$4 428	\$88 563
Otras carnes con hueso	\$13	2 668	\$4 686	\$93 711
Cuarto o corte del delantero con hueso	\$234	56 748	\$4 123	\$82 465
Carnes chicas	\$162	47 918	\$3 387	\$67 739
Enfriada	\$416	40 691	\$10 212	\$204 247
Canal, media canal, cuarto compensado, cuarto combinado sin hueso	\$238	24 329	\$9 785	\$195 710
Cuarto o corte del trasero sin hueso	\$138	12 327	\$11 162	\$223 237
Cuarto o corte del delantero sin hueso	\$34	3 315	\$10 171	\$203 427
Cuarto o corte del delantero con hueso	\$6	661	\$8 766	\$175 310
Otras carnes sin hueso	\$0	35	\$7 971	\$159 429
Otras carnes con hueso	\$0	21	\$4 524	\$90 476

f. Nichos de valor y certificaciones en este mercado

25. Nichos existentes de valor agregado para la carne

Dentro de este segmento se encuentran cortes premium de alta calidad, normalmente comercializados frescos y empacados. Suelen ser más caros, pero también ofrecen una experiencia superior. Se valora la suavidad de la carne, su jugosidad, las vetas de grasa entre el músculo y los perfiles de sabor según su origen o raza.

Los consumidores europeos valoran la carne producida localmente, esto por aspectos sanitarios, de calidad o pertenencia. Los productores europeos que enfatizan la trazabilidad y la conexión con la comunidad encuentran un nicho en este mercado.





European Union
Certified Organic



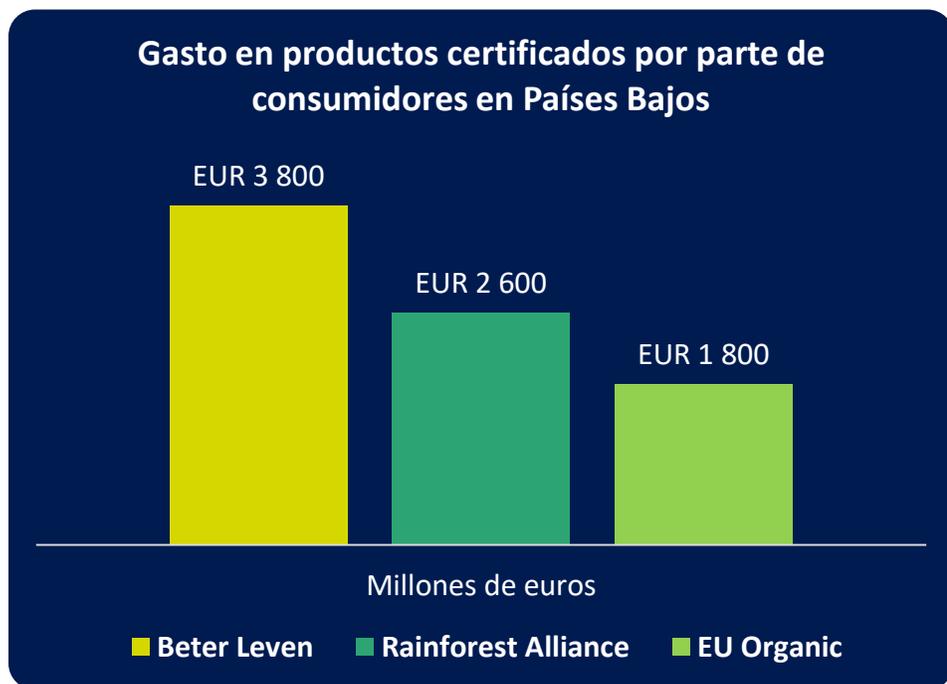
1. **EU Organic Certification:** garantiza que la carne bovina proviene de animales criados de acuerdo con los estándares orgánicos de la UE. Esto incluye requisitos como la alimentación con productos orgánicos, el bienestar animal y la exclusión de hormonas y antibióticos.
2. **Beter Leven (Mejor Vida):** otorgado por la organización holandesa Dierenbescherming, se enfoca en el bienestar animal. Las carnes con esta certificación provienen de animales que han sido criados bajo condiciones que cumplen con estándares específicos de bienestar, como acceso al aire libre y condiciones de vida adecuadas. Se estima es la certificación, después de la orgánica oficial de la UE, de mayor demanda.
3. **Certificación ECO (Stichting Skal):** Skal es la autoridad de certificación orgánica en los Países Bajos. La certificación ECO garantiza que la carne bovina y otros productos provienen de agricultura ecológica certificada, cumpliendo con los estándares de la UE para la producción orgánica.
4. **Certificación IFS (International Featured Standards):** aunque no es específica para carne bovina, se enfoca en la seguridad y calidad de los alimentos en general. Las empresas certificadas cumplen con estándares estrictos en términos de higiene, procesos de producción y seguridad alimentaria.
5. **Certificación MSC (Marine Stewardship Council):** si la carne proviene de una empresa que se dedica también a productos del mar, puede tener la certificación MSC. Esto indica que la empresa cumple con estándares de sostenibilidad en la pesca y la gestión de recursos marinos.
6. **Certificación Vlees.nl (Comercio de carne de los Países Bajos):** esta certificación es específica de Países Bajos, garantiza la calidad y trazabilidad de la carne producida en el país. Aunque no se enfoca en aspectos como la sostenibilidad, sí asegura que se cumpla con estándares de calidad holandeses.



- 7. Certificado UTZ:** si bien es más común para productos agrícolas como el café y el cacao, el certificado UTZ también abarca aspectos de sostenibilidad y responsabilidad social en la cadena de suministro de carne, como el uso responsable de recursos y prácticas éticas. A principios de 2018, Rainforest Alliance se fusionó con UTZ, certificación que saldrá de uso gradualmente con el tiempo.
- 8. Certificado Halal:** para la carne que cumple con las normas islámicas, el certificado Halal es esencial. Garantiza que el animal fue sacrificado de acuerdo con los preceptos religiosos y, en algunos casos, también incluye aspectos de calidad y trazabilidad en la producción.
- 9. SQF (Safe Quality Food):** este estándar se enfoca en la seguridad alimentaria y requiere sistemas de gestión de calidad para identificar riesgos a lo largo de la cadena de producción y distribución.
- 10. Rainforest Alliance:** si una granja o empresa ganadera cumple con los estándares de sostenibilidad de Rainforest Alliance en términos de prácticas agrícolas responsables, conservación de la biodiversidad, tratamiento ético de los trabajadores, entre otros criterios, puede obtener la certificación para su carne bovina. Esto puede incluir aspectos como la gestión responsable de los pastizales, el manejo adecuado de los desechos, la protección de áreas silvestres adyacentes y otras prácticas que promuevan la conservación del medio ambiente y el bienestar animal.

27. “Beter Leven” es la certificación más demandada

El mercado neerlandés se encuentra en una fase de madurez y es complicado acceder a él con productos que compitan en precio. Asimismo, el **sufrimiento animal** es una de las principales razones de los consumidores para reducir el consumo de carne, provocando un consumidor, de poder adquisitivo, que escoge opciones más específicas y respetuosas cuando decide adquirir carne. **Así, productos con etiquetado orgánico de la UE o Beter Leven ven crecer sus ventas.**



Los consumidores gastaron cerca de 3.800 millones de euros en productos con la certificación Beter Leven; seguido de Rainforest Alliance (EUR 2.600 millones) y la certificación orgánica de la UE (EUR 1.800 millones).

Beter Leven es la mayor marca de calidad en términos de gasto, según datos disponibles a 2022. Se estima que los consumidores holandeses habrán gastado varios millones de euros más en alimentos sostenibles con el sello orgánico en canales de venta aún no medidos, como tiendas digitales, carnicerías y delicatessen.

La carne y los productos cárnicos es el grupo de productos con mayor aumento en la proporción de alimentos con marca de calidad. Esto aumentó del 43% en 2021 al 47% en 2022.

Aspectos esenciales abordados por la certificación:

1. Alojamiento:

Espacio mínimo
Acceso al aire libre
Enriquecimiento ambiental

2. Alimentación:

Acceso a agua fresca y limpia
Dieta adecuada
Prohibición del uso de hormonas de crecimiento
Prohibición del uso de antibióticos promotores del crecimiento

3. Manejo y transporte:

Manejo tranquilo y respetuoso
Transporte adecuado
Prohibición del uso de jaulas

4. Salud y bienestar:

Monitoreo regular de la salud
Prevención de enfermedades.
Acceso a atención veterinaria

5. Auditorías y trazabilidad:

Auditorías independientes
Trazabilidad

Ejemplo de corte comercializado en supermercado holandés Albert Heijn (mayo 2024)



Certificación orgánica de la UE

Certificación “Beter Leven”

- ✓ Según información del punto de venta, esta carne certificada “Beter Leven” tiene una puntuación de 3 estrellas, lo cual bajo esta certificación significa la mejor calidad y garantiza una vida mejor para el animal.
- ✓ Cuantas más estrellas se posee (3 es máximo), más respetuoso ha sido el proceso con el animal.
- ✓ Para obtener esta calificación, el ganado debe haber estado al aire libre al menos 210 días al año, 12 horas al día; tener un lecho suave con paja y luz natural. Las crías deben haber permanecido con su madre durante al menos 6 meses.

- **Peso:** 270 gramos
- **Precio:** EUR 7,99
- **Precio por kilo:** EUR 29,59
- **Origen:** Unión Europea

Características



Biológico



Sin gluten



Mejor vida 3 estrellas



Sin lactosa

29. Comparativo de precio vs carnes no certificadas

Corte de referencia comercializado en el supermercado Albert Heijn (mayo 2024)



- **Peso:** 270 gramos
- **Precio:** EUR 7,99
- **Precio por kilo:** EUR 29,59
- **Origen:** Unión Europea



- **Peso:** 275 gramos
- **Precio:** EUR 6,86
- **Precio por kilo:** EUR 24,96
- **Origen:** Unión Europea



- **Peso:** 320 gramos
- **Precio:** EUR 10,79
- **Precio por kilo:** EUR 33,72
- **Origen:** Irlanda



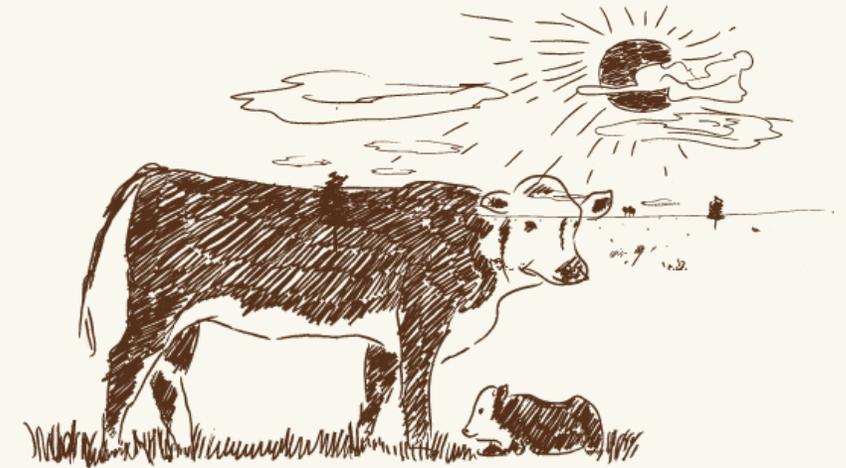
- **Peso:** 280 gramos
- **Precio:** EUR 9,79
- **Precio por kilo:** EUR 34,97
- **Origen:** América del Sur

f.1. Nichos de valor y certificaciones en este mercado

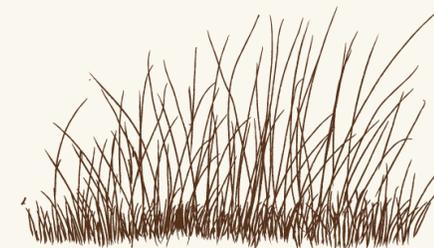
Carnes importadas de Uruguay



- ✓ Empresa ubicada en Países Bajos y especializada en la comercialización de carne uruguaya.
- ✓ Ganado **Angus y Hereford** sacrificados a una edad máxima de **24 meses**, alcanzando aproximadamente 450kg de peso. Estas son las principales razas de Uruguay comercializadas en Países Bajos.
- ✓ Una vez que se verifica la calidad de producción, la carne se transporta a una temperatura crítica (-1 a +1) bajo técnicas controladas.



Ganado con libertad para moverse y pastar en prados. En Uruguay, el 80% de la superficie está cubierta por pampas. La carne de Van Messel Meat proviene de ganado criado en esas pampas naturales.



Ganado alimentado únicamente con pasto. Carne rica en vitaminas B y E, Omega 3-6 y ácido linoleico conjugado.

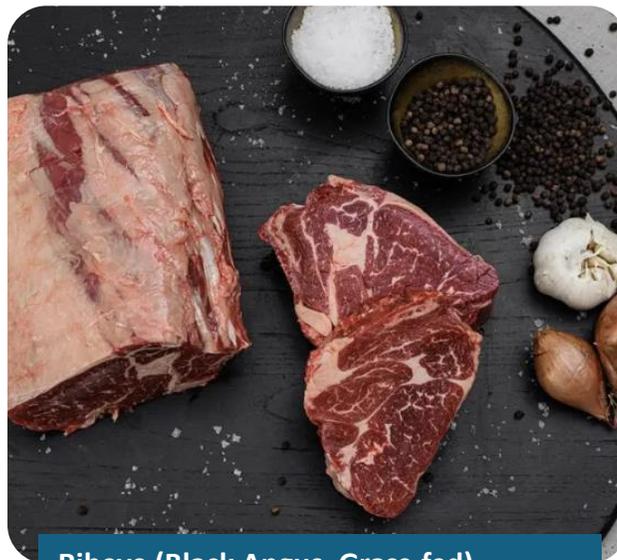


31. Características de la carne uruguaya premium en Países Bajos



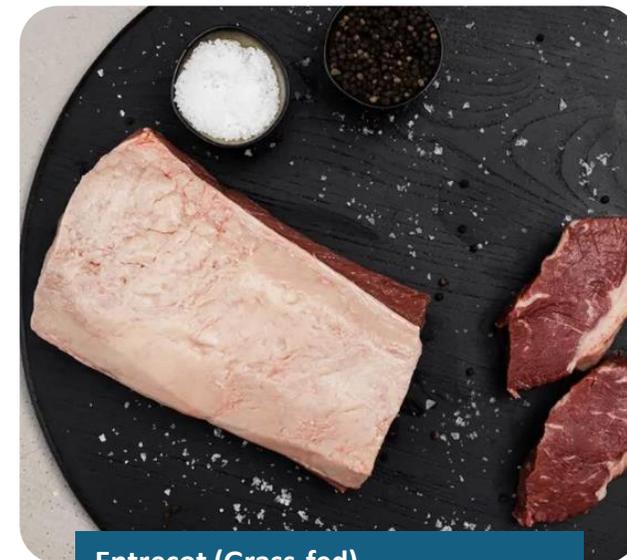
Beef tenderloin (Grass-fed)

- **Peso:** 1,6kg
- **Precio:** EUR 79 (por pieza)
- **Origen:** Uruguay



Ribeye (Black Angus, Grass-fed)

- **Peso:** 2,1kg - 2,3kg
- **Precio:** EUR 89,5 (por pieza)
- **Origen:** Uruguay



Entrecot (Grass-fed)

- **Peso:** 3,8kg
- **Precio:** EUR 125 (por pieza)
- **Origen:** Uruguay



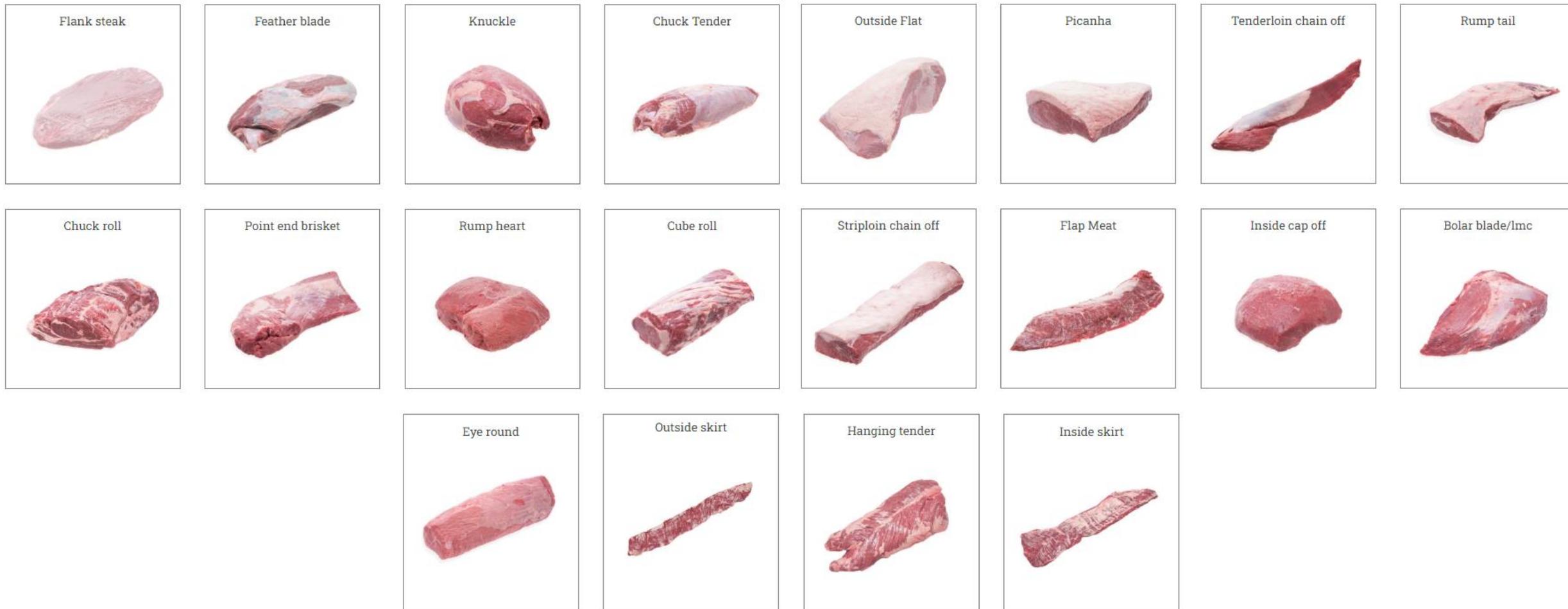
Rump steak (Grass-fed)

- **Peso:** 2,2kg - 2,4kg
- **Precio:** EUR 49,5 (por pieza)
- **Origen:** Uruguay

Sobre el productor uruguayo:

La Estancia Ana Paula está ubicada en Uruguay, en la nortea provincia de Cierro Largo. Casi todo su terreno está cubierto de pasto, se especializan en Black Angus, su ganado se cría libre de hormonas y antibióticos. Albergan alrededor de 100.000 cabezas de ganado, manejado por una producción de 270 personas.

Ejemplos de cortes habituales de carne de Uruguay comercializados en el mercado de Países Bajos





Platinaweg 25-2544 EZ
Den Haag – Paises Bajos
info@argentinameatcompany.com
Tel. +31 6 8284 0135
www.argentinameatcompany.com

NICE TO MEAT



SINCE 1894

Kobaltstraat 2-1362 JM Almere
info@nicetomeat.nl
Tel. 036 535 92 00
www.nicetomeat.nl



Veerhaven 7- 3016 CJ Rotterdam
info@tm-import.nl
Tel. +31 (0)10 436 88 30
www.tm-import.nl



Industrieweg 66-2382 NW
Zoeterwoude
Tel. +31 (0)71 58 15 000
www.zandbergen.com



CHATEAU VIANDE UTRECHT

Niels Bohrstrabe 161-3542 CA
Utrecht
info@chateauviande.eu
Tel. +31 (0)30 241 27 28
www.chateauviande.eu

THE MEAT BOYS

Oudedijk 145A-3061AA
Rotterdam
info@themeatboys.nl
Tel. +31 10 890 0908
www.themeatboys.nl

33. PDV que comercializan carnes de Suramérica en este mercado



Bobinestraat 29 NL-3903 KE Veenendaal
info@charruabeef.com
Tel. +31 (0)318 563 563
www.charruabeef.com



Euroweg 52 2988 CM Ridderkerk Veenendaal
info@iberdeli.nl
Tel. +31 180 745 500
www.iberdeli.nl

g. Sostenibilidad, Pacto Verde y posibles expectativas por parte de importadores

El concepto sobre “carne sostenible”

no está necesariamente definido o estandarizado en el mercado de la Unión Europea, sino que persigue distintos atributos técnicos y cualitativos. La UE es un mercado en donde casi todo atributo que se le confiera a un producto deberá de ser demostrable, normalmente, mediante alguna certificación reconocida por mercado y consumidores.

A continuación, se muestran los principales criterios sobre este concepto:

1. Origen y producción responsable:

La carne proviene de sistemas de producción responsables que respetan el bienestar animal, utilizan prácticas agrícolas sostenibles y minimizan el impacto ambiental. Esto incluye el uso controlado de recursos como agua, tierra y energía, así como la gestión adecuada de residuos y la reducción de emisiones de gases.

2. Certificaciones y normativas:

La carne suele estar respaldada por certificaciones reconocidas que aseguran el cumplimiento de estándares ambientales y sociales, tal como las mencionadas anteriormente en este documento. Además, de certificaciones de gestión ambiental como el ISO 14001.

3. Cadena de suministro transparente:

La trazabilidad y transparencia en la cadena de suministro son elementos clave. Los productores deben poder demostrar el origen de los animales, las condiciones de crianza, alimentación y tratamiento médico, así como los procesos de sacrificio y procesamiento.

4. Impacto Ambiental:

La carne sostenible se produce con un enfoque en la conservación de recursos naturales y la preservación de ecosistemas. Esto implica prácticas como la gestión sostenible de pastizales y la minimización del uso de agroquímicos. Además, se busca reducir la deforestación y la pérdida de biodiversidad asociada a la producción ganadera.

5. Responsabilidad social:

La carne sostenible también considera aspectos sociales como el respeto a los derechos laborales, condiciones seguras de trabajo para los empleados en la cadena de suministro y el apoyo a comunidades locales. Se fomenta la inclusión y la equidad, evitando prácticas que contribuyan a la explotación laboral o a la degradación de comunidades rurales.

6. Valor agregado y diferenciación:

Se ofrece valor a través de prácticas de producción que mejoran la calidad del producto final, como el uso de razas autóctonas, sistemas de pastoreo rotativo que mejoran la calidad nutricional, y métodos de maduración que realzan su sabor y ternura.

Otras prácticas en este segmento:

Nitratos:

La UE obliga a los agricultores a demostrar cómo se han gestionado los residuos. Está prohibido utilizar fertilizantes naturales en invierno, cuando el suelo está helado. Esto asegura que los campos no sean fertilizados con nitrógeno y minimiza la pérdida de este componente, lo que limita la eutrofización del agua.

Fertilizantes:

Las restricciones relacionadas con el uso de fertilizantes naturales requieren ajustar la densidad de población a la superficie de cultivo. Las necesidades de alojamiento del ganado dan a los animales mucha más libertad que en otras regiones del mundo.

Bienestar:

El Convenio Europeo para la Protección de los Animales Criados con Fines Agrícolas de 1976 otorga a los animales cinco libertades básicas: i) no padecer hambre ni sed; ii) no sufrir dolor; iii) no sufrir lesiones y enfermedades; iv) no padecer de miedo y angustia; v) tener libertad para expresar un comportamiento animal normal.

El “Reglamento sobre productos libres de deforestación” (EUDR) es una normativa de la UE derivada de los objetivos del Pacto Verde y posee implicaciones directas para la producción y comercio del ganado bovino y sus subproductos. Los exportadores costarricenses de carne deberán de cumplir con esos requisitos con el fin de ingresar al mercado.

- El Reglamento entró en vigor el 29 de junio de 2023. Sin embargo, la aplicabilidad de determinados artículos entrará en vigor el **30 de diciembre de 2024** (el 30 de junio de 2025 para micro y pequeñas empresas).
- Si bien es una normativa europea, cubre por igual a los productos importados que se introduzcan en este mercado.
- El Reglamento exige:
 - a. que los productos estén libres de deforestación;
 - b. han hayan sido producidos de acuerdo con la legislación pertinente del país de producción;
 - c. Que estén cubiertos por una declaración de debida diligencia.
 - d. Proporcionar las coordenadas de geolocalización (latitud y longitud de las parcelas) donde se produjeron (o aprovecharon) las materias primas o productos, así como el rango de fechas de producción.
- Se establece el 31 de diciembre de 2020 como fecha de corte para que se haya producido la deforestación o degradación forestal.



35. El Pacto Verde introduce una nueva exigencia a este concepto

Lo anterior significa que, a partir del 30 de diciembre de 2024, toda la carne que se importe en la Unión Europea deberá de estar “libre de deforestación” bajo los criterios señalados anteriormente. Esto potencialmente podría provocar:

- a. Que proveedores internacionales actuales en distintos países dejen de exportar su carne de manera temporal o permanente, según cada caso.
- b. Ante esto, podría provocarse incrementos en los precios de productos importados.
- c. Que estos espacios de mercado serán cubiertos por proveedores que sí cumplan con la normativa.
- d. Que las empresas que no puedan cumplir con estos estándares redirigirán sus exportaciones de carne a otros mercados, lo cual puede generar alteraciones en los precios y dinámicas comerciales.

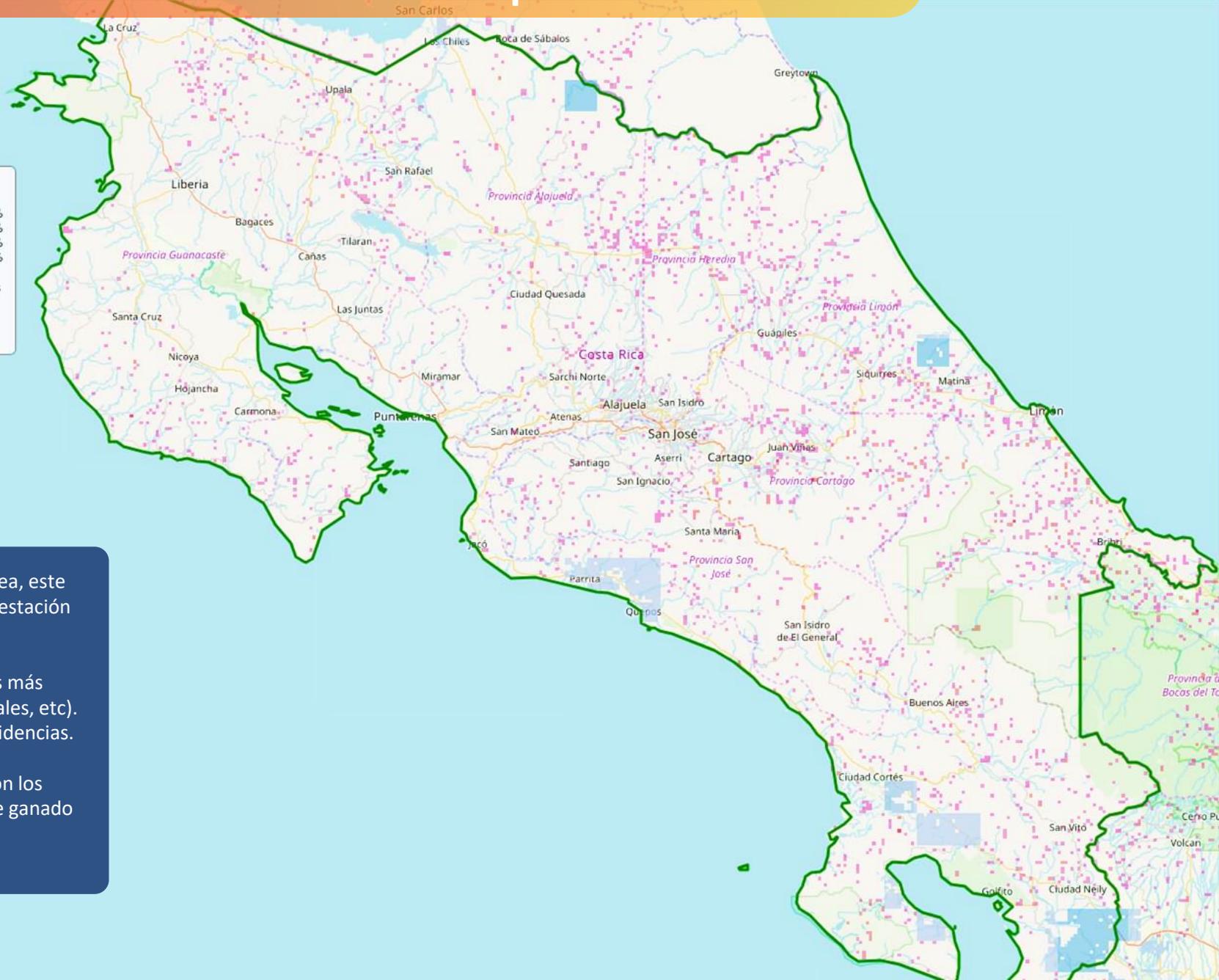
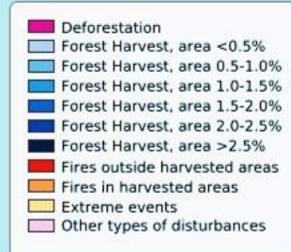
Este contexto puede significar también, que algunos países o empresas desarrollarán un tipo de ventaja competitiva ambiental vinculada al cumplimiento de estos estándares, lo cual podría acarrear beneficios comerciales con respecto a importadores que no desean arriesgarse a sanciones por incumplimiento en las exigencias de la UE y que buscarán, en específico, a proveedores que brinden un nivel de confianza y certeza en el abastecimiento responsable de sus productos.



36. Recomendaciones que el sector debe impulsar ante este contexto

- ✓ **Mapee su cadena de suministro:** identifique los actores involucrados y de dónde provienen sus productos. Recopile datos detallados de geolocalización sobre sus productos, asegurándose de incluir pruebas que confirmen productos libres de deforestación.
- ✓ **Realice una evaluación de riesgos:** después de recopilar información sobre su cadena de suministro, realice evaluaciones de riesgos para identificar si alguna parte de su cadena puede no cumplir con las normas EUDR.
- ✓ **Implementar medidas de mitigación de riesgos:** para las áreas de riesgo identificadas, desarrolle un plan para abordar y reducir el riesgo.
- ✓ **Prepare su sistema de debida diligencia:** configure un sistema para recopilar, mantener y revisar datos y documentación de debida diligencia, asegurándose de que se actualice anualmente.
- ✓ **Cree un equipo de cumplimiento del EUDR:** reúna un equipo dedicado para manejar los esfuerzos de cumplimiento del EUDR. Este equipo debe encargarse de la configuración y el mantenimiento del sistema de diligencia debida, gestionar las evaluaciones y mitigación de riesgos y colaborar con las autoridades reguladoras según sea necesario.
- ✓ **Prepare sus herramientas para la geolocalización:** asegúrese de implementar herramientas digitales adecuadas para recopilar, almacenar y gestionar la información de sus cadenas de suministro, incluida la geolocalización y los datos basados en el tiempo asociados con la producción de materias primas. Esto podría significar actualizar las herramientas existentes o desarrollar otras nuevas.
- ✓ **Comprenda los esquemas de certificación disponibles:** en particular, sus modelos de cadena de custodia disponibles, para comprender si podrían respaldar sus requisitos de trazabilidad.

37. ¿Dónde ha ocurrido deforestación después de 2020?

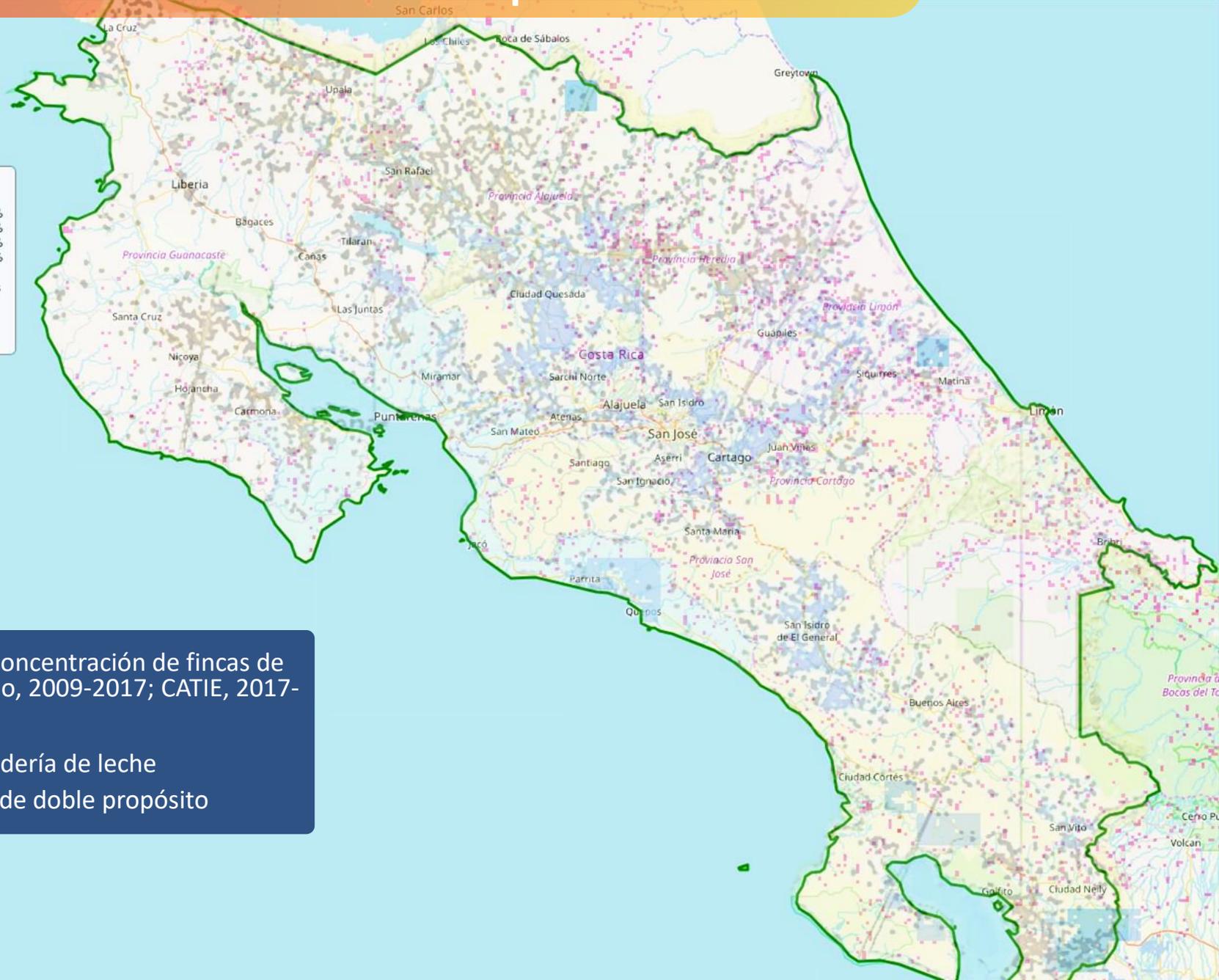
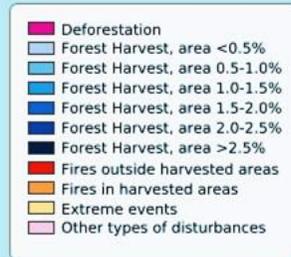


De acuerdo con imágenes satelitales generadas por la Unión Europea, este mapa de Costa Rica muestra los puntos en donde ha ocurrido deforestación en 2021 y 2022, resaltados en rosa.

Dada la escala macro presentada, no es posible percibir las áreas más pequeñas de deforestación y su causa (incendios, disturbios temporales, etc). Sin embargo, permite construir una idea sobre la distribución de incidencias.

De acuerdo con el INEC, San Carlos, Pérez Zeledón y Sarapiquí son los cantones con mayor cantidad de fincas dedicadas a la producción de ganado vacuno.

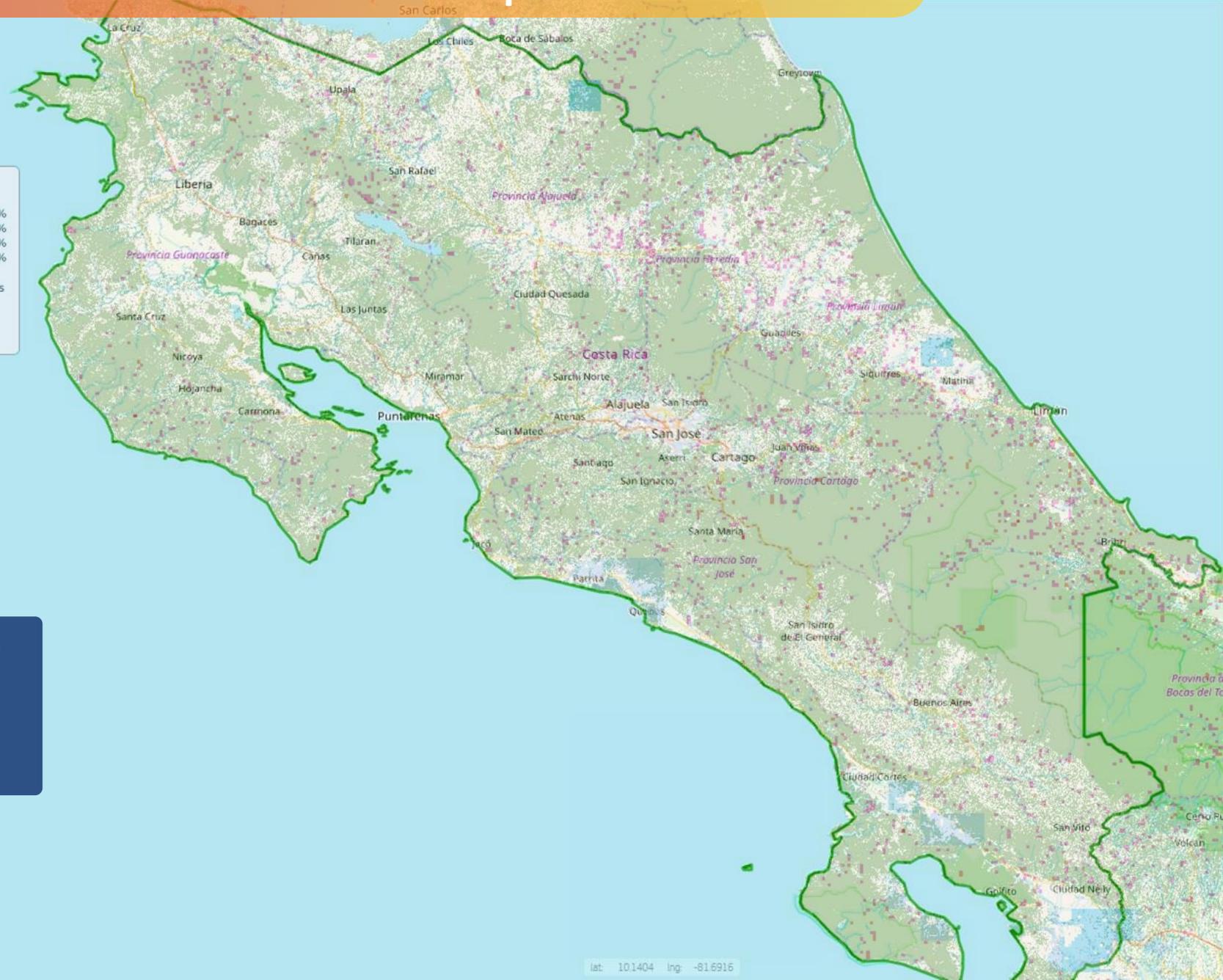
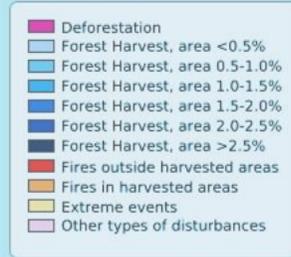
37. ¿Dónde ha ocurrido deforestación después de 2020?



En este mapa, se traslapa una capa que muestra la concentración de fincas de ganado de leche y carne (Fuentes: Censo Agropecuario, 2009-2017; CATIE, 2017-2018).

- Los puntos azules simbolizan a la ganadería de leche
- Los puntos cafés simbolizan a la ganadería de doble propósito

3. ¿Dónde ha ocurrido deforestación después de 2020?



En este mapa, se traslapa una capa que muestra la cobertura boscosa del país en 2020. Dado que el EUDR regula la deforestación posterior al 01 de enero de 2021, todo cambio en la cobertura boscosa mostrada en el mapa, producto de deforestación, estaría incumpliendo con la normativa.

1. **Países Bajos** es un punto de entrada estratégico al mercado de la Unión Europea, al ser un centro logístico para la importación en Europa, con presencia de una oficina de PROCOMER y la existencia de compradores especializados que atienden el mercado local y regional. **Países Bajos es el #3 importador de carne bovina en la UE con \$2.453 millones (2023).**
2. **La industria cárnica es estratégica para Países Bajos.** Su cadena de valor es altamente diversificada y sus actores especializados. A pesar de ser uno de los principales productores cárnicos de la UE, actualmente el país promueve el abandono voluntario de la actividad ganadera como parte de un esfuerzo de disminución de emisiones de gases de efecto invernadero, por lo que **se prevé que el mercado podría aumentar su dependencia de abastecimiento mediante importaciones.**
3. **El 86% de la carne importada es refrigerada y el 14% restante congelada.** Alemania (16%), Estados Unidos (9%) y **Argentina** (9%) son los principales proveedores de carne refrigerada; mientras que Brasil (22%), Francia (18%) y **Uruguay** (9%) lo son en carne congelada. En términos de **calidad**, la UE posee un sistema de clasificación de canales denominado SEUROP, el cual califica según categoría de animal, conformación del canal y según contenido graso. A mejor calificación, mejor precio puede alcanzar en el mercado.
4. **El análisis de precios** muestra que la carne de ternero es la mejor pagada y con precios más estables, seguido del ganado joven y las novillas. En 2023, la paleta de terneros jóvenes (<8 meses) manejó un precio promedio \$580 euros por 100 kilogramos. Esta es una carne apetecida por su frescura, suavidad y sabor en distintos mercados, en unos más que en otros. Le sigue el ganado joven, de entre 8 a 12 meses de edad (478 EUR/100kg); las vacas (478 EUR/100kg); entre otros.
5. **A nivel minorista**, en puntos de venta, los precios fluctúan significativamente según su corte, certificación, atributos de origen o presentación. No existe un precio promedio estándar, sino que debe de abordarse cada corte por separado. También, los precios varían sustancialmente según se analice en una cadena de **supermercado** o bien en una **carnicería especializada**. En este último, los precios de venta retail pueden oscilar desde menos de \$10 por kilo hasta más de \$100, según su corte y presentación. En supermercados, el kilo de un corte estándar puede oscilar entre \$20 a \$40 por kilo. En la simulación realizada, para la construcción de precios de la carne costarricense en Países Bajos, el precio retail final oscila entre \$10 a \$15 por kilo.
6. En este mercado, **los nichos para la carne** están vinculados a atributos sobre condición orgánica, de pastoreo, obtenida bajo procesos respetuosos con el animal o relacionada con atributos sobre corte o presentación. Las **certificaciones** son clave, ya que toda afirmación debe de sustentarse en evidencia. **Beter Leven** es la certificación más utilizada en carne, seguido del reconocimiento orgánico de la UE.

7. **En la búsqueda de un nicho de carne sostenible**, se evidencia que este concepto no está necesariamente definido o estandarizado en el mercado, sino que persigue distintos atributos técnicos y cualitativos. A nivel de mercado, no se evidencian puntos de venta exclusivos para carnes sostenibles, a nivel de precio tampoco variaciones abruptas entre carne certificada o tradicional, aunque sí normalmente el producto certificado tiene un precio mayor. En esencia, las carnes premium se destacan por los más altos estándares en términos de presentación, contenido graso, tipo de corte u origen. En este segmento, se identifican cualidades en común entre distintos puntos de venta que las comercializan, mayormente en carnicerías, como provenir de animales alimentados con pasto; y criadas en tierras abiertas, bajo estándares de bienestar. En el análisis realizado en carnicerías, no es habitual que estén certificadas. Por el contrario, en cadenas de supermercados, sí se identifican certificaciones en carnes premium o sostenibles, mayormente, certificación Beter Leven y certificación orgánica de la UE.
8. **En general, la oferta costarricense deberá satisfacer las siguientes expectativas sobre la “carne sostenible” que se ofrezca al mercado:** i) origen y producción responsable; ii) certificaciones y normativas; iii) una cadena de suministro transparente y trazable; iv) bajo impacto ambiental; v) responsabilidad social; y vi) valor agregado y diferenciación.
9. En este contexto, el **Pacto Verde Europeo** suma exigencias nuevas al concepto sobre carne sostenible, la cual ahora deberá ser también **“libre de deforestación”**, demostrable mediante procesos y requisitos establecidos en el reglamento sobre productos libres de deforestación (EUDR), aprobado en junio 2023 y que entrará en aplicación a partir del 30 de diciembre de 2024. Este reglamento posee implicaciones directas para la producción y comercio del ganado bovino y sus subproductos. Los exportadores costarricenses de carne deberán de cumplir con esos requisitos con el fin de ingresar al mercado.
10. En la práctica, este contexto puede significar también, que algunos países o empresas desarrollarán un tipo de ventaja competitiva ambiental vinculada al cumplimiento de estos estándares, lo cual podría acarrear beneficios comerciales con respecto a importadores que no desean arriesgarse a sanciones por incumplimiento en las exigencias de la UE y que buscarán, en específico, a proveedores que brinden un nivel de confianza y certeza en el abastecimiento responsable de sus productos.

esencial
COSTA
RICA

 **PROCOMER**
COSTA RICA | EXPORTACIONES
INVERSIÓN

Contexto de la carne bovina en la Unión Europea

Análisis del mercado de Países Bajos

Mayo 2024