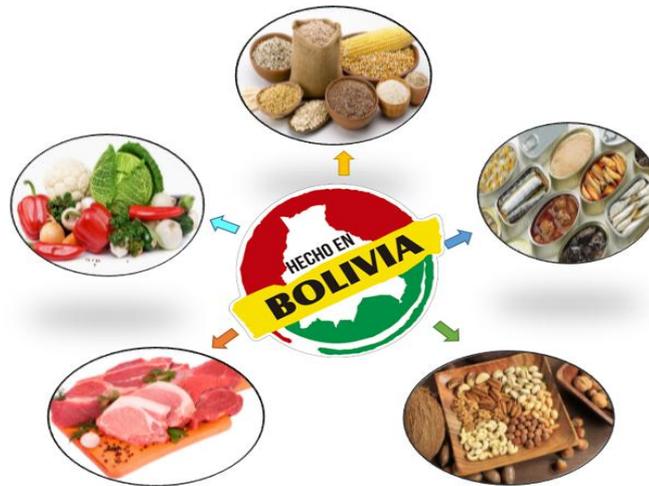


PANORAMA DE LAS EXPORTACIONES BOLIVIANAS DEL SECTOR DE ALIMENTOS



Lic. Iván Cahuaya Quispe

LA PAZ – BOLIVIA

CONTENIDO DE LA PRESENTACIÓN

- ❖ Análisis y situación actual de las exportaciones bolivianas para el sector alimentos durante el último quinquenio.
- ❖ Ventajas y oportunidades del Mercado Japonés para los productos bolivianos.

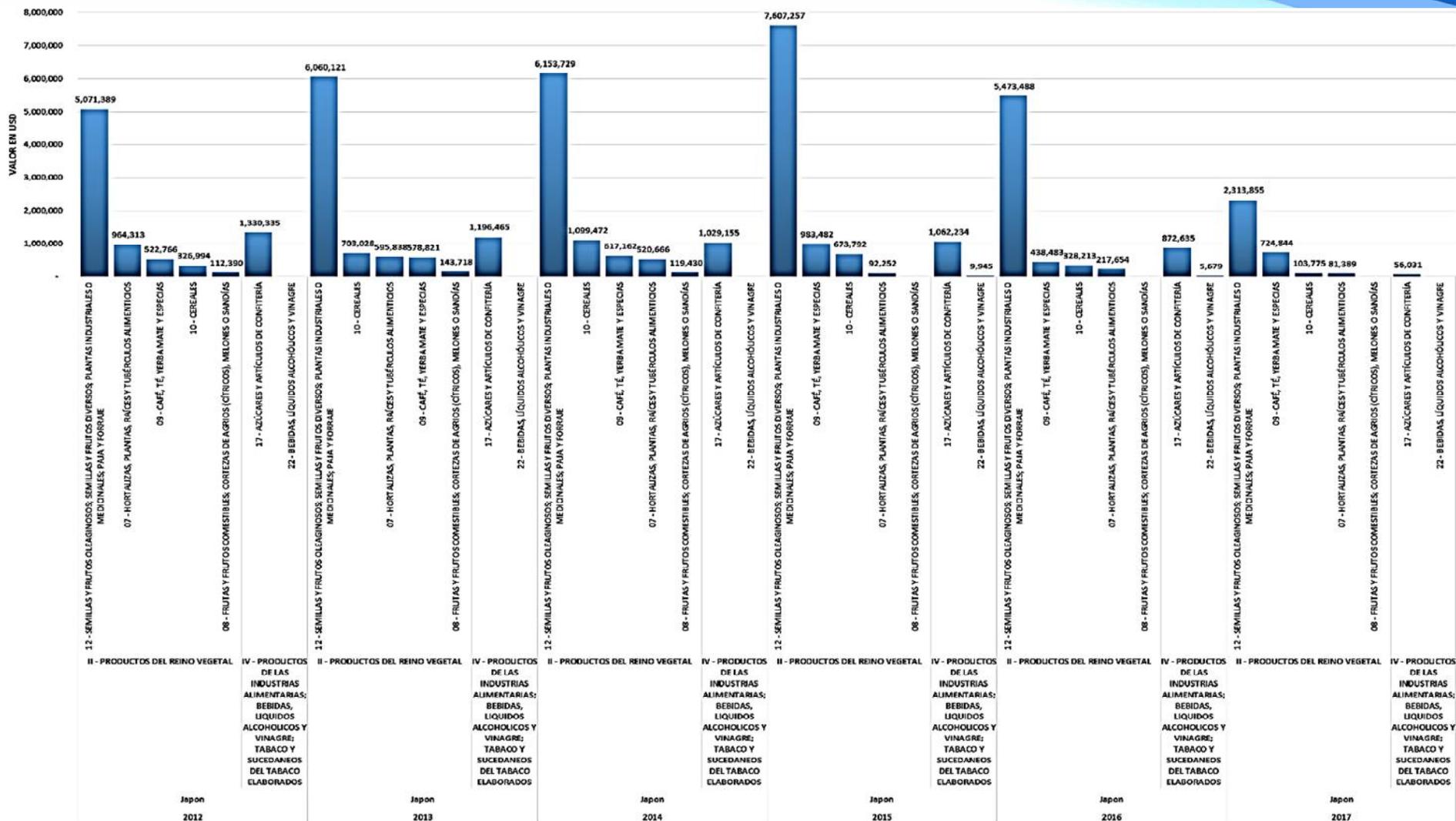
ANÁLISIS DE LAS EXPORTACIONES BOLIVIANAS PARA EL SECTOR ALIMENTOS DURANTE EL ÚLTIMO QUINQUENIO

Durante el último quinquenio, el sector exportador no tradicional de alimentos bolivianos estuvo compuesto básicamente de las siguientes secciones :

- ❖ **SECCION II** Productos del Reino Vegetal.
- ❖ **SECCION III** Grasas y aceites animales o vegetales, productos de su desdoblamiento.
- ❖ **SECCION IV** Productos de las industrias alimentarias, bebidas, líquidos alcohólicos y vinagre.

Para el caso de las exportaciones bolivianas del Sector No Tradicional hacia el mercado japonés, las mismas están compuestas por las Secciones II y IV anteriormente citadas. Específicamente se tiene la siguiente composición:

EXPORTACIONES DE ALIMENTOS HACIA JAPON (Enero 2012 – Julio 2017)



EXPORTACIONES DE ALIMENTOS HACIA JAPON

De acuerdo al anterior gráfico, las exportaciones a Japón se concentran en la Sección II que incluye a los siguientes capítulos en orden de importancia comercial:

- ❖ **Cap. 12** Semillas y frutos oleaginosos, diversos, plantas medicinales, paja y forraje.
- ❖ **Cap. 10** Cereales
- ❖ **Cap. 9** Café, té, yerba mate y especias
- ❖ **Cap. 8** Frutas y frutos comestibles, cortezas de agrios (cítricos), melones y sandias

Todos estos capítulos suman más de USD 3.000.000.- en exportaciones entre enero y Julio de la presente gestión.

VENTAJAS Y OPORTUNIDADES DEL MERCADO JAPONÉS PARA LOS PRODUCTOS BOLIVIANOS

El mercado japonés tiene múltiples oportunidades para la oferta productiva exportable del sector alimentos de Bolivia. Puesto que Japón es uno de los principales importadores de alimentos a nivel mundial, se debe intensificar la oferta productiva exportable en el sector de alimentos específicamente de los capítulos siguientes:

Cap. 02 y 03 : Carne y despojos comestibles; Pescados y crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos

Cap. 07: Hortalizas, plantas, raíces y tubérculos alimenticios

Cap. 10: Cereales

Cap. 12: Semillas y frutos oleaginosos, diversos, plantas medicinales, paja y forraje

Cap. 16: Preparaciones de carne, pescado o de crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos

ACUERDOS COMERCIALES Y CERTIFICACIONES ENTRE BOLIVIA Y JAPÓN PARA EL SECTOR ALIMENTOS

Requisitos y beneficios del SGP:

REQUISITOS

- Garantizar que los productos a ser exportados, mantengan su identidad y no sean manipulados o nuevamente transformados en el transcurso de su transporte.
- Cumplir con los criterios de origen:

Los productos serán originarios cuando se obtienen enteramente en el país de origen. Cuando el producto en cuestión utiliza materia prima de otros países, debe necesariamente existir una transformación sustancial. Dichas operaciones de transformación serán suficientes cuando el producto resultante (clasificado en una partida arancelaria del Sistema Armonizado (4 dígitos)) sea distinta.

SGP
BOLIVIA - JAPON



BENEFICIOS

1. Los productores bolivianos gozan de tipos de arancel reducidos.
2. Se promueve la industrialización de estos productos;
3. Se acelera el ritmo de crecimiento económico de nuestro país.
4. El TRATAMIENTO SGP que Japón aplica a la nación más favorecida (NMF) cubre los siguientes productos de acuerdo a lo que sigue:
 - Productos provenientes de la agricultura y pesca (Cap. 1-24 del Sistema Armonizado), que incluye reducciones tarifarias y tratamientos para liberación impositiva para ciertos productos.
 - Productos provenientes del sector industrial (Cap. 25-97 del Sistema Armonizado), donde las tasas SGP de algunos ítems son 20%, 40%, 60% u 80% de las tasas que aplica la nación más favorecida.

ACUERDOS COMERCIALES Y CERTIFICACIONES ENTRE BOLIVIA Y JAPÓN PARA EL SECTOR ALIMENTOS

Requisitos y beneficios de la Certificación JAS:

**JAS (JAPANESE
AGRICULTURAL STANDARD)**



REQUISITOS

- Establecer un plan de sistema de calificación (grading system plan) antes de la primera inspección entre otras cosas la elaboración de un manual de procedimientos/operaciones, designar el responsable (ejecutivo de proceso de producción y coordinador de cumplimiento de JAS).
- Se debe capacitar al personal y hay requisitos de capacitación mínima.

BENEFICIOS

- Al obtener la certificación JAS, se garantiza el cumplimiento de los estándares de calidad y de procesos de producción japoneses, garantizando al consumidor japonés la calidad de los mismos ayudándolo de esta manera a hacer su elección.

ACUERDOS COMERCIALES Y CERTIFICACIONES ENTRE BOLIVIA Y JAPÓN PARA EL SECTOR ALIMENTOS

Requisitos y beneficios de la Certificación IFS:

IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD)



REQUISITOS

- Responsabilidad de la dirección.
- Sistema de vigilancia de cada PCC.
- Higiene del personal.
- Especificaciones de materias primas.
- Especificaciones de producto acabado (fórmula)
- Gestión de cuerpos extraños.
- Sistema de trazabilidad.
- Auditorías internas
- Procedimiento de retirada y recuperación.
- Acciones correctivas

BENEFICIOS

- La norma IFS constituye una prueba evidente del cumplimiento de la legislación en materia de seguridad alimentaria.
- Establece una norma común con un sistema común de evaluación (por organismos certificados).
- La Norma IFS permite unir la seguridad alimentaria y el control de calidad.
- La auditoría IFS que se realiza proporciona un resumen cualitativo de los resultados, permitiendo a la organización priorizar las áreas de mejora.
- La Norma IFS supone una transparencia en la cadena de distribución.
- La Norma IFS facilita el control de todas las etapas de producción y de elaboración de los alimentos, reduciendo al máximo los peligros de contaminación, asegurando la inocuidad de los alimentos.
- El certificado IFS supone una diferencia competitiva en el mercado.
- La Norma IFS se puede integrar fácilmente con otras normas de seguridad alimentaria como son BRC o ISO 22000.
- Permite acceder a nuevos mercados gracias a su incremento en cuanto a calidad y al cumplimiento de requisitos de muchos de los grandes distribuidores.
- La conformidad de productos a la Normas IFS Food proporciona una garantía de su calidad, seguridad alimentaria y fiabilidad, lo que implica una mayor fiabilidad en productos de “marca de distribuidor” (o marca blanca) para los consumidores.

