

**REQUISITOS TÉCNICOS, SANITARIOS Y LEGALES PARA LA
IMPORTACIÓN DE CARNE BOVINA DESDE LOS ESTADOS UNIDOS A
COLOMBIA**

MILTON RAUL RICO BERMÚDEZ

**UNIVERSIDAD DE LA SALLE
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS
PROGRAMA ZOOTECNIA
BOGOTÁ D.C 2015**

**REQUISITOS TÉCNICOS, SANITARIOS Y LEGALES PARA LA
IMPORTACIÓN DE CARNE BOVINA DESDE LOS ESTADOS UNIDOS A
COLOMBIA**

MILTON RAUL RICO BERMÚDEZ

TRABAJO DE GRADO PARA OPTAR AL TÍTULO DE ZOOTECNISTA

DIRECTOR

RUTH RODRÍGUEZ ANDRADE

Zootecnista ULS, Magister en Inocuidad de alimentos

UNIVERSIDAD DE LA SALLE

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS

PROGRAMA ZOOTECNIA

BOGOTÁ D.C 2015

DIRECTIVAS

HERMANO CARLOS GABRIEL GÓMEZ RESTREPO F.S.C
RECTOR

HERMANO CARLOS ENRIQUE CARVAJAL COSTA
VICERRECTOR ACADÉMICO

HERMANO FRANK LEONARDO RAMOS BAQUERO F.S.C.
VICERRECTOR DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO HUMANO

DOCTOR LUIS FERNANDO RAMIREZ HERNÁNDEZ
VICERRECTOR DE INVESTIGACIÓN Y TRANSFERENCIA

DOCTOR EDUARDO ÁNGEL REYES
VICERRECTOR ADMINISTRATIVO

DOCTORA PATRICIA INÉS ORTIZ VALENCIA
SECRETARIA GENERAL

DOCTORA CLAUDIA AIXA MUTIS BARRETO
DECANO FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS

DOCTOR ALEJANDRO TOBÓN
SECRETARIO ACADÉMICO
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS

DOCTOR ABELARDO CONDE PULGARÍN
DIRECTOR PROGRAMA DE ZOOTECNIA

DOCTOR CÉSAR AUGUSTO VÁSQUEZ SIERRA
ASISTENTE ACADÉMICO

APROBACIÓN

DOCTOR ABELARDO CONDE PULGARÍN
DIRECTOR PROGRAMA

DOCTOR CÉSAR AUGUSTO VÁSQUEZ SIERRA
ASISTENTE ACADÉMICO

DOCTORA RUTH RODRÍGUEZ ANDRADE
DIRECTOR TRABAJO DE GRADO

DOCTORA JANETH LÓPEZ TORRES
JURADO

DOCTORA DIANA MARCELA OCAMPO VALLE
JURADO

DEDICATORIA

Este trabajo quiero dedicarlo en general a las personas que viven del sector agropecuario quienes día a día trabajan duro para que todos podamos tener alimentos en la mesa, pues es de allí de donde nació la motivación de ser zootecnista, de aportar mi granito de arena para hacer que ese sector cada día sea más fuerte y ofrezca mejores condiciones para cada una de las partes, dando al productor herramientas para ser más eficiente y tener una mejor calidad de vida, y al consumidor brindarle un producto de origen animal en óptimas condiciones.

También dedico este trabajo de grado a quienes siempre me apoyaron y me impulsaron a continuar en especial a la memoria de mi abuelo quien se sentía orgulloso de que personas jóvenes como yo, creamos en el campo y estemos dispuestos a trabajar por él.

AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer como primera medida a Dios como ser supremo y que nos permite estar aquí y cumplir nuestra vocación, también a cada una de las personas que intervinieron en mi proceso formativo como profesional y como persona, profesores, compañeros, amigos y familia quienes a lo largo del proceso aportaron cada día conocimientos, enseñanzas y experiencias que me llevaron a ser lo que soy, para alcanzar una meta más de las muchas que he trazado en mi vida, pero de manera especial quiero agradecer a las 3 personas que han sido mi motor y motivación en cada cosa que hago y en cada objetivo logrado, la primera es mi mamá quien siempre confió en mí y me brindó su apoyo incondicional en todos los aspectos, dándome siempre lo mejor de ella y dedicando su vida a encaminar la mía de la mejor manera, las otras dos personas son mi hija y mi esposa quienes hoy me dan la alegría de tener un hermoso hogar, bendecido por Dios y por el cual siempre seguiré adelante cumpliendo todos nuestros planes y metas propuestas.

TABLA DE CONTENIDO

	Pág.
RESUMEN.....	11
ABSTRACT	12
INTRODUCCIÓN.....	13
1. OBJETIVOS	16
1.1. OBJETIVO GENERAL.....	16
1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	16
2. MARCO TEÓRICO	17
2.1 GANADO BOVINO.....	17
2.2 GANADO VACUNO PRODUCTOR DE CARNE.....	18
2.2.1 Aberdeen angus	18
2.2.2 Charolais	19
2.2.3 Hereford	19
2.2.4 Shortorn	19
2.3 CARACTERÍSTICAS Y DESCRIPCIÓN DE LA AGROINDUSTRIA	21
2.3.1 Producción y consumo de carne de bovino	23
2.3.2 Comercialización de la carne bovina	24
2.3.3 Importancia y estructura del mercado de carne bovina.....	26
2.3.4 Importación	29
2.3.5 Exportaciones desde los Estados Unidos.....	30
2.4 NORMAS SANITARIAS.....	31

2.5 MARCO LEGAL.....	37
2.5.1 Tratado de libre comercio con Estados Unidos	38
3. METODOLOGÍA.....	43
4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	45
4.1. Identificación de los organismos reguladores en los aspectos fitosanitarios y legales para la importación de carne bovina desde los Estados Unidos.....	45
4.2. Revisión las exigencias de inocuidad, calidad, trazabilidad y fitosanitarias exigidas por Colombia para la importación de carne bovina desde los Estados Unidos.....	48
4.3. Diseño de una guía de importación de carne bovina proveniente de los Estados Unidos para comercializar en Colombia.....	55
5. CONCLUSIONES	64
6. RECOMENDACIONES.....	66
BIBLIOGRAFÍA.....	67

LISTA DE TABLAS

Pág.

Tabla 1 CARACTERÍSTICAS DEL GANADO BOVINO SEGÚN EL CLIMA	18
--	----

|

LISTA DE ILUSTRACIONES

	Pág.
Gráfica 1. Inventario ganadero desde el 2009 hasta el 2013. Fuente: Fedegan, 2014	23
Gráfica 2. Exportaciones animales vivos y cárnicos (US\$), 2000 – 2010.....	25
Gráfica 3: Precio mensual novillo gordo en pie. Colombia, Argentina y Brasil (US\$/kg novillo gordo). Fuente: SIGA. Fedegan	26
Gráfica 4 Participación porcentual de la ganadería dentro del PIB agropecuario.	27

RESUMEN

El consumo de carne bovina en Colombia ha aumentado considerablemente en los últimos tiempos, a pesar de tener algunos sustitutos como la carne de pollo y cerdo, de acuerdo con la información disponible en la Superintendencia de Industria y Comercio. Esto generó la necesidad de reglamentar las especificaciones de comercialización de los productos bovinos importados, que a través de los tratados de libre comercio con los países productores de carne encuentran viable el camino para incursionar de una manera más fluida al mercado colombiano. Con este trabajo realizado durante el año 2014 se logró la identificación de los organismos reguladores en los aspectos fitosanitarios y legales para la importación de carne bovina desde los Estados Unidos, se revisaron las exigencias de inocuidad, calidad, trazabilidad y fitosanitarias exigidas por Colombia para la importación de carne bovina desde los Estados Unidos, información que se integró y desde la cual se diseñó una guía práctica con las características fitosanitarias mínimas exigidas por el ICA y el INVIMA, para permitir la importación de carne de bovino, conocida como carne roja tipo estándar, desde los Estados Unidos.

Palabras clave: Importación, productos cárnicos, manual

ABSTRACT

The consumption of beef in Colombia has increased considerably in the last times, despite having some substitutes such as chicken and pork, according to the information available at the Superintendency of Industry and Commerce. This generated the need to regulate the marketing specifications bovine imported products than through free trade agreements with countries producing meat are viable way to dabble in a more fluid way to the Colombian market. With this work during 2014 to identify regulators in plant protection and legal to import beef from the United States aspects are achieved, the requirements of safety, quality, traceability and phytosanitary required by Colombia to be reviewed import of beef from the United States, joined information and from which a practical guide was designed with minimal phytosanitary characteristics required by the ICA and the INVIMA, to allow imports of bovine carme, known as red meat standard type from the United States.

Key words: Import, meat products, manual

INTRODUCCIÓN

Teniendo en cuenta que los procesos de globalización económica de las naciones, exige una globalización de mercados y la línea de carne bovina no está exenta de tal ejercicio, de hecho los tratados de libre comercio como el firmado con Estados Unidos, en el cual se encuentra desarrollado el tema de la exportación de carne bovina desde allí hacia Colombia, exigen la presencia de normas generales y específicas que regulen estos intercambios comerciales, es de entender que uno de los objetivos de estos tratados es el de garantizar la satisfacción de la demanda de un producto determinado (Castro, 2012).

El consumo de carne bovina en Colombia ha aumentado considerablemente en los últimos tiempos, a pesar de tener algunos sustitutos como la carne de pollo y cerdo (Superintendencia de Industria y Comercio, 2011), motivando la necesidad de reglamentar las especificaciones de comercialización de los productos bovinos importados, que a través de los tratados de libre comercio con los países productores de carne encuentran un camino fluido para traspasar las fronteras.

Los bajos rendimientos en la producción pecuaria; país libre de aftosa con vacunación; confusión e inestabilidad en las normas sanitarias que garantizan la inocuidad de la carne; la trazabilidad; son unos de los factores que están condicionando la integración del país ganadero en el concierto internacional. Existen otros problemas, como la revaluación de la moneda, los subsidios y apoyos internos en varios países, como en Estados Unidos y la Unión Europea (Castro, 2012).

Estados Unidos, en el 2014, ocupó el cuarto lugar en el mundo por el número de cabezas de ganado bovino, aproximadamente 95 millones; Colombia el séptimo lugar con 24 millones. En producción de carne de res en el 2013, el primer lugar fue para Estados Unidos con 11.702.000 toneladas, seguido de Brasil y la Unión Europea con 9.030.000 y 8.030.000 respectivamente; Colombia, 957.000 (Contexto Ganadero, 2014).

De otro lado Estados Unidos, en el 2014 fue el cuarto exportador de carne bovina, con 1.167.000 toneladas; teniendo como mercados unos 100 países, inclusive Colombia pagando aranceles entre el 15 y el 80% (La Nación, 2014).

Estas razones sugieren la necesidad de una guía, que de manera clara, sencilla y secuencial, le indique al interesado los requisitos que le permitirán acceder a dicho mercado y las entidades a las que debe recurrir. El presente trabajo pretende dar respuesta a la pregunta: ¿Cuál es la normatividad y el proceso legal adecuado para la importación de carne bovina a Colombia, desde los Estados Unidos?

La pregunta de investigación tendrá respuesta mediante el desarrollo del análisis del procedimiento y reglamentación básica para la importación de carne bovina a Colombia, proveniente de Estados Unidos; mediante la identificación de los organismos reguladores en los aspectos fitosanitarios y legales para la importación de carne bovina desde los Estados Unidos, la revisión de las exigencias de inocuidad, calidad, trazabilidad y fitosanitarias exigidas por Colombia para la importación de carne bovina desde los Estados Unidos y el diseño de una guía de importación de carne bovina proveniente de los Estados Unidos para comercializar en Colombia.

De otro lado la realización de los objetivos planteados se logró mediante una investigación descriptiva - explicativa, que incluyó la revisión y descripción de los documentos que regulan la importación de carne bovina desde los Estados Unidos hacia Colombia, se tuvo en cuenta el tratado de libre comercio existente y aspectos en cuanto a calidad fitosanitaria, técnica y legal exigida para la importación de carne bovina. Así mismo, se logró presentar, de manera clara y detallada, una guía para llevar a cabo la importación de carne bovina a Colombia desde los Estados Unidos, cumpliendo todas las exigencias.

El presente trabajo inició con una búsqueda de información reciente, respecto de los organismos que intervienen a nivel nacional e internacional en la importación de carne bovina de Estados Unidos hacia Colombia, estableciendo fortalezas y debilidades encontradas en estos organismos.

Una segunda fase, correspondió a la revisión de las exigencias de inocuidad, calidad, trazabilidad y fitosanitarias planteadas por Colombia para la importación de carne bovina desde los Estados Unidos, incluyendo normas, decretos, leyes, documentos de la superintendencia de comercio, regulaciones del ICA e inclusive el documento generado en el tratado de libre comercio con Estados Unidos.

Finalmente, se elaboró la guía de importación, en la cual se encuentra de forma ordenada secuencial, clara y sencilla, el proceso y los organismos que intervienen en la importación de carne bovina desde los Estados Unidos.

Los resultados de la investigación permitieron concluir que es de vital importancia para poder realizar el proceso de importación, conocer cabalmente la normatividad que la regula y el proceso a seguir, de tal manera que se pueda realizar efectivamente, para evitar contratiempos de último momento que generan demora en el proceso y pérdidas económicas; el cumplir los requisitos para el ingreso legal de productos cárnicos al país es indispensable para garantizar que los productos que se ingresan, efectivamente son aptos para el consumo humano; el proceso para la importación de productos cárnicos es dispendioso e implica la revisión desde que el animal está en las fincas; pero todo se hace por una razón que está justificada en la protección de la salud y prevención de la propagación de enfermedades, que pueden llevar a la nación a una emergencia sanitaria, cosa que trae consecuencias fatales para la población.

1. OBJETIVOS

1.1. OBJETIVO GENERAL

Analizar el procedimiento y reglamentación básica para la importación de carne bovina a Colombia, proveniente de Estados Unidos.

1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Identificar los organismos reguladores en los aspectos fitosanitarios y legales para la importación de carne bovina desde los Estados Unidos.

Revisar las exigencias de inocuidad, calidad, trazabilidad y fitosanitarias exigidas por Colombia para la importación de carne bovina desde los Estados Unidos.

Diseñar una guía de importación de carne bovina proveniente de los Estados Unidos para comercializar en Colombia.

2. MARCO TEÓRICO

2.1 GANADO BOVINO

Especie animal que pertenece a los bovinos, son animales rumiantes; que se caracterizan por su sistema de alimentación y digestión, debido a que son estrictamente herbívoros y en la edad adulta tienen cuatro compartimentos gástricos, denominados según su funcionalidad de la siguiente manera: rumen, retículo, omaso y abomaso (Espinal, 2005).

Continuando con Espinal (2005) estos animales, tanto hembras como machos tienen dos protuberancias en sus cabezas de carácter óseo, estos son huecos y conforman sus cuernos, en cuanto a su estructura este animal puede llegar a pesar hasta una tonelada y medir hasta dos metros desde la pesuña hasta la espalda; también es posible encontrar una variedad muy pequeña que puede llegar a pesar solo tres kilos. En la mayoría de los casos estos animales suelen agruparse en manadas o grupos grandes con estructuras sociales muy complejas; a pesar de eso también es posible encontrar animales no gregarios.

La forma del cuerpo del ganado bovino depende del lugar en el que vive, ya que estos se van modificando para adaptarse al medio ambiente, es decir al clima que hace parte de su habitat, de manera que tenemos bovinos de clima: frío, templado, cálido y tropical. El ganado de las zonas cálidas y tropicales, tiene mayor superficie corporal, pelaje muy corto y una mayor pigmentación en la piel, todo esto facilita la disipación del exceso de calor a través de la piel, algunas de estas características se observan en la tabla 1.

Tabla 1 CARACTERÍSTICAS DEL GANADO BOVINO SEGÚN EL CLIMA

CARACTERÍSTICA	CLIMA	
	FRIO	TROPICAL
Superficie corporal	Menor	Mayor
Pelaje	Largo	Corto
Pigmentación en la piel	Menor	Mayor
Jiba o joroba	Escasa	Pronunciada
Barbilla	Pequeña	Grande
Pecho	Estrecho	Amplio
Fisionomía	Más anguloso	Menos anguloso
Producción de leche	Mayor	Menor
Sensibilidad al calor	Alta	Baja
Sensibilidad a enfermedades tropicales	Alta	Baja

Fuente: Observatorio Agrocadenas de Colombia (2005)

2.2 GANADO VACUNO PRODUCTOR DE CARNE

De acuerdo con Ortega (2005), a continuación se describen las principales razas de ganado vacuno en cuanto a producción de carne: Aberdeen Angus, Charolais, Hereford, Shorthorn.

2.2.1 Aberdeen angus

“Es originaria de Escocia. Logra sacar una de las mejores canales en cuanto a calidad se refiere. Tienen una fuerte tendencia a formar grasa y producen carne marmoreada. Se desarrollan en terrenos escabrosos, casi

infértiles. Cuando se le suministra abundante concentrado, pueden finalizarse a los 9 meses de edad. Dio origen al Brangus mediante cruzamientos con Cebú”.

2.2.2 Charolais

“Es originaria de Francia. Es usada no solamente como raza pura sino también en sistemas de cruzamientos, como la raza nueva Charbray, que resultó del cruzamiento con el Brahman. Su pelaje es de color blanco o crema pálida, cabeza pequeña y corta, cuernos claros y alargados, orejas delgadas con poco pelo, cola pequeña y de escasa borla, tren posterior muy musculoso, de patas cortas y pesadas. El peso de la cría macho al nacer es de 45 k y de la hembra 43. Las vacas alcanzan de 700 a 800 Kg y los toros de 1000 a 1200 Kg, con algo más del 65% de rendimiento en canal. Las vacas son buenas lecheras y la raza es considerada precoz, prolífica y prepotente. Se ha desarrollado especialmente en Antioquia, Caquetá, Cauca, Huila, Santanderes, Tolima, Valle del Cauca”.

2.2.3 Hereford

“Raza originaria de Inglaterra. Se caracteriza por ser de color rojo, la cabeza, el vientre y las partes bajas de las patas de color blanco. Cuernos grandes direccionados hacia adelante con agudas puntas. El peso vivo del toro adulto es aproximadamente de 1000 k, la vaca adulta tiene un peso vivo de 675 K. El peso de la cría macho al nacer es de 36 k y las hembras 33 k. Consumen pasto sin dificultad”.

2.2.4 Shortorn

“Se conoce también como Durham, por el condado Inglés de donde es originaria. Los Shorthorn son la raza inglesa más grande. Su forma de paralelepípedo, característica de la raza de carne, es muy marcada. Estos

animales son de buen temperamento, por lo que es menos difícil su manejo. Es raza de doble propósito. Su principal característica son sus cuernos cortos de allí su nombre de Shorthorn, puede ser colorado, blanco, o una combinación de los dos. Su hocico es de color carne. No tiene cuernos, su hocico es de color carne”.

Algunos estudios de caracterización de los sistemas ganaderos realizados por CORPOICA, a través del Plan de Modernización de la Ganadería Colombiana, identificaron regiones, nichos y micro regiones con alto potencial para la producción bovina de alta calidad, permitiendo establecer patrones de calidad en las regiones Caribe, Valles Interandinos y Piedemonte Llanero. Estos fueron realizados a nivel de frigoríficos en los que se identificaron las canales de calidad (4 y 5 estrellas).

Se aplicó el Sistema ICTA de Clasificación de Canales y Cortes de Carne Bovina, que se fundamenta en aspectos cuantitativos, medidos a través del peso de la canal, el espesor de la grasa dorsal, el perímetro de la pierna y la longitud de la canal, integrados en el índice Total de Carne Aprovechable (TCA) y en aspectos cualitativos medidos por la edad al sacrificio, la conformación y el grado de acabado del animal, los cuales se asocian con la ternura y jugosidad de la carne. Las canales bovinas provenientes de la región Valles Interandinos presentaron los mayores promedios de TCA, seguidos las regiones Caribe y Piedemonte Llanero.

Las ganaderías que producen canales 4 y 5 estrellas, utilizan sistemas de pastoreo rotacional en praderas de Angleton, Colosuana y Pará en la región Caribe y *Brachiaria decumbens* y/o *Brachiaria humidicola* en la Orinoquía. Estas especies forrajeras, generan diferentes patrones de producción, calidad y composición botánica; esta diversidad depende del tipo de suelo, la época (invierno - verano), los sistemas de manejo y la aptitud de cada región para desarrollar en forma independiente o integradamente las fases de cría, levante, ceba o ciclo completo. Las empresas ganaderas van desde 330 hasta 3.240

hectáreas, la mayor parte de su área (83 - 95%) está cubierta por praderas, manejadas con períodos de ocupación y descanso que oscilan entre 17 y 21 días y 21 y 42 días respectivamente. Entre el 43 y 66% de las ganaderías estudiadas fertilizan sus praderas con urea, pero en algunos casos, como el Piedemonte del Meta la mayoría lo hace con cal dolomita. Así mismo, en todas las fincas se realizan diversas prácticas para el control de plagas principalmente mión de los pastos y malezas como cortadera en la región Caribe y dormidera y rabo de zorro en la Orinoquía peso vivo.

2.3 CARACTERÍSTICAS Y DESCRIPCIÓN DE LA AGROINDUSTRIA

Esta industria está constituida por cinco eslabones (Galindo, 2014.):

- Producción de ganado en fincas distribuidas por el territorio nacional.
- La comercialización de ganado en pie.
- La industrialización por parte de las plantas de sacrificio y procesadoras de alimentos.
- Los canales de distribución de carne fresca y sus derivados.
- La transformación de los productos cárnicos.

La producción se divide por criterios de diferenciación del ganado. El primer criterio es la edad del animal, y este se subdivide así como se relaciona a continuación:

- Ternera: se le llama a la cría al nacer, y hasta el cumplir un año. En machos se llama ternero.

- Novilla: para animales entre los 12 y 24 meses de edad, en machos se llama novillo.
- Vaca de primer parto: Hembras que han parido su primer ternero entre los 24 y 36 meses, en machos se llama toro.
- Vaca de producción: Hembras mayores a 3 años, en machos se le denomina toro reproductor.

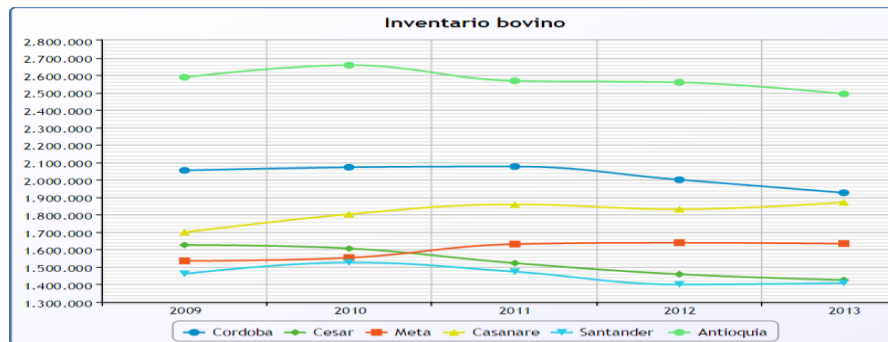
El segundo criterio de diferenciación obedece al destino del ganado: ganadería de leche, ganadería de carne y ganadería de doble utilidad, esto último corresponde a los hatos cuyo propósito es producir tanto leche, como carne, con razas orientadas a este fin.

La cadena de la carne bovina se caracteriza por la interacción entre sus eslabones. Comienza en la cría y engorde, y luego son transportados hasta el lugar de sacrificio, enseguida procede el desposte, corte, refrigeración y congelación (Parra y Gómez, 2008). Estos procesos generan subproductos comestibles y no comestibles como: el cuero, grasas y sebos para uso industrial, sangre, vísceras, etc. En este momento surge la industria transformadora que se encarga de elaborar las carnes embutidas, maduradas y frías. Por último la comercialización de la carne (Martínez, 2005).

Esta distribución se realiza por medio de plazas de mercado, supermercados, hipermercados, famas, puntos de venta especializadas y tiendas detallistas, o en restaurantes, hoteles y otros sitios que ofrecen los productos ya preparados (Martínez, 2005).

Según la Encuesta Nacional Agropecuaria, en el 2009 se estimaba un hato Ganadero nacional que ascendía a 50.941.985 hectáreas (has), de las cuales 39.185.705 has, es decir, el 77% es utilizado para la actividad pecuaria, calculándose una población bovina aproximada de 27.359.290 cabezas

(Fedegan, 2014); la variación del inventario bovino en Colombia se puede evidenciar en la gráfica 1.



Gráfica 1. Inventario ganadero desde el 2009 hasta el 2013.

Fuente: Fedegan, 2014

2.3.1 Producción y consumo de carne de bovino

Fedegan teniendo como base a cuota de recaudo parafiscal y las brigadas de vacunación anual, se ha convertido en la fuente de información de sacrificio de ganado bovino desde 1997 (Fedegan, 2014).

De acuerdo con la Ilustración 1, tanto la tasa de extracción como el sacrificio de ganado venían con una tendencia creciente desde 2009 hasta 2010. En ese periodo, el sacrificio pasó de 3.404 millones de cabezas a 4.236 millones, y se llegó en 2010 a 3.892 millones. Asimismo, la tasa de extracción pasó de 14,8 a 17,8 entre 2003 y 2008, y se ubicó en 16,4 en 2010.

Pese al incremento en la producción de carne bovina, el consumo aparente tuvo una tendencia decreciente entre 2004 y 2008: pasó de 18,7 kg por habitante, a 17,3 kg. En 2010, se recuperó y alcanzó los 18,5 kg por habitante (dato preliminar). El excedente de carne generado en el mercado doméstico se compensó a su vez con un incremento de las exportaciones.

2.3.2 Comercialización de la carne bovina

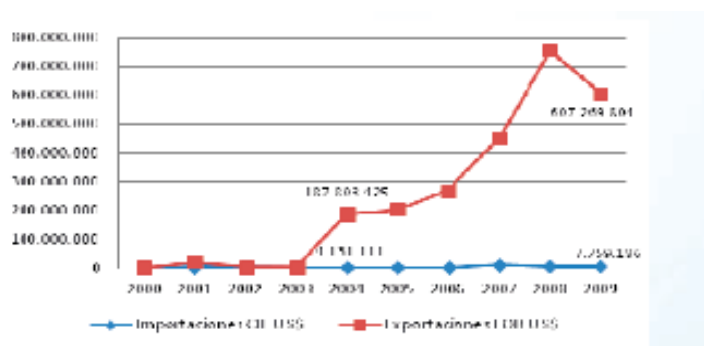
De acuerdo con la información sectorial publicada por el Fondo para el Financiamiento del Sector Agropecuario FINAGRO, existen 4 sistemas de comercialización del ganado, luego del sacrificio: (i) Báscula; (ii) Subasta Ganadera (iii) Feria de Ganados; (iv) Carne en canal (Colombia).

En ese orden, se definen las mencionadas formas de comercialización del ganado:

Báscula: consiste en la venta del ganado gordo en el sitio de producción. Es una transacción entre ganadero y comprador, previo el establecimiento de un precio por kilo en pie; **Subasta Ganadera:** Es el sistema más moderno de comercialización y nació como una necesidad sentida de los ganaderos para negociar en forma transparente sus ganados. Este sistema trae consigo la introducción del concepto de valor por kilo, como parámetro productivo; **Feria de Ganados:** Bajo esta modalidad, es la oferta y la demanda de ganados, la que determina el precio al productor. Opera bajo un mecanismo de comisionistas, quienes compran al ganadero y venden al carnicero o vendedor al detal; **Carne en canal:** Es el sistema más eficiente desde el punto de vista de la cadena cárnica. Acarrea ventajas como las economías de escala en fletes (14 novillos por camión vs 40 canales) Sin embargo, la garantía en la conservación del frío, desde el frigorífico hasta el consumidor, es un problema frecuente (Londoño & Pinzón, 2002).

En relación al comercio exterior de la carne bovina, de acuerdo con Fedegan, en el año 2010 los cuatro principales productores de carne bovina en el mundo fueron el Nafta (14,4 mll de tons), el Mercosur (11,2 mll de tons), la Unión Europea (7,8 mll de tons) y China (5,7 mll de tons) (canal). En este contexto, Colombia tuvo una producción marginal de 964 mil toneladas. Pese a ello, aún el país se encuentra entre los primeros 11 productores mundiales.

En la gráfica 2, se presenta el valor de las exportaciones e importaciones colombianas de animales vivos y otros productos cárnicos, en el periodo 2000 - 2010. Allí se observa una fuerte tendencia creciente de las exportaciones durante casi todo el periodo analizado, con excepción de 2009, donde se observa una disminución en las exportaciones explicada principalmente porque se congeló el comercio con Venezuela.



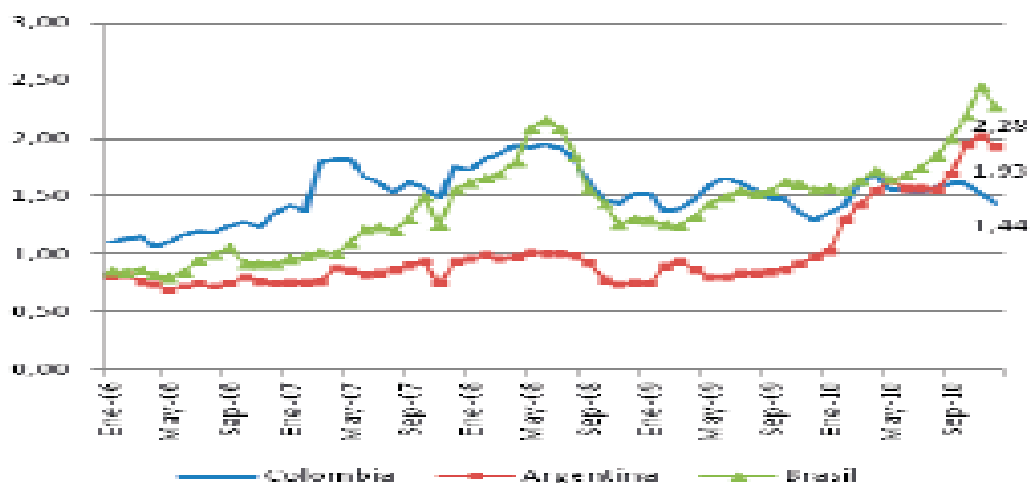
Gráfica 2. Exportaciones de animales vivos y cárnicos (US\$), 2000 – 2010.

Fuente: Dane. Cálculos oficina de planeación de Fedegan (2014).

En cuanto a las exportaciones, los destinos más importantes de la carne bovina colombiana en 2009 fueron Venezuela, con compras mayores a los US\$ 604 millones (99,5% de las exportaciones de carne bovina), las Antillas Holandesas (US\$ 565.660), Estados Unidos (US\$278.808) y Hong Kong (US\$ 189.735) (FOB.).

De otro lado, las importaciones colombianas en 2009, provinieron principalmente de los siguientes países: Argentina US\$ 2,9 millones (37,6% del total de importaciones de carne bovina), Chile 2,3 millones (30%) y Paraguay US\$ 2,2 millones (28,7%) (FNG., 2006.).

En la gráfica 3 se observa la evolución de los precios en dólares por kg de novillo gordo de Colombia, Brasil y Argentina; los tres primeros países exportadores de carne bovina en Sudamérica. Se destaca en el gráfico el fuerte incremento de los precios en Argentina y Brasil con respecto al de Colombia. Lo que muestra una mejora en la competitividad de la agroindustria.



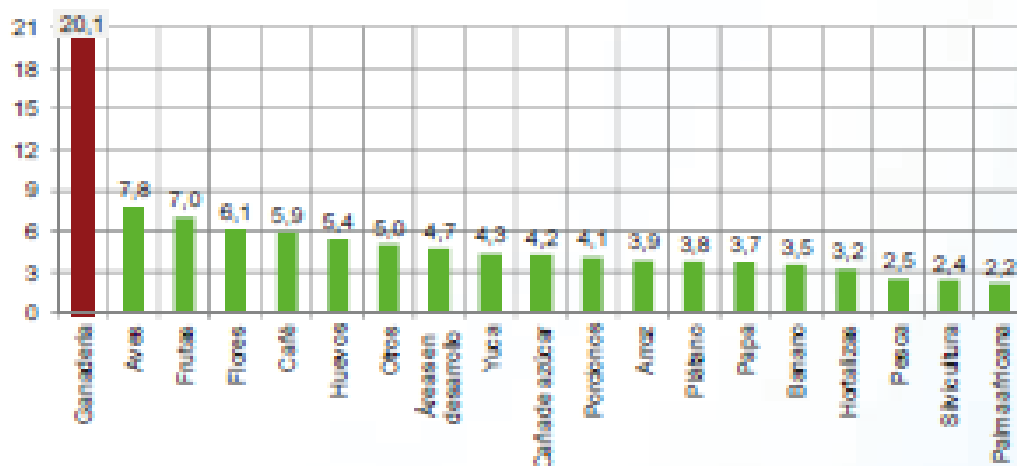
Gráfica 3: Precio mensual novillo gordo en pie. Colombia, Argentina y Brasil (US\$/kg novillo gordo).
Fuente: SIGA. Fedegan (2014)

2.3.3 Importancia y estructura del mercado de carne bovina

a. Importancia del sector

Con base en cálculos del DANE, Fedegan indica que en 2010 la ganadería participaba con poco menos del 1,7% del PIB Nacional, con el 20% del PIB del subsector agropecuario y el 53% del PIB pecuario.

Así, de acuerdo con la Ilustración 4., la ganadería conserva la primacía dentro de la producción pecuaria, por encima de otras actividades como la producción avícola, porcina o piscícola. Lo que muestra además su importancia en la economía rural colombiana.



Gráfica 4 Participación porcentual de la ganadería dentro del PIB agropecuario.

Fuente: Fedegan (2014)

b. Barreras a la entrada en Colombia

Dentro de las barreras de entrada se encuentran las de tipo comercial y las de tipo sanitario. En el caso de las primeras, el objetivo por parte del país es el de proteger a sus productores primarios o a las firmas procesadoras domésticas, para los que los gobiernos suelen adoptar políticas comerciales que restringen las importaciones. Los principales tipos de medida en el sector son las tarifas arancelarias (que tienen así mismo fines recaudatorios, especialmente cuando se aplican tasas bajas), las cuotas multilaterales de importación y los contingentes arancelarios entre otras medidas no arancelarias (Flores, 2012).

Al respecto, una barrera de entrada de carne bovina y productos cárnicos a Colombia la constituye la adecuación y modernización de las plantas de beneficio en el país promovida tanto por las normas técnicas como por la legislación nacional con lo cual se ha obligado a incrementar la calidad de este tipo de productos y a aprovechar de una mejor forma el producto interno, trayendo como consecuencia una reducción de los costos del producto y un incremento en su competitividad (Delegatura de la Protección de la Competencia, 2011).

Alineado con lo anterior, Martínez Covaleda (2005) señala que dentro de la industria de la carne bovina se han desarrollado economías de escala, haciendo que el margen de utilidad por animal sea muy reducido, lo que obliga a la producción de sistemas intensivos que han propiciado una fuerte tendencia a la concentración de la industria, ya que se concretan en menores costos de sacrificio y procesamiento, en la posibilidad de aprovechar económicamente los subproductos (que en algunas plantas cubren la totalidad de los costos del proceso).

En el caso de las segundas, Herrera (2002) plantea que otras barreras de entrada están en la certificación para importar, por tratarse de un país libre de aftosa y de la Enfermedad de la Vaca Loca (Encefalopatía Espongiforme Bovina), las cuales incluyen la certificación del país exportador así como la certificación de las empresas de sacrificio. Aparte de la certificación como país adecuado para exportar carne libre de aftosa y de Encefalopatía Espongiforme Bovina, los países importadores, como Colombia, obligan a los procesadores (en este caso el matadero) a cumplir los mismos requisitos que exigen a sus productores nacionales. Este requerimiento, además de incluir elementos sobre el procesamiento de los animales y aspectos de sanidad, tiene exigencias relacionadas con el trato de los animales, de tal forma que el sacrificio se haga de forma humana.

A estos requerimientos se adicionan las demoras y dificultades para que los países concedan el permiso de importación que depende en buena medida de la visita de técnicos del país importador a su contraparte exportadora (Herrera, 2002), ya que, de acuerdo con el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud, la carne, los productos cárnicos y sus preparados, se encuentran dentro de los alimentos considerados de mayor riesgo en salud pública, debido a que se encuentra dentro de los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos (Ministerio de Salud, 1997), lo que además se ratifica desde los principios de higiene de la carne que se aplican a

la producción primaria, de acuerdo con las directrices del Código Alimentario de prácticas de higiene para la carne (CAC/RCP 58-2005). Para lo cual, el Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social, estableció el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación (Ministerio de la Protección Social, 2007).

2.3.4 Importación

En economía, una importación es cualquier bien o servicio recibido desde otro país, provincia, pueblo u otra parte del mundo, generalmente para su intercambio, venta o incrementar los servicios locales. Los productos o servicios de importación son suministrados a consumidores locales por productores extranjeros (BusinessCol, 2013).

Este proceso se da en función de suplir una necesidad (Superintendencia de Industria y Comercio) o demanda del mercado por ese producto específicamente, que para este caso son los productos cárnicos de bovino o la carne de ganado bovino.

Dentro de la regulación existe todo un proceso administrativo, legal y técnico que exigido por las autoridades para poder llevar a cabo la importación, bajo este orden de ideas lo primero que hay que hacer es por medio de la legalidad de la institución justificar la importación y soportarla en las actividades relacionadas en cámara y comercio de la empresa. Luego de hacer la solicitud formal y conseguir la aprobación por medio de una Resolución, deberán cumplir con las normas fitosanitarias actuales o vigentes exigidas por las autoridades sanitarias colombianas, quienes serán las encargadas de verificar su cumplimiento al momento de la importación.

2.3.5 Exportaciones desde los Estados Unidos

De acuerdo con la Colombian American Chamber of Commerce (s.f.) Para un correcto proceso de exportación, es importante que el exportador tenga en cuenta los siguientes cuatro pasos:

a. Determinar el Número de Identificación Armonizado de su Mercancía (Harmonized System Number HS)

Este número es la clasificación que se le asigna a los productos individuales. El HS number es utilizado por las autoridades comerciales alrededor de todo el mundo para la identificación de los productos y sus respectivos impuestos y obligaciones en los distintos países.

Este número generalmente está compuesto entre 6 y 3.dígitos. Los primeros 6 son estándar para todo el mundo, mientras que los otros números son utilizados por algunos países para distinguir los productos entre las categorías.

En los Estados Unidos el HS number es también llamado Schedule B y/o HS Tariff Classification number.

El HS number se identifica principalmente para:

- Saber los impuestos necesarios que debe pagar la mercancía al ingreso en determinado país.
- Completar la Declaración de Embarque (Shipper's Export Declaration)
- Diligenciar el Certificado de Origen, si es necesario.
- Determinar si el producto se encuentra en algún tratado de comercio exterior.

b. Determinar Tarifas, Impuestos y términos de intercambio en los cuales será basada la negociación

Es importante que el exportador considere los efectos de las tarifas e impuestos para así poder determinar el costo final de su producto.

Habitualmente el importador/comprador es responsable de pagar las obligaciones descritas, pero las responsabilidades de aduana y embarque depende de los términos de negociación utilizados para la venta. Es ahí donde surgen los INCOTERMS.

Los INCOTERMS son un lenguaje internacional para términos comerciales, los cuales facilitan las operaciones de comercio exterior y delimitan las obligaciones tanto del vendedor como del comprador.

Los INCOTERMS permiten:

- ✓ Facilitar la gestión de toda operación de comercio internacional.
- ✓ Delimitar claramente las obligaciones de las partes disminuyendo los riesgos por complicaciones legales.
- ✓ Establecer unas reglas internacionales para la interpretación de los términos comerciales más utilizados.

c. Calculo de Impuestos para el Producto

d. Documentos de embarque para una exportación. Los documentos de embarque de una mercancía pueden variar según el país de destino y el tipo de producto que van a ser exportados.

2.4 NORMAS SANITARIAS

El Ministerio de la Protección Social emitió el Decreto Número 3755 de 2006, mediante el cual se autoriza y se definen las condiciones para la

importación de carne de origen bovino y sus productos procedente de Estados Unidos. Así, en su artículo 1 manifiesta que con el propósito de proteger la salud pública y el estatus sanitario del hato nacional, la importación de toda carne bovina y productos de carne bovina de los Estados Unidos, distintos de los listados en los numerales 3 y 4 siguientes, será permitida cuando estén acompañados por un certificado de exportación de inocuidad emitido por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), Servicio de Inocuidad e Inspección Alimentaria (FSIS) con las siguientes certificaciones adicionales:

1. Que los Estados Unidos tiene un programa activo de vigilancia de EEB que cumple o excede los estándares internacionales establecidos por la Organización Mundial de Sanidad Animal (DIE).

2. Que la carne y sus productos fueron derivados de animales que fueron inspeccionados ante mortem y post mortem por un inspector oficial del Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS).

3. Que la carne y sus productos fueron producidos y manipulados de manera tal que asegura que dichos productos no contienen y no han sido contaminados con los siguientes materiales específicos de riesgo: para bovinos de 30 meses de edad y mayores, encéfalo, cráneo, ojos, ganglio trigémino, médula espinal, columna vertebral y ganglios de la raíz dorsal; y para bovinos de cualquier edad, las amígdalas y el íleon distal del intestino pequeño.

4. Que la carne y sus productos fueron producidos y manipulados de manera tal que asegura que dichos productos no contienen y no han sido contaminados con carne mecánicamente separada del cráneo y de la columna vertebral de bovinos mayores de 30 meses de edad.

5. Que la carne y sus productos provienen de plantas de sacrificio o de procesamiento certificadas por las autoridades federales, que operan bajo la supervisión del FSIS.

6. Que la planta de sacrificio o de procesamiento donde se procesó la carne tiene establecido un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

7. Que la carne y sus productos son aptos para el consumo humano.

8. Que la carne y sus productos fueron empacados en contenedores autorizados que tienen el sello de inspección que incluye el número de la planta, y una etiqueta que incluye el nombre del producto, el número del lote, el peso neto y la fecha de empaque.

9. Que la carne y sus productos son transportados en contenedores o vehículos termos refrigerados que son monitoreados para asegurar que se mantienen temperaturas apropiadas de refrigeración o de congelación.

10. Que los camiones y contenedores han sido lavados y desinfectados en forma apropiada.

11. Que la alimentación de los rumiantes con harinas de carne y hueso y chicharrones de origen rumiante está prohibida en Estados Unidos y esta prohibición ha sido efectivamente implementada.

12. Que la carne y sus productos provienen de bovinos que no fueron aturdidos antes de ser sacrificados mediante inyección de aire o gas comprimido en la bóveda craneana, ni mediante corte de médula.

13. Que la carne y sus productos no son derivados de animales importados de Canadá para sacrificio inmediato.

Así, el certificado de exportación USDA - FSIS con las certificaciones adicionales establecidas anteriormente satisfará todos los requerimientos sanitarios y de salud del Gobierno de Colombia, incluyendo los requerimientos del Decreto 2350 del 2004 (Ministerio de la Protección Social, 2004) y su Decreto modificatorio 3752 de 2006 (Ministerio de la Protección Social, 2006), dentro de los cuales se encuentran que todas las materias primas, insumos, productos para consumo o uso en humanos de origen bovino, ovino, caprino o humano importados de países no reportados por la Organización Mundial de Sanidad Animal-OIE, en cuya composición se encuentren Materiales Específicos de Riesgos, MER, amparados o no con registro sanitario, requieren para cada importación, el visto bueno sanitario previo, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, INVIMA, o quien haga sus veces de acuerdo con la legislación vigente y previa presentación de la certificación de que los productos objeto del presente decreto provienen de

fuentes libres de Encefalopatías Subagudas Espongiformes Transmisibles (ESET) (Ministerio de la Protección Social, 2004).

Que independientemente del estatus sanitario de la población bovina del país, la zona, o el compartimento de exportación respecto a EEB, se permite la importación al país, entre otros, de los siguientes productos de origen bovino o cualquier producto elaborado con los mismos que no contenga ningún otro tipo de tejido bovino:

Carnes deshuesadas de músculos del esqueleto (excepto carnes separadas por procedimientos mecánicos), de bovinos de menos de treinta meses de edad que no fueron aturdidos, antes de ser sacrificados, mediante inyección de aire o gas comprimido en la bóveda craneana, ni mediante corte de médula, y que fueron sometidos a inspecciones ante mortem y post mortem, y que hayan sido preparadas de manera que impidió su contaminación por cualquiera de los tejidos mencionados en el artículo 2.3.13.13 del Código Sanitario para los Animales Terrestres 2006 de la OIE (Ministerio de la Protección Social, 2006).

Sangre y subproductos de sangre de bovinos que no fueron aturdidos, antes de ser sacrificados, mediante inyección de aire o gas comprimido en la bóveda craneana, ni mediante corte de médula (Ministerio de la Protección Social, 2006).

Así mismo, que corresponde al Instituto Colombiano Agropecuario ICA en coordinación con el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, realizar la evaluación del status sanitario de los países exportadores, respecto de la EEB, conforme a la cual, el Gobierno Nacional, Ministerios de Agricultura y Desarrollo Rural, de la Protección Social y de Comercio, Industria y Turismo, podrán autorizar la importación de carne y sus productos de dichos países y definirán las condiciones requeridas para la protección de la salud humana y animal, evitando que estas se constituyan en obstáculos injustificados al comercio (Ministerio de la Protección Social, 2006).

Otra disposición es la que corresponde al Códex Alimentario de prácticas de higiene para la carne CAC/RCP 58/2005, en la cual se definen los lineamientos y las directrices a tener en cuenta ante mortem y post mortem para evitar patógenos transmitidos por la carne tales como *Escherichia coli*, *Salmonella spp.*, *Campylobacter spp.*, *Yersinia enterocolitica* y el agente de la encefalopatía espongiforme bovina (EEB).

El Acuerdo sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF) establece las reglas elementales o mínimas para la normativa sobre inocuidad de los alimentos y salud de los animales y preservación de los vegetales, dentro de eso también cabe mencionar la calidad que protege la salud de los consumidores, que para la mayoría de los productos es el ser humano. En dicho documento se autoriza a los países a establecer sus propias normas, teniendo en cuenta que es necesario que las reglamentaciones estén justificadas en principios científicos, de tal manera que la evidencia de soporte a las medidas impartidas y, además, que sólo se apliquen en la medida necesaria para proteger la salud y la vida de las personas y de los animales o para preservar la existencia de los vegetales o animales a consumir y que no discriminen de manera arbitraria o injustificable entre Miembros en que prevalezcan condiciones idénticas o similares (OMC, 1998).

Es un acuerdo multilateral generado a partir de la intervención de la Organización Mundial del Comercio (OMC), donde se establecen las medidas fitosanitarias necesarias para que la carne de bovino sea apta para el consumo humano, esta norma implica las condiciones en que debe estar el ganado en cuanto al control de plagas y enfermedades por medio de las vacunas y del consumo de alimentos libres de patógenos, esto con el fin de poder asegurar o garantizar la salud de los animales que luego se han de convertir en productos alimenticios para el ser humano, buscando así detener el vector de transmisión de enfermedades (OMC, 1998).

Por otro lado según (Rodrigues, 2006), las normas técnicas de inocuidad alimentaria y salud animal y vegetal, genéricamente llamadas Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) son muy importantes para la elaboración de productos agroalimentarios, debido a su influencia en temas de salud pública y por la elevada sensibilidad de los consumidores a la seguridad en esta área el vector de transmisión de enfermedades bacterianas a partir de los alimentos.

En la Organización Mundial del Comercio (OMC), el Acuerdo sobre MSF pone el mismo énfasis que el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC) en el uso de estándares internacionales por parte de los países miembros (en gran medida definidos en el World Organization for Animal Health, la International Plant Protection Convention y el Codex Alimentarius), la argumentación científica en la aplicación de cualquier restricción sanitaria al comercio, la transparencia en la aplicación de las medidas y el intercambio de información.

Por dicha razón en la mayor parte de los acuerdos, incluyendo el nivel multilateral, se ha generado una instancia o un ente específico para la discusión y regulación, todas sus acciones deben ser justificadas científicamente ya que se convierten en puntos de referencia por los que pueden evaluarse las medidas y reglamentos alimentarios nacionales.

A partir de toda la situación planteada anteriormente se puede concluir varios elementos o aportes que son fundamentales del Acuerdo:

- Todos los países pueden y están en la obligación de aplicar medidas para garantizar la calidad y seguridad de los productos alimenticios que han de ser destinados al consumo humano con el objetivo de evitar la propagación de plagas o enfermedades entre los animales y los vegetales.
- Las medidas sanitarias (destinadas a proteger la salud de las personas y de los animales previniendo la propagación de enfermedades bajo el

control de bacterias y hongos nocivos) y fitosanitarias (destinadas a preservar los vegetales) se aplican tanto a los productos alimenticios producidos en la nación o a las enfermedades locales de animales y vegetales como a los productos procedentes de otros países o importados.

Es a partir de este documento que para Colombia se produce el CONPES 3676 expedido por Consejo Nacional de Política Económica y Social de la República de Colombia y por su Departamento Nacional de Planeación, titulado de la siguiente manera: “CONSOLIDACIÓN DE LA POLÍTICA SANITARIA Y DE INOCUIDAD PARA LAS CADENAS LÁCTEA Y CÁRNICA”; desarrollado en conjunto por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, Ministerio de Protección Social, Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, Ministerios de Comercio, Industria y Turismo y Dirección de Desarrollo Rural Sostenible, donde basados en estudios científicos se decide generar una serie de normas y características que son de obligatorio cumplimiento, para que los productos lecheros y cárnicos puedan ser comercializados, independientemente de su ciudad o país de origen.

2.5 MARCO LEGAL

- **Constitución política de Colombia 1991 Artículo 150;** Corresponde al Congreso: Aprobar o improbar los tratados que el Gobierno celebre con otros Estados o con entidades de derecho internacional.
- **Constitución política de Colombia 1991 Artículo 189;** Corresponde al Presidente de la República: ...celebrar con otros Estados y entidades de derecho internacional tratados o convenios que se someterán a la aprobación del Congreso.
- **Constitución política de Colombia 1991 Artículo 224;** Los tratados, para su validez, deberán ser aprobados por el Congreso.

- **Constitución política de Colombia 1991 Artículo 241;** A la Corte Constitucional se le confía la guarda de la integridad y supremacía de la Constitución. Con tal fin, cumplirá las siguientes funciones: Decidir definitivamente sobre la asequibilidad de los tratados internacionales y de las leyes que los aprueben.
- **LEY 1143 DE 2007;** Ley aprobatoria del “Acuerdo de promoción comercial entre la República de Colombia y los Estados Unidos de América”, sus “Cartas Adjuntas” y sus “Entendimientos”
- **LEY 1166 DE 2007;** protocolo por el cual se modifica el acuerdo entre los Estados Unidos y Colombia.
- **Artículo 94 de la R4240 de 2000;** donde se muestra que hay una lista de productos y servicios que pueden compartir las dos naciones.
- **Decreto 732 de 2012;** donde se regula la cantidad y calidad de mercancías que se pueden traer a Colombia libre de aranceles.
- **Decreto 539 de 2014;** por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior.

2.5.1 Tratado de libre comercio con Estados Unidos

El tratado de libre comercio es un acuerdo de comercio internacional que permite a los productores y comerciantes hacer uso de sus procesos internos para movilizar mercancía, sea materia prima o producto terminado y listo para

llegar al usuario final, todo bajo la ley 1143 de 2007 del Ministerio de Relaciones Exteriores, luego, como era de esperarse se producen las regulaciones ya un poco más concretas para las actividades compartidas como lo que ocurre en el artículo 94 de la R4240 de 2000 que establece los listados de los productos aptos para el proceso de exportación e importación, el decreto 732 de 2012 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, por el que se realizan modificaciones al estatuto aduanero relacionadas con las importaciones a corto plazo, donde se regulan las cantidades y la calidad de los productos a intercambiar.

Por medio de las actas No 69 y 70 del Consejo superior de Comercio Exterior de los días 18 de marzo y 29 de mayo de 2003, se le instruyó al Ministerio de Comercio, Industria y Turismo; dar inicio a la negociación con los Estados Unidos de Norteamérica y lo primero que se hizo fue una evaluación del impacto económico y social del TLC con ese país.

Dentro del alcance del acuerdo, es generar nuevas oportunidades para todos los ciudadanos colombianos, sin excepción, contribuyendo a la generación de empleos y a mejorar el desempeño de la economía nacional; todo eso con miras a obtener una mejor calidad de vida para todas las personas. Inicialmente beneficia a los sectores o empresas productoras para que puedan comercializar sus productos en el exterior generando exportadores porque podrán vender sus productos y servicios, en condiciones muy favorables, en el mercado extranjero, más específicamente en los Estados Unidos.

A continuación se describen los temas relacionados en el TLC, que conciernen a la importación hacia Colombia de productos cárnicos:

- Carne vacuna de alta calidad: con acceso inmediato, libre de aranceles, en cantidades ilimitadas, pero debe estar certificada por el gobierno Norteamericano a través de la Food and Drug Administration (FDA).

- Carne vacuna de calidad estándar: contingente de 2100 toneladas con acceso inmediato, libres de aranceles. Luego se generará un incremento del 5 % anual y liberación, sin aranceles, a partir del año 10.
- Despojos de carne bovina: contingente de 4642 toneladas con acceso inmediato libre de aranceles, con un incremento del 5 % anual y liberación, sin aranceles, a partir del año 10.
- A cantidades extracotas: se aplica una reducción inmediata del 37,5 % de las tarifas autorizadas, 80 % para la carne y 70 % para vísceras y despojos, con una reducción en porcentajes iguales en los 9 años restantes a partir de año 10, liberación, sin aranceles.

CLÁUSULA DE SALVAGUARDIA: esta cláusula le permite a Colombia salvaguardar la producción interna en el caso de carnes estándares, en caso de que las importaciones superen el 140 % del volumen acordado.

SISTEMA DE VIGILANCIA Y CONTROL: Colombia se compromete a reconocer el sistema de inspección y de certificación de carnes de Estados Unidos.

REGLAS DE ORIGEN: la res viva puede ser de otro país (México, Canadá), y por haber sido sacrificada en los Estados Unidos, tendría origen allí, pudiendo ser exportada a Colombia.

PREFERENCIAS: Colombia se comprometió de manera unilateral a conceder a Estados Unidos cualquier preferencia que le otorgue a otro país, después del 27 de febrero de 2006.

De otro lado se acordó establecer un comité permanente de asuntos sanitarios y fitosanitarios, para tratar sobre las medidas que afecten el comercio entre las partes, de igual manera, desarrollar un trabajo de cooperación para buscar el acceso a mercados de productos agrícolas y alimentos procesados provenientes de Colombia. Los dos países se comprometieron a no subsidiar

sus exportaciones, a menos que se trate de compensar exportaciones subsidiadas de otros países.

En relación a la situación Colombiana respecto de la Norteamérica se describe en los siguientes apartes (DIAN):

- Inventario de ganado vacuno: en el 2011 Estados Unidos ocupó el cuarto lugar en el mundo, en cuanto a número de cabezas, mientras Colombia el séptimo con: 92,6 y 30, 9 millones de cabezas respectivamente.
- Producción de carne: el primer productor mundial de carne es Estados Unidos, con 11.997.000 toneladas en el 2011, mientras Colombia tuvo una producción de 820.984.
- Consumo: el primer consumidor de carne en el mundo es Norteamérica, registrando un consumo para el 2011 de 11.658.000 toneladas, contrastado con Colombia que consumió durante el mismo año: 818.441.
- Exportaciones: Norteamérica en el 2011 ocupó el cuarto lugar en exportaciones con 1.265.000 toneladas. Colombia exportó 4963.
- Países de destino: Estados Unidos exporta a 100 países aproximadamente, incluido Colombia con unos aranceles que oscilan entre el 15 y el 80 %.
- Importaciones: Norteamérica ocupa el segundo lugar en importaciones de carne bovina en el mundo, con 1,12 millones de toneladas, en el 2011, periodo durante el cual Colombia importó 197 toneladas de carne de res.
- Países de origen: 90% de Canadá, Australia, Nueva Zelanda, México, y un 10% de Centroamérica, Uruguay, Chile y Japón.
- Productividad: la mayor productividad del mundo se registra en Norteamérica, se calcula relacionando la producción de carne respecto del número de cabezas, en el 2011 para Estados Unidos se calcularon

7,7 cabezas por cada tonelada de carne, mientras para Colombia se calcularon 37,6 cabezas por cada tonelada de carne producida.

- Calidad: en Norteamérica prefieren la carne con alto marmóreo, característica del ganado europeo como el BOS TAURUS, en Colombia predominan los cruces BOS INDICUS, de bajo marmóreo.
- Despojos comestibles: en Estados Unidos poco se compran despojos, pero exporta grandes cantidades de la posición arancelaria 02-06, especialmente hígado y lengua, en el último año sus exportaciones aumentaron un 44 % en valor y el 20 en cantidad. Hacia Colombia exporto 26 toneladas.
- Plantas de sacrificio: Norteamérica cuenta con 841 plantas bajo inspección federal, y certificadas, que garantizan la inocuidad de la carne, el 55 % de los sacrificios fueron realizados por 14 plantas en el 2011, con un promedio de 1.343.571 cabezas por año. Colombia en 14 plantas sacrificio 112.000 cabezas, Colombia presenta una situación lamentable, con plantas que requieren grandes inversiones para garantizar la inocuidad de la carne, con unas 400 o 500 plantas sin control, que representan un peligro para el consumidor y atenúan situaciones de competencia desleal en el mercado.

3. METODOLOGÍA

Esta es una investigación descriptiva- explicativa. Descriptiva debido a que se buscó plasmar de una forma clara la situación y explicativa porque pretende hacer que el lector sin que sea necesariamente parte del sector la comprenda.

Se realizó por etapas, la primera es específicamente la creación de la idea y la justificación de la misma a partir de la identificación de la necesidad, una búsqueda de información reciente, respecto de los organismos que intervienen en la importación de carne bovina de Estados Unidos hacia Colombia, estableciendo fortalezas y debilidades encontradas en estos organismos; que para este caso es importante debido a que la única guía que se encontró respecto del tema específicamente fue el tratado de libre comercio con los estados unidos, pero no es del todo claro respecto de la secuencia a seguir durante el proceso de importación de carne.

Luego de eso se fundamentó el documento con una amplia revisión bibliográfica que incluyó la revisión de las exigencias de inocuidad, calidad, trazabilidad y fitosanitarias exigidas por Colombia para la importación de carne bovina desde los Estados Unidos, incluyendo normas, decretos, leyes, documentos de la superintendencia de comercio, regulaciones del ICA e inclusive el documento generado con el tratado de libre comercio con Estados Unidos y descripción de los documentos que regulan la importación de carne bovina desde los Estados Unidos, se tuvo en cuenta el tratado de libre comercio existente y aspectos en cuanto a calidad fitosanitaria, técnica y legal exigida para la importación de carne bovina. Al igual pretendió presentar de manera clara y detallada una guía para llevar a cabo la importación de carne bovina a Colombia desde los Estados Unidos, cumpliendo todas las exigencias.

Finalmente se realizó la elaboración de la guía de importación, en la cual se detalló de forma ordenada secuencial, clara y sencilla el proceso y los

organismos que intervienen en la importación de carne bovina desde los Estados Unidos.

Es importante tener claridad de que la guía o manual surgió a partir del cumplimiento de los dos primeros objetivos específicos en los cuales se logró la recolección y descripción de la información que luego sirvió como fundamento para la realización del algoritmo guía donde se plasmó el proceso de importación de carne bovina desde los Estados Unidos.

4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En este apartado se encuentra la guía de importación que incluye los principales actores de la regulación de importación de carne bovina, su función y el algoritmo en que se muestra el orden en que debe realizarse el proceso a partir de la normatividad y la teoría revisada en el marco referencial.

4.1. Identificación de los organismos reguladores en los aspectos fitosanitarios y legales para la importación de carne bovina desde los Estados Unidos.

Los organismos reguladores y de control en aspectos fitosanitarios y legales para la importación de carne bovina son los siguientes:

- **Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA)**

La función principal de este estamento, trata de regular las condiciones higiénicas y de inocuidad de los animales que serán sacrificados, desde que crecen en sus fincas hasta que llegan a la puerta del frigorífico.

- **Food Safety and Inspection Service (FSIS)**

Es la agencia de salud pública en el Departamento de Agricultura de Estados Unidos responsable de garantizar que la oferta comercial de carne, pollo y huevos es seguro, sano, y que esté debidamente etiquetado y empaquetado.

- **Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural**

Este se encarga de emitir, en conjunto con el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, la Política Nacional de Sanidad Agropecuaria e inocuidad de alimentos para el sistema de medidas sanitarias y fitosanitarias, la

cual se documenta a través de los documentos del Consejo Nacional de Política Económica y Social (CONPES).

- **Instituto Colombiano Agropecuario (ICA)**

Este se encarga de vigilar el cumplimiento de las políticas sanitarias y de inocuidad de los alimentos para la industria bovina. Las resoluciones emitidas se realizan a través de documentos CONPES, entre los cuales se destacan el 3375 y 3376, que contienen las políticas gubernamentales diseñadas para mejorar las condiciones de seguridad e inocuidad en la producción primaria de alimentos.

- **Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA)**

El INVIMA, tiene como función principal ejercer actividades de inspección, vigilancia y control de los productos alimenticios para consumo humano y verificar las condiciones sanitarias en que se procesan o elaboran.

Con este fin, el gobierno ha generado una serie de decretos que le permiten al INVIMA regular la inocuidad durante el proceso de producción de alimentos. Así el Decreto 1500 de 2007 establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, destinados para el consumo humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación (INVIMA, 2007).

Dentro de las principales funciones del INVIMA, está el tener un programa donde se hace seguimiento a eventos de vigilancia epidemiológica y dicho programa se desarrolla en coordinación con el Ministerio de Protección

Social y el Instituto Nacional de Salud (INS). Bajo este programa y con carácter preventivo se realiza de manera esporádica y al azar inspección, vigilancia y control a aquellos establecimientos donde se fabrican alimentos que tengan un impacto importante en el consumo, con la periodicidad que lo establece la reglamentación sanitaria.

- **Entes Territoriales de Salud (ETS).**

La etapa final del proceso se cumple con las ETS, que se encargan de vigilar la inocuidad en los alimentos que están situados en los puntos de venta.

El comercio de alimentos requiere especial atención por parte del estado, ya que conlleva un alto riesgo de enfermedades por efectos de contaminación o descomposición, elementos que instan la regulación y control estatal a través de normas que garanticen la calidad e inocuidad de los alimentos, que requieren unas condiciones sanitarias y fitosanitarias específicas para su consumo.

“Son muy importantes los conceptos de “inocuidad” y de “calidad” en la discusión de las medidas sanitarias y fitosanitarias. Por inocuidad de los alimentos se acepta “la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo al uso a que se destinen”. El Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) amplía la importancia de la inocuidad de los alimentos e introduce nuevas disciplinas al comercio internacional. Un requisito básico es la “calidad” del alimento y ésta existe cuando se puede comprobar que el alimento está libre de contaminantes, adulterantes, toxinas y otras sustancias que lo puedan hacer nocivo para la salud humana, o se encuentra en el rango de aceptación de niveles inocuos o aceptables.

Es obligación del Estado proteger la salud de los consumidores, y reducir la probabilidad que la población se exponga a enfermedades

transmitidas por el consumo de alimentos. Esta responsabilidad se concreta primero, por medio de una legislación nacional capaz de ser modificada y modernizada constantemente y segundo, de un sistema de fiscalización de la calidad de los alimentos consumidos” (María, 2003).

Es de vital importancia para poder realizar el proceso de importación, conocer cabalmente la normatividad que la regula y el proceso a seguir, de tal manera que se pueda realizar efectivamente, para evitar contratiempos de último momento que generan demora en el proceso y pérdidas económicas

“La importancia que el comercio de alimentos tiene en el mundo y la necesidad de facilitar que este intercambio funcione sin tropiezos, con la garantía de calidad e inocuidad de los suministros a los compradores, ha determinado el establecimiento de normas alimentarias convenidas por los gobiernos en foros intergubernamentales, como lo de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y lo de la Organización Mundial de la Salud (OMS). La Comisión mixta denominada Comisión del Codex Alimentarius, es la encargada de elaborar las normas internacionales de seguridad alimentaria” (María, 2003).

4.2. Revisión las exigencias de inocuidad, calidad, trazabilidad y fitosanitarias exigidas por Colombia para la importación de carne bovina desde los Estados Unidos.

En Colombia el INVIMA y el ICA tiene sus actividades de vigilancia, las cuales regulan el proceso de producción y certifican que el producto final es apto para el consumo humano en su Guía de auditoría y certificación de establecimientos exportadores de carne, productos cárnicos comestibles o derivados cárnicos de terceros países que desean admisibilidad de sus productos en Colombia (INVIMA, 2015); dentro de las cuales esta:

- La finca que produce animales para importación debe estar debidamente registrada por la autoridad competente en los Estados Unidos, que para el caso es la US Environmental Protection Agency (EPA), de acuerdo con la guía de auditoría y certificación de establecimientos exportadores de carne, productos cárnicos comestibles o derivados cárnicos de terceros países que desean admisibilidad de sus productos en Colombia (Anexo 1) y dicho registro debe ser radicado ante el ICA, de tal manera que se verifique si se cumplen los requisitos exigidos, especialmente en lo referente a sanidad animal y la inspección por parte del veterinario de este instituto.
- La finca debe contar con instalaciones con la infraestructura técnica que permita la realización de la asistencia técnica permanente, así control de entrada y salida de animales.
- Los bovinos destinados a la importación deben permanecer mínimo entre 60 y 120 días en la finca registrada, eso indica que así los bovinos provengan de otro lugar deben vivir en una finca estadounidense por un periodo mínimo de 2 meses.
- El certificado Zoosanitario para importación se expide en Colombia como medida de prevención de enfermedades y de esa forma evitar el contagio que se puede producir a partir del consumo de los animales y sus productos. La solicitud para la expedición del Documento Zoosanitario para importación puede hacerse a través del Sistema de Información Sanitario para Importación y Exportación de productos Agrícolas y Pecuarios (SISPAP), para lo cual deberá previamente el importador solicitar la asignación de usuario y la contraseña, mediante correo electrónico dirigido a cuarentena.animal@ica.gov.co, la solicitud debe contener la siguiente información del importador: Tipo de identificación (Cédula de Ciudadanía, NIT, etc.), Número de identificación, Nombre o razón social completos, Dirección que incluya

ciudad, departamento y país, Teléfonos, Fax, Correo electrónico, Representante legal, y haber efectuado alguna solicitud por ventanilla. En caso de realizar el trámite de manera presencial, debe presentar una solicitud escrita en papel con membrete o común dirigido al Grupo de Prevención de Riesgos Zoonosarios (Calle 37 No. 8 - 43 Oficina 408, Teléfono 2884334, Bogotá) y para los productos para consumo interno en el Archipiélago de San Andrés, presentando la solicitud en la Oficina del ICA en San Andrés (Avenida Juan XXIII No. 4 - 130, Piso 2). En los dos casos debe incluir la siguiente información:

1. Nombre del importador, dirección, teléfono y NIT o cédula de ciudadanía.
2. Nombre del exportador y dirección exacta.
3. País de origen y país de compra.
4. Nombre de la explotación pecuaria de origen (animales y material genético), nombre de la planta de sacrificio o procesamiento y número de identificación (carne y productos cárnicos), nombre de la planta de procesamiento (para el resto de productos). En todos los casos incluir la dirección y ubicación exacta del establecimiento en el país exportador y su número de identificación.
5. Puerto de salida.
6. Medio de transporte.
7. Puerto de entrada a Colombia. Sólo puede ingresar por un único sitio de los autorizados siendo éstos: Aeropuertos: Bogotá, Rionegro, Cali, Cartagena, Barranquilla, San Andrés y Pereira. Puestos fronterizos: Cúcuta, Maicao, Arauca, Ipiales, Leticia y San Miguel (Putumayo). Puertos marítimos: Santa Marta, Barranquilla, Cartagena, Tumaco, Buenaventura, Turbo y San Andrés.
8. Cantidad y descripción de la importación: Si son animales, indicar la cantidad, raza, sexo y edad. Indicar nombre y ubicación geográfica exacta de la finca o establecimiento (inscrito ante el ICA) que se propone para la cuarentena. Para productos de consumo humano, describir (según el caso, además del nombre común, indicar especie de donde

proviene, tipo de conservación), cantidad en kilogramos. Para todos los productos deberá indicarse la dirección del sitio en donde serán almacenados.

10. Objeto de la importación (utilización que se dará a los animales o productos).

11. Posición Arancelaria.

12. Valor unitario y total en dólares.

13. Nombre, firma y cédula del solicitante.

La solicitud, según el caso, debe venir acompañada de: La factura de venta cancelada, por concepto de la expedición del Documento Zoosanitario de importación, cuyo valor se estipula en las tablas de tarifas vigentes, la cual es expedida en la Oficina de Facturación (Calle 37 No. 8 - 43 Bogotá Oficina 412). En el caso de que cancelen en las Tesorerías Seccionales del ICA, anexar el recibo oficial de Caja.

Para el caso de animales para sacrificio, adjuntar una carta de autorización del matadero en donde conste que allí se realizará el proceso de beneficio de los animales. Este plantel debe estar registrado ante la autoridad competente.

El Documento Zoosanitario para importación es de carácter previo (debe ser obtenido antes de la expedición del certificado en el país de origen y del embarque de la mercancía), se otorga con una vigencia única e improrrogable de noventa días, contados a partir de la expedición, siendo válido para un solo embarque y a su vencimiento es necesario presentar una nueva solicitud.

- Cuando, los animales se van a beneficiar en frigoríficos para la importación de carne hacia Colombia, deberán contar con el correspondiente aval por parte de los servicios veterinarios del país de origen para verificar su estado antes de su traslado, así mismo, antes y después del sacrificio (Anexo 2).

- El ICA y las autoridades de Salud están en el proceso de implementar la certificación de ausencia de residuos tóxicos, biológicos y químicos en los animales, como parte de las exigencias de inocuidad de los importadores.
- Por su parte el INVIMA de acuerdo con el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, realiza la correspondiente labor de vigilancia y control de los productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, destinados para el consumo humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación, siguiendo los lineamientos del Anexo 1 (INVIMA, 2007)

El cumplir los requisitos para el ingreso legal de productos cárnicos al país es indispensable para garantizar que ingresan en condiciones aptas para el consumo humano. Desafortunadamente este proceso de importación es dispendioso, e implica la revisión desde que el animal está en las fincas; pero todo se hace por una razón que está justificada en la protección de la salud y prevención de la propagación de enfermedades, que pueden llevar a la nación a una emergencia sanitaria, cosa que trae consecuencias fatales para la población.

De otro lado, la cadena cárnica viene afrontando una serie de problemas, que ha impedido una transparente formación de precios al consumidor y en consecuencia mejoras en calidad, demanda agregada y crecimiento. Sin duda, la razón efectiva es con los altos índices de informalidad e ilegalidad que se manejan en todo el país, teniendo como fundamento la alteración del mercado que genera la cadena de intermediación que actúa desde la comercialización del ganado, hasta alcanzar el proceso de sacrificio y el canal de distribución, cadena que obtiene beneficios con la negligencia y la falta de control del Estado y las entidades sanitarias.

Esta situación ha creado un mercado informal, especulativo y no controlado que suministra, con dudosa calidad sanitaria, más del 70% de la carne que se consume en el país, constituyendo en sí mismo un problema de salud pública en razón a que la carne que se comercializa por ese canal informal carece del cumplimiento de normas mínimas de inocuidad, además de ser competencia desleal para las empresas formalizadas que si cumplen con la ley.

Para entender de fondo la problemática que se viene mencionando, es pertinente entrar a explicar cómo funciona la comercialización de la carne en Colombia. Existen dos grandes canales a través de los cuales se comercializa la oferta de carne de res en Colombia (CONtextoganadero, 2013):

Canal Formal (el que se toma como referente para la distribución del producto importado): así se le llama en términos de estándares de inocuidad y con referencia a la cadena de frío y procesamiento en plantas de sacrificio y deshuese que se pueden certificar de acuerdo a la norma vigente, contribuye con más del 25% de la oferta y está concentrado en las grandes superficies 11%, las famas especializadas (8%) y una porción significativa del mercado industrial (5%). Los nichos de mercado para este canal son los de alto y mediano poder adquisitivo y son las grandes plantas de sacrificio las encargadas de suplir la demanda. De otro lado, el canal formal es el principal referente de precios y calidades para todo el mercado nacional; gracias a los procesos de transformación, y el transporte con cadena de frío, que le imprimen un toque de confianza y competitividad a los distribuidores frente a sus clientes.

Canal Informal: controla cerca del 75% de la oferta y su comercialización la realiza a través de famas ubicadas en los centros urbanos o unidades residenciales populares, pero la mayoría no cumplen con estándares de calidad e inocuidad. Estos son negocios que por tradición suplen la demanda de

estratos bajos y medios, caracterizados por el precario manejo administrativo y la informalidad desde el punto de visto sanitario y tributario, debido a su propuesta comercial de baja escala. Estos negocios son surtidos por los “colocadores / comisionistas”, que se limitan a comprar ganado en pie para luego venderle las canales y los subproductos a los minoristas, lo cual les permite concentrar la capacidad de comercialización, convirtiéndolos en los actores más relevantes de la cadena.

Esta informalidad por un lado de parte de los intermediarios, atenta contra el derecho a la leal competencia y el derecho del consumidor a obtener calidad a menores precios, ya que compiten de manera desleal frente a los adversarios formalizados, debido a la evasión de impuestos y la posibilidad de controlar el precio en el mercado por su accionar monopolístico, de otro lado, por parte de los tenderos que evaden impuestos y no garantizan ni la calidad ni las condiciones higiénicas de ley para comercializar el producto.

“En Colombia, para que un kilo de carne de res llegue al ama de casa, el bovino, su canal y sus cortes deben pasar por 4 a 6 agentes. En la cadena existen muchos oferentes de materia prima (ganaderos), que transan bovinos con destino al sacrificio” (CONtextoganadero, 2013).

El comisionista/colocador cuenta con una red de proveedores y de clientes mayoristas y minoristas (expendedores) con los cuales realiza el proceso de distribución de canales, vísceras, sebos, pieles, despojos, etc. Esta comercialización maneja un pago de contado por parte del expendedor, pero, obtiene un plazo para pagar el ganado superior a los 20 días por parte de los proveedores, lo cual garantiza al intermediario un buen margen de utilidades con riesgo muy bajo, estas circunstancias se presentan por la concentración en los principales centros de consumo y el monopolio de los servicios de maquila ofrecidos por las plantas de sacrificio. De esta manera mantienen un manejo oportunista concentrando el poder de negociación en el canal informal, aprovechando las señales de precios, calidades de la oferta y

dinámica de la demanda. Sin embargo, no genera valor agregado al proceso de la cadena cárnica.

Todas estas razones indican que el estado como garante de la salud pública y del medio ambiente, tiene el deber de hacer su mejor esfuerzo para hacer cumplir la normatividad asociada a la importación, transporte, comercialización, sacrificio, procesamiento y distribución de los animales vivos y sus productos derivados. Es precisamente la debilidad de los sistemas públicos de inspección, vigilancia y control sanitario, la que generó la necesidad de propender por la adopción y aplicación de la normatividad vigente, expresada desde los decretos 3075 de 1997 (Ministerio de Salud, 1997) y 1500 de 2007 (Ministerio de la Protección Social, 2007).

4.3. Diseño de una guía de importación de carne bovina proveniente de los Estados Unidos para comercializar en Colombia.

A continuación se desglosa la guía de los aspectos que se deben tener en cuenta para la importación de carne, por parte de empresas colombianas, desde los Estados Unidos hacia Colombia.

Paso 1. Identificación de las empresas exportadoras de productos cárnicos bovinos en Estados Unidos, mediante la Guía de establecimientos autorizados por el INVIMA para importar carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos de terceros países (Ver Anexo 3).

Paso 2. Ubicación de la sub partida arancelaria. Para localizar la sub partida arancelaria se tienen dos opciones: a. A través del arancel de aduanas y/o b. con la ayuda informal que le brinda el Centro de Información - ZEIKY. (Es importante aclarar que la DIAN es el único Ente autorizado para determinar la clasificación arancelaria, según el Decreto 2685/99 Art.236 y la Resolución 4240/00 Art. 154 al 157 de la DIAN – División de Arancel. Tel. 6079999 Ext.

2128/2129. Costo: Medio Salario Mínimo Legal Mensual). Para el caso de los productos cárnicos es:

Sub partida arancelaria 02.01.10.00.00 para carne de bovino refrigerada en canales o medias canales (DIAN, 2012).

Sub partida arancelaria 02.02.10.00.00 Carne de bovino congelada en canales o medias canales (DIAN, 2012).

Paso 3. Registro como importador. Para importar en Colombia se debe pertenecer al Régimen Común, para ello debe estar inscrito en Cámara de Comercio y tener Registro Único Tributario - RUT, el cual se constituye como el único mecanismo para identificar, ubicar y clasificar a los sujetos de obligaciones administradas y controladas por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales, DIAN. Para adelantar actividades de importación, se debe tramitar el registro especificando esta actividad (casilla 54 y 55). En Bogotá en la Calle 75 # 15-43 (Personas Naturales) o en la Carrera 6 # 15-32 (Personas Jurídicas).

Paso 4. Identificación del producto. Verificación de la sub partida arancelaria del producto a importar para saber los tributos aduaneros (gravamen arancelario e impuesto sobre las ventas, IVA) y demás requisitos para su importación. Se consulta el Arancel de Aduanas para verificar si el producto a importar está sujeto a vistos buenos e inscripciones previas ante entidades como ICA, INVIMA, Ministerio de Ambiente, Ministerio de Transporte, Ministerio de Agricultura, Superintendencia de Vigilancia y Seguridad Privada, Superintendencia de Industria y Comercio, AUNAP entre otras.

Instructivo de Búsqueda arancelaria

OPCIÓN 1

a. Conocer el número de la sub partida arancelaria a 10 dígitos, del producto de su interés

b. Ingresar al siguiente link
<https://muisca.dian.gov.co/WebArancel/DefMenuConsultas.faces>

c. Hacer click en Por Código de Nomenclatura

d. Ingresar mínimo los dos dígitos del capítulo al cual pertenece la sub partida del producto que busca y hacer click en Buscar

e. Seleccionar la sub partida arancelaria a 10 dígitos correspondiente al producto de su interés

f. Allí encontrará el perfil de la mercancía de su interés. Dirigirse a la tabla llamada MEDIDAS, hacer click en la parte inferior en el ícono verde (√) frente a Gravámenes por Acuerdos Internacionales.

g. Se abrirá una nueva ventana la cual contiene una tabla con los distintos acuerdos comerciales de Colombia. Debe buscar el TLC de Colombia con Estados Unidos, y relacionar la columna 4, llamada Gravamen donde encontrará el arancel que debe cancelar al ingresar dicho producto al ingresar a Colombia.

Si usted no conoce el número de la sub partida del producto de su interés, haga clic en el Índice alfabético arancelario:
<https://muisca.dian.gov.co/WebArancel/DefMenuConsultas.faces>

OPCIÓN 2

Para identificar el arancel que se aplica a determinado producto al ingresar al mercado colombiano desde Estados Unidos, se deben seguir los siguientes pasos:

a. Conocer el número de la sub partida a 10 dígitos, del producto de su interés

b. Si el producto de su interés es agrícola debe consultar Lista de Desgravación agrícola y buscar el número de la sub partida correspondiente al producto de interés

c. Si el producto de su interés es industrial debe consultar Lista de desgravación industrial y buscar el número de la sub partida que corresponda al producto de su interés

d. Relacionar la columna llamada Tasa Base, que indica la tasa arancelaria existente antes de entrar en vigencia el TLC

e. Relacionar la columna cronograma de desgravación, la que indica por medio de una letra, el número de años en los que la desgravación tendrá lugar hasta llegar al 0%.

f. Consultar el Cronograma de Desgravación donde se indica el arancel a cancelar año tras año.

Nota: tener en cuenta que el año 1 corresponde al periodo de tiempo comprendido entre el 15 de mayo de 2012 y el 31 de diciembre de 2012. Los años posteriores se tendrán en cuenta desde el 1 de enero hasta el 31 de diciembre del respectivo año.

Si la tasa base es diferente al arancel NMF que pagan las importaciones del mundo actualmente, el importador se puede acoger a la menor de ellas.

Paso 5. Revisión las exigencias de inocuidad, calidad, trazabilidad y fitosanitarias exigidas por Colombia para la importación de carne bovina desde

los Estados Unidos, de acuerdo con las exigencias del INVIMA y del ICA (Anexos 1, 2 y 3).

Paso 6. Trámite ante El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Este procedimiento se hace únicamente por medio electrónico por la página Web: www.vuce.gov.co

Para Importación de bienes cuyo valor sea Mayor a USD1.000:

a) Se debe adquirir Firma Digital ante una entidad autorizada por la Superintendencia de Industria y Comercio (Certicámara).

b) Inscripción en el Grupo Operativo a través del correo registro@mincomercio.gov.co (RUT, Nombre de la empresa, Nombre del representante legal, dirección de correo electrónico, número de teléfono, fax, dirección y ciudad de domicilio). Por medio de correo electrónico, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo asigna un usuario y una contraseña.

c) Diligenciamiento del registro a través del sistema VUCE: www.vuce.gov.co, ingresar por el módulo de Importaciones y realizar el correspondiente pago vía electrónica. El valor del Registro de Importación por cada 1800 caracteres es de \$30.000.

Nota: El importador que utilice una Agencia de aduanas o un Apoderado Especial para diligenciar el Registro de Importación, deberá tramitar un poder autenticado y radicarlo en la Calle 28 # 13 A -15 Local 3, junto con el formato de condiciones de uso VUCE.

Para aquellas empresas o personas que tengan firma digital y quieran llevar base de datos de los registros realizados, pueden adquirir el aplicativo VUCE en el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo que facilitará la transferencia de datos, por un valor de tres salarios Mínimos Legales Vigentes.

Paso 7. Procedimiento cambiario en las importaciones. El Régimen Cambiario establece la obligación de canalizar el pago a través de los intermediarios del mercado cambiario autorizados por la ley (bancos comerciales, corporaciones financieras, etc.). El importador debe girar al exterior las divisas correspondientes al pago de la importación, previo el diligenciamiento del formulario Declaración de Cambio No. 1. Cuando el plazo para el pago sea superior a seis (6) meses (fecha documento de transporte), se constituye en operación de endeudamiento externo y se debe informar al Banco de la República a través de los intermediarios financieros, siempre y cuando la operación sea superior a diez mil dólares, (USD \$10.000) valor FOB y se efectúa dicho procedimiento con el Formulario No. 6, que lo entrega el banco.

Paso 8. Otros trámites. Verifique los términos de negociación (Incoterms) y si le corresponde pagar el valor del transporte internacional, contrate la empresa transportadora con la que se definirán dichos costos para el traslado de la mercancía hasta el puerto colombiano que más convenga y a la cual se podrá dar indicación sobre el Depósito de Aduanas, en el que se desea que se almacene la mercancía mientras se nacionaliza.

Paso 9. Realizar el control de calidad sanitario pertinente a la carga que incluye:

- a. Cuarentena de muestra donde se verifica que no haya contaminación con ningún patógeno.
- b. Verificar las condiciones de embalaje y transporte, que incluye el tipo de embalaje y temperatura en el transporte
- c. Verificar que el producto al llegar cumpla con las expectativas, siendo un producto fresco sin empezar procesos de descomposición y putrefacción

Paso 10. Proceso de nacionalización.

a. Una vez se encuentre la mercancía en Colombia en el Depósito Aduanero, se recomienda solicitar autorización para realizar una pre-inspección con anterioridad a la presentación de la Declaración de Importación y demás documentos, esto cuando surjan dudas acerca de la descripción, números de serie o identificación o cantidad.

b. Si el valor de la Importación es igual o superior a USD5.000, se debe diligenciar la Declaración Andina Del Valor En Aduana. Este es un documento soporte de la Declaración de Importación, el cual determina el valor en Aduanas (Base para el pago de los Tributos Aduaneros) de las mercancías objeto de Importación y especifica los gastos causados en dicha operación.

c. La liquidación de tributos Aduaneros (Gravamen Arancelario, IVA), se hace a través de la Declaración de importación, el pago de estos impuestos se realiza ante los intermediarios financieros, en las aduanas en donde opera el Sistema Informático Siglo XXI, los formularios se hacen por medio electrónico.

d. Según el Estatuto Aduanero (Decreto 2685/99) cuando se trate de importaciones cuyos montos sean superiores a mil dólares americanos (USD1.000), se debe contratar los servicios de una agencia de aduanas, para que realice este proceso.

e. Para el levante o retiro de la mercancía, una vez cancelados los tributos aduaneros, debe dirigirse al Depósito Habilitado de Aduanas donde se encuentre la mercancía y presentar los siguientes documentos, los cuales serán revisados por un funcionario de la Aduana respectiva, y que deberán conservarse por un término de cinco años como mínimo:

I. Factura comercial

II. Lista de Empaque

III. Registro o Licencia de Importación

IV. Certificado de Origen (Según el producto y el Origen)

V. Declaración de Importación

VI. Documento de Transporte (Guía Aérea – Conocimiento de Embarque)

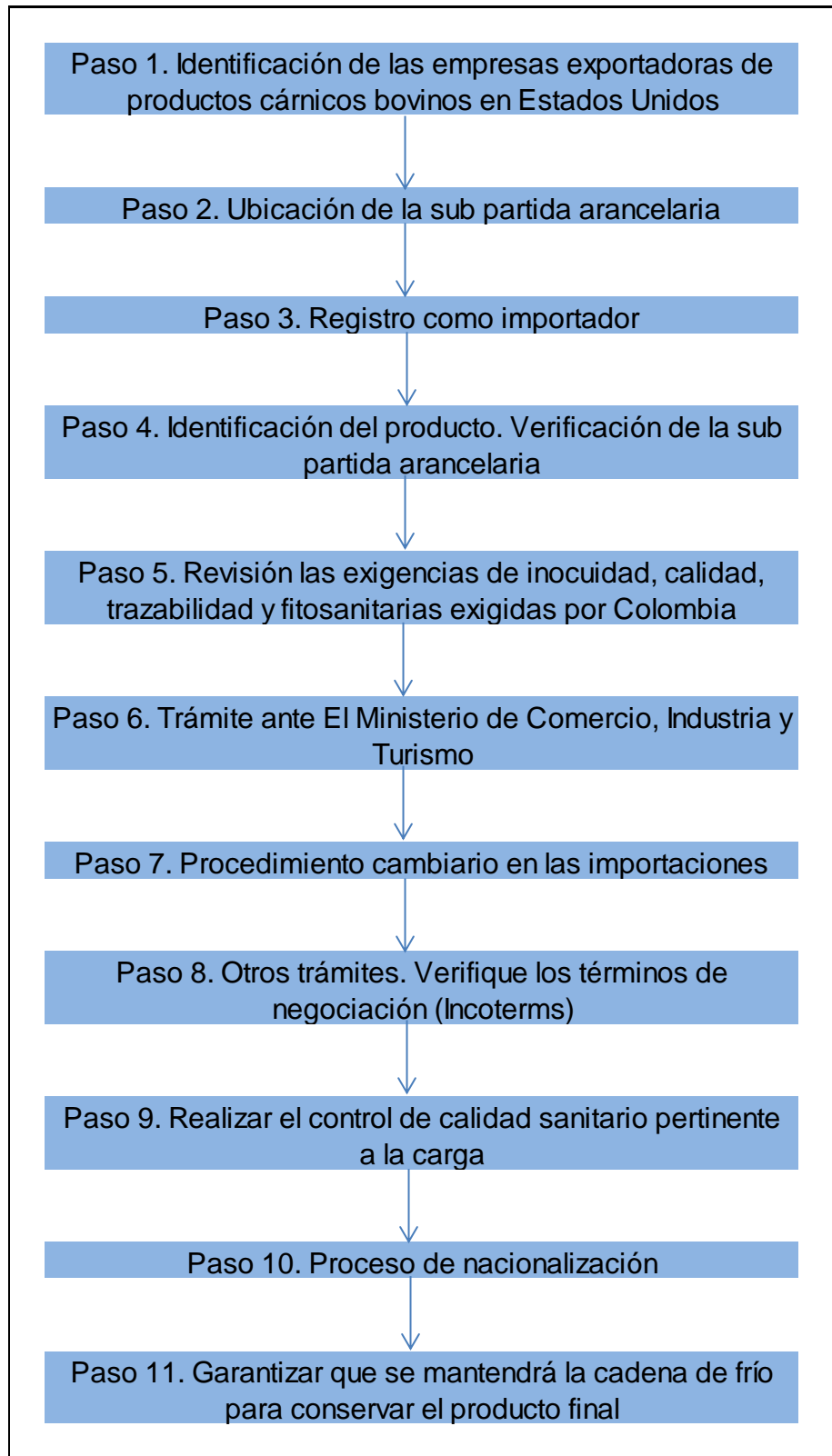
VII. Declaración Andina del Valor en Aduana

VIII. Otros certificados o vistos buenos

f. El sistema informático aduanero determina si podrá efectuarse levante automático o si se requiere inspección física de la mercancía. En el primer caso, podrá retirar la mercancía una vez sea autorizado por el Depósito o Funcionario Aduanero, en el segundo caso el inspector de la DIAN verificará la concordancia de lo declarado en los documentos con la mercancía para la cual se solicita autorización de levante.

Paso 11. Luego de realizados los procesos de verificación de calidad y de legalización de la carga es necesario garantizar que se mantendrá la cadena de frío para conservar el producto final y hacer la distribución en los sitios de comercialización teniendo en cuenta las medidas del Acuerdo MSF, adoptado para Colombia mediante la ley 170 de 1994.

Diagrama de los pasos de la guía de importación de carne



5. CONCLUSIONES

- Los organismos reguladores en los aspectos fitosanitarios y legales para la importación de carne bovina desde los Estados Unidos son el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, el ICA, y el INVIMA. Los trámites de documentación y registros se realiza a través del sitio web del VUCE (Ventanilla Única de Comercio Exterior-VUCE) adscrita al Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.
- Con el propósito de reglamentar la importación de carne desde los Estados Unidos, el gobierno colombiano emitió el Decreto 3755 de 2006 del Ministerio de la Protección Social mediante el cual autoriza y define las condiciones para la importación de carne de origen bovino y sus productos procedente de Estados Unidos, herramienta que permitió normalizar no solo estas importaciones sino a partir de ella sintonizar la funciones de los entes colombianos de control y vigilancia.
- Las exigencias de inocuidad, calidad, trazabilidad y fitosanitarias exigidas por Colombia para la importación de carne bovina desde los Estados Unidos inician desde la certificación y registro de las fincas en Estados Unidos, con una permanencia mínima de dos meses de los vacunos en sus instalaciones, la generación de los respectivos registros sanitarios por parte del ICA y el cumplimiento de los procesos de control y vigilancia a cargo del INVIMA.
- El proceso para la importación de productos cárnicos es complejo ya que implica la revisión desde que el animal está en las fincas; pero todo se hace por una razón que está justificada en la protección de la salud y prevención de la propagación de enfermedades, que pueden llevar a la nación a una emergencia sanitaria, cosa que trae consecuencias fatales

para la población. Para ello se diseñó la guía que orienta el proceso y define los aspectos a contemplar en el proceso de importación.

- Finalmente, tras el desarrollo del presente trabajo se ratifica la importancia de la propuesta de la guía de importación de carne desde los Estados Unidos, ya que hasta el momento los procesos y procedimientos que se requieren resultan dispendiosos en trámites y tiempos debido a la falta de información organizada en un instrumento guía.

6. RECOMENDACIONES

Las siguientes recomendaciones se enfocan en los aspectos que desde las entidades se podrían optimizar para mejorar las condiciones de higiene, salubridad, intermediación y comercialización de los productos cárnicos procedentes de Estados Unidos hacia Colombia

Se deben generar normas más expeditas que permitan la fluidez en los procesos de importación, que ayudarían en gran medida a controlar el efecto monopolístico que se presenta por parte de la intermediación en la comercialización de los productos cárnicos, en perjuicio del consumidor.

Se debe buscar la efectividad de las entidades del estado encargadas de controlar las condiciones de higiene y salubridad en que se debe mantener el proceso de comercialización de productos cárnicos, mediante actividades de vigilancia, control y sanción a aquellos que no acatan la normatividad vigente.

El efecto monopolístico de los comisionistas debe ser controlado por la Superintendencia de Industria y Comercio, en aras de defender el derecho público a la leal competencia que le asiste a cualquier ciudadano que desee participar en el mercado y de otro lado, el derecho del consumidor de adquirir productos de mejor calidad a más bajo costo, situación que podría controlarse si se ejerciera la actividad dentro del contexto de la libre y leal competencia.

BIBLIOGRAFÍA

- Agroneth. (25 de 04 de 2014). Obtenido de www.agronet.gov.co/.../201046112648_RESULTADOS_ENA_2009.pdf .
- Comercio exterior y aduanas mexicanas. (10 de 05 de 2014). Obtenido de <http://www.comercioyaduanas.com.mx/comoimportar/comopuedoimportar/120-que-es-importar>
- Revista de alimentos. (20 de 04 de 2014). Obtenido de <http://www.revistaalimentos.com.co/ediciones/edicion2/seguridad-alimentaria-3/quien-manda-en-que.htm#sthash.gTbkK8o5.dpuf>
- Agropecuaria., E. n. (s.f.). Inventario de ganado vacuno.
- Alvares, L. A. (2009). Sisitemas de produccion con bovinos de carne. maracay: Universidad central de venezuela.
- BusinessCol. (2013). Comercio Exterior. Recuperado el 23 de Mayo de 2015, de Businesscol: <http://www.businesscol.com/comex/imporguia.htm>
- Canal., E. c. (s.f.). Gobernación de Cundinamarca.
- Espinal, H. J. (2005.). Observatorio Agrocadenas Colombia. La Cadena de la carne bovina en Colombia. bogota: Ministerio de Agricultura y Desarrollo rural. .
- Castro, G. G. (2012). el TLC con Estados Unidos y el Acceso de productos carnicos y lacteos. Armenia.
- Colombian American Chamber of Commerce. (s.f.). Guía práctica para la importación y exportación. Colombian American Chamber of Commerce.
- Comercio, O. M. (22 de 04 de 2014). Explicación del Acuerdo de la OMC sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias. Obtenido de http://www.wto.org/spanish/tratop_s/sps_s/spsund_s.htm

- Comercio, O. M. (22 de 04 de 2014). ica. Obtenido de www.ica.com
- CONtextoganadero. (13 de 02 de 2013). Formalización de la cadena cárnica un imperativo necesario. Recuperado el 25 de 08 de 2014, de Una lectura rural de la realidad colombiana: <http://www.contextoganadero.com/blog/formalizacion-de-la-cadena-carnica-un-imperativo-necesario>
- Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria - CORPOICA. (2002). Producción de carne bovina de alta calidad en Colombia. Bogotá: Produmedios.
- Delegatura de la Protección de la Competencia. (2011). Estudio sectorial carne bovina en Colombia (2009-2011). Bogotá: Superintendencia de Industria y Comercio.
- DIAN. (2012). Productos Agropecuarios: Precios de referencia vigentes del 1 al 15 de febrero de 2012. Bogotá: DIAN.
- Estudios:, F. h. (s.f.). L.A. Galvis (1998) y Ramirez - Londoño (2007). Bogota.
- Flores, M. (2012). Mercado Mundial y Cadena de Valor de la Carne Bovina. Recuperado el 31 de Julio de 2015, de Academia.edu: http://www.academia.edu/3461915/Mercado_Mundial_y_Cadena_de_Valor_de_la_Carne_Bovina
- FNG., F. C.–F. (2006.). Plan estratégico de la ganadería colombiana 2019. Bogotá D.C.
- FOB., P. (s.f.). En O. d. Fedegan.. Fuente: Dane.
- Galindo, J. L. (2014). Plan exportador en los sistemas semi-estabulado de ganado de carne bovino en productores de la Vereda El Guayabo - Pto. Salgar, Cundinamarca. Bogotá: Universidad del Rosario.
- INVIMA. (2007). Decreto 1500 de 2007. Bogotá: Ministerio de Protección Social.

- INVIMA. (2015). Guía de auditoría y certificación de establecimientos exportadores de carne, productos cárnicos comestibles o derivados cárnicos de terceros países que desean admisibilidad de sus productos en Colombia. Bogotá: Invima.
- La Nación. (2014). Paraguay cerró 2014 como 6° mayor exportador de carne. Recuperado el 16 de Marzo de 2015, de La Nación: <http://www.lanacion.com.py/2015/04/16/paraguay-cerro-2014-como-6-mayor-exportador-de-carne/>
- Londoño, A. M., & Pinzón, N. (2002). Estudio diagnóstico y estrategia de negociación para el tratamiento de los productos de la cadena de carne de res de Colombia en las negociaciones agrícolas en la OMC y el ALCA. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- María, L. (2003). El acuerdo sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias: contenido y alcance para América Latina y el Caribe. Santiago de Chile.
- Martínez Covalada, H. J. (2005). Agroindustria y Competitividad: Estructura y Dinámica en Colombia . En Observatorio Agrocadenas anuario (pág. 472). Bogotá.
- Ministerio de la Protección Social. (2004). Decreto 2350 de 2004. Bogotá: República de Colombia.
- Ministerio de la Protección Social. (2006). Decreto 3752 de 2006. Bogotá: República de Colombia.
- Ministerio de la Protección Social. (2006). Decreto Número 3755 de 2006. Bogotá: República de Colombia.
- Ministerio de la Protección Social. (2007). Decreto 1500 de 2007. Bogotá: República de Colombia.
- Ministerio de la Protección Social. (2013). Resolución 2674 de 2013. Bogotá: República de Colombia.

- Ministerio de la Protección Social. (2014). Decreto 539 de 2014. Bogotá: República de Colombia.
- Ministerio de Salud. (1997). Decreto 3075 de 1997. Bogotá: República de Colombia.
- Observatorio Agrocadenas de Colombia. (2005). La cadena de la carne bovina en Colombia. Bogotá: Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.
- Organización Mundial del Comercio. (1998). Explicación del Acuerdo de la OMC sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias. Recuperado el 22 de Abril de 2014, de Organización Mundial del Comercio: http://www.wto.org/spanish/tratop_s/sps_s/spsund_s.htm
- Ortega, J. (2005). Sistema de producción animal Parte I. Bogotá: Universidad Nacional Abierta y a Distancia.
- Parra, T., & Gómez, M. (2008). Libre Comercio y la Cadena de Carne de Res: ¿Una Amenaza Real? Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana.
- Procuraduría General de la Nación. (2008). Seguimiento a las plantas de sacrificio de ganado bovino y porcino en Colombia. Recuperado el 25 de Abril de 2014, de Procuraduría.gov.co : http://www.procuraduria.gov.co/descargas/eventos/eventos2008/Libro_Plantas_de_sacrifici-e-book.pdf.
- Rodriguez, M. (2006). Disposiciones agroalimentarias en los Tratados de Libre Comercio con Estados Unidos: avances y limitaciones para futuras negociaciones con socios latinoamericanos. Santiago de Chile: Red de Desarrollo Agropecuario, Naciones Unidas, CEPAL.
- S.A., M. C. (2010). Informe Sector Carnico Colombiano. Medellin.
- Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario . SIPSA. (2012). Insumos y Factores Asociados a la Producción Agropecuaria.

Superintendencia de Industria y Comercio. (2011). Estudio Sectorial Carne Bovina: Diagnostico de libre Competencia.

Superintendencia de Industria y Comercio. (s.f.). Estudio Sectorial Carne Bovina: Diagnostico de libre Competencia.

Tratado de Libre Comercio con Estados Unidos. (s.f.).

World Health Organization. (2005). Codex Alimentarius de prácticas de higiene para la carne CAC/RCP 58/2005 . FAO.

