

El sector lácteo en Costa Rica

Esta ficha sectorial es un resumen del estudio realizado por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y actualizado por última vez el 2 de febrero de 2023.¹

Costa Rica se posiciona como un actor importante en el mercado lácteo centroamericano, destacando en la exportación de leche semidescremada e íntegra a Guatemala.

El comercio intrarregional sigue siendo fundamental, con oportunidades para ampliar la presencia en productos como leches saborizadas, quesos y leche en polvo.

Acuerdos comerciales como el AACUE (Acuerdo de Asociación entre Centroamérica y la Unión Europea) y el tratado con Estados Unidos abren puertas a mercados lucrativos, especialmente la Unión Europea con su alta demanda de quesos regionales y yogur tropical. Sin embargo, desafíos como el cumplimiento de regulaciones comerciales y la aplicación de mecanismos de facilitación del comercio persisten.

Invertir en investigación, desarrollo y producción, junto con estrategias sólidas para el corto, mediano y largo plazo, son claves para que Costa Rica consolide su competitividad y explore nuevas oportunidades de internacionalización.

Cifras Clave

- 200 litros²: consumo anual de leche per cápita en Costa Rica, posicionándolo como el tercero más alto en Latinoamérica.
- 3 millones de litros³: producción diaria de leche cruda en Costa Rica.
- 43%: porcentaje de las leches saborizadas importadas en Centroamérica que provienen de la región.
- 55%: porcentaje de quesos mozzarella, cheddar, fresco y fundido importados en Centroamérica que provienen de fuera de la región.
- Sin embargo, la balanza comercial en Centroamérica sigue siendo negativa... 219 millones de USD, eso es el déficit comercial de productos lácteos de Centroamérica con Estados Unidos en 2021.

¹ Estudio “El sector lácteo centroamericano en el marco de los acuerdos comerciales vigentes” -

<https://blog.iica.int>

² <https://www.lateja.cr>

³ <https://www.monumental.co.cr>

Oportunidades

- Aprovechar el mercado regional para leches saborizadas, quesos y leche en polvo.
- Exportar quesos regionales, yogur tropical y otros productos lácteos a la Unión Europea.
- Aumentar las exportaciones de productos lácteos a Estados Unidos.
- Fortalecer la competitividad del sector a través de la mejora en sanidad animal, inocuidad, calidad, facilitación del comercio y revalorización de la leche y sus derivados.

Desafíos

- Cumplir con regulaciones comerciales cada vez más estrictas.
- Aplicar los mecanismos regionales de facilitación del comercio.
- Invertir en investigación y desarrollo para crear nuevos productos lácteos.

Conclusión

El sector lácteo de Costa Rica posee un futuro prometedor. Con un enfoque en la competitividad, la innovación y la utilización estratégica de los acuerdos comerciales con la Unión Europea y Estados Unidos que permiten limitar, o incluso eliminar los aranceles aduaneros, Costa Rica puede posicionarse como un referente en la producción y exportación de productos lácteos de alta calidad en el mercado mundial.

