

PERFIL COMERCIAL

ANTOCIANINA DE MAIZ MORADO



Índice

l.	CL	ASIFICACIÓN ARANCELARIA	3
	1.1.	Nombre del Producto	3
	1.2.	Nombre científico	3
	1.3.	Código arancelario	3
	1.4.	Otras presentaciones	3
II.	CA	RACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO	4
:	2.1.	Características del Producto	4
:	2.2.	Producción Nacional por Regiones	4
:	2.3.	Producción Mundial	9
:	2.4.	Climas y Suelos Apropiados	11
:	2.5.	Siembra	11
:	2.6.	Fertilización	12
:	2.7.	Cosecha	12
:	2.8.	Plagas	13
:	2.9.	Enfermedades	13
:	2.10.	Beneficios y Propiedades del Producto	14
:	2.11.	Costos de Producción	16
:	2.12.	Logística Interna	17
:	2.13.	FODA del Producto	18
III.	S	ITUACIÓN COMERCIAL	20
;	3.1.	Evolución de las Exportaciones Peruanas	20
;	3.2.	Principales Empresas Exportadoras Peruanas	22
;	3.3.	Principales Mercados de Destino	24
;	3.4.	Principales Exportadores Mundiales	25
;	3.5.	Principales Importadores Mundiales	26
;	3.6.	Pre-selección de Mercados Objetivos.	26
;	3.7.	FODA Comercial	27
IV.	. A	NÁLISIS DEL MERCADO OBJETIVO	29
	4.1.	Correlación Arancelaria en los posibles países de destino	29
	4.2.	Negociación Internacional	29
	4.3.	Condiciones de Acceso a Nivel Arancelario	31

PERFIL COMERCIAL DE ANTOCIANINA DE MAÍZ MORADO

I. CLASIFICACIÓN ARANCELARIA

1.1. Nombre del Producto

Antocianina de Maíz de Morado

1.2. Nombre científico

Zea Mays L.

1.3. Código arancelario

3203.00.16.00: Materias colorantes de origen vegetal o de Maíz Morado (Antocianina)

1.4. Otras presentaciones

1005.90.40.00: Maíz morado (Zea mays amilacea cv morado)

- Antocianina líquida PC-L50 (Extracto hidroalcohólico de maíz morado
- Antocianina en Polvo PC-200 (Extracto seco de maíz morado en soporte maltodextrina)



II. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

2.1. Características del Producto

Las antocianinas son pigmentos que se encuentran en algunas frutas que van del color rojo al azul o morado, la cuales son obtenidas fácilmente por extracción a frío con metanol o etanol débilmente acidificado.

El maíz morado es una mazorca (tusa y grano) que contiene el pigmento denominado antocianina - cianidina - 3b - glucosa, que se encuentra en mayor cantidad en la coronta (tusa) y en menor proporción en el pericarpio (cáscara) del grano. Este fruto está constituido en un 85% por grano y 15% por coronta.

Estos pigmentos representan un potencial para el reemplazo competitivo de colorantes sintéticos en alimentos, productos farmacéuticos y cosméticos y para la obtención de productos con valor agregado dirigidos al consumo humano. Este producto es reconocido por la Unión Europea con el Código E-163 y también con el mismo Código por la Legislación Japonesa.

TABLA 1: Características del maíz morado

Características	Promedio	Máximo	Mínimo
Largo de la mazorca (cm)	15.0	20.0	12.0
Ancho de la mazorca (cm)	5.0	5.8	4.0
Número de hilera	10.0	12.0	8.0
Número de granos por hileras	25.0	36.0	18.8
Largo de granos (mm)	11.6	13.0	10.4
Ancho de granos (mm)	5.6	6.2	5.0
Espesor de hileras (mm)	6.0	6.5	5.5

Fuente: Boletín de Información técnica del Ministerio de Agricultura – Lima Perú, 1998. Elaboración: Solid Perú.

2.2. Producción Nacional por Regiones

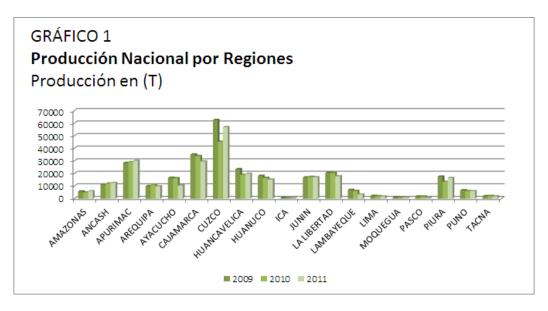
Las zonas de producción del maíz morado se ubican en la Cordillera de los Andes del Perú entre los 500 a 1200 - 4000 m.s.n.m. (mayor disponibilidad durante los meses de Abril, Noviembre y Diciembre).

Una de las compañías Productores Incas SAC, agrupa a más de 380 pequeños productores de maíz morado de Arequipa, Lima y Huaraz. Los principales departamentos productores son Arequipa, Lima, Cajamarca, Huánuco, Huaraz y las asociaciones de Huanta y Huamanga.

TABLA 2: Producción Nacional de maíz amiláceo en Toneladas.

Años	2009	2010	2011	Var. %	Part. %
Cuzco	62,486	45,153	56,882	25.98	22.25
Apurímac	28,354	29,013	30,128	3.84	11.78
Cajamarca	35,054	33,787	29,564	-12.50	11.56
Huancavelica	23,372	18,893	19,743	4.50	7.72
La Libertad	20,482	20,305	17,789	-12.39	6.96
Junín	16,834	17,321	17,025	-1.71	6.66
Piura	17,502	13,201	16,373	24.03	5.92
Huánuco	18,137	16,483	15,128	-8.22	5.92
Ancash	11,123	11,977	12,458	4.02	4.87
Ayacucho	16,596	16,260	10,412	-35.97	4.07
Arequipa	9,885	11,243	9,719	-13.56	3.80
Puno	6,622	5,955	6,008	0.89	2.35
Amazonas	5,660	4,946	5,844	18.16	2.29
Lambayeque	6,819	6,125	3,268	-46.64	1.28
Tacna	1,897	2,126	1,803	-15.19	0.71
Lima	2,064	1,929	1,738	-9.90	0.68
Moquegua	844	912	890	-2.41	0.35
Pasco	1,619	1,633	594	-63.63	0.23
Ica	453	313	285	-8.95	0.11
TOTAL	285,803	257,575	255,651	-0.75	100

Fuente: Ministerio de Agricultura



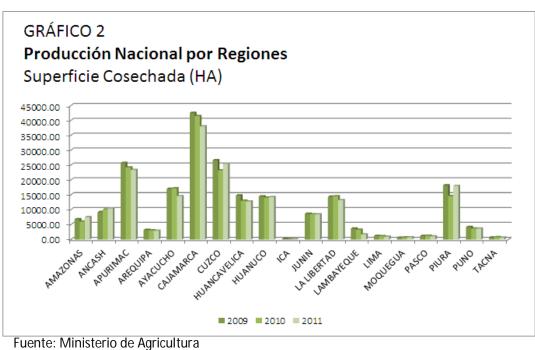
Fuente: Ministerio de Agricultura

Elaboración: Asociación Regional de Exportadores - AREX

Tabla 3 Superficie cosechada (Ha) de maíz amiláceo por departamentos

Años	2009	2010	2011	Var. %	Part. %
Cajamarca	42,574	41,519	38,058	-8.34	19.20
Cuzco	26,683	23,254	25,497	9.65	12.86
Apurímac	25,746	24,237	23,382	-3.53	11.79
Piura	18,210	14,617	18,050	23.49	9.10
Ayacucho	17,046	17,215	14,580	-15.31	7.35
Huánuco	14,493	14,099	14,279	1.28	7.20
La Libertad	14,390	14,532	13,262	-8.74	6.69
Huancavelica	14,788	13,054	12,785	-2.06	6.45
Ancash	9,235	10,132	10,517	3.80	4.28
Junín	8,690	8,493	8,486	-0.08	4.28
Amazonas	6,852	6,040	7,537	24.78	3.80
Puno	4,197	3,666	3,663	-0.08	1.85
Arequipa	3,239	3,122	2,948	-5.57	1.49
Lambayeque	3,678	3,296	1,696	-48.54	0.86
Pasco	1,201	1,264	1,055	-16.53	0.53
Lima	1,236	1,113	942	-15.36	0.48
Moquegua	642	747	761	1.87	0.38
Tacna	699	819	670	-18.19	0.34
Ica	152	110	94	-14.55	0.05
TOTAL	213751.00	201329.00	198262.00	-1.52	100

Fuente: Ministerio de Agricultura

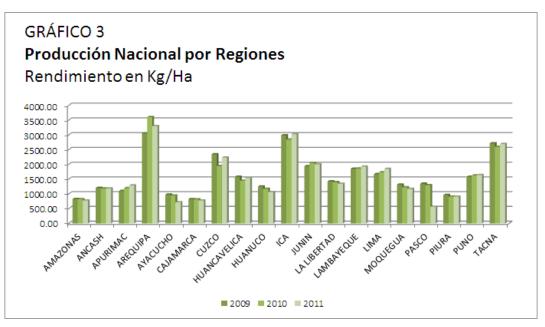


Elaboración: Asociación Regional de Exportadores – AREX

Tabla 4Rendimiento Kg/Ha por Regiones por departamentos

Años	2009	2010	2011	Var. %	Part. %
Arequipa	3,052	3,601	3,297	-8.44	11.00
Ica	2,984	2,838	3,023	6.52	10.08
Tacna	2,714	2,596	2,691	3.66	8.97
Cuzco	2,342	1,942	2,231	14.88	7.44
Junín	1,937	2,039	2,006	-1.62	6.69
Lambayeque	1,854	1,858	1,927	3.71	0.00
Lima	1,670	1,733	1,845	6.46	6.15
Puno	1,578	1,624	1,640	0.99	5.47
Huancavelica	1,580	1,447	1,544	6.70	5.15
La Libertad	1,423	1,397	1,341	-4.01	4.47
Apurímac	1,101	1,197	1,289	7.69	4.30
Ancash	1,204	1,182	1,185	0.25	3.95
Moquegua	1,315	1,220	1,170	-4.10	3.90
Huánuco	1,251	1,169	1,059	-9.41	3.53
Piura	961	903	907	0.44	3.02
Cajamarca	823	814	777	-4.55	2.59
Amazonas	826	819	775	-5.37	2.58
Ayacucho	974	945	714	-24.44	2.38
Pasco	1,348	1,292	563	-56.42	1.88
TOTAL	30,937	30,616	29,984	-2.06	100

Fuente: Ministerio de Agricultura



Fuente: Ministerio de Agricultura

Elaboración: Asociación Regional de Exportadores - AREX

Tabla 5 Precio en chacra del maíz amiláceo (s/./kg) por departamentos

Años	2009	2010	2011	Var. %	Part. %
Tacna	2.85	3.1	3.09	-0.32	8.78
Arequipa	2.97	2.88	2.64	-8.33	7.50
Cuzco	2.66	2.41	2.32	-3.73	6.59
Pasco	2.28	1.82	2.08	14.29	5.91
Junín	1.77	1.84	2.06	11.96	5.86
Ancash	2.03	1.91	2.02	5.76	5.74
Moquegua	1.76	1.81	2.01	11.05	5.71
Puno	1.34	1.62	1.86	14.81	5.29
Cajamarca	1.6	1.68	1.81 7.74		5.14
Huancavelica	1.92	1.91	1.7	-10.99	4.83
La Libertad	1.86	1.6	1.7	6.25	4.83
Apurímac	1.49	1.57	1.59	1.27	4.52
Ica	1.54	1.41	1.54	9.22	4.38
Huánuco	1.33	1.4	1.54	10.00	4.38
Ayacucho	1.4	1.46	1.5	2.74	4.26
Lima	1.42	1.54	1.45	-5.84	4.12
Amazonas	1.1	1.47	1.45	-1.36	4.12
Lambayeque	1.53	1.02	1.43	40.20	4.06
Piura	1.16	1.2	1.39 15.83		3.95
TOTAL	34.01	33.65	35.18	4.55	100

Fuente: Ministerio de Agricultura

Tabla 6 Producción Nacional de Maíz Amiláceo

Producción de Maíz Amilaceo	2009	2010	2011	Var. %
Producción (t)	285,802	257,574	255,651	-0.75
Superficie Cosechada (ha)	213,751	201,328	198,263	-1.52
Rendimiento (kg/ha)	1,337	1,279	1,289	0.78
Precio en chacra (S/./Kg)	1.88	1.82	1.88	3.30

Fuente: Ministerio de Agricultura Elaboración: Asociación Regional de Exportadores - AREX

2.3. Producción Mundial

Uno de los principales productores y exportadores mundiales de maíz morado es Perú, seguido por Argentina, Bolivia, China, Brasil, México, Francia, Yugoslavia, Rumania, Italia, Sudáfrica, Argentina y Chile, cuya materia prima es utilizada generalmente para la producción de colorantes sintéticos.

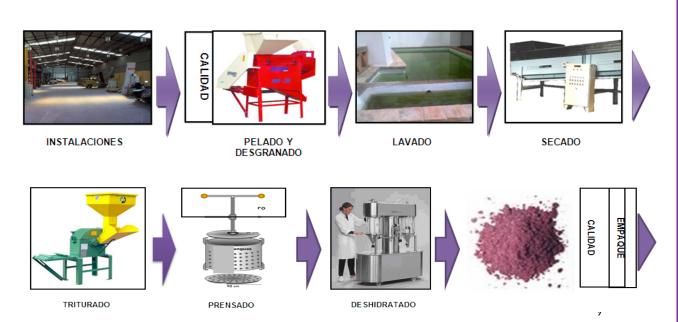
Aunque China tiene una producción importante de maíz morado, este tiene menor concentración de pigmento que el peruano. En cuanto a colorantes de maíz morado; Venezuela también lo produce, los precios son similares, la cantidad es determinante, sobre todo cuando se emplea como insumo de industria alimentaria.

2.3.1 Cadena de Valor

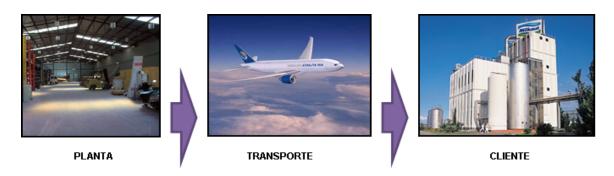
A. Suministro de materia prima



B. Manufactura

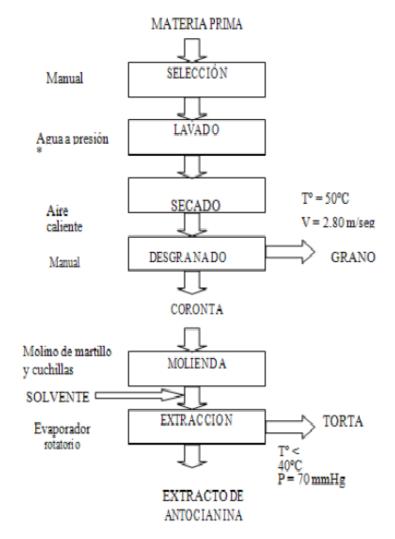


C. Transporte



2.3.2. Flujograma

Diagrama de flujo para la obtención de antocianina de maíz morado



a. Selección

Esta operación se efectúa manualmente, con el fin de separar las mazorcas que presentaban signos de deterioro, granos dañados o con indicios de pudrición.

b. Lavado

Se utiliza agua a presión para eliminar suciedad e impurezas.

c. Secado

Esta operación tiene por objeto lograr una disminución de la humedad de la mazorca de maíz hasta llegar a 11 -14 %, para así conservar sus características durante el almacenamiento. Se realiza en túnel de aire caliente a 2.80 m/seg y 50°C de velocidad y temperatura de aire respectivamente.

d. Desgranado

El desgranado se realiza en forma manual, separándose el grano de la coronta, quedando así únicamente la coronta libre para la siguiente operación.

e. Molienda

Se realiza empleando un molino de martillo y cuchillas según sea el caso, con el objeto de aumentar la superficie de contacto interfacial entre soluto y solvente, y por lo tanto, aumentar la velocidad de extracción.

f. Extracción

Separar las antocianinas de la coronta del maíz morado con disolventes apropiados. La extracción de la antocianina se realiza mediante dos métodos de extracción: La primera, por maceración para determinar parámetros de extracción y la segunda, por calentamiento para aumentar la eficiencia de extracción.

Esta operación se realiza en un evaporador rotatorio a una temperatura menor de 40°C y a una presión de vacío de 70 mm de Hg.

2.4. Climas y Suelos Apropiados

Larga estación y cálido adaptable a diversos climas de costa y sierra según las distintas variedades.

2.5. Siembra

El distanciamiento entre surcos fue de 0.80 m y de 0.45 cm entre golpes en los que se coloca 5 semillas, para luego después del desahije dejar 3 plantas por golpe, con una densidad final de 82,000 plantas/ha. Se

requiere 50 kilogramos de semilla por hectárea y se recomienda tratar la semilla con insecticidas para plagas del suelo.

Un mes antes de la siembra con maquinaria, es muy importante realizar un riego previamente antes de iniciar esta labor (riego de machaco). Debido a que no puede ser necesario volver a nivelar y surcar el campo antes de la siembra, siendo el distanciamiento entre surcos de 0.80 m.

El periodo del cultivo, de siembra a cosecha promedio es de 135 días. Los meses propicios para la siembra son de agosto a octubre.

A continuación se presenta el periodo de algunas fases fenológicas del cultivo

- Periodo de siembra a germinación: 8 días

- Periodo de aporque a floración: 35 a 40 días

- Periodo de floración a fecundación: 15 a 20 días

- Periodo de germinación a aporque: 21 a 30 días

- Periodo de fecundación a maduración fisiológica: 35 a 45 días

2.6. Fertilización

El primer abonamiento se hace con: 200 kilogramos de urea, 180 kilogramos de superfosfato triple de calcio, 125 kilogramos de cloruro de potasio, todo a la siembra o inmediatamente después. Se recomienda contar con análisis de suelo para dosificar la fertilización de acuerdo a las necesidades reales.

El segundo abonamiento, se aplica antes del aporque: 200 kilogramos de urea. El aporque se realiza después del segundo abonamiento cuando las plantas no pasen de los 60 centímetros.

2.7. Cosecha

La cosecha con exceso de humedad (30% a 40%) y mal manejo en el proceso de secado genera mermas por fermentación, pérdida de peso y presencia del hongo fusarium (que genera la micotoxina Fumonisina)9 que afecta seriamente la salud.

Cuando el destino de la producción es el mercado nacional, se selecciona dos calidades, en función del tamaño de mazorca y granos. El 70% del volumen es de primera calidad y 30% es de segunda calidad.

2.8. Plagas

- Cortadores o gusanos de tierra (Spodoptera, Feltia, Elasmopalpus, y otros). Pueden ser controlados con una sola aplicación de Dipterex (2 kilos/ ha).
- Gusanos cortadores (Spodoptera, Feltia, Elasmopalpus y otros), pueden ser controlados con una aplicación de Baytroid TM (75 ml en 200 l de agua). afecta a las plántulas recién germinadas cortándolas a nivel del cuello, casi al ras del suelo y provoca su caída y muerte. Se controla realizando una buena preparación del suelo y aplicando riegos pesados.
- Gusano picador (Elasmopalpus lignosellus), ataca en la germinación perforando las plantas tiernas. Para su control se recomienda tratar la semilla con Orthene
- Gusano cogollero (Spodoptera frugiperda), es un gusano que se alimenta del cartucho o cogollo en diferentes épocas de desarrollo de la planta. Cuando el ataque es muy intenso el gusano no sólo se alimenta de los bordes de las hojas sino que además presentan grandes agujeros. El control químico se efectúa aplicando Oncol, Monitor, Tamaron, Decis, Azodrin entre otros.
- Gusano de la mazorca (Heliothis zea), es una plaga que al atacar, ocasiona daños significativos en la mazorca (picadura y pudrición de granos en la mazorca). Entre los productos químicos utilizados para su control se encuentran las Cipermetrinas, otros.

2.9. Enfermedades

Euxesta sp, suele confundirse con infestaciones de la mazorca por gusanos; sin embargo, la diferencia radica en que la larva de euxesta es pequeña (aproximadamente 0,5 cm de longitud) y produce una pudrición húmeda que avanza de la punta al resto de la mazorca. Se puede controlar espolvoreando Sevin en polvo al 10%, dirigido a las barbas.

2.10. Beneficios y Propiedades del Producto

2.10.1 Propiedades

La antocianina es un ingrediente natural que se extrae de la coronta y granos del maíz morado, variedad de maíz que es originario del antiplano andino. Existen diferentes clases de antocianina, siendo la cianidina-3-b-glucósido, su pigmento mayoritario.

Desintoxican al cuerpo de los agentes de la contaminación ambiental, desactivan sustancias cancerígenas, fortalecen el sistema inmune y protegen al cuerpo en el desarrollo de enfermedades crónicas degenerativas como cataratas, artritis, tensión alta, diabetes, envejecimiento, arterosclerosis y enfermedades cardiacas.

Incrementa la agudeza visual y mejora la visión nocturna. Ayuda también en el tratamiento del glaucoma y la retinopatía.

TABLA 7

Composición físico – químico proximal coronta y grano de maíz morado (100 gramos de la parte comestible)

Componentes mayores (g) menores (mg)	Maíz morado	Bebida (chicha)
Calorías	357.00 g	20.00 g
Agua	11.40 g	95.00 g
Proteínas	6.70 g	0.00 g
Carbohidratos	76.90 g	5.00 g
Fibra	1.80 g	-
Ceniza	1.70 g	0.1 g
Calcio	12.00 mg	24.00 mg
Fósforo	328.00 mg	4.00 mg
Hierro	0.02 mg	1.30 mg
Cianidina	0.06 mg	-
Tiamina	0.38 mg	0.00 mg
Rivoflavina	0.02 mg	0.10 mg
Niacina	2.80 mg	0.04 mg
Ácido Ascórbico reducido	0.00 mg	0.000 mg

Fuente: Collazos (1962), mencionado por Araujo (1995).

Elaboración: Solid Perú.

2.10.2 Usos

Principalmente son en la industria alimenticia farmacéutica, industria cosmética e industria textil.

Imparten color a bebidas, dulces, helados, caramelos y confites, productivos de .la panadería, vegetales, conserva de pescado, grasas y aceites, mermeladas, jaleas, frutas confitadas, frutas en almíbar, jarabe de frutas, sopas y saborizantes.





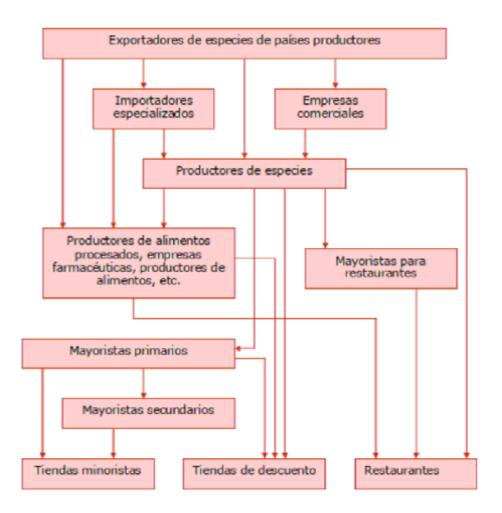
2.11. Costos de Producción

Tabla 8 Costos de producción para una hectárea de maíz morado con rendimiento a 4 toneladas.

Rubros	Unidad de	Cantidad por	Precio	Total s/.
	medida	ha.	Unitario	
Insumos	Costos Dir	ectos		2425.242
Semillas	l/a	30	13.20	396.00
Fertilizantes	Kg	30	13.20	775.43
Úrea	Kg	87	0.89	77.43
Sulfato de potasio	Kg	50	1.04	52.00
Fosfato de potasio	Kg	100	1.06	106.00
Guano de inverna	Tm	4	135	540.00
Pesticidas	1111	4	130	395.53
Sevin - 85 %	Lt.	2	69.00	138.00
		10		
Dipterex granulado	Kg	10	3.80	38.00
Agridex	Lt.		26.00	26.00
Tamaron	Lt.	2	39.20	78.40
Lorsban 480 - E	Lt.	1	57.00	57.00
Metasystox	Lt.	1	58.13	58.13
Agua				638.00
Agua -pozo	M3	7000	0.09	630.00
Temporal	M3	2000	0.004	8.00
Otros				220.28
Sacos vacios	-	30	0.80	24.00
Flete traslado de insumos	Kg	4267	0.046	196.28
2. Mano de Obra				990.00
Preparación del terreno				175.50
Pica, junta y quema	jornal	3	13.50	40.50
Limpieza de canales y acequias	jornal	1	13.50	13.50
Torneo	jornal	1	13.50	13.50
Riego de Machaco	jornal	1	13.50	13.50
Siembra				94.50
Desinfección y siembra	jornal	6	13.50	81.00
Resiembra a mano	jornal	1	13.50	13.50
Labores culturales				364.50
Abonamiento	jornal	3	13.50	40.50
Deshierbos	jornal	10	13.50	135.00
Aplicación de pesticidas	jornal	5	13.50	67.50
Aporque	jornal	3	13.50	40.50
Riegos	jornal	6	13.50	81.00
Cosecha				355.50
Corte y despancado	jornal	8	13.50	108.00
Cargadores	jornal	3	13.50	40.50
Ensecado	jornal	2	13.50	27.00
Giardianía	jornal	12	15.00	180.00
3. Maquinaria				338.50
Aradura y surcado	Hora/máq.	2.3	45.00	103.50
Rastrillo y gradeo	Hora/mág.	1	45.00	45.00
Cultivadora	Hora/mág.	1	45.00	45.00
Aporque	Hora/mág.	1	45.00	45.00
Desgranadora	hora	1	100.00	100.00
COSTO TOTAL				3,753.74

Fuente: Agrorural

2.12. Logística Interna



Fuente: Promperú

2.13. FODA del Producto

2.13.1 Fortalezas

- El cultivo del maíz morado peruano tiene mayor nutritivo que los demás, pues los pisos ecológicos y el clima proporciona una calidad superior. Nuestra ubicación geográfica es privilegiada con el resto de países productores como México, Chile, Bolivia, Ecuador y otros.
- Por lo anterior, poseemos una especie de monopolio temporal porque los demás países tardarán en superar nuestro producto de forma natural y orgánica.
- El maíz morado contiene un alto índice de concentración de antocianina. Este pigmento vegetal favorece la regulación sanguínea por lo que ayuda a controlar o prevenir enfermedades cardiovasculares, el envejecimiento de la piel y la obesidad.

2.13.2 Oportunidades

- Existencia de grandes colonias peruanas, sobretodo en EE.UU.
- Acuerdos internacionales e integraciones regionales como ALADI, CAN, MERCOSUR, TLC con la Unión Europea, EE.UU., Chile, entre otros.
- Tendencia por el consumo de productos naturales y orgánicos.

2.13.3 Debilidades

- Poco conocido, se desconoce sus características incluso en el mercado externo.
- No existe estandarización de calidad en su cosecha.
- La oferta exportadora es poca y no cuenta con recursos tecnológicos.

2.13.4 Amenazas

- Las industrias farmacéuticas son muy rigurosas en la exigencia de certificados fitosanitarias.
- Limitadas normas técnicas del gobierno para mejorar la competitividad de las empresas.
- La competencia puede lograr una reducción de precios y mejorar la calidad de su maíz en mediano plazo; o en todo caso, ofertar productos sustitutos de colorantes naturales.
- Las exportaciones equivalen menos del 2% del consumo interno.
- La cadena de valor no está integrada, por lo que muchas empresas son incapaces de responder rápida y creativamente. Hay poca experiencia y especialización en el negocio.



III. SITUACIÓN COMERCIAL

3.1. Evolución de las Exportaciones Peruanas

TABLA 9: Evolución de las Exportaciones de Antocianina y de maíz morado en valor FOB

Año	2008	2009	2010	2011	2012	Var. %
Materias colorantes de origen vegetal o de Maíz Morado (Antocianina)	8,760	22,210	39,335	115,411	118,549	2.72
Maíz morado (Zea mays amilacea cv morado)	528,799	691,025	590,601	624,096	789,428	26.49

Fuente: Sunat. Elaboración: Asociación Regional de Exportadores - AREX

El nivel de exportaciones de la antocianina, muestra un crecimiento continuo en el periodo en estudios, desde el año 2008 hasta el 2012; lo que significa que tuvo un ascenso de 1,253% durante este periodo, por lo que se infiere que goza de gran potencial y es muy requerida en los mercados para, por gozar de beneficios para la salud y de utilidad industrial.

Las cifras del maíz morado muestran el dinamismo comercial de las exportaciones de este producto, superando los US\$ 500 mil anuales y creciendo ascendentemente durante los últimos años; en el periodo en estudio se muestra solo un descenso en el año 2010, recuperándose al siguiente año.



Fuente: Sunat . Elaboración: Asociación Regional de Exportadores - AREX

Tabla 10
Evolución de las exportaciones de Antocianina y maíz morado en Kg

Año	2008	2009	2010	2011	2012	Var. %
Materias colorantes de origen vegetal o de Maíz Morado (Antocianina)	70	175	875	1,268	982	-22.56
Maíz morado (Zea mays amilacea cv morado)	398,470	402,155	396,496	351,801	411,137	16.87

Fuente: Sunat

Elaboración: Asociación Regional de Exportadores – AREX

Los envíos de antocianina reflejan que tuvo una alta cotización, al observar que las cantidades enviadas fueron de una magnitud baja, por ejemplo en el año 2012 el Kg. neto de antocianina tuvo una cotización FOB referencial de US\$ 120; para este mismo año las exportaciones tuvieron un incremento de 23% respecto al año 2011.

El maíz morado cayó en el año 2010 en 1%, respecto al año 2009, y en año 2011, se observa una cantidad exportada de 350 mil kilos, disminuyendo en 11% en relación al año 2010; en el año 2012 los kilos exportados superan las 411 toneladas creciendo en 17% respecto al año anterior.



Fuente: Sunat

Elaboración: Asociación Regional de Exportadores – AREX

3.2. Principales Empresas Exportadoras Peruanas

Tabla 11: Empresas exportadoras de antocianina en valor FOB

EXPORTACIONES DE ANTOCIANINA EXPRESADOS EN VALOR FOB									
EMPRESAS	2008	2009	2010	2011	2012	% Part.	Variac. %		
GLOBENATURAL INTERNACIONAL S.A.	8,760.00	22,210.00	37,575.00	98,197.00	110,363.00	93.09	12.39		
PERUVIAN HERITAGE S.A.C	-				4,989.00	4.21	100		
SOLNATURA E.I.R.L.	-				3,195.00	2.70	100		
ECOANDINO S.A.C.	-	-	810.00	14,050.00		0	-100		
AGROIND.SERV.Y NEG.INTERNACIONALES SAC	-	-		2,200.00		0	-100		
REATEGUI OTERO JAIME JOSE	-		415.00	412.00		0	-100		
LOS CUYES S.A.C.	-		535.00			0	-100		
ALEOLL S.A.C.	-	-	-	462.00		0	-100		
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES	-	-	-	72.00		0	-100		
CHR HANSEN S.A.	-	-	-	18.00		0	-100		
TOTAL	8,760.00	22,210.00	39,335.00	115,411.00	118,549.00	100	2.72		

Fuente: Sunat. Elaboración: Asociación Regional de Exportadores – AREX

El número de empresas exportadoras a nivel nacional de antocianina de maíz morado para el periodo en estudio son 10; liderando el ranking, Global Natural Internacional S.A., la cual tiene una participación en mercado de 93.09%, la misma que muestra un crecimiento continuo en sus exportaciones desde el año 2008, observando una variación de 12.39% en el año 2012 respecto al año anterior. Seguidamente se observa a las empresas Peruvian Heritage S.AC y Solnatura E.I.R.L cuyos montos enviados son mínimos.

Tabla 12: Empresas exportadoras de antocianina, cantidades expresadas en Kg

EXPORTACIONES DE ANTOCIANINA (3203001600) EXPRESADOS EN KG									
EMPRESAS	2008	2009	2010	2011	2012	% Part.	Variac. %		
GLOBENATURAL INTERNACIONAL S.A.	70.00	175.00	315.00	760.00	891.00	91.29	17.24		
PERUVIAN HERITAGE S.A.C	-	-	-	-	50.00	5.12	100		
SOLNATURA E.I.R.L.	-	-		-	35.00	3.59	100		
AGROIND.SERV.Y NEG.INTERNACIONALES SAC	-	-	-	10.00	-	0	-100		
ALEOLL S.A.C.	-	-	-	196.00	-	0	-100		
CHR HANSEN S.A.		-		18.00	-	0	-100		
ECOANDINO S.A.C.	-	-	200.00	150.00	-	0	-100		
LOS CUYES S.A.C.	-	-	240.00		-	0	0		
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES				14.00	-	0	-100		
REATEGUI OTERO JAIME JOSE	-	-	120.00	120.00	-	0	-100		
TOTAL	70.00	175.00	875.00	1,268.00	976.00	100	-23.03		

Fuente: Sunat. Elaboración: Asociación Regional de Exportadores – AREX

Tabla 13: Empresas exportadoras de maíz morado, cantidades expresadas en valor FOB

EMPRESAS EXPORTADORAS DE MAÍZ MORADO, EXPRESADOS EN VALOR FOB									
EMPRESAS	2008	2009	2010	2011	2012	% Part.	Variac. %		
KALLPA FOODS S.A.C.	-		-	14,137.31	115,418.59	14.62	716.41		
IMPORTADORA Y EXPORTADORA DOÑA ISABEL E. I.R.L	122,977.30	212,604.00	71,365.20	64,549.13	106,879.52	13.54	65.58		
MIRANDA - LANGA AGRO EXPORT S.A.C - MIRANDA - LANGA S.A.C	-	5,021.90	31,407.42	56,914.00	95,065.80	12.04	67.03		
CEREALES PERU S.A.C.	-	-	-	-	72,612.10	9.20	100.00		
VIDAL FOODS S.A.C.	51,447.56	48,614.60	52,263.90	87,852.10	64,232.60	8.14	-26.89		
BELMONT FOODS PERU S.A.C.	32,491.39	50,504.91	35,152.23	49,388.93	63,986.30	8.11	29.56		
WORLDWIDE TRADERS SAC	-	-	-	29,450.55	37,207.80	4.71	26.34		
SANTIAGO E.I.R.L.	-	3,513.60	13,200.00	13,536.90	28,814.20	3.65	112.86		
ALTPEZ INTERNACIONAL S.A.C.	16,874.00	39,580.00	53,671.44	19,883.04	24,700.00	3.13	24.23		
LATIN MARKET S.A.C.	30,994.23	20,099.99	47,713.90	14,677.80	24,207.40	3.07	64.93		
LAS DEMÁS	274,014.92	311,085.95	285,826.82	273,706.19	156,303.29	19.80	-42.89		
Total general	528,799.40	691,024.95	590,600.91	624,095.95	789,427.60	100	26.49		

Fuente: Sunat

Elaboración: Asociación Regional de Exportadores - AREX

Los envíos de maíz morado se encuentra liderado por la empresa Kallpa Foods S.A.C, quien participa con el 14.62% del total de las exportaciones nacionales, convirtiéndose en la principal empresa exportadora, pese a que realiza envíos desde el año 2011, obteniendo una variación de 716.41%, desplazando a Importadora y Exportadora Doña Isabel E.I.R.L, mientras que Vidal Foods S.A.C, exportó por primera vez en el año 2012, participando en el mercado con un 9.20%.

Tabla 14: Empresas exportadoras de maíz morado, cantidades expresadas en Kg

EMPRESAS EXPORTADORAS DE MAÍZ MORADO, EXPRESADOS EN Kg								
EMPRESAS	2008	2009	2010	2011	2012	% Part.	Variac. %	
CEREALES PERU S.A.C.	-	-	-	-	59,770.00	14.54	100.00	
KALLPA FOODS S.A.C.	-	-	-	7,284.96	51,157.38	12.44	602.23	
IMPORTADORA Y EXPORTADORA DOÑA ISABEL E. I.R.L	60,016.65	88,679.25	37,618.30	30,773.50	43,439.94	10.57	41.16	
MIRANDA - LANGA AGRO EXPORT S.A.C - MIRANDA - LANGA S.A.C	-	2,802.57	13,765.71	21,650.61	41,605.15	10.12	100.00	
VIDAL FOODS S.A.C.	30,823.51	26,890.15	31,349.09	50,635.56	29,631.29	7.21	-41.48	
BELMONT FOODS PERU S.A.C.	34,132.92	34,597.42	21,160.00	27,519.51	28,355.01	6.90	3.04	
ALTPEZ INTERNACIONAL S.A.C.	25,880.00	55,940.00	78,260.00	26,270.00	26,180.00	6.37	-0.34	
WORLDWIDE TRADERS SAC	-	-	-	16,285.50	16,581.36	4.03	1.82	
FALVY DE MATOS CINTHYA LOURDES	-	1,213.00	-	4,165.00	13,154.00	3.20	215.82	
SANTIAGO E.I.R.L.	-	1,464.00	6,000.00	5,484.00	10,488.00	2.55	91.25	
LAS DEMÁS	247,617.39	193,245.22	208,342.62	161,732.59	90,775.16	22.08	-43.87	
Total general	398,470.47	404,831.61	396,495.72	351,801.23	411,137.29	100.00	16.87	

Fuente: Sunat

Elaboración: Asociación Regional de Exportadores - AREX

3.3. Principales Mercados de Destino

Tabla 15: Mercados para la exportación de antocianina, durante el periodo 2008 – 2012, expresados en valor FOB

MERCADOS	2008	2009	2010	2011	2012	% Part.	Variac. %
Estados Unidos	8,760.00	22,206.00	37,575.00	89,012.00	109,202.00	92.12	22.68
Alemania	-	-	-	-	4,989.00	4.21	100
República Checa	-	-	-	-	3,195.00	2.70	100
México	-	4.00			587.00	0.50	100
Brasil	-	-	-	-	575.00	0.49	100
Argentina	-	-	-	4,197.00	-	0	0
Australia	-	-	-	3,650.00	-	0	0
Chile	-	-	535.00	-	-	0	0
Colombia	-	-	415.00	874.00	-	0	0
Francia	-	-		18.00	-	0	0
Holanda	-	-	-	10,400.00	-	0	0
Reino Unido	-	-	-	7,260.00	-	0	0
Total general	8,760.00	22,210.00	38,525.00	115,411.00	118,548.00	100	2.72

Fuente: Sunat. Elaboración: Asociación Regional de Exportadores – AREX

Las exportaciones peruanas de maíz morado durante el periodo 2008 – 2012, tuvieron como principal destino a EE.UU., el cual concentró el 92.12% del total de los envíos, cuya variación respecto al año anterior es de 22.68%, seguidamente podemos observar a Alemania que tan solo participa con el 4.21% en las importaciones de antocianina desde Perú, cabe indicar que los siguientes destinos solo muestran participaciones minoritarias.

Tabla 16: Mercados para la exportación de maíz morado, durante el periodo 2008 – 2010, expresados en Kg.

MERCADOS	2008	2009	2010	2011	2012	% Part.	Variac. %
Estados Unidos	386,576.75	499,796.98	353,994.74	482,462.03	546,524.52	69.23	13.28
Ecuador	16,874.00	39,580.00	53,671.44	19,883.04	97,312.10	12.33	389.42
España	38,092.96	36,733.23	79,694.38	48,457.47	82,778.31	10.49	70.83
Italia	17,469.23	17,027.02	32,103.21	11,494.69	15,684.24	1.99	36.45
Japon	45,898.49	81,431.32	11,676.48	34,952.81	11,493.50	1.46	-67.12
Paises Bajos	1,138.65	3,404.72	7,095.10	1,193.00	7,773.00	0.98	551.55
Venezuela	3,740.88	3,900.00	25,000.00	3.00	6,817.00	0.86	227133.33
Chile	2,166.57	3,437.69	3,420.76	6,596.90	5,318.00	0.67	-19.39
Alemania	644.53	302.40	960.00	375.47	4,950.00	0.63	1218.35
Costa Rica	3,223.57	1,084.21	14,586.29	4,980.09	3,544.95	0.45	-28.82
Colombia					3,297.41	0.42	100.00
Los Demás	12,973.77	4,327.38	8,398.51	13,697.45	3,934.57	0.50	-71.28
Total	528,799.40	691,024.95	590,600.91	624,095.95	789,427.60	100.00	26.49

Fuente: Sunat. Elaboración: Asociación Regional de Exportadores - AREX

Podemos observar que las exportaciones de maíz morado han ido incrementando periódicamente, mostrando como el principal país de destino a Estados Unidos, que tiene una participación de 69.23%, cuya variación respecto al año 2011 es 13.28%, seguidamente observamos a Ecuador, que participa en el total de las exportaciones con 12.33%, cuya variación es de 389.42%, porcentaje que refleja la alta demanda del producto gracias a su calidad y beneficios a la salud.

Sin embargo Japón, Chile y Costa Rica, reflejan una contracción en la demanda, al observar variaciones negativas para el año 2012 respecto al año anterior.

3.4. Principales Exportadores Mundiales

Se hace mención que para el análisis comercial mundial de los países exportadores e importadores, se toma el sistema armonizado 320300 correspondiente a materias colorante de origen vegetal o animal, por lo tanto dentro de dicha nomenclatura arancelaria se incluye la antocianina de maíz morado y otros productos.

Tabla 17
EXPORTADORES DEL SISTEMA ARMONIZADO: 320300 Materias colorantes de origen vegetal o animal En miles de US\$

PAÍS	2008	2009	2010	2011	PART. %	VAR. %
Perú	30,368.00	32,654.00	91,025.00	126,020.00	12.12	38.45
Países Bajos	62,198.00	74,996.00	95,024.00	112,563.00	10.82	18.46
Alemania	67,194.00	65,149.00	93,286.00	109,419.00	10.52	17.29
España	67,766.00	73,780.00	77,519.00	104,047.00	10.01	34.22
Dinamarca	47,456.00	49,367.00	77,158.00	99,593.00	9.58	29.08
LOS DEMÁS	318,731.00	325,381.00	373,543.00	488,216.00	46.95	30.70
MUNDO	593,713.00	621,327.00	807,555.00	1,039,858.00	100.00	28.77

Fuente: Trademap Elaborado por: AREX

Como se puede observar en el ranking mundial Perú lidera las estadísticas de exportación registrando una participación de 12.12% para el año 2011, seguido por Países Bajos y Alemania. Se podría afirmar que Perú es el único proveedor de antocianina de maíz morado por lo que desde ya se debe tomar en cuenta que hay un gran potencial comercial para este producto.

3.5. Principales Importadores Mundiales

Tabla 18
IMPORTADORES DEL SISTEMA ARMONIZADO: 320300 Materias colorantes de origen vegetal o animal En miles de US\$

PAÍS	2008	2009	2010	2011	PART. %	VAR. %
México	44,233	45,083	66,766	179,995	11.50	169.59
Japón	118,217	118,769	115,200	147,437	9.42	27.98
Alemania	66,558	62,282	118,119	134,490	8.59	13.86
Estados Unidos	95,160	116,646	124,049	134,338	8.58	8.29
España	41,735	45,258	74,217	121,850	7.79	64.18
LOS DEMÁS	452,101	462,718	658,851	846,963	54.12	28.55
MUNDO	818,004	850,756	1,157,202	1,565,073	100.00	35.25

Fuente: Trademap Elaborado por: AREX

Según los registros México es el principal comprador mundial de materias colorante de origen vegetal o animal, habiéndose registrado importaciones por más de 179 millones, seguido muy cerca por Japón, Alemania y Estados Unidos.

3.6. Pre-selección de Mercados Objetivos

Los principales mercados potenciales actuales para la antocianina son: Estados Unidos, Alemania, República Checa, Japón y México.

 Estados Unidos actualmente posee un Tratado de Libre Comercio con Perú, el cual fue ratificado por el Congreso de Estados Unidos en forma definitiva el 4 de diciembre de 2007.

Asimismo el consumo de maíz morado en Estados Unidos se realiza principalmente para la elaboración de productos industriales con el empleo de pigmentos. Casi la mitad de los productos orgánicos son consumidos por EEUU, dentro de ellos está la antocianina de maíz morado.

- Unión Europea, Perú firmó un Tratado de Libre Comercio con este bloque comercial, el cual entró en vigencia el 1° de marzo de 2013.
- México siendo el primer comprador mundial emplea este insumo dentro de la industria alimenticia, la facilidad de ingreso de la mercancía se ve favorecida al haber un Acuerdo Comercial.
- Japón es restrictivo con la importación de productos cuyo destino se encuentre involucrado con el consumo, por lo tanto se debe cumplir con las normas sanitarias y de calidad.

3.7. FODA Comercial

3.7.1 Fortalezas

- Es un producto natural único de los valles de los andes peruanos, que se cultiva normalmente a 3000 msnm.
- Presenta beneficios para el cuerpo humano debido a que presenta compuestos fenoles que son antioxidantes importantes que protegen las membranas de las células. Además, posee a las antocianinas que reducen el envejecimiento, disminuyen los riegos del corazón y son excelentes preventivos contra la presencia de cáncer en el intestino grueso.
- Incremento sostenido de las exportaciones de dicho producto a principales destinos como Estados Unidos, Japón, Bolivia, España y Chile.
- Acuerdos internacionales como TLC con Estado Unidos e integraciones regionales como UE, MERCOSUR, CAN, ALADI.

3.7.2 Debilidades

- Se desconoce las propiedades esenciales del maíz morado como fuente de antioxidantes que ayudan a la salud. Falta de promoción a nivel internacional.
- Falta de infraestructura que permita una mejor movilización del maíz morado como insumo a los puntos de venta y una mejor protección ante las heladas.

3.7.3 Amenazas

- Que otros países puedan modificarlo genéticamente para poder cultivarlo.
- Que otros países puedan ofrecerlo y hacer creer en las personas que es originario de tales países.
- Efecto del cambio climático en las cosechas como aparición de plagas, cambios en las etapas de cultivo.
- Relaves mineros pueden afectar la agricultura del país y en la salud de las personas.

3.7.4 Oportunidades

- Promoción del Estado peruano del maíz morado como insumo y como producto diferenciado para poder llegar a un mercados nuevos debido a que es un producto único del Perú.
- Tendencia y consumo de productos naturales debido a la promoción de la salud.
- Incremento de la demanda externa por países como México, líder en el ranking de importadores mundiales.
- Participación de empresas productoras de maíz morado y derivados en eventos de promoción comercial nacionales e internacionales como Perú Natura 2010.

IV. ANÁLISIS DEL MERCADO OBJETIVO

4.1. Correlación Arancelaria en los posibles países de destino.

- Estados Unidos siendo uno de los países que lidera el ranking de destinos para las exportaciones peruanas de antocianina de maíz morado, figura en su arancel la Subpartida 3203.00.80.00
- Alemania especifica dentro del arancel de la Unión Europea, para la importación de antocianina a la Subpartida 3203.00.90.00
- República Checa considera dentro del arancel del bloque europeo para la entrada de antocianina, a la Subpartida arancelaria 3203.00.10.00
- México es también uno de los principales mercados para las antocianinas, cuya Subpartida arancelaria es 3203.00.99.00
- Brasil emplea el código 3203.00.19.00 para la importación de antocianinas.

Para las subpartidas en mención de los países listados la descripción corresponde a las demás materias colorantes de origen vegetal o animal (incluidos los extractos tintóreos, excepto los negros de origen animal).

4.2. Negociación Internacional.

El Perú cuenta con numerosos acuerdos comerciales y Tratados de Libre Comercio los cuales permiten que la oferta exportable peruana sea más competitiva en el mercado internacional, de manera tal, que los envíos de diversifiquen.

En la siguiente tabla se listan los acuerdos comerciales vigentes firmados por Perú y las preferencias arancelarias brindadas a la subpartida nacional 3203.00.16.00 "Materias colorantes de origen vegetal de maíz morado" (antocianina).

Tabla 19
ACUERDOS COMERCIALES Y TRATADOS DE LIBRE COMERCIO FIRMADOS POR PERÚ Y EN VIGENCIA
Subpartida: 3203.00.16.00. Materias colorantes de origen vegetal de maíz morado (antocianina)

Acuerdo Comercial	Subpartida Equivalente	Derecho Arancelario	Preferencia Arancelaria	Arancel a pagar 2013	Observaciones
Comunidad Andina - CAN	3203.00.16	10% - Bolivia 10% - Colombia 10% - Ecuador + 0.5% (*)	100%	0%	(*) Tasa para el Fondo de Desarrollo a la Infancia
Acuerdo de Complementación Económica Perú - Cuba (ACE N° 50)	3203.00.00	10%	100%	0%	Colorantes cosméticos (los demás)
Acuerdo de Complementación Económica Perú - Mercosur (ACE N° 58)	3203.00.19.90 3203.00.19 3203.00.19 3203.00.19	10% - Argentina + 0.50% (*) 10% - Brasil 10% - Paraguay 10% - Uruguay	100% 100% 100% 100%	0% 0% 0% 0%	(*) Tasa por Servicio de Estadística.
Acuerdo de Integración Comercial Perú - México	3203.00.99	0%	100%	0%	-
TLC Perú - Chile	3203.00.90	6%	100%	0%	-
TLC Perú - Tailandia	3203.00.10 3203.00.90	5% (*) 5% (+)	100%	0%	(*) utilizado en alimentos o bebidas (+) otros
TLC Perú - Singapur	3203.00.10 3203.00.90	0% (*) 0% (+)	100%	0%	(*) utilizado en alimentos o bebidas (+) otros
TLC Perú - Canadá	3203.00.10 3203.00.90	3% (*) 0% (+)	100%	0%	(*) Materias colorantes comestibles de origen vegetal y preparaciones a base de estos, que no sean para uso en el fabricación de surimi o imitación mariscos surimi base carne. (+) otros
TLC Perú - China	3203.00.90	6.5%	Desgravación en 16 años	5.33%	Materias colorantes de origen vegetal y preparaciones a base de estos. Liberado al 100% a partir del 1º Enero del año 2025.
TLC Perú - EFTA (Asociación Europea de Libre Comercio: Suiza, Islandia, Liechtenstein y Noruega)	3203.00.01 3203.00.00 3203.00.90 3203.00.90	0% - Islandia 0% - Noruega 0% - Suiza 0% - Liechtenstein	100% 100% 100% 100%	0% 0% 0% 0%	-
TLC Perú - Estados Unidos	3203.00.80.00	3.10%	100%	0%	-
TLC Perú - Corea del Sur	3203.00.19.90	6.5%	100%	0%	-
TLC Perú - Panamá	3203.00.90.00	0%	100%	0%	-
Acuerdo de Asociación Económica Perú - Japón	3203.00.21	0%	100%	0%	-
TLC Perú - Unión Europea	3203.00.10	0%	100%	0%	-

Fuentes: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo – MINCETUR, Comunidad Andina – CAN Asociación Latinoamericana de Integración – ALADI, Organización Mundial de Comercio – OMC, Japan Customs, Arancel de la Unión Europea (Taric)

Fecha de ingreso a las fuentes: 14 de Marzo del 2013.

Nota: Se podrían considerar algunas preferencias arancelarias con otros países miembros de la OMC y APEC para productos originarios de Perú; considerando la cláusula de la nación más favorecida (NMF).

4.3. Condiciones de Acceso a Nivel Arancelario

Dependiendo del mercado de destino, se debe coordinar con el importador o comprador, las exigencias que correspondan a su aduana para el ingreso de la mercadería; estando a cargo del exportador gestionar dicha documentación en el mercado de origen. Normalmente para productos alimenticios se suele solicitar:

- Certificado sanitario (tramitarlos en SENASA (Servicio Nacional de Sanidad Agraria)
- Certificado de origen, en caso el importador se beneficie de la preferencia arancelaria mediante un acuerdo comercial firmado.

- Estados Unidos:

Para ser competitiva una empresa exportadora de antocianina debe contar con algunos certificados como.

- ✓ Certificaciones BCS OKO Garantía, SKAL, etc.
- ✓ Estándar de calidad ISO 9001
- ✓ Responsabilidad social Accountability
- ✓ Comercio justo: Fair trade Labeling Organization FLO
- ✓ Comercio justo. Etical trade Iniciative. ETI.

La certificación C-TPAT y/o BASC es recomendable más no obligatorios para el ingreso de productos a EE.UU, quien es nuestro principal comprador.

C-TPAT (Customs – Trade Partnership against Terrorism). Es una iniciativa conjunta entre el gobierno americano y el sector privado cuyo objetivo es construir relaciones de cooperación que fortalezcan la seguridad de toda la cadena de suministro y la seguridad en las fronteras. C-TPAT reconoce que la Aduana puede proveer el mayor grado de seguridad a través de una cercana cooperación entre los propietarios de la cadena de suministro: importadores, transportistas,

agentes de aduana, almacenes de depósito, y empresas de manufactura.



BASC (Business Alliance for Secure Commerce). Alianza Empresarial para un Comercio Seguro, es un organismo sin fines de lucro, cuya finalidad es de asegurar y facilitar el comercio internacional mediante el establecimiento y administración de estándares y procedimientos globales de seguridad aplicados a la cadena logística del comercio, en asociación con administraciones aduaneras У autoridades gubernamentales. La certificación BASC, que está dirigida a las empresas dedicadas a actividades industriales, comerciales, y de servicio que participan en la cadena logística, la expide La Organización Mundial BASC (OMB), siendo la vigencia de dicha certificación de 1 año, contado a partir de la fecha de expedición.



-Japón:

- ✓ Estándar de calidad ISO 9001
- ✓ Factura comercial, documento de transporte, declaración del valor en aduana, DUA, seguro de transporte.

CERTIFICACION JAS (Japanise Agricultural Standards)

Todos los alimentos, bebidas no alcohólicas y productos forestales provenientes de territorios extranjeros deben contar con una certificación JAS para poder ingresar a territorio japonés.

Esta certificación, que garantiza el cumplimiento de los estándares de calidad y de procesos de producción japoneses, ha sido creada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Ciencias Forestales de ese país, el mismo que norma su cumplimiento. Es exigida a todos los productos, no importando incluso que cuenten con certificados de otros países, y garantiza al consumidor japonés la calidad de los mismos, ayudándolo de esta manera a hacer su elección. Para obtenerla y poder adherir la marca JAS a sus empaques o etiquetas, las empresas deben ser calificadas, en sus países de origen, por una certificadora acreditada por el gobierno japonés.

ENVASADO

Cada producto fresco, de acuerdo con sus características, requerirá de cuidados especiales, los que se inician desde los campos en que son cosechados, debiendo tomarse desde allí todas las medidas que contribuyan a su adecuada protección y al cumplimiento de las normas internacionales requeridas. En el caso de las frutas y vegetales frescos, por ejemplo, hay que evitar la acumulación de etileno, por lo que los envases han de favorecer una ventilación externa adecuada.

Reciclaje: Una mención aparte merece el tema del reciclado, sumamente arraigado en Japón y normado por la Asociación Japonesa de Reciclaje de Envases y Embalajes , que está bajo la jurisdicción del Ministerio de Economía, Comercio e Industria (METI).

ETIQUETADO

Japón exige que los productos importados cumplan con los requisitos establecidos en la Ley de Sanidad Alimentaria, la Norma JAS y la Ley de Pesos y Medidas. La inclusión de estas normas y estándares en las etiquetas de los productos tiene por objeto no sólo proporcionar una garantía de calidad, sino también ayudar en la protección del consumidor, ya que las etiquetas deben mostrar claramente la composición de los productos y proporcionando de este modo, la información necesaria para realizar sus compras con total seguridad.

ALIMENTOS DEITÉTICOS O DE USO ESPECIAL

El Ministerio de Labor, Salud y Bienestar de Japón establece una norma específica para los alimentos que se considera que contienen propiedades saludables o serán utilizados en regímenes nutricionales especiales, regulándolos de la siguiente manera, dependiendo de su finalidad y función:

a) Alimentos para usos saludables específicos (Foshu).

Su consumo está destinado al mantenimiento o mejora de la salud y a usos específicos y especiales por parte de personas que desean controlar sus condiciones de salud, incluyendo la presión arterial o el colesterol en la sangre. Para que un alimento pueda ser vendido como Foshu, debe antes pasar las evaluaciones respectivas por parte del Ministerio de Labor, Salud y Bienestar.



b) Alimentos para Regímenes Especiales (Foshu)

Se refieren a alimentos que son aprobados o permitidos para mostrar que el alimento es apropiado para un uso dietético específico. Hay cinco categorías de Foshu:

- Fórmulas para las mujeres embarazadas o lactantes
- Preparados para lactantes
- Alimentos para las personas mayores con dificultad para masticar o tragar
- Alimentos médicos para los enfermos
- Alimentos para usos saludables específicos



Sello de Aprobación Foshu

-Unión Europea:

- ✓ Estándar de calidad ISO 9001
- ✓ Factura comercial, documento de transporte, declaración del valor en aduana, DUA, seguro de transporte.
- ✓ Comercio justo: Fair trade Labeling Organization FLO

Los requisitos específicos para el ingreso de productos agrícolas, agroindustriales a la UE son:

- ✓ Cumplimiento del "Control Sanitario de los productos alimenticios de origen no animal".
- ✓ Cumplimiento de las "Normas de etiquetado para productos alimenticios".
- ✓ Cumplimiento de las "Normas de comercialización para frutas y vegetales frescos".
- ✓ Certificado fitosanitario
- ✓ Certificado de producción orgánica (cuando aplique)

