



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

Comisión de Promoción del
Perú para la Exportación y el
Turismo —PROMPERÚ

Oficina Comercial del
Perú en Hamburgo

ANEXO 5

OFICINA COMERCIAL DEL PERÚ EN HAMBURGO

FICHA MERCADO PRODUCTO

Jengibre

1. Nomenclatura arancelaria
0910 jengibre, cúrcuma, otros
2. Denominación o nombre comercial en el país de destino

0910

Ingwer, Safran, Kurkuma, Thymian, Lorbeerblätter, Curry und andere Gewürze (ausg. Pfeffer der Gattung Piper, Früchte der Gattungen Capsicum oder Pimenta, Vanille, Zimt, Zimtblüten, Gewürznelken, Mutternelken, Nelkenstiele, Muskatnüsse, Muskatblüte, Amomen, Kardamomen, Anisfrüchte, Sternanisfrüchte, Fenchel Früchte, Korianderfrüchte, Kreuzkümmelfrüchte, Kümmelfrüchte sowie Wacholderbeeren)

Los datos estadísticos sobre el mercado del jengibre y cúrcuma en Alemania, se refieren a este producto de forma general. Es decir, las estadísticas disponibles no especifican el formato de presentación del producto – fresco, seco o molido.

En el año 2012, el jengibre se empieza a categorizar bajo dos partidas arancelarias distintas, la partida SA 09101100-Jengibre, sin triturar ni pulverizar y la partida SA 09101200-Jengibre, triturado o molido. El jengibre también es importado a Alemania en conserva, pero en este tipo de presentación, los requisitos y aranceles del producto son distintos y varían según la preparación del producto.

3. Requisitos de acceso al mercado (aranceles, requisitos sanitarios y fitosanitarios, certificaciones, otros)

En Alemania, las importaciones de jengibre fresco desde Perú, (partidas arancelarias SA 09101100 y 09101200), no tiene ningún tipo de limitación por cuota y goza de arancel 0, como todos los países de origen. Sin embargo, en el caso de jengibre procesado (en conserva o preparado) o como parte de productos con valor agregado (salsa de jengibre, pasta de jengibre, entre otros) los aranceles pueden variar entre 7% y 24%, dependiendo de la preparación del producto.

Solo puede exportar jengibre seco a Europa si cumple con los requisitos del comprador para especias y hierbas. A continuación, encontrará más información sobre los requisitos específicos del jengibre.

Requisitos legales

Al exportar jengibre a Alemania, debe cumplir con los siguientes requisitos legalmente vinculantes.

- Seguridad alimentaria: trazabilidad, higiene y control según lo especificado en la Ley General de Alimentos;
- Contaminación por micro toxinas: para el jengibre, el nivel máximo de aflatoxinas está entre 5.0 µg / kg (aflatoxina B1) y 10 µg / kg (contenido total de aflatoxinas B1, B2, G1 y G2). Para la ocratoxina, el nivel máximo es de 15 µg / kg;
- Niveles máximos de residuos de pesticidas: si su jengibre contiene más pesticidas que los permitidos, se retirará del mercado europeo;
- Contaminación microbiológica: su jengibre está prohibido en el mercado si se encuentra salmonela;
- Aditivos alimentarios y adulteración: las especias y las mezclas de especias son rechazadas por las autoridades aduaneras si contienen niveles no declarados, no autorizados o excesivos de materiales extraños;
- Niveles máximos de hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP): la contaminación con HAP se debe a malas prácticas de secado;
- Irradiación: este proceso está permitido, pero no se usa comúnmente.
- Certificación de seguridad alimentaria como garantía: los sistemas de gestión de seguridad alimentaria más importantes de Europa son British Retail Consortium (BRC), International Featured Standards (IFS), Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000) y el programa Safe Quality Food (SQF). También puede resultar ventajoso para los exportadores peruanos tener certificaciones tales como GRASP. Siempre verifique la preferencia de su comprador por un sistema específico de gestión de la inocuidad de los alimentos, ya que algunos pueden preferir un sistema sobre el otro.
- Como país miembro de la Unión Europea (UE), Alemania cumple con los requisitos alimentarios generales y las leyes fijadas por la UE. Para mayor información sobre la legislación alimentaria general, la cual es válida para todos los productos comestibles comercializados en la UE, véase el portal de la Comisión Europea: http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/index_en.htm
- Recientemente, la Comisión Europea publicó la guía “Documento de Guía - Preguntas Clave Relacionadas a Requisitos de Importación y las Nuevas Reglas sobre Higiene Alimentaria y Controles Oficiales de los Alimentos (*Guidance Document – Key Questions Related to Import Requirements and The New Rules on Food Hygiene and Official Food Controls*)”, la cual puede resultar útil para aquellos exportadores peruanos interesados en ingresar al mercado alemán y europeo: http://ec.europa.eu/food/international/trade/index_en.htm.
- Dependiendo del producto, el comercio de productos agrarios entre los países miembros de la UE, entre ellos Alemania y países terceros, sólo es posible con una licencia especial de importación o exportación, dependiendo del caso. Según la Oficina Federal para la Agricultura y los Alimentos (Bundesanstalt fuer Landwirtschaft und Ernaehrung, BLE), entidad que se encarga de emitir las licencias de importación y

exportación en Alemania, las importaciones de jengibre no requieren de licencias de importación especiales para ingresar a este país.

- Alemania también se rige bajo el Codex Alimentarius, el cual establece requisitos alimentarios para garantizar productos sanos, puros y debidamente etiquetados. Asimismo, define normas acerca de la estructura y la calidad de los aditivos, de los contaminantes, de la higiene de los alimentos, su peso y medidas, así como las características del empaquetado y etiquetado (LFL) de los alimentos. Según las normas del Codex Alimentarius, los materiales utilizados para los envases deben ser nuevos, limpios y que protejan debidamente al jengibre. Se permite imprimir o etiquetar el empaquetado con indicaciones comerciales, siempre y cuando esto se haga con tinta o pegamento no tóxico. En Alemania, los empaques sostenibles, orgánicos/ecológicos y de aspecto étnico llaman mucho la atención de los consumidores y por tanto pueden servir para atraerlos hacia los productos. Para más información véase el portal del Codex Alimentarius http://www.codexalimentarius.org/standards/list-of-standards/en/?no_cache=1.
- El jengibre no está sujeto a ningún tipo de estándar de comercialización especial y no puede ser clasificado. La prohibición de especificación de clase se aplica a productos frescos según los estándares de cultivo, así como a productos procesados según los estándares de la Comisión Económica de Europa (CEPE) para las Naciones Unidas. Cuando se importan productos pre-ensados, es obligatorio indicar la naturaleza del producto, su peso neto y el número de identificación del lote. Asimismo, se debe garantizar la trazabilidad del producto según el Reglamento de Alimentos (CE) No. 178/2002, Artículo 18: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:031:0001:0024:EN:PDF>.
- Los controles alimentarios oficiales incluyen inspecciones periódicas que pueden llevarse a cabo en la importación o en todas las etapas posteriores de comercialización. En caso de incumplimiento de la legislación alimentaria europea, los casos individuales se informan a través del Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos (RASFF), que es de libre acceso para el público en general.

Residuos de pesticidas

La Unión Europea ha establecido niveles máximos de residuos (LMR) para pesticidas en y sobre productos alimenticios. Los productos que contengan más residuos de pesticidas de los permitidos serán retirados del mercado europeo. Sin embargo, los residuos excesivos de pesticidas no son casos muy frecuentes en el comercio con jengibre seco. La Unión Europea publica regularmente una lista de pesticidas aprobados que están autorizados para su uso en la Unión Europea. Esta lista se actualiza con frecuencia.

Contaminantes microbiológicos

Hubo 9 notificaciones de problemas de jengibre en la base de datos RASFF en los primeros 8 meses de 2019. Una de ellas fue un rechazo en la frontera debido a 0.09 mg / kg-ppm de hexclorohexano en la raíz fresca de jengibre de China. Otras notificaciones se relacionaron con Salmonella en rodajas de jengibre orgánico, plomo en jengibre orgánico, Bacillus cereus en polvo, aflatoxinas en jengibre molido (dos veces) e hidrocarburos aromáticos policíclicos en jengibre molido (dos veces). Esto muestra que, en la práctica, la mayor parte de la contaminación microbiológica ocurre con salmonella y aflatoxinas.

La esterilización con vapor es la mejor manera de combatir la contaminación. Sin embargo, este tratamiento afecta negativamente el sabor del jengibre. Por lo tanto, se están realizando investigaciones sobre alternativas a la esterilización con vapor. Como sigue siendo el método más barato y seguro para combatir la contaminación microbiológica, los compradores europeos suelen exigir a sus proveedores que utilicen la esterilización por vapor. Podría obtener una prima considerable si puede suministrar jengibre esterilizado en la fuente. Sin embargo, las inversiones en el equipo necesario pueden ser muy costosas, de hasta € 1 millón.

Aditivos alimentarios

Los compradores y las autoridades europeas pueden rechazar productos si tienen niveles no declarados, no autorizados o demasiado altos de materiales extraños. Existe una legislación específica para aditivos (como colores, espesantes) y aromatizantes que enumeran qué números E y sustancias están permitidos para su uso. Los aditivos autorizados se enumeran en el anexo II del Reglamento sobre aditivos alimentarios.

Aunque podría considerar el uso de aditivos alimentarios en la producción de jengibre seco, tenga en cuenta que los comerciantes y consumidores europeos prefieren las especias sin aditivos.

Requerimientos de calidad

La calidad del producto es un tema clave para los compradores en Europa. Debe cumplir con el Documento de calidad mínima publicado por la Asociación Europea de Especias (ESA). Este documento es líder para las asociaciones nacionales de especias afiliadas a la ESA y para la mayoría de los compradores clave en Europa. El Documento de Calidad Mínima especifica los parámetros químicos y físicos secos que el jengibre debe cumplir cuando se vende en Europa antes de la trituración y molienda (después del secado):

- ceniza: máximo 8%
- ceniza insoluble en ácido: máximo 2%
- humedad: máximo 12%
- aceite volátil: mínimo 1.5 ml / 100 gr
- SO₂: máximo 150 ppm

La ESA no ha desarrollado especificaciones de limpieza. Como resultado, los compradores europeos a menudo usan las especificaciones de limpieza establecidas por la Asociación Americana de Comercio de Especias (ASTA).

Requisitos de etiquetado

El etiquetado correcto es importante para los compradores europeos. Con este fin, preste especial atención al etiquetado de su producto. Para el jengibre a granel, debe incluir la siguiente información:

- nombre del producto
- detalles del fabricante (nombre y dirección)
- número de lote
- fecha de manufactura
- grado del producto
- país productor
- fecha de cosecha (mes-año)
- Peso neto.

Otra información que los países exportadores e importadores pueden requerir incluye el código de barras, productor y / o envasador, así como cualquier información adicional que pueda usarse para rastrear el producto hasta su origen.

Requisitos de embalaje

Para el envío, las raíces de jengibre secas enteras a granel deben empaquetarse en sacos de yute (36-65 kg). Es menos común, pero también es posible empaquetar las raíces en cajas de madera o cajas de cartón corrugado de lino (60 kg). Los tamaños de envases aplicados en su mayoría dependen de lo que el cliente demanda y de lo que es común en el país proveedor. Por ejemplo, en Nigeria, el jengibre generalmente se empaqueta en bolsas de 50 kg. El jengibre procesado en forma de rodajas o polvo se empaqueta en bolsas laminadas de paredes múltiples de diferentes pesos que varían de 1 a 25 kg. Las clases de peso comunes son 12.5 kg y 25 kg.

Fuente: CBI

4. Tendencias del mercado (no incluir estadísticas de comercio exterior)

Debido a la creciente demanda de productos saludables y sostenibles, la tendencia de viajar a países y culturas extranjeras y el mayor interés por conocer platos y gastronomías exóticas, la demanda entre los consumidores alemanes de productos como el jengibre han demostrado un incremento considerable en los últimos años.

Figura 1: Importancia para la salud de superalimento para los alemanes

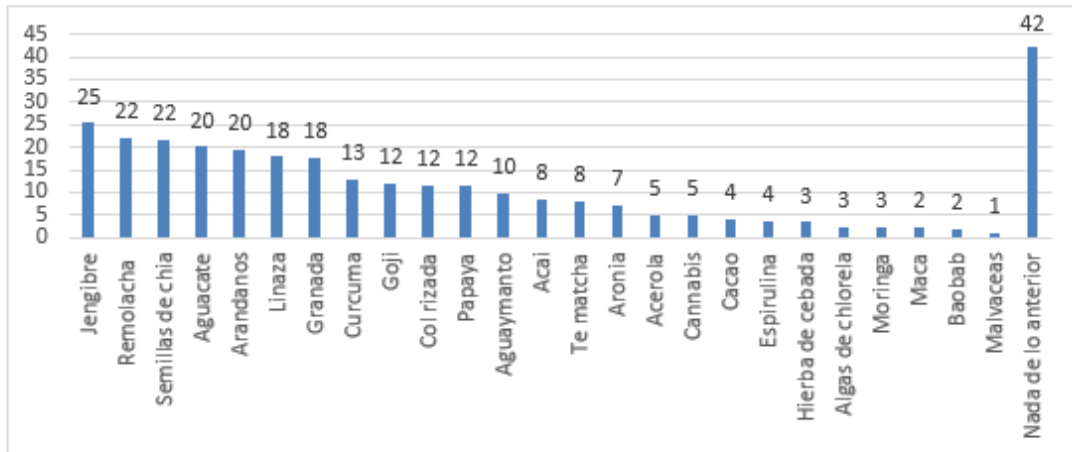


Figura 1: importancia de superalimento para los alemanes en 2017 en %. Fuente Statista

Certificaciones sociales y ambientales

➤ Jengibre orgánico

Los consumidores alemanes, así como los productores, son cada vez más conscientes sobre la seguridad alimentaria, la sostenibilidad y la salud. Por lo tanto, tienen una significativa tendencia a comprar y utilizar productos certificados y etiquetados. Cada vez son más los fabricantes que voluntariamente cumplen con estándares que garantizan la seguridad, buena calidad y sostenibilidad de sus productos de manera ambiental, económica y social. Los productos que tienen certificaciones tales como la de Comercio Justo, la de producto orgánico de la UE, así como certificaciones orgánicas reconocidas en Alemania (Bio-Siegel, Bioland, Naturland, entre otras), suelen lograr mejores precios en el mercado alemán.

Si quiere vender jengibre como orgánico en Europa, debe cultivarse utilizando métodos de producción orgánicos que cumplan con la legislación europea. Las instalaciones de cultivo y procesamiento deben ser auditadas por un certificador acreditado. Solo después de la certificación, puede colocar el logotipo orgánico de la Unión Europea en sus productos, así como el logotipo del titular estándar, por ejemplo, Naturland en Alemania.

Tenga en cuenta que la importación de productos orgánicos a Europa solo es posible con un certificado electrónico de inspección (e-COI). Cada lote de productos orgánicos importados a la UE debe ir acompañado de un certificado electrónico de inspección tal como se define en el Anexo V del Reglamento que define las importaciones de productos orgánicos de terceros países. Este certificado electrónico de inspección debe generarse a través del Sistema de Control de Comercio y Expertos (TRACES).

- Aunque actualmente la demanda de especias certificadas como productos orgánicos o que apoyan el **Comercio Justo** todavía es pequeña, el jengibre orgánico que apoya el Comercio Justo puede abrir las puertas a nuevas oportunidades para los productores y exportadores peruanos interesados en introducir este producto en el mercado alemán.

Los dos esquemas de certificación de sostenibilidad más utilizados son Comercio Justo y Rainforest Alliance. Fair Trade International ha desarrollado un estándar específico para hierbas, té de hierbas y especias para organizaciones de productores a pequeña escala. Este estándar de FairTrade incluye los precios mínimos y premium para productos convencionales y orgánicos de varios países y regiones.

Responsabilidad social corporativa (CSR): las empresas tienen diferentes requisitos para la RSE, como firmar su código de conducta o seguir estándares comunes, incluido el intercambio de datos éticos del proveedor (SEDEX), Ethical Trading Initiative (ETI) o el código de Business Social Compliance Initiative de Conducta (BSCI).

5. Estacionalidad de la producción local

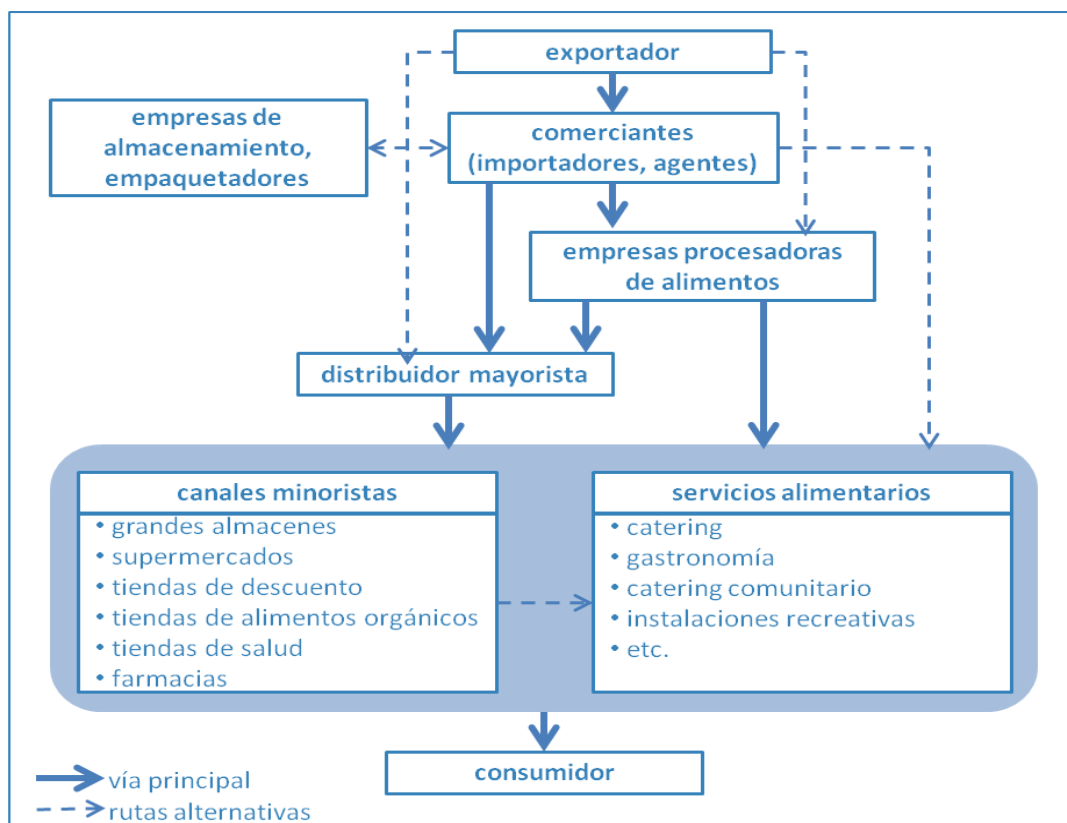
Dadas las condiciones climatológicas del país, en Alemania no existe producción local de jengibre. Por lo tanto, para poder cubrir la demanda del mercado, Alemania depende completamente de las importaciones de jengibre. En este momento figura como uno de los mayores importadores de jengibre en la UE, así como a nivel internacional. Esto hace que Alemania sea un mercado de gran potencial para los exportadores peruanos de jengibre y cúrcuma respectivamente. Tampoco existen temporadas específicas con mayores demandas y consumo de jengibre, aunque la demanda en la época de invierno sube un poco.

6. Principales puntos de ingreso del producto al mercado (puertos / aeropuertos)

- Puerto de Hamburgo (Alemania), Puertos de Rotterdam (Holanda) y Amberes (Bélgica)
- Aeropuerto de Fráncfort (Alemania)

7. Descripción de la cadena de distribución y comercialización del producto en el mercado (identificar los principales actores en cada eslabón de la cadena).

La siguiente figura muestra los principales canales de distribución y comercialización de alimentos en Alemania. Normalmente, los primeros clientes para mercancía importada son comerciantes que revenden los productos a compradores locales o a la industria alimentaria. Luego, los productos llegan al consumidor a través de los canales minoristas y la industria de servicios alimentarios.



Fuente: SPILLER, A. 2005.

Por lo general, el jengibre entra al mercado alemán a través de intermediarios, en lugar de ser importado directamente por las cadenas minoristas alemanas. Los intermediarios, tales como las empresas de productos orgánicos, de comercio de productos convencionales, así como las empresas dedicadas al procesamiento de productos, distribuyen la mercancía los productos a potenciales clientes, incluyendo mayoristas y minoristas. Las cuatro cadenas comerciales minoristas más importantes en Alemania son los Grupos Edeka, Rewe, Aldi y el Grupo Schwarz (Kaufland y Lidl), los cuales representan un 86% de la cuota total del mercado.

8. Criterios de los actores claves de los canales de distribución y comercialización para la selección de proveedores (en orden de importancia)
 - Cumplimiento con estándares de calidad
 - Certificaciones disponibles (Bio, Fair Trade, Cosmo)
 - Experiencia con exportaciones hacia la UE
 - Precio (según mercado y en comparación con la competencia)
 - Tiempos y volúmenes de entrega

9. Presencia de la oferta peruana en el mercado (temporadas, puntos de venta)

Los exportadores peruanos ofrecen tanto jengibre como cúrcuma en las diferentes formas (fresco, en polvo, procesado). Asimismo, se usan en productos locales como en bebidas o alimentos producidos en Alemania. Además, el Perú ofrece tanto productos orgánicos como convencionales.

Estos productos están presentes en todos los puntos de venta, en la gastronomía, así como en tiendas mayoristas y minoristas.

10. Actividades de promoción idóneas para promover el producto.

Las ferias ofrecen una buena oportunidad para conocer e identificar clientes, ya sea como visitante o como expositor. En Alemania se realizan varias ferias dedicadas al sector de las frutas, en las que los exportadores o empresas peruanas dedicadas a la exportación del jengibre pueden presentar y ofrecer sus productos. A continuación, algunas de las ferias más importantes:

- **Fruit Logistica:** la feria internacional más importante para el comercio de frutas y verduras frescas, se lleva a cabo en la ciudad de Berlín durante el mes de febrero (<http://www.fruitlogistica.de/>).
- **ANUGA:** la feria internacional más destacada en el sector alimentos y bebidas, se lleva a cabo en Colonia durante el mes de octubre (<http://www.anuga.com>)
- **Biofach:** la feria internacional más prominente en el sector orgánico, se lleva a cabo en la ciudad de Núremberg durante el mes de febrero (<http://www.biofach.de>)
- **Internationale Gruene Woche (Semana Verde Internacional):** la feria internacional de comestibles, agricultura y horticultura “verde” más importante de Berlín, se lleva a cabo en esta ciudad durante el mes de enero (<http://www.gruenewoche.de/en/>)
- **FI Food Ingredients Europe** <https://www.figlobal.com/fieurope/>

Debido a la pandemia de Covid- 19, se cancelaron las ferias presenciales. Para poder continuar a promover jengibre peruano en el mercado alemán, se realizan eventos virtuales. Asimismo, la Oficina Comercial en Hamburgo mantiene estrechas relaciones con la Asociación Empresarial de Comerciantes de Frutas, para identificar nuevas oportunidades de negocios, restricciones o tendencias de mercado (<https://dfhv.de/>)

Anexo de Precios de referencia en los diferentes canales según origen del producto

Producto	Presentación	Bio/Convencional	Precio	Origen	Tienda
Jengibre	fresco	Bio	4.59 kg	China	Aldi
Jengibre	Polvo	Bio	4.15 /100g	n.a.	Budni
Cúrcuma	Polvo	Bio	5.67/100g	n.a	Budni
Jengibre	fresco	Conv	6.90 kg	China	Rewe
Cúrcuma	Polvo	Conv	7.26/100g	n.a	Rewe
Jengibre	Polvo	Conv	13.97/100g	n.a	Rewe
Cúrcuma	Polvo	Conv	5.98/100g	n.a	Edeka
Cúrcuma	Fresco	Bio	14.90 kg	Costa-Rica	Bio Company
Jengibre	Fresco	Bio	7.99 kg	Peru	Bio Company
Cúrcuma	Fresco	Bio	1.29/100g	Peru	Denns Biomarkt
Jengibre	Fresco	Bio	9.90 kg	Peru	Denns Biomarkt

* Incluir información en distintos puntos de la cadena (mercados mayoristas, distribuidores y puntos de venta final) y de diferentes países de origen.