

1.1 FICHA MERCADO – PRODUCTO

I. DATOS DEL REGISTRO DE LA FICHA

1.1. Nombre de la OCEX	OMOS	1.2. Fecha	25/05/2022
1.3. Elaborado por:	Nombres y apellidos	Jaime Cárdenas Pérez	
	Cargo	CEC	

II. DATOS DEL MERCADO – PRODUCTO

2.1 Producto	Cúrcuma
2.2 Nomenclatura arancelaria (Ejem.; 0806.10)	5562-2017 Especias. Cúrcuma, entera o molida (en polvo)
2.3 Denominación o nombre comercial en el país de destino	Cúrcuma Entera Y Molida (Polvo)
2.4 Requisitos de acceso al mercado (aranceles, requisitos sanitarios y fitosanitarios, certificaciones, otros)	<p>La cúrcuma se produce de acuerdo con los requisitos de esta norma, de acuerdo con las instrucciones tecnológicas, de conformidad con los requisitos o los actos legales reglamentarios vigentes en el territorio del estado que adoptó la norma.</p> <p>Olor y sabor: La cúrcuma entera y molida (en polvo) debe tener el olor y el sabor característicos de esta especia. Debe estar libre de olor y sabor a moho y otros sabores y olores extraños.</p> <p>La cúrcuma entera debe estar libre de insectos vivos y muertos, moho, fragmentos de insectos y contaminación por roedores visible a simple vista (corregida si es necesario por discapacidad visual) con el aumento que se requiera en cada caso. Si el aumento supera las 10 veces, esto debe indicarse en el informe de la prueba. Para la cúrcuma molida, la contaminación se determina según el método especificado en ISO 1208.</p> <p>Cúrcuma entera Las impurezas extrañas en la cúrcuma entera incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) paja, hojas secas, piedras, partículas de tierra, polvo, suciedad, etc.; b) todas las partículas de origen vegetal, distintas de los rizomas. <p>La fracción de masa de materia extraña, que se determina mediante el método especificado en ISO 927, no debe exceder el 2 %.</p> <p>La cúrcuma entera se clasifica según el tipo que presente (rizomas, brotes o tubérculos), su origen y el contenido de materias extrañas.</p> <p>Las ramas vendidas por separado no deben contener más de:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) 7% (fracción de masa) esquejes (rizomas de menos de 15 mm de largo y desperdicios o fragmentos); b) 5% (fracción de masa) tubérculos. <p>Cúrcuma molida (en polvo) La cúrcuma molida (en polvo) se examina bajo un microscopio. No debe contener inclusiones extrañas.</p> <p>Rizomas rechazados: Los brotes y/o tubérculos secos dañados internamente, los rizomas huecos o porosos, los rizomas quemados por la cocción y otros tipos de rizomas dañados deben considerarse rechazados.</p> <p>La fracción de masa de rizomas defectuosos no debe exceder el 5%.</p> <p>La cúrcuma molida (en polvo) se clasifica de acuerdo con el tamaño de partícula en dos tipos de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) polvo grueso: el 98% del producto debe pasar por un tamiz de 500 µm; b) polvo fino: el 98% del producto debe pasar por un tamiz de 300 µm. <p>La finura de la molienda se determina según el método especificado en la norma ISO 3588.</p>


	II. Requisitos físicos y químicos																						
	<p>La cúrcuma entera o molida (en polvo) debe cumplir con los requisitos que se indican en la Tabla 1.</p> <p>Tabla 1 - Requisitos físicos y químicos</p> <table border="1" data-bbox="544 389 1423 898"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Característica</th> <th colspan="2">Requisitos</th> <th rowspan="2">Método de prueba</th> </tr> <tr> <th>cúrcuma entera</th> <th>Cúrcuma molida (en polvo)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fracción de masa de humedad, %, no más</td> <td>12</td> <td>10</td> <td>Según ISO 939</td> </tr> <tr> <td>Fracción de masa de ceniza total en términos de materia seca, %, no más</td> <td>no definir</td> <td>9</td> <td>Según ISO 928</td> </tr> <tr> <td>Fracción de masa de ceniza insoluble en ácido en términos de materia seca, %, no más</td> <td>no definir</td> <td>1,5</td> <td>Según ISO 930</td> </tr> <tr> <td>Poder colorante, expresado como fracción de masa de curcuminoides en términos de materia seca, %, no menos de</td> <td>no definir</td> <td>2</td> <td>Según ISO 5566</td> </tr> </tbody> </table> <p>III.</p> <p>Muestreo: El muestreo de la cúrcuma se lleva a cabo de acuerdo con el método especificado en la norma ISO 948.</p> <p>Métodos de prueba: Para la cúrcuma entera, preparar una muestra molida para el análisis de acuerdo con la norma ISO 2825.</p> <p>Para la cúrcuma molida (en polvo), se usa una muestra obtenida después de una mezcla completa.</p> <p>Las muestras de cúrcuma se analizarán para verificar el cumplimiento de los requisitos de esta norma utilizando los métodos que se indican en 4.2, 4.3, 4.5.2 y la Tabla 1.</p> <p>Envasado y etiquetado</p> <p>El embalaje y los materiales con los que esté elaborado deberán cumplir con los requisitos establecidos por o los actos jurídicos reglamentarios vigentes en el territorio del estado que adoptó la norma. La cúrcuma entera o molida (en polvo) debe envasarse en un paquete limpio, sin daños y seco, hecho de un material que no afecte a la cúrcuma y la proteja de la absorción de humedad y la pérdida de aceites esenciales.</p>	Característica	Requisitos		Método de prueba	cúrcuma entera	Cúrcuma molida (en polvo)	Fracción de masa de humedad, %, no más	12	10	Según ISO 939	Fracción de masa de ceniza total en términos de materia seca, %, no más	no definir	9	Según ISO 928	Fracción de masa de ceniza insoluble en ácido en términos de materia seca, %, no más	no definir	1,5	Según ISO 930	Poder colorante, expresado como fracción de masa de curcuminoides en términos de materia seca, %, no menos de	no definir	2	Según ISO 5566
Característica	Requisitos		Método de prueba																				
	cúrcuma entera	Cúrcuma molida (en polvo)																					
Fracción de masa de humedad, %, no más	12	10	Según ISO 939																				
Fracción de masa de ceniza total en términos de materia seca, %, no más	no definir	9	Según ISO 928																				
Fracción de masa de ceniza insoluble en ácido en términos de materia seca, %, no más	no definir	1,5	Según ISO 930																				
Poder colorante, expresado como fracción de masa de curcuminoides en términos de materia seca, %, no menos de	no definir	2	Según ISO 5566																				
<p>2.5 Tendencias del mercado (no incluir estadísticas de comercio exterior)</p>	<p>El mercado de especias ruso depende en gran medida de las importaciones. Incluso la hoja de laurel más simple no crece en Rusia: el 90 por ciento de los suministros provienen de Georgia. Sin embargo, también tenemos algo que presentar al mercado mundial: nuestro cilantro tiene una gran demanda en el extranjero. La rentabilidad de los cultivos para los agricultores rusos en los mejores años puede alcanzar el 250 por ciento</p> <p>En 2019, el volumen total de importaciones de especias a Rusia alcanzó las 39,5 mil toneladas (o \$101 millones), un aumento del 14 por ciento. "Alrededor del 60 por ciento de este volumen se destina a la producción de especias, el resto se destina a la venta en forma cruda", explica el experto. Teniendo en cuenta la producción nacional, el volumen total del mercado de especias y condimentos a base de ellas en 2019 ascendió a 77 mil toneladas, un aumento del 5 por ciento en comparación con 2018, precisa Anastasia Sysoeva.</p> <p>En cuanto a la producción nacional, según Tebiz Group, el mayor volumen de especias se produce en Crimea: en 2018 fue de 41,4 mil toneladas. El consumo de especias en Rusia se ha mantenido estable en los últimos años. En promedio, consumimos</p>																						


	<p>alrededor de un kilogramo de especias per cápita por año. De abril de 2019 a marzo de 2020, las ventas de especias crecieron un 4,7 % en términos de valor, pero cayeron un 0,7 % en volumen en comparación con el mismo período del año pasado, según Nielsen. Los rusos intentan cada vez más ahorrar dinero, por ejemplo, comprando un paquete grande o cambiando a especias más baratas. Sin embargo, el segmento caro también se está desarrollando y los fabricantes están respondiendo a esta solicitud: presentan una variedad de mezclas raras, jugando con sabores y olores.</p>
2.6 Estacionalidad de la producción local	No existe Producción Local
2.7 Principales puntos de ingreso del producto al mercado (puertos y/o aeropuertos)	<p>Aeropuerto de Sheremétievo Aeropuerto Domodedovo Aeropuerto de Vnúkovo Aeropuerto de Púlkovo Aeropuerto de Koltsovo</p> <p>Puerto de Arkhangelsk - Puerto de Arkhangelsk Puerto de Azov - Puerto de Azov Puerto de Bronka -Port of Bronka Puerto de Kaliningrado - Puerto de Kaliningrado Puerto de Novorossiysk - Puerto de Novorossiysk Puerto de San Petersburgo - Port of St Petersburg Puerto de Taganrog -Port of Taganrog Puerto de Ust-Luga -Port of Ust-Luga Puerto de Vladivostok - Puerto de Vladivostok Puerto Vostochny -Port of Vostochny</p> <p>Puntos de llegada de mercancías por carretera: Food Logistic Ltd (Food City); OST terminal (puesto aduanero de Kiev en Óblast de Moscú); Autologistika, Ltd (puesto aduanero de Leningrado) y otros. Estaciones de tren: Selicatnaya, Kuntsevo, Vorsino, Hovrino</p>
2.8 Descripción de la cadena de distribución y comercialización del producto en el mercado (identificar los principales actores en cada eslabón de la cadena)	<p>La Cúrcuma podemos encontrar en diferentes mercados y tiendas Online. Entre ellas:</p> <p>Ozon https://www.ozon.ru/search/?text=curcuma&from_global=true Trustherb https://trustherb.com/product/turmeric/ Shop Organics https://shop.organicsfoodmarket.com/ Gosport https://gosport.shop/</p>
2.9 Criterios de los actores claves de los canales de distribución y comercialización para la selección de proveedores (en orden de importancia)	<p>Certificaciones Relación Calidad Precio Facilidad de pago Rapidez en la entrega</p>
2.10 Presencia de la oferta peruana en el mercado (temporadas, puntos de venta)	Perú es uno de los mayores proveedores de Cúrcuma en Rusia, dicho producto se puede encontrar durante todo el año en diferentes Supermercados y tiendas Online.
2.11 Actividades de promoción idóneas para promover el producto	Las ferias internacionales de comida son buenas alternativas para promocionar y captar potenciales clientes. Las más representativas son PRODEXPO Y World Food Moscow.

	<p>PRODEXPO Prodexpo reúne a proveedores y fabricantes de alimentos y bebidas para establecer contactos y firmar contratos con mayoristas, cadenas minoristas, tiendas, cafés, bares y restaurantes. Cuenta con más de 68 600 visitantes de 115 países cada año, más 120 cadenas minoristas internacionales y rusas. Participar en esta feria brinda los siguientes beneficios: Incremento del nivel de ventas Incrementar la base de datos de clientes potenciales y territorio de ventas Brinda la oportunidad de tener conversaciones cara a cara con compradores mayoristas, cadenas minoristas federales y regionales, minoristas que no son cadenas. Oportunidad de mostrar los productos a clientes potenciales. Oportunidad de encuestar a competidores y poder hacer benchmarking.</p> <p>World Food Moscow Los visitantes de WorldFood Moscú pueden conocer socios potenciales, explorar nuevas ofertas en todas las categorías de alimentos y recibir consultas e información útil sobre el sector de la industria alimentaria. Durante los 4 días de la exposición de alimentos y bebidas de otoño WorldFood Moscow, tendrá la oportunidad de:</p> <p>Conocer en persona a los principales fabricantes y proveedores de productos alimenticios de más de 40 países y 70 regiones de Rusia. Ser uno de los primeros en enterarse de nuevos productos en la industria alimentaria y compare productos y servicios presentados en diferentes categorías de productos. Cruzar caminos con antiguos socios y encuentre otros nuevos entre los principales fabricantes y proveedores de productos alimenticios a nivel mundial y nacional. Negociar suministros de alimentos y bebidas, y firme contratos de suministro directamente en la Exposición WorldFood Moscú. Conocer las tendencias del mercado de alimentos y recopile información relevante en los diferentes eventos que se presentan en el programa de exhibición.</p>
--	--

ANEXO

PRECIOS DE REFERENCIA EN LOS DIFERENTES CANALES SEGÚN ORIGEN DEL PRODUCTO

Punto de venta	Unidad (Caja, Kg., otro)	Precio (US\$ por unidad)	Origen del producto	Fecha de toma de información	Características o forma de presentación	Foto
<p>Ozon</p> <p>https://www.ozon.ru/product/trapeza-kurkuma-molotaya-250-g-s-dozatorom-234133894/?asb=H4Cewo8Bs4oiEvYOMUXrvh3wXfi7MBF22A6NY4xqPGM%253D&asb2=h7UOkyjqVNsMikdsFs b9VljzqZy7h_iUo5yNc sR4KgP7hJJulcjWunV SZWT6AGIF&keywords=%D0%BA%D1%83%D1%80%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B0+%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BF%D0%B5%D0%B7%D0%B0&sh=AelkQp3lkw</p>	250 g	5 USD	N/A	23/05/2022	Trapeza polvo	

<p>Ozon https://www.ozon.ru/product/kurkuma-v-tabletkah-poleznyy-den-100-gr-239607302/?sh=AelkQovyvA</p>	<p>100 g</p>	<p>7 USD</p>	<p>N/A</p>	<p>23/05/2022</p>	<p>Polezny Den En pastillas</p>	
<p>Ozon https://www.ozon.ru/product/natruli-kurkuma-molotaya-1-kg-pryanosti-i-spetsii-universalnaya-dlya-supov-ovoshchnyh-blyud-530753143/?asb=olCkHDR6tkiq66p%252FqBCNc2rhl4w9bHRN1Kxzni8fijg%253D&asb2=y88MXi4T-beaos4_zZqSGUi9URykqJ6mi0nJ2GMJkV-bYv_JH-Gfh2mT-0RtGZ0l&keywords=%D0%BA%D1%83%D1%80%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B0+Natruli&sh=AelkQvwRaA</p>	<p>1000 g</p>	<p>14 USD</p>	<p>N/A</p>	<p>23/05/2022</p>	<p>Natruli polvo</p>	