

FICHA MERCADO – PRODUCTO

I. DATOS DEL REGISTRO DE LA FICHA

1.1. Nombre de la OCEX	Rotterdam	1.2. Fecha	02/10/2023
1.3. Elaborado por:	Nombres y apellidos	Adolfo Betetta Sánchez	
	Cargo	Especialista en comercio	

II. DATOS DEL MERCADO – PRODUCTO

2.1 Producto	Gomas y chicles. La goma de mascar, comúnmente conocida como chicle, es una goma masticable. El nombre popular de chicle proviene de la palabra náhuatl tzictli, que es un polímero gomoso que se obtiene de la savia del Manilkara zapota, un árbol de la familia de las sapotaceae (antes denominado como Sapota zapotilla o Achras zapota) originario de Mesoamérica.
2.2 Nomenclatura arancelaria (Ejem.; 0806.10)	17041001
2.3 Denominación o nombre comercial en el país de destino	Chicles y demás gomas de mascar, incluso recubiertos de azúcar.
2.4 Requisitos de acceso al mercado (aranceles, requisitos sanitarios y fitosanitarios, certificaciones, otros)	<p>¿Qué son los requisitos obligatorios?</p> <p>Requisitos obligatorios de la UE</p> <p>Debe asegurarse de que el producto sea seguro para el mercado europeo. Por lo tanto, debe cumplir con los requisitos obligatorios de la Unión Europea para los aditivos alimentarios naturales. De lo contrario, la goma guar o la goma arábica no podrán venderse en el mercado europeo. Para ingresar al mercado europeo, debe cumplir con una serie de regulaciones de la UE destinadas a garantizar la seguridad alimentaria, tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La Ley General de Alimentos, que garantiza la inocuidad de la goma guar o goma arábica. • Reglamento (CE) 852/2004, que exige la implantación de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), si eres un procesador de alimentos de goma guar o goma arábica. <p>Contaminación</p> <p>La UE requiere legalmente prueba de que la goma guar y goma arábica no está contaminada o contiene un nivel máximo establecido para elementos en tres categorías:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Físicos: residuos de plástico, metal y suciedad. • Químico – pesticidas • Biológico – bacterias <p>Se debe demostrar que la goma guar o goma arábica está libre de contaminantes de estas tres categorías, o que se encuentra dentro de los niveles establecidos por la UE. El incumplimiento impide que el producto entre en el mercado europeo. Los exportadores de goma guar en India deben cumplir específicamente con el Reglamento UE 2015/175, que establece condiciones especiales aplicables a la importación de goma guar originaria de India debido a los riesgos de contaminación por pentaclorofenol y dioxinas.</p> <p>La UE ha establecido límites máximos de residuos (LMR) para plaguicidas (Reglamento CE 396/2005) y metales pesados (Reglamento CE 1881/2006). Debes asegurarte de que tu goma guar o goma arábica no contenga pesticidas ni metales pesados por encima de los</p>

niveles establecidos por la UE. El incumplimiento de los LMR prohíbe la venta de chicle en el mercado europeo.

Los compradores europeos prueban rutinariamente la goma guar y la goma arábica importadas para verificar que no estén contaminadas y respeten los MRL, lo cual es otra razón más para que usted cumpla con estos requisitos.

Niveles mínimos de calidad para las gomas

La UE ha establecido niveles mínimos de calidad obligatorios para la goma guar y la goma arábica para ingresar al mercado europeo en el Reglamento de la UE 231/2012, que se refiere a los sinónimos, definición, descripción, identificación, pureza y criterios microbiológicos de la goma guar y la goma arábica.

- Los niveles mínimos de calidad de las gomas de guar se encuentran en las páginas 144 del Reglamento de la UE 231/2012 bajo E412 GUAR GUM.
- Los niveles mínimos de calidad de la goma arábica están disponibles en las páginas 145 y 146 del Reglamento de la UE 231/2012 bajo E414 ACACIA GUM, otro nombre común para la goma arábica.

Debe cumplir con los niveles mínimos de calidad de la UE para la goma guar y la goma arábica para ingresar al mercado europeo.

Afirmaciones nutricionales

Las fibras dietéticas solubles, que son partes no digeribles de las encías, se encuentran en la goma guar y la goma arábica. Los consumidores europeos buscan alimentos funcionales con beneficios para la salud, algunos creen que las fibras solubles son buenas para la salud. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) no ha aprobado declaraciones de propiedades saludables relacionadas con las fibras dietéticas. Por lo tanto, los fabricantes de alimentos europeos no pueden hacer declaraciones de propiedades saludables relacionadas con la fibra dietética soluble cuando promocionan sus productos entre los consumidores. Por lo tanto, no debe hacer ninguna afirmación sobre el contenido dietético soluble en la goma guar ni en la goma arábica.

El Anexo del Reglamento (CE) 1924/2006 enumera la única declaración nutricional que puede hacer sobre el alto contenido de fibra de la goma guar y la goma arábica. Así, como exportador de goma guar o goma arábica solo puedes realizar esta declaración nutricional:

- Fuente de fibra: solo se puede declarar que un alimento es fuente de fibra, y cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, cuando el producto contiene al menos 3 g de fibra por 100 g o al menos 1,5 g de fibra por 100 kcal.
- Alto en fibra: solo se puede declarar que un alimento tiene un alto contenido de fibra, y cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, cuando el producto contiene al menos 6 g de fibra por 100 g o al menos 3 g de fibra por 100 kcal.

Cuando la goma guar o la goma arábica se utilizan en alimentos por sus funcionalidades espesantes, estabilizantes y emulsionantes, se utilizan en concentraciones inferiores al 1%. Sin embargo, la goma guar y la goma arábica también se pueden utilizar en mayores concentraciones en alimentos funcionales.

Requisitos de etiquetado y embalaje

El Reglamento de Clasificación, Etiquetado y Envasado (CLP) de la UE (Reglamento CE 1272/2008) identifica los productos químicos peligrosos e informa a los usuarios sobre sus peligros a través de símbolos y frases estándar. Para ingresar al mercado europeo, la goma guar o goma arábica debe cumplir con el reglamento CLP de la UE. De lo contrario, se le impedirá entrar en el mercado europeo.

Además, la UE exige legalmente que se apliquen las correspondientes etiquetas de advertencia en los envases especiales utilizados. Está legalmente obligado a utilizar el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos (GHS) para hacer esto. Por lo tanto, debe utilizar las etiquetas del GHS en el embalaje de la goma guar o goma arábica.

Figura 1: Etiquetas de peligro para la goma guar: símbolo nocivo.



Figura 2: Etiquetas de peligro para la goma arábica: peligro para la salud y símbolo nocivo.



La goma guar y la goma arábica deben cumplir con la legislación de la UE sobre el etiquetado de aditivos alimentarios y saborizantes para ingresar al mercado europeo. Como exportador, tu goma guar o goma arábica tendrá que cumplir con distintos requisitos dependiendo de si se destina o no a la venta al consumidor final. Debe cumplir con los requisitos de etiquetado descritos en el Capítulo IV - ETIQUETADO según los artículos 21, 22 y 23 del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 y el Reglamento (CE) n.º 1334/2008 .

Los productos certificados orgánicos de la UE deben cumplir con ciertos requisitos de etiquetado. Si exporta goma guar o goma arábica con certificación orgánica, debe cumplir con los requisitos de etiquetado orgánico de la UE, incluida la visualización del número de código de la autoridad de certificación junto con el lugar donde se cultivaron las materias primas agrícolas que componen el producto junto al logotipo orgánico de la UE.

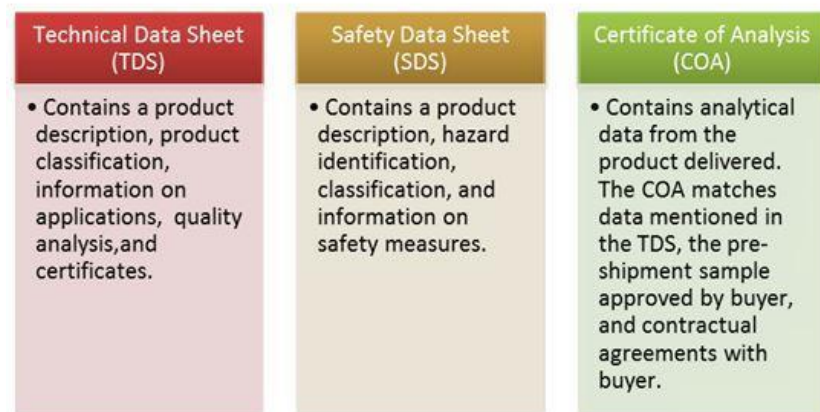
Documentación

Los compradores europeos de goma arábica valoran a los exportadores que pueden proporcionar documentación organizada y bien estructurada sobre el producto y la empresa, así que asegúrese de poder proporcionarla a los compradores europeos. Si lo hace, es probable que aumente sus posibilidades de entrar y operar en el mercado europeo. Además, también crea credibilidad empresarial, ya que te hace ver organizado y bien preparado.

En general, se espera que los exportadores de goma guar y goma arábica proporcionen a los compradores europeos:

- Fichas de datos de seguridad (SDS)
- Fichas técnicas (TDS)
- Certificación de análisis (COA)

Figura 3: Descripciones de la documentación técnica



Fuente: Ecovia Intelligence

Debería considerar tener SDS, TDS y COA para la goma guar o goma arábica lista para compradores europeos. Informar a los posibles compradores europeos de que ya los tiene probablemente aumente sus posibilidades de entrar en el mercado europeo.

Convenio sobre la Diversidad Biológica, Acceso y Distribución de Beneficios

El esquema del Protocolo de Nagoya sobre Acceso y Distribución de Beneficios (ABS) del Convenio sobre la Diversidad Biológica (CDB) tiene como objetivo garantizar que los beneficios de los recursos genéticos y el conocimiento establecido desde hace mucho tiempo se compartan de manera justa. Esto es particularmente importante para los ingredientes recolectados en la naturaleza.

La UE ha adoptado tratados y protocolos internacionales sobre el uso de recursos vegetales en la legislación europea, incluido el CDB. Es probable que el CBD también sea parte de las leyes nacionales del país de exportación. Si el país es signatario del Protocolo de Nagoya, se debe cumplir con el mismo. El incumplimiento da como resultado que se prohíba la entrada de goma guar o goma arábica en el mercado europeo.

¿Qué requisitos adicionales suelen tener los compradores?

Requisitos de calidad y consistencia

Los compradores europeos demandan goma guar y goma arábica 100% puras y naturales. Debe asegurarse de que la goma guar o goma arábica no esté mezclada con otras gomas que tengan características similares y no esté adulterada por la adición de ningún producto químico.

Los compradores europeos suelen preferir la goma guar y la goma arábica de colores claros con un olor mínimo para no afectar la apariencia de los alimentos y bebidas fabricados. Las entrevistas con compradores europeos revelaron su preferencia general por comprar goma guar y goma arábica con un nivel de viscosidad de 3.500 y 5.000 respectivamente, que son las más populares en la industria alimentaria europea. Por lo tanto, considere satisfacer las preferencias de los compradores europeos para aumentar sus posibilidades de hacer negocios con ellos.

Los compradores europeos también suelen analizar la composición de la goma arábica en busca de adulteración. Para verificar la calidad en el origen, la Organización de Normas y Metrología de Sudán elaboró una norma para la goma arábica que los exportadores sudaneses de goma arábica deberían considerar cumplir.

Los consumidores demandan alimentos y bebidas de buena calidad. Por lo tanto, los compradores europeos de goma guar y goma arábica quieren un ingrediente de calidad constante porque es esencial para la fabricación de alimentos y bebidas de buena calidad. Los compradores europeos prefieren un producto de calidad estandarizada en todos los tamaños de envases por volumen de pedido.

Estándares de gestión de calidad

Los compradores europeos de ingredientes naturales para aditivos alimentarios utilizan cada vez más las normas de gestión de calidad al evaluar la credibilidad de los posibles exportadores. La adopción de estándares de gestión de calidad le da credibilidad porque muestra el compromiso de ofrecer ingredientes de alta calidad y le da a las empresas una imagen favorable. La adopción de estándares de gestión de calidad también puede ayudar a demostrar el cumplimiento de los requisitos obligatorios.

Por lo tanto, se debe considerar la adopción de estándares de gestión de calidad, ya que aumenta la calidad de los chicles y lo hace más atractivo para los compradores.

Considere la posibilidad de adoptar estándares de calidad con respecto a los métodos de producción. Ejemplos de estándares de calidad que puede adoptar son la Organización Internacional de Normalización (ISO) 22000 e ISO 9001:2015, así como la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (FSSC) 22000. También debe considerar seguir las pautas descritas en Análisis de peligros y puntos críticos de control. Otros ejemplos incluyen la certificación Global Standard for Food Safety (BRCS) y International Featured Standards (IFS) del British Retail Consortium.

Etiquetado y embalaje

Considere cumplir con los requisitos comunes de etiquetado y empaque adicionales que tienen los compradores europeos de goma guar y goma arábica. Lo siguiente debe figurar en la documentación y las etiquetas del producto en inglés, a menos que se solicite lo contrario:

- Nombre y dirección del exportador;
- Nombre del producto: por ejemplo, goma guar orgánica;
- Número de lote – que permite la trazabilidad del producto;
- Si el producto es para uso en productos alimenticios, por ejemplo, si es de grado alimenticio;
- Lugar de origen: por ejemplo, India, Pakistán, Sudán y Chad;
- Fecha de manufactura;
- Fecha de consumo preferente: tiempo después del cual un producto puede comenzar a perder sus propiedades, por ejemplo, sabor y textura.
- Peso neto en unidades métricas;
- Condiciones de almacenamiento recomendadas: lo que ayuda a garantizar que el producto conserve la más alta calidad.

Los compradores europeos quieren goma guar y goma arábica de alta calidad, por lo que es necesario preservar su calidad mediante el uso de materiales de embalaje adecuados. Debe utilizar bolsas de plástico (polipropileno) con revestimiento de plástico (polietileno) en el embalaje interior de la goma guar o goma arábica, con una bolsa de papel kraft para su embalaje exterior. La goma guar y la goma arábica atraen la humedad, por lo que deben envasarse en materiales impermeables. De lo contrario, es probable que se produzca un deterioro de la calidad, lo que desalienta a los compradores europeos a aceptarlo.

Términos de pago

El pago es fundamental para todo el comercio y presenta riesgos para todos los involucrados. Por lo tanto, debe realizar evaluaciones de riesgo de las condiciones de pago disponibles antes de iniciar una relación comercial con compradores europeos de goma guar y goma arábica. Debe trabajar para reducir sus riesgos como exportador mientras trabaja para satisfacer las necesidades de los compradores europeos.

Hay varios métodos de pago disponibles para que los exportadores elijan. Sin embargo, las cartas de crédito (LC) se consideran el método de pago más seguro tanto para exportadores como para importadores. Esto se debe a que permiten que ambas partes se comuniquen con un adjudicador imparcial para resolver cualquier problema, generalmente un banco. El banco elegido es garante del pago total para los exportadores, siempre que se hayan despachado las mercancías. En estas situaciones, para evitar pérdidas adicionales, los exportadores deben pagar la devolución de los bienes despachados y encontrar nuevos compradores para ellos.

Dependiendo de sus necesidades, los exportadores e importadores pueden elegir entre varios términos de pago de LC. Incluyen standby, revocable, irrevocable, revolvente, transferible, intransferible, back to back, cláusula roja, cláusula verde y exportación/importación. El modo de espera se considera el más seguro para los exportadores y se utiliza habitualmente en el comercio internacional, ya que brinda seguridad tanto a los exportadores como a los importadores que tienen poca experiencia comercial en conjunto. El pago por adelantado, los cobros documentarios y la cuenta abierta son otras formas de pago disponibles.

Términos de entrega

Debe considerar cuidadosamente el tiempo, el volumen y el costo, los tres factores clave de la entrega, al acordar los términos de entrega con los compradores europeos de goma

	<p>guar y goma arábica. El incumplimiento de los términos de entrega acordados con los compradores puede poner fin a la relación comercial con ellos. Como exportador, debe considerar cuidadosamente lo siguiente con respecto a los tres factores clave:</p> <p>Tiempo de entrega: los compradores europeos prefieren tiempos de entrega más cortos. El flete aéreo es más confiable en términos de entrega a tiempo y también, en general, más rápido que el flete marítimo. Es importante tener en cuenta que los tiempos de entrega pueden ser más largos debido a la pandemia de COVID-19, incluso porque diferentes medidas y restricciones afectan el movimiento de mercancías. Por ejemplo, los exportadores sudaneses de goma arábica han informado de bloqueos locales en el puerto de Sudán que provocan tiempos de entrega más prolongados.</p> <p>Volumen de entrega y cantidad de pedido: los volúmenes más grandes suelen ser más baratos de transportar por mar en barco. Mientras tanto, a medida que los márgenes se reducen, el flete aéreo puede ser menos costoso para transportar volúmenes más pequeños.</p> <p>Costo del método de entrega: para volúmenes más grandes, el flete aéreo suele ser de 4 a 6 veces más costoso que el flete marítimo. Si aumenta los volúmenes, es poco probable que los precios de transporte de la carga aumenten significativamente. Se debe tener en cuenta que, debido a la crisis mundial de COVID-19, el costo del flete aéreo ha aumentado. Sin embargo, los costos de flete comenzaron a normalizarse en 2021.</p>
<p>2.5 Tendencias del mercado (no incluir estadísticas de comercio exterior)</p>	<p>Sostenibilidad ambiental y social</p> <p>Existe una creciente demanda de los consumidores de productos que cumplan con los estándares de responsabilidad ambiental y social en Europa, una tendencia que continuará. Por ejemplo, existe una creciente demanda de los consumidores por productos producidos éticamente, que creció un 18,3 % en los últimos cinco años.</p> <p>Se debe considerar producir goma guar y goma arábica de acuerdo con los estándares ambientales y sociales para aumentar sus posibilidades de ingresar al mercado europeo. Con respecto a la sostenibilidad ambiental, considere cumplir con los Principios de BioComercio de UNCTAD y los Estándares FairWild. Para demostrar que cumple con los estándares de responsabilidad social, considere obtener la certificación Fairtrade de FLO o cumplir con los estándares FairForLife.</p> <p>Certificación orgánica</p> <p>Existe una creciente demanda de productos orgánicos por parte de los consumidores en Europa. Ecovia Intelligence espera que el mercado europeo de alimentos y bebidas orgánicos siga creciendo en los próximos años, generando una fuerte demanda de ingredientes alimentarios orgánicos certificados.</p> <p>De debe considerar obtener la certificación orgánica para goma guar y goma arábica para aumentar sus posibilidades de acceder al mercado europeo. La certificación orgánica demuestra que el producto cumple con un determinado estándar de calidad. También le permite utilizar la certificación como argumento de venta cuando se acerque a posibles compradores europeos. Para que la goma guar y la goma arábica se comercialicen como orgánicas en el mercado europeo, deben cumplir con la regulación orgánica de la UE.</p> <p>Después de obtener la certificación orgánica, los compradores europeos a menudo solicitan un certificado de inspección (COI), un requisito obligatorio de la UE para cualquier ingrediente orgánico comercializado en el mercado europeo. Por lo tanto, se debe tener un COI para goma guar orgánica o goma arábica.</p>

<p>2.6 Estacionalidad de la producción local</p>	<p>El chicle y la goma no se producen en los Países Bajos.</p>
<p>2.7 Principales puntos de ingreso del producto al mercado (puertos y/o aeropuertos)</p>	<p>Marítimo: Puerto de Róterdam con un tiempo de transporte de 24 días. Aéreo: Aeropuerto de Ámsterdam con un tiempo de transporte de 36 horas.</p>
<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>	<p>Los chicles son utilizados por la industria alimentaria, la industria farmacéutica y la industria del cuidado personal en el mercado europeo. Sin embargo, este estudio solo se centra en el uso de la goma guar y la goma arábica en la industria alimentaria.</p> <p>La goma guar se utiliza en la industria alimentaria, que se puede subdividir en bebidas, confitería, carne, panadería, lácteos y condimentos. La goma guar también se utiliza en los segmentos farmacéutico, de cuidado personal y fracking (una técnica diseñada para recuperar gas y petróleo de la roca de esquisto).</p> <p>La goma arábica se utiliza en la industria alimentaria, que puede subdividirse en bebidas, confitería, panadería, lácteos, alimentos funcionales y aromas. La goma arábica también se utiliza en las industrias farmacéutica, cosmética, de imprenta y de fabricación de papel.</p> <p>¿Con qué empresas se estaría compitiendo?</p> <p>Las empresas exitosas que exportan goma guar o goma arábica al mercado europeo se posicionan como capaces de entregar productos de alta calidad de acuerdo con los requisitos comunes de los compradores europeos, así como los requisitos de los nichos de mercado. Estas empresas parecen tener buena reputación en el mercado europeo porque el cumplimiento de dichos requisitos les da credibilidad.</p> <p>Las empresas establecidas tienen un sitio web profesional que contiene contenido bien preparado, incluidas secciones que informan a los posibles compradores sobre quiénes son, cómo obtienen y procesan su goma guar o goma arábica junto con detalles técnicos, así como cualquier certificación que posean y fotografías profesionales.</p> <p>Empresas indias</p> <p>Supreme Gums Pvt.Ltd. es una empresa india establecida que exporta goma guar al mercado europeo. Una de las fortalezas clave de Supreme Gums es su capacidad para exportar goma guar de alta calidad. Es importante destacar que la empresa cuenta con la Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria (FSSC) 22000 y la certificación de la Organización Internacional para la Estandarización (ISO) 22000:2005 , que prueban que tienen buenos estándares de gestión de alimentos para sus productos. La empresa también cuenta con un estricto sistema de control de calidad con su propio laboratorio interno.</p> <p>Empresas paquistaníes</p> <p>Karachi Gum Industry es una empresa pakistaní experimentada que exporta goma guar al mercado europeo. La capacidad de exportar goma guar de alta calidad es una de las fortalezas clave de Karachi Gum Industry. Administrado por personal calificado y experimentado, Karachi Gum Industry tiene un laboratorio interno de control de calidad. La empresa cuenta con la certificación ISO 9001:2008 , lo que demuestra que cuenta con un sistema de gestión de la calidad de sus productos.</p> <p>Empresas sudanesas</p> <p>Afritec 's es una empresa sudanesa líder en la exportación de goma arábica al mercado europeo. Una de sus fortalezas clave es su capacidad para exportar goma arábica de alta calidad. El departamento de calidad de la empresa puede garantizar la calidad en todas las etapas del proceso de producción, de conformidad con los requisitos y estándares internacionales. Esto se hace a través de sus laboratorios internos de control de calidad y</p>

	<p>el cumplimiento del procedimiento de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP).</p> <p>¿Con qué productos se estaría compitiendo?</p> <p>Goma de tara</p> <p>La goma de tara se ha identificado como un producto que compite con la goma guar y la goma arábica. Al igual que la goma guar y la goma arábica, la goma de tara se puede utilizar como sustituto de la gelatina. Las otras fortalezas clave de la goma de tara incluyen sus propiedades funcionales, como ser soluble en agua fría al igual que la goma guar, así como su capacidad para funcionar bien con otros aditivos alimentarios naturales para alimentos, como la goma xantana o la carragenina. En comparación con la goma de guar, la goma de tara libera mejor el sabor y no tiene olor ni sabor desagradables.</p> <p>La goma de tara es utilizada por los fabricantes de alimentos de una gama de productos. La goma de tara es originaria de Perú, un importante país proveedor que representa el 90 % de las exportaciones mundiales de goma de tara. La goma de tara también es endémica de otros países sudamericanos, como Bolivia, pero también se cultiva en África, Medio Oriente y Asia.</p> <p>Los puntos fuertes de la goma de tara la convierten en una amenaza para la goma guar y la goma arábica. Sin embargo, una debilidad clave de la goma de tara se refiere a su vulnerabilidad a las condiciones climáticas, lo que lleva a cosechas pequeñas y escasez de suministro, lo que provoca problemas de producción. La goma de tara también se enfrenta a una fuerte competencia de las gomas y los espesantes producidos sintéticamente.</p> <p>Extractos de algas</p> <p>Los extractos de algas marinas (carragenina y agar agar) son productos que compiten con la goma guar y la goma arábica. La carragenina y el agar agar se utilizan en la industria europea de alimentos y bebidas porque tienen una serie de propiedades funcionales, como espesante, estabilizador y agente gelificante. Esta es una de sus fortalezas clave que permite a los formuladores utilizarlos en una amplia gama de productos.</p> <p>La carragenina y el agar agar también son utilizados por la industria de alimentos y bebidas porque son una alternativa a la gelatina y los ingredientes de origen animal. Esto es particularmente importante ya que existe una creciente demanda de productos veganos en Europa.</p>
<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>	<p>Si nos centramos en el uso de la goma arábica y la goma guar en la industria alimentaria, los subsegmentos de la industria alimentaria para estas gomas incluyen bebidas, confitería, carnes, panadería, lácteos, saborizantes, alimentos funcionales y condimentos.</p> <p>Otras industrias de usuarios finales de la goma guar son las industrias farmacéutica, de cuidado personal y fracking. Las industrias cosmética y de impresión son otros segmentos de usuarios finales de la goma arábica. La figura 6 muestra ejemplos de productos de goma de mascar en el mercado europeo.</p> <p>Segmentos de mercado de usuarios finales de gomas de mascar:</p>



Industria de alimentos

Se estima que el mercado mundial de la goma de guar alcance los 824,28 millones de dólares estadounidenses en 2021 y los 1200 millones de dólares estadounidenses en 2026. Se prevé que la demanda de goma de guar de calidad alimentaria crezca en consonancia con el crecimiento de la industria de procesamiento de alimentos. Mientras tanto, el mercado mundial de la goma arábica se valoró en US\$ 250 millones en 2020. Se pronostica que el mercado crecerá a una tasa de crecimiento anual compuesta del 3,1 por ciento hasta 2027. El uso de la goma arábica en la industria de alimentos y bebidas es un factor clave detrás de este crecimiento. Aproximadamente dos tercios de las gomas, incluidas la goma arábica y la goma guar, se utilizan en la industria de alimentos y bebidas.

La goma guar se utiliza en bebidas por su espesamiento y control de la viscosidad, solubilidad en agua fría, resistencia a la descomposición en condiciones de pH bajo. También está presente en las bebidas debido a su capacidad para mejorar la sensación en la boca y la vida útil. La goma arábica se utiliza en una amplia gama de bebidas, desde refrescos carbonatados hasta bebidas alcohólicas. Se puede utilizar como emulsionante, estabilizador, para el enriquecimiento de fibra y como agente de suspensión en sabores y refrescos, batidos, jugos clarificados o turbios. La aplicación de goma arábica en bebidas representó la mayor parte del 32,2 % del mercado mundial en 2018.

La goma guar se usa en confitería debido a sus propiedades de control de la viscosidad, retención de humedad, control de la floración, creación de gel, sustituto de agar y gelatina, agente de glaseado. El segmento de productos de confitería representó una de las mayores cuotas del mercado mundial de la goma guar en 2017. La goma arábica se utiliza en la confitería porque previene la cristalización del azúcar, además de su función como

texturizador, batidor, gelificante, recubridor, separador de grasa y azúcar, barrera y agente aglutinante de película. También se utiliza para el enriquecimiento de fibra. En los dulces bajos en calorías, la goma arábiga se utiliza para compensar la pérdida de textura, sensación en la boca y cuerpo resultante de la sustitución de azúcares por edulcorantes artificiales.

La goma guar tiene una gran capacidad de retención de agua tanto en agua fría como caliente, por lo que se utiliza como aglutinante y lubricante en la fabricación de embutidos y productos cárnicos rellenos. La goma guar también se utiliza para las funciones específicas que realiza en los productos cárnicos procesados, incluido el control de la sinéresis, la prevención de la migración de grasas durante el almacenamiento, el control de la viscosidad de la fase líquida durante el procesamiento, el enfriamiento y el control de la acumulación de agua en las latas durante el almacenamiento.

La goma guar se utiliza en panadería como agente de retención de humedad y como acondicionador de la masa junto con sus deseables propiedades aglutinantes y formadoras de películas que retardan la penetración de grasas y aceites. Los productos de panadería representan una de las mayores cuotas del mercado mundial de la goma guar. La goma arábiga se utiliza en productos de panadería para obtener suavidad, frescura, estabilización de la humedad, prolongación de la vida útil, enriquecimiento de fibra, protección de los alimentos y reducción de grasas. La goma arábiga también se usa por sus beneficios nutricionales, como la reducción del IG.

La goma guar se utiliza principalmente en productos lácteos congelados porque proporciona estabilización, especialmente en productos de helado, donde también mejora el cuerpo, la textura, la masticabilidad y la resistencia al choque térmico. En los productos lácteos, la goma arábiga se utiliza como emulsionante, aglutinante, estabilizador, espesante, agente de suspensión y para enriquecer la fibra. La goma arábiga también se usa para reducir la grasa y mejorar la sensación en la boca.

La goma guar se usa en condimentos debido a su capacidad para mejorar las propiedades de fluidez de la salsa y reducir la separación entre las fases de agua y aceite. La solubilidad en agua fría de las gomas guar y las emulsiones de alta acidez le permiten usarse como espesante en aderezos para ensaladas, así como en salsas para encurtidos y condimentos.

La goma arábiga también se utiliza como emulsionante, estabilizador del sabor y agente encapsulante. La goma arábiga se utiliza en alimentos funcionales para la fortificación de fibra, vitaminas y minerales.

La mayor parte del procesamiento de alta calidad de la goma arábiga se lleva a cabo en Europa occidental y en los Estados Unidos. Los productores de grados estandarizados de gomas granuladas y probadas en aerosol, y los que producen goma arábiga personalizada específica para las especificaciones de sus clientes son los más populares en Europa. Los procesos incluyen hacer piezas uniformes del tamaño de un guijarro, granular, pulverizar y secar por aspersión. Alrededor de la mitad del uso de la goma arábiga se seca al sol; un tercio está en forma cruda, particularmente para aplicaciones de confitería con grados en polvo y granulados, junto con algunos tamizados que componen el resto.

La calidad y la consistencia son importantes para los compradores europeos de goma guar y goma arábiga. Los compradores europeos han revelado una preferencia general por comprar goma guar y goma arábiga con un nivel de viscosidad de 3.500 y 5.000 respectivamente, los más populares en la industria alimentaria europea. Por lo tanto, debe considerarse satisfacer las preferencias de los compradores europeos para aumentar sus posibilidades de hacer negocios.

Industria farmacéutica

La goma guar se usa ampliamente en la industria farmacéutica como agente gelificante, espesante y emulsionante, en la estabilización de ingredientes activos, retención de agua y control de la fase acuosa, aditivo auxiliar de proceso y como modificador de las características de flujo en solución.

La goma arábica se utiliza en la industria farmacéutica para controlar la viscosidad, mejorar la densidad, suspender fármacos insolubles y evitar la precipitación de metales pesados de las soluciones. También se utiliza como agente emulsionante, adhesivo o aglutinante para tabletas farmacéuticas, agente de enmascaramiento para sustancias de sabor acre y demulcente en jarabes para la tos.

Industria del cuidado personal

La goma guar se utiliza en el sector del cuidado personal como emulsionante, estabilizante, espesante, hidratante, suavizante, acondicionador y blanqueador. La goma arábica se utiliza en una gama de productos para el cuidado personal como agente emulsionante, estabilizante, aglutinante, formador de película y protector, así como estabilizador de espuma, espesante y adhesivo.

Otras industrias

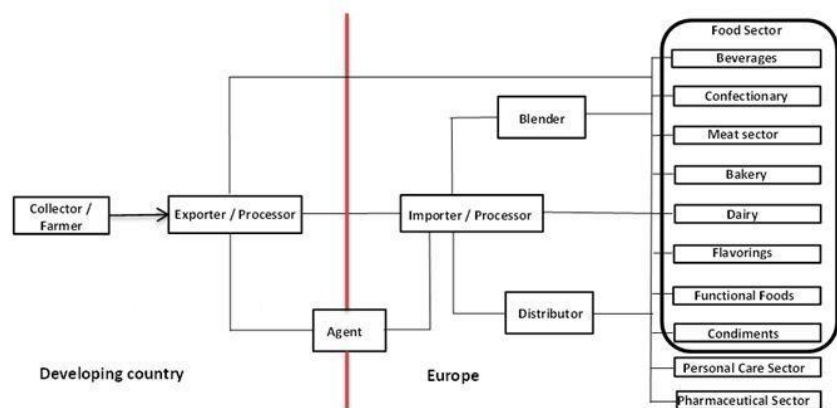
Debido a sus propiedades dispensables y espesantes, la goma guar también se utiliza en la industria del fracking . La goma arábica se utiliza en la industria de la impresión como base para productos químicos fotosensibles, como componente de soluciones utilizadas para aumentar la hidrofiliidad e impartir repelencia a la tinta a las placas de metal, y como recubrimiento protector para evitar la oxidación de las placas.

Los requisitos específicos para las gomas de mascar por parte de las industrias farmacéutica, de cuidado personal y otras incluyen el nivel de procesamiento, que depende de la aplicación del usuario final por industria, como en un producto terminado como tabletas medicinales en la industria farmacéutica.

¿A través de qué canales llegan los chicles al mercado final?

La figura 7 muestra la cadena de valor de las exportaciones de goma guar y goma arábica en ruta hacia el mercado europeo.

Cadena de valor de exportación de goma guar y goma arábica



Fuente: Ecovia Intelligence




Importadores y procesadores

Los importadores europeos son uno de sus principales puntos de entrada al mercado europeo. Su experiencia en el abastecimiento global de ingredientes naturales garantiza el cumplimiento normativo, documental y de calidad para los compradores, como procesadores, mezcladores y fabricantes de alimentos. Los importadores de goma guar en

	<p>el mercado europeo incluyen Jebsen & Jessen Life Science GmbH , Altaquímica y Beckmann-Kenko .</p> <p>Los importadores y procesadores europeos también son uno de los principales puntos de entrada al mercado europeo. Los procesadores europeos procesan aún más la goma arábica en Europa porque los países en desarrollo generalmente no pueden cumplir con los requisitos de calidad exigidos por los fabricantes de alimentos europeos porque carecen de instalaciones de procesamiento y experiencia técnica, según los procesadores europeos. Nexira es el principal importador y procesador de goma arábica en Europa. La mayor parte de la goma arábica procesada se exporta desde Francia a otros países europeos y al extranjero. Alland & Robert es otro importante importador y procesador de goma arábica.</p>
<p>2.10 Presencia de la oferta peruana en el mercado (temporadas, puntos de venta)</p>	<p>¿Con qué países estás compitiendo?</p> <p>El crecimiento anual de la importación de chicles en el mercado de los Países Bajos es de un 15%.</p> <p>En cuanto a las perspectivas del mercado para Perú, existe un potencial de exportación de USD 6,7 mil en lo que vendría a ser el valor estimado de exportación hasta el 2027.</p> <p>Sin embargo, se observa un descenso en el valor de la exportación desde el año 2015 en el que alcanzó su máximo valor de 7,000 USD. Situándose en torno a los 1,000 USD.</p> <p>Son los supermercados, las confiterías donde se distribuye el producto a través de intermediarios, que en los Países Bajos están claramente identificados:</p> <p>http://www.astrasweets.com http://www.berendhaus.nl http://www.bidfood.nl</p> <p>Los principales exportadores de goma guar al mercado europeo son:</p> <p>India Pakistán China</p> <p>Los principales exportadores de goma arábica al mercado europeo son:</p> <p>Sudán Chad Nigeria</p> <p>Los países en desarrollo exitosos que exportan goma guar y goma arábica al mercado europeo a menudo combinan las fortalezas clave que son importantes para su éxito, incluida la mejora de la infraestructura, el apoyo gubernamental y las condiciones climáticas favorables. En cuanto a la goma arábica, una fortaleza clave compartida por Sudán, Chad y Nigeria es que están ubicados en el 'cinturón de la goma', donde crecen las acacias y de donde se extrae la goma arábica.</p>
<p>2.11 Actividades de promoción idóneas para promover el producto</p>	<p>Agentes</p> <p>Un agente de exportación es una empresa o un individuo que realiza la mayoría de las actividades de exportación en nombre de un exportador, generalmente cobrando una comisión. Los agentes se pueden encontrar en los países en desarrollo y Europa. Sin embargo, es poco común que las empresas utilicen agentes en el mercado europeo. Podría trabajar con agentes que lo representen y actúen en su nombre en el mercado europeo.</p>

	<p>Otros canales</p> <p>El procesamiento y exportación de goma guar o goma arábica como ingrediente puede concentrarse en una empresa en el país de origen, como Supreme Gums Pvt. Ltd. , una empresa india establecida que exporta goma guar al mercado europeo.</p> <p>¿Cuál es el canal más interesante para ti?</p> <p>Para los exportadores de goma guar, los importadores con una gran cuota de mercado en el sector de las bebidas son el canal más interesante debido a su experiencia en la importación y distribución de goma guar en el mercado europeo, su buen conocimiento del mercado europeo de aditivos alimentarios naturales y su amplia gama de clientes. Nexira es un importante importador europeo de goma arábica, que tiene aplicaciones para su goma arábica en sectores como el de bebidas en Europa. Nexira tiene una participación de mercado del 40% del mercado mundial de goma arábica. Los importadores europeos también tienen instalaciones de almacenamiento y redes logísticas establecidas.</p> <p>Para los exportadores de goma arábica de un país en desarrollo, los procesadores europeos son el canal más interesante para usted. Además, procesan la goma arábica según los estándares exigidos por las empresas alimentarias europeas. Alland & Robert es otro gran procesador de goma arábica en el mercado europeo.</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
	El precio oscila entre US\$2/kg y 2,5/kg (FOB).		Senegal	04/10/2023	Goma arábica atomizada	
	El precio oscila entre US\$0,5/kg y US\$0,10/kg (FOB).		Senegal	04/10/2023	Goma arábica Seyal	
	El precio oscila entre US\$1,0/kg y US\$2/kg (FOB)		India / Pakistan	04/10/2023	Goma guar india	
<i>(Agregar las filas que sean necesarias)</i>						

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

Según los compradores europeos, varios factores influyen en el precio de la goma guar y la goma arábica, incluidos los cambios en los patrones de cosecha, la disponibilidad y los precios del petróleo, junto con las diferencias de calidad y el cambio climático, que afecta los patrones climáticos, como el monzón. Por ejemplo, un monzón retrasado afecta los patrones de cosecha porque los agricultores tienen que retrasar su patrón de siembra para la nueva temporada, lo que eleva los precios de los productos.

La goma arábica no es algo con lo que todo el mundo esté familiarizado. Sin embargo, es muy familiar para aquellos que trabajan en campos de la industria que producen productos como dulces, refrescos y cosas por el estilo. Nos dan sus requisitos, cómo lo quieren y luego se lo ofrecemos. Por supuesto, llevan una muestra a su laboratorio y, si se aprueba, la ordenan. Importador de goma arábica.