

SERVICIOS AL
EXPORTADOR

DEPARTAMENTO DE
INTELIGENCIA DE MERCADOS

Informe Especializado:

El mercado internacional de colorantes naturales para alimentos



EL MERCADO INTERNACIONAL DE COLORANTES NATURALES

1. Panorama mundial del mercado de colorantes

- A nivel mundial hay una tendencia a cambiar los hábitos de alimentación, mediante el consumo de productos sanos y saludables, esto hace que los consumidores presten mayor atención a los componentes de lo que adquieren. En ese sentido, debido a que los colorantes que se utilizan para la elaboración de algunos alimentos (en muchos casos sintéticos), como gaseosas, jugos, caramelos, embutidos, etc., han sido asociados a déficit atencional en niños, alergias y/o efectos cancerígenos.
- Debido a esto, se ha generado una creciente demanda por adquirir colorantes naturales frente a los sintéticos. Es así que ya existen regulaciones en algunos países se impide el uso de ciertos colorantes sintéticos. Por ejemplo, Allura Red AC (16035) se está prohibido en muchos países europeos. Otro ejemplo, es la prohibición del uso de Tartrazina, que da color amarillo en Austria, Finlandia y Noruega.
- Así, actualmente, los colorantes naturales se extraen de diversas especies vegetales dependiendo del color que se desee. Por ejemplo, el verde proviene de la clorofila extraída de la alfalfa; el amarillo o naranja se extraen de algas o de aceite de palma; el rojo del carmín de cochinilla, entre otros.
- Se estima que este mercado tuvo un valor de US\$ 1 144 millones en 2014, y se espera que para el año 2020 este alcance los US\$ 1 698 millones, teniendo una tasa de crecimiento promedio anual de 6,8%. De este total, los colorantes utilizados en la industria alimentaria representaron el 54,9%, en 2014, y se espera que para 2020 la participación sea de 60% del total.
- Entre los tipos de colorantes naturales, los carotenoides, que brindan diversos tonos de amarillo y naranja, fueron los de mayor representatividad con 31,8% de participación (US\$ 363 millones). El segundo grupo de mayor representatividad corresponde a las antocianinas, de los que se extrae colores azul, morado, rosado y rojo.
- De otra parte, los principales compradores de colorantes naturales son los mercados europeos, EE.UU. y Japón; sin embargo, se espera que el crecimiento en la demanda de estos productos durante los próximos años, se dé por el aumento del consumo de alimentos procesados y congelados, en las regiones de Asia Pacífico y América Latina.
- Entre los factores que influyen en la toma de decisión para utilizar o no un colorante natural, se pueden mencionar:
 - a) Mayor costo que el de los colorantes sintéticos.
 - b) Menor estabilidad del color y su dependencia a factores externos como el pH, la temperatura, la exposición a la luz, etc.
 - c) Menor uniformidad del color durante el procesamiento y almacenaje del alimento.
 - d) Menor durabilidad del color y alteración del sabor durante el período de almacenaje del alimento.
 - e) Gran inocuidad y propiedades benéficas para la salud que se atribuyen a algunos colorantes naturales.

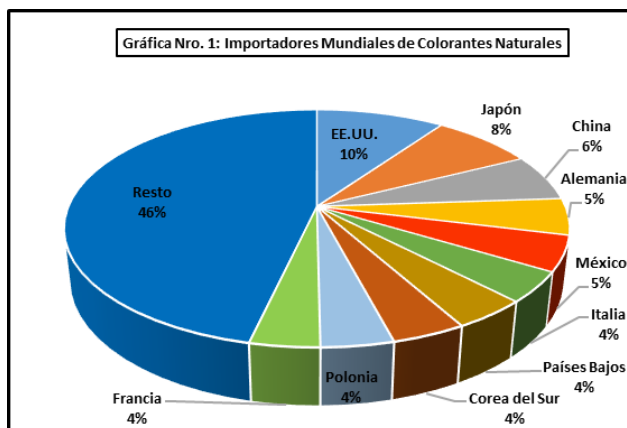
2. Usos e innovaciones de colorantes naturales en la Industria Alimentaria

- Las principales aplicaciones se dan en productos de confitería y panadería, bebidas, alimentos envasados, productos lácteos y otros (alimentos congelados, condimentos, aderezos, alimentos funcionales y comida para mascotas). Justamente está última categoría representó el 27,6% del total del mercado (US\$ 316 millones), en 2014. La segunda posición la ocupan las bebidas, con 21,5% de cuota de mercado (US \$ 23 millones).
- Por otra parte, en los últimos años, la calidad y variedad de colores de origen natural ha mejorado exponencialmente. Y es que, además de no ser nocivos para la salud, algunos otorgan al producto final distintos tipos de funcionalidad, como es el caso de los carotenoides y de las antocianinas, que funcionan como antioxidantes y que a su vez ayudan a prevenir ciertas enfermedades como el cáncer.
- Actualmente, con la misión superar los inconvenientes mencionados líneas arriba, se utilizan diversas técnicas como el uso de tecnologías de emulsión, micro-encapsulación, nano-atrapamiento, co-pigmentación, entre otras.

3. Intercambio Comercial Mundial¹

De acuerdo a cifras del TRADEMAP, en 2015, las importaciones mundiales de colorantes naturales alcanzaron US\$ 2 679 millones, habiendo disminuido en 2,4% respecto al año previo. Los 10 primeros mercados representaron 54% del total adquirido. Sin embargo, debe destacarse el dinamismo de las compras realizadas por México (US\$ 128 millones / +33,1%), Corea del Sur (US\$ 108 millones / +30,2%), Australia (US\$ 31 millones / 28,9%), Suiza (US\$ 34 millones / +24,4%), Países Bajos (US\$ 110 millones / 18,3%), entre otros.

¹ Para el presente análisis se tomaron en cuenta las siguientes partidas a 6 dígitos: 140410; 140490; 320110; 320120; 320190; 320300; y 320500.



Fuente: TRADEMAP.

Elaboración: Departamento de Inteligencia de Mercados – PROMPERU

De otra parte, la sub partida arancelaria que registra mayor demanda a nivel mundial es la Nro. 3210300, que incluye productos como el carmín de cochinilla, la cúrcuma (palillo), el achiote, el maíz morado o marigold.

Tabla Nro. 1: Importaciones Mundiales de Colorantes Naturales – Ranking de Productos
Millones de US\$

HS 6	Descripción	2013	2014	2015	Var. 15/14	Part. 15
Total Colorantes Naturales		2,734	2,745	2,679	-2.4%	100%
320300	Materias colorantes de origen vegetal o animal	1,375	1,330	1,342	0.9%	50%
140490	Demás productos vegetales no expresados en otras partidas	734	793	752	-5.2%	28%
320500	Lacas colorantes	236	247	242	-2.2%	9%
320190	Demás extractos curtientes de origen vegetal	162	157	146	-7.0%	5%
320120	Extracto de mimosa (acacia)	126	118	118	-0.4%	4%
320110	Extracto de quebracho	100	99	80	-19.3%	3%
140410	Materias primas vegetales de las utilizadas para teñir o curtir	0.2	0.4	0.2	-51.2%	0%

Fuente: TRADEMAP.

Elaboración: Departamento de Inteligencia de Mercados – PROMPERU

4. Exportaciones Peruanas de Colorantes Naturales

De acuerdo al TRADEMAP, se debe destacar la posición de Perú como proveedor mundial de colorantes naturales (4° a nivel mundial y 1° a nivel latinoamericano), detrás de Países Bajos, China y Estados Unidos.

En ese sentido, según cifras de SUNAT, en 2015, Perú exportó al mundo US\$ 95 millones de colorantes naturales, obteniendo un crecimiento de 8,9% respecto al año anterior. Los principales mercados de destinos fueron Dinamarca (US\$ 17 millones), Estados Unidos (US\$ 12 millones), Brasil (US\$ 12 millones), Alemania (US\$ 8 millones) y España (US\$ 5 millones), que en conjunto representaron 57% del total enviado al exterior.

De otra parte, debe destacarse el dinamismo presentado el último año por Países Bajos, Corea del Sur y Rusia, con incrementos de 44,1%, 40,3% y 20,1%, respecto al año previo.

Tabla Nro. 2: Exportaciones Peruanas de Colorantes Naturales – Ranking de Productos²
Millones de US\$

Partida Nacional - Descripción	2013	2014	2015	Var. 15/14	Part. 15
Total general	75	87	95	8.9%	100%
3205000000 - Lacas colorantes	32	42	42	0.6%	44%
3203002100 - Carmín de cochinilla	22	29	35	22.2%	37%
3203001400 - Materias colorantes de origen vegetal	12	12	14	17.2%	14%
1404909090 - Demás productos vegetales no expresados en otras partidas	2	1	2	12.0%	2%
3203001600 - Materias colorantes de maíz morado	0	1	1	127.1%	1%
2308001000 - Harina de flores de marigold	5	2	1	-65.6%	1%
1404901000 - Achiote en Polvo	0	0	0	1.4%	0%
3203001700 - Cúrcuma (Curcumina)	0	0	0	-29.7%	0%
3301902000 - Oleoresinas de extracción	1	0	0	-59.6%	0%

Fuente: SUNAT.

Elaboración: Departamento de Inteligencia de Mercados – PROMPERU

² Para el análisis de las exportaciones peruanas, solo se tomaron en cuenta las partidas que aparecen en la tabla Nro. 2.

5. Actividades de Promoción

A continuación se presentan los eventos más importantes para esta línea en el mercado mundial, a los cuales asisten los principales actores dentro de la cadena de distribución y comercialización:

Tabla Nro. 3: Información sobre Ferias Especializadas

Feria	Web Site	Duración	Lugar	N° Expositores	N° Visitantes
SupplySide	www.supplysidebrazil.com.br	2 días	Sao Paulo - Brasil	800	-
Natural Products Expo West	www.expowest.com	4 días	California – EE.UU.	3 000	70 000
Natural Products Expo East	www.expoeast.com	3 días	Baltimore – EE.UU.	1 363	25 000
Natural Ingredients / Health Ingredients	www.figlobal.com	3 días	Frankfurt – Alemania	380	8 000
Vitafoods Europe	www.vitafoods.eu.com	3 días	Ginebra – Suiza	900	17 666

Elaboración: Departamento de Inteligencia de Mercados- PROMPERU
La data de las ferias corresponde a las últimas ediciones (2015, 2016).

6. Legislación vigente para los principales mercados

- a) **Unión Europea:** todo ingrediente utilizado en los alimentos, incluidos los colorantes naturales, debe contar con autorización y cumplir con el reglamento CE 1333/2008. Además, están identificados con la letra E, seguida de un número. Estos productos se regulan de acuerdo al tipo de alimento al que pueden ser incluidos, las condiciones y las restricciones de venta de los productos finales.

Para mayor información ingrese a: <http://www.food.gov.uk/science/additives/#.UVs3AZNhWpU>

- b) **EE.UU.:** La Food Drug Administration (FDA) clasifica los colorantes (permitidos) en dos categorías:

- **Certificados:** son producidos sintéticamente, como el FD&C Yellow N° 6 (Tartrazina).
- **Libres de certificación:** son los de origen natural como frutas, hortalizas, minerales o animales. Ejemplos: el extracto de annatto, betarragas deshidratadas, etc.

Para mayor información visite:

<http://www.fda.gov/ForIndustry/ColorAdditives/ColorAdditivesinSpecificProducts/InFood/default.htm>

- c) **Japón:** el uso colorantes naturales en alimentos esta normado por la ley de higiene alimentaria, pero no hay una diferencia explicita entre sintéticos y naturales. Sin embargo se clasifican dos tipos de aditivos (incluidos los colorantes):
- **De libre certificación:** son aquellos comercializados actualmente y ratificados por la ley de higiene alimentaria.
 - **Con autorización:** son los que se encuentran en evaluación por las autoridades japonesas, pues, se debe entender que Japón importa más del 50% de sus alimentos. Dicha evaluación se basa en ingredientes analizados por la OMS y aquellos que ya se utilizan en EE.UU. o la Unión Europea.

Para mayor información visite: <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/foodadditives/index.html>