
Estudio de Mercado Jurel en Conserva en El Salvador

Mayo 2011

www.prochile.cl

Documento elaborado por la Oficina Comercial de ProChile en San Salvador

pro|CHILE

INDICE

<i>I. Producto:</i>	4
1. Código Sistema Armonizado Chileno SACH:	4
2. Descripción del Producto:	4
3. Código Sistema Armonizado Local:	4
<i>II. Situación Arancelaria y Para – Arancelaria</i>	5
1. Arancel General:	5
2. Arancel Preferencial Producto Chileno (*):	5
3. Otros Países con Ventajas Arancelarias:	5
4. Otros Impuestos:	5
5. Barreras Para – Arancelarias	5
<i>III. Requisitos y Barreras de Acceso</i>	6
1. Regulaciones de importación y normas de ingreso	6
2. Identificación de las agencias ante las cuales se deben tramitar permisos de ingreso, registro de productos y etiquetas:	7
3. Ejemplos de etiquetado de productos	8
<i>IV. Estadísticas – Importaciones</i>	9
1. Estadísticas 2010	9
2. Estadísticas 2009	9
3. Estadísticas 2008	9
<i>V. Características de Presentación del Producto</i>	10
1. Potencial del producto	10
1.1. Formas de consumo del producto	11
1.2. Comentarios de los importadores (entrevistas sobre que motiva la selección de un producto o país de origen)	11

1.3. Temporadas de mayor demanda/consumo del producto.....	12
<i>VI. Canales de Comercialización y Distribución.....</i>	<i>13</i>
<i>VII. Precios de referencia – retail y mayorista</i>	<i>14</i>
<i>VIII. Estrategias y Campañas de Promoción Utilizadas por la Competencia</i>	<i>15</i>
<i>IX. Sugerencias y recomendaciones</i>	<i>18</i>
<i>X. Fuentes Relevantes de Información en Relación al Producto</i>	<i>19</i>

PRODUCTO:

1. CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO CHILENO SACH:

16041911

16041912

16041913

16041919

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Jurel preparado o conservado, entero o en trozos, excepto picado, al natural

Jurel preparado o conservado, con salsa de tomate, entero o en trozo, excepto picado

Jurel preparado o conservado, entero o en trozos, excepto picado, en aceite

Los demás jureles preparados o conservados, entero o en trozos, excepto picados

3. CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO LOCAL:

16041900 Los demás

16042000 Las demás preparaciones y conservas



SITUACIÓN ARANCELARIA Y PARA – ARANCELARIA

1. ARANCEL GENERAL:

INCISO	DESCRIPCION	NMF	MEXICO	REP. DOM	PANAMA	CHILE	CAFTA	TAIWAN
1604	PREPARACIONES Y CONSERVAS DE PESCADO; CAVIAR Y SUS SUCEDANEOS PREPARADOS CON HUEVAS DE PESCADO							
16041	- Pescado entero o en trozos, excepto el pescado picado:							
16041100	-- Salmones	15	0	0	0	0	0	0
16041200	-- Arenques	15	0	0	0	0	3	0
16041300	-- Sardinias, sardinelas y espadines	15	3.3	0	0	0	0	0
160414	-- Atunes, listados y bonitos (Sarda spp.):							
16041410	--- Lomos de atún cocidos, congelados	15	15	0	0	0	0	0
16041490	--- Otros	15	15	0	0	0	0	0
16041500	-- Caballas (macarelas)	15	0	0	0	0	0	0
16041600	-- Anchoas	15	3.3	0	0	0	0	0
16041900	-- Los demás	15	0	0	0	0	0	0
16041900AA	--Únicamente productos que contenga atún	15	15					
16042000	-- Las demás preparaciones y conservas de g	15	0	0	0	0	0	0
16042000AA	--Únicamente productos que contenga atún	15	15					
16043000	-- Caviar y sus sucedáneos	15	0	0	0	0	0	0

2. ARANCEL PREFERENCIAL PRODUCTO CHILENO (*):

El TLC vigente entre El Salvador y Chile desde el año 2002 da origen a las preferencias arancelarias que se tienen en este producto.

3. OTROS PAÍSES CON VENTAJAS ARANCELARIAS:

Ver tabla anexa, numeral 1

4. OTROS IMPUESTOS:

No hay

5. BARRERAS PARA – ARANCELARIAS

No hay



REQUISITOS Y BARRERAS DE ACCESO

1. REGULACIONES DE IMPORTACIÓN Y NORMAS DE INGRESO

La entrada a El Salvador de productos alimenticios se autoriza después de cumplir una serie de requisitos, en primer lugar, se necesita la obtención de un **registro sanitario** de cada uno de los productos que se van a importar. El trámite lo puede realizar el fabricante o también el importador que además, para poder ser el distribuidor tiene que tener una licencia sanitaria para almacenar productos alimenticios de consumo humano.

El trámite para iniciar el registro de estos productos generalmente lo inicia el importador, sin embargo para información general se adjunta este resumen para conocimiento de los exportadores.

Se presenta una solicitud ante el Departamento de Saneamiento Ambiental del Ministerio de Salud Pública de El Salvador acompañada de los siguientes:

A) PODER a nombre del profesional químico farmacéutico responsable

B) COMPOSICIÓN cualicuantitativa del producto: El listado de ingredientes deberá presentarlo en orden decreciente de acuerdo a la formulación del alimento. Únicamente debe cuantificar los aditivos alimentarios que se adicionen siendo éstos: saborizantes, colorantes, emulsificantes, preservantes, edulcorantes y cualquier otro que contenga el producto de acuerdo a la normativa nacional o internacional. Los demás ingredientes deberán describirse en forma cualitativa.- Se deberán presentar dos originales de la fórmula cuali-cuantitativa, una se incorporará en el expediente y la otra se presenta en el laboratorio al momento de entregar las muestras.- La fórmula deberá estar firmada por el profesional responsable de la formulación.- Para aquellos productos en los que se dificulta obtener la fórmula de composición, se permitirá que transcriban de la etiqueta los ingredientes, la transcripción debe ser firmada por la persona que la realice.

c) ETIQUETAS Deberán presentar dos etiquetas originales para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Norma Salvadoreña Obligatoria: Norma General para el etiquetado de los alimentos pre-envasados R-UAC 67.01.02

(<http://www.infog.org.sv/dbnormas/nso%2067.10.01.03.pdf>)

D) CERTIFICADO DE LIBRE VENTA, extendido por las autoridades de salud competentes del país exportador, en caso de productos procedentes de los Estados Unidos de América, se aceptará el Certificado, avalado por un notario público de ese país. Cuando el idioma no sea el español deberá presentar diligencias de traducción.

E) LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO DE LA BODEGA.

Deberá presentar copia del permiso de funcionamiento de la bodega en la que almacenará los productos, extendida por la Unidad de Salud más cercana; en caso no disponga de bodega deberá comunicarlo por escrito manifestando cual es el mecanismo de comercialización.

F) IDENTIFICACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO:

Nombre del país en donde es fabricado el producto.

Nombre del producto: especificar el nombre del producto: Refrescos, Galletas, Dulces, Leche, Queso, etc.

Marca comercial del producto: la marca comercial que de acuerdo al Registro de Comercio le hayan asignado.

Material del que está fabricado el envase: describir el material con que se ha fabricado el envase que esta en contacto directo con el alimento.

Contenido neto y peso escurrido por presentación: Deberá declararse el contenido neto en unidades del sistema métrico (Sistema Internacional). El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma: i) en volumen, para los alimentos líquidos (lts, mililitros) ii) en masa, para los alimentos sólidos (kgs., gms.);

iii) en masa o volumen, para los alimentos semisólidos o viscosos.

Además de la declaración del contenido neto, en los alimentos envasados en un medio líquido deberá indicarse en unidades del Sistema Métrico Internacional la masa escurrida del alimento.

G) MUESTRAS DE LOS PRODUCTOS

Deberá presentar cuatro muestras de cada producto de la siguiente manera:

Muestras de alimentos sólidos 200 gramos cada una

Muestras de alimentos líquidos: 200 mililitros cada una. De licores dos botellas de 750 mililitros.

La duración del trámite de este tipo de registro es de aproximadamente 120 días siempre que los documentos y muestras estén completos

2. IDENTIFICACIÓN DE LAS AGENCIAS ANTE LAS CUALES SE DEBEN TRAMITAR PERMISOS DE INGRESO, REGISTRO DE PRODUCTOS Y ETIQUETAS:

Ministerio de Salud Publica y Asistencia Social, REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS: [http://www.gaisa-mspas.gob.sv/gaisa/registro sanit nacional.htm](http://www.gaisa-mspas.gob.sv/gaisa/registro_sanit_nacional.htm)

3. EJEMPLOS DE ETIQUETADO DE PRODUCTOS



Las conservas de pescados, sardinas, el jurel o macarela se presentan generalmente en latas cuyas etiquetas deben contener información acerca de sus datos nutricionales, composición del producto (ingredientes), fecha de producción y expiración, y detalles sobre el fabricante. Cuando son productos importados y su etiqueta está en inglés, es permitido añadir la información en una etiqueta autoadhesiva adicional, pegada en el cuerpo de la lata sobre la etiqueta original. Esta deberá contener el nombre del producto, los ingredientes, datos del importador, país de procedencia y número de Registro Sanitario. Si, por otro lado, el único dato que faltara fuera el Registro Sanitario, éste se añade en una etiqueta auto adhesiva adicional como la siguiente:

SARDINA SARDIMAR EN SALSA DE TOMATE 29 OZ
 035406050151
 REGISTRO SANITARIO
 D.G.S. 11091
 IMPORTADO Y DISTRIBUIDO POR CALLEJA S.A. DE C.V.

IV. ESTADÍSTICAS – IMPORTACIONES

1. ESTADÍSTICAS 2010

Principales Países de Origen	Cantidad *	Monto (Miles US\$)	% Participación en el Mercado
Costa Rica	3,401	11,839	12.04%
Estados Unidos	20,168	70,739	71.92%
Panamá	3,241	15,783	16.06%
Chile (0)			
Total	26,810	98,361	

2. ESTADÍSTICAS 2009

Principales Países de Origen	Cantidad *	Monto (Miles US\$)	% Participación en el Mercado
Estados Unidos de América	25,330	82,975	93.60%
Panamá	838	5, 220	5.89%
Costa Rica	14	290	0.32%
Chile (0)			
Total	26,193	88,644	

3. ESTADÍSTICAS 2008

Principales Países de Origen	Cantidad *	Monto (Miles US\$)	% Participación en el Mercado
Costa Rica	20,592	55,768	34.60%
Ecuador	3	102	0.06%
Estados Unidos de América	32,158	104,994	65.15
Chile (3)	108	751	0.47%
Total	52,861	161,615	

Fuente: Secretaría de Integración Centroamericana, SIECA

V ■ POTENCIAL DEL PRODUCTO

1. POTENCIAL DEL PRODUCTO

En principio, las costumbres alimenticias salvadoreñas no están basadas en el pescado. Sino que está más enfocada a la carne, principalmente de vacuno, pollo y cerdo. Sin embargo, por su bajo costo y alto valor nutritivo, a nivel popular el consumo de las conservas de pescado siempre ha sido importante. En los últimos tiempos, la población joven y los adultos conscientes de la salud privilegian este tipo de alimentos por ser una alternativa práctica y nutritiva a la alimentación tradicional. A pesar de que la industria produce una gran variedad de tipos de conserva de pescado, para los efectos de este estudio, nos enfocaremos en el jurel, el cual ya es comercializado en el país, con una demanda importante y en sustitución principalmente de las sardinas, para un segmento social muy popular.

Desde hace ya un tiempo, hay presencia chilena de conservas de pescado en los supermercados salvadoreños, tal como se ha dicho con el jurel, conocido en el mercado como Jack Macarel y comercializado y consumido por el público como un sustituto de las sardinas. A nivel popular, el precio es la variable principal, y se busca maximizar la relación calidad/ precio. El jurel es un pescado que no se produce en la región por lo que a pesar de que existe una planta productora de la marca CALVO en el país, esta no representa competencia para el producto chileno. Debido a que el costo de este producto no es alto, dependiendo el tipo de establecimiento que realice la venta los precios varían. Para la venta de conservas de pescado, la promoción más utilizada es su precio. De este modo, los descuentos promocionales son un arma utilizada por los vendedores de estos productos para aumentar el volumen de ventas de la marca. En lo que se refiere a la publicidad, las empresas por lo general, no realizan grandes campañas. Las compañías más fuertes, suelen poner anuncios en el punto de venta, aunque esto lo hacen en las temporadas altas de venta.

Podemos distinguir dos categorías de conservas de pescado en cuanto a la competencia del sector: Por un lado están las empresas que tienen a su venta conservas de atún y sardinas. Este tipo de conservas son las más vendidas en El Salvador. Mientras que las conservas de atún son más vendidas en las grandes superficies, las sardinas tienen una mayor comercialización en las llamadas tiendas de barrio o tiendas minoristas. Podemos considerar a las sardinas enlatadas como la categoría de conservas de pescado más vendida en el país. Y es en sustitución de este producto, que en el Salvador se inició la comercialización

del Jurel o Jack Macarel como se conoce. Las sardinas y otros tipos de pescados en presentaciones con salsa de tomate es la más comercializada.

1.1. FORMAS DE CONSUMO DEL PRODUCTO

Las presentaciones pueden incluir diferentes cortes como sólido, filete, y entero. De la diversidad de tamaños que se ofrecen en el mercado, el más popular es el de 170 gramos. Además, se encuentran el de consumo individual, de 70 gramos; el de mayor capacidad, de 425 gramos; y el de envase institucional, de 600 gramos. El jurel, las sardinas y el atún son las especies con mayor demanda en el mercado.

1.2. COMENTARIOS DE LOS IMPORTADORES (ENTREVISTAS SOBRE QUE MOTIVA LA SELECCIÓN DE UN PRODUCTO O PAÍS DE ORIGEN).

Se entrevistó a los encargados de compras de las dos cadenas de supermercados más grandes del país, las cuales poseen departamentos específicos de importación de productos. Ambos representantes manifiestan la necesidad de mayores plazos en las fechas de vencimiento, en el entendido que también mantienen políticas de devolución de producto perdido a los distribuidores locales.

Los supermercados también buscan crédito a 30 días y están interesados en suplir a sus marcas populares como Dany (Super Selectos) y Suli (Paiz, La Despensa de Don Juan –Wal-Mart); por lo que ésta parece ser una oportunidad para introducir productos chilenos a granel. El pago se realiza con un giro bancario y usualmente el contrato incluye gastos de seguro por pérdidas (las que en promedio ascienden hasta un 2% del envío, de acuerdo con representantes de Super Selectos). Para el caso de Wal-Mart (Hiper Paiz, La Despensa de Don Juan, Despensa Familiar – 63 salas de venta); prefiere no negociar con intermediarios sino directamente con los proveedores, de los que requiere también responsabilidad para cumplir lo pactado. Para ellos, el factor que pudiera causar mayores dificultades para la importación de productos chilenos es el vencimiento en corto tiempo y que el producto no esté de acuerdo a las normas de la FDA3.

Los importadores están, en general, dispuestos a construir y posicionar adecuadamente las marcas pero en muchos casos también ellos corren con los costos de devoluciones que los supermercados generan (alrededor del 10% de lo vendido a los supermercados se les devuelve.) Además, a esto se debe agregar también el costo que genera la política crediticia de los mismos.

Los supermercados en este país, compran a sus proveedores pidiendo crédito hasta de 90 días. Para el caso de los proveedores locales (incluyendo importadores), las cadenas devuelven los productos caducados, usualmente alrededor del 10% de la orden de compra; por lo que los importadores deben cargar con el costo de la importación más las devoluciones que los supermercados realicen. Algunas

condiciones adicionales para los proveedores locales incluyen el establecimiento de tarifas adicionales que deben pagar en el caso que quieran un pronto pago de las órdenes de compra.

Las entrevistas también demostraron que los importadores pequeños de estos productos, buscan consolidar sus cargas y traen alrededor de un contenedor por mes, mientras que los grandes pueden importar hasta 50 contenedores mensuales, conteniendo todos los productos que ellos ofrecen.

Cabe destacar que los mismos importadores mencionaron la calidad de los productos como uno de los requisitos primordiales, así como también el cumplimiento con las fechas acordadas y la provisión de amplios plazos en las fechas de vencimiento.

Para los importadores, los costos más altos de traer productos de Chile están relacionados con los fletes y el transporte, especialmente durante las temporadas altas donde es difícil encontrar cupos para realizar consolidados al no encontrar cupo entre las compañías que consolidan carga.

De acuerdo con las entrevistas realizadas, se considera que los importadores y los jefes de compras de los supermercados, tienen una buena disposición para realizar negocios con proveedores chilenos, sin embargo, esperan de ellos responsabilidad para cumplir con lo pactado, y alta calidad. También buscan precios bajos y la manera en cómo reducir los costos de importación.

Nota sobre la imagen país de Chile

De acuerdo con la opinión vertida en las entrevistas por representantes de diversos sectores del mercado, la imagen que se percibe de los productos chilenos es de calidad. Sobresale el “efecto sombrilla” de los vinos que se extiende sobre los demás productos alimenticios: es decir, debido a la buena calidad que se observa en los vinos, las personas piensan que los demás productos alimenticios chilenos son de la misma calidad. No hay evidencia que muestre que los grandes compradores consideren a Chile como un país de poco fiar. La mayoría de comentarios se enfocan hacia aspectos logísticos como el cumplimiento con el tiempo de entrega y el vencimiento de los productos; preocupaciones que parecen estar fundadas en la distancia que separa a ambos países.

1.3. TEMPORADAS DE MAYOR DEMANDA/CONSUMO DEL PRODUCTO.

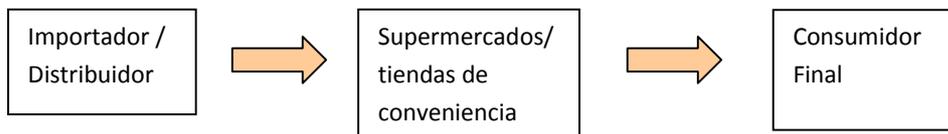
No existen temporadas de mayor demanda identificadas para este producto en particular.

VI. CANALES DE COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

El mercado de productos alimenticios en El Salvador posee fundamentalmente tres canales de distribución: supermercados, tiendas y mercados municipales. Estos tres canales son surtidos en su mayoría por agentes o empresas importadoras quienes se encargan de la mayoría de trámites y la búsqueda de nuevos productos, para posteriormente ofrecerlos a los canales de distribución.

Los canales de comercialización más utilizados por empresas extranjeras son las compañías distribuidoras de alimentos en general, las cuales se encargan de abastecer a supermercados y minoristas.

La estructura actual de los canales de distribución para estos productos en términos generales se define así:



Los productos alimenticios suelen ingresar vía terrestre, ya que llegan vía marítima, en contenedores a través de puerto quetzal o puerto santo tomas de castilla (ambos en Guatemala) y después son transportados por carretera a El Salvador. Los importadores de este tipo de productos son por lo general distribuidores de productos de consumo masivo, y la mayoría cuenta con su propia flota de vehículos. Las distribuidoras comercializan la mayoría de los productos importados, no obstante, en los últimos años se ha visto un crecimiento y un marcado interés en las cadenas de supermercado de importar directamente, especialmente productos alimenticios que puedan ser *envasados y etiquetados utilizando su marca genérica, como sucede en el caso de la Jack Macarel (macarela o jurel) que está llegando de Chile.*

En El Salvador, los supermercados más importantes son:

- Supermercados Selectos- 108 sucursales (cadena de inversión nacional 100%)
- La Despensa de Don Juan ((parte del Grupo Walmart) 36 sucursales
- Supermercados Paiz (parte del Grupo Walmart) 2 hipermercados
- Supermercados Europa 2 hipermercados, una sucursal
- PriceSmart – Cadena norteamericana de supermercados por membresía (2 sucursales)



VII. PRECIOS DE REFERENCIA – RETAIL Y MAYORISTA



LA SIRENA:

Esta marca, ofrece sardinas enlatadas en salsa de tomate en envase de 425 gramos a un precio de \$1,98



SARDIMAR:

Empresa de Costa Rica cuya marca tiene disponible en supermercados del país, sardinas en salsa de tomate en envases de 415 gramos por un precio de \$1,97

SABEMAS:

Esta marca costarricense, al igual que las dos anteriores tiene a la venta envases de 415 gramos de sardinas en salsa de tomate a un precio de \$1,77.



PESCAMAR:

Empresa española que vende sardinas en tres tipos de preparaciones: sardinas en salsa de tomate, Sardinas en aceite vegetal y sardinas en aceite de oliva.



Sardina Madrigal 125gr - Salsa de Tomate o Aceite de Oliva - \$1.78

VIII. ESTRATEGIAS Y CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN UTILIZADAS POR LA COMPETENCIA

Las estrategias utilizadas en los supermercados nacionales para los consumidores son las que típicamente tratan de motivar el deseo de compra de los clientes para que adquieran un producto o servicio. En este caso, generalmente se observan campañas que contemplan

- Premios
- Cupones

- Reducción de precios y ofertas
- Muestras
- Concursos y sorteos

Como sabemos el objetivo principal de los premios es convencer al cliente de comprar un determinado producto en el momento mismo en que lo ve. Cualquiera que sea el tipo de premio de que se trate, siempre deberá parecer irresistible a los ojos del consumidor. Lo más utilizado en el mercado como premios, son piezas de mercancía que se ofrecen a un cierto costo para la empresa o para el cliente que compra un artículo en particular. Estos premios a veces son utilizados para acostumbrar a los consumidores a adquirir los tamaños más grandes de un producto.

Los tipos de premios que más se utilizan nacionalmente son: Auto redimibles y productos gratis. En el caso de la utilización de cupones, con esto se pretende atraer a los consumidores hacia determinado producto y hacia una tienda específica ofreciendo un cierto límite de tiempo. Los cupones atraen al cliente hacia el producto en oferta para ser adquirido cuanto antes. Estos cupones equivalen a dinero y son aceptados como efectivo por los comerciantes, los cuales los cambian con los fabricantes para recuperar su valor. Otra estrategia que se utiliza en la reducción de precios, y generalmente la utilizan acá para motivar a los consumidores y volverlos leales a una marca determinada, a través de esta estrategia se ofrece a los consumidores un descuento de cierta cantidad de dinero sobre el precio regular de un producto.

La otra estrategia que se utiliza mucho son las ofertas como pueden ser dos por el precio de uno, compre uno y reciba otro a mitad de precio, compre uno y reciba otro gratis. También se utiliza como estrategia las muestras, en las cuales el producto en si es el principal incentivo, esta estrategia logra que el cliente pruebe el producto y se espera que lo compre a voluntad propia en un momento posterior. Se piensa que si un producto cuenta con ventajas que son inmediatamente perceptibles, la utilización de muestras como estrategia promocional es la más adecuada.

Los concursos y sorteos son estrategias promocionales en las que el incentivo principal para el consumidor es la oportunidad de ganar algo con un esfuerzo e inversión mínimos. Esta estrategia se utiliza mucho en el mercado ya que con estos concursos las marcas logran atraer la atención del consumidor y estar expuestas a los medios por largos espacios de tiempo.

A pesar que como sabemos, la función principal del empaque es contener y proteger el producto. En una época reciente, numerosos factores han convertido al envase en un instrumento muy importante de la mercadotecnia. La creciente competencia y el atestamiento en los anaqueles de las tiendas de ventas al detalle significan que los envases ahora deben desempeñar muchas tareas de venta, desde atraer la atención al producto y describirlo, hasta hacer la venta. Las empresas están comprendiendo el poder de

un buen envase para crear en el cliente el reconocimiento instantáneo de la marca. En otras oportunidades se realizan campañas que combinan dos productos complementarios, en este caso podrían ser latas de macarela y galletas de soda. Generalmente estas son campañas creadas por una distribuidora para promover dos de sus productos, o en alianza con otra.

Por ejemplo, en un supermercado promedio se cree que el consumidor realiza el 53% de todas las compras por impulso. En este ambiente competitivo, el empaque puede ser la última oportunidad del vendedor de influir en los compradores. Debido a que los supermercados de este país están llenos de productos importados, los productos chilenos deben tomar en cuenta las sugerencias sobre empaque para poder tener una ventaja comparativa frente a su competencia, especialmente de los productos americanos y europeos.

En la fotografía a continuación vemos la promoción de la macarela de la marca PACIFICO AZUL, la cual está siendo promocionada como “el verdadero plato fuerte” haciendo alusión a sus propiedades alimenticias, y también resaltando su bajo precio de US\$0.75 cts. Estos rótulos, los cuales están colocados en las góndolas de los supermercados es directamente el distribuidor quien organiza, crea, promueve y coloca la campaña en las diferentes salas de los supermercados.



IX. SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES

Diseñar una estrategia adecuada, antes de pensar contactar clientes la empresa debe entonces contar con:

- o Listas de Precio de exportación
- o Logística de transporte
- o Aranceles e impuestos
- o Barreras no arancelarias / normas
- o Países competidores

Selección correcta de los canales de distribución / comercialización en el mercado meta

- o Canales ya establecidos
- o Distribuidores / representantes / mayoristas
- o Infraestructura
- o Escuchar al representante / distribuidor / cliente y seguir sus sugerencias en cuanto a:
 - o Características del producto
 - o Empaque / presentación del producto
 - o Afinar / seleccionar medio de transporte adecuado
- o Evaluar opciones
- o Minimizar costos
- o Cobros:
 - o ofrecer plazos de mercado y minimizar riesgos
 - o Evaluar condiciones de crédito comercial

Participar en ferias internacionales

- o Sondear el mercado
- o Hacer contacto con clientes potenciales
- o Tener una actitud proactiva
- o Dar seguimiento a las entrevistas / contactos
- o Cumplir rápidamente compromisos de información

Tener en cuenta aspectos legales / abogados locales

- o Registros de marca
- o Contratos de exclusividad o no
- o Preveer conflictos
- o Conocer legislaciones locales relacionadas

X. FUENTES RELEVANTES DE INFORMACIÓN EN RELACIÓN AL PRODUCTO

Aduanas de El Salvador: <http://www.aduana.gob.sv/>

Para normas y reglas de etiquetas: Comisión Nacional de Ciencia y Tecnología :
<http://www.conacyt.gob.sv/>

Para registros sanitarios de alimentos: Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social:
<http://www.mspas.gob.sv/>

ANEXO 1

NORMA SALVADOREÑA 67.10.01:03

ETIQUETADO GENERAL DE LOS ALIMENTOS PREVIAMENTE ENVASADOS (PREENVASADOS)

1. Objeto

Este reglamento técnico tiene por objeto establecer los requisitos mínimos que debe cumplir el etiquetado de alimentos preenvasados para consumo humano, tanto para los productos del territorio de la Unión Aduanera como extranjeros.

2. Campo de aplicación

El presente reglamento técnico se aplicará al etiquetado de todos los alimentos preenvasados que se ofrecen como tales al consumidor, o para fines de hostelería.

Quedan excluidos los productos envasados en presencia del consumidor final.

3. Definición de términos

Para los fines de este reglamento técnico, se entiende por: 3.1 Aditivo alimentario: cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento por sí mismo ni se usa normalmente como ingrediente típico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento para un fin tecnológico (inclusive organoléptico) en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento provoque o pueda esperarse que provoque (directa o indirectamente), el que ella misma o sus subproductos lleguen a ser un complemento del alimento o afecten a sus características. Esta definición no incluye los "contaminantes" ni las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

3.2 Alimento: es toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina para la ingesta humana, incluidas las bebidas, el chicle, cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración, preparación o tratamiento del mismo pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamentos.

3.3 Alimento imitado: producto que responde a las características y denominación del producto legítimo sin serlo.

3.4 Consumidor: las personas que compran o reciben alimento con el fin de satisfacer sus necesidades personales.

3.5 Coadyuvante de elaboración: toda sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí mismo, y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr una finalidad tecnológica durante el tratamiento o elaboración pudiendo dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.

3.6 Declaración de propiedades: cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento tiene cualidades especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, elaboración, composición u otra cualidad cualquiera.

3.7 Envase: cualquier recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades cuando se ofrece al consumidor.

3.8 Etiqueta: cualquier marbete, rótulo, marca, imagen, u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado en relieve o en hueco-grabado o adherido al envase de un alimento.

3.9 Etiquetado: cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, que Acompaña al alimento o se expone cerca de él, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta.

3.10 Función tecnológica: el efecto que produce el uso de aditivos en los alimentos pre envasados, que proporciona o intensifica su aroma, textura, color o sabor y mejora estabilidad y conservación entre otros.

3.11 Fecha de vencimiento o caducidad: la fecha en que termina el período durante el cual el fabricante garantiza los atributos de calidad del producto que normalmente esperan los consumidores, siempre y cuando haya sido almacenado en las condiciones indicadas por el fabricante. Después de esta fecha no se considerará comercializable.

3.12 Ingrediente: cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final aunque posiblemente en forma modificada.

3.13 Lote: es una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales, que se identifica mediante un código al momento de ser envasado.

3.14 Producto pre envasado: todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería.

3.15 Alimentos para fines de hostelería: aquellos alimentos destinados a utilizarse en Restaurantes, escuelas, hospitales, cantinas e instituciones similares donde se preparan comidas para consumo inmediato.

3.16 Medio Líquido: se entiende por medio líquido agua, soluciones acuosas de azúcar o sal, aceites, jugos (zumos) de frutas y hortalizas en frutas y hortalizas en conserva únicamente, o vinagre, solos o mezclados.

4. Principios generales

4.1 Los alimentos pre envasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en una forma que sea falsa, equívoca o engañosa, o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto.

4.2 Los alimentos pre envasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que se refieran a –o sugieran, directa o indirectamente– cualquier otro producto con el que el producto de que se trate pueda confundirse, ni en una forma tal que pueda inducir al comprador o al consumidor a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con aquel otro producto.

5. Etiquetado obligatorio de los alimentos pre envasados

En la etiqueta de alimentos pre envasado debe aparecer la siguiente información según sea aplicable al alimento que ha de ser etiquetado, excepto cuando expresamente se indique otra cosa en una norma del Codex o reglamento técnico específico del producto de los Estados Miembros de Unión Aduanera.

5.1 Nombre del alimento

5.1.1 El nombre debe indicar la verdadera naturaleza del alimento, ser específico y no genérico.

5.1.1.1 Cuando se haya establecido uno o varios nombres para un alimento en una norma del Codex o en un reglamento técnico específico del producto de los Estados Miembros de Unión Aduanera, debe utilizarse por lo menos uno de estos nombres.

5.1.1.2 Cuando no se disponga de un nombre específico, debe utilizarse un nombre común o usual consagrado por el uso corriente como término descriptivo apropiado, que no induzca a error o engaño al consumidor.

5.1.1.3 Se puede emplear un nombre "de fantasía" o de "fábrica", o una "marca" siempre que vaya acompañado de uno de los nombres indicados en las disposiciones 5.1.1.1. a 5.1.1.2.

5.1.2 En la etiqueta, junto al nombre del alimento o muy cerca del mismo, aparecerán las palabras

o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténticas del alimento que incluyan como mínimo el tipo de medio de cobertura, la forma de presentación, su condición o el tipo de tratamiento al que ha sido sometido a deshidratación, concentración, reconstitución, ahumado, pasteurizado y otros.

5.2 Lista de ingredientes

5.2.1 Salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente, debe figurar en la etiqueta una lista de los mismos.

5.2.1.1 La lista de ingredientes debe ir encabezada o precedida por un título apropiado que consista en el término "ingredientes" o lo incluya.

5.2.1.2 Debe enumerarse todos los ingredientes por orden decreciente de masa (peso) inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento.

5.2.1.3 Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto podrá declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del Codex o en legislación de países miembros de la Unión Aduanera, constituya menos del 5 % del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado y los ingredientes que puedan causar reacciones alérgicas a personas con hipersensibilidad de conformidad con el punto 5.2.1.4.

5.2.1.4 Los siguientes alimentos e ingredientes pueden causar reacciones alérgicas a personas con hipersensibilidad y deberán declararse siempre como tales:

- cereales que contienen gluten; por ejemplo, trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos;
- crustáceos y sus productos;
- huevos y productos de los huevos;
- pescado y productos pesqueros;
- maní, soja y sus productos;
- leche y productos lácteos (incluida lactosa);
- nueces de árboles y sus productos derivados;
- sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.

5.2.1.5 Si alguno de los ingredientes o aditivos del punto anterior pudiera estar presente en el producto final aunque sea en forma no intencional, deberá colocarse luego de la lista de ingredientes una frase que indique claramente la posibilidad de su presencia.

5.2.1.6 En la lista de ingredientes deberá indicarse el agua añadida, excepto cuando el agua forme parte de ingredientes tales como la salmuera, el jarabe o el caldo empleados en un alimento compuesto y declarados como tales en la lista de ingredientes. No será necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación.

5.2.1.7 Como alternativa a las disposiciones generales de esta sección, cuando se trate de alimentos deshidratados o condensados destinados a ser reconstituidos, podrán enumerarse sus ingredientes por orden de proporciones (m/m) en el producto reconstituido, siempre que se incluya una indicación como la que sigue: "ingredientes del producto cuando se prepara según las instrucciones de la etiqueta"

5.2.2 En la lista de ingredientes deberá emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en la subsección 5.1 (nombre del alimento).

5.2.2.1 Con la excepción de los ingredientes mencionados en la subsección 5.2.1.4 y a menos que el nombre genérico de una clase resulte más informativo podrán emplearse los siguientes nombres genéricos para los ingredientes que pertenecen a la clase correspondiente:

Clases de ingredientes Nombres genéricos Todos los tipos de aceites refinados "Aceite", juntamente con el término "vegetal" o "animal", cuando sea hidrogenado o parcialmente hidrogenado debe declararse.

Grasas refinadas "Grasas", juntamente con el término "vegetal" o "animal", según sea el caso

Almidones, distintos de los almidones modificados químicamente "Almidón" Todas las especies de pescado, cuando el pescado constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a una determinada especie de pescado "Pescado"

Todos los tipos de carne de aves de corral, cuando dicha carne constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de carne de aves de corral. "Carne de aves de corral"

Todos los tipos de queso, cuando el queso o una mezcla de quesos constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de queso "Queso"

Todas las especias o extractos de especias en cantidad no superior al 2% en masa (peso), solas o mezcladas en el alimento "Especia", "especias", o "mezcla de especias" según sea el caso Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas en cantidad no superior al 2% en masa (peso), solas o mezcladas en el alimento "Hierbas aromáticas" o "mezclas de hierbas aromáticas según sea el caso Todos los tipos de preparados de goma utilizados en la fabricación de la goma de base para la goma de mascar "Goma de base"

Todos los tipos de sacarosas "Azúcar" Dextrosa anhidra y dextrosa monohidratada "Dextrosa" o "glucosa"

Todos los tipos de caseinatos "Caseinatos" Manteca de cacao obtenida por presión o extracción o refinada "Manteca de cacao"

Mezcla de harinas procedentes de dos o más especies de cereales "Mezcla de Harinas" Todas las frutas confitadas, sin exceder del 10% en la masa del alimento "Frutas confitadas"

5.2.2.2 No obstante lo estipulado en la disposición 5.2.2.1, debe declararse siempre por sus nombres específicos la grasa de cerdo, la manteca y la grasa de bovino.

5.2.2.3 Cuando se trate de aditivos alimentarios pertenecientes a las distintas clases y que figuran en la lista de aditivos alimentarios cuyo uso se permite en los alimentos en general, deberán emplearse los siguientes nombres genéricos junto con el nombre específico.

Regulador de la acidez

Incrementador del volumen

Acidificantes Colorante

Antiaglutinante

Agente de retención del color

Antiespumante

Emulsionante

Antioxidante

Sal emulsionante

Espumante

Sustancia conservadora

Agente endurecedor

Propulsores

Agente de tratamiento de las harinas

Gasificante

Acentuador del sabor Estabilizador

Agente gelificante

Edulcorante

Agente de glaseado

Espesante

Humectante

5.2.2.4 Podrán emplearse los siguientes nombres genéricos cuando se trate de aditivos alimentarios que pertenezcan a las respectivas clases y que figuren en las listas del reglamento técnico de Unión Aduanera correspondiente o en su ausencia la norma del Codex de aditivos alimentarios cuyo uso en los alimentos ha sido autorizado.

Aroma (s) y Aromatizante (s) – Sabor (es) y saborizante (s) Almidón (es) modificado(s)

La expresión "aroma" podrá estar calificada con los términos "naturales", "artificiales" o una combinación de los mismos según corresponda.

5.2.3 Coadyuvantes de elaboración y transferencia de aditivos alimentarios:

5.2.3.1 Todo aditivo alimentario que, por haber sido empleado en las materias primas u otros ingredientes de un alimento, se transfiera a este alimento en cantidad notable o suficiente para desempeñar en él una función tecnológica, será incluido en la lista de ingredientes.

5.2.3.2 Los aditivos alimentarios transferidos a los alimentos en cantidades inferiores a las necesarias para lograr una función tecnológica, y los coadyuvantes de elaboración, estarán exentos de la declaración en la lista de ingredientes. Esta exención no se aplica a los aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración mencionados en la sección 5.2.1.4

5.3 Contenido neto y masa escurrida

5.3.1 Debe declararse el contenido neto en unidades del Sistema Internacional y puede agregar cualquier otra unidad que el fabricante considere conveniente, esta se presentara a continuación de la expresada en el Sistema Internacional y entre paréntesis.

5.3.2 El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma:

i) en volumen, para los alimentos líquidos;

ii) en masa, para los alimentos sólidos;

iii) en masa o volumen, para los alimentos semisólidos o viscosos.

5.3.3 Además de la declaración del contenido neto, en los alimentos envasados en un medio líquido deberá indicarse en unidades del Sistema Internacional la masa escurrida del alimento.

5.4 Para el caso de alimento imitado Cuando este sea el caso, deberá indicarse en la sección principal de la etiqueta que el producto es un alimento imitado agregando la palabra "Imitación", como parte integrante del nombre del alimento.

5.5 Registro sanitario Se debe declarar en la etiqueta el número de Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad sanitaria de cualesquiera de los países de la Unión Aduanera.

5.6 Nombre y dirección

Debe indicarse el nombre y la dirección del fabricante o envasador del alimento. Para los productos importados debe indicarse el nombre y la dirección del importador o distribuidor del alimento.

5.7 País de origen

Debe indicarse el país de origen del alimento.

5.8 Identificación del lote

Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier otro modo, pero de forma indeleble una indicación en clave o en lenguaje claro, que permita identificar la fábrica productora y el lote.

5.9 Marcado de la fecha vencimiento e instrucciones para la conservación

5.9.1 El marcado de la fecha de vencimiento debe ser colocadas directamente por el fabricante y no ser alterada ni estar oculta.

5.9.2 Regirá el siguiente marcado de la fecha:

i) Se declarara la fecha empleando una de las siguientes frases:

- Fecha de vencimiento
- Consumirse antes de
- Fecha de caducidad
- Expira el
- O cualquier otra frase que indique claramente al consumidor la fecha de vencimiento del producto.

ii) Esta constará por lo menos de:

- _ el día y el mes para los productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses;
- _ el mes y el año para productos que tengan una fecha de vencimiento de mas de tres meses.

iii) Las frases prescritas en el apartado i) deberán ir acompañadas de:

- La fecha misma; o - Una referencia al lugar donde aparece la fecha.

iv) El día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras.

v) No obstante lo prescrito en la disposición 5.10.2 (i), no se requerirá la indicación de la fecha de duración vencimiento o caducidad para:

- Frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga;
- vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de frutas;
- bebidas alcohólicas que contengan el 10 % o más de alcohol por volumen;
- productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consumen por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;
- vinagre;
- sal de calidad alimentaria;
- azúcar sólido;
- productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados;
- goma de mascar.

5.9.3 Además de la fecha de vencimiento o caducidad se indicarán en la etiqueta cualesquiera condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

6. Instrucciones para el uso

La etiqueta deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución ó cocción, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento.

7. Requisitos obligatorios adicionales

7.1 Alimentos irradiados

7.1.1 La etiqueta de cualquier alimento que haya sido tratado con radiación ionizante debe llevar una declaración escrita indicativa del tratamiento cerca del nombre del alimento. El uso del símbolo internacional indicativo de que el alimento ha sido irradiado, según se muestra abajo es opcional, pero cuando se utilice deberá colocarse cerca del nombre del producto.

7.2.2 Cuando un producto irradiado se utilice como ingrediente en otro alimento, deberá declararse esta circunstancia en la lista de ingredientes.

7.2.3 Cuando un producto que consta de un solo ingrediente se prepara con materia prima irradiada, la etiqueta del producto deberá contener una declaración que indique el tratamiento.

8. Exenciones de los requisitos de etiquetado obligatorios

A menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas, las unidades pequeñas en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm² podrán quedar exentas de los requisitos estipulados en las subsecciones 5.2 y 5.9 al 5.1 y sección 6.

8.1 Etiquetado opcional

En el etiquetado podrá presentarse cualquier información o representación gráfica así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios del presente reglamento técnico, incluidos los referentes a la declaración de propiedades y al engaño, establecidos en la Sección 4- Principios Generales.

8.2 Designaciones de calidad Cuando se empleen designaciones de calidad, éstas deberán ser fácilmente comprensibles y comprobables, y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna.

9. Presentación de la información obligatoria

9.1 Generalidades

9.1.1 Las etiquetas que se coloquen en los alimentos previamente envasados deberán aplicarse de manera que no se separen del envase.

9.1.2 Los datos que deben aparecer en la etiqueta, en virtud de este reglamento técnico o de cualquier otra norma o reglamento técnico específico del producto deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.

9.1.3 Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, en ésta deberá figurar toda la información necesaria, o la etiqueta aplicada al envase deberá poder leerse fácilmente a través de la envoltura exterior o no deberá estar oscurecida por ésta.

9.1.4 El nombre y contenido neto del alimento deberán aparecer en un lugar prominente y en el mismo campo de visión.

9.2 Idioma

9.2.1 Cuando el idioma en que está redactada la etiqueta original no sea castellano/español debe colocarse una etiqueta complementaria, que contenga la información obligatoria.

9.2.2 Cuando se aplique una nueva etiqueta o una etiqueta complementaria, la información obligatoria que se facilite deberá reflejar totalmente y con exactitud la información que figura en la etiqueta original.

10. Correspondencia

Este Reglamento Técnico es una adaptación de CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991 y enmendada en su 23° y 24° períodos de sesiones 1999 y 2001).

NORMA GENERAL DEL CODEX PARA ELETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREVIAMENTE ENVASADOS.

11. Vigilancia y verificación

Corresponde la vigilancia y verificación de este reglamento técnico en el territorio de la Unión Aduanera Centroamericana, al ministerio o entidad competente.