

PERFIL PRODUCTO MERCADO

Goma de tara en Francia



2019

I. Producto¹

La tara o *Caesalpinia spinosa* es una planta originaria del Perú. Utilizada como medicina popular desde la época pre-hispánica, y en los últimos años, como materia prima para diferentes industrias en el mercado internacional.

En la actualidad, el Perú es el primer exportador de tara. Se exporta al mercado mundial el equivalente al 80% de la producción.

El fruto de *Caesalpinia spinosa* es una plana vaina naranja en su madurez, de hasta 10 centímetros de largo y 2 centímetros de ancho. Cada vaina contiene hasta 7 semillas redondas con un diámetro de 5 a 7 milímetros. El color de las semillas son de color rojo oscuro cuando maduran. Las propiedades de la tara son similares a las de las algarrobas y goma de guar, ampliamente utilizada en la UE.

La tara tiene la siguiente composición: polvo (45%), pepa (33%), fibra (22%). La tara en polvo tiene en promedio 60% de taninos y poca coloración, que lo convierte en un insumo excelente para la industria de la curtiembre y para la industria química. De la pepa de tara se elaboran gomas que son utilizadas en la industria internacional de alimentos.

La goma de tara es el polvo obtenido al moler el endospermo de las semillas del arbusto *Caesalpinia spinosa*.

Gráfico N° 1.

Tara



En el presente perfil de mercado se analizará a Francia porque es el principal país relevante en cuanto al tamaño de la industria de alimentos y bebidas de Europa que utiliza goma de tara.

¹ Fuente: http://www.biotrade.org/congress/BackgroundDocs2/General%20docs/Peru/Peru_Market-Brief-Tara-gum_SIPPO.pdf

A continuación, se detalla la partida arancelaria específica bajo la cual se importa este producto en Francia. Según el portal Market Access Map (2017) se especifica lo siguiente:

Cuadro N° 1

Francia: Principal partida arancelaria importada para la goma de tara

Partida SH 08	SH 06	Descripción	Arancel NMF	Arancel aplicado Unión Europea	Arancel aplicado a Perú	Arancel Miembros AP ²
13.02.39.00	130239	Mucilagos y espesantes derivados de productos vegetales, incluso modificados (exc. De algarrobas, semillas de algarroba, semillas de guar y agar-agar)	0%	0%	0%	Chile: 0% Colombia: 0% México: 0%

Fuente: Market Access Map / Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

II. Requisitos de ingreso**2.1 Regulaciones y normas de ingreso**

Cuadro N° 2

Leyes y Reglamentos³

Partidas que requieren de la Ley o Norma	Organismo o Institución que Normaliza	Título de Ley, Norma o Reglamento	Fecha de Publicación	Mayor información
13.02.39.0000	Comisión Europea	Control Sanitario de alimentos de origen no animal	Abril 2004	https://trade.ec.europa.eu/tradehelp/es/myexport#?product=1302390000&partner=PE&reporter=FR&tab=2
13.02.39.0000	Comisión Europea	Control de Contaminantes en alimentos	Febrero 1993 - Diciembre 2006	https://trade.ec.europa.eu/tradehelp/es/myexport#?product=1302390000&partner=PE&reporter=FR&tab=2
13.02.39.0000	Comisión Europea	Control Sanitario de Alimentos Genéticamente Modificados (GM) y nuevos alimentos	Abril 2013 – Noviembre 2015	https://trade.ec.europa.eu/tradehelp/es/myexport#?product=1302390000&partner=PE&reporter=FR&tab=2
13.02.39.0000	Comisión Europea	Control de residuos de plaguicidas en alimentos de origen vegetal y animal	Febrero 2005	https://trade.ec.europa.eu/tradehelp/es/myexport#?product=1302390000&partner=PE&reporter=FR&tab=2
13.02.39.0000	Comisión Europea	Controles fitosanitarios	Julio 2000	https://trade.ec.europa.eu/tradehelp/es/myexport#?product=1302390000&partner=PE&reporter=FR&tab=2
13.02.39.0000	Comisión Europea	Trazabilidad, Cumplimiento y Responsabilidad en alimentos.	Enero 2002	https://trade.ec.europa.eu/tradehelp/es/myexport#?product=1302390000&partner=PE&reporter=FR&tab=2

² Miembros AP: Alianza del Pacífico (México, Colombia, Chile y Perú).

³ La Comisión Europea: Gomas

13.02.39.0000	Comisión Europea	Etiquetado de Alimentos	Octubre 2011	https://trade.ec.europa.eu/tradehelp/es/myexport#?product=1302390000&partner=PE&reporter=FR&tab=2
13.02.39.0000	Comisión Europea	Productos de producción ecológica (voluntaria)	Junio 2007	https://trade.ec.europa.eu/tradehelp/es/myexport#?product=1302390000&partner=PE&reporter=FR&tab=2

Fuente: Trade Helpdesk / Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

2.2 Estándares y certificaciones

Cuadro N° 3

Certificaciones

LOGO	NOMBRE DE LA CERTIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN
	<u>GLOBAL AGRICULTURAL PRACTICES</u>	Entidad de certificación privada que establece estándares voluntarios para la certificación de los procesos productivos de productos agrícolas y acuicultura a nivel internacional. Esta certificación logra que sus miembros se comprometan a responder a los consumidores en cuanto a la seguridad alimentaria, protección de animales, medio ambiente y a sus trabajadores.
	<u>HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT</u>	Permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos mediante un sistema de control de procesos. Este sistema de control ha sido adoptado conjuntamente por la FAO y la OMS.
	<u>LOGO ORGÁNICO DE LA UNIÓN EUROPEA</u>	Este logo puede ser utilizado de forma voluntaria por aquellos productos no procesados en la UE o cualquier producto orgánico importado de terceros países. Para que un producto sea considerado como orgánico, al menos el 95% de sus ingredientes deben de haber sido elaborados de manera orgánica.
	<u>INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION</u>	Organismo que establece estándares a nivel internacional, los cuales garantizan la calidad de los productos. Las certificaciones más utilizadas son el ISO 9000 (Gestión de calidad), ISO 26000 (Responsabilidad Social) e ISO 14000 (Gestión del Medio Ambiente).
	<u>COMERCIO JUSTO</u>	El logo que indica que tanto los productores como comerciantes han cumplido con los requerimientos de Fairtrade, el cual busca reducir los desequilibrios de poder en las relaciones comerciales.

Fuente: Mincetur / Elaboración: Inteligencia de Mercados - PROMPERÚ

III. Estadísticas de competencia y del mercado

3.1. El mercado francés

Europa representa un tercio estimado del mercado mundial de gomas y muestra un crecimiento constante año tras año.

Particularmente la industria alimentaria es el sector de mercado más grande del mercado francés, con una gran industria en particular, la de pastelería y panadería que ofrece buenas oportunidades para las aplicaciones de la goma de tara en la próxima década. Otros sub-sectores relevantes de la industria alimentaria que pueden ofrecer buenas oportunidades son la de los helados y la de productos lácteos (queso y yogur). El año 2012 la empresa Seppic, una productora de formulaciones cosméticas, presentó Solagum Tara, que es un polvo de goma natural que se puede utilizar para espesar y estabilizar emulsiones y gel-cremas. También actúa como un agente texturizante, proporcionando un efecto estructurante y mucha suavidad. Seppic vende el Solagum Tara en todo el mundo, por ejemplo, a Trulux en Australia.

En los próximos tres años, se espera que la demanda europea de gomas aumente lentamente. Los autores del Manual de Economía Química Hidrocoloides estiman un crecimiento del consumo de 0.4-2.0% anual entre 2015 y 2020.

El desarrollo de nuevos productos y la demanda particularmente creciente de productos alimenticios bajos en calorías y grasas impulsarán el crecimiento en el consumo de gomas.

Según Euromonitor, se está desarrollando una revolución orgánica de Francia. La demanda de alimentos con ingredientes orgánicos se ha disparado a la par con la creciente preocupación por la seguridad alimentaria.

3.2. Análisis de la Competencia Internacional

Cuadro Nº 4

Principales Exportadores hacia Francia de la partida 130239⁴

Francia: Principales proveedores de " Mucílagos y espesativos vegetales" (partida: 130239)													
Ranking	Exportadores	Monto Exportado (millones de US\$)						Cantidad Exportada en Toneladas					
		2014	2015	2016	2017	2018	Var% 18/17	2014	2015	2016	2017	2018	Var% 18/17
1	Filipinas	8	7	4	6	5	-11.0	683	609	541	742	452	-39
2	India	4	3	6	4	5	19.8	1,157	786	1,314	1,141	1,260	10.4
3	España	2	4	3	4	4	-0.8	352	415	406	511	494	-3.3
4	Dinamarca	6	4	4	4	3	-2.7	678	420	389	367	334	-9.0
5	Indonesia	3	3	3	2	3	33.3	366	471	491	413	404	-2.2
	Subtotal	22	20	19	20	21	4.2	3,236	2,701	3,141	3,174	2,944	-7.2
	Resto	20	21	18	18	16	-12.4	3,566	3,624	4,554	4,389	2,414	-45.0
	Total	43	42	37	38	36	-3.8	6,802	6,325	7,695	7,563	5,358	-29.2

Fuente: TRADEMAP / Elaboración: Inteligencia de Mercados - PROMPERÚ

⁴ Partida 130239: Mucílagos y espesativos vegetales, incl. modificados (exc. de algarroba o de su semilla o de las semillas de guar, así como de agar- agar)

En este cuadro podemos ver el detalle de países proveedores de mucílagos y espesativos vegetales al mercado francés. La partida bajo la cual ingresa la goma de tara a este mercado es la 130239 que también incluye goma de konjac.

Aunque la exportación de goma de tara por parte del Perú es cada vez más intensiva en cuanto a cantidad, las exportaciones de las demás gomas vegetales de esta partida son mayores siendo así que Filipinas lidera los envíos hacia Francia, seguido de India; el Perú se ubica en la posición número 14.

En la industria alimentaria, las gomas se usan comúnmente en sistemas de texturización. La fuerte presencia de fabricantes de sistemas de texturización y sus oficinas de ventas en países del noroeste de Europa, como Alemania y Francia, indica que la demanda de gomas es particularmente grande en estos países.

En los próximos dos años, se espera que la demanda europea de gomas aumente lentamente. Los autores del Manual de Economía Química Hidrocoloides estiman un crecimiento del consumo de 0.4-2.0% anual entre 2015 y 2020.

El desarrollo de nuevos productos y la demanda particularmente creciente de productos alimenticios bajos en calorías y grasas impulsarán el crecimiento en el consumo de gomas. Las preocupaciones sobre la sostenibilidad de los suministros de muchas gomas están ralentizando el crecimiento.

Cuadro N° 5
Estacionalidad de la producción de Tara

Estacionalidad de producción de Tara de Perú												
País	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Perú	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Fuentes: MINAGRI – Producción y Comercio de la TARA en el Perú / Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

Actualmente el Perú es el primer exportador de tara en el mundo, siendo considerada una de las diecisiete (17) oportunidades de eco negocios más importantes del país. Se exporta al mercado mundial el equivalente al 80% de la producción; seguido de Bolivia, Ecuador y Colombia. Según información del 2007, del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo China en el 2003 ya contaba con 500 has, instaladas de cultivo de tara adaptada y Marruecos está empezando a sembrar dicho cultivo⁵.

IV. Transporte y logística

4.1. Medios de transporte

Cuadro N° 6
Tiempo de Transporte hacia Francia

Ruta	Puerto de Origen	Puerto de Destino	Tiempo de Transporte*	Frecuencia de Salida
Marítima	Callao	Le Havre	32 días	Semanal
Aérea	Callao	París	33 horas	Diaria

Fuentes: <http://www.mapex.pe/rutasmaritimas/> y <http://rutasaereas.promperu.gob.pe/> / Elaboración:

Inteligencia de Mercados - PROMPERÚ

*Tiempo de transporte referencial

⁵ <http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/alertas/documento/doc/168510289radF57F7.pdf>

4.2. Fletes

Cuadro N° 7
Costo de fletes hacia Francia

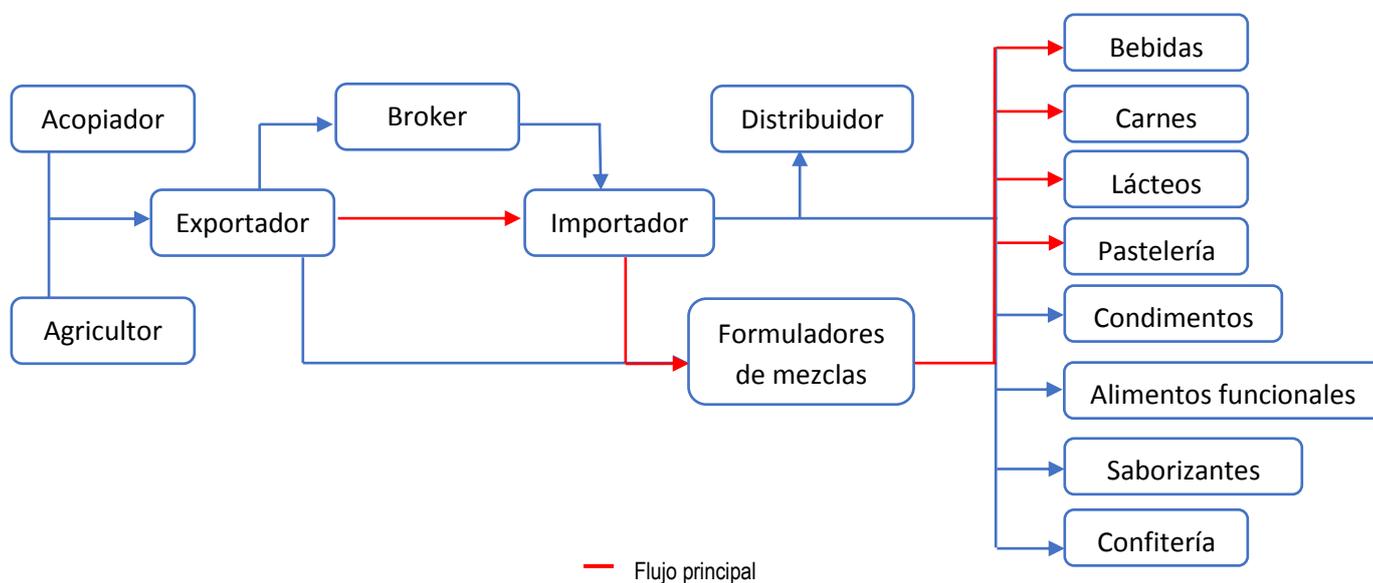
Agente de Carga	Medio de Transporte	Unidad	Flete por Contenedor
CMA CGM / Maersk Perú / Mol Perú/ Cosmos	Marítimo	40 pies	US\$ 2,300.00
KLM / AIR CANADA	Aéreo	Kg	0 – 50 Kg: US\$ 4.8/Kg
			51 – 100 Kg: US\$ 3.1/Kg
			101 – 300 Kg: US\$ 2.9/Kg
			301 – 500 Kg: US\$ 2.8/Kg
			501 – 1,000Kg: US\$ 2.6/Kg

Fuentes: [Rutas Marítimas](#) y [Rutas Aéreas](#) / Elaboración: Inteligencia de Mercados - PROMPERÚ

V. Canales de Distribución

Gráfico N° 2

Canales de mercado para gomas en la Unión Europea⁶



Fuente: <https://www.cbi.eu/market-information/natural-food-additives/gums-food/> / Elaboración: Inteligencia de Mercados - PROMPERÚ

⁶ <https://www.cbi.eu/market-information/natural-food-additives/gums-food/>

VI. Precios

Los cambios en la disponibilidad de materia prima tienen una influencia significativa en los precios, los desastres naturales, las malas cosechas o las regulaciones cambiantes son causas comunes de escasez de goma. Estas escaseces resultan en fuertes aumentos de precios.

Cuadro N° 8
Precios de la tara en el mercado francés

Producto	Características	Precio	Portal
Goma de tara	KG	US\$ 7.8 (EUR 7)	CBI

Fuente: <https://www.cbi.eu/market-information/natural-food-additives/gums-food> / Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

Al ser un producto comercializado en cantidades industriales no se puede mostrar la variedad de precios pero el CBI es una fuente primaria de información para países exportadores o que buscan exportar.

VII. Presentaciones con valor agregado para la goma de tara

Foto de Referencia	Información relevante del producto	
	Nombre	La Laitière Glace aux Coco Ananas et Citron
	Marca	Nestlé La Laitière
	Empresa Manufacturera	Froneri, France
	País de Distribución	Francia
	Precio	\$3.52
	Link de interés	https://www.carrefour.fr/p/buche-signature-coco-ananas-citron-sorbet-au-lait-de-coco-nestle-3274664099114

Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

Foto de Referencia		Información relevante del producto	
 <p>INGREDIENTS : Eau - cornet gaufrette (farine de <i>blé</i>, sucre, huile de coprah, émulsifiant : lécithine de <i>soja</i>, sel) - sucre - jus de fruit de la passion à base de concentré 12,1% - purées de mangue 8,3% - sirop de glucose - sirop de glucose-fructose - huile de coprah - cacao maigre en poudre 0,6% - arômes naturels de mangue - arômes naturels de fruit de la passion - gélifiants : pectines, gomme Tara, gomme xanthane, gomme guar - jus concentré de fruit de la passion 0,2% - acidifiant : acide citrique - jus concentré de citron - colorants : caroténoïdes, rocou - émulsifiant : lécithine de <i>soja</i> - protéines de pois hydrolysées - dextrose. Traces d'<i>arachides</i>, <i>lait</i>, <i>œufs</i> et <i>fruits à coque</i>. Les informations en <i>gras</i> sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.</p>	Nombre	Monoprix Manguue Passion Cônes Collés-Serrés	
	Marca	Monoprix	
	Empresa Manufacturera	Monoprix	
	País de Distribución	Francia	
	Precio	\$2.76	
	Link de interés	http://www.monoprix.fr/	

Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

VIII. Potencial del producto peruano

El 2018 la goma de tara se exportó bajo la partida 1302391000, con un valor FOB cercano a los US\$ 11 millones de dólares los principales mercados fueron: Alemania, Estados Unidos, Japón, Argentina, Francia, ente otros.

El Perú concentra el 80% de exportación de tara, como perspectivas de un mercado internacional en crecimiento.

Una de las ventajas de la producción de este producto es que no se requiere talar el árbol para su obtención, solo se aprovechan los frutos, además de las ventajas ecológicas y económicas que se obtienen en su industrialización especialmente en la elaboración de productos con alto valor agregado, como la goma de tara y el ácido gálico.

La tara posee un inmenso potencial médico, alimenticio e industrial. De las vainas, se obtienen taninos ricos en sustancias considerados como los mejores del mundo para curtir pieles y producir cueros de alta gama, asimismo la goma de tara, un espesante natural muy requerido en la industria alimentaria.

Cuadro N° 9
Exportaciones peruanas de la subpartida 1302391000*

Subpartida	Variable	2014	2015	2016	2017	2018	VAR% 18/17	TCP% 14-18
1302391000	Valor FOB (millones US\$)	13	12	10	9	11	+21.7%	-5%
	Peso Neto (TN)	2,189	2,371	2,486	2,535	2,660	+4.9%	5%

Fuente: SUNAT / Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERU

*La subpartida 1302391000 es aquella mediante la cual se despachan las exportaciones peruanas de goma de tara, para el ingreso a Francia solamente se consideran los 6 primeros dígitos pues la sub clasificación nacional francesa es diferente.

IX. Información de Interés

9.1 Ferias del sector alimentos.

Nombre de la Feria	Página Web	Duración	Ciudad / País
SIVAL	Feria SIVAL	14 al 16 de Enero 2020	Paris / Francia
CFIA	Feria CFIA	10 al 12 de Marzo 2020	Bruz / Francia
SIAL	Feria Sial	18 al 22 de Octubre 2020	Paris /Francia
Food Ingredients Europe	Feria Fi	01 al 03 de Diciembre 2020	Paris/ Francia

Fuente: Auma - NFerias / Elaboración: Inteligencia de mercados – PROMPERU.

9.2 Oficina comercial en Francia

Ciudad	Responsable	Dirección	Email
París	Maria del Rosario Pajuelo Escobar	120 Av. Des Champs Elysées, Edificio C, 5to piso, Paris, Francia	rpajuelo@promperu.gob.pe

Fuente: Mincetur / Elaboración: Inteligencia de mercados – PROMPERU

9.3 Links de interés

Organismo / Entidad	Link
Trade Helpdesk - Identifica los requisitos y gravámenes específicos correspondientes a cada producto para su ingreso a países de la UE.	http://trade.ec.europa.eu/tradehelp/
Centro de Promoción para la importación desde países en vías de desarrollo (CBI)	https://www.cbi.eu/
EUROSTAT	http://epp.eurostat.ec.europa.eu/
Links hacia los Ministerios de Agricultura de los países miembros de la UE.	https://ec.europa.eu/agriculture/links-to-ministries_en

Elaboración: Inteligencia de mercados - PROMPERU