

La Oficina Comercial de Chile en Miami, ProChile Miami, como parte de su tarea de promover las exportaciones de productos chilenos en los Estados Unidos, en particular los no tradicionales, ha realizado un informe denominado “Estudio de Mercado Producto de las Mandarinas y Clementinas”, en el cual se señalan algunos elementos claves de dicho mercado a las empresas chilenas.

Esperamos que la información allí contenida sirva de catalizador para aquellas iniciativas que se encuentran aún en proyecto o para detectar oportunidades de negocio a quienes ya han desplegado alguna actividad de prospección, según sea el caso.

Asimismo, cabe manifestar la disposición de la Institución a desarrollar trabajos conjuntos que permitan definir la mejor estrategia para la exportación del producto a este mercado.

Esperando una buena acogida y deseándoles el mayor de los éxitos, les saluda atentamente,

ProChile Miami

## ESTUDIO DE MERCADO MANDARINAS Y CLEMENTINAS – ESTADOS UNIDOS

ProChile Miami, Marzo 2009

### 1. PRODUCTOS:

- Mandarinas
- Clementinas

#### 1.1. CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO CHILENO SACH

0805201000	Mandarinas
0805202000	Clementinas

#### 1.2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

0805201000	Mandarinas, Frescas o secas
0805202000	Clementinas, Frescas o secas

#### 1.3. CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO LOCAL

08052000 Mandarins (including tangerines and satsumas); clementines, wilkings and similar citrus hybrids, fresh or dried

### 2. SITUACIÓN ARANCELARIA Y PARA-ARANCELARIA

#### 2.1. ARANCEL GENERAL (NMF)

0%

#### 2.4. OTROS IMPUESTOS

No hay.

#### 2.5. BARRERAS PARA ARANCELARIAS:

##### A. Normativa general FDA

El agente o importador debe tramitar los documentos de ingreso con el Servicio de Aduanas de los EE.UU. dentro de cinco días hábiles a la fecha de llegada del cargamento a un puerto de entrada.

La FDA procede a revisar los Documentos de Ingreso del Importador para determinar si se debe llevar a cabo un examen físico, un examen en el muelle, o un examen de muestras. Si se toma la decisión de no colectar una muestra, la FDA envía una "Nota de Autorización" a la Aduana de los EE.UU. y al importador. En tal caso, el cargamento es liberado en cuanto a la FDA concierne.

Por el contrario, si se toma la decisión de colectar una muestra (sobre la base de la naturaleza del producto, las prioridades de la FDA o la historia previa del artículo), la FDA envía una "Nota de Muestreo" a la Aduana de los EE.UU. y al importador. En tal caso, el cargamento debe ser mantenido intacto hasta nuevo aviso y se procede a tomar una muestra del cargamento. Ello da lugar a un procedimiento administrativo especialmente regulado. La información detallada se encuentra en el sitio <http://www.cfsan.fda.gov/~mow/simport.html>

## **B. Ley de Bioterrorismo**

Para implementar el mandato contenido en la referida Ley, la FDA ha establecido normas que exigen que: (i) las instalaciones alimenticias estén registradas ante la FDA, y (ii) se informe con anticipación a la FDA sobre partidas de alimentos importados.

### *Notificación previa de embarque*

La ley de Seguridad de la Salud Pública y Preparación y Respuesta ante el Bioterrorismo de 2002 (Ley de Bioterrorismo) encarga a la FDA, en carácter de organismo regulador de alimentos del Departamento de Salud y Servicios Humanos, el tomar las medidas adicionales para proteger al público de amenazas o ataques terroristas reales en el suministro de alimentos de los EE.UU. y de otras emergencias alimentarias.

Para efectos de la notificación previa, "alimento" se define como: (i) artículos usados como comida o bebida para humanos u otros animales; (ii) goma de mascar; (iii) artículos usados como componentes de los artículos enumerados en los puntos anteriores.

La FDA debe recibir y confirmar electrónicamente la notificación previa antes de que la partida de alimentos llegue al primer puerto (de entrada) en los EE.UU.

Los plazos mínimos para dicha notificación y confirmación varían según el medio de transporte utilizado. Así, si se utiliza la vía aérea: el plazo es de 4 horas de anticipación. Si se utiliza la vía marítima, el plazo es de 8 horas de antelación a la llegada al puerto.

La notificación puede ser efectuada por cualquier persona que tenga conocimiento de la información requerida: fabricante, exportador, corredor, importador o agente en los EE.UU. El incumplimiento de la obligación de notificar o una notificación inadecuada puede acarrear el rechazo y retención del embarque.

Los 2 sistemas posibles de notificación electrónica se encuentran en <http://www.access.fda.gov> La mayoría de la información requerida para la notificación es algo que ya se entrega a la oficina de aduanas, luego, lo que exige la Ley de Bioterrorismo es que dicha información debe ser recibida por la FDA antes de la llegada de los alimentos.

# pro|CHILE

La confirmación significa que la FDA ha considerado facialmente completa la notificación previa. No significa que la FDA haya determinado que la notificación previa esté correcta ni que la FDA haya aprobado la partida, ni que la FDA haya determinado que la partida puede seguir su curso sin que se adopte ninguna otra medida. La revisión posterior del sistema y la revisión hecha por el personal de la FDA pueden resultar en la inspección de la partida de alimentos importados cuando ésta llegue, o alguna otra medida.

La FDA recomienda que la confirmación de la notificación previa acompañe cualquier partida de alimentos importados.

Más información sobre medidas de la FDA en virtud de la Ley de Bioterrorismo en el sitio <http://www.fda.gov/oc/bioterrorism/bioact.html>

## *Registro de instalaciones*

Según la Ley de Bioterrorismo, los centros nacionales y extranjeros que produzcan, procesen, envasen o almacenen alimentos para consumo humano o animal en los EE.UU., debían registrarse ante la FDA antes del 12 de diciembre de 2003. Ello afecta a fabricantes o procesadores nacionales y extranjeros; empaques nacionales y extranjeros; y, operadores de almacenamiento nacionales y extranjeros.

Las instalaciones que hayan iniciado sus negocios después de esa fecha, deben registrarse antes de empezar las operaciones de producción/procesamiento, empaque o almacenamiento.

En el evento que hubiese algún cambio en la información requerida para el registro de la instalación, se debe actualizar el registro.

Dicho registro puede ser efectuado por su propietario, operador o agente a cargo de la instalación, o por un individuo autorizado por uno de ellos, utilizando el Formulario 3537 disponible en papel o en Internet en el sitio <http://www.access.fda.gov>

Las instalaciones extranjeras deben designar un agente en los EE.UU., que viva o mantenga domicilio comercial en los EE.UU. y que esté físicamente presente en los EE.UU. para los efectos del registro. Dicho agente debe estar autorizado para registrar la instalación.

En caso de no cumplirse con el registro de una instalación extranjera, los alimentos de la misma exportados a los EE.UU. pueden ser rechazados y retenidos en el puerto de entrada.

## **TRAZABILIDAD**

La FDA publicó el 6 de diciembre del 2004 la norma final 306 "Registro Previo", relativa a la Ley de Bioterrorismo, que exige que los establecimientos que elaboren, procesen, empaquen, mantengan o exporten alimentos para consumo humano o animal en Estados Unidos, deberán establecer y mantener registros que permitan a la FDA realizar la trazabilidad de dichos productos ante posibles amenazas a la salud de seres humanos o animales en su territorio.

El registro deberá permitir identificar desde donde provienen los alimentos, y se debe mantener entre 6 meses a un año (dependiendo del alimento).

La FDA regula la información que deberá incluir el registro pero no su formato, pudiendo utilizarse medios electrónicos o impresos.

Cuando la FDA estime que pudiese existir amenaza para la salud y vida humana o animal, los registros deberán estar disponibles con prontitud: máximo 24 horas (dependiendo el transporte y del momento en que se eleve la solicitud).

Todos los establecimientos deben cumplir esta norma en un plazo de 12 meses. En el caso de las pequeñas empresas el plazo es de 18 meses y las micro empresas es de 24 meses.

Cualquier información adicional se podrá encontrar en la página electrónica de la FDA:  
<http://www.fda.gov/bbs/topics/news/2004/NEW01143.html>

### 3. REQUISITOS Y BARRERAS DE INGRESO<sup>1</sup>

#### 3.1 INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN

La División de Productos Elaborados (Processed Products Branch), Programas de Frutas y Hortalizas (Fruit and Vegetable Programs), del Servicio de Comercialización Agrícola (Agricultural Marketing Service), del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), es la agencia de inspección gubernamental que certifica la calidad de los vegetales y frutas antes de su importación a los Estados Unidos. Los servicios de inspección y certificación del USDA pueden ser solicitados, de acuerdo con las reglas y regulaciones sobre la inspección y certificación de frutas y vegetales y ciertos otros productos alimenticios procesados. El costo de inspección y certificación es de cargo del solicitante.

Los importadores deben hacer los arreglos necesarios para la inspección y certificación en las oficinas antes de su entrada en las oficinas de inspección del puerto. Las solicitudes para inspección deben estar acompañadas por, o presentadas inmediatamente después de, un conocimiento de embarque que designe los lotes a ser inspeccionados.

**Con fecha 18 de Julio de 2007**, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) publicó en el Federal Register la Norma Final de una propuesta de APHIS dirigida a simplificar los procesos utilizados en la aprobación de ingreso de nuevas especies de frutas y hortalizas frescas a los Estados Unidos.

---

<sup>1</sup> Fuente: United States Department of Agricultural (USDA)

De acuerdo a lo expresado por el Secretario de Agricultura, esta nueva modalidad simplificaría el proceso administrativo en la aprobación de normas (rulemaking) para determinados productos, permitiendo a los especialistas de salud vegetal del USDA concentrarse en los casos mas complejos y aquellos que representan mayores riesgos de introducir a los Estados Unidos pestes y enfermedades provenientes de otros países.

La nueva Norma es efectiva desde el 17 de agosto de 2007.

Para más información: **Revision of Fruit and Vegetables Import Regulations; Final Rule**, [http://www.aphis.usda.gov/newsroom/hot\\_issues/quarantine\\_56/download/Q56\\_final.pdf](http://www.aphis.usda.gov/newsroom/hot_issues/quarantine_56/download/Q56_final.pdf)

Todas las frutas Mandarinas y Clementinas importadas a los Estados Unidos deberán cumplir con los siguientes requisitos de grado y tamaño mínimos antes de la importación, de acuerdo con § 944.312 (7 CFR Part 944). Esta regulación para la importación de las frutas Mandarinas y Clementinas se encuentra en la Sección 8e (7 U.S.C. 608e-1) de la Ley Agricultural Marketing Agreement, tal como enmendada (7 U.S.C. 601-674).

Requisitos de Grado: Todas las frutas Mandarinas y Clementinas deberán tener un grado de por lo menos U.S. No. 1<sup>2</sup>.

Requisitos de Tamaño: Por lo menos un tamaño 60 mm de diámetro, no obstante el tamaño o peso de los contenedores de embarque.

\* Las regulaciones para las frutas Mandarinas y Clementinas no se aplican a los embarques con cantidades que no excedan de 400 libras.

### 3.2 REQUISITOS FITOSANITARIOS Y SANITARIOS

Desde el punto de vista fitosanitario, APHIS (Animal and plant health Inspection Service) exige que todas las frutas y hortalizas importadas sean sometidas a una inspección y a un proceso de desinfección que asegure la ausencia de plagas y enfermedades nocivas. Tanto las mandarinas como las clementinas están autorizadas a ingresar a los Estados Unidos, ya sea vía aérea o marítima.

Existen dos condiciones por las cuales pueden ser tratados estos productos. Según presencia o no de Mosca del Mediterráneo<sup>3</sup>. Área No Libre: T107-a e Inspección

---

<sup>2</sup> En Estados Unidos los grados de calidad son U.S. Fino ("Fancy"), No. 1, Comercial y No. 2. La distinción entre grados se basa principalmente en la apariencia externa (color, forma y falta de defectos del producto) y en el contenido de sólidos solubles. Las Normas Federales especifican un mínimo de 11% de sólidos solubles para el grado U.S. Fino ("muy buena calidad interna") y 9% para el U.S. No. 1 ("buena calidad interna"). Un refractómetro calibrado que mida grados Brix (Brix) se acepta como instrumento para la determinación estándar de los sólidos solubles.

(Tratamiento de Frío contra Mosca del Mediterráneo), el tratamiento está aprobado solamente para productos originarios o procedentes de áreas cuarentenarias de Chile por la presencia de Mosca del Mediterráneo. Área Libre: T101-n-2-1 o Inspección, la inspección sólo está autorizada para huertos certificados por SAG como de baja prevalencia de *Brevipalpus chilensis* "Falsa Araña de la Vid" o Fumigación con Bromuro de Metileno para insectos con hábito de alimentación superficial y *Brevipalpus chilensis* "Falsa Araña de la Vid".

### 3.3 ETIQUETADO

La FDA (Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos) establece regulaciones para todos los productos alimenticios y sus derivados, con excepción de los productos procesados a partir del huevo, las carnes y las aves, incluyendo productos combinados (por ej. guisos, pizza), que contengan dos o más por ciento de carne de ave o productos derivados o tres o más por ciento de carnes rojas o productos derivados, los cuales están sujetos a la jurisdicción del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA).

En general, estas leyes exigen que el producto alimenticio sea seguro y limpio y que la etiqueta que porta sea honesta e informativa.

El etiquetado obligatorio de los alimentos incluye la declaración de identidad (nombre común o usual del producto); la declaración de la cantidad neta del contenido; el nombre y lugar de operación del fabricante, empaquetador o distribuidor; y, si fuera elaborado con dos o más ingredientes, se deberá detallar cada ingrediente en orden descendiente o según la predominancia, por su nombre común o usual. Especies, sabores y algunos colorantes, además de aquellos productos que se venden como tales, se podrán designar como especias, sabores y colorantes, sin tener que nombrar a cada uno. Sin embargo, aquellos alimentos que contengan un colorante aditivo que esté sujeto a la certificación de la FDA deberán declarar el colorante junto al resto de los ingredientes.

El 6 de enero de 1993, la FDA emitió las últimas reglas respecto al etiquetado de los alimentos tal como lo exige la Ley de Etiquetado y Educación sobre Sustancias Nutritivas (Nutrition Labeling and Education Act, NLEA). Las regulaciones de NLEA se aplican solamente a los alimentos locales enviados a través del comercio interestatal y a productos alimenticios cuya importación se ofrece a los Estados Unidos.

Si la etiqueta de un producto alimenticio no cumple con la enumeración de elementos requerida por el FD&C Act, por la FPLA y las regulaciones que estas leyes promulgan, o si la etiqueta adjudica al producto características no justificadas, el producto se categoriza como mal etiquetado. La etiqueta de un producto alimenticio puede incluir el Código Universal del Producto (Universal Product Code, UPC) más un número de símbolos que pueden significar que la marca está registrada con la Oficina de Patentes de los Estados Unidos (U.S Patent Office); que el contenido literario y artístico de la

---

<sup>3</sup> Fuente: [www.sag.gov.cl](http://www.sag.gov.cl)  
([http://www.sag.gov.cl/OpenDocs/asp/pagDefault.asp?boton=Doc50&argInstanciaId=50&argCarpetaId=62&argTreeNodosAbiertos=\(62\)\(-50\)&argTreeNodoActual=62&argTreeNodoSel=4](http://www.sag.gov.cl/OpenDocs/asp/pagDefault.asp?boton=Doc50&argInstanciaId=50&argCarpetaId=62&argTreeNodosAbiertos=(62)(-50)&argTreeNodoActual=62&argTreeNodoSel=4))

# pro|CHILE

etiqueta se encuentra protegido contra su violación por las leyes de propiedad intelectual de los Estados Unidos; y que el alimento se ha elaborado y/o cumple con las leyes alimenticias de ciertos grupos religiosos. Es importante resaltar que ni el UPC ni cualquier otro de los símbolos mencionados anteriormente son obligatorios ni se encuentran bajo la autoridad de ninguna de las leyes que establece la FDA.

Para obtener más información sobre estas nuevas regulaciones visita las páginas web: <http://www.cfsan.fda.gov> o <http://www.cfsan.fda.gov>

<b>Nutrition Facts</b>	
Serving Size 76 g	
<b>Amount Per Serving</b>	
<b>Calories</b> 40	Calories from Fat 2
<b>% Daily Value*</b>	
<b>Total Fat</b> 0g	0%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat	
<b>Cholesterol</b> 0mg	0%
<b>Sodium</b> 2mg	0%
<b>Total Carbohydrate</b> 10g	3%
Dietary Fiber 1g	5%
Sugars 8g	
<b>Protein</b> 1g	
Vitamin A 10% • Vitamin C 34%	
Calcium 3% • Iron 1%	
*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.	
<b>NutritionData.com</b>	



4. ESTADÍSTICAS

EXPORTACIONES DE CHILE AL MUNDO DE MANDARINAS (FOB)<sup>4</sup>

DESTINO	AÑO			
	2006	2007	2008	
	US\$			%
ESTADOS UNIDOS	912,620	928,325	2,852,919	82.78%
HONG KONG	252,150	515,536	215,040	6.24%
REINO UNIDO	-	174,970	-	-
VENEZUELA	-	-	120,960	3.51%
CANADA	231,602	45,584	116,250	3.37%
ITALIA	-	14,000	74,111	2.15%
RUSIA	-	-	23,520	0.68%
JAPON	5,130	-	19,040	0.55%
COSTA RICA	-	-	11,005	0.32%
HOLANDA	-	4,395	10,285	0.30
ANTILLAS NEERLANDESAS	-	-	3,150	0.09%
COREA DEL SUR	152	-	-	-
ANGUILLA (TERR. BRITANICO EN AMERICA)	48	-	71	0.00%
<b>TOTAL</b>	<b>1,401,702</b>	<b>1,682,810</b>	<b>3,446,351</b>	<b>100%</b>

EL principal destino de las mandarinas es Estados Unidos, este es receptor de casi el 83% de las exportaciones del año 2008 y tuvo un crecimiento de más del 200% desde el 2007 al 2008 en este mercado.

<sup>4</sup> Fuente: Prochile

EXPORTACIONES DE CHILE AL MUNDO DE CLEMENTINAS (FOB)<sup>5</sup>

DESTINO	AÑO			
	2006	2007	2008	
	US\$			%
ESTADOS UNIDOS	10,619,519	11,845,530	12,347,704	65.43%
HOLANDA	1,265,868	1,267,541	2,175,781	11.53%
CANADA	3,191,274	2,793,156	1,722,029	9.13%
REINO UNIDO	2,752,944	2,285,849	1,247,305	6.61%
IRLANDA	383,921	902,257	309,646	1.64%
ALEMANIA	-	154,549	252,728	1.34%
ITALIA	-	-	144,208	0.76%
PUERTO RICO	-	-	95,731	0.51%
TAIWAN	111,666	66,634	93,384	0.49%
MEXICO	470,230	343,397	-	-
RUSIA	112,099	205,535	-	-
JAPON	412,803	941,858	88,076	0.47%
EL SALVADOR	37,758	-	66,602	0.35%
COSTA RICA	66,412	107,684	56,394	0.30%
GUATEMALA	45,761	60,688	51,352	0.27%
ESPAÑA	122,480	552,251	46,691	0.25%
EMIRATOS ARABES UNIDOS	-	105,024	-	-
POLONIA	340,685	79,596	-	-
ARABIA SAUDITA	99,120	-	44,272	0.23%
OTROS	175,910	284,306	128,359	0.68%
<b>TOTAL</b>	<b>20,208,450</b>	<b>21,995,855</b>	<b>18,870,262</b>	<b>100%</b>

EL principal destino de las clementinas es Estados Unidos, este es receptor de casi el 66% de las exportaciones del año 2008 y tuvo un crecimiento de casi el 10% desde el 2007 al 2008 en este mercado.

<sup>5</sup> Fuente: Prochile

**IMPORTACIONES DE LOS EE.UU. (FOB)<sup>6</sup> MANDARINAS (INCLUYE TANGERINE Y SATSUMAS); CLEMENTINAS; WILKINGS Y SIMILARES FRESCAS Y SECAS /08052000**

Origen	2005	2006	2007		2008		Porcentaje variación YTD2007-YTD2008
	--miles de dolares --			Porcent. del total	Enero-Noviembre		
					--miles de dolares--		
Todos	\$138,048.7	\$161,465.5	\$159,729.8	100.0%	\$126,668.1	\$108,038.3	-14.7%
Spain	\$100,461.6	\$111,653.5	\$100,523.6	62.9%	\$71,497.6	\$48,715.3	-31.9%
Morocco	\$5,602.4	\$8,371.4	\$14,324.3	9.0%	\$11,327.8	\$16,880.2	49.0%
Chile	\$7,904.5	\$14,732.3	\$13,535.4	8.5%	\$13,535.4	\$17,384.5	28.4%
Peru	\$0.0	\$2,186.2	\$11,766.0	7.4%	\$11,739.4	\$8,592.7	-26.8%
Australia	\$7,591.4	\$5,046.2	\$8,585.2	5.4%	\$8,585.2	\$6,347.2	-26.1%
Republic of South Africa	\$13,681.8	\$16,352.9	\$6,161.1	3.9%	\$6,161.1	\$6,004.7	-2.5%
Mexico	\$1,821.0	\$2,288.3	\$3,029.3	1.9%	\$2,323.0	\$3,101.7	33.5%
New Zealand	\$0.0	\$0.0	\$623.6	0.4%	\$623.6	\$0.0	-100.0%
Jamaica	\$119.1	\$237.5	\$361.9	0.2%	\$299.1	\$173.0	-42.2%
Israel	\$0.0	\$224.2	\$335.0	0.2%	\$335.0	\$665.2	98.6%
Japan	\$367.2	\$232.5	\$318.4	0.2%	\$147.1	\$0.0	-100.0%
Macao	\$0.0	\$0.0	\$91.2	0.1%	\$91.2	\$0.0	-100.0%
Italy	\$121.2	\$136.6	\$61.0	0.0%	\$0.0	\$0.0	
Dominican Republic	\$3.6	\$4.0	\$9.9	0.0%	\$2.6	\$150.3	5,680.8%
Turkey	\$3.6	\$0.0	\$3.9	0.0%	\$0.0	\$0.0	
Bahamas	\$0.0	\$0.0	\$0.0	0.0%	\$0.0	\$0.0	
Korea, Republic of	\$0.0	\$0.0	\$0.0	0.0%	\$0.0	\$15.5	
Thailand	\$0.0	\$0.0	\$0.0	0.0%	\$0.0	\$0.0	
China	\$0.0	\$0.0	\$0.0	0.0%	\$0.0	\$0.0	
France	\$0.0	\$0.0	\$0.0	0.0%	\$0.0	\$0.0	
Hong Kong	\$0.0	\$0.0	\$0.0	0.0%	\$0.0	\$0.0	
Ecuador	\$27.3	\$0.0	\$0.0	0.0%	\$0.0	\$0.0	
Cyprus	\$344.0	\$0.0	\$0.0	0.0%	\$0.0	\$0.0	

<sup>6</sup> Fuente: US International Trade Commission ([http://dataweb.usitc.gov/scripts/tariff\\_current.asp](http://dataweb.usitc.gov/scripts/tariff_current.asp))

# pro|CHILE

Brazil	\$0.0	\$0.0	\$0.0	0.0%	\$0.0	\$0.0	
Canada	\$0.0	\$0.0	\$0.0	0.0%	\$0.0	\$7.9	

Chile es el tercer proveedor extranjero de mandarinas, clementinas y tangerinas con el 8,5% del mercado.

## PUERTOS DE ENTRADA A ESTADOS UNIDOS

Destino	2005	2006	2007		2008		Porcentaje variacion YTD2007-YTD2008
	--miles de dolares--			Porcent. del total	Enero-Noviembre		
					--miles de dolares--		
Todos	\$138,048.7	\$161,465.5	\$159,729.8	100.0%	\$126,668.1	\$108,038.3	-14.7%
Philadelphia, PA	\$107,991.2	\$136,862.5	\$130,138.7	81.5%	N/A	N/A	
New York, NY	\$16,906.1	\$10,417.8	\$10,113.2	6.3%	N/A	N/A	
San Diego, CA	\$7,201.1	\$4,848.1	\$8,192.2	5.1%	N/A	N/A	
Los Angeles, CA	\$3,119.6	\$7,067.1	\$8,023.7	5.0%	N/A	N/A	
Laredo, TX	\$1,741.8	\$1,674.1	\$2,207.8	1.4%	N/A	N/A	
Miami, FL	\$184.3	\$329.5	\$488.3	0.3%	N/A	N/A	
Seattle, WA	\$367.2	\$250.9	\$318.4	0.2%	N/A	N/A	
San Francisco, CA	\$524.4	\$0.0	\$180.0	0.1%	N/A	N/A	
San Juan, PR	\$3.6	\$4.0	\$54.3	0.0%	N/A	N/A	
Chicago, IL	\$0.0	\$0.0	\$13.1	0.0%	N/A	N/A	
Baltimore, MD	\$0.0	\$0.0	\$0.0	0.0%	N/A	N/A	
Nogales, AZ	\$9.4	\$11.4	\$0.0	0.0%	N/A	N/A	
Detroit, MI	\$0.0	\$0.0	\$0.0	0.0%	N/A	N/A	
Honolulu, HI	\$0.0	\$0.0	\$0.0	0.0%	N/A	N/A	
Houston-Galveston, TX	\$0.0	\$0.0	\$0.0	0.0%	N/A	N/A	
Great Falls, MT	\$0.0	\$0.0	\$0.0	0.0%	N/A	N/A	
Boston, MA	\$0.0	\$0.0	\$0.0	0.0%	N/A	N/A	

Es importante destacar que el principal puerto de entrada de las mandarinas y clementinas a los EE.UU. es Philadelphia (81,5%). Miami aparece como el sexto pero con un porcentaje de apenas 0,3%.

## 5. POTENCIAL DEL PRODUCTO

### PRODUCCION Y UTILIZACION DE MANDARINAS Y CLEMENTINAS EN ESTADOS UNIDOS

Las mandarinas son originarias del Sur-este de Asia y las Filipinas. Estas crecen abundantemente en Japón, China, India y Australia donde gran parte de la producción es consumida por los mismos países. Dos variedades fueron introducidas en plantaciones en Inglaterra en 1805. Para 1850 ya estaban bien establecidas en Italia. Entre 1840 y 1850 fueron introducidas el mercado americano en el Estado de Florida y luego California. Para 1908 casi un millón de árboles fueron plantados en las ciudades del Golfo de México.

La plantación comercial en los Estados Unidos fue desarrollada principalmente en las ciudades de Alabama, Florida, Mississippi, Texas, Georgia y California. México y Guatemala también han desarrollado el producto exportando sus productos. Pese a que el árbol de las mandarinas posee poca capacidad de producción del fruto y que el producto no resiste bien los envíos, ha habido un aumento significativo en su producción y exportación.

Estados Unidos es importador neto de mandarinas y clementinas y, dependiendo de la estacionalidad siendo España, Marruecos y Chile son los proveedores principales durante la temporada baja.

Así como las importaciones crecen, la industria de las mandarinas y clementinas estadounidense busca oportunidades en el mercado exportador. Canadá y México son los mercados de exportación de mandarinas más grandes para Estados Unidos.

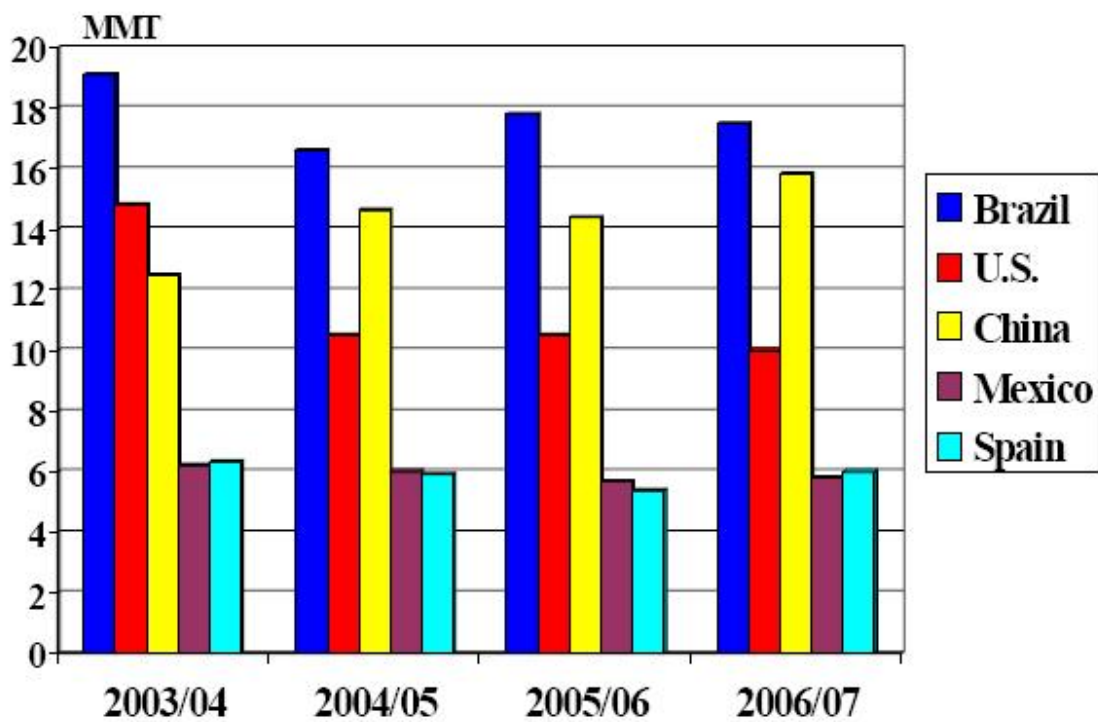
U.S. Mandarin Exports by Value by Region, 1998-2005 (\$1,000)

Region*	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005
<b>North America</b>	2,728	2,211	2,413	1,618	2,261	1,236	2,870	3,243
<b>Caribbean</b>	0	0	7	0	7	6	0	25
<b>Central America</b>	15	0	4	0	0	3	9	5
<b>South America</b>	0	0	3	0	0	0	153	0
<b>European Union - 25</b>	438	0	205	156	326	389	93	56
<b>Other Europe</b>	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Former Soviet Union</b>	27	0	0	0	3	0	0	0
<b>East Asia</b>	6,512	188	8,047	175	119	59	85	2,575
<b>Southeast Asia</b>	0	6	0	0	0	0	0	0
<b>Oceania</b>	95	101	123	103	99	136	58	78
<b>World</b>	9,815	2,506	10,802	2,052	2,815	1,830	3,268	5,982

FUENTE: Mandarin Exports-Agricultural Economics

Producción de Mandarinas y Clementinas desde 2003 a 2007 en Países de Alta Producción

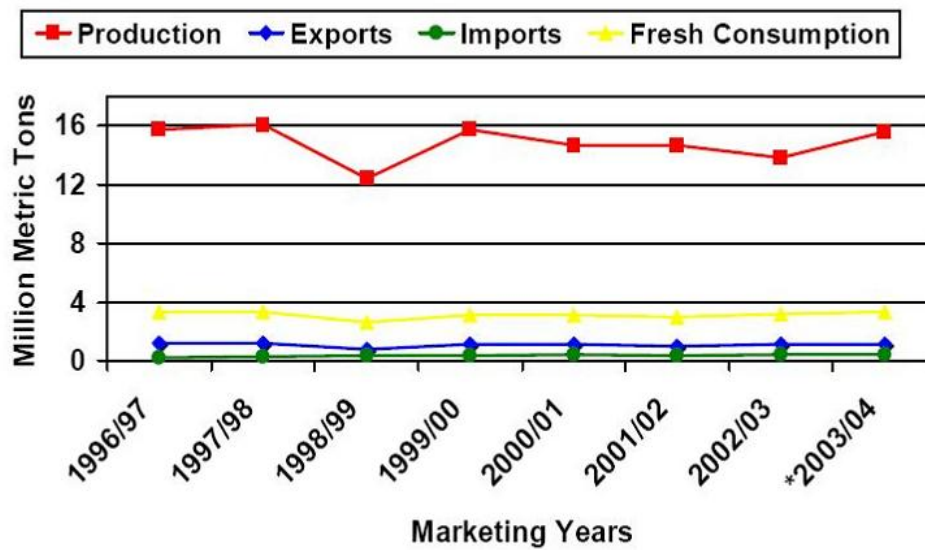
## Total Citrus Production in the Top Producing Countries



Como se observa, la producción de mandarinas y clementinas tuvo su peak en la temporada 2003/2004 en los Estados Unidos.

Abastecimiento y utilización de Mandarinas y Clementinas en  
Estados Unidos.

## The U.S. Citrus Market

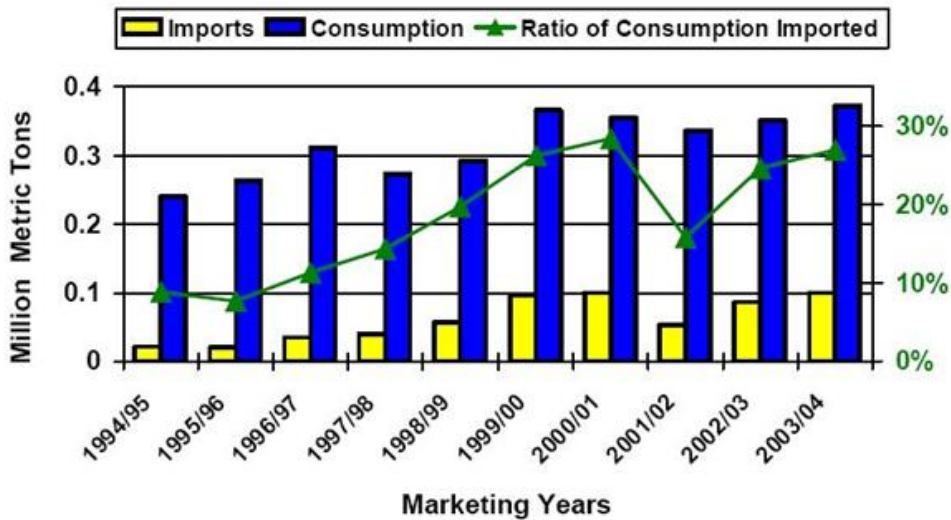


Source: National Agricultural Statistics Service, USDA  
Bureau of the Census, DOC

Note – Various marketing years. \*Data for MY 2003/04 is a forecast.

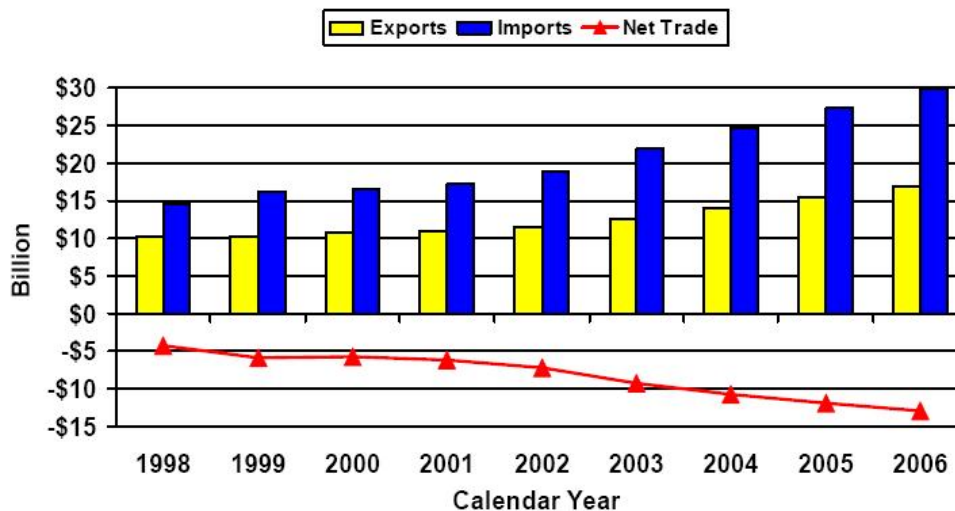
Como se puede observar, la producción de cítricos doméstica ha sido muy estable a lo largo de los años y por tanto también las exportaciones. Asimismo, el consumo se ha mantenido relativamente estable. Sin embargo, en el caso de mandarinas, como observamos en los recuadros a continuación, las importaciones han venido aumentando hasta estabilizarse de modo que alrededor del 30% es importado.

## U.S. Tangerine and Mandarin Imports and Share of Domestic Consumption



Source: Bureau of the Census, DOC  
 Note- Marketing year is November-October.

## U.S. Overall Horticultural Trade



Source: Bureau of the Census, DOC  
 Note: Horticultural trade includes fresh fruits & vegetables, processed fruits and vegetables, nuts, essential oils, nursery products, cut flowers, wine, and beer.



## *PRODUCCION EN EL ESTADO DE FLORIDA*

En el Estado de Florida en el año 1915 la producción de cítricos llegaba a las 10 millones de cajas. Para 1950 esta producción aumentaba a más de 100 millones de cajas y en 1971 llegaba a más de 200 millones de cajas.

La industria de los cítricos ha ido plantando cada vez más al sur del Estado de Florida dado que ha tenido más temperaturas bajas en el siglo 20 que en toda la historia de esta industria.

Hoy en día existen más de 11.000 productores de cítricos, los que cultivan más de 82 millones de árboles de cítricos en más de 620.000 acres de tierra a lo largo y ancho del Estado. Más de 76.000 personas trabajan actualmente en esta industria o en negocios anexos a ella. Florida produce más cítricos que el resto del mundo, con la excepción de Brasil y también lidera la producción mundial de pomelos.

Esta industria produce al año una actividad económica mayor a US\$9.3 billones en el Estado. Es por esta razón que esta industria juega un rol clave en la economía del Estado.

Tan importante es esta industria en Florida que existe una entidad estatal que se encarga de todos los temas relacionados de los cítricos, que es el Departamento de Cítricos de Florida – Florida Department of Citrus (FDOC).

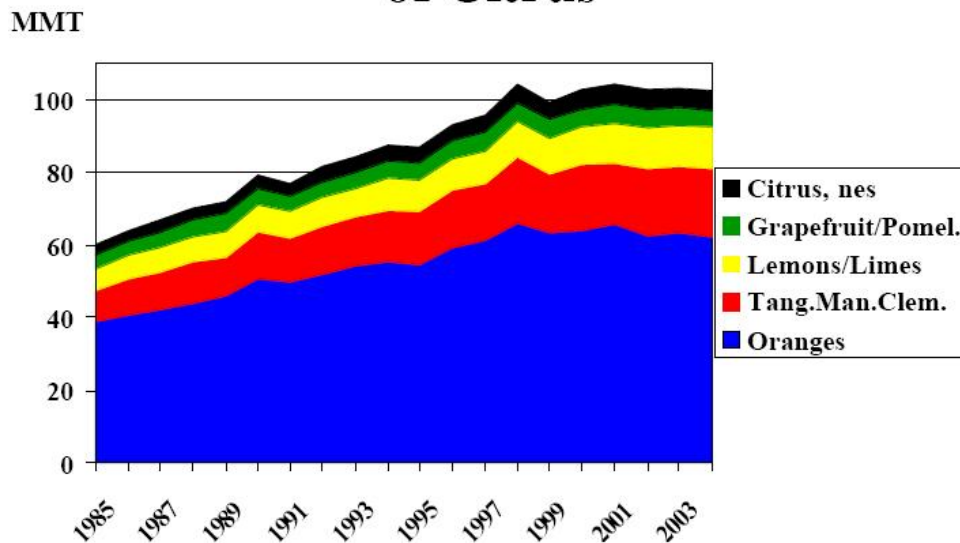
Esta agencia esta encargada del marketing, investigación y regulaciones de la industria de los cítricos en Florida y su misión es ayudar a aumentar la demanda de los productos cítricos, entregando un beneficio directo a los productores de los mismos.

La FDOC no financia sus actividades con los impuestos regulares, sino que a través de un impuesto específico que se le cobra a cada productor cada vez que mueve una caja a través de los canales comerciales. Aproximadamente el 80% del presupuesto del departamento es destinado a actividades promocionales y publicidad.

**Escenario mundial**

La producción mundial de mandarinas y clementinas ha estado incrementando en los últimos años, como podemos observar a continuación, de acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

**World Citrus Production by Type of Citrus**



Source: FAO

La producción comercial de las mandarinas comenzó en los años 1900. Los principales productores de mandarinas hoy en día son: China, España, Japón, México y Brasil. Los exportadores más grandes del mundo de mandarinas son España, China, Marruecos, Turquía y Sud-África.

La mandarina se consume a nivel mundial debido a sus propiedades vitamínicas, así como sus características físicas. La mandarina, en especial la variedad clementina es altamente demandada en mercados internacionales por ser de fácil pelado, sin semilla, tamaño pequeño y con un sabor muy dulce, utilizada normalmente como snack para niños y adultos.

Son 55 los países que importan mandarinas, a nivel mundial. Los países de la Unión Europea que no producen estos cítricos son importadores de grandes volúmenes. Los mercados importadores más dinámicos en los últimos años son la Rusia, Polonia, Estados Unidos, Indonesia y Malasia.

Existen varios tipos de mandarinas y clementinas, dentro de las cuales se destacan:

Okitsu	Clementina fina	Tangerine	Esbal
Owari	Oroval	Oronules	Loretina
Clausellina	Clemenules	Clemenpons	Hernanadina
Fortune	Ellendale	Ortanique	Orogrande

### Situación en Chile

En Chile las mandarinas y clementinas son cultivadas entre la III y VIII Regiones siendo las principales zonas de plantación del país las regiones IV, V, RM y VI. Estas regiones se caracterizan por presentar un clima templado cálido con lluvias invernales, y con las condiciones idóneas para el cultivo.

La superficie de cítricos representa el 7,9% de los frutales en general. De acuerdo al área plantada con cítricos, la Región Metropolitana es la más importante, seguida de la VI y las demás regiones. En ese 7,9% del área de frutales del país, lideran naranjos, seguidos por limoneros, mandarinas-clementinas, pomelos, limas y tangelos. Las tres primeras especies han tenido un significativo incremento exportador, en tanto que los pomelos son más bien demandados en el mercado interno. Finalmente, respecto a su importancia dentro del área frutícola de cada región, constituyen casi el 13% de los frutales en la Región Metropolitana, con importancias relativas menores en la IV, V, VI y III regiones, en ese orden, y escasa participación en las demás.

Superficie regional de cítricos y participación en el total de frutales									
Especies	III 1999	IV 1999	V 2002	RM 2004	VI 2003	VII 2001	VIII R*	TOTAL	Part. %
Naranjos	42,2	124,6	1219,0	2262,8	3995,8	20,0	1,8	7.666,00	3,6
Limoneros	89,7	837,6	1704,3	3117,2	972,1	73,2	9,2	6.803,30	3,2
<b>Mandarinos **</b>	<b>79,9</b>	<b>763,2</b>	<b>482,8</b>	<b>352,9</b>	<b>124,6</b>	<b>2,6</b>	<b>0,2</b>	<b>1.806,10</b>	<b>0,85</b>
Pomelos	0,3	6,5	130,9	55,3	87,8	0,0		280,8	0,13
Limas	7,0	23,8	1,4	25,8				58,1	0,03
Tangelos	2,5	2,4	4,6	6,8	17,4			33,7	0,02
Subtotal cítricos	221,5	1758,1	3543,0	5820,7	5197,7	95,7	11,2	16.648	7,86
Total frutales	8.416	14.209	39.063	45.456	60.006	36.602	7.933	211.684	100
Part.% total frutales	3,98	6,71	18,45	21,47	28,35	17,29	1,97	100	
Part. % total cítricos	1,33	10,56	21,28	34,96	31,22	0,58	0,07	100	
Cítricos/región	2,6	12,4	9,1	12,8	8,7	0,3	0,1	7,9	

Fuente: Catastros CIREN-ODEPA de los años que se señalan.  
 Notas: \* Incluye regiones VIII, IX y X, año 2000. \*\* Mandarinos y Clementinas.

En los últimos años las Mandarinas y Clementinas han tenido un interesante desarrollo en las plantaciones de estas frutas o de especies relacionadas con ellas, la Satsuma, la Tangerina y el Tangelo (híbrido con pomelo). En general, estos cítricos se comercializan como "easy peelers" o "soft citrus", frutas fáciles de pelar, y en conjunto la evaluación de los catastros señala 1.800 hectáreas, con tendencia creciente. Sobre 40% del área plantada se ubica en la IV Región, seguida por las regiones V y Metropolitana y superficies menores en las regiones VI y III.

La cosecha de las Mandarinas y Clementinas se realiza en las zonas del norte de Chile desde fines de Abril hasta fines de mayo, mientras que en la zona Central se realiza desde mediados de Mayo a fines de Junio.

Durante la temporada 2007/2008 fueron exportadas más de 2 millones y medio de cajas, cada una de estas de 5 Kg.

La producción nacional de las mandarinas y clementinas durante el año 2007 fue de más de 2,818 hectáreas, lo que equivale a una producción superior a las 46 mil toneladas, de lo cual se exporta aproximadamente un 60%, y el 40% restante se queda en el mercado nacional.

## 6. PRECIOS DE REFERENCIA RETAIL (US\$ POR LIBRA)

Lugar	Precio por Libra	Tipo	Origen
PUBLIX SUPERMARKET	1.45 por Libra	Honey Tangerine	Florida
WINN DIXIE	1.29 por Libra	Honey Tangerine	Florida
THE FRESH MARKET	1.68 por Libra 2.00 por Libra - Orgánicas	Honey Tangerine	Florida
EPICURE MARKET	2.37 por Libra - Orgánicas	Clementina	Marruecos
WHOLE FOODS MARKET	1.99 por Libra - Orgánicas	Honey Tangerine	Florida

## 7. ESTRATEGIAS Y CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN UTILIZADAS POR LA COMPETENCIA.

No se vislumbra ninguna campaña específicamente dirigida a este tipo de productos, se trata de productos que generalmente no vienen envasados en porciones.

Las únicas promociones que se observaron fueron en uno de los supermercados había una promoción de “Compre uno y llévase el segundo gratis”, esto era con packs de 3 libras cada uno. También se observó que en otro de los supermercados se destacaba la facilidad de pelar y el uso como un “snack saludable”.

Cabe destacar que en revistas especializadas tipo: Saveur, Supermarket News, Gourmet News, Gourmet, bon appetit, entre otras, salen reportajes sobre la industria de las mandarinas y clementinas del estado de Florida, en los cuales siempre destacan las cualidades de estos productos.

## 8. CANALES DE COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN.

Existe un cierto número de intermediarios que mueven los productos frescos, en general, desde el origen hasta el destino final, sea este ‘foodservice’ o detallista. El flujo de este producto requiere una serie de funciones realizadas por el intermediario (bodegaje, empaque, transporte y venta) y proveen una serie de servicios a los clientes, desde la producción y distribución, hasta las finanzas.

### COMERCIANTE / BROKER

Obtienen y venden grandes volúmenes de productos, usualmente por carga de contenedor. Cantidad y altos volúmenes son la clave de los comerciantes. Pueden o no tomar dominio de los productos que venden, pero raramente toman posesión física. Los brokers venden productos a distribuidores. Un broker grande puede tener una variedad

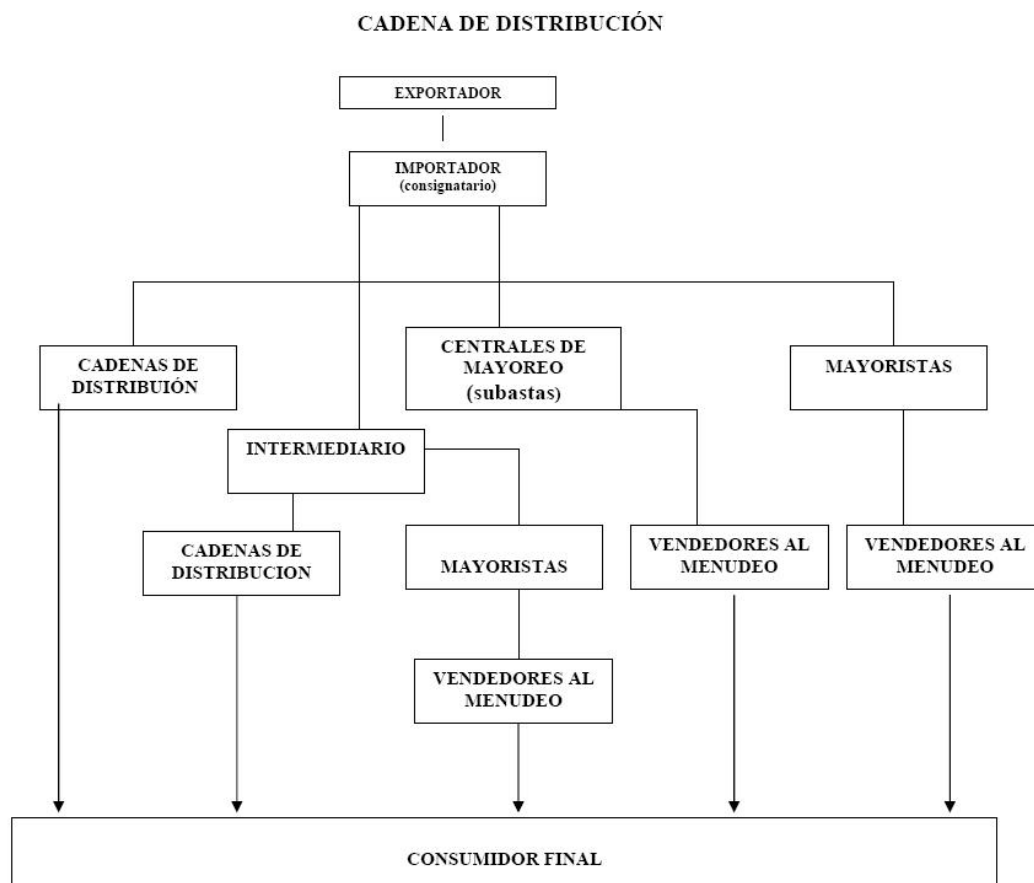
de productos adicionales. Los brokers casi nunca toman dominio de los productos que venden y son compensados por comisiones por las ventas.

## IMPORTADOR

Procesadores, mayoristas, comerciantes o brokers, pueden ser todos importadores. Esta fuente intermediaria obtiene productos fuera de los EE.UU. y hace arreglos para el envío de éstos a los compradores norteamericanos. Los arreglos por los cuales ellos toman responsabilidad incluyen todas las regulaciones de importación y aranceles. Debido a que un gran porcentaje de los productos en los EE.UU. es importado, muchos intermediarios realizan esta función.

## RETAILER

Es quien pone el producto a disposición del consumidor final. Puede tratarse de supermercados, restaurantes, hoteles, cruceros, etc.



9. CARACTERÍSTICAS DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO RETAIL Y MAYORISTA



## 10. SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES DEL DIRECTOR COMERCIAL SOBRE LA ESTRATEGIA A SEGUIR PARA LA PENETRACIÓN O COLOCACIÓN, MANTENCIÓN Y/O CONSOLIDACIÓN DEL PRODUCTO CHILENO

El consumo de fruta fresca ha aumentado en Estado Unidos en forma constante los últimos años, tendencia que no tiende a revertirse. La campaña 5 al día ha contribuido a ello. Chile se encuentra consolidado como proveedor del producto en fresco pero no puede quedarse atrás en las tendencias que imperan a la hora de diferenciarse. En efecto, hoy en día la tendencia es al producto orgánico y en con certificación "fair trade". Se pueden ver los detalles en: <http://www.transfairusa.org/content/certification/overview.php>

Se trata de nichos donde Chile no puede dejar de estar y en donde se obtienen precios retail que pueden llegar al doble del precio regular.

Se recomienda:

- Asistir a las ferias del rubro, en particular aquellas que apuntan al mercado latino que es el que más consume fruta.
- Efectuar degustaciones en puntos de venta.
- Posicionarse en el rubro orgánico: es la tendencia y se obtiene un mayor precio que en los no-organicos.
- Explorar el nicho "fair trade", cuya certificación hoy en día es casi obligatoria si se quiere vender el producto en supermercados tales como The Fresh Market y Whole Foods.
- Preparar información completa y "vendedora" de la oferta exportable.
- Contar con material promocional en inglés (catálogos, folletos, fichas técnicas).



**11. FERIAS Y EVENTOS LOCALES A REALIZARSE EN EL MERCADO EN RELACIÓN A LOS PRODUCTOS.**

<b>NOMBRE</b>	<b>FECHA</b>	<b>LUGAR</b>
PMA Fresh Summit	Octubre 2-5, 2009	Anaheim, California

Se trata de la feria más grande e importante del rubro, en la cual Chile concita mucho interés por su pabellón país y auspicio a evento inaugural.

**12. OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE**

[WWW.USDA.GOV](http://WWW.USDA.GOV)  
US DEPARTMENT OF AGRICULTURAL

[WWW.FAS.USDA.GOV](http://WWW.FAS.USDA.GOV)  
FERIAS INTERNACIONALES

[WWW.FDA.GOV](http://WWW.FDA.GOV)  
FOOD AND DRUG ADMINISTRATION

- **IMPORTACIONES**

[http://www.st.nmfs.gov/st1/market\\_news/doc78.txt](http://www.st.nmfs.gov/st1/market_news/doc78.txt)

- **REGULACIONES LEY DEL BIOTERRORISMO**

[www.fda.gov](http://www.fda.gov)  
[www.cfsan.fda.gov](http://www.cfsan.fda.gov)  
[www.fda.gov/oc/bioterrorism/bioact.html](http://www.fda.gov/oc/bioterrorism/bioact.html)  
[www.prochile.cl/documentos/pdf/bioterrorismo\\_2003.pdf](http://www.prochile.cl/documentos/pdf/bioterrorismo_2003.pdf)  
[www.prochile.cl/html\\_noticias/bioterrorismo.php](http://www.prochile.cl/html_noticias/bioterrorismo.php)

- **ETIQUETADO PAÍS DE ORIGEN**

[http://www.fmi.org/gr/Country\\_of\\_Origin.htm](http://www.fmi.org/gr/Country_of_Origin.htm)  
<http://www.fmi.org/president/COL.pdf>  
[http://www.fmi.org/gr/COL\\_sp.pdf](http://www.fmi.org/gr/COL_sp.pdf)  
[http://www.fmi.org/gr/COL\\_QuickSheet.pdf](http://www.fmi.org/gr/COL_QuickSheet.pdf)

- **FAO - ORGANIZACIÓN DE ALIMENTOS Y AGRICULTURA DE LAS NACIONES UNIDAS**

[www.fao.org](http://www.fao.org)

- **NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION**

# pro|CHILE

<http://www.restaurant.org/>

- **U.S. BUREAU OF CENSUS**

<http://www.customs.gov/>

- **AGRICULTURAL RESEARCH SERVICE**

<http://www.ars.usda.gov/main/main.htm>