

PERFIL DE MERCADO BERRIES CONGELADOS – COREA

ProChile Seúl, Mayo 2006

PRODUCTO: Berries Congelados

CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO CHILENO SACH: 0811.10 / 0811.20

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

0811.10.0000 Strawberries; frozen

0811.20.0000 Raspberries, blackberries, mulberries, loganberries black, white or red currants and gooseberries; frozen

CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO LOCAL: 0811.10.0000 / 0811.20.0000

SITUACIÓN ARANCELARIA Y PARA-ARANCELARIA

ARANCEL GENERAL: 30%

ARANCEL PREFERENCIAL PRODUCTO CHILENO

P.A. 0811.10.0000

Por TLC: Año 2006: 21.8%

Año 2007: 19.1%

P.A. 08.11.20.0000

Por TLC: Año 2006: 18.8%

Año 2007: 15%

OTROS PAÍSES CON VENTAJAS ARANCELARIAS

P.A. 0811.10.0000 / 0811.20.0000: Año 2006 - TLC con Singapur: 27.3%

OTROS IMPUESTOS

No paga impuesto al valor agregado (IVA) según el artículo 1 de la cláusula 10 de la ley de IVA.

REQUISITOS Y BARRERAS DE INGRESO

- Para ingresar el producto, los importadores deben cumplir obligatoriamente las disposiciones establecidas en los artículos 7 y 9 de la Ley de Sanidad de Alimentos. Esto es, el importador debe efectuar una declaración de importación ante la Korea Food and Drug Administration, de acuerdo a lo que se señala en el artículo 16 de la misma ley.

Esto puede hacerlo solamente en las oficinas de Seúl, Pusan (o Busan), Kyongin o ante las oficinas del NPOS (National Plant Quarentine Service) excepto en las oficinas del NPOS del puerto de Incheon, Pusan (Busan), Inchon, y Kimhae.

- Los productos deben ser inspeccionados por un inspector encargado de la Prevención de Epidemias de Plantas, para verificar la temperatura de congelamiento de los productos. La mercadería debe estar congelada a una temperatura de -17.8° y, en el momento de la inspección, también debe estar conservada en dicha temperatura. Esto debe estar especificado en el Certificado Fitosanitario.

- La Ley de Ahorro de Recursos y Fomento del Sistema de Reciclaje, establece que el importador debe llenar un formulario mediante el cual se declara el tipo de producto (envases) ante la Korea Environment & Resources Corporation y se determina el monto que debe pagar como depósito de residuos.

BARRERAS PARA ARANCELARIAS

- No existen

ESTADÍSTICAS - IMPORTACIONES (CIF)

P.A. 0811.10.0000

AÑO 2006 (Hasta marzo)

PRINCIPALES PAÍSES DE ORIGEN	CANTIDAD (Kg.)	MONTO (Miles US\$)	% DE PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO
China	841,674	588	88.02
EE.UU.	36,201	75	11.23
Japón	3.,00	5	0.75
SUBTOTAL	880,875	668	100.00
TOTAL IMPORTADO	880,875	668	100.00

AÑO 2005

PRINCIPALES PAÍSES DE ORIGEN	CANTIDAD (Kg.)	MONTO (Miles US\$)	% DE PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO
China	3,756,689	2,559	86.02
EE.UU.	191,297	384	12.91
Nueva Zelanda	2,105	18	0.61
Francia	2,665	14	0.46
SUBTOTAL	3,952,756	2,975	100.00
TOTAL IMPORTADO	3,952,756	2,975	100.00

AÑO 2004

PRINCIPALES PAÍSES DE ORIGEN	CANTIDAD (Kg.)	MONTO (Miles US\$)	% DE PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO
China	3,583488	2,700	79,46
EE.UU.	257,765	652	19,19
Francia	4,454	25	0,74
Nueva Zelanda	1,520	11	0,32
SUBTOTAL	3.847.227	3.388	99.71
TOTAL IMPORTADO	3,851,534	3,398	100.00

2) P. A. 0811.20.0000**AÑO 2006 (Hasta marzo)**

PRINCIPALES PAÍSES DE ORIGEN	CANTIDAD (Kg.)	MONTO (Miles US\$)	% DE PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO
Serbia y Montenegro	4,680	35	63.64
Francia	2,945	17	30.91
Hungría	810	3	5.45
SUBTOTAL	8,435	55	100.00
TOTAL IMPORTADO	8,435	55	100.00

AÑO 2005

PRINCIPALES PAÍSES DE ORIGEN	CANTIDAD (Kg.)	MONTO (Miles US\$)	% DE PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO
Francia	42,398	281	39.97
Serbia y Montenegro	17,010	128	18.21
China	112,493	103	14.65
SUBTOTAL	171.901	512	72.83
TOTAL IMPORTADO	260,890	703	100.00

AÑO 2004

PRINCIPALES PAÍSES DE ORIGEN	CANTIDAD (Kg.)	MONTO (Miles US\$)	% DE PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO
Francia	43,744	304	64.54
Bélgica	40,000	64	13.59
EE.UU.	15,668	47	9.98
SUBTOTAL	99.412	415	88.11
TOTAL IMPORTADO	152,422	471	100.00

Fuente: Korea Internacional Trade Association

POTENCIAL DEL PRODUCTO

En el año 2005, la producción coreana de frutillas (strawberries) alcanzó las 201,995 toneladas anuales. De esta cantidad, 198,263 toneladas fueron producidas en invernadero y el resto fue cultivado en campo abierto. Los terrenos de cultivo abarcan las 6,969 hectáreas. La mayoría de la producción de frutillas se consume en forma fresca.

En el caso del producto congelado, se utiliza mayormente para la elaboración de productos para el consumo humano. Sin embargo, hay que hacer notar que las frutillas congeladas tienen menos porcentaje de participación en la elaboración de productos alimenticios que las manzanas, las mandarinas o las demás frutas.

No obstante lo anterior, últimamente el consumo de productos elaborados con frutillas, tales como la mermelada, los helados, el néctar, la leche con sabor a frutillas, etc. está incrementándose notablemente. Por lo anterior, el consumo de las frutillas congeladas está aumentando. Otra razón por la cual los consumidores industriales prefieren comprar el producto congelado es por la corta duración de la conservación de las frutillas frescas. Las frutillas frescas, en efecto, pueden ser conservadas solamente por un día a la temperatura ambiente y si las almacenan a una temperatura 0° conservan sus frescuras por una semana. En el caso en que las frutillas son congeladas a una temperatura de - 15°C, pueden mantener la frescura y el sabor original durante más de un año.

Los productores coreanos han iniciado recientemente la construcción de instalaciones de alta tecnología de lavado, pre-refrigeración a 5°C, congelación rápida a una temperatura de -40°C y almacenamiento a una temperatura de -20°C. Las frutillas que han seguido ese proceso de congelación, pueden preservarse durante dos años sin que se deteriore la calidad. Estas instalaciones, además, tienen por función igualar el tamaño de las frutillas y descartar las frutillas dañadas y, como salen ya lavadas, permiten a los consumidores que consuman el producto sin lavar.

Las frutillas congeladas, ordenadas de acuerdo al consumo, se utilizan para la elaboración de mermeladas, helados, yogures, panes, jaleas y, por último, jugos de frutillas.

PRECIOS DE REFERENCIA RETAIL (US\$) Y MAYORISTA

Precio de venta al por menor (Venta en Internet)



Frutilla congelada

Origen: China

Peso: 1 Kg.

Precio: 3,200 wones

Fuente: <http://www.semiwon.com>



Frambuesa congelada

Origen: Francia

Peso: 500 g.

Precio: 12,000 wones

Fuente: <http://www.allbaking.co.kr/>



Frambuesa congelada

Origen: Francia

Peso: 500 g

Precio: 8,500 wones

Fuente: http://ppang.biz/pro/pro_01.html?cmd=view&cn=80&



Zarzamora congelada

Origen: Francia

Peso: 500 g

Precio: 6,100-6,700 wones

Fuente: http://ppang.biz/pro/pro_01.html?cmd=view&cn=80&



Grosella negra congelada

Origen: Francia

Peso: 500 g

Precio: aprox. 7,000 wones

Fuente: http://ppang.biz/pro/pro_01.html?cmd=view&cn=80&



Frutilla (IQF)

Origen: Corea

Peso: 3 Kg

Precio: 27.000 wones

Fuente:

http://www.sunmall.co.kr/?tmpl=goods_view&code=HGDD001&event=12#

Promedio de tipo de cambio: US\$ 1 = 939.40 wones (24 de Abril de 2006)

Fuente: Korea Exchange Bank

CANALES DE COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

- 1) Importador o productor de productos pre-elaborados → Productor de productos terminados del sector alimenticio
- 2) Importador o productor de productos pre-elaborados → shopping center / home shopping → Consumidor final
- 3) Importador o productor de productos pre-elaborados → mayorista → restaurantes / cafeterías / vendedores ambulantes de jugos → Consumidor final

CARACTERÍSTICAS DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO RETAIL Y MAYORISTA

El tipo del paquete que se utiliza en el mercado coreano:

- 1) Bloque de frutillas congeladas: para el uso mermelada y helados:
 - Caja de cartón de 20Kg (2 paquetes de 10Kg) sin azúcar
 - Lata de 18 litros (Peso neto 17,5Kg) con azúcar (14 Kg. de frutillas y 3,5Kg de azúcar)
 - Lata de 18 litros (Peso neto 18Kg) con azúcar (12 Kg. de frutillas y 6 Kg. de azúcar)
 - Lata de 18 litros (Peso neto 16,5Kg) con azúcar (14,5 Kg. de frutillas y 2 Kg. de azúcar)

2) Bloque de frutillas de congelación rápida IQF : para el uso en panadería y helados instantáneos:

Caja de cartón de 20 Kg. (2 paquetes de 10 Kg.) sin azúcar

La temperatura que conserva durante la distribución: - 18° C

El contenido en azúcar de frutilla: 8-9° BRIX

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

Según la estadística registrada en el año 2002, Corea es cuarto productor de frutillas (Strawberry –especie: Fragaria×ananassa Duch) en el mercado mundial después de EE.UU., España y Japón.

Sin embargo, la producción de moras, frambuesas, arándanos, zarzamoras, grosellas (especie: Robus spp.), etc., es casi nula, debido a que la preferencia de los consumidores está concentrada en las frutillas (Strawberries). Por lo anterior, el consumo de dichas frutas depende a la importación.

En los últimos 2 años, aparecieron varios productos con los arándanos enfatizando que el arándano es muy saludable y nutritivo. Por ejemplo, en algunas propagandas explican que el arándano apoya a recuperar la irrigación vascular del ojo y para otros problemas oculares y también ha sido usado para el tratamiento del escorbuto en los países de Escandinava, debido al alto contenido de vitamina C que posee.

En el día 29 de marzo de este año, se realizó la primera sesión plenaria para el establecimiento de la asociación de productores de arándano en Corea, organizada por el National Horticultural Research Institute pertenete del Rural Development Administration y la asociación de productores de arándanos.

En esta sesión dio una presentación de "Uso y función de arándano", explicando que el arándano puede ser un producto sustituto a la uva coreana, la cual tiene menos competitividad en el mercado coreano por la importación de uva chilena.

En conclusión, las frutas de Robus spp. recién se están introduciendo al mercado coreano y por preferencia del gusto que tienen los consumidores locales y la condición del clima, no permiten a los agricultores locales producir fácilmente este tipo de productos. Por lo tanto, Chile debe enfocar su exportación en estos productos (Ver el % de incremento abajo mencionado) mas que frutillas originales (strawberries).

Las importaciones de P.A. 0811.20.0000 (frutas de robus spp.):

Año 2003 US\$ 339.000

Año 2004 US\$ 471.000 (Variación en comparación con el año anterior: 38.9%)

Año 2005 US\$ 703.000 (Variación en comparación con el año anterior: 49.3%)

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

1. Seoul International Food Exhibition 2006

Período: 2006.3.21-2006.3.24

Lugar: KINTEX

Organizador: KOTRA

Dirección: 7F, KOTRA, 300-9, Yeomgok-dong, Seocho-gu, Seúl

Tel.: 82-2-3460-7264

Fax: 82-2-3460-7918

E-mail: info@seoulfood.or.kr

<http://www.seoulfood.or.kr>

2. Natural & Organic Products Fair 2006

Período: 2006.3.30-2006.4.2

Lugar: COEX

Organizador: EXPORUM Inc.

Dirección: COEX 428, 159 Samsung-dong, Kangnam-gu, Seoul, 135-731

Tel.: 82-2-6000-5566

Fax: 82-2-6000-5560

E-mail: perry@exporum.com

<http://www.wbfair.co.kr>

3. Seoul Int'l Good Food Show 2006

Período: 2006.5.10-2006.5.12

Lugar: COEX

Organizador: World Expo.co.,Ltd

Dirección: 408 COEX World Trade Center, 159 Samsung-dong Kangnam-gu, Seoul

Tel.: 82-2-557-6776

Fax: 82-2-557-0870

E-mail: info@world-expo.co.kr

4. Int'l Food Safety Expo 2006

Período: 2006.5.10-2006.5.13

Lugar: COEX

Organizador: K. Fairs Ltd.

Dirección: Rm.4306, Trade Tower, 159-1, Samsung-dong, Kangnam-gu, Seoul, 135-729

Tel.: 82-2-555-7153

Fax: 82-2-556-9474

E-mail: wkcho@kfairs.com

5. Busan International Food Exhibition 2006

Período: 2006.5.18-2006.5.21

Lugar: BEXCO

Organizador: Korea Industrial Marketing Institute

Dirección: Rm301, Dong-a Villat 2, 1678-2, Seocho1-dong, Seocho-gu, Seoul

Tel.: 82-2-588-2480

Fax: 82-2-588-2599

E-mail: kimi93@empal.com

<http://www.bofas.com>

6 . Daegu International Food Exhibition 2006

Período: 2006.6.8-2006.6.11

Lugar: EXCO Daegu

Organizador: Daegu Exhibition Convention Center

Dirección: 1676 Buk-gu, Sangyeok-dong, Daegu

Tel.: 82-53-601-5085

Fax: 82-53-601-5372

E-mail: lion7304@excodaegu.co.kr

<http://www.dafood.co.kr>

8. International Fermented Food Expo - Jeonju 2006

Período: 2006.10.20-2006.10.24

Lugar: ETC

Organizador: International Fermented Food Expo Committe

Dirección: Jinsudang, Chonbuk Univ. Duckjin-dong Duckjin-gu, Jeonju, Jeonbuk, 561-756

Tel: 82-63-272-6988

Fax: 82-63-272-6995

E-mail: kimspr@iffe.or.kr

<http://www.iffe.or.kr>

9. Food Korea 2006

Período: 2006.11.1-2006.11.4

Lugar: aT Center

Organizador: aT Center

Dirección: 232, Yangjae-dong, Seocho-gu, Seoul

Tel: 82-2-6300-1912

Fax: 82-2-6300-1616

E-mail: atlsy@kati.net

<http://www.foodexkorea.com>

10. 5th Food Ingredient Korea 2006

Período: 2006.12.6-2006.12.8

Lugar: COEX

Organizador: World Expo.co.,Ltd

Dirección: Exhibition Team AFMC 2F, aT Center, #232, Yangjae-dong,
Seocho-gu, Seoul
Tel: 82-2-6300-1475
Fax: 82-2-6300-1611
E-mail: atcenter@kati.net
<http://www.foodexkorea.com>

11. 5th Organic & Natural Korea 2006

Período: 2006.12.6-2006.12.8
Lugar: COEX
Organizador: World Expo.co.,Ltd
Dirección: 408, COEX World Trade Center, 159, Samsung-dong
Kangnam-gu, Seoul
Tel: 82-2-557-6776
Fax: 82-2-557-0870
E-mail: info@world-expo.co.kr
<http://www.organicshow.co.kr>

12. Food & Hotel Korea 2006

Período: 2006.3.21-2006.3.23
Lugar: COEX
Organizador: Korea Exhibition Management Co., Ltd.
Dirección: #302, Seongji Bldg., Samsung-dong, Kangnam-gu, Seoul
Tel: 82-2-569-5004
Fax: 82-2-569-7399
E-mail: fhko@fhko.com
<http://www.fhko.com>