

**INFORME
SOBRE ALIMENTOS GOURMET
EN EL REINO UNIDO**

Embajada de la República Argentina
Londres, agosto de 2010

Índice

| | | |
|--------------|---|-----------|
| I. | SITUACIÓN GENERAL DEL MERCADO..... | 3 |
| II. | CARACTERISTICAS DEL MERCADO..... | 4 |
| III. | CANALES DE DISTRIBUCION..... | 5 |
| IV. | TIPO DE PRODUCTOS GOURMET..... | 7 |
| V. | TENDENCIAS DEL MERCADO..... | 8 |
| VI. | CARACTERISTICAS DE LOS CONSUMIDORES..... | 11 |
| VII. | REGULACIONES APLICABLES A LOS ALIMENTOS IMPORTADOS..... | 12 |
| VIII. | ETIQUETADO Y EMBALAJE..... | 15 |
| IX. | PERFIL DE MERCADO DE DULCE DE LECHE..... | 16 |
| X. | PERFIL DE MERCADO DE SALSA CHIMICHURRI..... | 18 |
| | ANEXO I. LISTADO IMPORTADORES/DISTRIBUIDORES DE ALIMENTOS GOURMET..... | 20 |
| | ANEXO II. FERIAS DE INTERES..... | 22 |
| | ANEXO III. OTROS SITIOS DE INTERES..... | 23 |

I. SITUACIÓN GENERAL DEL MERCADO

El sector "Alimentos Gourmet" en el Reino Unido está comprendido por una amplia variedad de productos, los cuales se identifican como "Speciality Foods" o "Deli Foods".

Los principales canales de distribución para los Alimentos Gourmet son los comercios minoristas llamados "Delicatessen". Estos comercios se abastecen mediante distribuidores, importadores y mayoristas, y unos pocos importan directamente.

Al ser la clasificación de "Alimentos Gourmet" informal, no se encuentran estadísticas oficiales del mercado.

La información estadística incluida en este informe se basa en estudios independientes realizados por empresas, el más importante de ellos es el "Industry Research – Foodservice" realizado por la compañía Reed Exhibitions Limited, organizadores de la feria Speciality and Fine Food Fairs.

El presente trabajo incluye breves perfiles de mercado de dos de los principales productos considerados Speciality Foods que coinciden con la oferta exportable argentina y también con la experiencia que esta Representación ha tenido en los 4 años de participación en la feria Speciality and Fine Food Fair:

Dulce de Leche
Salsas de chimichurri

Este año, por quinto año consecutivo, la Argentina participa con un pabellón nacional en la mencionada feria del mercado Gourmet más importante en el Reino Unido, Speciality and Fine Food Fairs 2010, en el centro de exposiciones Olympia de Londres, del 5 al 7 de septiembre de 2010.

La popularidad cada vez mayor de los productos gourmet y alimentos artesanales ha sido alentada por programas de televisión como "The Great British Menu", que ha inspirado en el público pasión por la riqueza y la diversidad de alimentos regionales, tanto provenientes del Reino Unido como del extranjero. Las cifras de asistencia para la Speciality & Fine Food Fair ciertamente reflejan este creciente interés.

II. CARACTERISTICAS DEL MERCADO

Existen 92.796 tiendas de alimentos en el Reino Unido. Estos se dividen en cuatro sectores, que se definen de la siguiente manera:

1. Almacenes Generales:

tiendas con superficie de venta de menos de 3.000 pies cuadrados, con horarios muy amplios y venta de productos procedentes de al menos 8 categorías diferentes de comestibles, como pequeños supermercados, en esta categoría se incluyen los delis más grandes, y las cooperativas.

2. Minorista tradicional:

superficie de venta de menos de 3.000 pies cuadrados, como quioscos, tiendas de comestibles, y las pequeñas tiendas deli o delicatessens.

3. Hipermercado, supermercados y grandes tiendas:

Los supermercados tienen una superficie de venta de 3,000-25,000 pies cuadrados

Las supertiendas han área de ventas por encima de 25.000 pies cuadrados

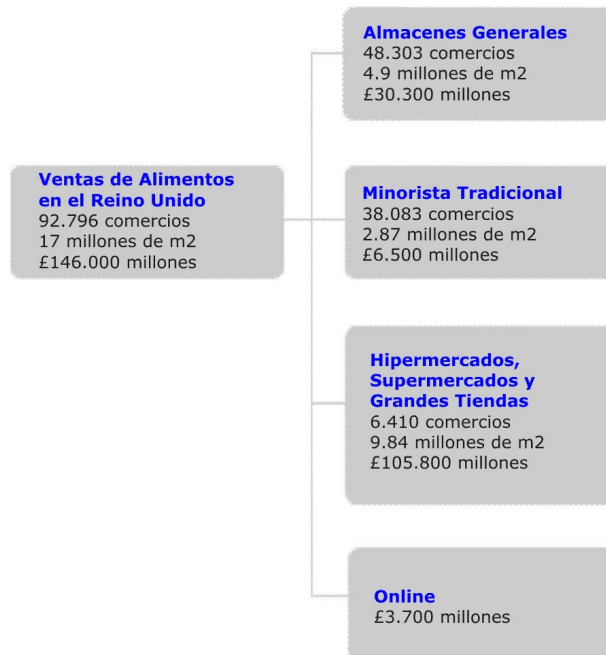
Los hipermercados tienen más de 60.000 pies cuadrados

Todos venden una amplia gama de productos comestibles y productos no alimenticios

4. Canales online: los comercios con ventas solo a través de Internet

El siguiente gráfico muestra cuántos comercios se encuentran dentro de cada sector los valores de los mismos.

Venta al por menor de alimentos en el Reino Unido – Cantidad de comercios y Valor del Sector



UK store numbers chart, Source: IGD Research, 2009

El mercado de productos gourmet se centraliza en las pequeñas tiendas delicatessen o "Deli".

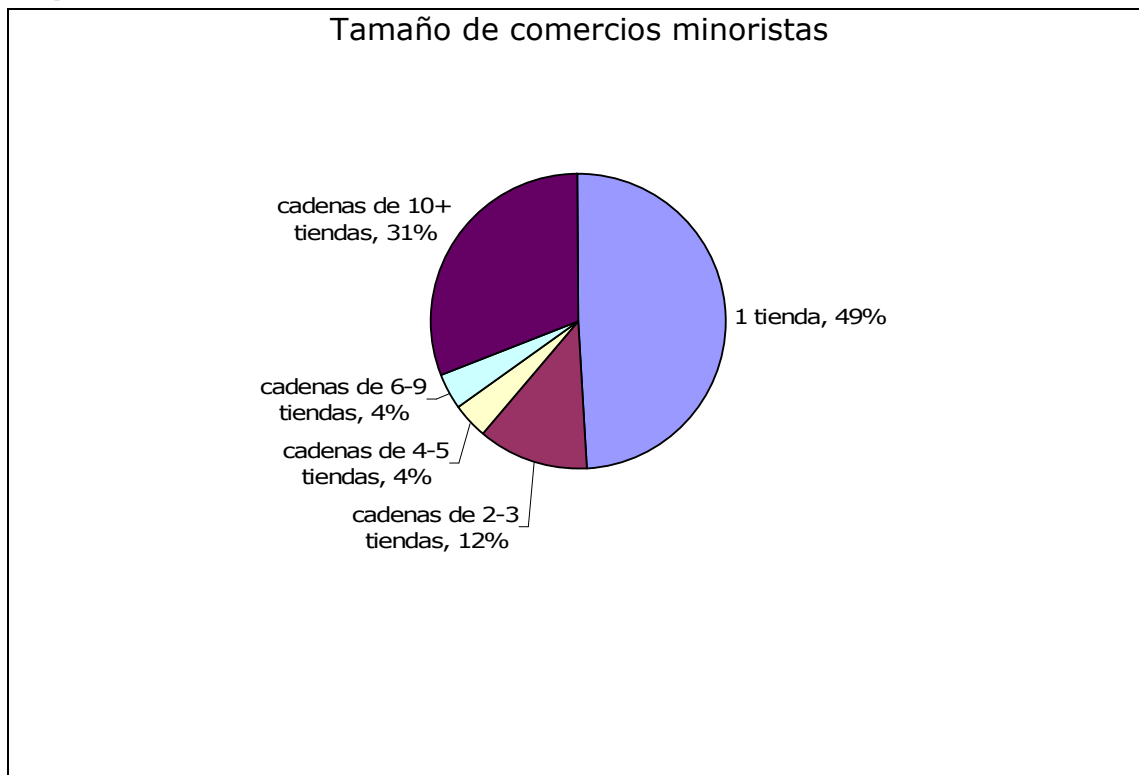
En base a la encuesta realizada por Speciality & Fine Food Fair, se obtiene la siguiente información del mercado:

La mayoría de los comercios Gourmet se caracterizan por tener una única boca de venta minorista. En los últimos años se ha manifestado un crecimiento en el consumo de alimentos Gourmet y varias pequeñas tiendas han crecido en tamaño con nuevas sucursales y hasta cadenas de pequeñas tiendas como es el caso de Fresh & Wild.

La mayor parte de los comercios minoristas son almacenes generales, delicatessen y panaderías y carnicerías, con un menor porcentaje de tiendas especializadas en productos tales como chocolates, tiendas de regalos, etc.

III. CANALES DE DISTRIBUCION

Tipo de comercios



Categorías de tiendas Gourmet/ Deli



El 49% de los comercios Deli minoristas tiene como parte de su negocio un café o restaurant, mientras que un 21% está considerando incorporarlo.

IV. TIPO DE PRODUCTOS QUE SE COMERCIALIZAN EN TIENDAS GOURMET

En su gran mayoría, los principales productos que se comercializan en las tiendas gourmet son los productos frescos, en primer lugar las frutas y verduras y en segundo lugar la carne y el pescado.

En los últimos años se ha notado una creciente oferta bebidas, tanto sin alcohol como alcohólicas en las tiendas gourmet, producto de la diversidad de la oferta.

Un importante porcentaje de los productos gourmet comercializados, son importados, con una fuerte incidencia de productos españoles e italianos.

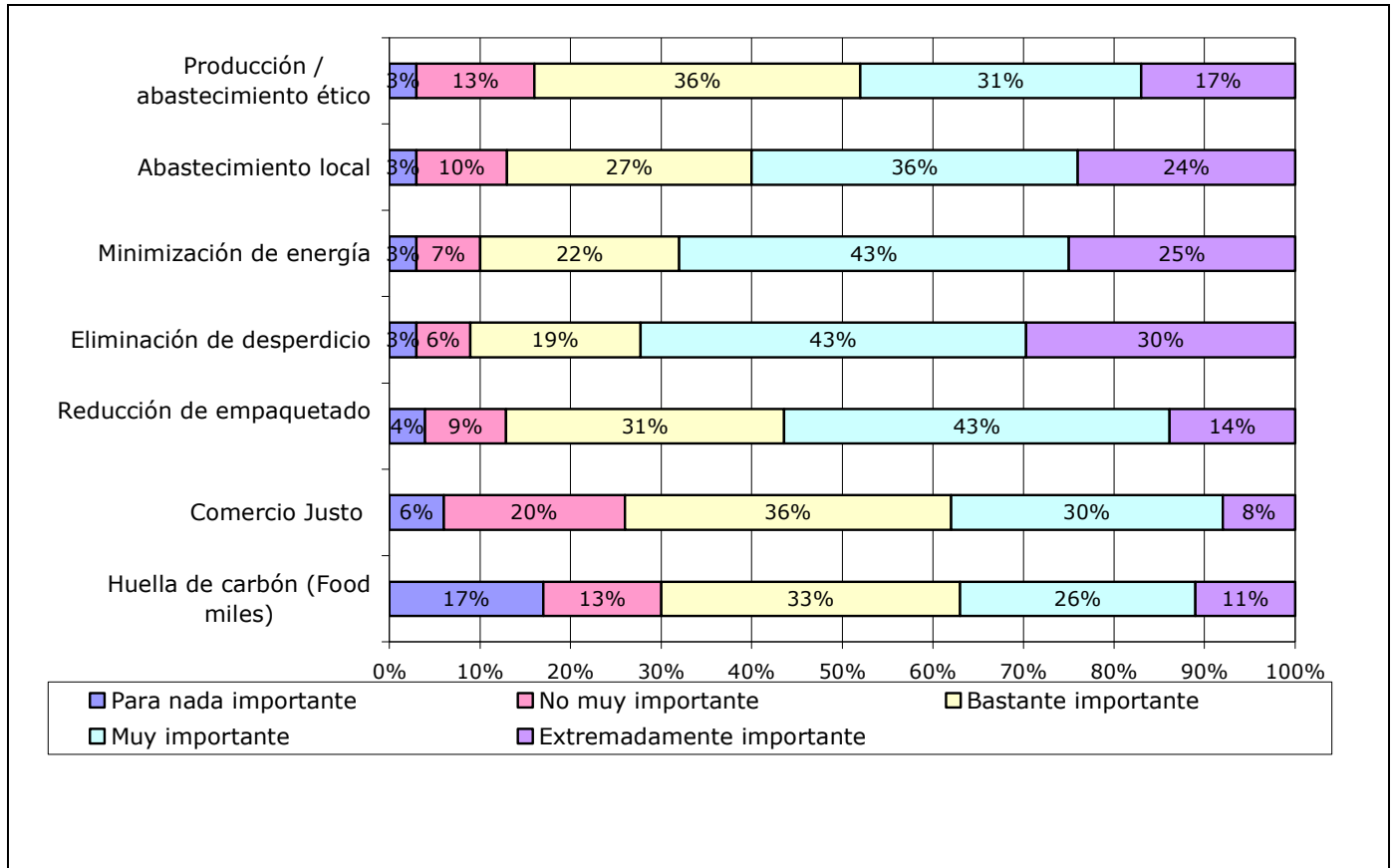
El siguiente es un ranking de los "Top 10 Alimentos Gourmet" de acuerdo a un artículo publicado en el periódico The Times en septiembre de 2009:

1. Bottarga de Sardinia: los huevos del atún o el pez espada.
2. Liquorice Salado de Suecia
3. Nduja: Un chorizo de Calabria.
4. Mayonesa Tracklements
5. Mazapán de Lübeck
6. Sal Gruesa de Cornwall
7. Jamón Crudo de Zibello
8. Pimientos de piquillo
9. Hongos al escabeche de Polonia
10. Manteca Échiré de La Rochelle

V. TENDENCIAS DEL MERCADO

Factores de importancia para las compañías de la industria gourmet.

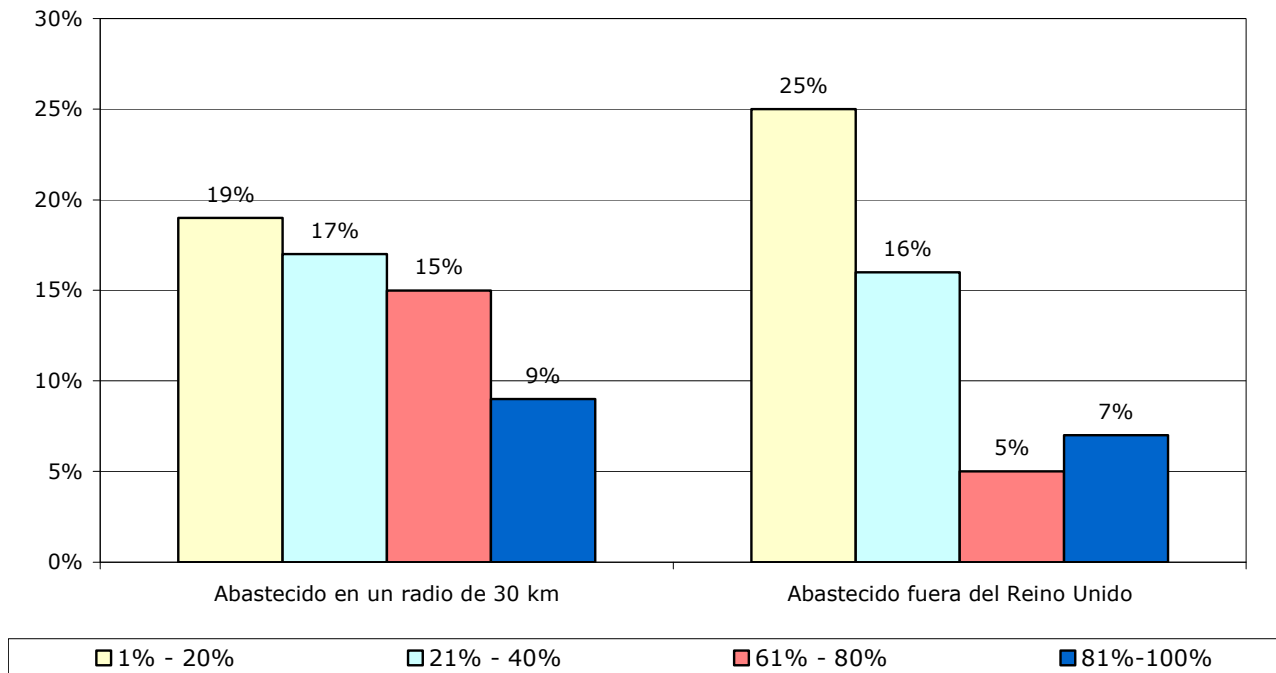
En el siguiente cuadro se mencionan los principales factores de incidencia sobre la decisión de compra de los comercios minoristas. El siguiente gráfico refleja el resultado de una encuesta realizada por la empresa organizadora de la feria Speciality and Fine Food Fair entre los comercios minoristas británicos, tomando como base los clásicos factores de importancia como la forma de producción, la minimización de energía, y cómo inciden dichos factores en la decisión de compra de los comercios.



Abastecimiento de comercios minoristas

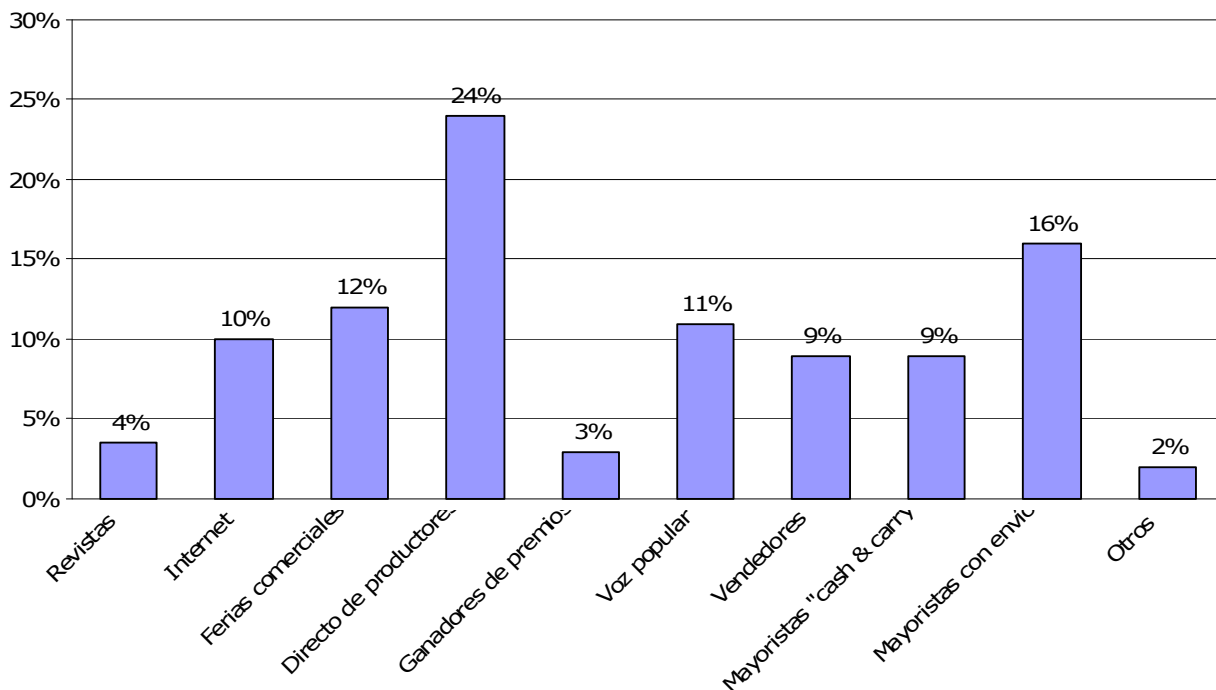
De la encuesta realizada por Speciality and Fine Food Fair entre los comercios minoristas se desprende que el 19% de los comercios adquiere entre el 1 y el 30% de sus productos en un radio de 30 km. El 17% de los comercios adquiere entre el 21 y el 40% de sus productos en el radio de 30km. El 15% de los comercios adquiere entre el 41 y el 80% de sus productos en un radio de 30km de su negocio y el 9% de los comercios adquiere entre el 81 y el 100% de productos en el radio de 30km.

En lo que respecta a las compañías que compran stock a productores fuera del Reino Unido, de la misma encuesta se puede leer que: el 25% adquiere entre el 1 y el 20% de sus productos fuera del Reino Unido. El 16% adquiere entre el 21 y el 40% de sus productos fuera del Reino Unido. El 5% adquiere entre el 41 y el 80% de sus productos fuera del Reino Unido y el 7% adquiere entre el 81 y el 100% de sus productos fuera del Reino Unido.



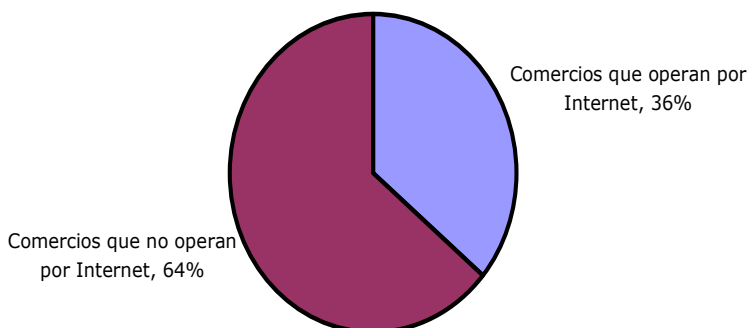
Fuentes de información y abastecimiento de comercios minoristas

El 24% de los comercios minoristas se abastecen directamente de los productores, el 16% son abastecidos por mayoristas tradicionales que realizan el envío semanal o quincenalmente. El 12% contacta a sus proveedores por medio de ferias comerciales. Otro 11% por vox populi. En igual manera con 9% se encuentran los vendedores tradicionales y los mayoristas "cash and carry", que son depósitos con grandes cantidades de stock que ofrecen descuento por pago en efectivo y no ofrecen servicio de entrega. El 10% se informa por medio de sitios de internet como www.caterer.com y el 4% por revistas especializadas.



Incidencia de Internet en los comercios Gourmet.

El 36% de los comercios minoristas de la industria gourmet operan también como "comercios on-line" o sea, con ventas por internet. Esta práctica se ha incrementado en los últimos años, ya que con la gran expansión de los supermercados con ventas online los comercios minoristas más pequeños se han tenido que adaptar y actualmente, varios de los comercios que operan por Internet facturan un importante porcentaje de sus ingresos por este medio.



VI. CARACTERISTICAS DE LOS CONSUMIDORES

Motivación

Los consumidores de Alimentos Gourmet son compradores exigentes que tienden a examinar las etiquetas y a buscar calidad a la hora de comprar. Tienen mayor interés por comprar alimentos producidos localmente, buscan productos que no sean nocivos para el medio ambiente, evitan ingredientes genéticamente modificados y compran más productos de comercio justo que el comprador promedio. Tienden a comprar menos comidas preparadas y a darle prioridad a una alimentación sana para ellos y sus hijos.

Las regiones de Inglaterra con mayor índice de gasto en productos Gourmet son Londres y el sur y centro. En lo que se refiere al sur y el centro, esta cifra es el reflejo de la alta proporción de población británica que se concentra en estas áreas, y a que los niveles de gasto en productos Gourmet por persona son más altos que en otras regiones. En la región central el alto índice es el reflejo de la densidad de población.

Además de Londres y el área del sur, la otra región que muestra el mayor entusiasmo por productos Gourmet en términos de gasto es el este de Inglaterra.

El consumidor de productos gourmet y el origen de los alimentos

En los últimos años ha surgido un gran interés del público británico respecto del origen de los alimentos a la hora de decidir su compra. Este interés tiene que ver en primer lugar con el temor a consumir productos de ciertos orígenes que son relacionados con enfermedades, tengan o no incidencia en la salud humana, como la gripe aviar y la aftosa, entre otras que han tenido repercusión en el Reino Unido últimamente.

Por otro lado, el crecimiento del interés general por la cocina, fomentado por los programas de televisión con chefs reconocidos y otras formas de difusión del arte culinario, ha motivado una mayor preocupación en la elección de los alimentos, privilegiando la compra de productos locales o regionales como ingredientes para determinados platos. Esto último se ve reforzado con las campañas llevadas a cabo por las distintas localidades y regiones para apoyar la producción del lugar frente a los artículos de otros orígenes.

VII. REGULACIONES APLICABLES A LOS ALIMENTOS IMPORTADOS

Siendo el Reino Unido un estado parte de la UE, las normas y requisitos técnicos y de calidad para el ingreso de productos alimenticios están básicamente establecidos por las regulaciones dictadas por la Comisión Europea.

En el caso de alimentos importados en el Reino Unido procedentes de países extra-comunitarios, las normas generales establecen que los importadores son responsables de asegurar que los productos que ellos importan son apropiados para el consumo humano y que cumplen con las pautas británicas de composición y etiquetado apropiadas para cada producto.

Antes de importar una mercadería, se recomienda a los importadores discutir su propuesta con la Autoridad Sanitaria del Puerto Británico por el cual ingresará a ese mercado, a fin de evitar inconvenientes ulteriores. A tal respecto, se sugiere acceder a la página electrónica www.apha.org.uk perteneciente a la Asociación de Autoridades Sanitarias Portuarias, o contactarlos al correo electrónico apha@porthealth.co.uk. También puede ser de utilidad, particularmente si se trata de la primera exportación al Reino Unido, visitar el sitio www.sitpro.org.uk, entidad que podrá asesorar sobre la documentación necesaria y procedimientos comerciales con los cuales se deberá cumplir para realizar la operación.

Por otra parte, el artículo 18 de la Regulación de la UE 178/2002 ("EU General Food Law Regulation") requiere que los importadores mantengan un registro con los datos de sus proveedores (exportadores), productos que les han sido provistos por estos últimos y datos de los clientes entre los cuales han distribuido la mercancía importada, todo ello por razones de trazabilidad. Este registro debe estar a disposición permanente de las autoridades locales competentes, en caso de ser requerido. A través del sitio http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/index_en.htm se accede a un listado breve de las principales obligaciones que tienen los importadores o comerciantes de alimentos en la UE.

Los alimentos provenientes de países fuera de la Unión Europea destinados a consumo humano deben cumplir con los requerimientos generales de seguridad alimentaria mencionados en el Artículo 14 de la "EU General Food Law Regulation" (178/2002) y en la ley británica de Seguridad Alimentaria de 1990 ("The Food Safety Act 1990"). En general, estas regulaciones determinan que los alimentos importados no pueden ser perjudiciales para la salud, inapropiados para consumo humano, o contaminados de tal forma que no es razonable esperar que sean utilizados para consumo humano.

Además, todo alimento importado en el Reino Unido también tiene que cumplir otras regulaciones, como ser "The Arsenic in Food Regulations 1959" y "The Contaminants in Food (England) Regulations 2006".

A partir del 1 de enero 2006, todo alimento importado en el Reino Unido debe cumplir también con los requerimientos de la Regulación (CE) 852/2004 de la UE, particularmente artículos 3 a 6, que especifican que el producto en cuestión debe haber satisfecho los requisitos de higiene relevantes en cada una de las etapas de la producción, procesamiento y distribución.

Asimismo, los productos alimenticios importados en el Reino Unido tienen que haber sido elaborados en conformidad con los principios basados en el sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). De lo contrario, podrán ser rechazados o destruidos. Para mayor información sobre HACCP e higiene en los alimentos, favor de visitar <http://www.food.gov.uk/foodindustry/regulation/hyglg/>.

Además de las disposiciones generales mencionadas, también se aplican regulaciones específicas, dependiendo de si el producto alimenticio importado es o no de origen animal. En el caso de los alimentos sin contenido de origen animal, no se requiere, por lo general, certificados sanitarios para su importación en el Reino Unido. Sin embargo, cierto tipo de alimentos deben también cumplir con otras Regulaciones, como ser las Regulaciones sobre Contaminantes en Alimentos de 2006 ("The Contaminants in Food Regulations 2006"), la cual

entrara en vigor el 1 de julio 2006. La misma implementa el Reglamento (CE) 466/2001, y modificatorias, de la UE, que establece niveles máximos de (a) Micotoxinas (aflatoxinas) en importaciones de cereales, leche, nueces y fruta seca y cualquier producto elaborado a base de aquellos; (b) Nitratos en importaciones de hortalizas, particularmente espinacas y lechuga; (c) metales pesados (plomo, cadmio, mercurio) en importaciones de leche, carne, pescado, cereales, hortalizas, frutas, jugos de frutas, vinos; y (d) 3-MCPD en importaciones de proteína vegetal hidrolizada y salsa de soja. Otras Directivas de la UE, mencionadas en la Regulación CE 466/2001, fijan los métodos de muestreo y análisis que las autoridades alimenticias deberán llevar a cabo. Las dos normativas aquí mencionadas pueden encontrarse en <http://www.opsi.gov.uk/si/si2006/20061464.htm> y <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2001:077:0001:0013:ES:PDF>, respectivamente.

Los alimentos importados también pueden necesitar cumplir con especificaciones comerciales establecidas por el comprador de la mercadería.

Los alimentos importados están sujetos a rutinas de inspección. La Autoridad Sanitaria del Puerto tiene el poder de examinar, tomar muestras y detener la mercancía si sospecha que infringen la legislación sobre alimentos.

Las Autoridades Sanitarias portuarias trabajan estrechamente con la Aduana británica y pueden solicitar a esta última que una partida de alimentos, bajo control de la Aduana, sea presentada para un examen sanitario. Las partidas de alimentos importadas pueden estar sujetas a examen por las siguientes razones:

- tipo de alimento.
- contaminación o riesgo potencial.
- país de origen.
- cualquier problema en particular que se presente (incluso teniendo en cuenta las Decisiones de la Comisión de la UE).
- historia del producto o del país exportador.

El examen puede consistir en (a) un control de los documentos para confirmar que el producto importado es el declarado en el manifiesto o en la declaración de aduana (por ejemplo, tipo, peso, cantidad), o (b) pueden extraerse muestras para análisis químico o microbiológico.

No hay un plazo límite para llevar a cabo estos controles o análisis, pero se realizarán en el tiempo más breve posible.

La carga solo puede ser liberada por notificación escrita de la Autoridad Sanitaria del Puerto. El importador es responsable por los costos de almacenamiento y manipulación durante ese lapso.

Si los resultados de los análisis realizados demuestran que la mercadería en cuestión no cumple con la normativa comunitaria o británica en materia alimenticia, la misma puede ser (a) destruida; (b) objeto a un "tratamiento especial" para adecuarla a las exigencias de la legislación sobre alimentos o procesada de tal forma que permita utilizar el producto para otros usos distintos a los de consumo humano o animal; o (c) reexportada a un tercer país, lo cual debe ser realizado dentro de los siguientes 60 días. El importador tiene el derecho de apelar ante los Magistrados de la Corte (Magistrates' Court) contra la decisión de la Autoridad Sanitaria del Puerto, recurso que deberá interponer dentro de los 30 días siguientes a la notificación de la mencionada decisión. Si el importador no está de acuerdo con el fallo del Magistrado de la Corte, puede apelar ante una de las Cortes de la Corona (Crown Court). La Autoridad del Puerto puede estar sujeta a pagar compensación si ha procedido incorrectamente y puede ser obligada por el Magistrado a pagar los costos incurridos por el importador.

En caso de surgir situaciones adversas en un tercer país, la UE puede imponer condiciones adicionales para la importación de ítems particulares. Esto significa que las Autoridades

Sanitarias portuarias pueden llevar a cabo controles adicionales y tomar muestras de productos específicos provenientes de ese país.

Por último, se informa que a partir del 1 de enero 2006 ha entrado en vigencia el Reglamento (CE) 882/2004, el cual ha sido implementado en Inglaterra a través de "Oficial Feed and Food Control (England) Regulations 2006". Esta normativa puede encontrarse en los sitios <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:165:0001:0141:ES:PDF> y www.opsi.gov.uk/si/si2005/20052626.htm, respectivamente.

En adición a los sitios aquí mencionados, se sugiere también acceder a los del Departamento para Medio Ambiente, Alimentos y Asuntos Rurales del Reino Unido (www.defra.gov.uk) y de la Agencia Británica de Estándares Alimenticios (www.foodstandards.gov.uk / www.food.gov.uk), los cuales contienen información de utilidad en materia de importaciones procedentes de terceros países (no-comunitarios) y sobre estándares para alimentos.

VIII. ETIQUETADO Y EMBALAJE

Existen regulaciones especiales que establecen los requisitos para el etiquetado de ciertos productos. Algunas industrias están fuertemente reguladas en esta materia, tales como la de sustancias peligrosas, alimentos, farmacéutica, aparatos eléctricos, tabaco. Asimismo, en el caso de ciertos productos, como los farmacéuticos, se exige una licencia previa a la importación, fabricación o puesta en venta del mismo. Otros bienes, como los equipos eléctricos, tienen que estar certificados, garantizando que cumplen con los estándares de seguridad establecidos por la UE, y especialmente "marcados" como tales (etiquetado CE). Es un delito solicitar un etiquetado o marca CE sino se cumple con los estándares de la UE. La legislación de Descripciones Comerciales de 1968 ("The Trades Descriptions Act 1968") tipifica como delito penal el etiquetar un producto con una descripción falsa.

En lo concerniente al etiquetado de productos alimenticios, y en lo que se refiere a Gran Bretaña, los mismos están regulados por "The Food Labelling Regulations 1996", copia del cual puede obtenerse a través del sitio www.opsi.gov.uk.

Las principales disposiciones señalan que, salvo ciertas excepciones, los alimentos deben contener en sus etiquetas:

- el nombre del alimento;
- una lista con los ingredientes;
- la duración del mismo (i.e.: la fecha mínima en la cual debe ser consumido -"best before..." o "use by...");
- cualquier condición especial necesaria para guardar el producto o condiciones de uso;
- el nombre o nombre comercial y dirección u oficina registrada del fabricante o empaquetador, o del vendedor establecido en la UE.
- detalle sobre el lugar de origen del producto, si la ausencia del mismo puede dar lugar a confusión sobre el verdadero origen del alimento.

Asimismo, existen otras regulaciones complementarias, dependiendo del tipo y característica del producto, que pueden encontrarse en el sitio www.food.gov.uk, perteneciente a la Agencia británica de Estándares Alimenticios ("Food Standards Agency"), particularmente www.food.gov.uk/foodindustry/guidancenotes/labelregsguidance/. También se sugiere ingresar al sitio www.eatwell.gov.uk, el cual contiene información adicional de utilidad sobre etiquetado.

IX. PERFIL DE MERCADO DE DULCE DE LECHE

Posición arancelaria argentina (NCM): 1901.90.20

Descripción: Dulce de leche

Posición arancelaria británica (UE): 1901.90.99 (hasta 2004 inclusive ingresaba bajo la PA 1901.90.99.86)

Descripción: Los demás

Arancel aduanero general (NMF): 7,6% + un derecho específico por componente agrícola que varía según los ingredientes que contenga el producto en cuestión (i.e.: cantidad de materias grasas y proteínas de leche, glucosa/fécula/almidón, sacarosa).

Arancel preferencial (SGP -Argentina-): 4,1% + el derecho específico por componente agrícola. Se recuerda necesidad de presentar certificado de origen –Formulario A- para poder beneficiarse de esta preferencia arancelaria. El mismo es emitido por la autoridad competente del país exportador que en el caso de Argentina es la Oficina de Promoción de las Exportaciones del Ministerio de Economía y Producción.

IVA: 0%

CONDICIONES DE MERCADO

Como en el Reino Unido (y UE) el dulce de leche ingresa bajo una posición bolsa de diez dígitos, habiendo, por otra parte, solamente estadísticas comerciales de hasta ocho dígitos (PA 1901.90), es difícil determinar el monto total de importaciones británicas de este producto en particular.

No obstante ello, de las mismas se puede desprender que en el año 2009 Argentina ha exportado este producto al mercado británico (o los productos que ingresan bajo la PA 1901.90) por un valor aproximado de 229.000 dólares, un 17% menos respecto de 2008 (US\$ 368.000). Actualmente, hay varias marcas argentinas de dulce de leche que se comercializan en el Reino Unido, siendo las siguientes: "La Paila", que se vende en los principales supermercados locales (es decir: Tesco, Sainsbury's, etc.) bajo la marca "Merchant Gourmet", "La Salamandra", "Chimbote" y "Havanna" que se comercializan en algunos negocios especializados o a través de "Mercado Argentino". Las marcas "San Ignacio", "Che Toffee" (orgánico) y "Casa Argentina" (también de San Ignacio) son distribuidos por la empresa importadora de productos argentinos "Building Bridges Ltd." que cuenta con una cadena de distribución de alrededor de 300 comercios en todo el Reino Unido, y en el transcurso de este año ha logrado una amplia penetración en el sector de los supermercados.

Según datos extraídos del Centro de Economía Internacional, que se basa en cifras del INDEC, en 2009 Argentina ha exportado dulce de leche al Reino Unido por un valor FOB de US\$ 228.257 (envío directo). En este sentido, el Reino Unido se ubicó en undécimo lugar y representó un 5,52% del total de exportaciones argentinas de este producto (FOB US\$ 9.563.179). En primer lugar se ubicó Chile (FOB US\$ 3.751.863), en segundo lugar Canadá (FOB US\$ 939.125), en tercer lugar Brasil (FOB US\$ 742.112) y en cuarto lugar Siria (FOB US\$ 698.256).

PRECIOS MINORISTAS



Dulce de leche "San Ignacio" 450g

Precio : £3.00 (aprox USD 4.5)

Importador: Building Bridges Ltd www.buildingbridgesltd.com

Fuente www.realfooddirect.co.uk



Dulce de leche Ché Toffe (orgánico) x 250g

Precio : £2.85 (aprox USD 4.25)

Importador : Building Bridges Ltd www.buildingbridgesltd.com

Fuente www.realfooddirect.co.uk



Dulce de leche "Chimbote" (350 gramos): £3 (US\$4,50)

Fuente: Mercado Argentino (www.mercadoargentino.com)

X. PERFIL DE MERCADO DE SALSA CHIMICHURRI

Salsa de Chimichurri

Posición arancelaria argentina (NCM): 2103.90.91

Descripción: PREPARACIONES PARA SALSAS Y SALSAS PREPARADAS; CONDIMENTOS Y SAZONADORES, COMPUESTOS; HARINA DE MOSTAZA Y MOSTAZA PREPARADA
Las demás en envases inmediatos de contenido inferior o igual a 1kg.

Posición arancelaria británica (UE): 2103.90.90

Descripción:

Preparaciones para salsas y salsas preparadas; condimentos y sazónadores, compuestos; harina de mostaza y mostaza preparada

Los demás

Arancel aduanero general (NMF): 7,7% + un derecho específico por componente agrícola que varía según los ingredientes que contenga el producto en cuestión (i.e.: cantidad de materias grasas y proteínas de leche, glucosa/fécula/almidón, sacarosa).

Arancel preferencial (SGP -Argentina-): 4,2% + el derecho específico por componente agrícola. Se recuerda necesidad de presentar certificado de origen –Formulario A- para poder beneficiarse de esta preferencia arancelaria. El mismo es emitido por la autoridad competente del país exportador que en el caso de Argentina es la Oficina de Promoción de las Exportaciones del Ministerio de Economía y Producción.

IVA: 0%

Condiciones de mercado

En 2009 las importaciones británicas totales de los productos que ingresan bajo la PA 2103.90.90 ascendieron aproximadamente a US\$434 millones de dólares (216.848.893KG), lo cual significó una disminución del 9.48% respecto a 2008. Las compras del Reino Unido de estos productos han disminuido considerablemente en el año 2009 como efecto de la crisis financiera, no obstante lo cual el mercado consumidor de preparaciones para salsas en el Reino Unido sigue teniendo un volumen significativo.

En 2009, los principales países proveedores del Reino Unido fueron los siguientes: Países Bajos (27,5%), Italia (11.9%), España (8.49%), Alemania (7.7%) y Francia (6.67%). En el año 2009 Argentina se encuentra en la posición 72 con exportaciones por 542.000 Dólares, dentro de las cuales se inscribe la salsa chimichurri.

Con respecto a las exportaciones Británicas de estos productos, las mismas fueron inferiores a sus importaciones, habiendo ascendido aproximadamente a US\$238 millones de dólares, una disminución del 11,25% respecto 2008. El principal país de destino fue Irlanda (37.16%).

IMPORTACIONES BRITANICAS TOTALES PA 2103.90.90

| | US\$ | Kilogramos |
|------|-------------|-------------|
| 2007 | 434.001.000 | 216.848.893 |
| 2008 | 614.245.000 | 271.561.264 |
| 2009 | 555.984.000 | 271.860.119 |

Fuente: World Trade Atlas, que se basa a su vez en datos de la Aduana británica

PRINCIPALES PAISES PROVEEDORES:

| | US\$ | Kilogramos | Part. % |
|-----------------|-------------|------------|---------|
| 2009 | | | |
| 1. Países Bajos | 152.974.000 | 75.846.353 | 27.5% |
| 2. Italia | 66.211.000 | 28.181.891 | 11.9% |
| 3. España | 47.218.000 | 16.896.983 | 8.49% |
| 4. Alemania | 42.850.000 | 16.147.382 | 7.7% |
| 5. Francia | 37.624.000 | 15.068.855 | 6.67% |

Fuente: World Trade Atlas



Chimichurri 151 – importado por Building Bridges Ltd

Contenido: 450 ml

Precio: £3.50 (aproximadamente USD 5.25)

Fuente: <http://www.melburyandappleton.co.uk>



Salsa Chimichurri De Mi Campo

Contenido: 200 g

Precio: £2.50 (aproximadamente USD3,75)

Fuente Importador: www.mercadoargentino.com

ANEXO I. IMPORTADORES DE ALIMENTOS GOURMET

Foodservice Specialists Ltd.

Contacto: Mr. Malcom R. Calthorpe
Tel: +44 (0)1296 730088
Fax: +44 (0)1296 730088
Email: solutions@foodservicespecialits.co.uk
www.foodservicespecialits.co.uk

Infinity Foods

Contacto: Charles Booth
Tel: +44 (0)1273 425557
Email: Charlie@infinityfoods.co.uk

Envis Foods

Contacto: Mr. Paul Moores
Tel: +44 (0)1403 267552
Fax: +44 (0)1403 248989
Email: paul.moores@envisfoods.co.uk
www.envisfoods.co.uk
Comentario: es distribuidor en el Reino Unido.

Evans Gray & Hood Foods Limited

Contacto: Mr. Michael Haughton
Tel: +44 (0)207 456 9999
Fax: +44 (0)207 247 2784
Email: Michael.haughton@kimpton.com
www.kimpton.com
Comentario: es importador y distribuidor en el Reino Unido.

BUILDING BRIDGES LTD

Building Bridges Ltd.
P.O. Box 29813
London SW19 6WJ
United Kingdom
T: +44 20 8543 1234
F: +44 20 8540 1253
E: info@buildingbridgesltd.com
W: www.buildingbridgesltd.com
Nota: es el principal importador de alimentos gourmet argentinos en el Reino Unido.

HIDER FOOD IMPORTS LIMITED

Wiltshire Road, Hull, HU4 6PA
Tel. +44 1482 561137
sales@hiderfoods.co.uk
www.hiderfoods.co.uk
Comentario: es un importador británico de alimentos gourmet.

Essential Trading Co-operative Ltd

Sabine Kirsch
sales@essential-trading.coop
Tel. +44 1179583550
www.essential-trading.coop
Nota: mayorista y distribuidor de alimentos orgánicos y naturales

The Redwood Wholefood Co.
Keith Stott
+44 1536400557

info@redwoodfoods.co.uk

www.redwoodfoods.co.uk

Nota: mayorista y distribuidor de alimentos organicos y saludables

Pampas Plain (Fraser Harris Ltd.)

Bracon House, High Street,
Etchingam,

East Sussex TN19 7AL

Contacto: Malcolm Harris

Tel: 01580 819672

Fax: 01580 819054

Cel: 07790 058735

Contacto: Malcolm Harris

E-mail: info@pampasplains.com

E-mail: malcolm@FHFoods.com

Mercado Argentino

114 Gardiner House

The Business Village

3 - 9 Broomhill Road

London SW18 4JQ

Tel: 020 8871 5014

www.mercadoargentino.com

E-mail: info@mercadoargentino.com

Contacto: Alex Acosta (020 7223 7800)

Tel: 07742 271170

Olivers Wholefoods Store

Contacto: Sara Novakovic

Tel: +44 (0)20 8948 3990

Fax: +44 (0)20 8948 3991

Email: sara@oliverswholefoods.co.uk

www.oliverswholefoods.co.uk

Planet Organic

Peter Lagsam

peter@planetorganic.com

Tel. +44 2072217171 ext 211

www.planetorganic.com

Nota: uno de los mas importantes supermercados orgánicos

Marigold Health Foods Ltd

Patrick Tobin

patrick@marigoldhealth.co.uk

Tel. +44 207 3884515

www.marigoldhealth.co.uk

Nota: es uno de los mas importantes mayorista y distribuidor de alimentos gourmet

Rio Trading Co

Stephan Smits

info@riohealth.co.uk

www.riohealth.co.uk

Nota: importador y distribuidor de productos naturales sudamericanos

Community Foods Ltd

Tracy Kane

Tracy.kane@communityfoods.co.uk

Tel. +44 208 2088807

www.communityfoods.co.uk

Nota: uno de los mas importantes importadores de prods de Comercio Justo

ANEXO II. FERIAS COMERCIALES DE INTERES

Speciality & Fine Food Fair

Última edición: 6-8 septiembre 2009

Próxima edición: 5-7 septiembre 2010

Lugar: Londres (Olympia)

Expositores: 400

Frecuencia: anual

Sitio internet: www.specialityandfinefoodfairs.co.uk

Comentario: Es una feria adecuada para promover productos alimenticios de la categoría gourmet o delicatessen. Es visitada por unas 5.000 personas. Nuestro país participó por primera vez, con un pabellón nacional coordinado por la Embajada Argentina, en la edición de 2006, habiéndolo hecho también en 2007, 2008 y 2009. Se volverá a participar en 2010. Para ver el stand argentino de la última edición de esta feria ver www.argentine-embassy-uk.org, solapa "Economía y Comercio", "Galería de fotos".

Natural Products Europe & Organic Products Europe

Última edición: 4-5 abril 2010

Próxima edición: 3-4 abril 2011

Lugar: Londres

Expositores: 600

Frecuencia: Anual

Sitio Internet: www.naturalproducts.co.uk

Comentarios: Es el mayor y único evento del Reino Unido para productos naturales y orgánicos. La anterior feria Organex, de productos alimenticios y bebidas orgánicas, que solía tener lugar en octubre de cada año, fue absorbida por los organizadores de la feria Natural Products a principios del año 2003, convirtiéndose así en el único evento británico dedicado al sector. Argentina comenzó a participar con un pabellón institucional, a cargo de la Embajada en Londres, en la edición de 2007, habiendo participado desde entonces con un pabellón nacional en la edición de 2008, 2009 y 2010. Se prevé volver a participar en 2011.

International Food and Drink Exhibition (IFE)

Última edición: 15-18 de marzo 2009

Próxima edición: 13-16 de marzo 2011

Lugar: Londres (ExCel)

Expositores: 1400

Frecuencia: cada dos años

Sitio Internet: www.ife.co.uk

Comentario: Es la principal feria británica del sector alimenticio y una de las cinco principales a nivel mundial. Suele ser visitada por unas 30.000 personas de todo el mundo. Argentina, a través de Fundación Exportar y el Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA), participó en las ediciones (2005 y 2007) con sendos pabellones nacionales (uno en la sección internacional y otro en el segmento dedicado a carne). En la edición 2009, el IPCVA volvió a participar con un stand en el sector de carnes.

Food & Drink Expo

Última edición: abril 2010

Próxima edición: 25-28 marzo 2012

Lugar: Birmingham (NEC)

Expositores: 800-1000

Frecuencia: cada dos años

Sitio Internet: www.foodanddrinkexpo.co.uk

Comentario: Es de menor entidad que IFE, llevándose a cabo en los años que no tiene lugar la misma. Si bien no es una alternativa a la citada feria, puede verse como un complemento útil para impulsar la presencia de productos argentinos en el Reino Unido. Esta dirigida, principalmente, al sector de productos alimenticios elaborados. Suele ser visitada por unas 25.000 personas, habiendo crecido mucho en los últimos años.

En las ferias en las que participa la Embajada Argentina, las empresas interesadas se contactan con la Sección Comercial (trade@argentine-embassy-uk.org) y envían muestras e información de sus productos para que sean exhibidos sin costo alguno dentro del stand de la Embajada Argentina.

The Farm Shop and Deli Show

Próxima edición: 27 febrero - 1 marzo 2011

Lugar: Birmingham (NEC)

Sitio Internet: www.farmshopanddelishow.co.uk

Comentario: es una feria nueva especializada en delis, alimentos gourmet y productos de granja. Para más información jenna.patel@william-reed.co.uk

ANEXO III. OTROS SITIOS DE INTERES

DEFRA

<http://www.defra.gov.uk/>

FOOD STANDARDS AGENCY

<http://www.food.gov.uk/>

HM REVENUE AND CUSTOMS (ADUANA BRITANICA)

<http://www.hmrc.gov.uk/index.htm>