

# FRUTAS Y VEGETALES PROCESADOS EN LA UE

Clasificación de la industria _____	4
Caracterización del sector _____	7
Producción _____	7
Tendencias de consumo _____	12
Consumo _____	12
Exportaciones _____	14
Importaciones _____	22
Acceso al mercado _____	30
Envasado _____	35
Etiquetado _____	38
Embalaje y transporte _____	40
Canales de comercialización _____	42

## TABLAS

Tabla 1: Clasificación arancelaria de las frutas y vegetales procesados _____	4
Tabla 2: Clasificación según actividad económica de las frutas y vegetales procesados _____	5
Tabla 3: Producción de frutas y vegetales conservados, EUR _____	9
Tabla 4: Exportaciones extra UE de frutas y vegetales procesados por partida arancelaria _____	17
Tabla 5: Principales frutas y vegetales exportados a países extra UE _____	18
Tabla 6: Importaciones extra UE de frutas y vegetales procesados por partida arancelaria _____	25
Tabla 7: Principales frutas y vegetales importados extra UE _____	27

## GRÁFICAS

Gráfica 1: Producción de frutas y vegetales procesados _____	8
Gráfica 2: Principales países productores de frutas y vegetales procesados, EUR _____	9
Gráfica 3: Gasto en el consumo de alimentos de la UE _____	13
Gráfica 4: Consumo de alimentos procesados por región, 2012 _____	14
Gráfica 5: Total de las exportaciones de frutas y vegetales procesados _____	15
Gráfica 6: Participación de las exportaciones 2013 _____	15
Gráfica 7: Total de las Exportaciones extra comunitarias _____	16
Gráfica 8: Principales países exportadores de frutas y vegetales procesados, 2013 _____	21
Gráfica 9: Principales países destino de las importaciones de frutas y vegetales procesados, 2014 _____	22
Gráfica 10: Total de las importaciones de frutas y vegetales procesados _____	23
Gráfica 11: Participación de las importaciones 2013 _____	23
Gráfica 12: Total de las importaciones extra comunitarias _____	24
Gráfica 13: Principales países importadores de frutas y vegetales procesados, 2013 _____	29
Gráfica 14: Principales países origen de las importaciones de frutas y verduras procesadas, 2013 _____	30

**ILUSTRACIONES**

Ilustración 1: Marca del Área Económica Europea	37
Ilustración 2: Símbolo de envases que entran en contacto con los alimentos	38
Ilustración 3: Etiqueta de compota en Francia	39
Ilustración 4: Marcas de los embalajes	40
Ilustración 5: Contenedor refrigerado	41
Ilustración 6: Empaques de conservas averiados	41
Ilustración 7: Canales de comercialización	43

Frutas y vegetales procesados en la UE/Inteligencia de mercados

**Perú, Chile y Colombia son los principales proveedores sudamericanos**

Por: Legiscomex.com

Abril 7 del 2015

*Alemania, Francia, Países Bajos y Reino Unido fueron los principales destinos de las compras externas extra comunitarias al concentrar el 60,4% del total de las exportaciones de la Unión Europea (UE).*

Un estudio científico demostró que los alimentos procesados conservan importantes valores nutricionales y, debido a sus cualidades, pueden ser muy importantes con el cumplimiento de las recomendaciones que hacen los gobiernos europeos para incrementar el consumo de frutas y verduras. Ya sean congeladas, enlatadas, en mermeladas o jaleas, etc. contribuyen de manera significativa a la ingesta de nutrientes esenciales en la dieta diaria recomendada de vitaminas, minerales y fibra, según indica la Asociación Europea de Frutas y Vegetales Procesados (Profel, por su sigla en inglés).

Cuando las frutas y vegetales son seleccionados y recogidos en su punto óptimo de madurez poseen mayor sabor y valor nutricional, por lo tanto, es el momento adecuado para procesarlos y conservar sus cualidades. Para lograrlo, la preparación de las conservas se realiza bajo técnicas estrictas y siguiendo altos estándares internacionales de calidad. Adicionalmente, procesar los alimentos es una manera eficaz de garantizar la estabilidad química y microbiológica de los mismos.

En Europa existen importantes campañas que promueven el consumo de frutas y vegetales, de ahí la importancia de promover la ingesta de estos, ya sean frescos o procesados, lo que favorece directamente a los productores y exportadores. Del mismo modo, las tendencias de la región promueven su demanda en donde cada vez aumenta el número de personas interesadas en el cuidado de la salud y en gastar un poco más dinero por alimentos como los naturales y los orgánicos.

Sin embargo, no solo por sus cualidades son atractivos para los consumidores, también para los importadores y comercializadores, puesto que tienen mayor durabilidad y, cuando se mantienen los cuidados básicos, son más fáciles al momento de transportar y manipular.

En el 2014 Europa agrupó el 28,9% de la producción mundial de alimentos procesados seguido por EE UU con el 14,1%; norte de Asia con el 14,1% y Sudamérica con el 11,3%, de acuerdo con un informe de la agencia de inteligencia de mercados Ibis World.

Así mismo, cuenta con un importante número de empresas medianas para abastecer la región, principalmente, en Francia, Alemania, Italia y Reino Unido. No obstante, ha perdido participación en el ámbito mundial debido a una mayor participación de otras regiones, así como al debilitamiento de la política agraria común.

Del mismo modo, en el 2013 las exportaciones se incrementaron en un 5,7% al totalizar EUR19.823 millones (USD27.165 millones), así mismo las importaciones aumentaron en un 3,5% al registrar EUR19.391 (USD26.574 millones).

### Clasificación de la industria

De acuerdo a Comisión Europea, la clasificación arancelaria para las frutas y vegetales procesados se encuentran en los capítulos 07 (hortalizas, plantas, raíces y tubérculos alimenticios); 08 (frutas y frutos comestibles; cortezas de agrios (cítricos), melones o sandías) y 20 (preparaciones de hortalizas, frutas u otros frutos o demás partes de planta). En las siguientes partidas arancelarias:

**Tabla 1: Clasificación arancelaria de las frutas y vegetales procesados**

Partida	Descripción
0710	Hortalizas, aunque estén cocidas en agua o vapor, congeladas.
0711	Hortalizas conservadas provisionalmente (por ejemplo: con gas sulfuroso o con agua salada, sulfurosa o adicionada de otras sustancias para asegurar dicha conservación), pero todavía impropias para consumo inmediato.
0712	Hortalizas secas, incluidas las cortadas en trozos o en rodajas o las trituradas o pulverizadas, pero sin otra preparación.
0811	Frutas y otros frutos, sin cocer o cocidos en agua o vapor, congelados, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante.
0812	Frutas y otros frutos, conservados provisionalmente (por ejemplo: con gas sulfuroso o con agua salada, sulfurosa o adicionada de otras sustancias para dicha conservación), pero todavía impropios para consumo inmediato.
0814	Cortezas de agrios (cítricos), melones o sandías, frescas, congeladas, secas o presentadas en agua salada, sulfurosa o adicionada de otras sustancias para su conservación provisional.
2001	Hortalizas, frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados en vinagre o en ácido acético.
2002	Tomates preparados o conservados (excepto en vinagre o en ácido acético)
2003	Hongos y trufas, preparados o conservados (excepto en vinagre o en ácido acético).
2004	Las demás hortalizas preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), congeladas, excepto los productos de la partida 2006.
2005	Las demás hortalizas preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), sin congelar, excepto los productos de la partida 2006
2006	Hortalizas, frutas u otros frutos o sus cortezas y demás partes de plantas, confitados con azúcar (almibarados, glaseados o escarchados)

Inteligencia de Mercados –Estudio de Frutas y vegetales procesados en la UE

2007	Confituras, jaleas y mermeladas, purés y pastas de frutas u otros frutos, obtenidos por cocción, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante
2008	Frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados de otro modo, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante o alcohol, no expresados ni comprendidos en otra parte

Fuente: Comisión Europea.

De igual forma, según la nomenclatura estadística de actividades económicas de la Comunidad Europea, Rev. 2 (NACE Rev. 2), las frutas y verduras procesadas se encuentran bajo los códigos 10.31, que hace referencia a procesado y conservación de patatas y 10.39, otro procesado y conservación de frutas y hortalizas, bajo los siguientes códigos.

**Tabla 2: Clasificación según actividad económica de las frutas y vegetales procesados**

Partida	Descripción
10311110	Frozen potatoes, uncooked or cooked by steaming or boiling in water
10311130	Frozen potatoes, prepared or preserved (including potatoes cooked or partly cooked in oil and then frozen; excluding by vinegar or acetic acid)
10311200	Dried potatoes whether or not cut or sliced but not further prepared
10311300	Dried potatoes in the form of flour, meal, flakes, granules and pellets
10311430	Potatoes prepared or preserved in the form of flour, meal or flakes (excluding frozen, dried, crisps, by vinegar or acetic acid)
10311460	Potatoes prepared or preserved, including crisps (excluding frozen, dried, by vinegar or acetic acid, in the form of flour, meal or flakes)
10391100	Frozen vegetables and mixtures of vegetables, uncooked or cooked by steaming or boiling in water (excluding potatoes)
10391200	Vegetables provisionally preserved by sulphur dioxide gas, in brine, in sulphur water or in other preservative solutions, but unsuitable in that state for immediate consumption
10391330	Dried onions, whole, cut, sliced, broken or in powder, but not further prepared
10391350	Dried mushrooms and truffles, whole, cut, sliced, broken or in powder, but not further prepared
10391390	Dried vegetables (excluding potatoes, onions, mushrooms and truffles) and mixtures of vegetables, whole, cut, sliced, broken or in powder, but not further prepared
10391500	Beans, preserved otherwise than by vinegar or acetic acid, except prepared vegetable dishes

Inteligencia de Mercados –Estudio de Frutas y vegetales procesados en la UE

10391600	Peas, preserved otherwise than by vinegar or acetic acid, except prepared vegetable dishes
10391710	Preserved tomatoes, whole or in pieces (excluding prepared vegetable dishes and tomatoes preserved by vinegar or acetic acid)
10391721	Unconcentrated tomato puree and paste
10391725	Concentrated tomato puree and paste
10391730	Prepared or preserved mushrooms and truffles (excluding prepared vegetable dishes and mushrooms and truffles dried, frozen or preserved by vinegar or acetic acid)
10391740	Frozen vegetables and mixtures of vegetables (excluding prepared vegetable dishes, frozen vegetables and mixtures of vegetables uncooked or cooked by steaming or boiling in water, or preserved by vinegar or acetic acid)
10391750	Preserved sauerkraut (excluding prepared vegetable dishes and sauerkraut dried, frozen or preserved by vinegar or acetic acid)
10391760	Preserved asparagus (excluding prepared vegetable dishes and asparagus dried, frozen or preserved by vinegar or acetic acid)
10391770	Prepared or preserved olives (excluding prepared vegetable dishes and olives dried, frozen or preserved by vinegar or acetic acid)
10391780	Prepared or preserved sweetcorn (excluding prepared vegetable dishes and sweetcorn dried, frozen or preserved by vinegar or acetic acid)
10391790	Vegetables and mixtures of vegetables, n.e.c. (excluding prepared vegetable dishes and frozen vegetables and mixtures of vegetables)
10391800	Vegetables (excluding potatoes), fruit, nuts and other edible parts of plants, prepared or preserved by vinegar or acetic acid
10392100	Frozen fruit and nuts uncooked or cooked by steaming or boiling in water
10392230	Citrus fruit jams, marmalades, jellies, purees or pastes, being cooked preparations (excluding homogenized preparations)
10392290	Jams, marmalades, fruit jellies, fruit or nut purees and pastes, being cooked preparations (excluding of citrus fruit, homogenized preparations)
10392330	Prepared or preserved groundnuts (including peanut butter; excluding by vinegar or acetic acid, frozen, purees and pastes)
10392390	Prepared or preserved nuts (other than groundnuts); and other seeds and mixtures (excluding by vinegar or acetic acid, frozen, purees and pastes, preserved by sugar)

Inteligencia de Mercados –Estudio de Frutas y vegetales procesados en la UE

10392410	Peel of citrus fruit or melons, fresh, frozen, dried or provisionally preserved in brine, in sulphur water or in other preservative solutions
10392430	Other fruit and nuts provisionally preserved by sulphur dioxide gas, in brine, sulphur water or in other preservative solutions, but unsuitable for immediate consumption
10392510	Dried grapes
10392520	Dried fruit (excluding bananas, dates, figs, pineapples, avocados, guavas, mangoes, mangosteens, citrus fruit and grapes); mixtures of nuts or dried fruits
10392550	Fruit, prepared or preserved, n.e.c. (excluding Müsli)
10393000	Vegetable by-products and waste for animal consumption, n.e.c.
10399100	Cooking and other preparation services (concentration, etc) for the preservation of fruit and vegetables

Fuente: Eurostat.

### Caracterización del sector

La elaboración de este tipo de productos se realiza bajo estrictos procedimientos de calidad y de acuerdo a las exigencias internacionales.

La industria de alimentos procesados (frutas y vegetales) comprende todos aquellos víveres que se encuentren congelados, enlatados o procesados en mermeladas, jaleas o confituras.

De acuerdo a la Asociación Europea de frutas y vegetales procesados, en el proceso de enlatado, la comida se calienta a una temperatura definida y estrictamente controlada para asegurar la destrucción de enzimas y eliminar el riesgo de deteriorarse y de presentar intoxicación alimentaria.

Por su parte, la congelación es un proceso extremadamente rápido que conserva la textura, el color, el sabor y el valor nutritivo de las frutas y hortalizas; mientras la conserva de mermeladas, jaleas y confituras se logra a través de calentamiento y la adición de otro elemento nutricional, el azúcar, para evitar que el metabolismo de los microorganismos.

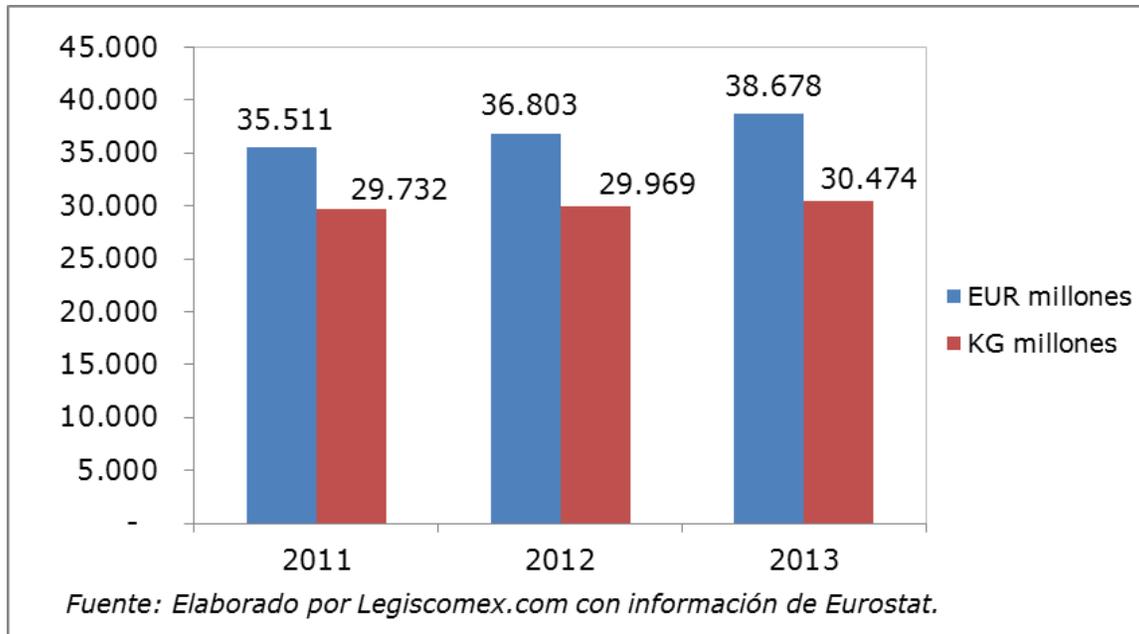
Procesar los alimentos es una de las maneras más apropiadas de garantizar la estabilidad microbiológica y química de los mismos. De esta forma, se convierten alimentos seguros, saludables y ricos en cualidades nutricionales.

### Producción

De acuerdo con Eurostat, el valor de la producción de bienes manufacturados durante el 2013 en lo referente frutas y vegetales procesados totalizó en EUR38,6 billones (USD53 billones). De esta forma, presentó un crecimiento promedio anual de 4,4%, en los últimos tres años, al pasar de EUR35,5 billones (USD48,6 billones) a EUR38,6 billones (USD53 billones).

En cuanto al volumen de ventas, la producción en el 2013 alcanzó 30.474 millones de kilogramos (Kg) y registró un aumento del 1,7% en relación al año anterior, cuando finalizó en 29.969 millones de Kg. Así mismo, la cantidad de ventas en los últimos tres años se incrementó en un 1,2%.

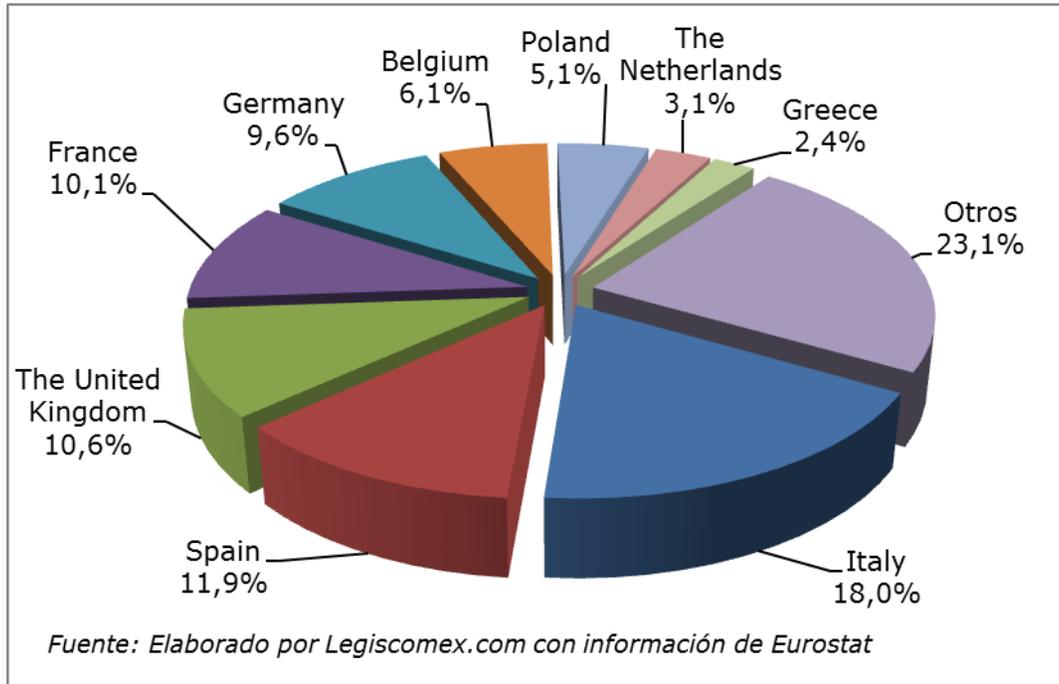
**Gráfica 1: Producción de frutas y vegetales procesados**



Italia fue el principal productor de frutas y vegetales procesados al concentrar el 18%, equivalente a EUR6,97 billones/USD9,55 billones (5.209 millones de Kg) y obtuvo un incremento del 10,1% en comparación con el 2012 cuando fue de EUR6,33 billones (USD8,67 billones).

Le siguieron España con EUR4,6 billones/USD6,31 billones (4.221 millones de Kg), Reino Unido con EUR4 billones/USD5,6 billones (2.214 millones de Kg), Francia con EUR3,9 billones/USD5,3 billones (2.408 millones de Kg), Alemania con EUR3,7 billones/USD5 billones (2.365 millones de Kg) y Bélgica con EUR2,3 billones/USD3,2 billones (2.989 millones Kg).

**Gráfica 2: Principales países productores de frutas y vegetales procesados, EUR**



En cuanto a valor de la producción, vegetales y mezclas fue el principal producto con EUR4,6 billones/USD6,3 billones (2.571 millones de Kg), seguido por vegetales y mezclas congelados, aunque estén cocidas en agua o vapor (excepto patatas) con EUR4,2 billones/USD5,8 billones (4.491 millones de Kg), patatas preparadas o conservadas, incluyendo patatas fritas (excluidos los congelados, secos, en vinagre o ácido acético, en forma de harinas, sémolas o copos) con EUR3,8 billones/USD5,2 billones (1.796 millones de Kg); confituras, mermeladas, jaleas, frutas u otros frutos purés y pastas, por cocción (con exclusión de los cítricos, las preparaciones homogeneizadas) con EUR3,5 billones/USD4,8 billones (1.686 millones de Kg).

**Tabla 3: Producción de frutas y vegetales conservados, EUR**

Código Prodcom	Descripción	EUR miles 2013	Participación
10391790	Vegetables and mixtures of vegetables, n.e.c. (excluding prepared vegetable dishes and frozen vegetables and mixtures of vegetables)	4.641.458	12,0%
10391100	Frozen vegetables and mixtures of vegetables, uncooked or cooked by steaming or boiling in water (excluding potatoes)	4.237.790	11,0%

Inteligencia de Mercados –Estudio de Frutas y vegetales procesados en la UE

Código Prodcom	Descripción	EUR miles 2013	Participación
10311460	Potatoes prepared or preserved, including crisps (excluding frozen, dried, by vinegar or acetic acid, in the form of flour, meal or flakes)	3.846.427	9,9%
10392290	Jams, marmalades, fruit jellies, fruit or nut purees and pastes, being cooked preparations (excluding of citrus fruit, homogenised preparations)	3.537.165	9,1%
10311130	Frozen potatoes, prepared or preserved (including potatoes cooked or partly cooked in oil and then frozen; excluding by vinegar or acetic acid)	3.402.487	8,8%
10392550	Fruit, prepared or preserved, n.e.c. (excluding Müsli)	2.898.453	7,5%
10392390	Prepared or preserved nuts (other than groundnuts); and other seeds and mixtures (excluding by vinegar or acetic acid, frozen, purees and pastes, preserved by sugar)	1.852.688	4,8%
10391800	Vegetables (excluding potatoes), fruit, nuts and other edible parts of plants, prepared or preserved by vinegar or acetic acid	1.803.770	4,7%
10391770	Prepared or preserved olives (excluding prepared vegetable dishes and olives dried, frozen or preserved by vinegar or acetic acid)	1.507.432	3,9%
10391500	Beans, preserved otherwise than by vinegar or acetic acid, except prepared vegetable dishes	1.222.821	3,2%
10391710	Preserved tomatoes, whole or in pieces (excluding prepared vegetable dishes and tomatoes preserved by vinegar or acetic acid)	1.181.503	3,1%
10392100	Frozen fruit and nuts uncooked or cooked by steaming or boiling in water	1.021.689	2,6%
10391725	Concentrated tomato puree and paste	941.874	2,4%

Inteligencia de Mercados – Estudio de Frutas y vegetales procesados en la UE

Código Prodcom	Descripción	EUR miles 2013	Participación
10392330	Prepared or preserved groundnuts (including peanut butter; excluding by vinegar or acetic acid, frozen, purees and pastes)	711.340	1,8%
10391721	Unconcentrated tomato puree and paste	661.027	1,7%
10392520	Dried fruit (excluding bananas, dates, figs, pineapples, avocados, guavas, mangoes, mangosteens, citrus fruit and grapes); mixtures of nuts or dried fruits	584.427	1,5%
10391730	Prepared or preserved mushrooms and truffles (excluding prepared vegetable dishes and mushrooms and truffles dried, frozen or preserved by vinegar or acetic acid)	564.761	1,5%
10391740	Frozen vegetables and mixtures of vegetables (excluding prepared vegetable dishes, frozen vegetables and mixtures of vegetables uncooked or cooked by steaming or boiling in water, or preserved by vinegar or acetic acid)	522.369	1,4%
10391780	Prepared or preserved sweetcorn (excluding prepared vegetable dishes and sweetcorn dried, frozen or preserved by vinegar or acetic acid)	463.321	1,2%
10311300	Dried potatoes in the form of flour, meal, flakes, granules and pellets	409.676	1,1%
	<b>Subtotal</b>	<b>36.012.480</b>	<b>93,1%</b>
	Otros	2.665.578	6,9%
	<b>Total producción</b>	<b>38.678.057</b>	<b>100,0%</b>

Fuente: Elaborado por Legiscomex.com con información de Eurostat.

**Tendencias de consumo**

La conservación de la salud siempre ha sido el gancho de ventas para las frutas y vegetales, la importancia de esta ha permitido que los patrones de la dieta estén cambiando en torno a una alimentación reducida en carbohidratos y con mayor concentración de frutas y vegetales. Esto ha permitido que nazca un nicho interesante en Europa, con conciencia sobre el aumento en la ingesta de estos alimentos.

De acuerdo con el Centro de Promoción de Importaciones de Países en Desarrollo (CBI), hay dos tendencias marcadas en los alimentos en relación a la salud. Por una parte, aquellos que cuentan con características específicas (ingredientes activos), algunas frutas o vegetales son comercializados como "súper alimentos", por ejemplo, las que cuentan con un alto nivel de antioxidantes o gran contenido de fibra. De otro lado, las frutas y vegetales procesados pueden ser enriquecidos con una amplia gama de ingredientes saludables, como productos fortificados con probióticos para una mejor digestión, colágeno para la belleza o sustancias para fortalecer el sistema inmunológico.

De esta forma, es común ver en el mercado concentrados de vegetales, como jugo de espinaca, y se espera que continúe creciendo. Así como mezcla de vegetales y frutas que también están ganando participación en el mercado.

No obstante, la industria de alimentos se está alejando de las declaraciones de propiedades saludables, pues muchas de estas deben ser establecidas científicamente para evitar dar información engañosa a los consumidores. De este modo, la industria redefinió la salud en un campo más amplio con base en la promoción de los atributos saludables de los productos en combinación con su sabor.

Paralelamente, en el noroccidente de Europa la demanda por productos puros y naturales, así como orgánicos está todavía en crecimiento. Los términos "natural" y "orgánico" son asociados por los consumidores como algo positivo. Como consecuencia, se evidencian varios lanzamientos de frutas y vegetales procesados sin aditivos y preservativos. De hecho, estos productos ya cuentan con etiquetas que los certifican.

Alemania y Francia lideran la innovación en el mercado de alimentos orgánicos congelados en los últimos años y son responsables de los lanzamientos de productos con un 41% y 21% del total, respectivamente, según el portal *Frozen Food Europe*.

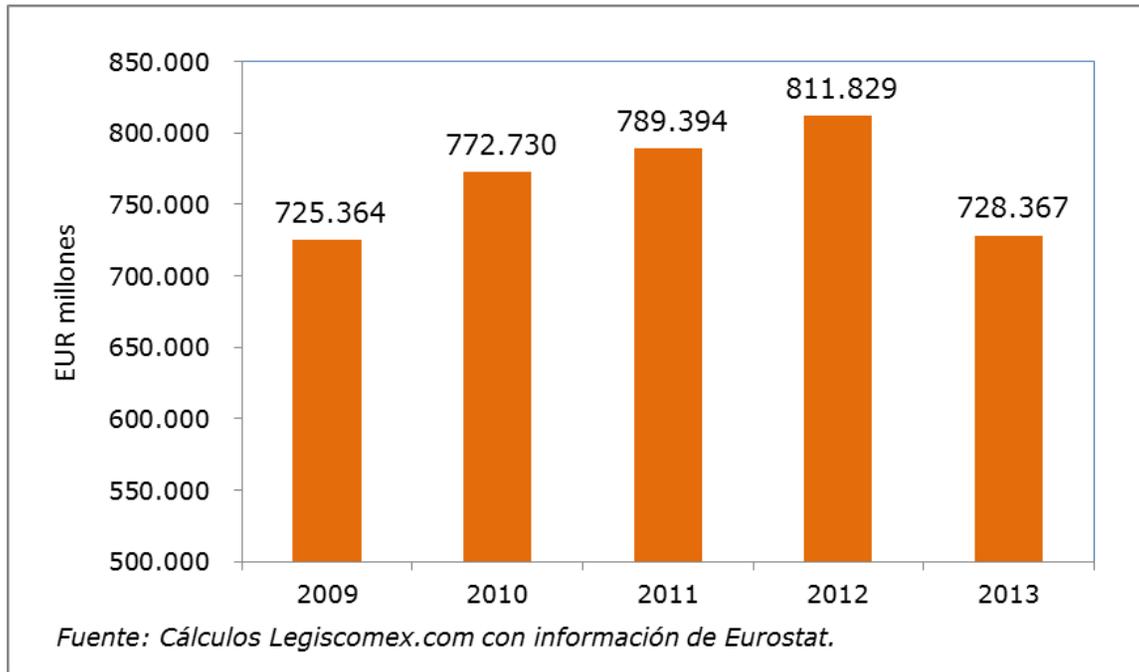
**Consumo**

De acuerdo con las últimas cifras de Eurostat, en el 2013 el gasto final de los hogares en consumo destinado a alimentos totalizó en EUR728.366 millones (USD998.173 millones), lo que representó el 10,9% sobre el total del gasto destinado a consumo.

Así mismo, presentó una caída del 10,3% respecto al 2012 cuando fue de EUR811.828 millones (USD1.112.551 millones). En los últimos cinco años presentó un aumento promedio anual del 0,3%.

Francia registró el mayor gasto en el consumo de alimentos con el 19,2% del total, seguido por Alemania con el 19%; Italia con el 18% y Reino Unido con el 13,7%.

**Gráfica 3: Gasto en el consumo de alimentos de la UE**



En el 2012, el consumo de alimentos procesados en el ámbito mundial alcanzó USD4.643 billones y se espera que presente un aumento del 7,5% entre el 2012 y el 2020, cuando alcanzarían USD8.264 billones, según información de ProMéxico.

En este periodo, la UE fue la segunda región con mayor consumo de alimentos procesados con USD937 billones y el 20,2% del mercado. Los países que más demandaron los productos fueron Alemania con USD174 billones, Francia con USD164 billones, Italia con USD146 billones y Reino Unido con USD122 billones.

**Gráfica 4: Consumo de alimentos procesados por región, 2012**

REGIÓN	VALOR 2012 (MMD)	% PARTICIPACIÓN 2012	TMCA 2012-2020
<i>Asia Pacífico</i>	1,888	40.7%	9.8%
China	1,044	55.3%	11.5%
Japón	349	18.5%	3.8%
<i>Unión Europea (15)</i>	937	20.2%	5.1%
Alemania	174	18.6%	4.8%
Francia	164	17.5%	5.2%
<i>Norteamérica</i>	941	20.3%	3.8%
EE.UU.	732	77.8%	3.6%
México	125	13.3%	7.4%
Canadá	84	8.9%	1.9%
<i>Latinoamérica</i>	353	7.6%	6.9%
Brasil	205	58.1%	5.3%
Otros	524	11.3%	8.5%
<b>Total</b>	<b>4,643</b>	<b>100%</b>	<b>7.5%</b>

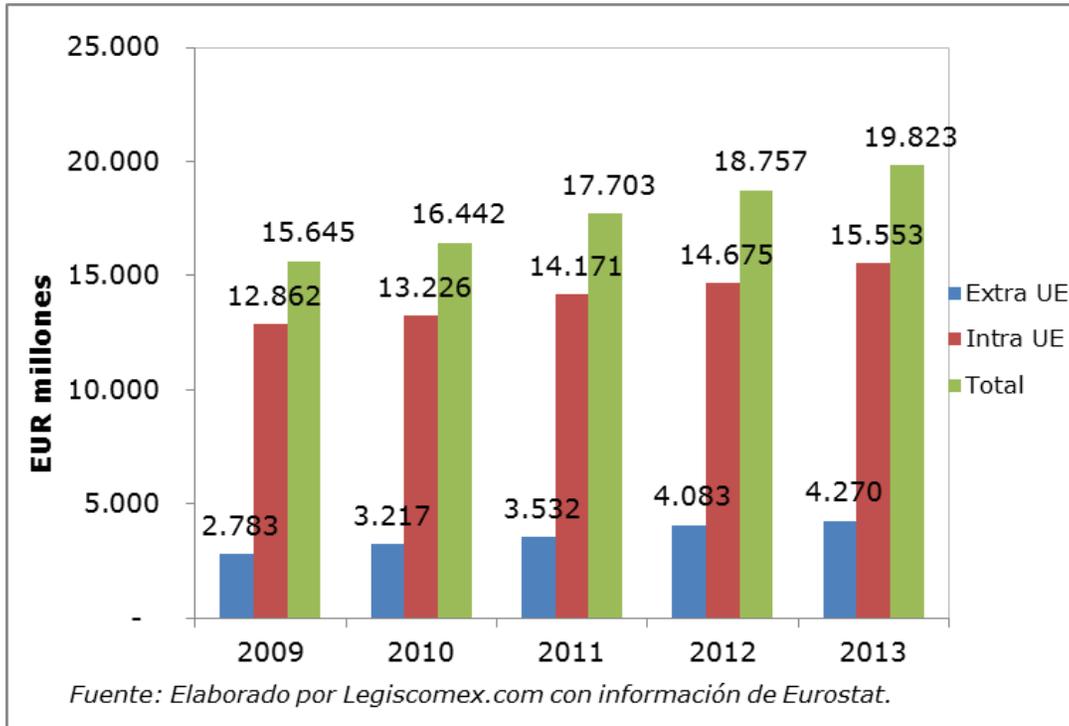
Fuente: ProMéxico.

### Exportaciones

Las ventas externas de frutas y vegetales procesados en la UE en el 2013 totalizaron EUR19.823 millones (USD27.165 millones) y presentaron un crecimiento del 5,2%, respecto al 2012.

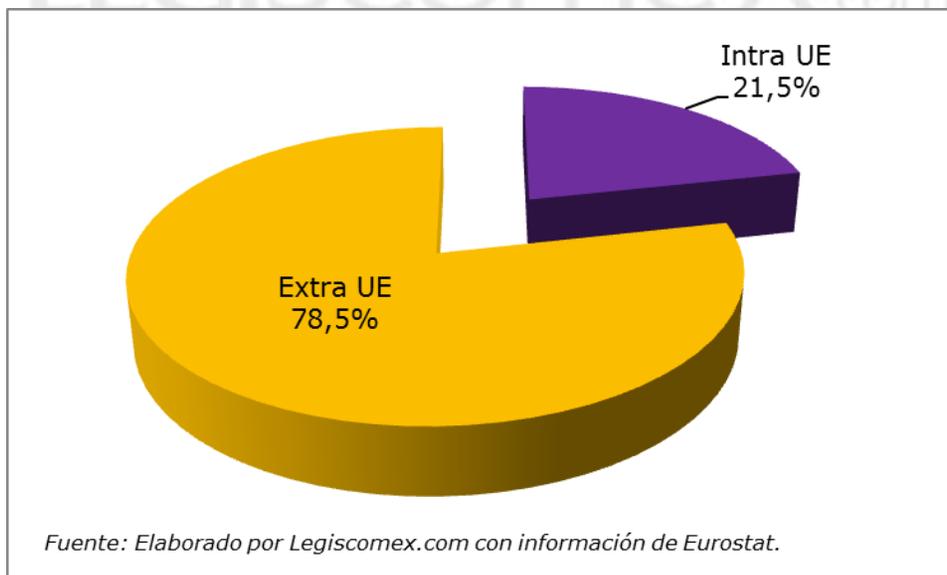
Así mismo, las exportaciones registraron un aumento promedio anual del 6,1% en los últimos cinco años, al pasar de EUR15.645 millones (USD21.441 millones) en el 2009 a EUR19.823 (USD27.165 millones) en el 2013.

**Gráfica 5: Total de las exportaciones de frutas y vegetales procesados**



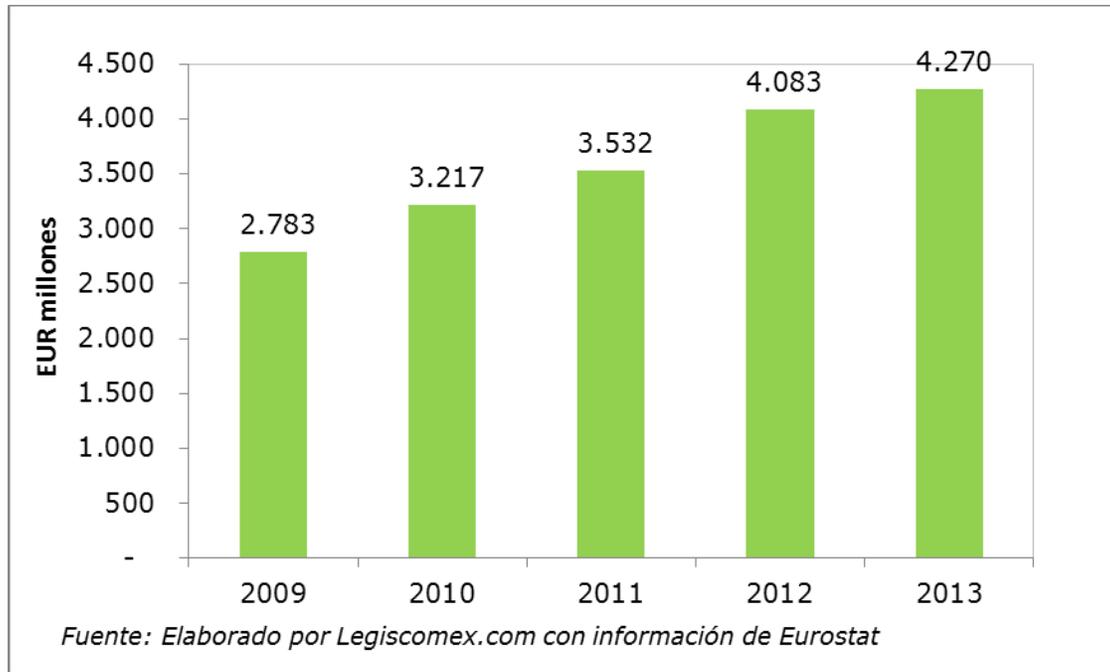
Del total de las ventas internacionales, el 78,5% (EUR15.553 millones/USD21.314 millones) corresponde a exportaciones intracomunitarias. El 21,5% (EUR4.227 millones/USD5.852 millones) restante pertenece a las realizadas a países no pertenecientes a la UE.

**Gráfica 6: Participación de las exportaciones 2013**



Las ventas internacionales **extra comunitarias** totalizaron EUR4.270 millones (USD5.852 millones) y mostraron un aumento promedio anual del 11,4% en los últimos cinco años, al pasar de EUR2.783 millones (USD3.814 millones) en el 2009 a EUR4.270 (USD5.852 millones) en el 2013. Respecto al 2012 se incrementaron en 4,6%.

**Gráfica 7: Total de las Exportaciones extra comunitarias**



Por partida arancelaria, las demás hortalizas preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), sin congelar, excepto los productos de la partida 2006 (partida 2005) fue la categoría de producto más exportado a países fuera de la UE, al concentrar el 26,6% del total, lo que equivale a EUR1.136 millones (USD1.556 millones).

Le siguieron las demás hortalizas preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), congeladas, excepto los productos de la partida 2006 (partida 2004) con 16,4%; tomates preparados o conservados (excepto en vinagre o en ácido acético) (partida 2002) con el 15,5%, y frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados de otro modo, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante o alcohol, no expresados ni comprendidos en otra parte (partida 2008) con el 10,9%.

**Tabla 4: Exportaciones extra UE de frutas y vegetales procesados por partida arancelaria**

Partida	Descripción	2012 EUR miles	2013 EUR miles	Participación
2005	Las demás hortalizas preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), sin congelar, excepto los productos de la partida 2006	1.142.063	1.135.562	26,6%
2004	Las demás hortalizas preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), congeladas, excepto los productos de la partida 2006	654.625	700.576	16,4%
2002	Tomates preparados o conservados (excepto en vinagre o en ácido acético)	600.377	661.201	15,5%
2008	Frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados de otro modo, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante o alcohol, no expresados ni comprendidos en otra parte	458.315	466.714	10,9%
0710	Hortalizas, aunque estén cocidas en agua o vapor, congeladas	279.303	343.630	8,0%
2007	Confituras, jaleas y mermeladas, purés y pastas de frutas u otros frutos, obtenidos por cocción, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante	324.251	340.201	8,0%
0811	Frutas y otros frutos, sin cocer o cocidos en agua o vapor, congelados, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante	220.190	185.074	4,3%
2001	Hortalizas, frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados en vinagre o en ácido acético	132.882	143.137	3,4%
2003	Hongos y trufas, preparados o conservados (excepto en vinagre o en ácido acético)	91.367	123.121	2,9%
0712	Hortalizas secas, incluidas las cortadas en trozos o en rodajas o las trituradas o pulverizadas, pero sin otra preparación	88.816	98.223	2,3%
2006	Hortalizas, frutas u otros frutos o sus cortezas y demás partes de plantas, confitados con azúcar (almibarados, glaseados o escarchados)	47.331	24.666	0,6%

Inteligencia de Mercados –Estudio de Frutas y vegetales procesados en la UE

0711	Hortalizas conservadas provisionalmente (por ejemplo: con gas sulfuroso o con agua salada, sulfurosa o adicionada de otras sustancias para asegurar dicha conservación), pero todavía impropias para consumo inmediato	17.896	22.351	0,5%
0812	Frutas y otros frutos, conservados provisionalmente (por ejemplo: con gas sulfuroso o con agua salada, sulfurosa o adicionada de otras sustancias para dicha conservación), pero todavía impropios para consumo inmediato	21.340	21.421	0,5%
0814	Cortezas de agrios (cítricos), melones o sandías, frescas, congeladas, secas o presentadas en agua salada, sulfurosa o adicionada de otras sustancias para su conservación provisional	3.772	4.152	0,1%
<b>Total exportaciones extra UE</b>		<b>4.082.528</b>	<b>4.270.030</b>	<b>100,0%</b>

Fuente: Elaborado por Legiscomex.com con información de Eurostat.

Por su parte, las patatas (papas), simplemente cocidas fueron el producto más vendido al exterior, al agrupar el 13,4% (EUR561 millones/USD839 millones), seguido por aceitunas reparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), sin congelar con el 13,4%; tomates enteros o en trozos con el 7,8%, y Los demás tomates preparados o conservados (excepto en vinagre o en ácido acético. En envases inmediatos con un contenido neto inferior o igual a 1 kg, con un contenido de materia seca superior o igual al 12 % pero inferior o igual al 30 % en peso con el 3,5%.

**Tabla 5: Principales frutas y vegetales exportados a países extra UE**

Posición arancelaria	Descripción	2012 EUR miles	2013 EUR miles	Participación
20041010	Patatas (papas), simplemente cocidas.	560.652	612.551	14,3%
200570	Aceitunas.	565.894	571.395	13,4%
200210	Tomates enteros o en trozos.	315.000	334.173	7,8%
20029039	Los demás tomates preparados o conservados (excepto en vinagre o en ácido acético. En envases inmediatos con un contenido neto inferior o igual a 1 kg, con un contenido de materia seca superior o igual al 12 % pero inferior o igual al 30 % en peso	132.164	148.093	3,5%
07108095	Las demás hortalizas.	85.797	144.252	3,4%

Inteligencia de Mercados – Estudio de Frutas y vegetales procesados en la UE

Posición arancelaria	Descripción	2012 EUR miles	2013 EUR miles	Participación
081190	Las demás frutas y otros frutos, sin cocer o cocidos en agua o vapor, congelados, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante.	172.179	130.159	3,0%
20031030	Los demás hongos del género Agaricus.	71.591	98.241	2,3%
20079939	Los demás confituras, jaleas y mermeladas, purés y pastas de frutas u otros frutos, obtenidos por cocción, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante con un contenido de azúcares superior al 30% en peso.	90.712	97.478	2,3%
20059980	Las demás hortalizas y las mezclas de hortalizas.	78.605	84.431	2,0%
20052020	Las demás patatas (papas).	83.165	79.560	1,9%
20029031	En envases inmediatos con un contenido neto superior a 1 kg, con un contenido de materia seca superior o igual al 12 % pero inferior o igual al 30 % en peso.	76.157	72.887	1,7%
20019097	Los demás hortalizas, frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados en vinagre o en ácido acético.	61.603	65.288	1,5%
20052080	Las demás, de las demás patatas (papas)	65.661	61.571	1,4%
200540	Guisantes (arvejas, chícharos) (Pisum sativum)	65.904	60.651	1,4%
200551	Judías (porotos, alubias, frijoles, fréjoles) (Vigna spp., Phaseolus spp.)	52.093	56.526	1,3%
20079997	Los demás confituras, jaleas y mermeladas, purés y pastas de frutas u otros frutos, obtenidos por cocción, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante	48.109	56.409	1,3%
20029091	En envases inmediatos con un contenido neto superior a 1 kg, con un contenido de materia seca superior al 30 % en peso	30.989	55.736	1,3%
071090	Mezclas de hortalizas	50.135	52.950	1,2%
20084031	En envases inmediatos con un contenido neto inferior o igual a 1 kg	4.443	52.341	1,2%

Inteligencia de Mercados –Estudio de Frutas y vegetales procesados en la UE

Posición arancelaria	Descripción	2012 EUR miles	2013 EUR miles	Participación
071021	Hortalizas de vaina, estén o no desvainadas	44.874	48.955	1,1%
	<b>Subtotal</b>	<b>2.655.728</b>	<b>2.883.647</b>	<b>67,5%</b>
	Otros	1.426.800	1.386.382	32,5%
	<b>Total exportaciones extra UE</b>	<b>4.082.528</b>	<b>4.270.030</b>	<b>100,0%</b>

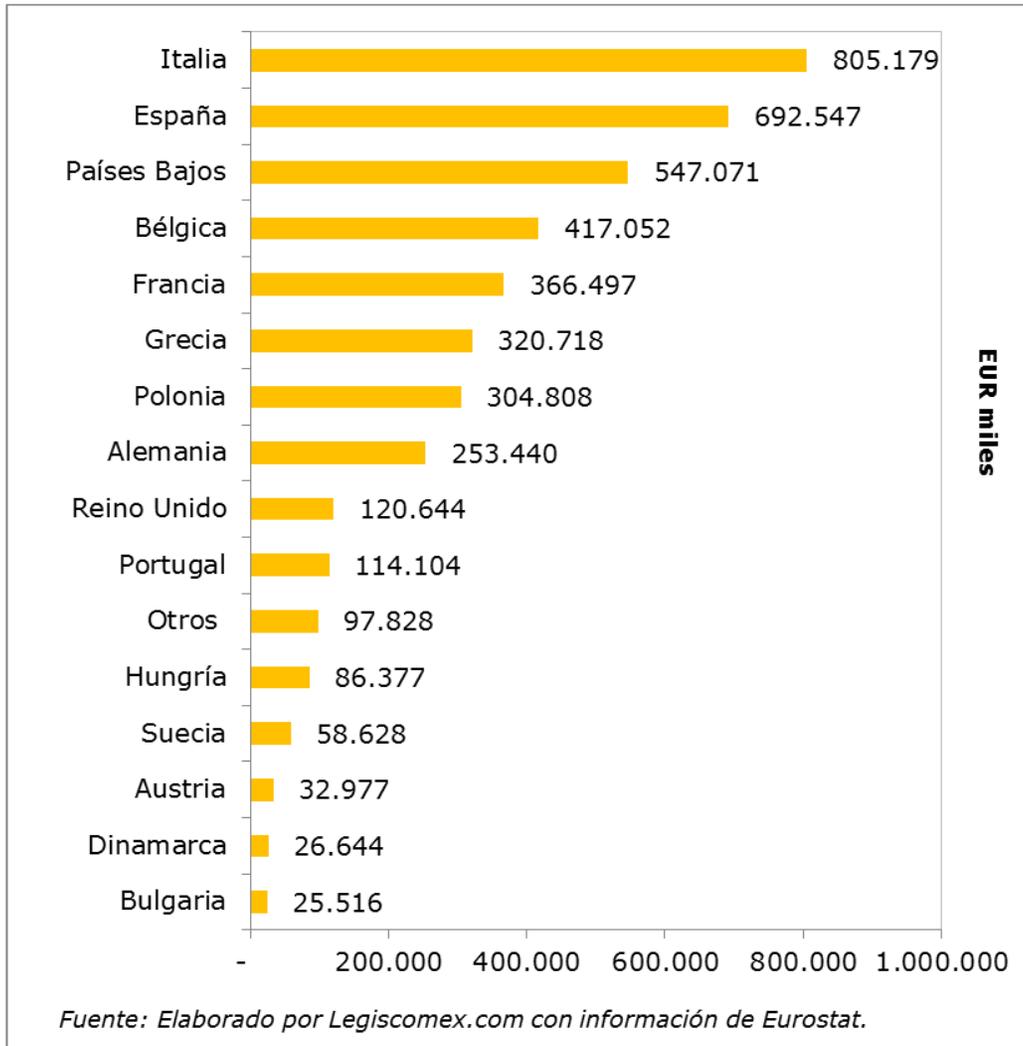
Fuente: Elaborado por Legiscomex.com con información de Eurostat.

En el 2013, Italia agrupó el 18,9% de las exportaciones de frutas y vegetales procesados de extra UE, lo que equivale a EUR805 millones (USD1.103 millones). Le siguieron España con EUR692 millones (USD949 millones); Países Bajos con EUR547 millones (USD749 millones); Bélgica con EUR417 millones (USD572 millones); Francia con EUR366 millones (USD502 millones) y Grecia con EUR320 millones (USD439 millones). Este grupo de países concentraron el 73,7% del total de las exportaciones extra UE.

Por su parte, el país que más incrementó las ventas internacionales respecto al 2012 fue Estonia en un 63,2%, al pasar de EUR6,8 millones (USD9,3 millones) a EUR11.110 millones (USD15.225 millones), seguido por Eslovaquia en un 52,2%; Chipre en un 50,6%; Luxemburgo en un 42,1%, Países Bajos en un 18,9% y Portugal en un 18,2%.

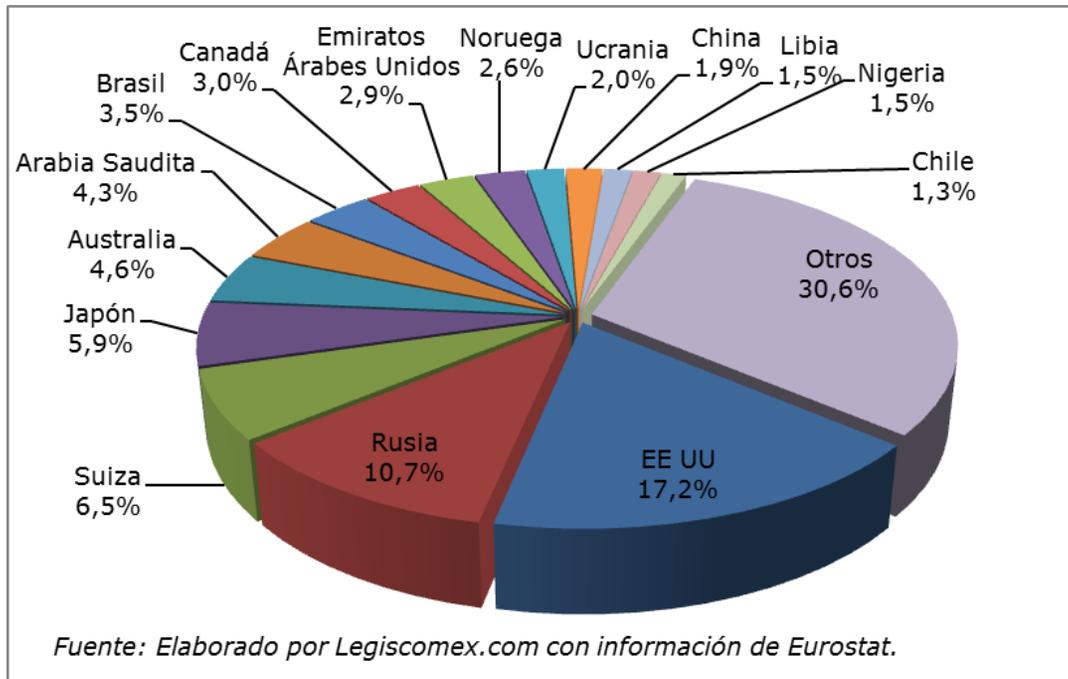
Material  
de consulta  
LEGISCOMEX.com

**Gráfica 8: Principales países exportadores de frutas y vegetales procesados, 2013**



EE UU fue el principal destino de las frutas y vegetales procesados con EUR743 millones (USD1.005 millones), seguido por Rusia con EUR459 millones (USD628 millones), Suiza con EUR276 millones (USD378 millones), Japón con EUR252 millones (USD345 millones), Australia con EUR197 millones (USD271 millones) y Arabia Saudita con EUR185 millones (USD254 millones).

**Gráfica 9: Principales países destino de las importaciones de frutas y vegetales procesados, 2014**

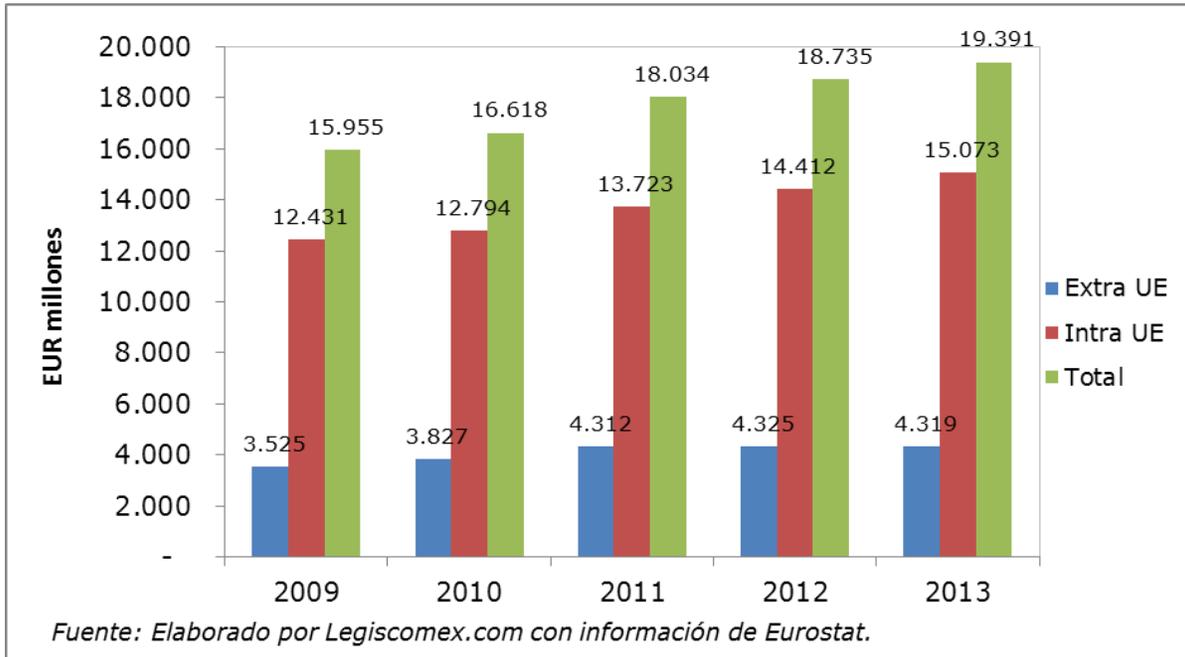


### Importaciones

En el 2013 las compras externas alcanzaron EUR19.391 millones (USD26.574 millones) y registraron un aumento del 3,5%, respecto al mismo mes del año anterior.

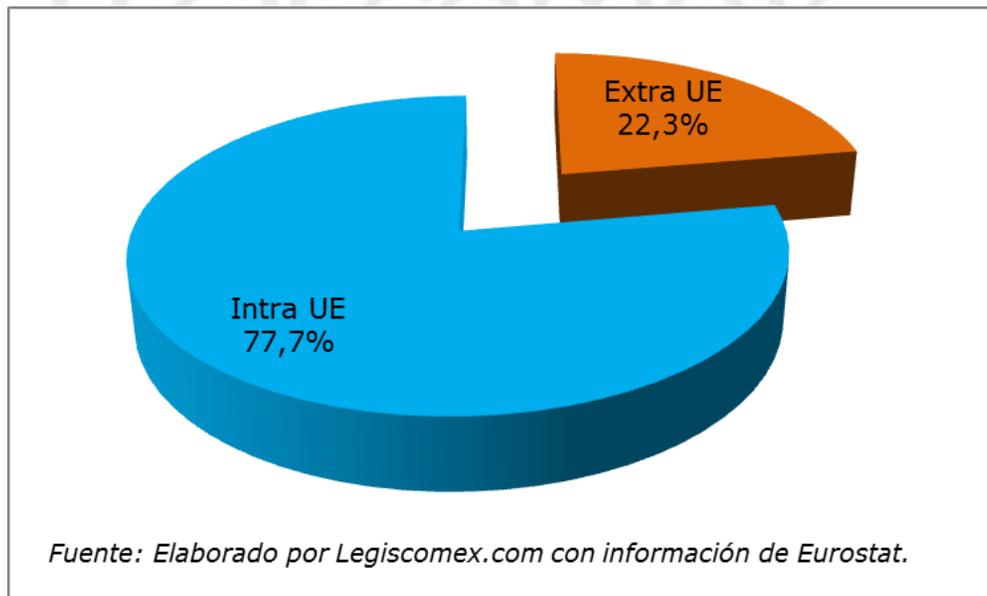
En los últimos cinco años, obtuvieron un incremento promedio anual del 5%, al pasar de EUR15.955 millones (USD21.864 millones) en el 2009, a EUR19.391 millones (USD26.574 millones) en el 2013.

**Gráfica 10: Total de las importaciones de frutas y vegetales procesados**



Del total de las compras internacionales, el 77,7% (EUR15.073 millones/USD20.657 millones) corresponde a importaciones intracomunitarias. El 22,3% (EUR4.319 millones/USD5.919 millones) restante pertenece a las realizadas a países no pertenecientes a la UE.

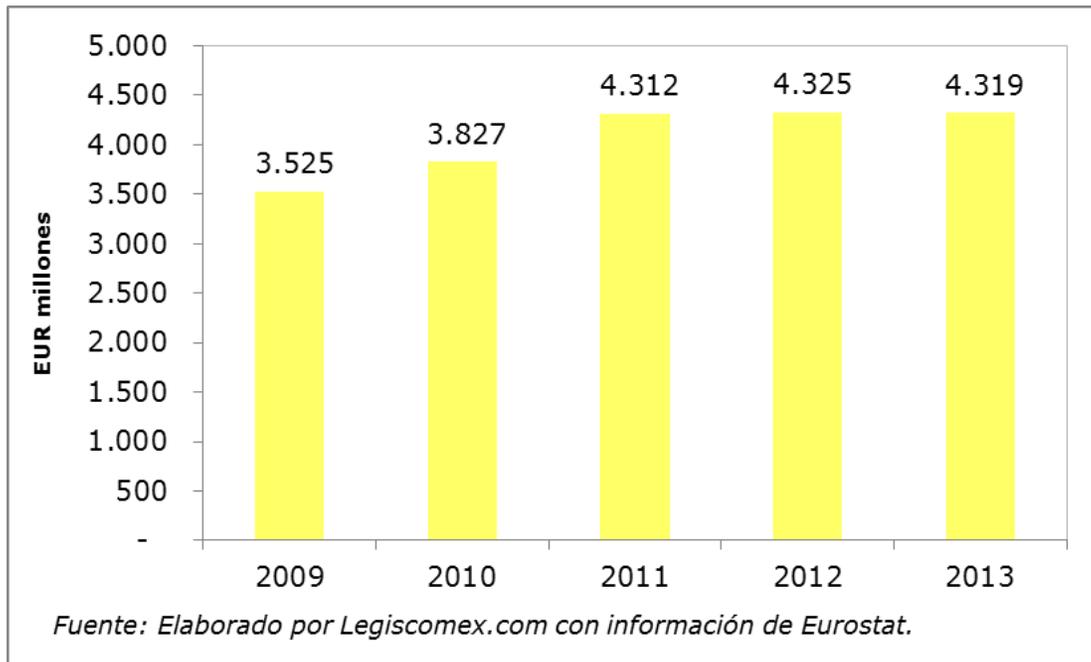
**Gráfica 11: Participación de las importaciones 2013**



En el 2013, las **importaciones de provenientes de países no comunitarios** fueron de EUR4.319 millones (USD5.919 millones) y obtuvieron un crecimiento promedio anual en los últimos cinco años del 5,4%.

No obstante, respecto al 2012 presentó una leve disminución del 0,1%, al pasar de EUR4.325 millones (USD5.927 millones) a EUR EUR4.319 millones (USD5.919 millones), en el 2013.

**Gráfica 12: Total de las importaciones extra comunitarias**



Según la partida arancelaria, frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados de otro modo, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante o alcohol, no expresados ni comprendidos en otra parte (partida 2008) fue la más importada, al concentrar el 34,7% del total, equivalente a EUR1.500 millones (USD2.055 millones).

Le siguieron frutas y otros frutos, sin cocer o cocidos en agua o vapor, congelados, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante (partida 0811) con el 17%; las demás hortalizas preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), sin congelar, excepto los productos de la partida 2006 (partida 2005) con el 15,1%, y t-shirts, y hortalizas secas, incluidas las cortadas en trozos o en rodajas o las trituradas o pulverizadas, pero sin otra preparación (partida 0712) con el 7,7%.

**Tabla 6: Importaciones extra UE de frutas y vegetales procesados por partida arancelaria**

Partida	Descripción	2012	2013	Participación
		EUR miles	EUR miles	
2008	Frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados de otro modo, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante o alcohol, no expresados ni comprendidos en otra parte	1.572.172	1.500.154	34,73%
811	Frutas y otros frutos, sin cocer o cocidos en agua o vapor, congelados, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante	747.772	733.752	16,99%
2005	Las demás hortalizas preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), sin congelar, excepto los productos de la partida 2006	617.727	650.831	15,07%
712	Hortalizas secas, incluidas las cortadas en trozos o en rodajas o las trituradas o pulverizadas, pero sin otra preparación	316.223	333.337	7,72%
710	Hortalizas, aunque estén cocidas en agua o vapor, congeladas	301.639	303.068	7,02%
2001	Hortalizas, frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados en vinagre o en ácido acético	236.901	250.102	5,79%
2002	Tomates preparados o conservados (excepto en vinagre o en ácido acético)	210.319	206.116	4,77%
711	Hortalizas conservadas provisionalmente (por ejemplo: con gas sulfuroso o con agua salada, sulfurosa o adicionada de otras sustancias para asegurar dicha conservación), pero todavía impropias para consumo inmediato	121.255	123.944	2,87%
2007	Confituras, jaleas y mermeladas, purés y pastas de frutas u otros frutos, obtenidos por cocción, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante	86.020	115.671	2,68%

Inteligencia de Mercados – Estudio de Frutas y vegetales procesados en la UE

Partida	Descripción	2012	2013	Participación
		EUR miles	EUR miles	
2003	Hongos y trufas, preparados o conservados (excepto en vinagre o en ácido acético)	52.668	29.989	0,69%
2004	Las demás hortalizas preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), congeladas, excepto los productos de la partida 2006	19.439	21.037	0,49%
2006	Hortalizas, frutas u otros frutos o sus cortezas y demás partes de plantas, confitados con azúcar (almibarados, glaseados o escarchados)	18.674	20.629	0,48%
814	Cortezas de agrios (cítricos), melones o sandías, frescas, congeladas, secas o presentadas en agua salada, sulfurosa o adicionada de otras sustancias para su conservación provisional	9.535	14.534	0,34%
812	Frutas y otros frutos, conservados provisionalmente (por ejemplo: con gas sulfuroso o con agua salada, sulfurosa o adicionada de otras sustancias para dicha conservación), pero todavía impropios para consumo inmediato	12.712	14.209	0,33%
<b>Total importaciones extra UE</b>		<b>4.325.068</b>	<b>4.319.387</b>	<b>100%</b>

Fuente: Elaborado por Legiscomex.com con información de Eurostat.

Los principales productos comprados a países no miembros de la UE fueron los demás frutos de cáscara, cacahuates (cacahuetes, maníes) y demás semillas, incluso mezclados entre sí, incluidas las mezclas en envases inmediatos con un contenido neto superior a 1 kg con EUR461 millones (USD632 millones). De esta forma, presentaron un decrecimiento del 5,6% respecto al 2012, cuando totalizaron EUR488 millones (USD670 millones).

Le siguieron las demás frutas y otros frutos, sin cocer o cocidos en agua o vapor, congelados, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante con EUR367 millones (USD504 millones); frambuesas, zarzamoras, moras, moras-frambuesa y grosellas sin cocer o cocidos en agua o vapor, congelados, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante con EUR224 millones (USD307 millones), y espárragos preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), sin congelar con EUR190 millones (USD261 millones).

Por su parte, entre los alimentos que registraron el mayor incremento en las importaciones respecto al 2012 se destacan aceitunas (p.a. 07108010) al pasar de EUR1.424 (USD1.951) a EUR256.151 (USD351.036); piñas (ananás), con alcohol añadido, en envases inmediatos con un

Inteligencia de Mercados –Estudio de Frutas y vegetales procesados en la UE contenido neto superior a 1 kg (p.a. 20082011), de EUR110 (USD151) a EUR2.433 (USD3.334); las demás patatas (papas), simplemente cocidas, en forma de harinas, sémolas o copos (p.a. 20041091), de EUR149 (USD204) a EUR2.951 , y los demás melocotones (duraznos), incluidos los griñones y nectarinas con alcohol añadido, de EUR675 (USD925) a EUR9.391 (USD12.870).

**Tabla 7: Principales frutas y vegetales importados extra UE**

Posición arancelaria (p.a)	Descripción	2012 EUR miles	2013 EUR miles	Participación
20081919	Los demás frutos de cáscara, cacahuates (cacahuetes, maníes) y demás semillas, incluso mezclados entre sí, incluidas las mezclas en envases inmediatos con un contenido neto superior a 1 kg.	488.726	461.310	10,7%
081190	Las demás frutas y otros frutos, sin cocer o cocidos en agua o vapor, congelados, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante.	385.077	367.476	8,5%
081120	Frambuesas, zarzamoras, moras, moras-frambuesa y grosellas sin cocer o cocidos en agua o vapor, congelados, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante.	186.024	224.014	5,2%
200560	Espárragos preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), sin congelar.	155.413	190.195	4,4%
081110	Fresas (frutillas) sin cocer o cocidos en agua o vapor, congelados, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante	176.671	142.262	3,3%
200570	Aceitunas	123.510	131.655	3,0%
07129090	Las demás hortalizas; mezclas de hortalizas.	94.848	106.995	2,5%
20082079	Las demás, piñas (ananás), sin alcohol añadido, alcohol añadido, con azúcar añadido, en envases inmediatos con un contenido neto inferior o igual a 1 kg, con un contenido de azúcares superior al 19 % en peso	130.492	103.927	2,4%
20082090	Piñas (ananás), sin alcohol añadido, sin azúcar añadido	98.483	93.722	2,2%
20089949	Las demás incluidas las mezclas, excepto las mezclas de la subpartida 200819, sin alcohol añadido, con azúcar añadido, en envases inmediatos con un contenido neto superior a 1 kg.,	79.713	91.883	2,1%

Inteligencia de Mercados –Estudio de Frutas y vegetales procesados en la UE

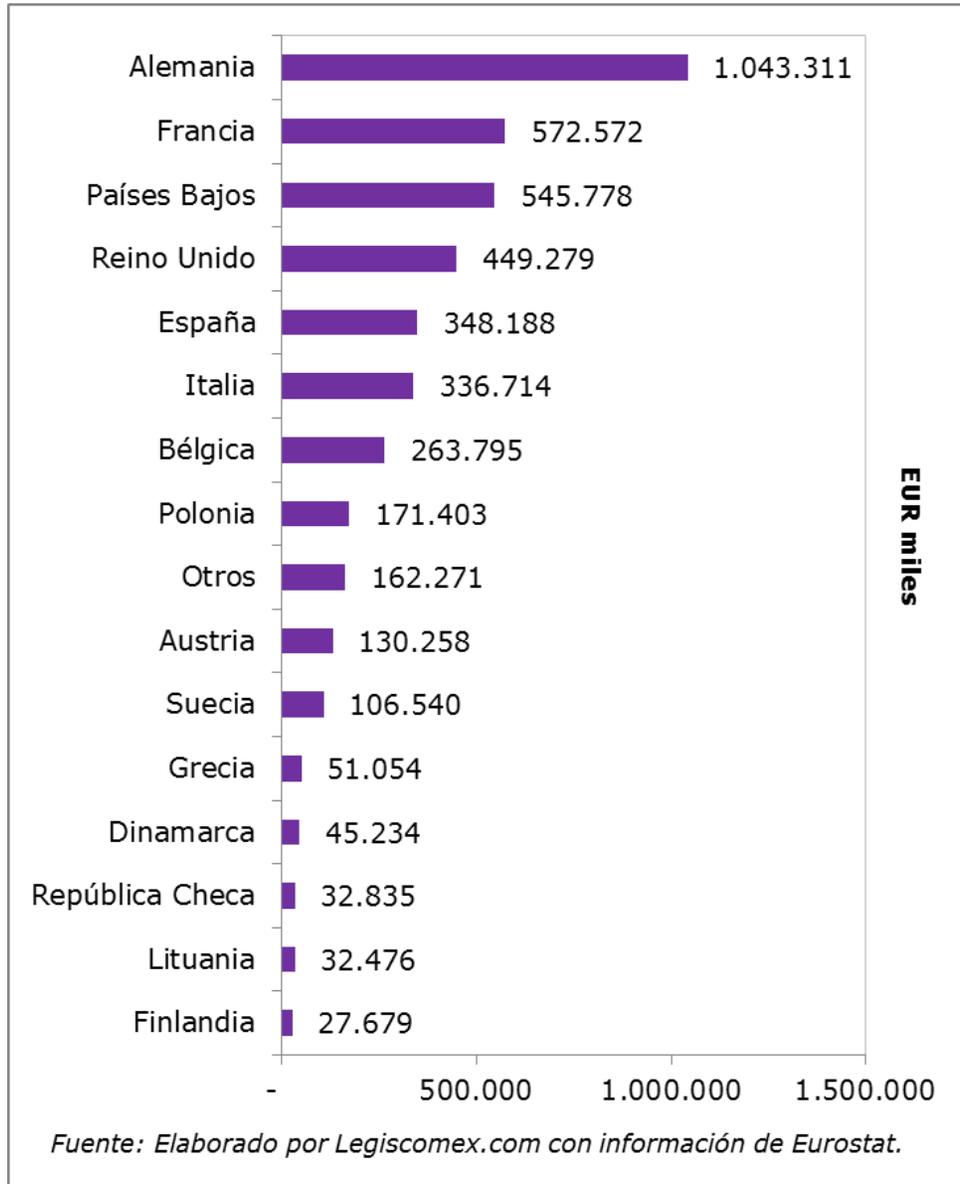
Posición arancelaria (p.a)	Descripción	2012 EUR miles	2013 EUR miles	Participación
20089948	Frutos tropicales	82.296	84.429	2,0%
20089391	Arándanos rojos Sin alcohol añadido	61.810	82.047	1,9%
200110	Pepinos y pepinillos	73.366	80.646	1,9%
20059980	Las demás hortalizas y las mezclas de hortalizas.	78.731	78.385	1,8%
071239	Las demás orejas de Judas (Auricularia spp.), hongos gelatinosos (Tremella spp.) y demás hongos; trufas	66.242	73.877	1,7%
07108095	Las demás hortalizas aunque estén cocidas en agua o vapor, congeladas.	73.916	72.479	1,7%
071220	Cebollas	73.767	69.983	1,6%
200559	Las demás judías (porotos, alubias, frijoles, fréjoles) (Vigna spp., Phaseolus spp.)	57.260	67.579	1,6%
20079997	Los demás incluidas las cortadas en trozos o en rodajas o las trituradas o pulverizadas, pero sin otra preparación.	51.085	62.827	1,5%
20019070	Pimientos dulces	48.128	48.893	1,1%
	<b>Subtotal</b>	<b>2.585.557</b>	<b>2.634.584</b>	<b>61,0%</b>
	Otros	1.739.511	1.684.802	39,0%
	<b>Total importaciones extra UE</b>	<b>4.325.068</b>	<b>4.319.387</b>	<b>100,0%</b>

Fuente: Elaborado por Legiscomex.com con información de Eurostat.

Alemania fue el principal destino de las compras internacionales de frutas y vegetales procesados con el 24,2% del total, lo que representó EUR1.043 millones (USD1.430 millones), seguido por Francia con el 13,3%; Países Bajos con el 12,6%; Reino Unido con el 10,4%; España con el 8,1%, Italia con el 7,8%, y Bélgica con el 6,1%.

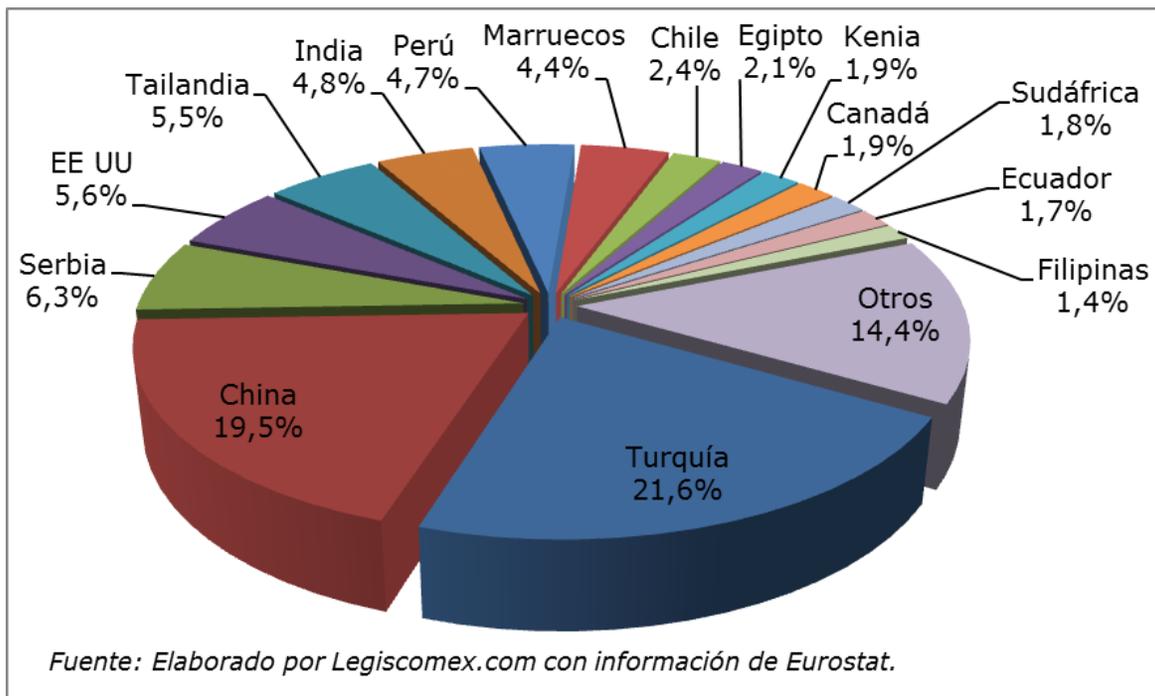
De otro lado, los principales países que incrementaron las importaciones fueron Eslovenia en un 48,7%, Portugal en un 27,6%; Polonia en un 16,2%, Rumania en un 13,2%, Hungría y Malta en un 12%, cada uno, y Letonia en un 11%.

**Gráfica 13: Principales países importadores de frutas y vegetales procesados, 2013**



Turquía fue el principal proveedor de las frutas y verduras procesadas hacia los miembros de la UE al concentrar el 21,6% del total, lo que equivale a EUR933 millones (USD1.278 millones), seguido por China con EUR843 millones (USD1.155 millones), Serbia con EUR270 millones (USD331 millones), Tailandia con EUR237 millones (USD325 millones), India con EUR208 millones (USD285 millones) y Perú con EUR203 millones (USD278 millones).

**Gráfica 14: Principales países origen de las importaciones de frutas y verduras procesadas, 2013**



**Acceso al mercado**

En la UE la legislación alimentaria ha evolucionado como bloque, de este modo, muchos de los principios generales relativos a la seguridad alimentaria y la producción del consumidor han sido adoptados en un instrumento jurídico general.

El 28 de enero de 2002 el Parlamento Europeo y el Consejo adoptaron el Reglamento (EC) 178/2002 por el que se establecen los principios y requisitos de la legislación alimentaria.

El Reglamento de la Ley General de Alimentos es el marco legislativo para la seguridad alimentaria, el cual busca garantizar un enfoque coherente en el desarrollo de la legislación. Al mismo tiempo, establece el marco general para los ámbitos no cubiertos por normas armonizadas específicas, pero en el que el funcionamiento del mercado interno está asegurado por el reconocimiento mutuo.

De esta manera, propende por la acción apropiada en casos de alimentos nocivos, en donde los productos alimenticios deben ser rastreables a lo largo de todas las fases de la cadena alimentaria y limitar los riesgos de la contaminación.

Un aspecto importante para controlar los riesgos de seguridad alimentaria es la definición de puntos críticos de control mediante la aplicación de principios de gestión de los alimentos, así

como someter los productos alimenticios a los controles oficiales. Por lo tanto, los productos que no son considerados seguros su acceso será denegado al mercado Europeo.

De acuerdo con la Comisión Europea, las importaciones de productos alimenticios de origen no animal<sup>1</sup> en la Unión Europea (UE) deben cumplir con las condiciones generales y las disposiciones específicas destinadas a prevenir los riesgos para la salud pública y proteger los intereses de los consumidores. De este modo, las normas generales aplicables a estos productos son las siguientes:

- Reglas generales de higiene para productos alimenticios

Las normas de figuran en los artículos 3 a 6 del Reglamento (EC) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L-139 30/04/2004) (CELEX 32004R0852), lo que significa que las siguientes reglas deben ser respetados por todos los operadores de empresas alimentarias en terceros países:

- La obligación general del operador de monitorear la seguridad alimentaria de los productos y de los procesos. (Artículo 3 de la (EC) No. 852/2004)
- Las disposiciones generales de higiene para la producción primaria y requisitos detallados para todas las etapas de producción, transformación y distribución de alimentos. (Artículo 4.1 y parte A del Anexo I (EC) No. 852/2004).
- Los criterios microbiológicos para determinados productos que se establecen en el Reglamento (CE) no 2073/2005 (DO L-338 22/12/2005) (CELEX 32005R2073).
- Los procedimientos basados en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por su sigla en inglés). (Artículo 5 de la (EC) No. 852/2004).
- La aprobación y registro de los establecimientos. (Artículo 6 de la (EC) No. 852/2004).

- Condiciones generales relativas a los contaminantes en los alimentos

Las sustancias contaminantes pueden estar presentes en los alimentos como resultado de las diferentes etapas de su producción y comercialización o debido a la contaminación ambiental. Ya que representan un riesgo real para la seguridad alimentaria, la UE ha tomado medidas para minimizar el riesgo mediante el establecimiento de niveles máximos de determinados contaminantes en los productos alimenticios:

- **Niveles máximos de determinados contaminantes en los productos alimenticios.** Ciertos alimentos (Ej. Frutas, verduras, frutos secos, cereales y zumos de frutas, etc.) cuando se ponen en el mercado no deben contener un nivel superior de contaminantes al indicado en el (CE) N° 1881/2006 (DO L-364 20/12/2006) (CELEX 32006R1881). Este reglamento abarca cuatro categorías diferentes de contaminantes: los nitratos, las aflatoxinas, los metales pesados (plomo, cadmio y mercurio) y 3-monocloropropano-1,2diol (3-MCPD), etc. En general, los niveles máximos de contaminantes afectan a la parte comestible de los víveres y se aplican también a los ingredientes utilizados para la producción de alimentos compuestos.

---

<sup>1</sup> Los alimentos de origen no animal incluyen elementos tales como frutas, verduras, cereales, tubérculos, bebidas, (aparte de las bebidas preparadas a partir de, o que contengan, productos de origen animal como la leche o los productos de huevo y algunas bebidas a base de leche), los alimentos de origen mineral (como la sal), especias, condimentos, etc.

- **Niveles máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos.** Los Estados miembros podrán restringir la puesta en el mercado de su territorio de determinados productos que contienen residuos de plaguicidas, si la cantidad de estos residuos supera los niveles máximos permitidos y presentan un riesgo inaceptable para los seres humanos. Estos límites dependen de la toxicidad de la sustancia en cuestión.

El Reglamento (EC) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L-70 16/03/2005) (CELEX 32005R0396) establece los niveles máximos armonizados de residuos de plaguicidas en los productos agrícolas o partes de los mismos destinados a la comida a ser utilizado como frescos, procesados y/o alimentos compuestos, en la medida en que puedan contener residuos de plaguicidas.

- **Niveles máximos de contaminación radiactiva de los productos alimenticios.** El Reglamento (EC) N° 3954/1987 (DO L-371 30/12/1987) (CELEX 31987R3954) y el Reglamento (EC) N° 944/1989 (DO L-101 13/04/1989) (CELEX 31989R0944) establecen los niveles máximos permitidos de contaminación radiactiva de los productos alimenticios (ya sea inmediatamente o después del procesamiento), que pueden ser colocados en el mercado tras un accidente nuclear o cualquier otro caso de emergencia radiológica. Hay una lista de productos alimenticios secundarios (es decir, aquellos que se consumen menos) para los que los niveles máximos permitidos son considerablemente más altos (diez veces más).

- **Materiales destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.** Estos deben ser fabricados de manera que no transfieran sus componentes a los alimentos en cantidades que puedan poner en peligro la salud humana, así como cambiar la composición de los alimentos de una manera inaceptable o deteriorar el sabor y el olor de los productos alimenticios.

El Reglamento (EC) N° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L-338 13/11/2004) (CELEX 32004R1935) establecen una lista de los grupos de materiales y objetos (tales como plásticos, cerámica, caucho, papel y vidrio, etc.), que pueden ser objeto de medidas específicas que incluyen una lista de las sustancias autorizadas, condiciones especiales de uso y normas de pureza, etc. Existen medidas específicas para la cerámica, la celulosa y el plástico regenerado.

- Disposiciones especiales sobre los alimentos y nuevos alimentos genéticamente modificados (GM)

La UE establece un procedimiento único de autorización para la puesta en el mercado de alimentos que contienen, consisten o derivados de Organismos Genéticamente Modificados (GM). La solicitud debe ser enviada a la autoridad competente de un Estado miembro y luego remitirá a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por su sigla en inglés), que lleva a cabo una evaluación de riesgos.

Sobre la base del dictamen de la EFSA, la Comisión elabora una propuesta de concesión o denegación de la autorización, que deberá ser aprobado por el Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal. La comida y piensos autorizados se inscribirán en el registro comunitario de alimentos y piensos modificados genéticamente.

Los nuevos alimentos, es decir, los alimentos e ingredientes de alimentos que no han sido utilizados para el consumo humano en un grado significativo dentro de la UE antes del 15

de mayo de 1997 también deben someterse a una evaluación de seguridad antes de ser puestos en el mercado de la UE.

Las empresas que quieren poner un nuevo alimento en el mercado de la UE deben presentar su solicitud ante el organismo competente de un Estado miembro a efectos de evaluación de riesgos. Como resultado de esta evaluación, se puede tomar una decisión de autorización, la cual define el alcance de la misma, las condiciones de uso, la denominación del alimento o ingrediente alimentario, sus especificaciones y los requisitos específicos de etiquetado.

Por su parte, los nuevos alimentos o nuevos ingredientes alimentarios considerados por un organismo nacional de evaluación de alimentos como sustancialmente equivalentes a alimentos o a ingredientes alimentarios existentes pueden seguir un procedimiento simplificado, que solo requiere notificaciones de la empresa.

- Condiciones generales de preparación de productos alimenticios

La legislación de la UE establece las normas relativas al tratamiento de los alimentos, ingredientes alimentarios y sus condiciones de uso, a fin de proteger la salud de los consumidores y garantizar la libre circulación de productos alimenticios en el mercado de la UE.

Además, las disposiciones específicas para grupos de alimentos están establecidas en las Directivas específicas. Estos incluyen requisitos de composición y requisitos de higiene, lista de aditivos, los criterios de pureza y los requisitos específicos de etiquetado, etc.

- **Aditivos y aromas alimentarios autorizados.** El alcance de las Directivas cubre aditivos y aromas alimentarios utilizados como ingredientes durante la fabricación o preparación de alimentos y que forman parte del producto terminado.

Las únicas sustancias que pueden ser utilizadas como aditivos alimentarios son los incluidos en las listas comunes aprobados y solo en las condiciones de uso mencionadas en estas listas (Por ejemplo, colorantes, edulcorantes, conservantes, emulsionantes, estabilizantes y gasificantes, etc.).

- **Preparación y tratamientos de determinados productos alimenticios.** También hay reglas en relación con la fabricación, comercialización e importación de alimentos e ingredientes alimentarios que están sujetos a tratamientos específicos como la Directiva 89/108/CEE del Consejo (DO L-40 11/02/1989) (CELEX 31989L0108) en la congelación rápida o de la Directiva 1999/2 /CE del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L-66 13/03/1999) (CELEX 31999L0002) sobre las radiaciones ionizantes.

- **Disposiciones específicas para determinados grupos de productos y los productos alimenticios destinados a objetivos de nutrición.** Se aplican a determinados grupos de productos (como el cacao y el azúcar, etc.) y a los productos alimenticios destinados a una alimentación especial (alimentos para bebés, alimentos dietéticos y alimentos sin gluten, etc.). Estos pueden incluir requisitos específicos sobre la composición, la higiene y el etiquetado (Por ejemplo, la declaración del valor energético, carbohidratos, proteínas y grasas), la lista de los aditivos y los criterios de pureza, etc. (Regulación (EU) N°. 609/2013).

- Control de los productos alimenticios

El Reglamento (EC) N° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L-165 30/04/2004) (CELEX 32004R0882) establece el marco de las normas generales de la UE para la organización de controles oficiales de los productos alimenticios.

Las autoridades competentes de los Estados miembros llevarán a cabo controles periódicos sobre los alimentos importados de origen no animal para verificar que cumplen con las normas generales de salud de la UE destinadas a proteger la salud y los intereses de los consumidores. El control puede aplicarse a la importación a la UE y/o a cualquier otra etapa de la cadena alimentaria (producción, procesamiento, almacenamiento, transporte, distribución y comercio) y puede incluir un control documental sistemático, un control de identidad al azar y, en su caso, un control físico.

Además, el Reglamento (CE) N° 669/2009 (DO L-194 25/07/2009) (CELEX 32009R0669) establece que las importaciones de determinados productos alimenticios estarán sujetas a una intensificación de los controles oficiales en el punto de entrada designado en la base de un riesgo conocido o emergente. El despacho a libre práctica de estos productos está sujeta a la presentación de un documento común de entrada (CED) de acuerdo con las disposiciones del presente Reglamento.

Así mismo, cuando se importan alimentos de origen no animal, corresponde al importador garantizar el cumplimiento de los requisitos pertinentes de la legislación alimentaria de la UE o con condiciones reconocidas como equivalentes por la UE.

- Procedimiento de importación:

- Estos productos pueden ingresar a la UE a través de cualquier punto de entrada y no está sujetos a las condiciones de importación específicas, requisito previo a la notificación o certificación por las autoridades competentes del tercer país de expedición.
- Podrán ser sometidos a controles de acuerdo con un plan de control elaborado a la luz de los riesgos potenciales (Artículo 15, apartado 1, del Reglamento (CE) N° 882/2004). Dichos controles se realizarán de conformidad con la legislación nacional en los diferentes Estados miembros, ya sea en el punto de entrada, el punto de despacho a libre práctica, las instalaciones del importador y en los puntos de venta, etc.

- Alimentos sujetos a intensificación de los controles.

De conformidad con el artículo 15, párrafo 5, del Reglamento (CE) N° 882/2004, la Comisión estableció una lista de los alimentos de origen no animal que, sobre la base de los riesgos conocidos o emergentes, deben ser sometido a una intensificación de los controles oficiales tras la introducción en la UE. Para dichos alimentos sería de aplicación lo siguiente:

- Puntos concretos de entrada serán designados.
- Los operadores de empresa alimentaria deberán dar notificación previa de la llegada de la mercancía y de su naturaleza a la autoridad competente en el punto de entrada en la UE.

La lista de los productos sometidos a los controles en el punto de entrada en la UE se ha fijado en el anexo I del Reglamento (CE) Nº 669/2009 de 24 de julio 2009 se aplica el Reglamento (CE) Nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la intensificación de los controles oficiales de las importaciones de determinados piensos y alimentos de origen no animal

- Alimentos de origen no animal sujetos a los requisitos específicos de importación y procedimientos específicos de importación.

En aplicación del artículo 53 del Reglamento (CE) 178/2002, se han tomado medidas de salvaguardia en lo que respecta a la importación de ciertos alimentos de origen no animal procedentes de determinados terceros países que imponen condiciones especiales para la importación de estos productos en la Unión.

## **Envasado**

De acuerdo a información de la Comisión Europea, los envases comercializados dentro de la UE debe cumplir con los requisitos generales encaminadas a proteger el medio ambiente, así como a las disposiciones específicas destinadas a prevenir cualquier riesgo para la salud de los consumidores.

El Parlamento Europeo y La Directiva del Consejo 94/62/EC (OJ L-365 31/12/1994) (CELEX 31994L0062) definen el envasado como *“todo producto fabricado con cualquier material de cualquier naturaleza que se utilice para contener, proteger, manipular, distribuir y presentar mercancías, desde materias primas hasta artículos acabados, desde el productor hasta el usuario o el consumidor”*. Así mismo, los elementos no retornables (elementos utilizados para los mismos fines) se consideran también envases. La Directiva incluye una lista de ejemplos de envases y productos no envasados, de acuerdo con los criterios establecidos por el artículo 3.

De este modo, este tipo de productos se ven afectados por:

- Requisitos generales relativos a los envases y residuos de envases

Todos los envases puestos en el mercado de la UE, incluidos los diseñados para fines industriales, comerciales y domésticos deben cumplir con los requisitos esenciales sobre la composición y los límites de metales pesados establecidos en la Directiva del Parlamento Europeo y 94/62/EC, con el objetivo de reducir al mínimo la impacto de los residuos de envases sobre el medio ambiente. Los requisitos esenciales que se establecen en el anexo II de la Directiva se refieren a:

- La reducción de desechos, minimizando el peso y/o volumen de los envases.
- La minimización de la presencia de sustancias consideradas nocivas o peligrosas;
- Naturaleza y condiciones de envasado para ser reutilizado;
- Recuperación de envases de material reciclado y/o compostaje y/o recuperación de energía.

Adicional a estas disposiciones obligatorias, las importaciones en la UE de los envases de madera y otros productos vegetales pueden estar sujetos a medidas fitosanitarias establecidas por la Directiva 2000/29 / CE (DO L-169 10/07/2000) (CELEX 32000L0029).

Del mismo modo, las disposiciones introducidas por la Directiva 2004/102/ CE (DO L-309 06/10/2004) (CELEX 32004L0102) establecen que los paquetes de madera de cualquier tipo (cajones, cajas, jaulas, tambores, paletas, otras plataformas de carga y collarines para paletas, etc.) deberán pasar por uno de los tratamientos aprobados especificados en el anexo I de la FAO la Norma Internacional para Medidas Fitosanitarias N°15 y deberán llevar la marca correspondiente según se especifica en el anexo II.

Las empresas responsables de la comercialización de envases en el mercado de la UE deben garantizar que se cumplen los requisitos esenciales. Sin embargo, se asumen que cumple con estos requisitos si el envase concuerda con las normas armonizadas que se adopten por primera vez por el Comité Europeo de Normalización (CEN) y que son aprobadas y publicadas por la Comisión Europea.

Los límites de metales pesados se aplican al cadmio, mercurio, plomo y cromo hexavalente. El nivel total de estos metales en envases o sus componentes no debe exceder de 100 partes por millón (ppm). Los envases totalmente fabricados de vidrio de cristal de plomo, están exentas de la aplicación de los niveles de concentración de metales pesados.

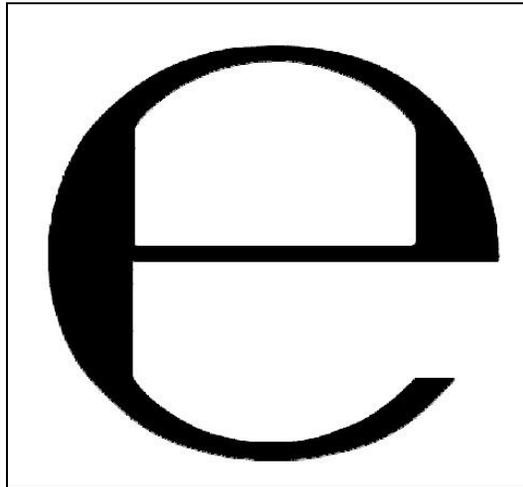
El embalaje debe llevar la marca en este mismo o en una etiqueta adecuada, en donde se exprese la naturaleza de los materiales del embalaje utilizados. La Decisión 97/129/CE (DO L-50 20/02/1997) (CELEX 31997D0129) establece un sistema de identificación de materiales de embalaje para facilitar la identificación y clasificación de los materiales.

- Disposiciones específicas sobre el tamaño de los envases

Ciertos productos pre envasados únicamente se comercializarán en el mercado siempre y cuando provean la cantidad nominal y la capacidad permitidos por la legislación de la UE.

El envase de los productos deben llevar inscripciones y marcas específicas, tales como la identificación del envasador, el responsable del envasado o el importador establecido en la UE, y la marca del Área Económica Europea (EEC, por su sigla en inglés), un pequeña 'e', que debe ser colocada en el mismo campo visual de la indicación del volumen nominal o el peso de los contenidos. Esta marca EEC simboliza que está acorde con los requisitos metrológicos establecidos en la Directiva 76/211/EEC del Consejo y garantiza que los consumidores obtengan efectivamente la cantidad indicada en el envase.

**Ilustración 1: Marca del Área Económica Europea**



*Fuente: Comisión Europea.*

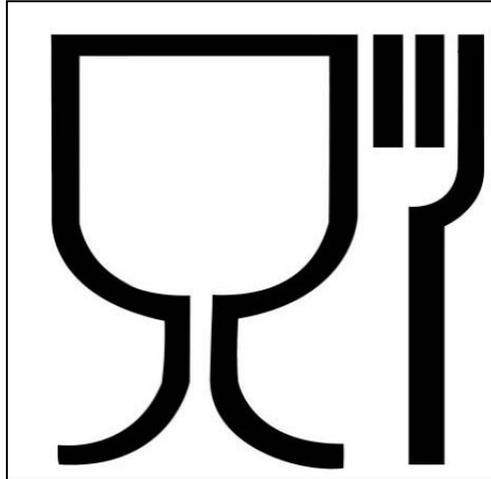
Las cantidades nominales para los alimentos pre envasados se establecen en la Directiva 2007/45/EC del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L-247 21/09/2007) (CELEX 32007L0045).

- Reglas especiales para los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios

Los envases que tienen contacto directo con los alimentos (como latas y frascos) se aplican medidas de control de salud específicas, puesto que deben ser fabricados de manera que no transfieran sus componentes a las comidas en cantidades que puedan poner en peligro la salud humana, generen cambios en la composición de los alimentos de una manera inaceptable o deterioren el sabor y el olor de los mismos.

El Reglamento (EC) N° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L-338 13/11/2004) (CELEX 32004R1935) establece una lista de materiales y objetos (plásticos, cerámica, caucho, papel y vidrio, etc.) que pueden ser objeto de medidas específicas relacionadas con sustancias autorizadas, condiciones especiales de uso, las normas de pureza, etc. Actualmente, existen medidas específicas para la cerámica, la celulosa regenerada y los plásticos. El Reglamento también establece que estos productos serán etiquetados con la frase en inglés "*for food contact*", (que traduce "para contacto con alimentos") o llevarán el símbolo con un vaso y tenedor.

**Ilustración 2: Símbolo de envases que entran en contacto con los alimentos**



*Fuente: Comisión Europea.*

El Reglamento (CE) N°2023/2006 (DO L-384 29/12/2006) (CELEX 32006R2023) establece las normas relativas a las buenas prácticas de fabricación (GMP, por su sigla en inglés) para los grupos de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos enumerados en el anexo I del Reglamento (CE) N° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, y las combinaciones de esos materiales, objetos, materiales y objetos reciclados utilizados en su proceso de fabricación. De acuerdo con este, la aplicación de tintas de impresión para el lado de contacto no alimentario de un material u objeto está sujeto a normas específicas.

**Etiquetado**

Para un correcto marcado de los productos que van dirigidos al consumidor final se debe tener en cuenta los requisitos de etiquetado establecidos en la Directiva 2000/13/EC. En la cual se debe informar a los consumidores acerca de la composición, la fabricación y los métodos de almacenamiento y preparación.

Además, para los zumos de fruta, las mermeladas, jaleas, confituras y purés se deben aclarar las disposiciones generales que se adoptan con el fin de brindar una mayor información al consumidor. En el caso de los alimentos congelados se aplican requisitos específicos de etiquetado y calidad.

El etiquetado deberá indicar el volumen en el caso de los productos líquidos y el peso en el caso de otros productos. La etiqueta del producto pre envasado también deberá llevar las indicaciones de peso y volumen utilizados en la práctica comercial o en cumplimiento de la normativa nacional del país de destino

Se deben incluir las declaraciones de propiedades saludables y nutricionales, las cuales indican o sugiere que el alimento tiene una característica beneficiosa, sin embargo, no pueden ser engañosas. De este modo, la UE aprobó las declaraciones que se pueden realizar en los

Inteligencia de Mercados –Estudio de Frutas y vegetales procesados en la UE productos, por lo tanto, si se hacen nuevas declaraciones estas deben ser aprobadas por la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

En el caso de los productos pre envasados que contienen alérgenos, como maní, nueces, almendras, pistachos y macadamia, entre otros, deben ser claramente etiquetados, de tal manera que sea visible para los consumidores que contienen este tipo de alimentos.

Ilustración 3: Etiqueta de compota en Francia

DES QUESTIONS SUR LA NUTRITION DE VOTRE ENFANT ?  
 Nos DIÉTÉTIQUES & NUTRITIONNISTES à votre écoute  
 N° Vert 0 800 40 50 41  
 APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

Bien grandir en s'amusant à prix toujours raisonnables, c'est l'engagement de la gamme Leader Price Kids !  
 Leader Price s'est entouré d'un comité de Nutritionnistes pour sélectionner les ingrédients et les recettes adaptés aux besoins de l'enfant, et bien vous conseiller sur son équilibre alimentaire. Variée et ludique, cette gamme accompagnera votre enfant dans ses aventures au quotidien !

**BON À SAVOIR !**  
 Sais-tu qu'une de ces compotes en grande allégée en sucres t'apporte l'équivalent d'une portion de fruits ?

**IDÉE DE GOÛTER IDÉAL :**

1 verre d'eau + 1 compote en grande + 1 tartine de pain beurré + 1 yaourt

Ces compotes en grande peuvent aussi être consommées à la fin du repas.  
 Cette compote en grande Leader Price Kids appartient à la catégorie des fruits. Il est recommandé de consommer 5 fruits et légumes par jour.  
 Pour être en forme il est recommandé de bouger et de se dépenser !

ENCORE PLUS D'AVENTURES SUR  
[www.LEADERPRICEKIDS.FR](http://www.LEADERPRICEKIDS.FR)

**VALEURS ÉNERGÉTIQUE & NUTRITIONNELLES MOYENNES**

pour 100 g : pour 1 portion (190g)

Énergie	191 kJ (45 kcal)	265 kJ (63 kcal)
Protéines	0,8 g	1,5 g
Glucides dont sucres	15 g	27 g
Lipides	0,2 g	0,5 g
Fibres alimentaires	1,3 g	2,5 g
Sodium	0,1 g	0,2 g

Portionages suggérés pour un enfant de 95 g des repères nutritionnels journaliers d'un enfant de 4 ans dans les besoins énergétiques sont de 1400 kcal/jour. Les besoins nutritionnels peuvent varier selon l'âge, le sexe, l'activité physique et d'autres facteurs.

Ces 4 gourdes ne peuvent être vendues séparément.  
 These 4 units cannot be sold separately.

**2 gourdes de compote de pomme-fraise allégée en sucres\* et 2 gourdes de compote de pomme-vanille allégée en sucres\***  
 \*30% de sucres en moins par rapport à une compote traditionnelle

**Ingredients**  
**Compote allégée\* pomme-fraise :** purée de pommes 74,8%, purée de fraises 19,7%, sucre, antioxydant : acide ascorbique.  
**Compote allégée\* pomme-vanille :** purée de pommes 95,4%, sucre, arôme naturel de vanille, antioxydant : acide ascorbique.

**Suggestion d'utilisation**  
 Prêt à consommer, tenir le bouchon hors de la portée des enfants de moins de 36 mois.

**Conditions de conservation**  
 À conserver au sec, à l'abri de la lumière, à température ambiante. À conserver au réfrigérateur après ouverture et à consommer très rapidement.  
**À consommer de préférence avant le rictus sur le dessous du pack.**

**2 Apple-strawberry compote & 2 Apple-vanilla compote**  
**Ingredients:**  
**Apple-strawberry compote:** apple purée 74.8%, strawberry purée 19.7%, sugar, anti-oxidant: ascorbic acid.  
**Apple-vanilla compote:** apple purée 95.4%, sugar, natural vanilla essence - anti-oxidant: ascorbic acid.  
**Servig suggestion:** ready to eat. Keep the cap out of reach of children under the age of 36 months.  
**Storage conditions:** keep in a cool, dark and dry place. When opened, keep in the refrigerator and eat very quickly.  
**Best before:** see bottom of packaging.

EMB 02103 - N°1604  
 Fabriqué en France  
 Made in France

**Service consommateurs**  
 D.L.F. Service consommateurs  
 Route de Pressac-en-Bris,  
 77220 Crests-Arnouilletiers (France).  
 N° Vert 0 800 35 00 00  
 APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

Poids net :  
 Net weight:  
**360 g**  
 (4 x 90 g e)

3 263851 990914 >

Fuente: Imagen tomada de ProChile.

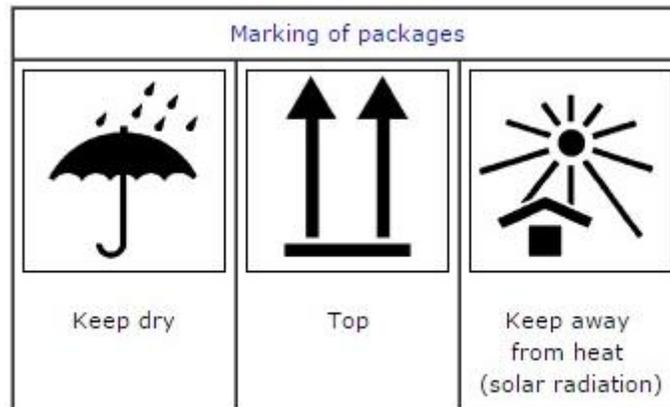
**Embalaje y transporte**

De acuerdo al Servicio de Información de Transporte de Alemania (TIS, por su sigla en inglés), las latas o frascos de los alimentos conservados están envasados en cajas de cartón corrugado o cartón enrollado, a menudo, dotado de metal flexible o cinta adhesiva y en general paletizada. El tamaño de envasado se selecciona de manera que las dimensiones de los módulos de área individual o múltiplos del módulo se ajusten a los tamaños convencionales de paletas (800x1200 mm y 1000x1200 mm).

Las cajas de cartón son a menudo relativamente débiles, en particular, cuando se utiliza cartón gris (papel de desecho), el cual es muy higroscópico y susceptible al moho. Así mismo, las cajas de cartón ondulado y de cartón enrollado son susceptibles a la perforación, la humedad y el vapor de agua. No obstante, los dos tipos pueden estar cubiertos por cera o con recubrimiento de polietileno. Para la estabilidad de las cajas de cartón es crucial un cierre seguro, con una tira adhesiva lo suficientemente resistente al desgarro, atarlas ofrece protección adicional.

Para proteger las cajas de cartón de la humedad se ha comprobado que es ventajoso formar unidades de carga relativamente grandes y apilar varias cajas de cartón en película transparente de sellado térmico sin el pallet. Las cajas de cartón selladas al calor de esta manera tienen entonces para ser asegurado a la plataforma de carga con una película de encogimiento adicional o con correas.

**Ilustración 4: Marcas de los embalajes**



Fuente: Servicio de Información de Transporte de Alemania.

Por su parte, las conservas son generalmente transportadas en contenedores estándar y están sujetas al cumplimiento del contenido de agua del suelo y envasado. Sin embargo, el tipo de contenedor seleccionado depende de la temporada, la ruta, la duración del viaje y del espacio de almacenamiento del contenedor.

Las temperaturas exteriores bajas, la radiación solar u otras influencias externas pueden provocar el riesgo de las heladas o el calor en el recipiente. Por lo tanto, puede ser conveniente utilizar contenedores refrigerados. Debido a sus paredes aisladas, estos son menos sensibles a las influencias externas y tienen medios para controlar la temperatura del interior del recipiente. Para evitar daños a la carga, el contenedor debe ser siempre absolutamente seco y hermético.

**Ilustración 5: Contenedor refrigerado**

**Refrigerado**



Para carga que requiere temperaturas constantes o por debajo del punto de congelación.

Posee una unidad de refrigeración que asegura la conservación de la temperatura dependiendo del requerimiento de la carga.

Ejemplo: carne, pescado, frutas, verduras, hortalizas.

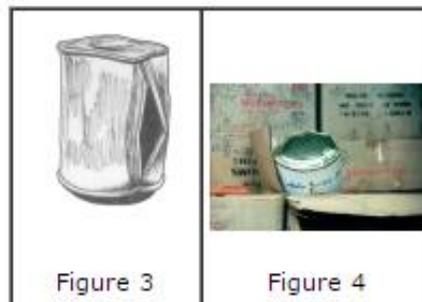
Contenedor	Tamaño en pies	Peso (kgs)			Capacidad cúbica
		Bruto	Neto	Tara	
Refrigerado	20	30.480	27.450	3.030	29,9 m <sup>3</sup>
	40	34.000	29.400	4.600	60 m <sup>3</sup>
	High Cube	30.480	25.840	4.640	67,8 m <sup>3</sup>

Fuente: [www.Legiscomex.com](http://www.Legiscomex.com)

Los alimentos conservados requieren una temperatura y humedad particular, y posiblemente condiciones de ventilación.

- Gama de temperaturas Favorable de viajes: 2 °C - 20 °C
- A temperaturas <-2 ° C existe un riesgo de que las latas pueden estallar debido a la congelación de sus contenidos (expansión de hielo).
- A temperaturas > 20 ° C, latas o tarros puede soplar debido al calentamiento que se traduce en la expansión térmica.

**Ilustración 6: Empaques de conservas averiados**



Fuente: Servicio de Información de Transporte de Alemania.

Es importante tener en cuenta que, durante la manipulación de la carga es imprescindible que los productos queden desprotegidos de la humedad, a causa de la lluvia o nieve. Así como de las temperaturas excesivamente altas y bajas. Adicionalmente, el embalaje (cajas de cartón) es extremadamente sensible a la humedad y, por lo tanto, pierde estabilidad. Por lo tanto, existe un riesgo adicional de que las latas o frascos pueden perder sus etiquetas o que las latas pueden corroerse.

Así mismo, tanto los envases de cartón y las latas o tarros de vidrio (en particular) son relativamente sensibles a los esfuerzos mecánicos. Si los paquetes se manejan de forma inadecuada hay un riesgo de daño (por ejemplo, cajas de cartón pueden convertirse en jarras maltratadas o vidrios rotos).

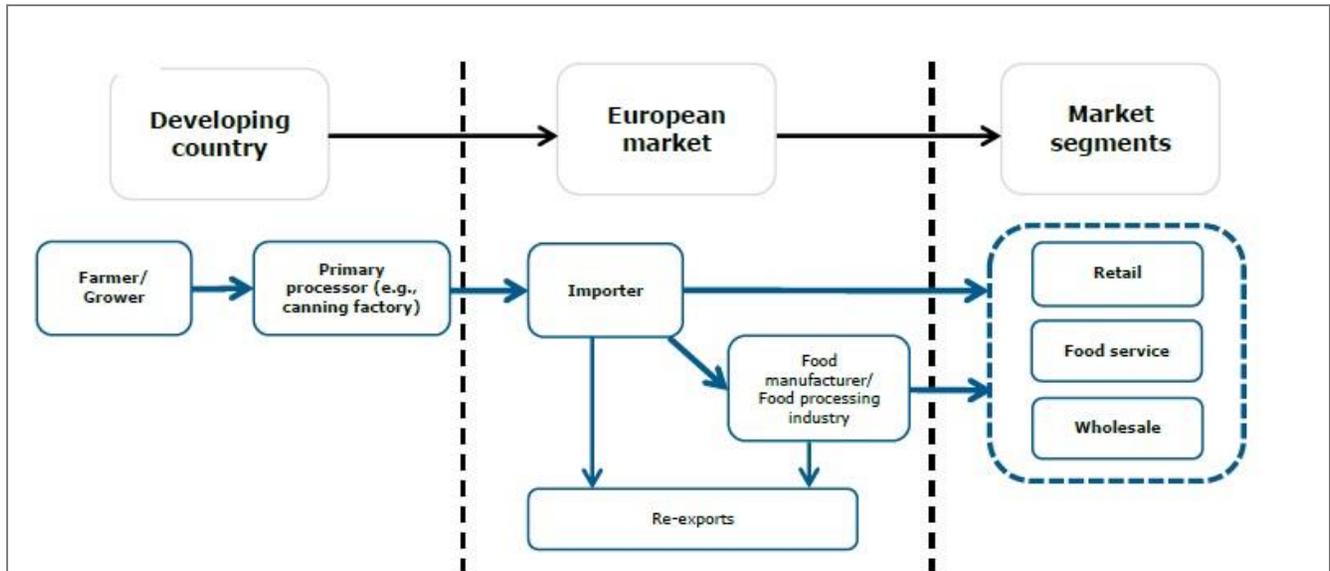
### **Canales de comercialización**

La comercialización de estos alimentos varía según el tipo de producto, así como la forma en la cual quiera ser vendido. En su conjunto, los importadores y fabricantes de alimentos en Europa juegan un papel muy importante dentro de la industria, pues son estos los encargados de abastecer los diversos mercados, ya sea a través de reexportaciones o con ventas directas a los mayoristas, minoristas y a los servicios de alimentos.

Las marcas blancas están en aumento y se concentran básicamente en el segmento de los supermercados. Y se traduce en un precio económico para una calidad razonablemente buena. La competencia de las marcas blancas continúa siendo el precio, aunque otras cualidades, como la sostenibilidad, el comercio justo y los atributos de los alimentos como “los orgánicos” están surgiendo.

La calidad constante del producto, la necesidad de un suministro regular y las relaciones comerciales fiables determinan una durable cadena de suministro y garantizan un abastecimiento durante todo el año.

**Ilustración 7: Canales de comercialización**



Fuente: CBI.

Material  
de consulta  
LEGISCOMEX.com