

Perfil de **Café Verde** del mercado de Turquía



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo



Índice

01. Mercado - Descripción del Sector	6
1.1 Tamaño de mercado	7
1.1.1 Producción local	8
1.1.2 Exportaciones	8
1.1.3 Importaciones	11
1.1.4 Importaciones desde el Perú	12
1.2 Características generales	13
1.2.1 Usos y formas de consumo	13
1.2.2 Descripción, especificaciones del producto y formas de presentación	18
1.2.3 Auditoría en tiendas	19
1.2.4 Análisis de la competencia	23
1.2.5 Regiones o sectores de mayor consumo	25
1.2.6 Perfil, tendencias del consumidor y perspectivas del mercado	25
1.2.7 Ventaja del producto peruano y competencia	27



02. Condiciones de Acceso	28
2.1 Aranceles	29
2.2 Requisitos para el importador	29
2.3 Requisitos específicos de los importadores - compradores	34
2.4 Barreras, estándares y normas	34
03. Canales de Comercialización	36
04. Información Adicional	40
4.1 Datos de contacto de importadores y comercializadores	40
4.2 Oficinas/gremios en el mercado	42
4.3 Ferias comerciales	43
4.4 Links de interés	43
05. Bibliografía	44



Este perfil de producto ha sido elaborado en el mercado turco por la consultora Conexio Consulting Services, utilizando fuentes primarias y secundarias. El trabajo realizado por la consultora ha sido supervisado y validado por la OCEX Estambul, y ha contado con la colaboración de la Dirección de Desarrollo de Mercados Internacionales del MINCETUR y de PROMPERÚ.

Se autoriza la reproducción de la información contenida en este documento siempre y cuando se mencione la fuente: "MINCETUR. Plan de Desarrollo de Mercado de Turquía".





01

Mercado - Descripción del Sector



La cultura del café ha estado presente en Turquía durante los últimos 500 años, siendo alguno de los hitos la introducción en el mercado de los primeros cafés instantáneos en los años 80 y los cafés de filtro en los 90. En 1999 la australiana Gloria Jean's trajo las primeras tiendas de café de cadenas internacionales a Turquía.

En Turquía el consumo de café medio en los últimos 3 años (2013, 2014 y 2015) fue

sólo de 550 gramos por persona. Tanto las cadenas locales como las marcas globales como Starbucks o Caribou (que ya han invertido en Turquía y que están aumentando progresivamente su red de franquicias) esperan que este consumo alcance los niveles europeos progresivamente, donde la media en la UE es de 4,8 kg / persona / año, alcanzando el máximo en Austria donde el consumo es de 9 kg.

1.1 Tamaño de mercado

En el año 2015 las ventas totales de café en el mercado turco fueron de 580 millones de TL, incluyendo productos de café consumidos en los hogares y las cafeterías y cadenas de tiendas. De esta cantidad, 125 millones de TL corresponden al café turco tradicional.

Según estudios del sector, se prevé que el mercado donde en el mismo período se consumieron 22.000 toneladas de café aumente más de un 100% en los próximos 5-7 años, alcanzando los 1 000 millones de TL (Fuente: Türkiye İş Bankası, Centro de Información para PYMEs).



Debido a las expectativas de crecimiento en el consumo se espera que otras cadenas del sector, además de las que ya se encuentran instaladas en el país, abran más establecimientos

en los próximos años, para sumarse a la cantidad de locales que se están abriendo en las principales ciudades de Turquía, principalmente Estambul y Ankara.

1.1.1 Producción local

El café es una planta delicada que requiere unas condiciones climáticas muy concretas, no ofreciendo Turquía las condiciones adecuadas para su cultivo debido a su situación geográfica. En la década de los 90 se hicieron intentos para plantar árboles de café tipo “arábiga”, pero esta prueba no obtuvo resultados

muy positivos por lo que se desistió en el intento de producir internamente.

Las zonas en las que se intentó cultivar café fueron Mersin y Anamur. Aunque el consumo de café en Turquía va en aumento y tiene una larga historia, no existe cultivo comercial.

1.1.2 Exportaciones

Aunque Turquía no es un país que produce café, sí realiza re-exportación de producto previamente importado y en cantidades muy pequeñas. Según los datos, se realiza la exportación a países donde hay una comunidad turca importante, tales como Holanda, Francia y Alemania, así como también a los países cercanos cultural o geográficamente como Azerbaiyán,

Kazajistán, Turkmenistán o países árabes, donde Turquía actúa como un puente comercial entre los países exportadores y los consumidores.

No se observa en las cifras un aumento o disminución constante ni considerable en los datos de la exportación, debido a la escasa demanda e inconsistencia de la misma.



Tabla N° 1: Volumen, valor de exportación de café verde en Turquía

Años	Cantidad (KG)	Valor (USD)
2012	24 355	191 684
2013	3 688	31 079
2014	28 249	154 714
2015*	26 544	202 152

Fuente: Instituto de Estadísticas de Turquía. *Datos de 2015 son provisionales hasta 09/12.

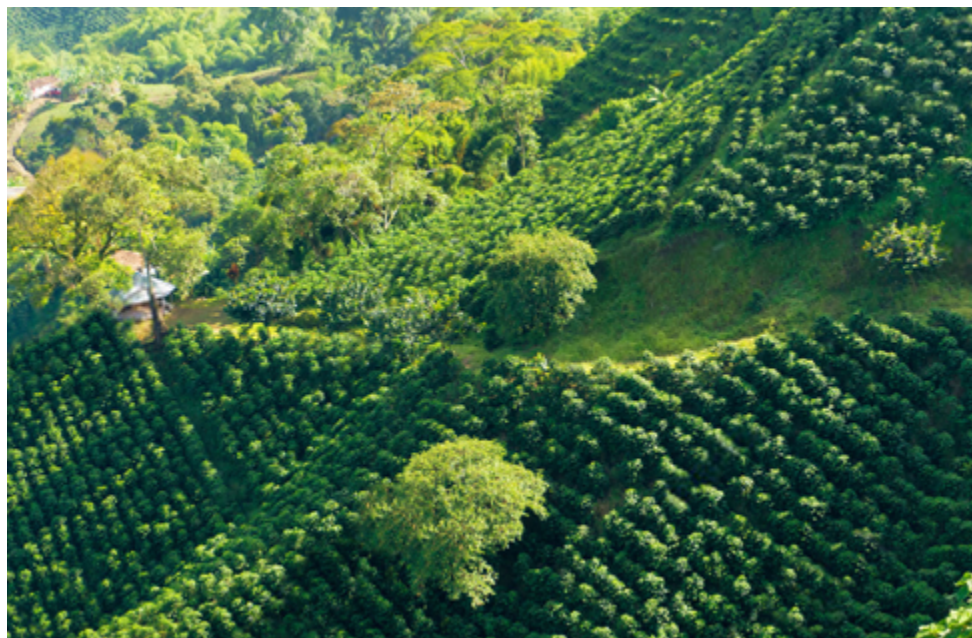


Tabla N° 2: Países a los que Turquía exporta café verde (kg. Vs USD)

	2012		2013		2014		2015*	
País	(Kg. - USD)		(Kg. - USD)		(Kg. - USD)		(Kg. - USD)	
Francia	515	2 991	480	1 643	480	1 833	240	1 993
Holanda	10 494	56 286	1 200	4 498	120	1.975	0	0
Bulgaria	131	2 311	0	0	158	35 808	173	1 494
Azerbaiyán	1 418	11 025	52	1 488	8	107	257	2 269
Norte de Chipre	9 010	100 689	66	469	0	0	0	0
E.A.U	2 080	7 559	92	1 036	277	3 818	60	1 547
Omán	420	8 400	0	0	0	0	0	0
Irán	0	0	1 350	16 821	975	10 426	0	0
Alemania	0	0	0	0	12 870	35 808	50	112
Rumanía	0	0	0	0	10 910	71 763	0	0
Rusia	0	0	20	428	0	0	16 109	138 922
Kazajistán	0	0	0	0	0	0	6 000	25 754
Turkmenistán	0	0	0	0	0	0	1 576	17 057

Fuente: Instituto de Estadísticas de Turquía. *Datos de 2015 son provisionales hasta 09/12.

1.1.3 Importaciones

Debido a las condiciones climáticas adversas de Turquía para el cultivo del café, el país debe responder a la demanda de café verde exclusivamente con importaciones.

En las cifras de importación se observa como los precios de importación aumentan

proporcionalmente con el interés de los consumidores por el café, sobre todo en los últimos 5 años. En el año 2012 el valor de las importaciones fue de alrededor de USD 76 883 003, mientras que en 2015 sin haber terminado el año ha llegado a los USD 94 288 114.

Tabla N° 3: Volumen y valor de importación de café verde en Turquía

Años	Cantidad (KG)	Valor (USD)
2012	21 277 747	76 883 003
2013	25 931 406	73 840 419
2014	31 368 050	82 141 466
2015*	34 400 022	94 288 114

Fuente: Instituto de Estadísticas de Turquía. *Datos de 2015 son provisionales hasta 09/12.

Turquía importa el 100% de su consumo de café verde principalmente desde Brasil, también importa una cantidad considerable

de café de países asiáticos como India y Vietnam. Colombia es un país con una cuota importante de mercado también.



Tabla N° 4: Países de importación de café verde

País	2012		2013	
	kg.	USD	kg.	USD
Brasil	20 394 788	74 186 289	25 298 633	71 506 207
India	343 117	873 629	99 454	261 273
Vietnam	247 331	576 554	300	902
Colombia	92 686	439 497	231 944	884 680

Fuente: Instituto de Estadísticas de Turquía. *Datos de 2015 son provisionales hasta 09/12.

1.1.4 Importaciones desde el Perú

Aunque la situación geográfica de Perú es similar a la de otros países exportadores de café, la cantidad importada es comparativamente muy baja. Además,

no hay datos de importaciones de producto peruano anterior al 2014, tampoco en el 2015.

Tabla N° 5: Importaciones desde Perú (kg. / USD)

Año	Kg.	USD
2014*	1 032	5 211

Fuente: Instituto de Estadísticas de Turquía.
Datos antes de 2014 no disponibles.

2014			2015*		
kg.	USD	USD/ Kg.	kg.	USD	USD/ Kg.
30 215 533	77 940 128	2,58	33 458 765	90 689 357	2,71
213 662	535 327	2,51	180.254	434 958	2,41
38 280	89 255	2,33	154 640	339 785	2,20
244 585	1 089 206	4,45	260 307	1 126 783	4,33

1.2 Características generales

1.2.1 Usos y formas de consumo

El café turco es un elemento del patrimonio cultural en el que van unidas una serie de técnicas de preparación especiales y una rica cultura tradicional. Se prepara con café arábigo, los granos recién torrefactados se muelen para obtener un polvo fino que se pone en un cazo con agua fría y azúcar, y esta mezcla se pone a cocer a fuego lento hasta que espumee tal como uno desea. La bebida así obtenida se sirve en tacitas acompañada con un vaso

de agua y se consume principalmente en los cafés donde la gente se reúne para charlar. Esta tradición cultural es un símbolo de hospitalidad. Es una bebida tradicional en restaurantes turcos, armenios y balcánicos en todo el mundo, aunque en el caso de Turquía se observa que el aumento del consumo se concentra en cafés no tradicionales y de procedencia europea o americana, es decir, café expreso, americano o similares.



El café turco desempeña también un papel importante en eventos sociales. El poso que queda en las tazas vacías se suele usar a menudo para predecir la suerte de las personas. El café es celebrado en la literatura y las canciones. Como ejemplo de su importancia social, es consumido durante la reunión de las familias de parejas que se van a casar, en un ritual en el que la novia sirve

café turco a los invitados. Según esta tradición, si el novio puede beber el café que tiene sal en lugar de azúcar dentro, merece casarse con la chica.

Respecto al café verde, este es visto como un complemento alimenticio para la pérdida de peso (siendo muy popular hoy en día) y generalmente se bebe en agua hirviendo.

Gráfico N° 1: Presentación del café turco



Fuente: Asociación para la Investigación y Conservación de la Cultura de Café Turco.

Por ser el café turco un elemento importante de la cultura, las cadenas de café (locales e internacionales) lo han añadido a su línea de productos. En casi todas las tiendas de franquicias de café

que operan en Turquía es posible encontrar café turco. Las compañías que producen máquinas pequeñas y electrodomésticos han añadido a su línea de productos también el café de máquina.

Gráfico N° 2: Tiendas históricas de las dos marcas de café turco más conocidas, Fazıl Bey Kahve (izquierda) y Kurukahveci Mehmet Efendi



Fuente: Conexio

Gráfico N° 3: Modelo industrial de máquina de café turco (izquierda) y máquina casera de café turco (derecha)



Fuente: www.migros.com.tr

El producto más consumido en Turquía después del café turco es el café soluble, tipo Nescafé. Los productos más vendidos son los paquetes de 3 en 1 ó 2 en 1 de Nescafé. En los últimos años el aumento de ventas de cafés en cápsula y las máquinas de café de cápsula han crecido exponencialmente, siendo cada vez más populares en las casas y oficinas de Turquía.

La apertura de cadenas de café se ha visto incrementada considerablemente en las grandes ciudades de Turquía, especialmente Estambul, Ankara, Izmir y Antalya. Generalmente esta apertura

se realiza con establecimientos propios en caso de cadenas turcas (por ejemplo Kahve Dünyası) y en formato de franquicia en el caso de cadenas internacionales tipo Starbucks.

Este tipo de cadenas en los últimos años y especialmente en algunos distritos de las grandes ciudades, se han convertido en los centros de atracción para actividades sociales, como resultado de proyectos de renovación urbana. Estos cafés denominados en Turquía "hipster café" se han convertido en lugares donde los jóvenes gustan de socializar y pasar el tiempo.

Gráfico N° 4: Kahve Dünyası (Izquierda) y Starbucks Coffee (derecha)



Fuente: Conexio

En la imagen 4 se puede ver un establecimiento de la cadena local Kahve Dünyası, en este caso ubicada en el distrito de Beşiktaş en Estambul. Esta cadena local

convive con otras internacionalmente conocidas como Starbucks Coffee (foto 7 en la calle İstiklal de Estambul, una de las más transitadas).

Gráfico N° 5: Caffè Nero en Estambul Levent (Izquierda) y Kahve Dünyası en el metro de Estambul (derecha)



Fuente: Conexio

Gráfico N° 6: Cafés de tercera generación y Festival del café en Estambul



Fuente: www.istanbulcoffeefestival.com

Aualmente se celebra en Estambul el Festival de Café, en el que expositores de este producto presentan las tendencias en cuanto a consumo, y los aficionados disfrutaban de la degustación. En el año

2015 se celebró en octubre, mientras que en el 2016 se trasladó a Ankara y fue celebrado entre el 27 y 29 de mayo. No hay fechas confirmadas todavía para el año 2017.

1.2.2 Descripción, especificaciones del producto y formas de presentación

El café verde se importa generalmente en bolsas de 60 kg por parte de los importadores. Estos venden directamente los productos importados en el mismo formato a las empresas procesadoras de

café, y en algunos casos lo reenvasan en formatos de menor cantidad para venderlo a pequeñas empresas que tuestan, muelen y comercializan su propio café.

Gráfico N° 7: El café verde importado de Brasil, en bolsas de 60 kg



Fuente: Conexio

Es difícil encontrar en Turquía café verde en tiendas detallistas y mercados, aunque

en ocasiones este se vende también con fines decorativos.

1.2.3 Auditoría en tiendas

Marcas de fama mundial distribuyen sus productos en Turquía, generalmente a través de distribuidores con exclusividad. Los productos más consumidos son presentados en tarros de vidrio de 100 y 200 gr., tanto café filtrado como café soluble, que se pueden encontrar en todos

los supermercados, además del café turco. Las marcas con mayor disponibilidad en los supermercados son las multinacionales Nescafé y Jacobs, que se pueden encontrar tanto en los supermercados como en tiendas de cercanía, así como en cafeterías y restaurantes.

Gráfico N° 8: Nescafé Classic de 200 gr., 20,50 TL en Migros



Fuente: Conexio

Los productos de café se venden en el mismo departamento junto con otras bebidas calientes tales como el té, té de frutas, chocolate a la taza, leche en polvo (imagen 9) y cremas de café.

En las estanterías contiguas con el café se suelen encontrar también los utensilios para cocinar café turco, máquinas caseras de café, y otros productos para picar que se suelen servir con el café, como dulces.



Gráfico N° 9: Jacobs de 250 gr. en envase de cartón, 15,50 TL en Migros



Fuente: Conexio

Gráfico N° 10: Jacobs de 150 gr. en bolsa de plástico, 10,25 TL en Migros



Fuente: Conexio

Gráfico N° 11: Leche en polvo sin azúcar y con azúcar, 3 en 1 paquete de 10 unidades: 4,85 TL, en Ucler



Fuente: Conexio

Aparte de las marcas internacionales comercializadoras de café, los grandes supermercados (tipo Carrefour) suelen distribuir sus propias marcas, para cuya fabricación subcontratan a empresas locales que producen marca blanca para

estos. Entre estas grandes superficies está la suíza Migros (imagen 12), que cuenta con la mayor red de supermercados de Turquía (solo en Estambul tiene más de 100 supermercados).



Gráfico N° 12: Marca propia de la cadena de supermercados Migros en bolsa de plástico de 200 gr



Fuente: Conexio

En cuanto al café turco, la marca más conocida y con mayor disponibilidad en grandes superficies y en las tiendas de cercanía es Kurukahveci Mehmet Efendi,

que presenta su producto tanto en bolsas de plástico como en latas de metal (esta última presentación la más popular, imagen 13).

Gráfico N° 13: Kuru Kahveci Mehmet Efendi en caja de metal, 10,85 TL en Migros



Fuente: Conexio

1.2.4 Análisis de la competencia

El factor determinante en la toma de decisiones para la compra de café verde por parte de los clientes en Turquía no es el precio, si no la percepción de calidad del producto. Brasil es el productor que ha posicionado su café como de alta calidad.

El precio del café verde se ve influenciado principalmente por situaciones en origen como el estado de las tierras, cambios de tiempo o temporadas tormentosas, que se

reflejarán en los precios de importación y podrán causar un aumento o disminución de precios. Además, el precio de las importaciones procedentes de otros países se ve afectado por el precio del producto importado líder, esto es, producto brasileño.

En la siguiente tabla se recogen los precios de importación de café verde procedente de los países con mayores ventas en Turquía:

Tabla N° 6: Precios de importación en Turquía de café verde, según países, USD / kg

País	2012	2013	2014	2015*
Brasil	3,63	2,87	2,57	2,71
India	2,54	2,67	2,50	2,41
Vietnam	2,33	3	2,33	2,19
Colombia	4,74	3,81	4,45	4,32

Fuente: Instituto de estadística turco.

*Datos de 2015 son provisionales hasta 09.12.2015.



Al título informativo, los precios de productos envasados terminados más populares que se venden en los supermercados y tiendas al cliente final son:

- Nescafé Classic 200 gr.: 20,50 TL
- Jacobs Monarch Café Filtro 250 gr.: 15,50 TL
- Nescafé 3 en 1 paquete de 10 unidades: 4,85 TL

- Kuru Kahveci Mehmet Efendi Café turco 100gr.: 3,50 TL
- Kuru Kahveci Mehmet Efendi Café turco 250gr.: 10,85 TL

Cabe resaltar que no se observan ventajas competitivas arancelarias de los países exportadores de café a Turquía con respecto al producto peruano.



1.2.5 Regiones o sectores de mayor consumo

De acuerdo con el estudio realizado por la Consultoría Omega, la ciudad en Turquía con un mayor consumo per cápita es İzmir, seguido por las regiones del Egeo y Mármara (incluyendo en este caso Estambul).

El consumo de café se realiza en un mayor porcentaje en los hogares, más que el que se consume fuera de casa. Según otra encuesta realizada por Nielsen sobre el consumo en el hogar (incluyendo las ventas de café turco), en los próximos años el consumo de café alcanzará los 1 000 millones TL, de los cuales el 35% del consumo se realizará en la región del Mármara, que incluye Estambul, Kocaeli y Bursa. Según esa encuesta, los turcos beben una taza de café instantáneo por persona cada semana en casa. Como las

tiendas boutique (llamadas de tercera generación) están en crecimiento, en paralelo con las tiendas de cadenas, esto influye considerablemente en el aumento esperado.

Desde el 2013, se están popularizando las máquinas expendedoras en los lugares de trabajo, especialmente en oficinas, lo cual colabora considerablemente con el aumento del consumo. Se espera que este aumento sea especialmente destacado en las ciudades de Estambul, Ankara e İzmir, donde hay más “plazas” (centros de oficinas). En Turquía actualmente hay una máquina automática de café por cada 5 000 personas, cifra que, según el estudio de Nielsen, se duplicará en los próximos 5 años (2015 – 2020).

1.2.6 Perfil, tendencias del consumidor y perspectivas del mercado

De acuerdo a una encuesta realizada a 1 331 personas por la empresa Omega Consultoría de Formación, en toda Turquía el 78,7% de la población bebe café regularmente. De estos, consumen café sobre todo después de la cena en un 36,9%, un 24,6% después del almuerzo y 19,8% durante o después del desayuno, consumiéndolo el resto en otros momentos del día.

Según la misma encuesta, los consumidores beben café principalmente en sus casas en un 65,6%, un 27,7% lo hacen en los lugares de trabajo y un 6,7% en otros establecimientos.

Los participantes en la encuesta destacan que lo eligen primeramente por su sabor y su olor, y en su mayoría piensan que es saludable. El 58,4% prefiere café negro,



el 37,7% café con leche y el 3,9% café con crema.

Al momento de consumir, la elección del producto se realiza por el reconocimiento de la marca, la accesibilidad y las preferencias

de marca. Las razones para no beber café son, en este orden, el ser percibido como una bebida poco saludable, no gustar del sabor y no tener costumbre. La mayoría del pueblo turco percibe el café como una actividad social fuera del hogar.



Los tipos de café que se consumen fuera y dentro del hogar difieren como sigue:

Consumo de los hogares (tipo – marca – porcentaje):

- Café instantáneo – Nestlé - consumido en el 61% de los hogares en que se consume café.
- Café Turco - Kuru Kahveci Mehmet Efendi 100 gr. – 71% de los hogares en que se consume café.

Consumo de productos en cadenas de café:

- Café filtro: 34,2%

- Cappuccino: 24,9%
- Café turco: 0,9%
- Chocolate caliente: 8,3%
- Zumo de frutas: 5,7%
- Bebidas gaseosas: 3,6%
- Infusión de hierbas: 1,6%
- Café natural: 1%

En cuanto al perfil del consumidor medio, es un joven (25-35 años), cosmopolita y pro-europeo, que consume principalmente café soluble.

1.2.7 Ventaja del producto peruano y competencia

El café verde peruano es relativamente conocido entre las empresas importadoras y los profesionales que trabajan en ellas, pero no al mismo nivel que el brasileño o el de otros países que ya están exportando a Turquía. Ese conocimiento relativo del producto

peruano puede ser aprovechado para introducirlo en el país, tomando en cuenta que, si bien los clientes turcos no compran mayoritariamente el producto más barato, el café peruano deberá ser capaz de competir en precio para romper la preponderancia de producto brasileño.



02

Condiciones de Acceso



2.1 Aranceles

El arancel a la importación desde Perú para el café verde, con código GTIP

0901.11.00.00.00, es del 13% y tiene un VAT del 8%.

2.2 Requisitos para el importador

Para la correcta importación de café verde se deben presentar los documentos de control, de conformidad con los reglamentos correspondientes del Ministerio de Agricultura y Asuntos Rurales. El importador debe aplicar a la Dirección de Alimentación y Control Provincial para realizar la importación.

El listado de productos elaborado por la Dirección General de Alimentación y Control (Gıda ve Kontrol Müdürlüğü) clasifica los alimentos de consumo corriente en alimentos de origen vegetal y alimentos de origen animal. En el Boletín Oficina del Estado Turco (www.resmigazete.gov.tr/

[eskiller/2011/12/20111230M3-6-1.doc](#)) se puede encontrar esta clasificación, que el Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería agrupa en EK1/A y EK1/B para alimentos de origen animal, y EK2 para alimentos de origen vegetal bajo el nombre "alimentos de origen vegetal y sus subproductos utilizados en la industria de alimentación". En este último grupo se encuentra el café.

El organismo competente en materia de control de salubridad es la Dirección General de Alimentación y Control (Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü), dependiendo del Ministerio de Alimentación,



Agricultura y Ganadería (Türkiye Cumhuriyeti Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı). La documentación necesaria para la importación se debe entregar a las Direcciones Provinciales Agrícolas (İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlükleri, DPA en adelante). En función del tipo de producto la empresa importadora deberá dirigirse a una u otra Dirección General. La relación productos / DPA está publicada por el Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería de la República de Turquía en:

www.gkgm.gov.tr/birim/bitki_sinir/faaliyet/yeni_kontrol_belgesi_duzenleme/urun_grup_yetki_verilen_ilmudurlukleri.html

Así como también los datos de contacto de las direcciones provinciales agrícolas, www.gkgm.gov.tr/birim/bitki_sinir/faaliyet/yeni_kontrol_belgesi_duzenleme/ith_islem_yetki_ilmud_iletisim_bilgileri.html

En los controles de importación en aduana se aplicarán las normas de legislación alimentaria de Turquía (Türk Gıda Mevzuatı), y su reglamento turco sobre nomenclatura para alimentos (Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği), (www.gkgm.gov.tr/mevzuat/kodeks/yonetmelik.html). Si el producto que se pretende importar no se encuentra clasificado de acuerdo a la nomenclatura turca, las normas del Codex

Alimentarius o la legislación relativa de la Unión Europea serán aceptadas.

El procedimiento para la aceptación del café será:

- Se realizará una pre-notificación a través de la página web de la Dirección General de Alimentación y Control, que será gestionada por la Dirección Provincial Agrícola competente (www.ggbs.gov.tr/cis/serulet/StartCISPage?PAGEURL=/FSIS/ggbs.AnaMenu.html&POPUPTITLE=AnaMenu), comunicando la composición del alimento, detalles de etiquetado y datos de fabricante e importador.
- Dentro de los siguientes dos días laborables, la DPA gestionará las informaciones dadas en el pre-registro y solicitará al importador la ampliación de las informaciones (si fuera necesario), y/o comunicará la fecha en la que la documentación original relativa a la información suministrada en el pre-registro deberá ser presentada a dicho organismo. El documento de pre-notificación a adjuntar se puede encontrar en la página del ministerio www.gkgm.gov.tr/mevzuat/yonetmelik/yonetmelik_ekleri/gida_yem_resmi_kontrol_ith_yonetmelik_ek.zip.
- En la fecha indicada la firma

importadora deberá entregar la documentación solicitada.

- La DPA realizará un análisis del producto en los laboratorios autorizados, así como de la adecuación de la etiqueta a la normativa.
- Tras el análisis y si el alimento cumple la legislación vigente, la DPA entregará el documento "Uygunluk yazisi", autorizando a la empresa importadora para la importación del alimento.

Los documentos necesarios a presentar a las autoridades competentes están basados en la legislación de 31 de diciembre de 2011, y son:

- Solicitud de importación al Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería.
- Documento de actividades (Faaliyet belgesi) de la firma importadora.
- Factura proforma de los productos a importar por vez primera, preparada por la firma exportadora a nombre de la firma importadora.
- Composición del alimento (Bilesen listesi).
- Documento de Cualidades del Producto (Spesifikasyon / ürünün özellikleri belgesi).
- Certificado de salubridad del alimento



en lo relativo a enfermedades contagiosas. Este documento deberá ser aprobado por el país exportador o por el país importador.

- Certificado de Edad (Yas Sertifikasi), que muestra el período de caducidad del producto.
- Declaración Aduanera de Entrada (Gümrük Giriş Beyannamesi). A este respecto, se deberá también tener en

cuenta la legislación alimentaria turca en lo relativo a los aditivos del producto, aromas y colorantes alimenticios utilizados.

En la etiqueta del producto deberán especificarse las siguientes informaciones:

- Nombre del producto.
- Nombre del importador y dirección legal del mismo.



- Nombre del productor y dirección legal del mismo.
- Peso y volumen neto del producto.
- Origen del producto.
- Composición del producto en idioma turco si fuera posible, o en caso contrario siguiendo las nomenclaturas aceptadas internacionalmente.
- Código y lote de producción.
- Condiciones de uso y advertencias.

La información en los envases interior y exterior debe ser claramente legible y permanente, no eliminable, y debe ser presentada en el idioma local, esto es, en turco. Legalmente, no es necesario que la etiqueta recoja el contenido comercial, aunque es conveniente desde el punto de vista comercial.

A la entrega de la documentación en la DPA se pagará a este organismo entre 100 y 200 TL dependiendo del producto. Si hubiera que analizar muestras y, dependiendo del producto, del tipo de laboratorio que deberá realizar el análisis y de los componentes del producto, el

costo de dicho análisis variará entre 17 TL y 800 TL (por producto o componente). El análisis se suele realizar en 1 o 2 días.

Los laboratorios autorizados en Estambul para el análisis de muestras de productos de alimentación se pueden encontrar en: www.istanbultarim.gov.tr/index.php?option=com_content&view=article&id=929&Itemid=406.

El costo del análisis en función del alimento se puede encontrar en la web de la Dirección de Laboratorios para el Control de Alimentos en: www.istanbulkontrollab.gov.tr/hizmetlerimiz.aspx?KATID=92.

El tiempo de registro varía en función del alimento y su composición, que para los productos de origen vegetal suele ser entre 7 y 15 días, tras lo cual se dará la aprobación para la importación y venta del alimento.

El detalle de tiempo de análisis en función del alimento se puede encontrar en la web de la Dirección de Laboratorios para el Control de Alimentos en: www.istanbulkontrollab.gov.tr/hizmetlerimiz.aspx?KATID=92.



2.3 Requisitos específicos de los importadores - compradores

El café verde se importa generalmente en bolsas de 60 kg por parte de los importadores, requerido por estos para su posterior comercialización en este formato. Estos venden directamente los productos importados en el mismo formato a las empresas procesadoras de café, y en algunos casos lo re-enuasan en formatos

de menor cantidad para venderlo a pequeñas empresas que tuestan, muelen y comercializan su propio café.

Aparte de lo indicado, no se ha identificado en el mercado ningún otro requisito específico por parte de los importadores.

2.4 Barreras, estándares y normas

En 2006 el Ministerio de Agricultura y Asuntos Rurales publicó una normativa adicional para el café y extractos de café, que incluye granos de café, café molido y extracto de café instantáneo. El propósito de esta norma es determinar las características del producto para su comercialización, transporte, operación, mantenimiento, almacenamiento y producción adecuada.

Entre los requerimientos de esta normativa destacan:

- El café debe tener su color, sabor y olor característico.
- No debe presentar insectos, roedores, ni sus restos.
- Los granos mohosos, podridos y los materiales ajenos al café no deben superar el 5% del peso del total.
- La cantidad de cafeína en el café crudo debe ser en peso de materia seca al menos del 0,8%.
- El contenido de humedad al peso no debe ser más del 14%.
- La cantidad de sustancias solubles en agua de los granos de café descafeinado y el café molido descafeinado sobre la base de la materia seca deben ser al menos 22% en peso.
- En general, las disposiciones referentes al café de la Unión Europea son aceptadas en Turquía.

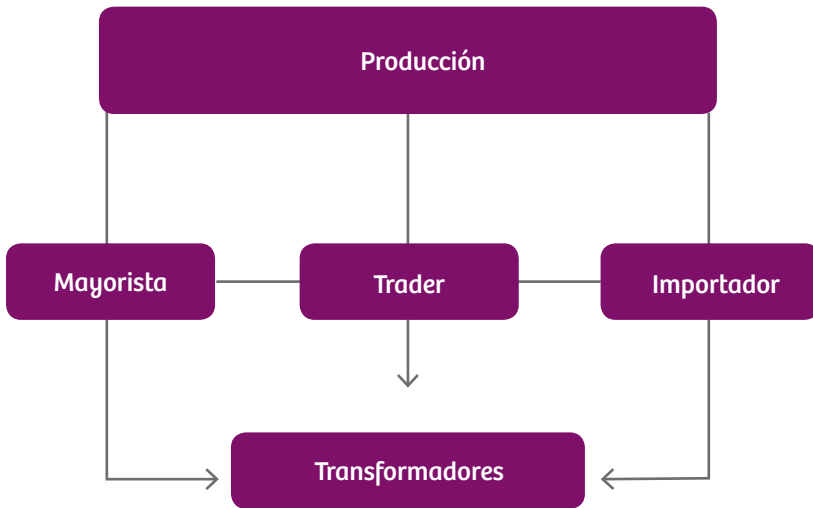


03

Canales de Comercialización



Gráfico N° 14: La estructura típica para la distribución del café verde en Turquía es como sigue:



El productor extranjero distribuye sus mercancías principalmente a través de las figuras de importador o mayorista-importador (de manera local) o a través de un trader (generalmente en origen, aunque en Turquía también operan no solo para el mercado local sino también para países limítrofes). Estos son los que venden el producto a los transformadores de café, que en última instancia venderán a las grandes superficies o tiendas que harán llegar el producto al cliente final.

La figura del trader está relativamente desarrollada en Turquía. Este actúa como bróker de producto intermediando entre productor y cliente, una vez cuenta con un acuerdo de precios con ambos.

El importador y/o mayorista suele tratarse de una empresa que importa diferentes insumos para la industria alimentaria (café, cacao, entre otros) que tiene acuerdos de distribución con un número relativamente reducido de empresas pero con una gran capacidad de compra.

Los puertos de entrada para este tipo de productos más importantes de Turquía son Haydar Pasa (en Estambul), Borusan (Bursa) e Izmir, todos ellos con infraestructuras para la descarga y almacenamiento de productos a granel.

Actualmente, el 95% de las importaciones de café verde convencional proviene de

Brasil, de la región de Rio Minas. Este café es importado para las empresas tostadoras de café turco principalmente. El importador y distribuidor mayorista de café verde lo envasa en bolsas de 10 kg. y lo distribuye a empresas tostadoras quienes lo procesan y lo empacan con su marca a las tiendas de café turco.

Los cafés convencionales de otros orígenes son importados mayormente a través de bróker de Europa, quienes consolidan carga con sacos de café de distintos orígenes y lo envían por camión al importador en Turquía. El importador turco también compra café directamente del país de origen, preferentemente de Colombia, Centro América y África, aunque en volúmenes pequeños (1-2 contenedores). El café importado es distribuido directamente, o a través de mayoristas, a las tiendas de cafés que lo tuestan directamente. Las principales empresas importadoras de café verde de diferentes orígenes son: Del Fiano y Birlik Baharat.

En el caso de cafés especiales, comercializados por tiendas que tuestan directamente su café, se encuentran dentro de la denominada 'Third wave coffee shops'. Importan el producto a través de distribuidores de cafés especiales en Europa como Nordic Approach, Falcon y Colaborated, para tostarlo y venderlo en sus tiendas.



04

Información Adicional

4.1 Datos de contacto de importadores y comercializadores

Narin Bys Holding

Productos: Café verde, zumo de frutas, frutos secos, especias y otros.

Dirección: Yeni Mahalle, İ.İnönü Bulvarı, Prestij Plaza No: 66 /20 Daire: 39 Mersin.

Web : www.bys.com.tr

Birlik Baharat

Productos: Café verde, especias, cítricos, cocos y otros.

Dirección: 1145/4 Sokak No:10 Yenişehir / İzmir.

Web: www.birlikbaharat.net

Ender Kahve

Productos: Café, pasta, equipos de café.

Dirección: Gümüşsuyu Caddesi, Karacabey Sokak, No: 6 K:2 Topkapı / Estambul.

Web: www.enderkahve.com

Başkent Kahve İthalat

Productos: Café.

Dirección: Yakuplu Mahallesi 83.Sok No:6 Beylikdüzü / Estambul.

Web: www.baskentkahve.com

Aydoğanlar Kahve Baharat

Productos: Café, café verde, especias.

Dirección: 1202/2 Sokak No:4 Gıda Çarşısı Yenişehir / İzmir.

Web: www.aydoganlar.com.tr/

Minas Kahve

Productos: Café, café verde, chocolate.

Dirección: Rüstem Paşa Mh. Asmaaltı Kalçın Sk. No: 13 G/H Fatih / Estambul.

Web: www.minaskahve.com

Merko Dış Ticaret

Productos: Café verde.

Dirección: Cumhuriyet cad. Dağ apt. No 10/8, 80200 Elmadağ / Estambul.

Web: www.merkoas.com

Şerif Başaran Kahve Fabrikası

Productos: Café y máquinas de café.

Dirección: İçerenköy Mah. Buket sok No:7/1A, Ataşehir, 34752 / Estambul.

Web: www.kahvefabrikasi.com

Best İthalat

Productos: Café.

Dirección: Çubuklu Mh. Boğaziçi Cd. Taşocağı Sk. No.37 Kavacık 34810 Beykoz / Estambul.

Web: www.bestithalat.com

Urban Coffee

Productos: Café, café verde y máquinas de café.

Dirección: Zeynep Kamil Mahallesi, Harmanlık Sokak No: 12/B Üsküdar / Estambul.

Web: www.urbancoffee.com.tr

Stoa Coffee Sözer Gıda

Productos: Café.

Dirección: Akçaburgaz Mh. 157. Sk No: 3 Esenyurt / Estambul.

Web: www.stoacoffee.com

Nehir Food

Productos: Café, productos de limpieza, productos de cocina.

Dirección: İzmir Yolu Caddesi, Barış Mahallesi, Arıkanlar İş Merkezi, No:160 Nilüfer / Bursa.

Web: www.nehirfood.com



Kurukahueci Mehmet Efendi

Productos: Café turco.

Dirección: Tahmis Sokak, 66 Eminönü 34116 Estambul.

Web: www.mehmetefendi.com

SHEMS Gıda San. Ve Tic. Ltd

Productos: Café y preparados.

Dirección: Organize Sanayi Bölgesi 83412 Nolu Cad. No:8 Şehitkamil / Gaziantep.

Web: www.shazili.com.tr

Fazıl Bey Türk Kahvesi

Productos: Café turco.

Dirección: Serasker Cad. No1 A Tarihi Kadıköy Çarşısı / Estambul.

Web: www.fazilbey.com

Miko Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Productos: Café, maquinaria de café.

Dirección: Rauf Denктаş Cad. Egda İş Merkezi 56D Muratpaşa 07230 / Antalya.

Web: www.mikogida.com

4.2 Oficinas/gremios en el mercado

Asociación de Comercio Exterior de Productos de Alimentación

Dirección: Büyükdere Caddesi Somer Apt. No:64 D:13 K:5, Mecidiyeköy / İstanbul.

Téléfono: 0090 212 347 25 60

Web: www.tugider.org.tr

Mail: tugider@tugider.org.tr

Asociación para la Investigación y Conservación de la Cultura de Café Turco

Dirección: Küçükbakkalköy Tevfik Fikret Cad. Orhan Apt. No: 42 / 9 Ataşehir İstanbul.

Téléfono: 0090 216 450 40 40

Mail: info@turkkahvesidernegi.org

Web: www.turkkahvesidernegi.org

4.3 Ferias comerciales

Las ferias más importantes del sector de alimentación celebradas en Turquía con representación de productos de café son:

- Istanbul Coffee Festival – próxima edición esperada en octubre de 2016 – www.istanbulcoffeefestival.com
- Sirha İstanbul – 24 a 26 de octubre de 2016 - www.sirha-istanbul.com
- Anufood Eurasia – 14 a 16 de abril de 2016 - www.anufoodeurasia.com

4.4 Links de interés

Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería

Dirección General de Control de Alimentos

Dirección: Eskişehir Yolu Km 9, Lodumlu - Ankara.

Teléfono: +90 312 258 74 67 (Oficina de control de alimentos de origen vegetal).

Persona de Contacto: Sr. Mehmet Çobanoğlu.

Web: www.gkgm.gov.tr/indeks.html

Dirección Provincial Agrícola de Estambul

Dirección: Bağdat C. No:307-309 Erenköy - Estambul.

Teléfono: +90 216 468 21 18 / +90 216 468 21 29

Personas de Contacto: Sr. Mehmet Ali Çeven (0216 468 21 26) y Sr. Oktay Öcal (0216 468 21 25).

Web: www.istanbultarim.gov.tr

Ministerio de Sanidad

Dirección: Mithatpaşa Cad. No : 3 06434 Sıhhiye - Ankara.

Teléfono: +90 312 585 10 00

Web: www.saglik.gov.tr



05

Bibliografía

- Neşve Kahve Dükkanları (Cadena de tiendas de café Neşve): www.nesve.com/turkiyede-kahve/
- Kahve Keşfi Ekibi (Equipo de Investigación de Café): www.kesfikahve.com/nedir/t%C3%BCrkiyede-kahve-t%C3%BCketimi
- Odtü İşletme Topluluğu (Comunidad de Marketing MEDU): www.glokalweb.com/2015/03/23/turkiyede-kahve-pazari/
- Haber Turka (Portal de Noticias): www.haberturka.com/haber.php?haber_id=94848
- Tu Arşivi (Archivo de Televisión): www.tuarsivi.com/turkiyede-kahve-tuketimi-son-yillarda-ikiye-katlandi--18.08.2015-677445ya.html
- Kahvue – Blog de Café: www.kahvue.com/turkiyede-kahve-piyasasi-hareketli-256/
- CNN Turk: www.cnntrk.com/yazarlar/guncel/fatos-karahasan/cay-ulkesi-turkiyede-gencler-kahve-pazarini-buyutuyor
- Milliyet Gazetesi (Periódico Milliyet): www.milliyet.com.tr/turk-halki--kahveyi-en-cok-ne-pembenar-detay-genelsaglik-1705349/

- İşte Kobi Bilgi Merkezi (Centro de Información de PYMEs de Is Bank): www.istekobi.com.tr
- Coffeemagist (Blog de Cafeterías de tercera generación en Estambul): www.instragram.com/coffeemagist
- Türkiye İstatistik Kurumu (Instituto de Estadísticas de Turquía) - www.tuik.gov.tr
- T.C. Resmi Gazete (Boletín Oficial de la República) - www.resmigazete.gov.tr
- T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Hal Kayıt Sistemi (Subsecretaría de Aduanas, Sistema de Datos) - www.hal.gov.tr
- Tarım ve Ziraat Bilgi Bankası (Banco Agrícola) - www.tarimziraat.com
- Tralleis Elektronik Dergisi (Gazeta Informativa Electrónica) - www.dergi.etralleis.com



Perú



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

