

2019

# Pimientos Frescos



PERÚ

Ministerio  
de Comercio Exterior  
y Turismo

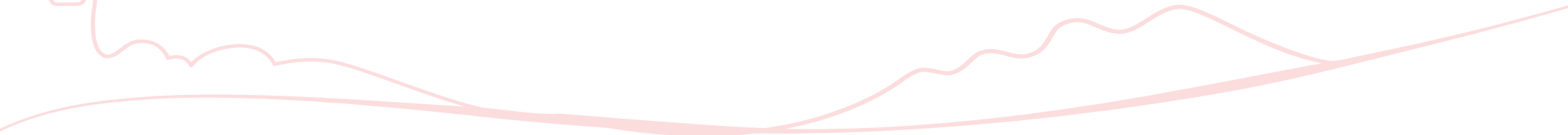




**PIMIENTOS FRESCOS**

# Índice

<b>01.</b> <a href="#">Características generales del producto</a>	06	<b>08.</b> <a href="#">Cadena de valor</a>	81
<b>02.</b> <a href="#">Tamaño de mercado</a>	11	<b>09.</b> <a href="#">Perfil del comprador</a>	95
<b>03.</b> <a href="#">Análisis de la demanda</a>	28	<b>10.</b> <a href="#">Actividades de promoción</a>	96
<b>04.</b> <a href="#">Auditoría en tiendas</a>	34	<b>11.</b> <a href="#">Oficinas y gremios</a>	98
<b>05.</b> <a href="#">Atributos y percepción del producto</a>	50	<b>12.</b> <a href="#">Fuentes de información</a>	99
<b>06.</b> <a href="#">Condiciones de acceso al mercado</a>	53		
<b>07.</b> <a href="#">Canales de comercialización y distribución</a>	73		



# 01

## 1. Características generales del producto

### 1.1. Descripción del producto

Pimientos frescos son del género *Capsicum*, que cuenta con más de 30 diferentes especies y más de 10 000 variedades. En general, se cultivan cinco especies de *Capsicum*:

**Capsicum Annuum:** *Capsicum annuum* es la especie de pimiento más cultivado en el mundo, tanto comercial como privado. Las variedades incluyen: El Pimentón (bell pepper), la cayena, el chile de árbol, el chiltepín, el húngaro de cera, el jalapeño, el morrón, el chile poblano, el chile de Nuevo México, el chile serrano, la Cubanelle

**Capsicum Baccatum:** Esta es la especie de pimiento más conocida y más cultivada en América del Sur, donde lo llaman el 'ají'. Los pimientos varían de leves a muy picantes, como por ejemplo: El chile esca-beche o el ají amarillo sudamericano;

**Capsicum Chinense:** El *Capsicum Chinense* no se origina en China, sino en la región amazónica y hoy en día es común en el Caribe, América Central y del Sur, pero

también en los trópicos. Esta especie incluye algunos de los pimientos más picantes como el bonete escocés, el dátil, el habanero, el naga jolokia y la Savina roja.

**Capsicum Frutescens:** Esta especie no se cultiva mucho, excepto el Tabasco, que se ha utilizado desde 1948 para la salsa de Tabasco. Variedades además del Tabasco son la Malagueta, Kambuži y el ojo de pájaro africano.

**Capsicum Pubescens:** Esta especie es la menos conocida de las 5 especies, pero incluye los ajíes locotos o rocotos sudamericanos y el chile manzano cultivado en México.

Además de los cultivares, se distinguen cinco categorías de pimientos:

- Formato de cereza (*cerasiformis*)
- Pimientos cónicos (conoides, o el pimiento punto)
- Pimientos pequeños cónicos (*fasciculatum*, entre ellos también los pimientos ornamentales)

- Redondos o dulces (*grossum* o grueso, como el pimentón regular)
- Alargados (*longum*, p. ej. el pimiento rojo y el pimiento de cayena)

Variedades peruanas o producidas en Perú

- PIMIENTO / PIMENTÓN (*Capsicum annuum*) – pimentón (cuadrado/largo) dulce
- AJÍ AMARILLO (*Capsicum baccatum*. Variedad: *pendulum*)
- ROCOTO (*Capsicum pubescens*)
- AJÍ LIMO (*Capsicum sinense*)
- AJÍ LIMÓN (*Capsicum baccatum*)
- AJÍ PANCA (*Capsicum baccatum*)
- PIMIENTO PIQUILLO (*Capsicum annuum*) – exportado procesado

NOTA: En la estadística no se puede separar las variedades. Para el análisis del producto y mercado se toma en cuenta las variedades de Perú, y se distingue entre variedades comunes y exóticas.

### 1.2. Fichas técnicas

Los pimientos frescos se comercializan según una clasificación. El mercado holandés requiere clase I como mínimo.

Clase 'extra'

Los pimientos en esta clase deben ser de calidad superior y ser característicos de la variedad. Deben estar libres de defectos, con la excepción de defectos superficiales muy leves que afecten a un área de hasta el 0,5% de la superficie del producto, siempre que no afecten el aspecto general del producto, la calidad, la calidad de conservación y la presentación en el envase.

Clase I

Los chiles en esta clase deben ser de buena calidad y ser característicos de la variedad. Sin embargo, se pueden permitir defectos leves que afecten un área de hasta el 2,0% de la superficie del producto, siempre

que no afecten el aspecto general del producto, la calidad, la calidad de conservación y la presentación en el envase.

#### Clase II

Esta clase incluye chiles que no califican para su inclusión en las clases superiores, pero que cumplen con los requisitos mínimos (ver: parágrafo 6.2). Sin embargo,

pueden permitirse defectos que afecten a un área de hasta el 3,0% de la superficie del producto, siempre que los pimientos conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, la calidad de conservación y la presentación en el envase.

Valor nutricional por 100g (fresco)	Ají rojo fresco	Ají verde fresco	Pimiento dulce rojo	Pimiento dulce verde
Calorías	30-40 kcal	30-40 kcal	117 kcal	65
Agua	88,5g	88,5g		
Grasa	0,3g	0,3g	0,1g	0,1g
Carbohidratos	4,2g	4,2g	5,0g	1,7g
Fibras	1,8g	1,8g	1,8g	2,5g
Proteína	1,8g	1,8g	0,8g	0,8g
Minerales	calcio (14 mg) magnesio (23 mg) potasio (322 mg) hierro (1 mg)	calcio (14 mg) magnesio (23 mg) potasio (322 mg) hierro (1 mg)	hierro (0,4 mg) sodio (1 mg) calcio (7 mg) cinc (0,3 mg)	Hierro (0,3 mg) calcio (7 mg) cinc (0,2 mg)
Vitamina B1			30ug	20ug
Vitamina B2			70ug	20ug
vitamina B3	1,2 mg	>1,2 mg		
vitamina C	143 mg	242 mg	150 mg	71 mg
Vitamina E			3,1	0,9mg
vitamina K	14 mg			

Fuentes: [MergenMetz](#), [Bidfood](#), [VanEigenBodem](#), [Voedingswaardetabel.nl](#)

El nivel de pungencia o picor en los pimientos se mide por la escala Scoville y en microgramos de capsaicina:

Pungencia	Unidades de Scoville	Total capsaicina (microgramos/gramos peso en seco)
Mild	900 - 1999	60 - 133
Medium	2 000 - 19 999	134 - 1333
Hot	20 000 - 100 000	1 334 - 6 600
Extra Hot	>100 000	>6 600

Ver también los estándares comerciales en UNECE o el Codex Alimentarius:

- [https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/standard/fresh/FFV-Std/English/61\\_ChilliPeppers.pdf](https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/standard/fresh/FFV-Std/English/61_ChilliPeppers.pdf)
- [http://www.fao.org/input/download/standards/11914/CXS\\_307e.pdf](http://www.fao.org/input/download/standards/11914/CXS_307e.pdf)

### 1.3. Usos y formas de consumo

En los Países Bajos los pimientos frescos se usan principalmente en la preparación de comidas. Los pimientos picantes (chiles o ajís), principalmente se usa en la cocina étnica; por ejemplo, en comida tailandesa, china, indonesia o india (curry), surinamesa o mexicana (chile con carne).

La comida peruana también es cada vez más conocida, particularmente debido a las influencias de los inmigrantes y restaurantes peruanos que hoy en día se encuentran en los Países Bajos.

El chile fresco más consumido en los Países Bajos es el pimiento largo y rojo de la variedad Capsicum Annuum, a lo que los holandeses le llaman el 'pimiento español' o 'pimiento rojo', y variedades del pimiento Cayenne.



Fuente: Pixabay

Como alternativa los consumidores también tienen condimentos con chiles como el polvo de chile, salsa de chile

o sambal, un tipo de salsa de chile con especias. Pimientos secos se encuentran mayormente en los canales étnicos.



# 02

## 2. Tamaño de mercado

### Clasificación Países Bajos

0709.60	- Frutos de los géneros Capsicum o Pimenta :
0709.60.10	- - Pimientos dulces
	- - Los demás :
0709.60.91	- - - Del género Capsicum que se destinen a la fabricación de capsicina o de colorantes de oleorresinas de Capsicum
0709.60.95	- - - Que se destinen a la fabricación industrial de aceites esenciales o de resinoides
0709.60.99	- - - Los demás :
0709.60.99.20	- - - - Pimientos (distintos de los dulces) (Capsicum spp.)
0709.60.99.90	- - - - Los demás

Fuente: TARIC, [ITC TradeMap](#)

### Clasificación Perú

0709.60.00.00	- Frutos del género Capsicum o Pimenta
---------------	----------------------------------------

Fuente: SUNAT, 2017

El enfoque de este estudio se centra especialmente en los pimientos picantes como ají y pimientos especiales en los cuales Perú se puede diferenciar. En algunos casos se incluyen los pimientos dulces o pimientos frescos destinados para la industria, los que son generalmente abastecidos por países cercanos o dentro de Europa.

### 2.1. Producción Local

Los Países Bajos produjo 370 mil toneladas de pimientos y es el segundo productor más grande en Europa. Solo España produce más (1278 mil toneladas). La producción holandesa se realiza prácticamente toda en invernadero.

deros y constituye principalmente de pimientos dulces (paprika). El rendimiento es alto con alrededor de 28kg por metro cuadrado. Técnicamente se puede producir todo el año pero el volumen disminuye significativamente durante el invierno. La temporada en los Países Bajos es fuerte de marzo hasta octubre, con una extensión potencial hasta diciembre.

En los últimos años el número de las empresas productivas se ha disminuido: en 2011 habían 300 empresas en la producción de pimientos y en 2017 solo 230. Sin embargo, el área ha quedado estable con 1319ha productivas, de las cuales 26ha producción orgánica. Los costos de la producción tecnificada están aumentando y las empresas buscan la solución en escala de tamaño.

en los Países Bajos son los pimientos españoles de todos colores (500-10,000 en la escala de Scoville) y variedades más picantes, por ejemplo del tipo cayenne. En realidad se puede producir muchas variedades de pimientos en los Países Bajos, aunque las características pueden diferenciar dependiendo de las circunstancias en el invernadero. Entre ellos:

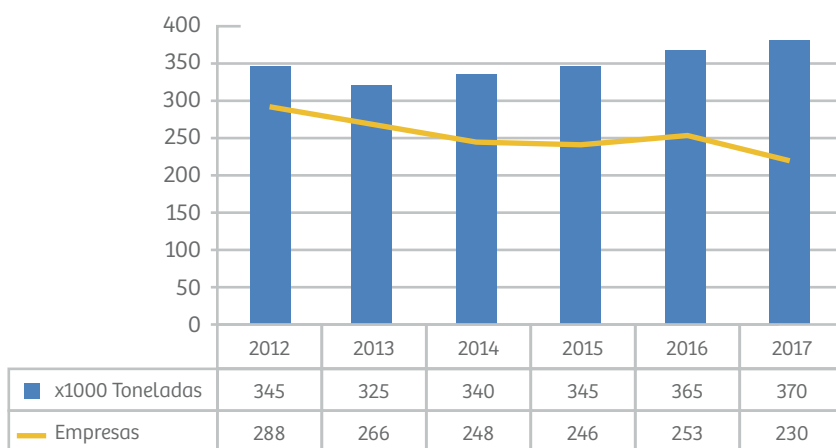
- Ojo de Pájaro (Bird's Eye o Rawit en holandés)
- Padron

Un ejemplo de una empresa que está especializada en la producción de pimientos es [Westland Pepper](#), donde tienen 9 hectáreas de invernaderos dedicadas a la cultivación de diferentes variedades de pimientos. Esta empresa además tiene cooperaciones en España y México para tener una oferta estable todo el año.

Los precios de producción varían por semana (ver abajo) y durante la temporada de abril hasta octubre se realiza la mayor parte de la exportación.

- Daredevil RZ F1 (37-40), picante, pimiento rojo y tamaño mediano (25g);
- Fireflame (30,000 Scoville)
- Shakira (5,000-30,000 Scoville)
- Madame Jeanette
- Jalapeño
- Adjuma

### Países Bajos: Producción x1000 toneladas y número de empresas



Fuente: [Eurostat](#), CBS

### Producción de pimientos picantes

La estadística de la producción no distingue entre las diferentes variedades de pimientos, pero es un hecho que la

producción de los pimientos picantes es una pequeña parte de la producción total. El pimiento dulce (morón) es lo más común. Otras variedades que se produce

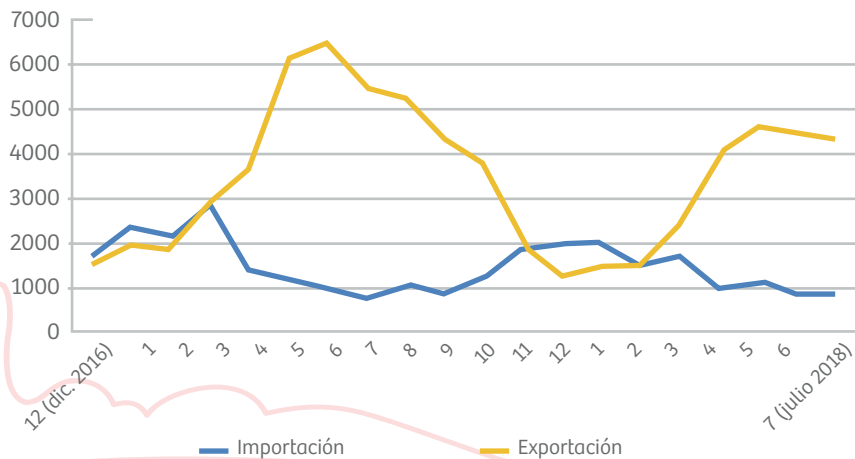
### Precios de pimentón dulce por cooperativa / asociación, agosto 2018 (en EUR/ kg)

ZON													
EUR/kg	julio		Agosto										
FECHA	30	31	1	2	3	6	7	8	9	10	13	14	15
Verde	1,16	1,29	1,21	0,95	0,87	1,19	1,30	1,46	1,57	1,32	1,60	1,85	1,89
Rojo	0,72	0,74	0,56	0,54	0,46	0,47	0,69	1,06	1,17	1,14	0,89	1,15	1,17
Amarillo	0,86	1,14	1,02	1,00	0,68	0,92	1,23		1,57	1,38	1,53	1,88	1,74
Naranja	1,67	1,37	0,84	0,87	0,63	0,93	1,14	1,53	1,57	1,11	1,35	1,63	1,90
BelOrta (Bélgica)													
EUR/kg	julio		Agosto										
FECHA	30	31	1	2	3	6	7	8	9	10	13	14	15
Verde	1,26	1,24	1,23	1,23	1,14	1,11	1,32	1,58	1,58	1,22	1,57	1,93	

Precios de pimentón dulce por cooperativa / asociación, agosto 2018 (en EUR/ kg)													
Rojos	0,96	0,75	0,63	0,47	0,38	0,48	0,65	0,92	0,89	0,92	0,98	1,24	
Amarillo	1,06	0,95	0,82	0,60	0,38	0,59	0,68	1,35	1,07	0,89	1,00	1,52	
Naranja													
The Greenery													
EUR/kg	Julio		agosto										
FECHA	30	31	1	2	3	6	7	8	9	10	13	14	15
Verde													
Rojos	0,74	0,73	0,59	0,52	0,46	0,38	0,64	0,92	1,12	1,08	0,87		
Amarillo													
Naranja	1,50	1,40	0,99		0,77	0,73	,120	1,44	1,55	1,20	0,98	1,59	1,80

Fuente: [GFActueel](#)

### Países Bajos: Comercio de pimientos (no dulces) en toneladas por mes de diciembre 2016 a julio 2018



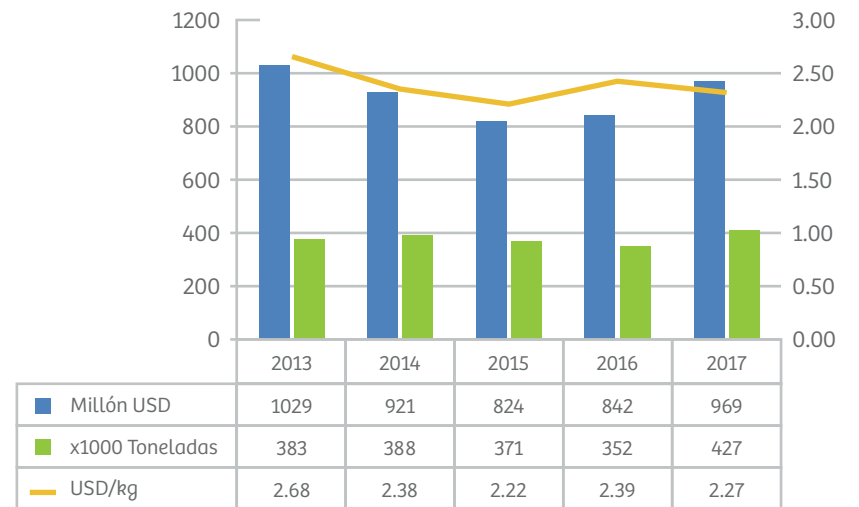
Fuente: ITC Trademap

### 2.2. Exportaciones del país de destino

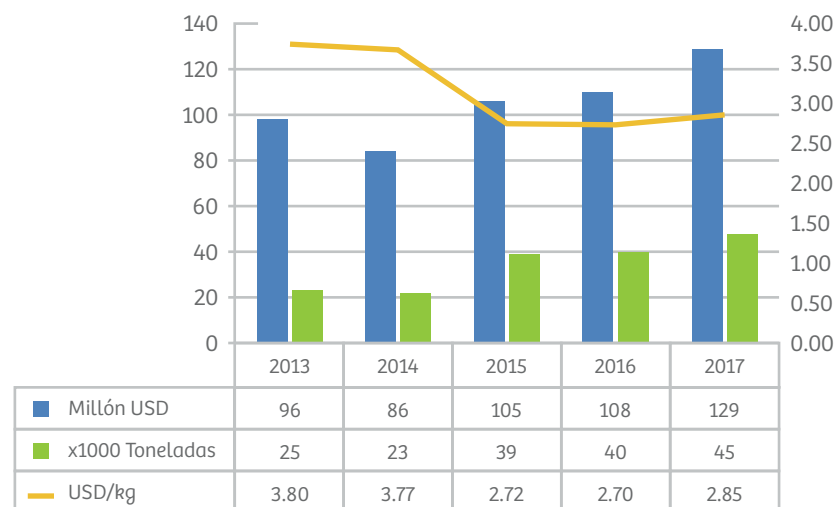
La exportación de pimientos holandeses está relativamente estable. En el segmento de pimientos picantes se puede notar un aumento debido al crecimiento de la producción nacional, pero también un mayor volumen importado en 2017.

El comercio de pimientos es importante para los Países Bajos; normalmente se exporta más del 90% de todos los pimientos producidos e importados. En 2017 la exportación sumó a 427,2 mil toneladas para pimientos dulces y 45,4 mil toneladas para otras variedades de pimientos.

### Países Bajos: Exportación de pimientos (dulces)



### Países Bajos: Exportación de pimientos (no dulces)



Fuente: ITC Trademap

Los pimientos picantes tienen principalmente como destino el norte de Europa, igual que los pimientos dulces. En 2017 los Estados Unidos también importó un volumen significativo desde los Países Bajos. De todos modos Alemania y el

Reino Unido fueron responsables de comprar 54,3% del volumen exportado de pimientos no dulces desde los Países Bajos. En los años anteriores este porcentaje ha sido entre 62% y 78%.

### Destinos de pimientos (no dulces) exportados por los Países Bajos (toneladas)

	2013	2014	2015	2016	2017	participación 2017
Mundo	25 367	22 903	38 705	39 958	45 378	100%
Alemania	15 709	15 515	18 329	15 990	15 160	33%
Reino Unido	2 645	2 304	8 054	8 888	9 478	21%
EEUU	109	4	20	17	3 629	8%
Polonia	662	271	1 608	2 737	2 888	6%
Suecia	858	1 443	2 749	2 715	2 363	5%
Dinamarca	500	573	976	1 513	1 512	3%
Irlanda	229	241	977	1 054	1 478	3%
Italia	286	132	430	398	1 241	3%
Finlandia	239	156	1 188	1 244	1 044	2%
Bélgica	664	395	536	652	823	2%

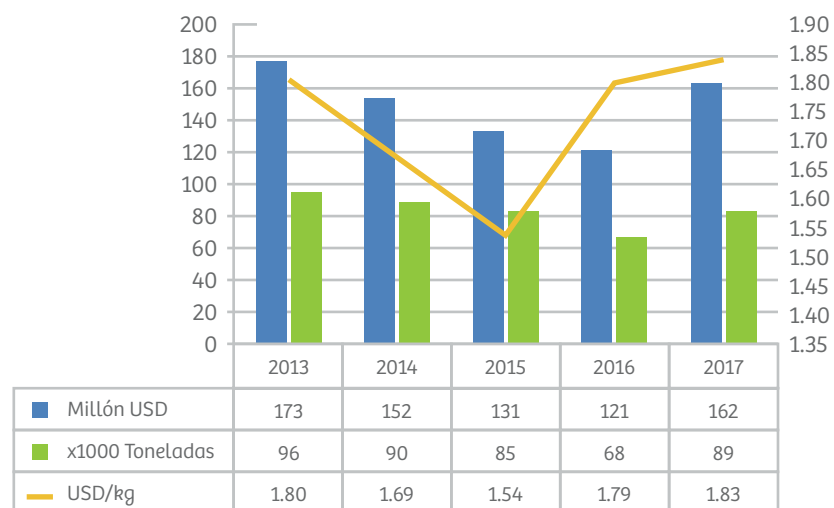
### 2.3. Importaciones del país de destino

La importación de los Países Bajos existe para:

1. complementar la producción holandesa;
2. tener la seguridad de un suministro para todo el año;
3. obtener variedades que poco se produce a nivel nacional o para satisfacer la demanda étnica.

Países que están lejos de los Países Bajos tienen mejor oportunidad de abastecer variedades de pimientos más exóticos. El consumo de nuevas variedades está gradualmente creciendo. Sin embargo, es importante enfocarse en las variedades que no se producen en los Países Bajos, porque el país sigue teniendo un balance comercial positivo con los pimientos picantes.

### Países Bajos: Importación de pimientos (dulces)



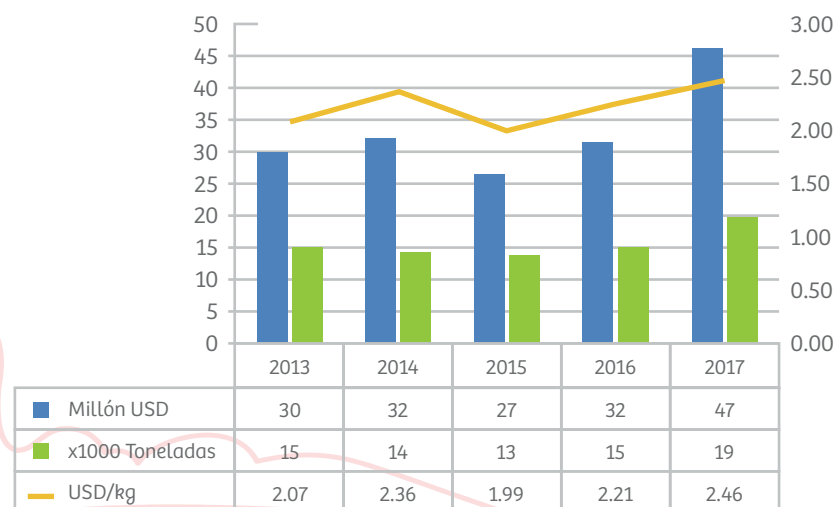
Países Bajos recibe la mayor cantidad de pimientos (no dulces) de proveedores en Europa, especialmente de España, pero también de Bélgica y Alemania. Fuera

de Europa los proveedores que suministran más que 100 toneladas son Uganda, Marruecos, Israel, y a veces Kenia o Mozambique.

#### Países Bajos: Importación de pimientos (no dulces), en toneladas

	2013	2014	2015	2016	2017	Participación 2017
Mundo	14 546	13 519	13 369	14 649	18 888	100%
España	8 091	8 843	7 968	10 244	11 576	61%
Bélgica	1 071	1 680	2 560	2 193	2 388	13%
Alemania	720	425	162	220	1 917	10%
Reino Unido	30	101	102	124	661	3%
Francia	278	257	162	149	608	3%
Uganda	349	334	202	256	271	1%
Dinamarca	16	23	15	31	166	1%
Marruecos	300	379	173	188	153	1%
Israel	293	272	285	174	132	1%
Suecia	1	0	0	2	127	1%

### Países Bajos: Importación de pimientos (no dulces)



La importación de pimientos frescos para la industria es muy poca si es comparada con el consumo de frescos, además la importación es solo de países cercanos dentro de Europa.

Fuente: ITC Trademap

Países Bajos: Importación de varios tipos de pimientos (en toneladas)

Código	Producto	2013	2014	2015	2016	2017
0709.60.10	Pimientos dulces frescos o refrigerados	96 114	90 202	84 921	67 524	88 608
0709.60.99	Frutas frescas o refrigeradas del género capsicum o pimenta (excepto para la fabricación industrial de colorantes de oleicina capsicina o capsicum, para la fabricación industrial de aceites esenciales o resinoides y pimientos dulces)	14 546	13 519	13 369	14 649	18 888
070.960.91	Frutas frescas o refrigeradas del género capsicum para la fabricación industrial de colorantes de oleicina capsicina o capsicum	428	294	116	84	735
0709.60.95	Frutas frescas o refrigeradas del género capsicum o pimenta para la fabricación industrial de aceites esenciales o resinoides		73			

## 2.4. Importaciones desde Perú y principales competidores

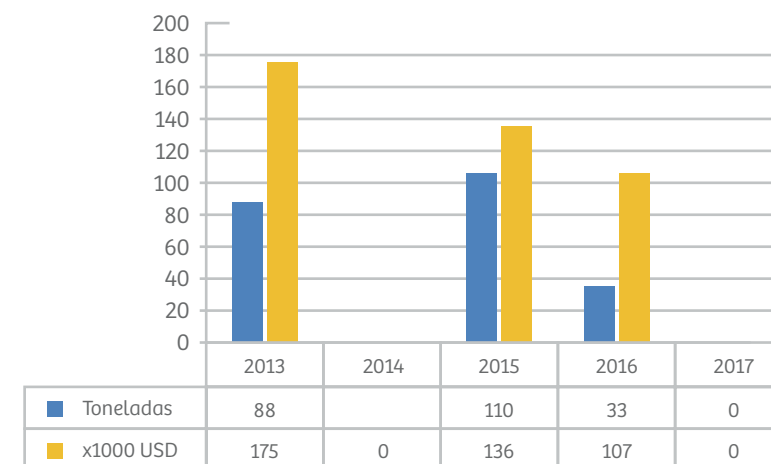
La importación holandesa de pimientos desde Perú es limitada, según la estadística la importación de pimientos dulces cambia mucho y el suministro de otras variedades sigue siendo un nicho de varias toneladas, aunque está creciendo.

Para los pimientos más comunes como el pimentón y pimiento cónico dulce los Países Bajos no depende de proveedores

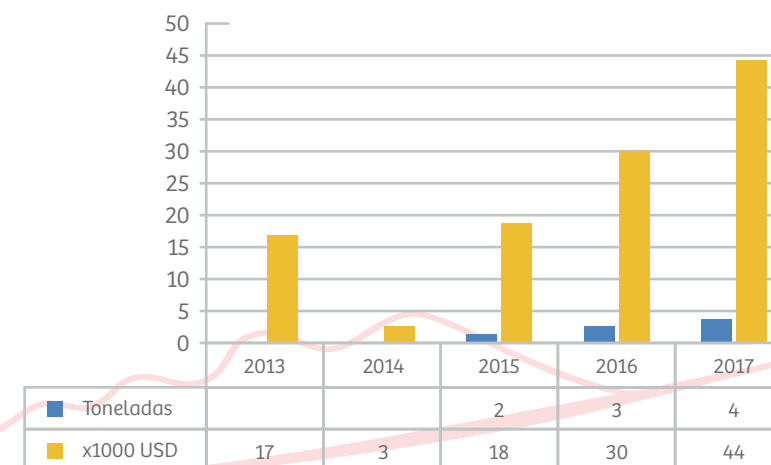
lejanos como Perú. En los pimientos especiales España y algunos países africanos serían los principales competidores de Perú.

Los Países Bajos tiene una posición fuerte en el comercio de frescos en Europa y podrían ofrecer una ruta interesante para pimientos especiales. Para proveedores peruanos lo más importante es enfocar en productos originales o pimientos típicos de Perú que no se encuentre en países cercanos de los Países Bajos.

## Importación de pimientos (dulces) desde Perú



## Importación de pimientos (no dulces) desde Perú



Fuente: ITC Trademap, comparado con datos de Eurostat

Países Bajos: importación		Del mundo (USD miles)					del Perú (USD miles)				
Código	Producto	2013	2014	2015	2016	2017	2013	2014	2015	2016	2017
0709.60.99	Pimientos frescos (excepto pimientos dulces)	30 063	31 940	26 561	32 325	46 552	17	3	18	30	44
0709.60.10	Pimientos dulces frescos o refrigerados	173 147	152 262	130 518	121 022	162 248	175	-	136	107	-
0709.60.91	Pimientos para la industria de colorantes de oleicina capsicina o capsicum	994	934	297	220	1 774	-	-	-	-	-
0709.60.95	Pimientos para la industria de aceites esenciales o resinoides	-	296	-	-	-	-	-	-	-	-

## 2.5. Regiones / sectores de mayor demanda

Los pimientos se consumen en todo el país, especialmente los pimientos dulces. Los pimientos picantes son dominantes en los canales étnicos y la cocina no-Europea.

La demanda de pimientos importados proviene en primera instancia de comerciantes especializados. Muchas de las empresas importadoras de frutas y verduras se encuentran en la región de Rotterdam y Barendrecht, cerca del puerto de Rotterdam. Aquí es donde los pimientos entran al mercado mayorista y los canales étnicos.

## 2.6. Análisis de la competencia

Como exportador, se debe tener en cuenta la competencia nacional de Los Países Bajos, así como a nivel internacional.

### Competencia nacional

La producción de pimientos en los Países Bajos se realiza mayormente entre abril y octubre. Durante este periodo es difícil entrar al mercado con productos importados si no son productos diferenciados. Los productores generalmente se han organizado en cooperativas donde se comercializa los productos cultivados.

Las cooperativas importantes para pimientos son Harvest House, Van Nature, DOOR, Koninklijke Coöperatieve Telersvereniging Zuidoost Nederland (ZON), Coöperatieve Telersvereniging Best of Four U.A. y Coforta con la empresa comercializadora The Greenery.

Asociación de productores / Cooperativas			
Empresa	Enlace y marcas	Miembros / productores	Superficie cultivada
Harvest House	<a href="http://harvesthouse.nl">harvesthouse.nl</a>	59 miembros 47 productores de pimentones dulces (redondos, cónicos, todos los colores)	967ha hortalizas de fruto 463ha pimentones
Van Nature	<a href="http://nature.nl">nature.nl</a>	64 miembros 27 productores de pimentón 1 productor de ají	300+ha pimentón 2,4ha ají
DOOR	<a href="http://cooperatie-door.nl">cooperatie-door.nl</a> Marcas: <a href="http://sweetpoint.nl">sweetpoint.nl</a> <a href="http://paprico.nl">paprico.nl</a>	40 miembros 2 productores de pimentón dulce cónico 3 productores de pimentón redondo dulce	520ha (invernadero) 19ha cónicos 60ha cuadrados
Coforta & The Greenery	<a href="http://coforta.com">coforta.com</a>	500 miembros	N.D.
ZON fruit & vegetables	<a href="http://royalzon.com">royalzon.com</a> Marcas: <a href="http://pamosa.nl">pamosa.nl</a> <a href="http://so-unique.nl">so-unique.nl</a>	225 miembros	N.D.
Coöperatieve Telersvereniging Best of Four U.A.	<a href="http://bestoffour.nl">bestoffour.nl</a>	190 miembros 3 productores de ají (sur de Países Bajos & Bélgica) 24 productores de pimentón	N.D.
Nautilus Organic (Dutch Organic Growers Association)	<a href="http://nautilusorganic.nl">nautilusorganic.nl</a>	30 productores Frutas & verduras orgánicas, incluyendo pimientos dulces y picantes	N.D.

Los productores holandeses cultivan pimientos en invernaderos con producción tecnificada. Muchos de ellos facilitan todo el envase para el cliente final y usan la infraestructura comercial de la cooperativa.

Ejemplos de productores especializados en pimientos			
Empresa	Enlace	Descripción	Asociación
Peppers Unlimited	<a href="http://peppersunlimited.nl">peppersunlimited.nl</a>	13,5ha, producción anual de 25 millones de pimentones amarillos y rojos producción tecnificada en invernadero.	Miembro de Harvest House
Westland Peppers	<a href="http://westlandpeppers.com">westlandpeppers.com</a>	9ha, producción de más de 20 variedades de pimientos frescos Cooperaciones con productores en España, Israel y Marruecos. Venta en línea	Miembro de Coforta
Van Luijk VOF	<a href="http://hotpepperking.com">hotpepperking.com</a>	2,4ha, producción anual de 19 millones de ajís: Cayenne, Habanero, Caroline Reaper, Jalapeño, Naga Jolokia,	Miembro de Van Nature

Los Países Bajos también es un país avanzado en el mejoramiento de semillas donde empresas como [Rijk Zwaan](#) y [Enga Zaden](#) hacen posible una producción de pimientos de alta calidad en los invernaderos. Sin embargo la innovación se centra principalmente a los pimientos dulces. El mejoramiento de los pimientos picantes a veces se realiza a pequeña escala a nivel de productor.

### Internacional: competencia por estaciones

El mayor volumen de la producción holandesa es de abril hasta octubre. Durante esta temporada existen impor-

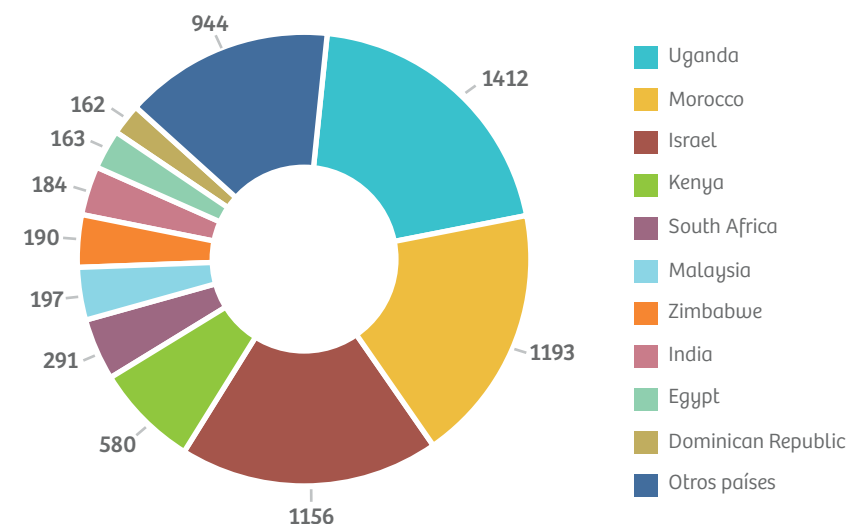
taciones, pero generalmente la demanda para pimientos importados es baja y son proveedores europeos como de España o Bélgica que complementan el suministro en algunos canales.

Para exportadores la estación, el costo y la logística son factores importantes para crear una ventana de oportunidad. Los productores en los Países Bajos pueden producir una gran parte del año, pero en general la producción termina en los meses de invierno. En esta temporada entran proveedores de España (noviembre a marzo). Israel y Marruecos también pueden abastecer a los Países Bajos en

invierno con pimientos dulces y picantes. Uganda se distingue como proveedor de pimientos picantes como Habanero, Scotch Bonnets, Ojo de Pájaro, Cayenne y pimiento tailandés y puede abastecer el mercado con un costo de producción más bajo que España e Israel en invierno.

En el período entre 2013 y 2017, los principales proveedores no europeos de pimientos picantes fueron Uganda, Marruecos, Israel y Kenia. Según las estadísticas, el volumen que provino de Perú se sumó a 9 toneladas.

### Principales proveedores no-Europeos de pimientos (no dulces) años 2013 a 2017 en toneladas



Fuente: ITC Trademap

### Producto: competencia por variedades

Los Países Bajos pueden producir la mayoría de las variedades de pimiento, pero los productos nicho y los exóticos a menudo están menos disponibles, especialmente en el invierno.

Una de las pocas compañías que produce muchas variedades de pimientos es [Westland Peppers](#). Además, cada vez más consumidores producen pimientos en casa. Las semillas de pimientos exóticos están disponibles en múltiples tiendas.

La preferencia es por pimientos que coinciden con mercados específicos o étnicos, como la cocina surinamesa e indonesia; Ambos países tienen una relación con los Países Bajos por un pasado colonial y todavía tienen sus influencias culturales. Las variedades más comunes son Cayenne o Madame-Jeanette para Surinam y Ojo de Pájaro para Indonesia. El Habanero también tiene un consumo creciente como producto de nicho.

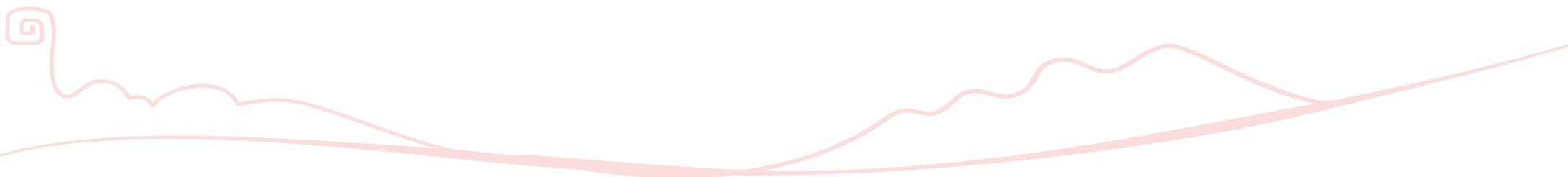
Los pimientos dulces (como el morrón y los cónicos) no son variedades que dan a los proveedores peruanos acceso estructural al mercado holandés. La calidad de estos productos es sumamente alta y se producen por precios muy competitivos a nivel nacional y regional. Además la distancia con Perú hace que los pimientos tengan un impacto medioambiental mayor por el transporte largo, el cual también es un factor importante para los importadores holandeses.

### Perú: ¿oferta única?

En las variedades típicas de Perú existe menos competencia, pero también la demanda es menor y se los consideran como pimientos exóticos. Sin embargo, con una oferta amplia de semillas es posible cultivar algunas variedades en los Países Bajos. Semillas que están disponibles son por ejemplo del [ají amarillo](#), [ají Charapita](#), [ají Omnicolor](#), [ají Cajamarca](#), [ají Colorado](#), [Rocoto rojo](#), [ají Cito](#), [ají Limo](#), [ají Limón](#), y [pimiento Piquillo](#).

#### Variedades peruanas o producidas en Perú

PIMIENTO	Capsicum annum – pimentón morrón, (cuadrado/redondo) dulce
PÁPRIKA	Capsicum annum - Variedad: longum, cónico, pimentón largo dulce
AJÍ AMARILLO	Capsicum baccatum. Variedad: pendulum
ROCOTO	Capsicum pubescens
AJÍ LIMO	Capsicum sinense
AJÍ LIMÓN	Capsicum baccatum
AJÍ PANCA	Capsicum baccatum
PIMIENTO PIQUILLO	Capsicum annum – exportado procesado




## 03

## 3. Análisis de la demanda

## 3.1. Perfil de la demanda del consumidor

Tradicionalmente la cocina holandesa no es picante, y tampoco el pimentón dulce ha sido un ingrediente común en el pasado. Sin embargo, hoy en día casi todos los consumidores han adoptado los

pimientos dulces en su hábito de consumir, como ingrediente en platos calientes, en ensaladas y también como snack saludable. Los pimientos dulces ahora tienen un variado surtido.

Variedades dulces (morrón, cónico, snack)	Consumidores
	Todos
Variedades picantes	Consumidores
	Consumidores extranjeros Consumidores étnicos Consumidores con gusto por el picante Clientes de restaurantes étnicos
	(ají peruanos) Consumidores peruanos Clientes de restaurantes peruanos Consumidores con conocimiento de la cocina peruana

Los pimientos picantes son tradicionalmente consumidos por personas de origen no europeo y en comidas étnicas o exóticas. Los Países Bajos tienen actual-

mente 2,24 millones de habitantes con raíces no occidentales (2018). Hace 10 años este número era solo 1,77 millones. Los grupos étnicos más importantes para

el consumo de pimientos picantes es de Indonesia (362 mil) y Surinam (352 mil). La comunidad peruana en los Países Bajos es un poco menos que 7 mil personas; sin embargo, la cocina peruana ya recibe

atención: el país cuenta con por lo menos 5 restaurantes peruanos o fusión peruano y muchos más restaurantes con platos peruanos. Ejemplos de restaurantes son [Casa Perú](#) y [Somos Perú](#).

Ejemplos de personas residentes en los Países Bajos con raíces étnicas en 2018, x1000

Indonesia	362
Surinam	352
China	74
India	42
Thai	21
México	<7
Perú	<7

Fuente: CBS

La etnicidad ha tenido mucha influencia en el consumo de pimientos picantes en general, y ha dado una oportunidad a los holandeses de experimentar diferentes sabores a través de restaurantes y productos étnicos. El aumento de los consumidores que han desarrollado un gusto por la comida picante ha resultado en un surtido de pimientos picantes en los supermercados también fuera del segmento étnico y plataformas promocionales, informativas y culinarias acerca del producto (ver capítulo 11). En el caso

de ajíes peruanos el perfil consumidor casi siempre tiene una relación con el origen.

## 3.2. Análisis de tendencias

## Atención a la salud y los productos naturales

Los consumidores holandeses son cada vez más conscientes de la salud y prestan más atención a una dieta saludable. El pimiento aún no es ampliamente apre-

ciado como alimento saludable, pero tiene mucho potencial por ser una fuente de vitamina y tener las características antiinflamatorias. Fuentes de información en línea, como por ejemplo [Infonu.nl](http://Infonu.nl) ([Mens en gezondheid](http://Mens en gezondheid)), ayuda a aumentar el conocimiento de los beneficios saludables de pimientos.

### Verduras convenientes: snacks y mezclas

Los pimientos dulces han entrado al mercado de los snacks saludables. Supermercados comercializan pimientos de un pequeño tamaño en envases de plástico, por ejemplo de 300g, ofreciendo una alternativa para los snacks dulces. Según [Distrifood](http://Distrifood) los snacks de verduras han crecido 70% en 3 años desde el año 2015 (no incluyendo los supermercados de descuento Lidl y Aldi). Además la cantidad de pimiento dulce cortado, las mezclas de pimientos y las comidas preparadas están aumentando dando una repuesta a la preferencia para productos convenientes.

### Ejemplos de pimientos snacks y productos convenientes



### Amplificación de surtidos y sabores

Las influencias étnicas en el pasado han resultado en aplicaciones de pimientos picantes por ejemplo en salsas, lo que muchas veces representa una interpretación de la comida étnica por la industria alimenticia.

El interés en nuevos sabores y comidas crea oportunidades para ajíes especiales,

por lo tanto los supermercados ya han amplificado sus surtidos con productos diferenciados y más exóticos, incluyendo variedades de pimientos frescos. Para mantener el sabor del pimiento fresco el embalaje es importante

El sabor del pimiento picante también se encuentra en nuevas combinaciones, como por ejemplo chocolates con [jalapeño](#) o [Carolina Reaper](#) y [cerveza con ají rojo](#) y [queso con Habanero y Naga Jolokia](#).

### Ejemplos de productos tradicionales y nuevos con pimiento picante



### Interés por cultivar en casa

Cada vez hay más interés para cultivar vegetales en el hogar. Las semillas de pimienta están ampliamente disponibles y muchos consumidores ya tienen, por ejemplo, hierbas frescas en macetas en

la cocina. El supermercado Albert Heijn responde hábilmente a esta tendencia a través de la acción "mini-huertos", regalando un pote pequeño con tierra seca y semillas con cada compra del cliente.



### 3.3. Percepción del producto peruano

El conocimiento de los pimientos peruanos está muy limitado en los Países Bajos. Son productos que pocas personas conocen y aprecian y mayormente están vinculados a la cocina peruana y los restaurantes que buscan los productos originales.

La promoción de la cocina peruana ha contribuido a la adopción de pimientos del Perú por algunas empresas especializadas, pero solo una en los pimientos frescos.

### Sabor peruano

La empresa Westland Peppers produce variedades de pimientos peruanos en los Países Bajos. Según esta empresa es más interesante enfocarse en los pimientos peruanos por el sabor superior en vez de las especies de pimiento que se destacan en un "sabor" extremadamente picante. Al mismo tiempo confirman que el tamaño de mercado para pimientos típicamente peruanos todavía está muy limitado.

Información: <http://westlandpeppers.blogspot.com/2016/07/peruaanse-peppers-bij-westlandpeppers.html>

La empresa BUD Holland es el único importador en Europa (según ellos) de pimientos exóticos o ajíes de Perú. En la selección de los productos importados están el ají limo, ají amarillo y rocoto. Según el especialista de BUD Holland, los ajíes de Perú tienen otro sabor que las mismas variedades producidas en los Países Bajos. Por lo tanto los chefs peruanos en Europa tienen una preferencia por los pimientos con origen peruano.

Información: <https://www.bud.nl/nieuws/actueel/443-specialties-uit-peru>

### Cocina peruana

La empresa Verstegen ha introducido especias peruanas (introducido en la feria Horecava en 2014), incluyendo ají amarillo, ají panca, ají mirasol, mezcla para causa y una mezcla de especias peruanas. La empresa reconoce el desarrollo de la cocina peruana a nivel internacional y con estos productos llevan algo novedoso al mercado holandés.




Información: <https://www.verstegen.eu/nl/nl/foodservice/concepten/peru-a-taste-of-mixed-cultures/uitgelicht.html>

## 04


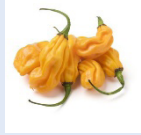
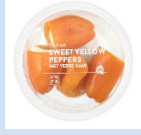
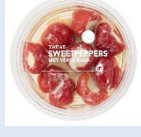


## 4. Auditoría en tiendas







Muy común	Disponibilidad baja al promedio	Disponibilidad baja	Muy poca disponibilidad
Pimentón (morrón dulce) Pimentón cónico (dulce) Pimientos snack (dulce) Pimiento rojo/cayenne	Ojo de Pájaro Jalapeño Habanero Pimiento de Padrón Madame Jeanette	Adjuma Naga Jolokia Bhut Jolokia (Ghost Chili) Cherry bomb Habanada Poblano	Rocoto Scotch Bonnet Carolina Reaper Trinidad Scorpion Ají amarillo Sweety Drops

















Empresa comercializadora		Empresa Proveedor						Formato (Imagen del Producto)
Canales de Comercialización	Empresa (datos y web)	Empresa (datos y web)/ Marca	Características del producto y presentación	Unidad de Medida	Precio	Origen (local o extranjera – país)	Certificaciones	
Supermercado	<a href="http://ah.nl">ah.nl</a>	N.D.	Pimentón (morrón dulce)	Unidad	EUR 1,59	N.D.	Orgánico	
Supermercado	<a href="http://ah.nl">ah.nl</a>	N.D.	Mezcla de pimentones (morrones dulces)	3 unidades	EUR 1,69	N.D.	Clase 1	
Supermercado	<a href="http://ah.nl">ah.nl</a>	N.D.	Pimentón cónico (dulce)	2 unidades	EUR 1,79	N.D.	Clase 1	

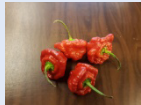





Empresa comercializadora		Empresa Proveedor						Formato (Imagen del Producto)
Canales de Comercialización	Empresa (datos y web)	Empresa (datos y web)/ Marca	Características del producto y presentación	Unidad de Medida	Precio	Origen (local o extranjera – país)	Certificaciones	
Supermercado	<a href="http://ah.nl">ah.nl</a>	N.D.	Pimientos snack (dulce)	300g	EUR 2,99	N.D.	Clase 1	
Supermercado	<a href="http://ah.nl">ah.nl</a>	N.D.	Pimiento rojo / amarillo	Unidad	EUR 0,29	N.D.	Clase 1	
Supermercado	<a href="http://ah.nl">ah.nl</a>	<a href="http://thegreenery.com">thegreenery.com</a>	Mezcla de ajís	75g	-	España México	Clase 1	
Supermercado	<a href="http://ah.nl">ah.nl</a>	N.D.	Mezcla de ajís: Naga Jolokia, Habanero, Madame Jeanette, Rawit, Jalapeno, Shakira, Spanish pepper, Poblano, Pimiento de Padrón	75g	EUR 1,50	N.D.	Clase 1	
Supermercado	<a href="http://ah.nl">ah.nl</a>	N.D.	Jalapeño rojo / verde	Unidad	EUR 0,29	N.D.	Clase 1	
Supermercado	<a href="http://ah.nl">ah.nl</a>	N.D.	Adjuma	Unidad	EUR 0,29	N.D.	Clase 1	




Empresa comercializadora		Empresa Proveedora						Formato (Imagen del Producto)
Canales de Comercialización	Empresa (datos y web)	Empresa (datos y web)/ Marca	Características del producto y presentación	Unidad de Medida	Precio	Origen (local o extranjera – país)	Certificaciones	
Supermercado	<a href="http://ah.nl">ah.nl</a>	<a href="http://thegreenery.com">thegreenery.com</a> west-landpeppers.com	Ojo de Pájaro	50g	EUR 1,50	Países Bajos España	Clase 1	
Supermercado	<a href="http://ah.nl">ah.nl</a>	N.D.	Madame Jeanette	100g	N.D.	N.D.	Clase 1	
Supermercado	<a href="http://ah.nl">ah.nl</a>	N.D.	Pimientos de miel (amarillo) con crema de queso (tapas)	120g	EUR 3,00	N.D.	N.D.	
Supermercado	<a href="http://ah.nl">ah.nl</a>	N.D.	Pimientos dulces con crema de queso (tapas)	175g	EUR 4,00	N.D.	N.D.	
N.d.	N.D.	<a href="http://nautilusorganic.nl">nautilusorganic.nl</a> (productor: Rob van Paassen)	Mezcla de pimientos	80g	N.D.	Países Bajos	Orgánico; Demeter	
Supermercado	<a href="http://plus.nl">plus.nl</a>	<a href="http://naturespride.nl">naturespride.nl</a>	Cayenne rojo	2 unidades	EUR 1,49	N.D.	N.D.	

Empresa comercializadora		Empresa Proveedor						Formato (Imagen del Producto)
Canales de Comercialización	Empresa (datos y web)	Empresa (datos y web)/ Marca	Características del producto y presentación	Unidad de Medida	Precio	Origen (local o extranjera – país)	Certificaciones	
Supermercado	<a href="http://plus.nl">plus.nl</a>	<a href="http://naturespride.nl">naturespride.nl</a>	Mezcla	75g	EUR 1,50	Países Bajos	N.D.	
Supermercado	<a href="http://plus.nl">plus.nl</a>	<a href="http://naturespride.nl">naturespride.nl</a>	Habanero amarillo	75g	EUR 1,99	Países Bajos	N.D.	
Supermercado	<a href="http://plus.nl">plus.nl</a>	<a href="http://naturespride.nl">naturespride.nl</a>	Habanero rojo	8 unidades	EUR 2,99	Países Bajos	N.D.	
Supermercado	<a href="http://plus.nl">plus.nl</a>	<a href="http://naturespride.nl">naturespride.nl</a>	Jalapeño verde	75g	EUR 1,99	Países Bajos	N.D.	
Supermercado	<a href="http://plus.nl">plus.nl</a>	<a href="http://naturespride.nl">naturespride.nl</a>	Ojo de Pájaro	75g	EUR 2,49	Países Bajos	N.D.	
Supermercado	<a href="http://jumbo.com">jumbo.com</a>	<a href="http://coforta.com">coforta.com</a> westlandpeppers.com	Adjuma	50g	EUR 1,49	Países Bajos	Clase 1	

Empresa comercializadora		Empresa Proveedora						Formato (Imagen del Producto)
Canales de Comercialización	Empresa (datos y web)	Empresa (datos y web)/ Marca	Características del producto y presentación	Unidad de Medida	Precio	Origen (local o extranjera – país)	Certificaciones	
Supermercado	<a href="http://jumbo.com">jumbo.com</a>	<a href="http://coforta.com">coforta.com</a> westlandpeppers.com	Madame Jeanette	50g	EUR 1,49	Países Bajos	Clase 1	
Supermercado	<a href="http://jumbo.com">jumbo.com</a>	<a href="http://belimpex.nl">belimpex.nl</a>	Pimiento de Padrón	100g	EUR 1,99	Países Bajos	Clase 1	
Supermercado	<a href="http://jumbo.com">jumbo.com</a>	<a href="http://coforta.com">coforta.com</a> westlandpeppers.com	Mezcla de pimientos	50g	EUR 1,49	Países Bajos	Clase 1	
Tienda en línea	<a href="http://uers-bestellen.nl">uers-bestellen.nl</a>	N.D.	Adjuma rojo / amarillo	100g	EUR 3,50-3,75	Países Bajos	N.D.	
Tienda en línea	<a href="http://uers-bestellen.nl">uers-bestellen.nl</a>	N.D.	Ghost Chili Peper Red / Naga Jolokia peper / Bhut Jolokia	50g	EUR 4,95	Países Bajos / México	N.D.	
Tienda en línea	<a href="http://uers-bestellen.nl">uers-bestellen.nl</a>	N.D.	Carolina Reaper	50g 250g 1kg	EUR 4,95 EUR 18 EUR 55	Países Bajos	N.D.	
Tienda en línea	<a href="http://uers-bestellen.nl">uers-bestellen.nl</a>	N.D.	Cherry bomb (20-25g por unidad)	200g 2kg	EUR 4,95 EUR 45,60	Países Bajos	N.D.	
Tienda en línea	<a href="http://uers-bestellen.nl">uers-bestellen.nl</a>	N.D.	Habanada (dulce, 16-17g por unidad)	200g 2kg	EUR 4,95 EUR 45,60	N.D.	N.D.	

Empresa comercializadora		Empresa Proveedor						Formato (Imagen del Producto)
Canales de Comercialización	Empresa (datos y web)	Empresa (datos y web)/ Marca	Características del producto y presentación	Unidad de Medida	Precio	Origen (local o extranjera – país)	Certificaciones	
Tienda en línea	<a href="https://www.vers-bestellen.nl">vers-bestellen.nl</a>	N.D.	Habanero amarillo / rojo	200g 2kg	EUR 5,95 EUR 45,60	España	N.D.	
Tienda en línea	<a href="https://www.vers-bestellen.nl">vers-bestellen.nl</a>	N.D.	Jalapeño verde / rojo	250g 2kg	EUR 3,95 EUR 18,95	Países Bajos / Bélgica	N.D.	
Tienda en línea	<a href="https://www.vers-bestellen.nl">vers-bestellen.nl</a>	N.D.	Madame Jeanette (13-15g por unidad)	200g 2kg	EUR 4,95 EUR 45,6	Surinam	N.D.	
Tienda en línea	<a href="https://www.vers-bestellen.nl">vers-bestellen.nl</a>	N.D.	Ancho Pablano (80g por unidad)	250g 2kg	EUR 3,95 EUR 39,95	Países Bajos / Bélgica	N.D.	
Tienda en línea	<a href="https://www.vers-bestellen.nl">vers-bestellen.nl</a>	<a href="https://www.incainvest.com">www.incainvest.com</a>	Pimiento Limo	200g 1kg	EUR 8,95 EUR 33,60	Perú	N.D.	
Tienda en línea	<a href="https://www.vers-bestellen.nl">vers-bestellen.nl</a>	N.D.	Ojo de Pájaro verde / rojo (3-4g por unidad)	100g 1kg	EUR 4,40 EUR 39,05	Etiopia Suráfrica Maruacos Mozambique	N.D.	
Tienda en línea	<a href="https://www.vers-bestellen.nl">vers-bestellen.nl</a>	N.D.	Rocoto	Unidad (150g) 9 unidades (1kg)	EUR 7,70 EUR 41,50	Perú	N.D.	

Empresa comercializadora		Empresa Proveedora						Formato (Imagen del Producto)
Canales de Comercialización	Empresa (datos y web)	Empresa (datos y web)/ Marca	Características del producto y presentación	Unidad de Medida	Precio	Origen (local o extranjera – país)	Certificaciones	
Tienda en línea	<a href="https://www.uers-bestellen.nl">uers-bestellen.nl</a>	N.D.	Scotch Bonnet rojo / amarillo	200g 2kg	EUR 4,95 EUR 45,60	Países Bajos	N.D.	
Tienda en línea	<a href="https://www.uers-bestellen.nl">uers-bestellen.nl</a>	N.D.	Trinidad Scorpion chocolate brown / rojo	50g 250g	EUR 3,95 EUR 15,00	Países Bajos	N.D.	
Tienda en línea	<a href="https://www.westlandpeppers.com">westlandpeppers.com</a>	P. Boekestijn en Zonen (productor)	Trinidad Scorpion (mezcla)	50g	EUR 3,15	Países Bajos (abril-nov)	N.D.	
Tienda en línea	<a href="https://www.westlandpeppers.com">westlandpeppers.com</a>	P. Boekestijn en Zonen (productor)	Mezcla (p.ej. Naga Jolokia, Habanero, Madame Jeannette)	10x2 unidades	EUR 4,95	N.D.	N.D.	
Tienda en línea	<a href="https://www.westlandpeppers.com">westlandpeppers.com</a>	P. Boekestijn en Zonen (productor)	Paquete para salsa de ají	6 pimientos dulces, 1 ají amarillo, ajo, sal, aceite	EUR 3,95	N.D.	N.D.	
Tienda en línea	<a href="https://www.westlandpeppers.com">westlandpeppers.com</a>	P. Boekestijn en Zonen (productor)	Ají amarillo	500g	EUR 9,35	Países Bajos (abril-nov) España, Israel, Marruecos (nov.-abril)	N.D.	

Empresa comercializadora		Empresa Proveedora						Formato (Imagen del Producto)
Canales de Comercialización	Empresa (datos y web)	Empresa (datos y web)/ Marca	Características del producto y presentación	Unidad de Medida	Precio	Origen (local o extranjera – país)	Certificaciones	
Tienda en línea	<a href="http://westlandpeppers.com">westlandpeppers.com</a>	P. Boekestijn en Zonen (productor)	Sweety Drops	100g	EUR 3,75	Países Bajos (abril-nou)	N.D.	
Tienda étnica	<a href="http://tjinstoko.eu">tjinstoko.eu</a>	<a href="http://goya.com">goya.com</a>	Ají amarillo CONGELADO	500g	EUR 4,50	Perú	N.D.	
Tienda étnica	<a href="http://que-rico.nl">que-rico.nl</a>	Vaper	Ají amarillo CONGELADO	500g	EUR 6,50 EUR 5,85	Perú	N.D.	
Tienda étnica	<a href="http://sabordelperu.nl">sabordelperu.nl</a>	El plebeyo	Ají amarillo Ají Limo Rocoto CONGELADO	500g	EUR 6,50	Perú	N.D.	



## 05

## 5. Atributo y percepción del producto

Según las empresas holandesas que producen o comercializan pimientos el mercado está creciendo y nuevas variedades encuentran una entrada en los canales de venta. Al mismo tiempo hay serias limitaciones para el desarrollo de pimientos importados de Perú.

### Resistencia a productos frescos que vuelan

Los pimientos de Perú dependen del transporte aéreo para llegar a los Países Bajos. Prácticamente todas las empresas, entre ellos TFC Holland, Hagé, Nature's Pride, Westland Peppers, argumentan que cada vez hay más resistencia para verduras importadas por vía aérea. Muchas cadenas de supermercados ya no quieren comprar productos que tengan un impacto negativo con el medio ambiente como el transporte aéreo, especialmente cuando los mismos están disponibles de orígenes cercanos como es el caso con la mayoría de las variedades de pimientos. Con la producción en los Países Bajos, España y el norte de África (Marruecos, Egipto) se puede cubrir la demanda durante todo el año para pimientos dulces y muchas variedades de pimientos picantes. Según

la empresa Bel Impex la demanda de otros orígenes aumenta cuando la cosecha es baja, pero esto siempre es temporal.

La empresa Westland Peppers en los Países Bajos se ha especializado en los pimientos y produce algunas variedades de nicho como el Carolina Reaper y también el ají amarillo peruano. Una gran ventaja es el costo menor y un producto más sostenible para el medio ambiente. Sin embargo, según los chefs peruanos las características del producto holandés no se parecen al pimiento peruano cosechado en origen.

### Importación relacionada al consumo étnico

La importación de pimientos como el Habanero y Ojo de Pájaro también se realiza de países como Uganda. Según la empresa Ecotimex eso no solo es por la producción económica durante el invierno de los Países Bajos, sino también por la preferencia de los consumidores africanos que prefieren los pimientos de origen. Con más horas de sol Uganda puede producir un pimiento con más pungencia según el gusto del consumidor étnico. Para pimientos peruanos existe una preferencia

similar, pero el mercado de consumidores peruanos es mucho más pequeño.

El comprador de BUD Holland, pionero en productos exóticos, dice que lógicamente los consumidores no tradicionales que no valoran el producto original, fácilmente pueden reemplazar un pimiento con una variedad diferente.

### Desconocimiento

La mayoría de las empresas importadoras no conocen bien las variedades de pimientos peruanos porque la demanda es exclusivamente pequeña. La empresa BUD Holland es el único en Europa (según ellos) que importa pimientos peruanos como el ají amarillo, ají limo y rocoto. Ellos argumentan que el principal mercado para pimientos típicos son los restaurantes peruanos y este mercado es muy fino y especializado. Tienen clientes mayoristas especializados en el segmento gastronómico como [Hanos](#), que no quieren añadir los pimientos peruanos en su gama de productos debido a la poca demanda. El especialista de BUD Holland advierte que una oferta mayor podría fácilmente saturar el mercado.

### Dificultades fitosanitarias

Una gran dificultad, además de la distancia de Perú hacia los Países Bajos, es el control fitosanitario. El mercado holandés (y europeo) requiere un producto limpio de enfermedades y cumpliendo con los límites de residuos de pesticidas. Según Westland Peppers estos estándares ya son muy difíciles para cumplir para un país como Marruecos, donde la empresa trabaja con gestión española y con gerencia holandesa, y estima que para Perú debe ser mucho más complicado. Para ellos también ha sido la razón de parar la cooperación productiva en México. Otras empresas siguen la misma ideología, por ejemplo Bel Impex que trabaja con un productor holandés en Egipto para la producción de pimientos Madame Jeanette y Adjuma. La empresa Exotimex confirma las dificultades, por ejemplo la República Dominicana tiene muchos problemas de residuos. México un poco menos, pero también es más costoso traer pimientos por la logística. Las empresas no están convencidas que Perú sea una mejor alternativa, ni en cumplimiento ni en costos.

## 06

BUD Holland realmente tiene experiencia con el abastecimiento de pimientos de Perú. Tomando en cuenta que los requisitos cada vez son más estrictos, la empresa ha invertido mucho tiempo en organizar la cadena de suministro de pimientos de pequeños productores.

### Costos altos

El transporte y el control fitosanitario aumentan los costos del producto significativamente. El transporte aéreo es alrededor de EUR 2,2 a 2,5 por kilogramo. Las inspecciones por las autoridades holandesas cuestan entre EUR 500 y 600 y cada 20% de los envíos está sujeto a estas inspecciones. La combinación de costos, riesgos, inversiones y un mercado nicho es la razón por la que muchas empresas no se enfocan en el comercio de los pimientos peruanos. Además las empresas señalan que es importante que solo los mejores proveedores deben entrar al mercado europeo porque la consecuencia del incumplimiento son controles más seguidos y más exigentes, o incluso un bloqueo completo.

Recomendaciones:

1. Hay que tener en cuenta que el mercado para pimientos está altamente desarrollado y no deja mucho espacio para suministro de Perú. Es mejor enfocarse en las variedades únicas con menos disponibilidad en los Países Bajos.

Sólo cuando ocurren graves pérdidas de cosecha en Europa tiene sentido explorar oportunidades para abastecer pimientos del tipo morrones;

2. Tecnificar la horticultura para enfrentar las dificultades de producir libre de plagas y pesticidas, por ejemplo con cultivación protegida (invernaderos). Además, es recomendable obtener certificación Global GAP y mantener registros de pesticidas, evitando enviar productos no conformes.
3. Promover la cocina peruana con todos sus sabores para aumentar el conocimiento del consumidor holandés, los especialistas (chefs), usando las redes de la embajada y la oficina comercial OCEX de Perú, y medios de comunicación como por ejemplo los blogueros de alimentos en internet.
4. Definir una estrategia de entrar y ampliar el mercado usando los canales existentes, tal como el mercado étnico y los restaurantes peruanos en Europa - en otras palabras integrar la mercadotecnia de los pimientos peruanos con la promoción de la cocina peruana. En esto es crucial tener una cooperación con un socio estratégico que tenga experiencia en la importación y promoción de verduras exóticas.
5. Explorar oportunidades de desarrollo de productos y, paralelo a la comercialización de los pimientos frescos, procesar los pimientos en productos de larga vida útil.

## 6. Condiciones de acceso al mercado

### 6.1. Aranceles, tributos aduaneros e impuestos

		Tarifa normal Derecho terceros países	Contingente arancelario no preferencial	Tarifa preferencial / Perú	Contingente arancelario preferencial
<b>0709 60</b>	<b>- Frutos de los géneros Capsicum o Pimenta :</b>				
0709 60 10	-- Pimientos dulces	7,20%	1,50%	0%	
	-- Los demás :			0%	
0709 60 91	--- Del género Capsicum que se destinen a la fabricación de capsicina o de colorantes de oleorresinas de Capsicum	0%		0%	
0709 60 95	--- Que se destinen a la fabricación industrial de aceites esenciales o de resinoides	0%		0%	
0709 60 99	--- Los demás :				
0709 60 99 20	---- Pimientos (distintos de los dulces) (Capsicum spp.)	6,40%		0%	
0709 60 99 90	---- Los demás	6,40%		0%	

### Tarifa de países competitivos:

País / región	0709 60 10	0709 60 9x	acuerdos
Europa	0%	0%	Libre comercio Unión Europea / EFTA
Marruecos	0%	0%	Acuerdo comercial
Turquía	0%	0%	Acuerdo comercial
Egipto	0%	0%	Acuerdo comercial
Uganda	0%	0%	SAP (V 12/978) - Anexo IV (SPGA 2005)
Kenia	0%	0%	Acuerdos de Asociación Económica (EPA 1032)
Israel	4,3% / 0-0,9%	0%	Acuerdo comercial

Perú tiene una tarifa preferencial de 0%. Sin embargo, hay que tomar en cuenta el costo total de la exportación, la logística y el financiamiento. Por ejemplo, África del norte tiene una posición logística mejor hacia Europa y en Asia muchas veces hay mejores condiciones de crédito del proveedor.

Tarifas para importaciones se puede encontrar en la página web de la Comisión Europea:

- [Trade Helpdesk](#) (Usar el código de 8 números)
- [TARIC](#) (La Fiscalidad y Unión Aduanera)

### Acuerdo comercial

El Acuerdo Comercial entre la Unión Europea y sus Estados miembros, por una parte, y Colombia y Perú, por la otra parte.

Enlace: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2012.354.01.0003.01.ENG](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=uriserv:OJ.L_.2012.354.01.0003.01.ENG)

Reglamento de Ejecución (UE) No 404/2013 de la Comisión de 2 de mayo de 2013 relativo a las excepciones a las reglas de origen establecidas en el anexo II del Acuerdo comercial entre la Unión Europea y sus Estados miembros, por una parte, y Colombia y el Perú, por otra, que se aplican dentro de contingentes de determinados productos procedentes del Perú.

Enlace: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32013R0404&from=EN>

### Impuesto I.G.V.

En 2019 la tasa del I.G.V. para alimentos aumentará.



I.G.V. para alimentos	
Hasta 31-12-2018	6%
Desde 1-1-2019	9%

## 6.2. Restricciones, estándares y normas de ingreso al mercado

Resumen de requerimientos y controles:

1. Control de contaminantes en productos alimenticios
2. Control de residuos de plaguicidas en alimentos de origen vegetal y animal
3. Control sanitario de alimentos genéticamente modificados (GM) y nuevos alimentos
4. Control sanitario de alimentos de origen no animal
5. Control de sanidad vegetal
6. Tragabilidad, cumplimiento y responsabilidad en alimentos y piensos
7. Etiquetado de alimentos
8. Estándares de comercialización de frutas y hortalizas frescas
9. Voluntario - Productos de producción ecológica

### 1- Control de contaminantes en productos alimenticios

Para garantizar un alto nivel de protección del consumidor, las importaciones en la

Unión Europea (UE) de productos alimenticios deben cumplir con la legislación de la UE diseñada para garantizar que los alimentos puestos en el mercado sean seguros para el consumo y no contengan

contaminantes a niveles que puedan amenazar la salud del consumidor.

Los contaminantes pueden estar presentes en los alimentos como resultado de las diversas etapas de su producción, envasado, transporte o conservación, o también pueden ser el resultado de la contaminación ambiental.

- los alimentos que contengan un contaminante en una cantidad inaceptable

desde el punto de vista de la salud pública y, en particular, a nivel toxicológico, no se comercializarán en la UE y serán rechazados;

- los niveles de contaminantes se mantendrán lo más bajo posible siguiendo las buenas prácticas de trabajo recomendadas;
- se pueden establecer niveles máximos para ciertos contaminantes con el fin de proteger la salud pública;

Contaminantes	
Aflatoxinas: Capsicum spp. (frutos deshidratados, enteros o triturados, con inclusión de los chiles, el chile en polvo, la cayena y el pimentón)	M1: — y B1: 5,0 µg/kg Suma de B1, B2, G1 y G2: 10,0 µg/kg
Cadmio : Hortalizas y frutas, excluidas las hortalizas de raíz y tubérculo, las hortalizas de hoja, las hierbas frescas, las hortalizas de hoja del género Brassica, los tallos jóvenes las setas y las algas marinas	0,050 µg/kg
Plomo: Hortalizas, excluidas las del género Brassica, las hortalizas de hoja, las hierbas frescas y las setas. En el caso de las patatas, el contenido máximo se aplica a las patatas peladas	0,010 mg/kg

\* Ver también el adjunto abajo del reglamento con criterios microbiológicos como las micotoxinas, E-coli y salmonela.

### Legislación

- [Reglamento \(CEE\) no 315/93 del Consejo](#), de 8 de febrero de 1993, por el que se establecen los procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios

- [Reglamento \(CE\) n° 1881/2006 de la Comisión](#), de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
- [Reglamento \(UE\) No 488/2014 de la Comisión](#) que modifica el Reglamento

(CE) no 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en los productos alimenticios

- [Reglamento \(UE\) No 835/2011](#) que modifica el Reglamento (CE) no 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de hidrocarburos aromáticos policíclicos en los productos alimenticios
- [Reglamento \(UE\) No 2073/2005 de la Comisión](#) relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

## 2- Control de residuos de plaguicidas en alimentos de origen vegetal y animal

### Plantas, productos vegetales y su protección

El [Reglamento \(CE\) no 1107/2009](#) establece las normas para las sustancias activas que se comercializarán en la UE y para la autorización de productos fitosanitarios que los contengan. Las sustancias activas no pueden utilizarse en productos fitosanitarios a menos que estén incluidas en una [lista positiva de la UE](#).

Control de residuos de plaguicidas en la UE: los niveles máximos de residuos (LMR)

El [Reglamento \(CE\) n° 396/2005](#) establece los niveles máximos de residuos (LMR) de

plaguicidas en la UE en los alimentos y piensos. Las importaciones de productos vegetales y animales deben cumplir con los LMR establecidos por la Comisión Europea para proteger a los consumidores de la exposición a niveles inaceptables de residuos de plaguicidas.

La información específica sobre los LMR incluidos en las listas de los anexos II, III y IV está disponible en la [base de datos de plaguicidas de la UE](#).

## 3- Control sanitario de alimentos genéticamente modificados (GM) y nuevos alimentos

### Disposiciones especiales sobre alimentos genéticamente modificados (GM)

La legislación de la UE establece un procedimiento de autorización único, válido en toda la UE, para la comercialización de alimentos que contengan organismos orgánicos genéticamente modificados (OGM) o provengan de organismos genéticamente modificados.

La solicitud de autorización de OGM incluirá un expediente con datos experimentales (resúmenes, resultados y anexos de los estudios mencionados) y una evaluación del riesgo, y se presentará la conformidad con las disposiciones del [anexo I](#) del [Reglamento \(UE\) n° 503/2013](#).

### Disposiciones especiales sobre nuevos alimentos

Los nuevos alimentos son alimentos e ingredientes alimentarios que no se han utilizado en gran medida para consumo humano en la Unión Europea antes del 15 de mayo de 1997 de conformidad con el [Reglamento \(UE\) nº 2015/2283](#).

A partir del 1 de enero de 2018, solo los nuevos alimentos autorizados e incluidos en [la lista de la Unión](#) publicados a finales de 2017 podrán comercializarse en la UE como tal o utilizarse en alimentos, de conformidad con las condiciones de uso y los requisitos de etiquetado especificados en esto.

Antes de incluirse en la lista de la Unión y comercializarse en la UE, los alimentos novedosos deben someterse a una evaluación de seguridad.

>> Hasta hoy en día no hay variedades nuevas de pimientos que pertenecen a esta regulación de alimentos nuevos (Novel Food). Todas las variedades conocidas están permitidas para la comercialización en Europa, incluyendo Países Bajos.

### 4- Control sanitario de alimentos de origen no animal

Hay ciertas condiciones que se deben cumplir para importar alimentos a la Unión Europea. Estas condiciones son

para prevenir el riesgo a la salud pública y proteger los intereses de los consumidores e incluyen lo siguiente:

#### Normas generales

El [Reglamento \(CE\) no 852/2004](#) especifica las normas generales de higiene:

- La obligación general del operador de controlar la inocuidad de los productos y procesos bajo su responsabilidad;
- Las disposiciones generales de higiene para la producción primaria y requisitos detallados para todas las etapas de producción, procesamiento y distribución de alimentos;
- Criterios microbiológicos para determinados productos establecidos en el [Reglamento \(CE\) no 2073/2005](#);
- Procedimientos basados en los principios de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP);
- Aprobación y registro de establecimientos;

#### Condiciones generales de preparación de productos alimenticios

Además de la legislación que establece las normas relativas al tratamiento de los productos e ingredientes alimenticios (ver por ejemplo [Reglamento \(CE\) no 178/2002](#)), también existen directivas específicas para los requisitos de composición,

requisitos de higiene, lista de aditivos, criterios de pureza, requisitos específicos de etiquetado, entre otros.

1. Aditivos alimentarios y aromatizantes autorizados.

Las únicas sustancias que pueden usarse como aditivos alimentarios son aquellas incluidas en las listas comunes aprobadas y solo en las condiciones de uso mencionadas en esas listas (por ejemplo, colorantes, edulcorantes, conservantes, emulsionantes, estabilizadores, agentes de crecimiento, entre otros.).

2. Preparación y tratamientos de ciertos productos alimenticios.

También existen normas en relación con la fabricación, comercialización e importación de alimentos e ingredientes alimentarios que están sujetos a tratamientos específicos, como la [Directiva 1999/2/CE](#) sobre radiación ionizante.

3. Ciertos grupos de productos y productos alimenticios con fines nutricionales particulares.

Se aplican disposiciones específicas a ciertos grupos de productos (como el cacao, el azúcar, entre otros.) y a los productos alimenticios destinados a usos nutricionales particulares (alimentos para bebés, alimentos dietéticos, alimentos sin gluten, entre otros.). Estos pueden incluir

requisitos específicos sobre composición, higiene, etiquetado (por ejemplo, declaración del valor energético, contenido de carbohidratos, proteínas y grasas), lista de aditivos, criterios de pureza, entre otros.

#### Control oficial de productos alimenticios

Las autoridades competentes realizarán controles periódicos de los alimentos importados para garantizar que cumplan las normas generales de salud. El control puede aplicarse a la importación a la UE y/o a cualquier otra etapa de la cadena alimentaria (fabricación, procesamiento, almacenamiento, transporte, distribución y comercio). Dentro de las herramientas del Parlamento Europeo y del Consejo están por ejemplo la herramienta [TRACES](#) (Trade Control and Export System) la cual es una herramienta utilizada para la trazabilidad, intercambio de información y gestión de riesgos en los alimentos.

Resumen de la legislación sobre el control de la salud de los productos alimenticios de origen no animal:

[http://trade.ec.europa.eu/services/reqs/public/u1/requirement/auxi/eu/eu/healthc\\_legislation.pdf/](http://trade.ec.europa.eu/services/reqs/public/u1/requirement/auxi/eu/eu/healthc_legislation.pdf/)

Más información de la Ley de Alimentos (Food Law): [https://ec.europa.eu/food/safety/general\\_food\\_law/principles\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law/principles_en)

## 5- Control de sanidad vegetal

Las importaciones a La Unión Europea (UE) de plantas, productos vegetales y cualquier otro material capaz de albergar plagas de plantas (por ejemplo, productos y contenedores de madera, suelo, entre otros.) pueden estar sujetos a las siguientes medidas de protección, según lo establecido por la [Directiva 2000/29/CE](#) y por el nuevo [Reglamento \(UE\) 2016/2031](#) (en 2019):

1. Prohibiciones de importación;
2. Certificado fitosanitario y/o certificado fitosanitario para la reexportación;
3. Inspección aduanera y controles fitosanitarios;
4. Registro de importadores;
5. Aviso anticipado de importaciones.

### Certificado fitosanitario

La parte B del anexo V de la [Directiva 2000/29/CE](#) enumera las plantas y los productos vegetales que deben ir acompañados de un "certificado fitosanitario" oficial para la importación. Más importante aún, el reglamento ha sido modificado por la [Directiva de Ejecución \(UE\) 2017/1279](#) y será reemplazado en 2019 por el nuevo [Reglamento \(UE\) 2016/2031](#) en relación de las medidas de protección contra las plagas de las plantas. Esto significa que las variedades de pimiento

del Perú están sujetas a control y certificados fitosanitarios.

El control fitosanitario europeo cuenta con el Sistema de Control de Comercio y Exportación ([TRACES](#)).

TRACES facilita el intercambio de información entre las autoridades competentes de los países de la UE y EFTA y de países no pertenecientes a la UE, a fin de garantizar que se cumpla la política de la UE. Además, las plantas, productos vegetales y cualquier otro material capaz de albergar plagas de plantas pueden estar sujetos a [medidas de emergencia](#).

- Directiva 2000/29/CE - <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32000L0029>
- Directiva de Ejecución (UE) 2017/1279 - <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32017L1279>
- Reglamento (UE) 2016/2031 - <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32016R2031>

Ejemplo de una evaluación del impacto potencial de las especies parásitos para la Unión Europea:

(Spodoptera): <https://english.nwua.nl/binaries/nwua-en/documents/plant/plant-health/>

[pest-risk-analysis/documents/american-spodoptera-species-risk-assessment/risk-assessment-american-spodoptera-species.pdf](https://pest-risk-analysis/documents/american-spodoptera-species-risk-assessment/risk-assessment-american-spodoptera-species.pdf)

## 6- Trazabilidad, cumplimiento y responsabilidad en alimentos y piensos

La legislación alimentaria de La Unión Europea (UE) persigue también la protección de la salud y el bienestar de los animales, la salud de las plantas y el medio ambiente.

Las empresas alimentarias y de piensos cumplirán las obligaciones específicas establecidas en el [Reglamento \(CE\) no 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo](#), que cubren todas las etapas de producción y distribución de alimentos / piensos. Esto incluye cumplimiento de la [Ley de Alimentos](#), asegurar la trazabilidad y cumplir con todas las responsabilidades de inocuidad alimentaria. Si uno de los operadores del negocio tiene razón para pensar que la comida o el producto alimenticio no cumple con los requisitos de las regulaciones de comida, tiene que iniciar inmediatamente el proceso para retirar el alimento e informar a las autoridades.

Legislación específica de la UE sobre trazabilidad en productos alimenticios:

[http://trade.ec.europa.eu/services/reqs/public/u1/requirement/auxi/eu/eu\\_safe\\_food\\_traceability\\_legislation.pdf/](http://trade.ec.europa.eu/services/reqs/public/u1/requirement/auxi/eu/eu_safe_food_traceability_legislation.pdf/)

## 7- Etiquetado de alimentos

Todos los productos alimenticios comercializados en La Unión Europea (UE) deben cumplir con las normas de etiquetado de la UE, que tienen como objetivo garantizar que los consumidores obtengan toda la información esencial para tomar una decisión adecuada mientras compran sus productos alimenticios.

- El [Reglamento \(UE\) no 1169/2011](#) describe los requisitos para el etiquetado general de los alimentos.
- El [Reglamento \(CE\) nº 834/2007](#) del Consejo y el [Reglamento \(CE\) nº 889/2008 de la Comisión](#) establecen las normas que rigen el uso de la etiqueta ecológica.
- Los materiales de embalaje y los objetos destinados a entrar en contacto con alimentos deben cumplir las disposiciones establecidas por el [Reglamento \(CE\) nº 1935/2004](#) del Parlamento Europeo y del Consejo.

La siguiente tabla muestra un resumen de la información alimentaria obligatoria que debe acompañar a cualquier alimento destinado a ser entregado al consumidor final:

Asunto	Legislación
Nombre del alimento	El nombre del producto alimenticio será el nombre legal. No debe ser reemplazado por un nombre protegido como propiedad intelectual, marca o nombre de fantasía.
Lista de ingredientes	No se exigirá una lista de ingredientes si los pimientos frescos no han sido pelados, cortados o sometidos a cualquier otro tratamiento similar; En otros casos: Precedido por la palabra "Ingredientes", la lista incluirá todos los ingredientes (incluyendo los aditivos o las enzimas) en orden descendente de peso, tal como se registraron en el momento de su uso en la fabricación y se designaron con su nombre específico. Cualquier ingrediente o coadyuvante de elaboración enumerado o derivado de una sustancia o producto incluido en el <a href="#">Anexo II</a> del Reglamento que cause alergias o intolerancias, incluso si está incluido en el producto final de forma alterada, se indicará en la lista de ingredientes y se destacará mediante un tipo compuesto para distinguirlo claramente de otros ingredientes (es decir, fuente, estilo o color de fondo)
Cantidad neta	Se expresará en unidades de masa (kilogramo, gramo). Los alimentos que se venden en un medio líquido también deben etiquetar el peso neto escurrido de los alimentos.
Fecha de durabilidad mínima	Será la fecha hasta la cual el alimento conserva sus propiedades específicas cuando se almacena adecuadamente. La fecha consistirá en día, mes y año en ese orden y precedida por las palabras "mejor antes" o "mejor antes de finalizar" de conformidad con el <a href="#">Anexo X</a> . Cuando los alimentos son altamente perecederos y, por lo tanto, es probable que después de un corto período de tiempo constituyan un peligro inmediato para la salud humana, la fecha de duración mínima se reemplazará por la fecha de "uso antes de".
Condiciones de almacenamiento o condiciones de uso	Cuando los alimentos requieran condiciones especiales de almacenamiento y / o condiciones de uso, deberán indicarse. Una vez abierto el empaque, para permitir el almacenamiento o uso adecuado del alimento, se indicarán las condiciones de almacenamiento y / o el límite de tiempo para el consumo, cuando sea necesario.
País de origen o lugar de procedencia	La indicación de estos asuntos es obligatoria. Cuando el país de origen o el lugar de procedencia de un alimento sea diferente de su ingrediente principal, este también se indicará como diferente del alimento

Asunto	Legislación
Instrucción de uso	Se deben indicar las instrucciones de uso de un alimento para permitir el uso apropiado
Marca de lotes	La indicación que permita la identificación del lote al que pertenece el producto alimenticio deberá colocarse en los alimentos preenvasados precedidos de la letra "L".
Declaración nutricional	Contenido obligatorio: • Valor energético • Las cantidades de grasa, saturados, carbohidratos, azúcares, proteínas y sal Contenido no obligatorio: mono insaturados, poliinsaturados, polioles, almidón, fibra, vitaminas o minerales

Los lotes deben contener productos del mismo tamaño y frescura uniforme. La categoría de frescura, la categoría de tamaño y la presentación deben estar marcadas de forma clara e indeleble, en caracteres de al menos 5 cm de altura, en las etiquetas colocadas en el lote.

La información provista por las etiquetas debe ser fácil de entender, fácilmente visible, claramente legible e indeleble, y debe aparecer en la lengua oficial del país europeo donde se comercializa el producto.

Requisitos generales de etiquetas de alimentos:

[http://trade.ec.europa.eu/services/reqs/public/v1/requirement/auxi/eu/eu\\_lblfood\\_leg\\_general.pdf/](http://trade.ec.europa.eu/services/reqs/public/v1/requirement/auxi/eu/eu_lblfood_leg_general.pdf/)

## 8- Estándares de comercialización de frutas y hortalizas frescas

Pimientos dulces tienen normas de comercialización específicas establecidas en el anexo I, parte B, del Reglamento de Ejecución (CE) no 543/2011 de la Comisión:

[http://trade.ec.europa.eu/services/reqs/public/v1/requirement/auxi/eu/eu\\_mktfrueg\\_annex1b\\_r543\\_2011\\_sweet\\_peppers.pdf/](http://trade.ec.europa.eu/services/reqs/public/v1/requirement/auxi/eu/eu_mktfrueg_annex1b_r543_2011_sweet_peppers.pdf/)

Los estándares de otras variedades de pimientos no son parte de la misma regulación, sin embargo es importante tomar en cuenta los estándares definidos por UNECE y el CODEX ALIMENTARIUS:

- UNECE: <https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/>

[standard/fresh/FFV-Std/English/61-ChilliPeppers.pdf](http://www.fao.org/input/download/standards/11914/CXS_307e.pdf)

- CODEX ALIMENTARIUS: [http://www.fao.org/input/download/standards/11914/CXS\\_307e.pdf](http://www.fao.org/input/download/standards/11914/CXS_307e.pdf)

Los estándares de comercialización prescriben las disposiciones relativas a:

1. La calidad (requisitos mínimos y clasificación)
2. El tamaño
3. Las tolerancias (en el tamaño y calidad)
4. La presentación
5. El marcado etiquetado

### Requisitos mínimos de calidad

En general los pimientos deberán:

- Estar enteros, intacto;
- Estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- Ser de consistencia firme;
- Estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- Estar prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas;
- Estar exentos de humedad externa anormal;
- Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños;
- Exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.

El desarrollo y la condición de los pimientos deben ser tales que les permitan:

- Soportar el transporte y la manipulación; y
- Llegar en estado satisfactorio al lugar de destino

### Clasificación

Categoría "Extra": pimientos de calidad superior y exentos de defectos, salvo defectos superficiales muy leves que no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

Categoría I: pimientos de buena calidad y podrán permitirse defectos leves que no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

Categoría II (NO ES COMÚN EN EL MERCADO HOLANDEÉS DE FRESCOS): Los pimientos que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos, y podrán permitirse defectos que no afecten las características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación.

### Tamaños

Para mantener uniformidad del lote, la diferencia en tamaño para clase I y clase

'Extra' no debe variar más que

- 20mm en diámetro
- 30g (para unidades <180g)
- 40g (para unidades >180g)

### Tolerancia

	Tolerancia en calidad	Tolerancia en tamaño
Categoría "Extra"	5% en total (0,5% clasificación Cat. II)	10%
Categoría I	10% en total (1% clasificación Cat. II)	10%
Categoría II	10% en total (2% afectado por pudrición)	10%

### Presentación

HOMOGENEIDAD: El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por pimientos del mismo origen, calidad, calibre (tamaño) y variedad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

ENVASADO: Los pimientos deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto.

### Marcado etiquetado

ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR (Además de los requisitos regulares de etiquetado – ver arriba):

- Naturaleza del Producto: Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y de la variedad y podrá etiquetarse con el nivel de pungencia.
- Nombre y dirección del vendedor holandés indicada en estrecha relación con la mención "Embalado para:" o una mención equivalente. En este caso, el etiquetado también debe incluir un

código que represente al emparador y/o al despachador.

Envases no destinados a la venta al por menor:

- Identificación: Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)
- Naturaleza del Producto: Nombre del producto si el contenido no es

visible desde el exterior. Nombre de la variedad. Nivel de pungencia (facultativo).

- Origen del Producto: País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.
- Especificaciones Comerciales: Categoría, Calibre (tamaño), Variedad, Pungencia.
- Marca de Inspección Oficial (facultativa)



Fuente: Ejemplo de pimientos preenvasados de [Nature & More](#) (Eosta)

Las importaciones de productos destinados al procesamiento no están sujetas al cumplimiento de las normas de comercialización de la UE. Sin embargo, de conformidad con el Reglamento (CE) nº 543/2011 de la Comisión, el embalaje de los productos destinados a ser procesados debe estar claramente marcado por el paquete con las palabras “destinado a ser procesado” u otra redacción equivalente.

Una presentación con ejemplos e imágenes de la calidad de pimientos:

[https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/promotion/2011\\_Ghana/Chilli-Peppers.pdf](https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/promotion/2011_Ghana/Chilli-Peppers.pdf)

### 9- Voluntario - Productos de producción orgánica

La comercialización en la Unión Europea de productos orgánicos debe cumplir las normas establecidas por [Reglamento \(CE\) nº 834/2007 del Consejo](#) y [Reglamento \(CE\) no 889/2008 de la Comisión](#). Estas reglas cubren principalmente los siguientes aspectos:

- Producción, procesamiento, empaque, transporte y almacenamiento de productos
- Uso de determinados productos y sustancias en la elaboración

de alimentos (anexos VIII y IX del Reglamento (CE) no 889/2008 de la Comisión).

- Prohibición del uso de organismos genéticamente modificados (OGM) y de productos fabricados a partir de OMG en la producción orgánica.
- Logotipo de producción orgánica de la Unión Europea. La información sobre la reglamentación de uso, el manual del usuario y las preguntas frecuentes están disponibles en: [https://ec.europa.eu/agriculture/organic/downloads/logo\\_en](https://ec.europa.eu/agriculture/organic/downloads/logo_en)
- Las medidas de inspección y el sistema de control específico que se aplicarán a este tipo de productos.

### Importaciones de terceros países

Los productos orgánicos de terceros países solo pueden comercializarse en la UE cuando están etiquetados como productos con indicaciones referentes a la producción ecológica, si han sido producidos de acuerdo con las normas de producción y sujetos a acuerdos de inspección que cumplen o equivalen a Legislación comunitaria.

- Las importaciones en la UE están permitidas según los siguientes sistemas establecidos por el [Reglamento \(CE\) nº 1235/2008 de la Comisión](#).

- Directrices para la importación de productos orgánicos en La Unión Europea (en Inglés): [http://trade.ec.europa.eu/services/reqs/public/v1/requirement/auxi/eu/eu\\_sporgan\\_guidelines\\_imports.pdf/](http://trade.ec.europa.eu/services/reqs/public/v1/requirement/auxi/eu/eu_sporgan_guidelines_imports.pdf/)
- Más información en general: [https://ec.europa.eu/food/animals/animal-products/aquaculture\\_en](https://ec.europa.eu/food/animals/animal-products/aquaculture_en)

### Autoridades nacionales en los Países Bajos

Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit  
- NVWA  
Autoridad de seguridad de los alimentos y productos a consumidores  
Postbus 43006  
NL-3540 AA Utrecht  
Tel: (+31) 88 223 33 33  
Fax: (+31) 88 223 33 34  
E-mail: [info@nvwa.nl](mailto:info@nvwa.nl)  
Página web: <http://www.nvwa.nl>

Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit  
Ministerio de Agricultura, Naturaleza y Calidad de los Alimentos  
Postbus 20401  
NL-2500 EK The Hague  
Tel: (+31) 70 379 8911  
E-mail: <https://www.rijksoverheid.nl/contact/contactformulier>  
Página web: <https://www.rijksoverheid.nl>

### [nl/ministeries/ministerie-van-landbouw-natuur-en-voedselkwaliteit](https://www.rijksoverheid.nl/ministeries/ministerie-van-landbouw-natuur-en-voedselkwaliteit)

Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport | Directie Volksgezondheid, Gezondheidsbescherming en Preventie (VGP)  
Ministerio de Salud Pública, Bienestar y Deporte | Dirección de Salud Pública, Protección de la Salud y Prevención  
Afd. Voeding en Voedselveiligheid  
Departamento de Alimentos y Seguridad Alimentaria  
Postbus 20901  
NL-2500 EX The Hague  
Tel: (+31) 77 465 67 67  
Fax: (+31) 70 351 7895  
E-mail: <https://www.rijksoverheid.nl/contact/contactformulier>  
Página web: <http://www.rijksoverheid.nl/ministeries/uws>

### 6.3. Certificaciones y estándares

Un requerimiento mínimo para exportar pimientos a los Países Bajos es la certificación de Global GAP. Es un requerimiento común de grandes minoristas y supermercados para garantizar un buen conducto en la producción primaria. En los canales étnicos y para productos más exóticos la certificación de Global GAP a veces es menos demandada, pero como casi 90%

de las verduras se venden a través de los supermercados, entonces los importadores la piden como una certificación estándar.

Para el manejo del producto, tal como el embalaje, el almacenamiento y el transporte, es necesario trabajar con certificaciones de inocuidad en base de HACCP, como por ejemplo BRC o IFS.

En tema de sostenibilidad en el sector de los frescos está avanzado y cuenta por ejemplo con [SIFAV](#) (parte de 'IDH the sustainable trade initiative'), una iniciativa pública-privada de sostenibilidad en las frutas y verduras, apoyado por varias empresas incluyendo compradores (potenciales) de pimientos. El objetivo es llegar a una adquisición de productos frescos 100% sostenible en el año 2020. Para garantizar que un producto sea sostenible se trabaja con una [canasta de estándares](#) para cumplir con los objetivos ambientales y sociales.

A nivel nacional existen otras iniciativas en el tema de sostenibilidad, como por ejemplo:

#### - [On the way to Planet Proof](#)

El esquema 'On the way to Planet Proof' tiene como punto de partida un esfuerzo que el cultivo de productos vegetales de la agricultura y la horticultura sea aún más sostenible. Planet Proof es una etiqueta sostenible que reemplaza la etiqueta nacional de 'Milieukeur', aunque su alcance y aplicación para productores extranjeros todavía es limitada.

#### - [Branch Verduurzamingsplan Verpakkingen](#) (en holandés)

La asociación Groenten Fruit Huis, que representa 350 miembros en el sector, había definido un plan para llegar a un nivel más sostenible en los envases en el sector. Las actividades y los objetivos entre 2015 y 2017 han contribuido por ejemplo a un cambio de bandejas con tapas de plástico a un envase de 'topseal' (sellado con una lámina) para disminuir la cantidad de plástico.

## Etiquetas e certificaciones principales para pimientos en Los Países Bajos

**Global GAP e GRASP**

Global GAP es un certificado común para las buenas prácticas en la agricultura. GRASP es la adición social que pertenece a Global GAP. Este estándar no se usa como etiqueta para el consumidor.

**EKO / Orgánico**

Productos certificados orgánicos bajo de control de [SKAL](#); certificado aliado al [certificado orgánico de la Unión Europea](#)

**Milieukeur / Planet Proof**

Fundación Milieukeur (ambiental y sostenibilidad) certifica los procesos de producción sostenibles. A partir de 2019 se cambia en la etiqueta a PlanetProof. La aplicación a nivel internacional está todavía limitada. También ver: [Milieukeur Internacional](#)

## Etiquetas y certificaciones de nicho y menos común para pimientos en Los Países Bajos

**Fair for Life**

Certificación para Comercio Justo y cadenas de suministro responsables

**Fairtrade / Max Havelaar**

Etiqueta de comercio justo y control social en países en desarrollo; es parte de [Fairtrade International](#)

**Demeter**

Etiqueta y sociedad para agricultura bio-dinámica

## Iniciativas e estándares sociales y ambientales

**IDH Sustainable Trade Initiative :**

Una alianza pública-privada que se encarga de impulsar nuevos enfoques económicamente viables para lograr un crecimiento verde e incluso a gran escala en los sectores de productos básicos y las áreas de abastecimiento. Para productos frescos se han definidos objetivos específicos con la iniciativa de sostenibilidad de frutas y verduras ([SIFAV](#)).

**Sedex**

Una organización de membresía sin fines de lucro para evaluar y administrar su desempeño en torno a los derechos laborales, la salud y la seguridad, el medio ambiente y la ética empresarial. Miembros incluyen: Mars, Ferrero, Mondelez, Cargill. Dentro de Sedex se trabaja con una auditoría [SMETA](#) (Sedex Members Ethical Trade Audit).





**Amfori BSCI** (Business Social Compliance Initiative)

Una iniciativa de cumplimiento social empresarial de una plataforma Europea de comerciantes, industrias e importadores, que proporciona un sistema práctico y eficiente para mejorar el cumplimiento social dentro de sus cadenas de suministro globales.

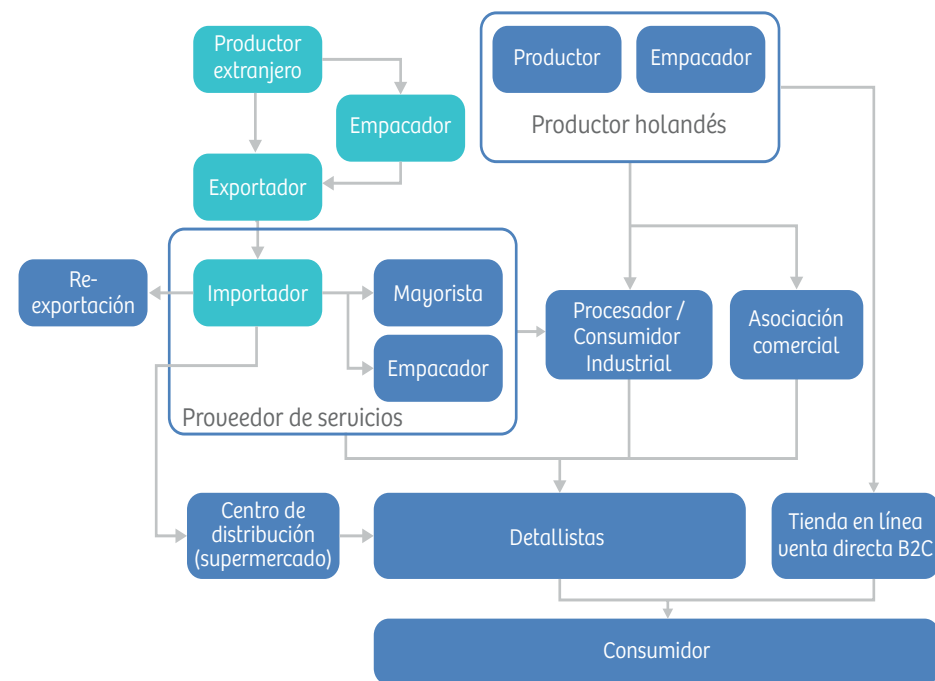
**SA 8000** (Social Accountability Standard)

Un estándar de certificación social para fábricas y organizaciones en todo el mundo. SA8000 mide el desempeño social en ocho áreas importantes para la responsabilidad social en los lugares de trabajo.

## 07

Sistemas de gestión para la seguridad alimentaria	
HACCP	Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos
	<a href="#">BRC</a> Estándares de seguridad, empaquetado, almacenamiento, comercio de alimentos.
	<a href="#">IFS</a> Estándar para la logística, el procesamiento y el comercio de alimentos.
	<a href="#">ISO</a> Sistema de seguridad alimentaria (p.ej. ISO / FSSC 22000 en base de HACCP).
	<a href="#">SQF</a> Estándar y sistema de seguridad alimentaria.

## 7. Canales de comercialización y distribución

Figura elaborada por [ICI Business](#)

## Cultivación de verduras

	hortalizas	verduras	Frutas
Empresas	1 330	2 860	2 600
Área (en hectáreas)	4 180	25 770	20 370
Producción (en mil toneladas)	1 705	4 933	741
Valor de la producción (EUR millones)	2 659		697

Fuente: [Agrimatie.nl](http://Agrimatie.nl)

Los productores en los Países Bajos están gran parte afiliados a asociaciones de productores y organizaciones de ventas. Las asociaciones de productores de pimiento dulce más grandes son Harvest House, Van Nature, Pamosa (ZON), Best of Four, Coforta (The Greenery) y DOOR. Muchos de los productores tienen sus propias líneas de envasado. La producción de pimientos está apoyado por el sector de mejoramiento de semillas y cultivación de plantines.

### Comercio intermediario

Países Bajos cuenta con un estimado de 1 235 empresas mayoristas (1290 según el último dato de [CBS](#) 2018), importadores y exportadores de frutas y verduras con una facturación de compras de EUR 14,3 mil millones y una facturación de venta de EUR 16,7 mil millones. (Fuente: [Agrimatie.nl](http://Agrimatie.nl))

Si se toma en cuenta solamente los importadores con una facturación mínima de EUR 5 millones, existen menos que 50 empresas importadores. Entre estos importadores hay varios que se dedican a los pimientos de la producción holandesa y orígenes cercanos, y algunas empresas especializadas en la importación de variedades de pimientos más exóticos.

Las empresas intermediarias tienen una función importante en diferentes aspectos:

- La optimización de la eficiencia en la logística y los costos;
- Abastecimiento de diferentes orígenes para suministrar productos durante todo el año;
- Monitorear la calidad e inocuidad;
- Absorber las fluctuaciones en la demanda, la oferta y la calidad.

Importadores tienen una red de clientes y mucho conocimiento de mercados y requerimientos. Especialmente en un país como Países Bajos, donde hay muchas empresas involucradas en el comercio internacional de productos frescos, los importadores manejan una cadena eficientemente organizada. Por lo tanto son el canal más lógico para proveedores de pimientos de Perú, especialmente cuando se trata de pimientos exóticos que tiene una venta a una variedad de mayoristas hasta la categoría étnica de un supermercado.

Cuando se comercializa un producto con un volumen predecible con pocas incertidumbres, un proveedor extranjero puede realizar una entrega directa a un centro de distribución de supermercados, como es el caso por ejemplo de pimientos dulces de España.

Los supermercados exigen cada vez más que sus proveedores brinden un servicio completo, encargándose de todo el proceso desde la producción hasta el empaque del consumidor. Eficiencia es un motivo importante para mantener una cadena corta de suministro. Así los importadores y distribuidores se convierten en proveedores de servicio y buscan una relación más directa con el productor. Está integración resulta en menos actores en la cadena, en la cual los proveedores y los

supermercados mantienen una relación a largo plazo y hacen inversiones específicas para esto, creando una dependencia mutua. Por ejemplo, se realizan acuerdos sobre especificaciones de productos, embalaje y logística. Estos acuerdos limitan las posibilidades del supermercado para reemplazar un proveedor con un competidor.

### Consumidores industriales

Las empresas que transforman frutas y verduras representan un valor en el mercado de EUR 1,1 mil millones. Empresas especializadas en cortar verduras procesan los pimientos para diferentes preparaciones de ensaladas y comidas, o empaquetan verduras cortadas como un producto de conveniencia.

Fabricantes de productos elaborados como salsa de ají o productos similares hoy en día ya no depende mucho del suministro de pimientos frescos, sino compran las materias semiprocesadas en los países donde cultivan pimientos como Italia, para garantizar y conservar la frescura del producto.

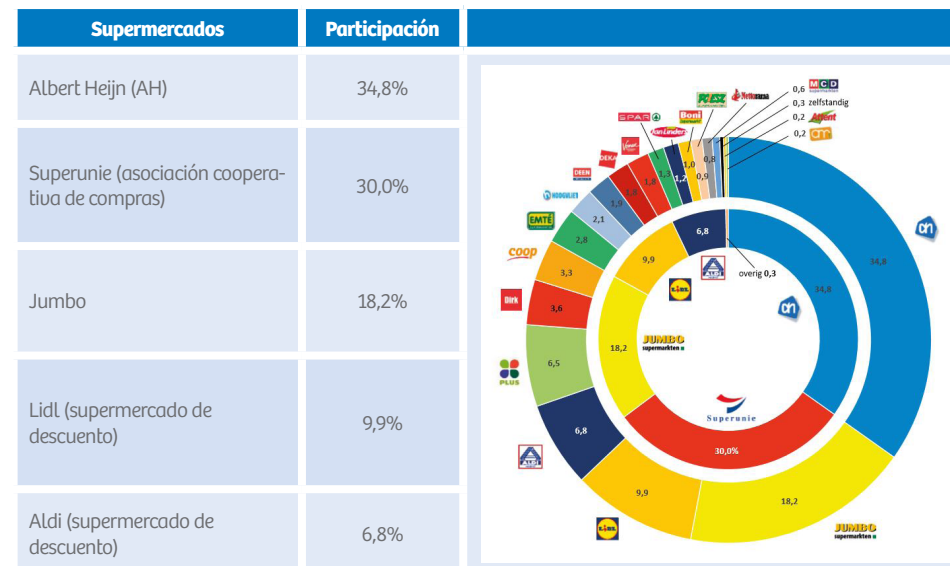
## Detallistas

Participación de mercado	Frutas	Verduras / hortalizas	Total (en mil millones)
Supermercado	77,4%	88,9%	EUR 4,5
Mercado	7,6%	3,1%	EUR 0,3
Tienda de frutas/verduras	9,1%	4,4%	EUR 0,4
Otras tiendas		2,2% 1,2%	EUR 0,1
Otros canales	3,7%	2,4%	EUR 0,2

Fuente: [Agrimatie.nl](http://Agrimatie.nl)

Puntos de venta	Total
Supermercados	6 136
Mercados	915
Tienda de frutas/verduras	975
Tiendas en línea de alimentos	2 945
tiendas de alimentos étnicos o extranjeros	426

Fuente: [Agrimatie.nl](http://Agrimatie.nl) Y [Detailhandel.info](http://Detailhandel.info)



Fuente: [Foodpersonality](http://Foodpersonality)

El canal de comercialización más dominante para hortalizas son los supermercados, que tienen 88,9% de participación en el mercado de verduras y hortalizas. Con solo 4 fórmulas de supermercados independientes y casi todos los demás bajo una asociación cooperativa de compras, el mercado muestra un alto nivel de concentración. El surtido de pimientos en el supermercado ha aumentado.

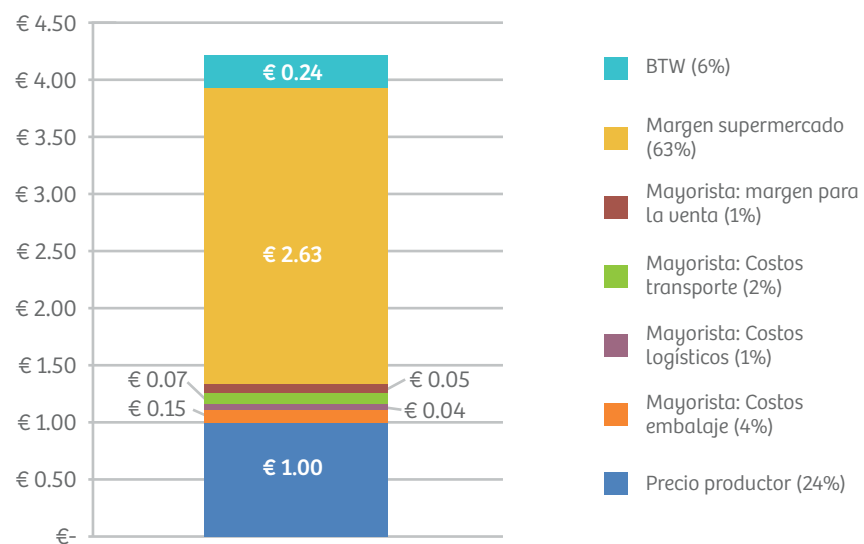
La cantidad de canales alternativos ha disminuido y ahora cuenta con menos

tiendas especializadas e independientes. Sin embargo, para pimientos exóticos las tiendas especializadas y las tiendas en línea también son relevantes, aunque las tiendas étnicas muchas veces solo venden pimientos secos o conservados.

Para que el consumidor descubra nuevos sabores, los restaurantes también juegan un papel importante, así también como los proveedores mayoristas que los abastecen.

## Estructura del precio

### Precio al consumidor de pimientos rojos (dulces) en el supermercado (por kg en la semana 39)



Fuente: [SEO - Van teelt tot schap](#)

Los precios de pimientos frescos varían significativamente y dependen de la disponibilidad del producto, el clima durante la producción, el origen y la competencia. Al final es el mercado que determina el precio y los grandes supermercados que ejercen su influencia en los márgenes de la

cadena. Además, el importador o mayorista no pierde en este negocio y dirige el riesgo de fluctuaciones repentinas hacia el exportador o productor.

Existen diferentes modos de realizar una compra-venta: por cuenta propia (precio

fijo), en consignación, garantía de precio mínimo. Sin embargo, en el comercio de productos frescos nunca hay garantías; cuando un negocio va mal, el importador/mayorista recupera la pérdida a través de la renegociación o una reclamación.

La estructura del precio de los pimientos exóticos y los pimientos importados varía entre diferentes orígenes. En general, los costos del transporte son más altos y los márgenes del mayorista son mayores por ser un producto de menor volumen y más riesgo. Además, el transporte aéreo sube el costo con EUR 2,5 por kilogramo.

El precio al por mayor puede ser entre EUR 2,5 y 4/kg para un Cayenne o Jalapeño de España, EUR 6-10 /kg para Ojo de pájaro o Habanero de África, y EUR 22/kg para Carolina reaper producido en los Países Bajos. El precio al final de la cadena para un pimiento como rocoto o ají limo de Perú llega a un múltiplo del precio de un pimiento regular.

## Ruta logística

El puerto de Rotterdam es la principal entrada para productos importados y frescos. La ruta Callao (Perú) a Rotterdam (Países Bajos) es una ruta logística común. Pimientos de larga distancia y pimientos exóticos se transportan por vía aérea por

tema de frescura y envíos pequeños. Hay vuelos directos diarios de KLM de Lima a Ámsterdam.

Una estimación del flete base, transporte marítimo Callao – Rotterdam / Ámsterdam:

- USD 1 500 para un contenedor regular de 20 pies.
- USD 5 500 para un contenedor refrigerado de 20 pies.
- Las cargas adicionales pueden sumar a USD 1 100 a 1 200 (p.ej. manejo de terminal, 'bunker charge').

Costos por envío aéreo:

- Envío aéreo tiene un costo entre USD 2 y 3/kg (exclusivo de cargas de manejo)

## 08

## 8. Cadena de valor

Nauiera	Agente	Frecuencia
Maersk (Callao - Rotterdam)	Maerks Peru (511) 616-0202 <a href="http://www.maerskline.com/es-pe">www.maerskline.com/es-pe</a>	Semanal
Hapag Lloyd (Callao - Rotterdam)	<a href="http://www.hapag-lloyd.com">HAPAG-LLOYD PERU S.A.C.</a> +51 1 411-6500 <a href="http://www.hapag-lloyd.com">www.hapag-lloyd.com</a>	semanal
Seatrade (Paíta - Rotterdam)	AnkaSea SAC Trading   Seatrade Peru Phone: +51 144 105 44 <a href="http://www.ankasea.com">www.ankasea.com</a>	Semanal
Hamburg Sud (Callao - Rotterdam)	Cosmos (511) 714-4444 / 714-4490 <a href="http://www.cosmos.com.pe">www.cosmos.com.pe</a>	Semanal
Evergreen (Callao - Rotterdam)	GreenAndes Lima: (511) 616-8000 Arequipa: (51-54) 271393 <a href="http://www.greenandes.com.pe">www.greenandes.com.pe</a>	Semanal
Mol (Callao - Rotterdam)	Mol Peru SAC (511) 611-9403 <a href="http://www.molpower.com">www.molpower.com</a>	Semanal

Transporte aérea	Depósito	Frecuencia
KLM (Jorge Chavez LIM - Schiphol AMS)	Au. Elmer Faucett 2823-Ofic 404 Lima (511) 571 5270 <a href="https://www.afklcargo.com">https://www.afklcargo.com</a>	Diaria

Expedidores logísticos	Teléfono	Página web
GEODIS   Geodis Wilson Peru	+51 1 613 5858   +51 1 619 3737	<a href="http://www.geodis.com">www.geodis.com</a>
Kühne + Nagel	+51 1 612 0800	<a href="http://www.kn-portal.com">www.kn-portal.com</a>
CEVA	+51 1 615 4505	<a href="http://www.cevalogistics.com/country/peru">www.cevalogistics.com/country/peru</a>
Panalpina Transportes Mundiales	+51 1 202 6666	<a href="http://www.panalpina.com">www.panalpina.com</a>

Servicios de paquetes	Teléfono	Página web
DHL	+511 517 2500	<a href="http://www.dhl.com.pe">http://www.dhl.com.pe</a>
UPS	+511-264-0105	<a href="https://www.ups.com/pe/">https://www.ups.com/pe/</a>

Pimientos frescos son parte del sector de frutas y verduras frescas y de un negocio que tiene mucha importancia para los Países Bajos por el valor económico y el volumen que entra a Europa a través de comerciantes holandeses. Para cumplir con este papel de importancia internacional, los Países Bajos tiene una industria bien organizada con infraestructura eficiente, un alto grado de integración de la cadena y una relación triangular entre el gobierno, la ciencia y la comunidad empresarial.

El sector de los frescos está representado por la organización activa [GroentenFruit Huis](#), que coopera intensamente con los grupos de interés y la política. Se aseguran de que las empresas puedan

seguir haciendo negocios de una buena manera, a pesar de la legislación alimentaria europea es cada vez más estricta – regulaciones que están implementadas y controladas por el [NVWA](#) en los Países Bajos.

Un buen ejemplo de la cooperación intensiva entre el gobierno (Ministerio de asuntos económicos y política climática), la comunidad empresarial (GroentenFruit Huis) y entidades de la sociedad civil es el Plan de Acción Nacional para Hortalizas y Frutas ([NAGF](#)), que comenzó el 1 de enero de 2017 para aumentar el consumo nacional de frutas y hortalizas frescas y sensibilizar a los consumidores sobre la importancia de las frutas y verduras para un estilo de vida saludable.

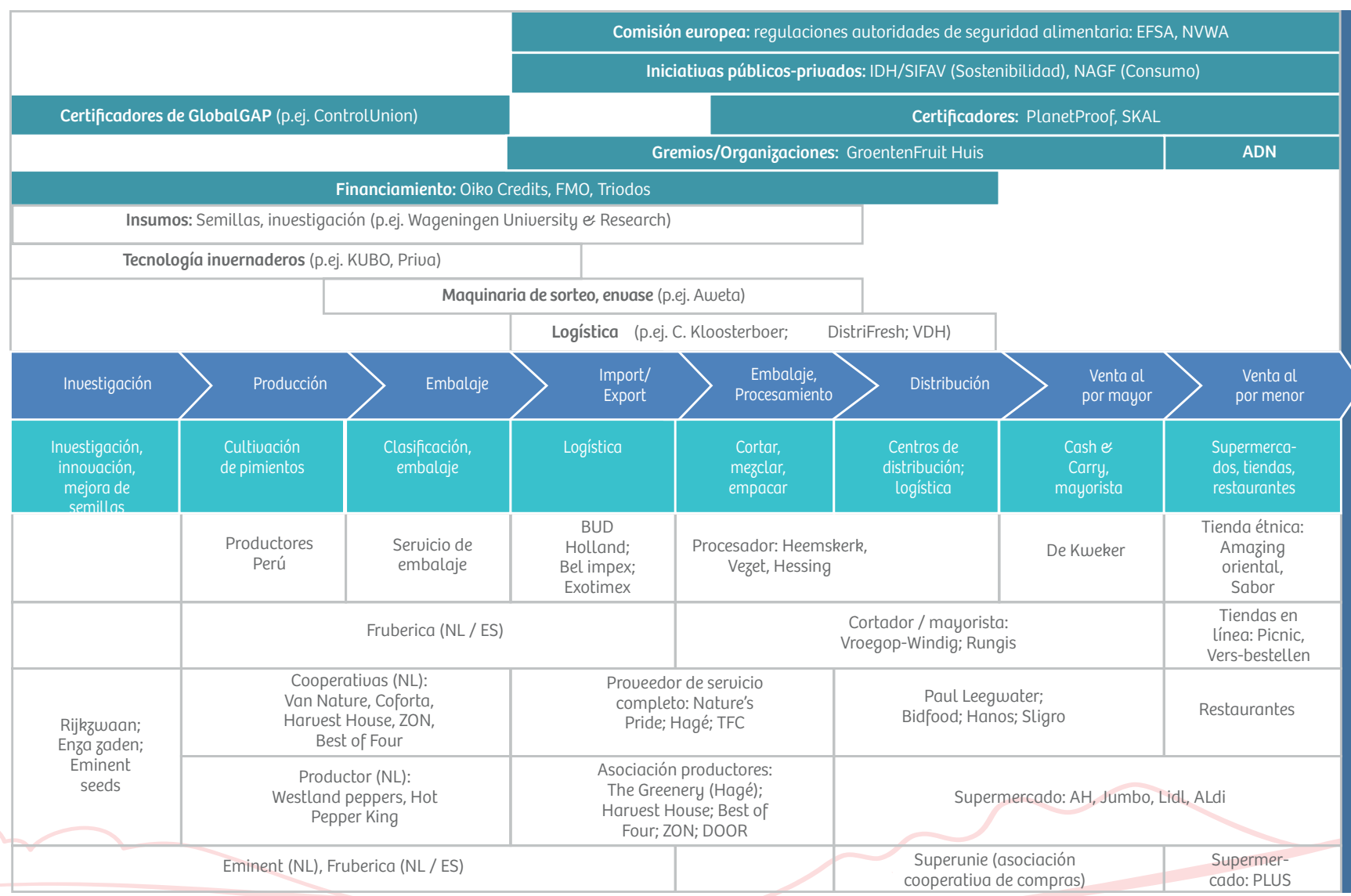


Figura elaborada por [ICI Business](#)

Para entrar al mercado holandés es necesario tener un socio con acceso a los canales frescos en los Países Bajos. Los socios pueden ser productores con importación de adicional de pimientos o (más probable) importadores que mantienen relaciones intensivas con productores en terceros países. Todos los proveedores holandeses tienen interés de suministrar al mercado durante todo el año y por lo tanto buscan producción fuera de los Países Bajos.

Es muy importante que un proveedor extranjero sea productor o que tenga una relación directa con la producción, como por ejemplo una asociación de productores. Cuando las empresas en los Países Bajos buscan pimientos de terceros países, se requiere de un socio productivo para asegurar la disponibilidad de productos y el cumplimiento con los estándares más altos de buenas prácticas agrícolas, sostenibilidad e inocuidad.

### Productores

Productores holandeses son empresas de alta tecnología que cultivan bajo control climático en invernaderos. Muchos de los productores de pimientos están representados por asociaciones cooperativas.

En el futuro se puede esperar una continuación de la disminución del número de agricultores holandeses y un aumento en

la escala de los productores restantes. Esto es un resultado directo de la necesidad de crecer para seguir siendo competitivos e interesantes para compradores grandes. La expansión también se puede observar en proyectos productivos o sociedades en el exterior, especialmente en países africanos. Con conocimiento y tecnología holandés se extiende el poder productivo en otros climas y regiones de producción con menos costos como Egipto, Marruecos, Senegal, Uganda o Kenia, para poder suministrar pimientos durante todo el año.

Uno de los mejores ejemplos es Westland Peppers, productor especializado en diferentes variedades de pimientos con asociaciones en España, Israel y Marruecos (y previamente también en México). Así mismo el importador especializado Bel Impex trabaja con un productor holandés en Egipto. La preocupación principal de estas empresas es llegar a la calidad y los requisitos que pide el mercado europeo.

### Importadores especializados

Para proveedores de pimientos exóticos frescos el canal más relevante son los importadores especializados. La especialización puede estar centrada en los productos étnicos o al mercado de nicho con consumidores que buscan exóticos como la industria gastronómica o una sección especial en los supermercados.

<p>Mercados étnicos Bel Impex Exotimex</p>	<p>Empresas que abastecen típicamente mercados étnicos tienen variedades en la gama de productos como el pimiento Habanero, Madame Jeanette, Ojo de Pájaro y el Jalapeño. Empresas como Bel Impex y Exotimex se dedica a este mercado y mayoristas que tienen una relación con las comunidades africanas, asiáticas, indonesias y surinameses.</p>
<p>Mercados nichos BUD Holland Nature's Pride TFC Holland Eosta</p>	<p>Otras empresas que importan variedades únicas se perfilan como especialistas en las frutas y verduras exóticas y tropicales. El pionero en pimientos peruanos es BUD Holland. Esta empresa tiene la reputación de tener los productos cuando nadie más los tiene y llegaron a ser los únicos que ofrecen ají amarillo, ají limo y rocoto de Perú. Nature's Pride y TFC Holland son verdaderos especialistas en productos exóticos en grandes volúmenes hasta variedades menos comunes. Estas empresas han integrado líneas de embalaje para poder suministrar supermercados. Por los estándares altos de supermercados en calidad y sostenibilidad, prefieren tener una producción cerca de los Países Bajos. La producción cercana también aplica para las empresas como Eosta, la cual tiene una filosofía muy clara de producir con mucha responsabilidad para el medio ambiente. Por lo tanto Países Bajos, España e Israel son sus proveedores principales de pimientos.</p>

### Proveedores de servicios (empresas integradas)

Los principales proveedores de pimientos dulces o los pimientos más consumidos en el mercado son las asociaciones de productores y las empresas grandes e integradas que se conocen como "proveedores de servicios".

Con una buena infraestructura y buenas asociaciones los proveedores pueden inte-

grar varios procesos en el sector de los frescos y organizar toda la cadena desde la producción hasta el producto final. Esta integración hace que los proveedores sean los más preparadas para suministrar las cadenas de supermercados. Sin embargo, las variedades exóticas u orígenes de larga distancia muchas veces no tienen la prioridad para estas empresas integradas.

Proveedores de servicios Hagé / The Greenery	<a href="#">Hagé</a> importa y exporta productos frescos para agregar valor a las actividades de <a href="#">The Greenery</a> , una empresa clave en el abastecimiento de frescos en los Países Bajos con EUR 1,1 mil millones de facturación. Dueño de este grupo es la cooperativa <a href="#">Coforta</a> . Así mismo tienen acceso directo a la producción primaria incluyendo la de socios españoles y también pueden brindar todos los servicios necesarios para suministrar las fórmulas de supermercados más grandes. Dentro de su gama tienen varios productos de Perú, pero los pimientos obtienen sus orígenes más cercanos.
Haluco	<a href="#">Haluco</a> es una empresa que brinda servicios para juntar la oferta y la demanda por ejemplo de pimientos dulces de los productores asociados a la cooperativa <a href="#">Van Nature</a> , pero también de productores extranjeros. La empresa se esfuerza para lograr el precio más alto para los productores, sin tener que comprar los productos como intermediario. Haluco es parte del Grupo <a href="#">TotalProduce</a> , un grupo que tuvo una facturación de EUR 4,3 mil millones en 2017.
Best Fresh Group	<a href="#">Best Fresh Group</a> junta a un grupo de 12 empresas individuales, cada una con su propia especialización en la producción, el embalaje o en el comercio de frutas y verduras frescas, entre ellos: <a href="#">Yex</a> : importador de frescos exóticos (no pimientos) <a href="#">Eminent</a> : Innovador y productor de verduras (p.ej. pimientos) <a href="#">FV SeleQt</a> : Producción en África de Habanero, Naga, Jalapeño y Ojo de Pájaro. <a href="#">Europe Retail Packing</a> : Embalaje a medida para detallistas. Todos los servicios se encuentran dentro del grupo Best Fresh Group.

Proveedores					
Local		Exterior	característica del producto/bien demandado	Posición (es) de la empresa en la Cadena de Valor	Canal de comercialización
Empresa (datos y web)	Facturación / tamaño	País/ empresa			
Westland peppers <a href="#">westlandpeppers.com</a>	50 a 100 kilos de pimientos peruanos por semana	Países Bajos, España, Israel	Pimientos exóticos (fuera de la estación)	Productor (internacional), empacador	Cooperativa (The Greenery) y tienda en línea propia para consumidores
Hot Pepper King <a href="#">hotpepperking.com</a>	Produce 19MM de unidades de pimientos por año	Países Bajos	Cayenne, Habanero, Caroline Reaper, Jalapeño, Naga Jolokia	Productor, empacador	
BUD Holland <a href="#">bud.nl</a>	19 empleados	Países Bajos, España, Egipto, Italia, México, Rep. Dominicana, Perú, Uganda, Kenia, Suráfrica, Zimbabue	Exóticos, pimientos (habanero, jalapeño, poblano, rocoto, entre otros)	importador	Mayoristas, supermercados
Bel Impex <a href="#">belimpex.nl</a>	pequeño	Países Bajos, Egipto, Rep. Dominicana, entre otros	Exóticos; Pimientos: habanero (amarillo, rojo), jalapeño (verde/rojo), Madame Jeanette, Ojo de Pájaro (verde, rojo), pimienta roja común (español).	Importador	Mayoristas; Canales étnicos
Exotimex <a href="#">exotimex.nl</a>	Pequeño (6 empleados)	Países Bajos, Uganda	Exóticos: Ojo de Pájaro (rojo/verde), Habanero.	Importador	Canales étnicos

Proveedores					
Local		Exterior	característica del producto/bien demandado	Posición (es) de la empresa en la Cadena de Valor	Canal de comercialización
Empresa	Facturación / tamaño	País/ empresa			
(datos y web)					
Nature's Pride <a href="http://naturespride.nl">naturespride.nl</a>	Fact. EUR 400 millones	70 países de origen. Pimientos de Países Bajos, España, Senegal, (Mogambique, Tanzania e India).	Oferta amplia (tropical/exótico): Cayenne, Habanero, Ojo de Pájaro, Jalapeño, Padrone, Poblano, Naga Jolokia, Carolina Reaper, Trinidad Scorpion, Aji amarillo y también pimientos secos.	Importador, proveedor integrado	Supermercados, Mayoristas
TFC Holland <a href="http://tfc-holland.nl">tfc-holland.nl</a>	50 empleados	Países Bajos, España, Uganda, Kenia, México, Israel y EEUU	Ojo de Pájaro (rawit/bird's eye), jalapeño y habanero.	importador	supermercados, tiendas especializadas y mercados mayoristas (e.g. Cash & Carry)
Hagé / The Greenery <a href="http://hage-international.nl">hage-international.nl</a>	Fact. EUR 1,1 mil millones	Países Bajos, España (países cercanos)	Surtido completo, incl. pimientos dulces y picantes	Importador, proveedor integrado	Supermercados, mayoristas
Eosta <a href="http://eosta.com">eosta.com</a>	50+ empleados	Países Bajos, España, Israel	Frutas/verduras orgánicas y sostenibles, p.ej. pimientos dulces, jalapeño, mezclas	importador	Supermercados, mayoristas
Eminent <a href="http://eminentholland.com">eminentholland.com</a>	10 empleados	Países Bajos, España, Uganda, Israel	Hortalizas: tomate, pimientos dulces y ajies: trinidad scorpion, padrón, poblano, cayenne, ojo de pájaro, habanero, jalapeño, naga jolokia, fresno	Semillas, Investigación, producción, comercio	<a href="#">Best Fresh Group</a> , tiendas

Proveedores					
Local		Exterior	característica del producto/bien demandado	Posición (es) de la empresa en la Cadena de Valor	Canal de comercialización
Empresa	Facturación / tamaño	País/ empresa			
(datos y web)					
Fruberica <a href="http://fruberica.es">fruberica.es</a>	N.D.	España, Marruecos	Hortalizas. Pimientos dulces y picantes, p.ej.: Habanero, Jalapeño, padrón, Naga	Productor, distribuidor	Mayoristas
Ver también: 2.6 Análisis de la competencia Las cooperativas importantes para pimientos: Harvest House, Van Nature, DOOR, Koninklijke Coöperatieve Telersvereniging Zuidoost Nederland (ZON), Coöperatieve Telersvereniging Best of Four U.A. y Coforta (The Greenery).					

### Empresas demandantes: procesadores

Empresas que demandan pimientos para el procesamiento se limitan a los procesos de cortado. La demanda de pimientos frescos

para productos más elaborados es muy pequeña porque se prefiere realizar el primer paso de la producción en el país de origen.

<p>Cortadores empacadores Veget <a href="#">Hessing Supervers</a> Heemskerk</p>	<p>Las mezclas de pimientos enteros y empaques especiales normalmente son parte del servicio del importador o mayorista. Pero también existen empresas que se han especializado en el cortado de verduras, mezclas de verduras cortadas, y ensaladas. El volumen de pimientos especiales que pasa por estos canales (como algunas variedades picantes) es muy poco. Entre las empresas cortadoras están por ejemplo Veget, <a href="#">Hessing Supervers</a> y Heemskerk. Veget y Heemskerk hacen productos frescos de etiqueta privada para supermercados. La empresa <a href="#">Veget</a> procesa por semana 8 camiones de pimientos dulces para ensaladas, mezclas de wok, pizzas y verduras de sopa. Además, existen mayoristas con un servicio de cortado como Rungis y Vroegop-Windig (ver mayoristas abajo).</p>
<p>Industria (fuera de la cadena de frescos)</p>	<p>Las empresas que fabrican productos elaborados como salsas o condimentos como por ejemplo <a href="#">Conimex</a> (de Unilever), <a href="#">Go-Tan</a>, <a href="#">Inproba</a> o <a href="#">Verstegen</a> generalmente compran o fabrican los productos (semi)elaborados en origen en vez de los pimientos frescos. La producción puede ser realizada en Europa (Italia, España) o en un país más lejos como Indonesia. Por ejemplo la empresa Conimex usa una salsa básica de pimiento hecho por la empresa Italiana <a href="#">Pepita SRL</a>.</p>

Empresas demandantes				
Empresa (datos y web) / marca(s)	Facturación general de la empresa	Características del producto/bien transformado	Certificaciones requeridas	Posición(es) de la empresa en la Cadena de Valor
<p>Veget veget.nl</p>	<p>1 300 empleados, 4 fábricas, procesan 100T de pimientos dulces por semana</p>	<p>Verduras convenientes, cortadas, ensaladas, comidas frescas y pizzas refrigeradas</p>	<p>N.D.</p>	<p>procesador, cortador (proveedor de supermercado AH)</p>
<p>Heemskerk heemskerkfresh.com</p>	<p>900 empleados, producen 3 millones de productos por semana</p>	<p>Verduras convenientes, cortadas, ensaladas, comidas frescas</p>	<p>N.D.</p>	<p>procesador, cortador</p>

Empresas demandantes				
Empresa (datos y web) / marca(s)	Facturación general de la empresa	Características del producto/bien transformado	Certificaciones requeridas	Posición(es) de la empresa en la Cadena de Valor
<p>Hessing supervers hessingsupervers.nl</p>	<p>1 000 empleados, 6 sucursales, fact. &gt; EUR200 millones</p>	<p>Verduras convenientes, cortadas, ensaladas, sopas</p>	<p>N.D.</p>	<p>procesador, cortador (proveedor de supermercado Jumbo, McDonalds)</p>
<p>Conimex conimex.nl</p>	<p>Parte de Unilever, facturación aprox. EUR 65 millones</p>	<p>varios ingredientes (no frescos)</p>	<p>N.D.</p>	<p>marca, industria</p>
<p>Inproba inproba.nl</p>	<p>N.D.</p>	<p>De puré de pimientos a salsa De conserva</p>	<p>N.D.</p>	<p>marca, industria</p>
<p>Go-Tan go-tan.nl</p>	<p>Facturación aprox. EUR 16 millones</p>	<p>De puré de pimientos a salsa De conserva</p>	<p>N.D.</p>	<p>marca, industria</p>
<p>Wendjoe <a href="#">wendjoe.nl</a></p>	<p>N.D.</p>	<p>De puré de pimientos a salsa De conserva</p>	<p>N.D.</p>	<p>marca, industria</p>

## Comercialización

La comercialización de pimientos tiene una ruta directa por los supermercados, y una ruta vía mayoristas que suministran

los segmentos de restaurantes, mercados y tiendas independientes.

<p>Supermercados / tiendas Albert Heijn (AH) Jumbo Lidl Aldi PLUS (Superunie) <a href="#">Amazing Oriental</a> <a href="#">Wah Nam Hong</a> <a href="#">Tjin's international foodstore</a> <a href="#">Sabor del Peru</a> <a href="#">Vers-bestellen.nl</a></p>	<p>Los supermercados líderes son Albert Heijn (AH), Jumbo, Lidl, Aldi y los supermercados, como PLUS, aliados a la asociación cooperativa Superunie. Tiendas étnicas como <a href="#">Amazing Oriental</a>, <a href="#">Wah Nam Hong</a>, <a href="#">Tjin's international foodstore</a> y <a href="#">Sabor del Peru</a> tienen una mayor cantidad de productos para la cocina extranjera (asiática, peruana), pero no tienen la misma gama extensa de productos frescos como los supermercados. Los pimientos en estas tiendas son conservados o procesados. La venta en línea también tiene una creciente importancia. Westland Peppers y <a href="#">Vers-bestellen.nl</a> son ejemplos de tiendas que venden pimientos frescos en línea.</p>
<p>Mayoristas / Cash &amp; carry Bidfood Makro Hanos Sligro</p>	<p>Existen diferentes tipos de mayoristas: Mayoristas grandes y Cash &amp; Carry, no especializado: <a href="#">Bidfood</a> es un mayorista líder en línea. <a href="#">Makro</a>, <a href="#">Hanos</a>, <a href="#">Sligro</a> son conceptos de Cash&amp;carry (tiendas mayoristas). Los pimientos de Perú son productos tan nicho que no se encuentran normalmente en los mayoristas grandes. Por ejemplo, Hanos está especializado en el segmento de gastronomía. Este vende pimientos de la cooperativa holandesa <a href="#">ZON</a> (marca <a href="#">SoUnique</a>), pero ningún pimiento/ají de Perú a pesar de tener también una relación comercial con <a href="#">BUD Holland</a> (importador de exóticos).</p>
<p>Mayoristas especializados Rungis Vroegop-Windig Paul Leegwater Van Gelder TOFF Vollebregt Exoten</p>	<p>Mayoristas especializados en frutas/verduras Muchos mayoristas tienen actividades limitadas de importación o de cortado/empaquetado. Mayoristas especializadas como <a href="#">TOFF</a> (orgánicos) tienen importación propia de Europa y usan un socio importador para productos de ultramar. <a href="#">Rungis</a> es un mayorista especializado en el canal del servicio gastronómico (restaurantes y profesionales de alimentos). Dentro de los productos que ofrecen están las verduras peruanas como pimientos 'sweety drops' y ají amarillo. Además ofrecen un servicio de cortado. La empresa empezó como una tienda en 1985 y hoy en día cuenta con 150 empleados y 4000 productos. <a href="#">Vroegop-Windig</a> es parte de un grupo más grande y tiene una función de comprador y mayorista para mercados callejeros y especialistas en el mercado de frescos. Desde el año 2011 también tiene una línea propia para el cortado. <a href="#">Paul Leegwater</a> tiene una gran variedad de pimientos, gracias a proveedores en los Países Bajos y España como <a href="#">Eminent</a> (NL) y <a href="#">Fruberica</a> (ES). <a href="#">Van Gelder</a> comercializa un surtido amplio al por mayor a tiendas y restaurantes, trabajando directamente con productores nacionales e internacionales. Internamente cuenta con una cocina para producir ensaladas frescas.</p>

Comercialización			
Empresa	Descripción del producto / bien de consumo final	Canal	Facturación / tamaño
AH	Pimientos frescos, salsas, ensaladas, condimentos, entre otros	Supermercado	EUR 13,1 mil millones
Jumbo	Pimientos frescos, salsas, ensaladas, condimentos, entre otros	Supermercado	EUR 7 mil millones
Lidl	Pimientos frescos, salsas, ensaladas, condimentos, entre otros	Supermercado	EUR 3,9 mil millones
Aldi	Pimientos frescos, salsas, ensaladas, condimentos, entre otros	-	EUR 2,5 mil millones
Superunie	Pimientos frescos, salsas, ensaladas, condimentos, entre otros	Asociación cooperativa de compras	5 000 productos propios de etiqueta privada y frescos
Plus (Superunie)	Pimientos frescos, salsas, ensaladas, condimentos, entre otros	Supermercado (Superunie)	EUR 2,4 mil millones
Ekoplaza	Pimientos frescos (no exóticos), salsas, ensaladas, condimentos (orgánico)	Supermercado orgánico	>EUR 100 millones
Bidfood	Pimientos frescos, salsas, ensaladas, condimentos, entre otros	Mayorista / cash & carry	EUR 950 millones
Hanos	Pimientos frescos, salsas, ensaladas, condimentos, entre otros	Mayorista / cash & carry para horeca	EUR 680 millones

## 09

## 9. Perfiles de compradores

Comercialización			
Empresa	Descripción del producto / bien de consumo final	Canal	Facturación / tamaño
Makro	Pimientos frescos, salsas, ensaladas, condimentos, entre otros	Mayorista / cash & carry	EUR 480 millones
Sligro	Pimientos frescos, salsas, ensaladas, condimentos, entre otros	Mayorista / cash & carry	EUR 2,1 mil millones
Rungis	Pimientos frescos, ensaladas, cortados	Mayorista para gastronomía	150 empleados; 4000 productos
Vroegop-Windig	Pimientos frescos, cortados	Mayorista, procesador (parte de <a href="#">Vroegop Ruhe &amp; Co.</a> , 500 empleados)	17 empleados
De Kweker	Pimientos frescos, conservas, condimentos, salsas	Mayorista (parte de <a href="#">Vroegop Ruhe &amp; Co.</a> , 500 empleados)	EUR 17 millones
Paul Leegwater	Pimientos frescos		
Van Gelder	Pimientos frescos, cortados, ensaladas	Mayorista, procesador	300 empleados, fact. EUR 75 millones
Versbestellen.nl	Pimientos frescos	Tienda en línea	N.D.
Westland peppers	Pimientos frescos, salsas	Tienda en línea	N.D.
Amazing Oriental	Pimientos (no frescos)	Tiendas étnicas, tienda en línea	20 tiendas
Wah Nam Hong	Pimientos (no frescos)	Tiendas étnicas	5 tiendas
Tjin's international foodstore	Pimientos (no frescos)	Tiendas étnicas	N.D.
Sabor del Peru	Pimientos (congelados, no frescos)	Tienda étnica en línea	pequeño

La siguiente tabla muestra una selección ilustrativa de compradores de pimientos frescos

Empresa		Productos importados
Belimpex (Belicious)	<a href="http://belimpex.nl/nl/producten/">belimpex.nl/nl/producten/</a>	habanero (amarillo, rojo), jalapeño (verde/rojo) Madame Jeanette, Ojo de Pájaro (rawit).
Nature's Pride	<a href="http://naturespride.nl/chilipepers">naturespride.nl/chilipepers</a>	Habanero, rawit, carolina reaper, jalapeño, naga jolokia, trinidad scorpion, cayenne, padrone.
BUD Holland	<a href="http://bud.nl/nieuws/actueel/443-special-ties-uit-peru">bud.nl/nieuws/actueel/443-special-ties-uit-peru</a>	Ají limo, ají amarillo, rocoto.
Westland peppers	<a href="http://westlandpeppers.blogspot.com/2016/07/peruaanse-pepers-bij-westlandpeppers.html">westlandpeppers.blogspot.com/2016/07/peruaanse-pepers-bij-westlandpeppers.html</a>	Producción propia, todos tipos de pimientos, incluyendo ajís peruanos
TFC Holland	<a href="http://tfc-holland.nl/nl/catalog/6/">tfc-holland.nl/nl/catalog/6/</a>	Del padrón, Habanero, Jalapeno, Madame Jeanette, Peper groen, Rood, Poblano, Rawit.
Hagé (Greenery)	<a href="http://verseoogst.nl/producten?s=peper">verseoogst.nl/producten?s=peper</a>	Sultán, madame Jeanette, inferno, padrón, rawit, jalapeño, habanero, hotwax, fresno, cayenne, mix, sp peper.
Exotimex	<a href="http://exotimex.nl/product-categorie/peper/">exotimex.nl/product-categorie/peper/</a>	Habanero (NL, UG)

# 10

## 10. Actividades de promoción

### 10.1. Ferias y exhibiciones

#### Nacionales

Las ferias y eventos nacionales pueden ser plataformas para promocionar los sabores de los pimientos peruanos. Para

actividades comerciales y negocios es más recomendable participar en las principales ferias internacionales donde prácticamente todas las empresas holandesas están presentes.

Feria	Lugar	Fecha	Rubro	Enlace
Horecaua	Amsterdam (RAI)	7-10 de enero 2019	Horeca, gastronomía	<a href="http://www.horecaua.nl">www.horecaua.nl</a>
VEG.	Rotterdam (AHOY)	8-9 de octubre 2019	Frutas y verduras, sabores	<a href="http://www.veg-event.nl/english">www.veg-event.nl/english</a>
Vakbeurs Foodspecialiteiten	Houten (EXPO)	30 de sept. - 1 de oct. 2019	Especialidades de alimentos y comidas	<a href="http://www.vakbeurs-foodspecialiteiten.nl">www.vakbeurs-foodspecialiteiten.nl</a>
Dutch Chili Fest	N.D.	2019	Pimientos picantes	<a href="https://www.dutchchilifest.nl/">https://www.dutchchilifest.nl/</a>

#### Internacionales

Feria	Lugar	Fecha	Rubro	Enlace
Fruit Logistica	Berlín	6-8 de febrero 2019	Frutas y verduras	<a href="https://www.fruitlogistica.com">https://www.fruitlogistica.com</a>
Fruit attraction	Madrid	23-25 de octubre 2018	Frutas y verduras	<a href="http://fruitattraction.com">http://fruitattraction.com</a>
Biofach	Núremberg	13 al 16 febrero 2019	Alimentos orgánicos	<a href="http://www.biofach.de">www.biofach.de</a>
Anuga	Colonia	9 de octubre 2018	Alimentos	<a href="http://www.anuga.com">www.anuga.com</a>
Sial	París	21 y 25 de octubre 2018	Alimentos	<a href="http://www.sialparis.com">www.sialparis.com</a>

### 10.2. Publicaciones especializadas

Organización / publicación	Descripción	Rubro	Enlace
AGF.nl / Freshplaza	noticias	Frutas y verduras	<a href="http://www.agf.nl">www.agf.nl</a>
DistriFood	noticias	Detallistas (incl. Frutas y verduras)	<a href="http://www.distriFood.nl/vers/agf">www.distriFood.nl/vers/agf</a>
Groenten nieuws	noticias	verduras	<a href="http://www.groentennieuws.nl">www.groentennieuws.nl</a>
AGF Actueel	noticias	Frutas y verduras	<a href="http://www.gfactueel.nl">www.gfactueel.nl</a>
Agriholland	Plataforma de información	Agricultura / horticultura	<a href="http://www.agriholland.nl">www.agriholland.nl</a>
AgriMatie	Publicaciones de la universidad de Wageningen	Agricultura / horticultura	<a href="http://www.agrimatie.nl">www.agrimatie.nl</a>
Delicious	revista	gastronomía	<a href="https://deliciousmagazine.nl/2016/06/21/5-ingredienten-peru/">https://deliciousmagazine.nl/2016/06/21/5-ingredienten-peru/</a>
Misset Horeca	Revista e noticias	gastronomía	<a href="http://www.missethoreca.nl">www.missethoreca.nl</a>
AllesPeper.nl	Información pimientos	Pimientos	<a href="https://allespeper.nl">https://allespeper.nl</a>
ChilliPeper.nl	Información pimientos	Pimientos	<a href="http://www.chillipeper.nl">www.chillipeper.nl</a>
<a href="#">Nederlandse Chilipeper database</a>	Información pimientos	Pimientos	<a href="https://archive.is/IYKY7">https://archive.is/IYKY7</a>

## 11

## 11. Oficinas y gremios

organización	País	Enlace
GroentenFruit Huis Los 350 miembros de empresas de comercio y cooperativas representan 80% de la facturación en el sector de frutas y verduras.	Países Bajos	<a href="https://groentenfruihuis.nl/">https://groentenfruihuis.nl/</a>
Nationaal Actieplan Groenten en Fruit Plan de acción nacional para frutas y verduras	Países Bajos	<a href="https://nagf.nl/">https://nagf.nl/</a>
AGF Detailhandel Nederland (ADN) Gremio para los detallistas de frutas y verduras	Países Bajos	<a href="https://agfdetailhandel.nl/">https://agfdetailhandel.nl/</a>
Federatie Vruchtgroente Organisaties Federación paraguas para 6 de las cooperativas de productores	Países Bajos	<a href="https://www.vruchtgroente.nl/">https://www.vruchtgroente.nl/</a>
LTO Nederland <a href="http://www.lto.nl">Organización empresarial para la agricultura y horticultura</a>	Países Bajos	<a href="http://www.lto.nl">http://www.lto.nl</a>
WUR <a href="https://www.wur.nl">Universidad Wageningen e Investigación</a>	Países Bajos	<a href="https://www.wur.nl">https://www.wur.nl</a>

## 12

## 12. Fuentes de información

[Agrimatie – De keten van groenten en fruit](https://agrimatie.nl/ThemaResultaat.aspx?subpubID=2232&themaID=3577) - <https://agrimatie.nl/ThemaResultaat.aspx?subpubID=2232&themaID=3577>

BUD Holland - <https://www.bud.nl/nieuws/actueel/443-specialties-uit-peru>

CBI – Exporting Chilli Peppers to Europe - <https://www.cbi.eu/market-information/fresh-fruit-vegetables/chilli-peppers>

CBS Statline 2018 - <http://statline.cbs.nl/> / <https://opendata.cbs.nl/statline/>

Comisión Europea

- EU directivas e regulaciones - <http://eur-lex.europa.eu/>
- EU Safefood Traceability Legislation - [http://trade.ec.europa.eu/services/reqs/public/v1/requirement/auxi/eu/eu\\_safefood\\_traceability\\_legislation.pdf/](http://trade.ec.europa.eu/services/reqs/public/v1/requirement/auxi/eu/eu_safefood_traceability_legislation.pdf/)
- Ley de Alimentos (Food Law): [https://ec.europa.eu/food/safety/general\\_food\\_law/principles\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law/principles_en)
- Reglamentos e directivas europeas: <http://eur-lex.europa.eu/>
- EU Trade Helpdesk - <http://trade.ec.europa.eu/tradehelp/es>

[Detailhandel.info](http://detailhandel.info/index.cfm/branches/levensmiddelenzaken/buitenlandse-levensmiddelenzaken/) - <http://detailhandel.info/index.cfm/branches/levensmiddelenzaken/buitenlandse-levensmiddelenzaken/>

Distrifood - <https://www.distrifood.nl/users/nieuws/2018/10/omzet-snoepgroente-stijgt-met-70-procent-101119583>

Eurostat - <https://ec.europa.eu/eurostat/web/agriculture/data/database>

FAO Codex Alimentarius - [http://www.fao.org/input/download/standards/11914/CXS\\_307e.pdf](http://www.fao.org/input/download/standards/11914/CXS_307e.pdf)

Faostat - <http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC>

FNV - convenio colectivo de trabajo para mayoristas de frutas y verduras - [https://www.fnv.nl/site/alle-sectoren/caos/caos/8104/Groothandel\\_in\\_Groenten\\_en\\_Fruit-cao\\_2017-2018.pdf](https://www.fnv.nl/site/alle-sectoren/caos/caos/8104/Groothandel_in_Groenten_en_Fruit-cao_2017-2018.pdf)

Foodpersonality - <https://www.foodpersonality.nl/marktaandelen-2017/>

Freshplaza - <https://www.freshplaza.com/>

GFActueel - <https://www.gfactueel.nl/Glas/Achtergrond/2018/8/Markt-prijzen-paprika-trekken-flink-aan-322817E/>

GroentenFruit Huis - Branch Verduurzamingsplan Verpakkingen - <https://groentenfruihuis.nl/files/1179/bup-groenten-en-fruit-150707-def.pdf>

IDH Sustainable Trade Initiative | SIFAV – <https://www.idhsustainabletrade.com/initiative/sifav/>

ITC Trademap - <https://www.trademap.org/>

MergenMetz - <https://mergenmetz.nl/tuinen/groentesoorten/rode-of-spaanse-peper/>

NAGF – Nationaal Actieplan Groenten en Fruit - <https://nagf.nl/>

NVWA - Risk Assessment American Spodoptera species - <https://english.nvwa.nl/binaries/nvwa-en/documents/plant/plant-health/pest-risk-analysis/documents/american-spodoptera-species-risk-assessment/risk-assessment-american-spodoptera-species.pdf>

Planet Proof -On the way to Planet Proof - <http://www.planetproof.eu/500/home.html>

SEO - Van teelt tot schap - [http://www.seo.nl/uploads/media/2010-74\\_Van\\_teelt\\_tot\\_schap.pdf](http://www.seo.nl/uploads/media/2010-74_Van_teelt_tot_schap.pdf)

Sunat - <http://www.sunat.gob.pe/legislacion/procedim/normasdua/gja-04.htm>

TARIC (La Fiscalidad y Unión Aduanera) - [http://ec.europa.eu/taxation\\_customs/dds2/taric/taric\\_consultation.jsp?Lang=es](http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds2/taric/taric_consultation.jsp?Lang=es)

UNECE - [https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/standard/fresh/FFV-Std/English/61\\_ChilliPeppers.pdf](https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/standard/fresh/FFV-Std/English/61_ChilliPeppers.pdf)

VanEigenBodem - <https://www.vaneigenbodem.nl/producten/paprika>

Verstegen - <https://www.verstegen.eu/nl/nl/foodservice/concepten/peru-a-taste-of-mixed-cultures/uitgelicht.html>

Voedingswaardetabel.nl - <http://www.voedingswaardetabel.nl/voedingswaarde/voedingsmiddel/?id=763>

Wageningen University & Research (WUR) | LEI – Prijsvorming van voedsel – 2014 - <http://edepot.wur.nl/325776>

Westland Peppers - <http://westlandpeppers.blogspot.com/2016/07/peruaanse-pepers-bij-westlandpeppers.html>

Fuentes directas:

- Fruit Consultancy Europe - Piet Schotel (consultor)
- Bel Impex - Mario
- Exotimex - Pim Vos (director)
- BUD Holland - Edwin Janssen / comprador
- TFC Holland - Sander van den Ouden (ventas)
- Nature's Pride - Sjaak van der Waaij (comprador senior)
- Westland Peppers - Dolf Boekestijn (ventas)
- Hagé International / The Greenery - Frank Ocampo / Gerente de productos

Otras fuentes:

- Convenio colectivo de trabajo de la industria de confitería: <https://cdn.salaris-informatie.nl/images/stories/CAO/zoetwaren/cao-zoetwaren-2017.pdf>
- [gemiddeld-inkomen.nl](http://gemiddeld-inkomen.nl)
- [Berekenhet.nl](http://Berekenhet.nl)
- [NFC Index](http://NFC Index)
- Nederlandse vereniging van make-laars (NVM)
- [Energievergelijker.nl](http://Energievergelijker.nl)
- [internetten.nl](http://internetten.nl)
- [Pixabay](http://Pixabay) (imágenes)

# 2019



PERÚ

Ministerio  
de Comercio Exterior  
y Turismo