
Estudio de Mercado Salchichas en Cuba

Noviembre 2011

www.prochile.cl

Documento elaborado por la Oficina Comercial de ProChile en La Habana

pro|CHILE

INDICE

<i>I. Producto:</i>	4
1. Código Sistema Armonizado Chileno SACH:	4
2. Descripción del Producto:	4
3. Código Sistema Armonizado Local:	4
<i>II. Situación Arancelaria y Para – Arancelaria</i>	4
1. Arancel General:	4
2. Arancel Preferencial Producto Chileno:	4
3. Otros Países con Ventajas Arancelarias:	5
4. Otros Impuestos:	5
5. Barreras Para – Arancelarias	5
<i>III. Requisitos y Barreras de Acceso</i>	6
1. Regulaciones de importación y normas de ingreso	6
2. Identificación de las agencias ante las cuales se deben tramitar permisos de ingreso, registro de productos y etiquetas:	11
3. Ejemplos de etiquetado de productos (imágenes)	11
<i>IV. Estadísticas – Importaciones</i>	12
1. Estadísticas 2010	12
2. Estadísticas 2009	12
3. Estadísticas 2008	12
<i>V. Características de Presentación del Producto</i>	13
1. Potencial del producto.	13
1.1. Formas de consumo del producto	14
1.2. Nuevas tecnologías aplicadas a la presentación/comercialización del producto (ventas a través de Internet, etc.)	14

1.3. Comentarios de los importadores (entrevistas sobre que motiva la selección de un producto o país de origen).	14
1.4. Temporadas de mayor demanda/consumo del producto.	15
1.5. Principales zonas o centros de consumo del producto.	15
<i>VI. Canales de Comercialización y Distribución</i>	16
<i>VII. Precios de referencia – retail y mayorista</i>	17
<i>VIII. Estrategias y Campañas de Promoción Utilizadas por la Competencia</i>	17
<i>IX. Características de Presentación del Producto</i>	18
<i>X. Sugerencias y recomendaciones</i>	21
<i>XI. Ferias y Eventos Locales a Realizarse en el Mercado en Relación al Producto</i>	21
<i>XII. Fuentes Relevantes de Información en Relación al Producto</i>	22

PRODUCTO:

1. CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO CHILENO SACH:

El código del sistema armonizado chileno para el Embutido es 1601000000.

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Embutidos y productos similares de carne, despojos o sangre; preparaciones alimenticias a base de estos productos.

3. CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO LOCAL:

1601.00.13 --Salchichas

SITUACIÓN ARANCELARIA Y PARA – ARANCELARIA

1. ARANCEL GENERAL:

Partida	Código	Designación de las mercancías	UM	Derechos en %	
				Ad-Valorem General	NMF
16.01		Embutidos y productos similares de carne, despojos o sangre; preparaciones alimenticias a base de estos productos.			
		- De pasta fina:			
	1601.00.13	--Salchichas	kg	40	30

Fuente: Resolución Conjunta Nº 4/07 del Ministerio de Finanzas y Precios y del Ministerio del Comercio Exterior e Inversión

2. ARANCEL PREFERENCIAL PRODUCTO CHILENO:

El Acuerdo de Complementación No. 42 (ACE 42) firmado entre Chile y Cuba vigente desde junio de 2008 no estableció arancel preferencial para este producto; sin embargo, el II Protocolo Adicional del Acuerdo negociado a fines de 2009 y que entrará en vigor próximamente, otorgó preferencias de un 70 % a las salchichas.

3. OTROS PAÍSES CON VENTAJAS ARANCELARIAS:

Cuba otorga gran número de preferencias arancelarias a través de Acuerdos de Alcance Parcial y de Complementación Económica en el marco de la ALADI. Los acuerdos que se indican en la tabla siguiente fueron suscritos en esa instancia, otorgando preferencias para el ítem en cuestión:

ACUERDO	BENEFICIARIOS		PREFERENCIA
AAP.CE N° 40	VENEZUELA		100 %
AAP.CE N° 62	BRASIL		100 %
AAP.CE N° 62	PARAGUAY		100 %
AAP.A25TM N° 36	GUATEMALA		100 %

4. OTROS IMPUESTOS:

En Cuba no aplica el IVA.

5. BARRERAS PARA – ARANCELARIAS

Existen algunos factores que pueden influir en la decisión final del importador cubano para la selección de un suministrador:

a) Centralización de los recursos financieros

El impacto de la crisis mundial y los altos precios de los alimentos, han limitado el crecimiento esperado de la economía cubana, que es fuertemente dependiente del exterior. En ese sentido, las altas esferas económicas y financieras del gobierno cubano han redirigido el destino de las finanzas, concentrándolas en las compras de los productos prioritarios para el desarrollo del país. De ahí que para efectuar las compras de salchichas dirigidas al sector de divisas, se tendrá en cuenta la competitividad de los precios (producto y flete) y el otorgamiento de financiamiento.

b) Relaciones diplomáticas e intereses políticos con el país del suministrador

En ocasiones se favorece la compra a determinados suministradores cuyos gobiernos sean de interés para las relaciones diplomáticas de Cuba. Tal es el caso de China, Venezuela y EEUU.

c) Condiciones crediticias para la adquisición de los productos

Un aspecto muy importante para la venta de productos a Cuba lo constituye el otorgamiento de financiamiento a los compradores cubanos. Por lo general debe ser de 180 a 360 días contados a partir de la fecha de los documentos de embarque. Algunos gobiernos y comunidades internacionales han otorgado créditos gubernamentales con garantías soberanas, como Venezuela, China, Brasil, Japón, País Vasco, Vietnam, entre otros, que ofrecen facilidades para que sus exportadores puedan otorgar estos créditos a los clientes cubanos.

d) Protección e incentivación a la producción nacional

Adicionalmente a las medidas arancelarias establecidas, en la mayoría de los casos las comisiones de compra de los importadores cubanos deben decidir todo lo relacionado con la demanda, necesidad, volúmenes, suministradores, etc. Según la Resolución 190 de 2001 "Reglamento para la actividad de importación y exportación" del entonces Ministerio de Comercio Exterior, se dispone que siempre que el producto demandado se produzca en el país y sea competitivo en calidad, precio y plazos de entrega con respecto al ofertado por proveedores extranjeros, deberá darse preferencia al productor nacional. En cuanto a este producto se está notando la comercialización de una incipiente producción de salchichas, que dista de cubrir los nichos de importación para la industria hotelera y el mercado en divisas.

e) Negociaciones sin intermediarios

La Empresa Comercializadora de Alimentos ALIMPORT, única importadora del producto, demanda que los productos sean vendidos directamente por productores y solo en casos excepcionales acepta intermediarios o entidades comerciales no productoras.



REQUISITOS Y BARRERAS DE ACCESO

1. REGULACIONES DE IMPORTACIÓN Y NORMAS DE INGRESO

Para la circulación y comercialización de alimentos en todo el territorio nacional es un requisito indispensable la inscripción del producto en el Registro Sanitario de Alimentos, radicado en el Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos (INHA) del Ministerio de Salud Pública.

Para realizar esta inscripción, el proveedor debe dirigirse al Departamento de Registro y Control de Calidad Sanitaria y llenar un formulario de solicitud en el cual deberá aparecer la información siguiente:

- Producto
- Marca Comercial
- Nombre de la fábrica productora
- País de origen
- Especificaciones de calidad Físico-Químicas
- Composición
- Etiqueta. Se debe adjuntar prototipo o diseño, debe cumplir NC108:2001; CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1991).
- Durabilidad
- Tipo de envase
- Aditivos alimentarios
- Límite de contaminantes metálicos en el producto
- Límite de contaminantes microbiológicos
- Otros contaminantes (antibióticos, hormonas, micotoxinas, etc.)
- Condiciones de almacenamiento, conservación y transporte
- Descifrado de Clave utilizada en lote, en los casos que proceda

- Certificados a Presentar: Certificado de Libre Venta del producto y Certificado de funcionamiento o Licencia Sanitaria del establecimiento productor.
- Certificado de radiactividad. Puede ser emitido por una agencia reguladora o laboratorio certificado del país de origen o por el Centro de Protección e Higiene de las Radiaciones en Cuba.
- Permiso veterinario en caso de ser un producto de origen animal. Se emite en Cuba por el Instituto de Medicina Veterinaria (IMV).

Para la obtención del Permiso Veterinario del Instituto de Medicina Veterinaria de Cuba (IMV), es obligatorio que las plantas de producción estén habilitadas para la exportación por parte de esa institución, una vez que tengan la aprobación del Servicio Agrícola Ganadero de Chile (SAG) para realizar tal actividad. El IMV realizó en mayo de 2011 el reconocimiento del sistema de inspección y supervisión de la producción de alimentos de origen animal que desarrolla el SAG para el consumo humano. Con ello, se dejó establecido hasta el 31 de marzo de 2013 que se declarará como habilitado el establecimiento que cuente con la aprobación para la exportación por parte del SAG, fecha en la que se deberá realizar una nueva rehabilitación sanitaria. Este procedimiento debe contar con la visita de los especialistas del IMV a las plantas de producción de las empresas que tienen interés a exportar a Cuba. Por lo general, empresario chileno debe pagar los costos de pasaje y estancia de los mismos.

El costo del registro en el INHA es de 70 pesos convertibles o CUC (aproximadamente US\$ 80,5) en el caso de que lo solicite el proveedor y para el importador es la misma suma pero en moneda nacional. El análisis del etiquetado tiene un costo de 10 CUC (aproximadamente US\$ 11,5) y existen otros análisis de más específicos de laboratorio que se deberán realizar a las muestras, como es el caso de los microbiológicos cuyas tarifas pueden ser consultadas con el INHA. La duración de este trámite debe ser como máximo 21 días hábiles.

La inscripción tendrá una vigencia de 3 años y su renovación se realizará dentro de los 90 días anteriores a la fecha de vencimiento. Al realizar la renovación de la inscripción el precio a abonar será la mitad del establecido para la inscripción.

La inscripción de un producto en el registro conlleva el otorgamiento del Certificado Sanitario, que avala la circulación y comercialización del mismo en todo el territorio nacional. Este certificado se otorga cada vez a favor de un importador cubano, por ejemplo ALIMPORT. Si el suministrador desea extender la inscripción del mismo producto a otro importador cubano, debe abonar 10 CUC adicionales.

El titular del producto inscrito está en la obligación de comunicar durante el período de vigencia de la licencia otorgada, las actualizaciones o modificaciones efectuadas a este que difieran de la información brindada para su inscripción.

Al evaluar la solicitud de registro se tendrá en cuenta que el producto cumpla con los requerimientos sanitarios exigidos en las normas cubanas siguientes:

NC 38-03-06 (1987) Importación y exportación de alimentos. Requisitos sanitarios generales.

Establece los requisitos sanitarios generales para la importación de alimentos (materia prima y productos terminados), su carga, descarga, transportación y almacenamiento, entre estos: evitar exceso de peso en los embalajes; los alimentos perecederos no se almacenarán en las terminales; no se transportarán sustancias tóxicas con alimentos; la autoridad sanitaria tomará muestras del alimento para su análisis. Es aplicable a las terminales marítimas y aéreas.

NC 310 (2003) Directrices generales sobre declaraciones de propiedades en alimentos

Establece las directrices para la declaración de propiedades que se hacen en relación con un alimento, independientemente de si el alimento está regulado o no por una normativa individual. Se basan en el principio de que ningún alimento deberá describirse o presentarse en forma falsa, equívoca o engañosa, o de ninguna manera que pueda crear en el consumidor una impresión errónea en cuanto a su naturaleza.

La persona que comercialice el alimento deberá poder justificar las declaraciones de propiedad hechas en relación con el mismo.

Se prohíben las declaraciones de propiedades que afirmen que el alimento constituye una fuente adecuada de todos los nutrientes, salvo que las autoridades competentes lo hayan admitido; las que no puedan comprobarse; las que expongan la utilidad del alimento para prevenir aliviar o curar enfermedades o trastornos, al menos que estén permitidas por las leyes del país; las que puedan suscitar miedo al consumidor; los términos comparativos o superlativos.

Se permiten declaraciones de propiedades que refieran las cualidades nutricionales del alimento y características de su origen y fabricación, siempre bajo ciertas condiciones.

NC 358 (2004) Embutidos y productos alimenticios conformados. Especificaciones.

Establece los requisitos de calidad para los embutidos y productos alimenticios conformados que se presenten para el consumo directo sin elaboración industrial ulterior.

Los embutidos son elaborados a partir de materias primas cárnicas, pescados o mariscos, mezclados con ingredientes alimentarios que pueden ser sometidos o no a un proceso de macerado, curado, emulsificado y embutido en tripas moldes. Pueden ser cocidos o no, fermentados, ahumados, horneados, secados, atemperados, refrigerados o congelados.

Los productos alimenticios conformados son elaborados a partir de materias primas cárnicas, pescados o mariscos, mezclados con ingredientes alimentarios cocidos o no, conformados en diferentes formas de presentación que pueden ser o no rebozados, empanados y prefritos; refrigerados y congelados.

NC 452 (2006) Envases, embalajes y medios auxiliares. Requisitos sanitarios generales.*

Establece los requisitos sanitarios generales que cumplirán los envases, embalajes y medios auxiliares destinados al contacto con alimentos desde su obtención, producción, almacenamiento, transportación, hasta su distribución y consumo.

Regula las características que deberán presentar las materias primas utilizadas para la fabricación de los envases, embalajes y medios auxiliares destinados al contacto con alimentos y los requisitos sanitarios de su producción, cierre y utilización.

NC 454 (2006) Transportación de alimentos. Requisitos sanitarios generales.*

Esta norma establece los requisitos generales que se tendrán en cuenta para la transportación de los productos alimenticios y de las raciones elaboradas, listas para el consumo; así como en las materias primas empleadas en su elaboración.

Determina las características mínimas requeridas de los medios de transporte de acuerdo al tipo de productos, la protección que deben conferir a los productos, así como las condiciones de higiene exigidas y la forma en que se deben separar los alimentos, entre otros temas.

NC 455 (2006) Manipulación de alimentos. Requisitos sanitarios generales.*

Esta norma establece los requisitos sanitarios que cumplirán los manipuladores y cualquier otro personal en actividades similares; en las operaciones de manipulación de los alimentos durante su obtención, elaboración, procesamiento, envasado, recepción, almacenamiento, transportación y venta.

NC 143 (2007) Principios generales de higiene de los alimentos

Se aplicará como lista útil de verificación de los requisitos por las autoridades nacionales competentes encargadas de vigilar la observancia de las disposiciones sobre higiene de los alimentos. La finalidad de su publicación es que sirva de orientación y fomente la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos con miras a su armonización y de esta forma, facilitar el comercio lo que permitirá su amplia utilización por las autoridades reglamentarias competentes, las industrias alimentarias (incluidas los productores individuales primarios, los fabricantes, los operadores de servicios alimentarios y los revendedores), así como todos los manipuladores de alimentos y los consumidores.

NC 108 (2008) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*

Se aplicará al etiquetado de todos los alimentos preenvasados que se ofrecen como tales al consumidor para fines de hostelería y a algunos aspectos relacionados con la presentación de los mismos.

Establece los requisitos que debe cumplir el etiquetado de los alimentos, entre ellos: nombre del alimento; lista de ingredientes, con especial mención a los que causan hipersensibilidad y los aditivos alimentarios empleados; contenido neto y peso escurrido; nombre y dirección del fabricante, del envasador, distribuidor, exportador, importador o vendedor; país de origen del alimento; identificación del lote; fecha de duración; instrucciones para el uso y conservación; declaración cuantitativa de los ingredientes, si el alimento ha sido tratado con radiación ionizante.

NC 277 (2008) Aditivos alimentarios. Regulaciones sanitarias.*

Establece los aditivos alimentarios autorizados y las regulaciones sanitarias para su utilización en los productos alimentarios destinados al consumo humano.

NC 493 (2008) Contaminantes metálicos en alimentos. Regulaciones sanitarias.*

Establece los principios y procedimientos aplicados y recomendados por el Codex Alimentarius en relación con los contaminantes metálicos presentes en los alimentos. Se indican también los niveles máximos de contaminantes metálicos en los alimentos y bebidas destinados al consumo humano, tanto de producción nacional como de importación.

Los contaminantes metálicos que no aparezcan regulados en las normas de especificaciones de calidad de los productos alimenticios, serán controlados por las autoridades sanitarias, cumpliéndose lo establecido en la presente norma.

A los efectos de esta norma se considerará el arsénico como contaminante metálico, a pesar de ser un contaminante que no posee suficientes propiedades metálicas.

NC 585 (2008) Contaminantes microbiológicos en alimentos. Requisitos sanitarios*

Establece los criterios microbiológicos de los alimentos de consumo humano crudos, semielaborados, elaborados y listos para el consumo, que han sido sometidos a procesos industriales o de preparación, así como a los alimentos para el consumo animal.

Se aplicará a los productos alimenticios en el lugar de producción, transportación, venta y consumo, así como a los productos de importación.

NC 587 (2008) Carne y productos cárnicos. Requisitos sanitarios generales.*

Establece los requisitos sanitarios generales para la carne y productos cárnicos desde el momento de producción del animal vivo, obtención, sacrificio, elaboración, envasado, recepción, almacenamiento, transportación y venta de los mismos destinados al consumo humano.

NC 604 (2008) Residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de origen animal. Requisitos sanitarios generales.*

Establece los requisitos sanitarios generales para evitar la presencia de los residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de origen animal destinados al consumo humano por encima de los límites admisibles. Regula dichos límites máximos permisibles para residuos de medicamentos en alimentos de origen vegetal.

NC 680 (2009) Alimentos irradiados. Regulaciones sanitarias.*

Establece los requisitos sanitarios generales que se cumplirán en el proceso de irradiación de los alimentos y en el procedimiento para la aprobación del consumo humano de los alimentos irradiados, así como los requisitos a cumplir durante el tratamiento, manipulación, almacenamiento y comercialización de los alimentos irradiados, que permitan mantener la calidad y obtener productos alimenticios inocuos y aptos para el consumo humano.

En caso de importación de alimentos irradiados, el importador deberá poseer un certificado extendido por las autoridades sanitarias del país de origen donde conste que se han cumplido los requisitos que establece esta norma y que el alimento es apto para el consumo humano. Opcionalmente, puede ser extendido este certificado en Cuba. El Centro de Protección e Higiene de las Radiaciones, es la institución cubana facultada para este fin.

NC 825 (2010) Carne y productos cárnicos. Términos y definiciones.

Establece los términos y definiciones más comunes en la producción de carne, productos cárnicos y subproductos del ganado bovino y porcino que se aplican en el ámbito de la industria cárnica.

Cataloga los embutidos como productos elaborados con materias primas cárnicas que contienen o no subproductos, sangre, grasa, condimentos, aditivos, embutidos en tripas o moldes, sometidos o no a tratamiento térmico. Define embutidos cocinados, conformados, crudos fermentados, escaldados, embutidos rellenos y untables.

Precisa los embutidos escaldados como productos compuestos por tejido muscular crudo y tejido graso finamente picado, agua, sales y condimentos, que mediante tratamiento térmico (coagulación, escaldado) adquieren consistencia sólida que se mantiene aún cuando el producto vuelve a calentarse. En casi todos los embutidos escaldados está presente la pasta fina o emulsiones, bien en su totalidad como una salchicha o formando parte de esta como la mortadella. El tratamiento térmico está compuesto por el secado, ahumado o cocción y duchado. No todas las operaciones se realizan, depende del tipo de producto que se quiera producir.

* Normas disponibles en la Representación Comercial ProChile-La Habana.

2. IDENTIFICACIÓN DE LAS AGENCIAS ANTE LAS CUALES SE DEBEN TRAMITAR PERMISOS DE INGRESO, REGISTRO DE PRODUCTOS Y ETIQUETAS:

INSTITUTO DE NUTRICION E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (INHA)

Departamento de Registro, Control y Calidad Sanitaria

Teléfono: (537) 870 5531 al 33 (Pizarra)

Telefax: 870 8947

Calzada de Infanta No. 1158, e/ Clavel y Santo Tomás, Municipio Cerro, La Habana

olgalmara@infomed.sld.cu / www.inha.sld.cu

INSTITUTO DE MEDICINA VETERINARIA (IMV)

TEL: (537) 830 3347/48 (Pizarra)

Fax: (530) 830 3537

Calle 12 No. 355 E/ 15 y 17, Municipio Plaza de la Revolución, La Habana

dnimv@infomed.sld.cu

3. EJEMPLOS DE ETIQUETADO DE PRODUCTOS (IMÁGENES)

Se observa en el etiquetado de las salchichas marca Oderich los ingredientes utilizados para su elaboración, los aditivos empleados tales como estabilizante, antioxidante y conservantes, la mención a que no contiene gluten, el contenido neto, el nombre y la dirección del fabricante, el origen, la fecha de producción, el vencimiento y lote del producto, instrucciones para su conservación y al parecer la licencia sanitaria que ampara su producción. Se indica además que el producto fue envasado bajo inspección del gobierno brasileño.



IV. ESTADÍSTICAS – IMPORTACIONES

1. ESTADÍSTICAS 2010

Principales Países de Origen	Cantidad	Monto (Miles US\$)	% Participación en el Mercado
Brasil	12.421,91	23.404,41	78%
Chile	2.108,21	3.952,78	13%
Estados Unidos	1.167,85	2.222,86	7%
Canadá	300,00	544,50	2%
Total	15.997,97	30.124,55	100%

2. ESTADÍSTICAS 2009

Principales Países de Origen	Cantidad	Monto (Miles US\$)	% Participación en el Mercado
Brasil	11.310,83	21.267,66	73%
Estados Unidos	2.215,07	4.282,28	15%
Chile	1.373,58	2.619,79	9%
Canadá	437,00	776,20	3%
Total	11.747,83	22.043,86	100%

3. ESTADÍSTICAS 2008

Principales Países de Origen	Cantidad	Monto (Miles US\$)	% Participación en el Mercado
Brasil	7.476,88	11.863,76	63%
Estados Unidos	2.561,93	4.444,72	24%
Chile	1.398,90	2.198,08	12%
Canadá	125,00	207,08	1%
Total	11.562,71	18.713,64	100%

Fuente: ALIMPORT

La principal competencia de Chile ha sido siempre Brasil que tiene más de la mitad de la participación en el mercado cubano. Le sigue Estados Unidos a quien Chile desplazó del segundo lugar en el año 2010. Para 2011, se prevé la competencia de Canadá, que ha vuelto a comercializar una antigua marca de gran aceptación en el consumidor.

V ■ CARACTERÍSTICAS DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

1. POTENCIAL DEL PRODUCTO.

Cuba importa cerca de 80% de los víveres que consumen sus habitantes debido a que presenta una infraestructura productiva limitada. Según datos de la Oficina Nacional de Estadísticas de Cuba en el año 2009 los productos alimenticios y animales vivos representaron el 17 % del total de las importaciones realizadas en el país y desde el 2006 hasta el 2009, estas compras significaron erogaciones por valor de \$ 1.627 millones anuales. Siguiendo con los indicadores del año 2009 (únicos disponibles hasta la fecha) dentro de los productos alimenticios se encuentra la carne y preparados de carne con un 20% de las compras realizadas y de estas, la carne y despojos de carne, preparados o en conserva, representan un 29%, que sería el ítem donde se incluyen los embutidos. Se muestra así el nivel de compra que tienen estos tipos de productos para el país, tal como se refleja a continuación:

CONCEPTO	UM	2006	2007	2008	2009
Valor total de las importaciones	Miles US\$	9.497.890	10.079.210	14.234.094	8.909.541
Productos alimenticios y animales vivos <i>Valor</i>	Miles US\$	1.259.277	1.548.923	2.205.342	1.494.102
Carne y preparados de carne <i>Valor</i>	Miles US\$	228.469	244.132	280.166	285.128
Carne y despojos de carne, preparados o en conserva <i>Cantidad</i>	t	54.197	52.603	51.508	62.775
<i>Valor</i>	Miles US\$	57.660	57.046	62.912	82.313

Fuente: Oficina Nacional de Estadísticas de Cuba (ONE).

Los embutidos son productos altamente demandados por las autoridades comerciales cubanas ya que por lo general presentan una buena relación calidad-precio. Esta relación permite que en particular las salchichas, tengan una excelente comercialización dentro de la red de cadenas de tiendas, ya que sus precios son asequibles a la población cubana que tiene un nivel adquisitivo ínfimo (alrededor de US\$ 20 mensuales). Por otro lado, en formatos más grandes son compradas para el suministro estable a la industria hotelera y extrahotelera.

Téngase en cuenta que dentro de los embutidos de preparación rápida que se ofertan en el mercado cubano en divisas actualmente, las salchichas y las hamburguesas son los productos más económicos, pero el consumidor cubano tiene preferencias por la salchicha, ya que como es propio de su presentación, tiene más porciones para preparar.

Con los elementos anteriores, se justifica que el ítem “Embutidos y productos similares de carne, despojos o sangre; preparaciones alimenticias a base de estos productos” se ha colocado dentro de los 5 principales productos chilenos exportados a Cuba desde el año 2004 hasta la fecha, con un promedio de exportación sobre los US\$ 4 millones, tal como se indica en la tabla que sigue. Asimismo, el producto ha tenido como primer destino de exportaciones a la isla durante igual período.

AÑO	Monto en US \$ (FOB)
2004	1.299.525,93
2005	2.026.272,77
2006	4.686.239,98
2007	4.817.832,02
2008	3.652.730,17
2009	3.661.222,16
2010	5.083.438,77
Sept. 2011	4.500.469,00

Fuente: Webcomex, Direcon.

En estos momentos la producción nacional de la isla no abarca las demandas de este producto, por lo que se avizora que el país mantendrá sus importaciones. En cuanto a oportunidades en este nicho, se ha detectado la necesidad por parte de ALIMPORT de adquirir salchichas económicas en formato de 225 gramos, que no la han podido detectar en el mercado chileno, además de las salchichas en formato grande para el sector de divisas, en particular para el turismo.

1.1. FORMAS DE CONSUMO DEL PRODUCTO.

Las salchichas que adquiere la población en el mercado en divisas, se utilizan para preparar con pan, frita o hervida junto a la comida o como componente de distintos platos, como por ejemplo el arroz amarillo.

En el caso de la industria del turismo, en los restaurantes de los hoteles las salchichas se brindan en el desayuno y almuerzo hervidas; en los hoteles todo incluido se ofertan con pan como parte de las meriendas que se ubican en los distintos puntos donde se distribuyen los alimentos (bar, snack bar, etc.) En la oferta extrahotelera se comercializa hervida con pan.

1.2. NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS A LA PRESENTACIÓN/COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO (VENTAS A TRAVÉS DE INTERNET, ETC.).

No se aplican nuevas tecnologías a la presentación del producto, por lo general el producto aparece en empaque al vacío. En cuanto a su comercialización, se limita a la mera venta en las cadenas de tiendas existentes.

1.3. COMENTARIOS DE LOS IMPORTADORES (ENTREVISTAS SOBRE QUE MOTIVA LA SELECCIÓN DE UN PRODUCTO O PAÍS DE ORIGEN).

En conversaciones con ejecutivos de ALIMPORT, indicaron que los criterios para seleccionar el producto de un proveedor están establecidos en la Resolución 190/2001 del Ministerio de Comercio Exterior cuando indica: "Las entidades son las responsables de la ejecución del proceso de solicitud, análisis y selección de la oferta más ventajosa en cuanto a calidad, precio, condiciones de pagos, plazos de entrega, servicios de post-venta y garantía, tomando en consideración el criterio del cliente nacional."

1.4. TEMPORADAS DE MAYOR DEMANDA/CONSUMO DEL PRODUCTO.

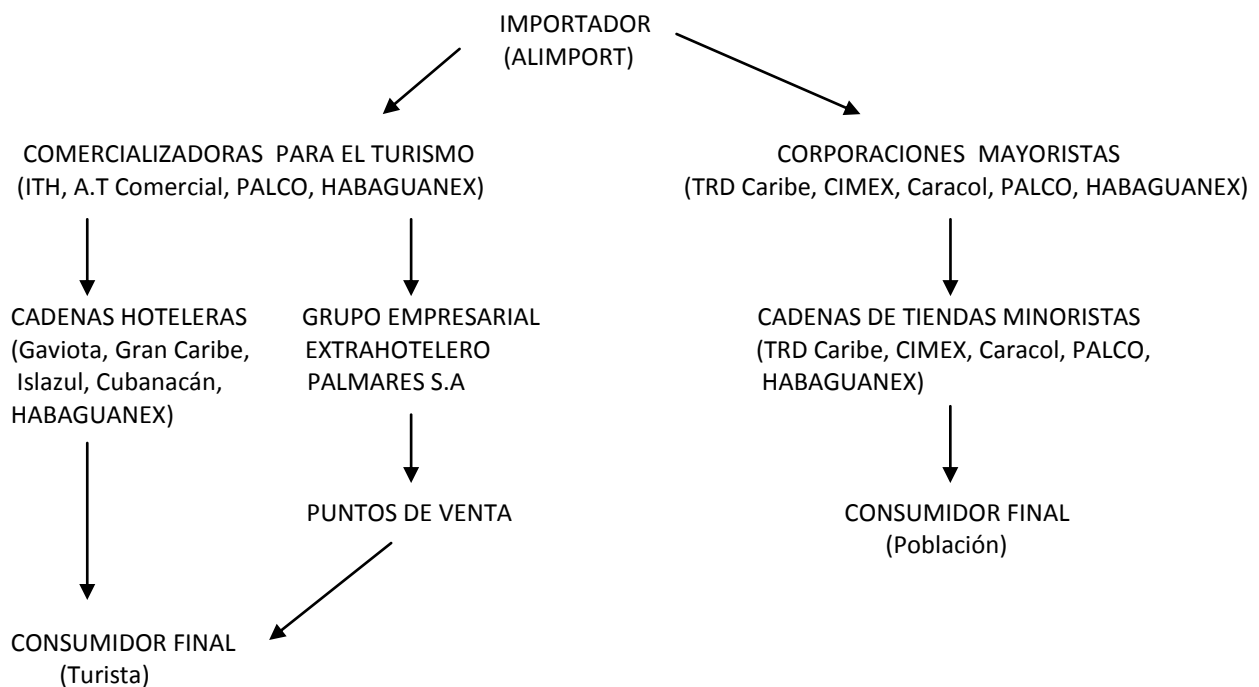
El consumo es durante todo el año, pero según ALIMPORT las compras para el mercado interno en divisas las realiza normalmente en forma trimestral con entregas mensuales.

1.5. PRINCIPALES ZONAS O CENTROS DE CONSUMO DEL PRODUCTO.

Como los principales destinatarios del producto es la propia población su consumo se amplía a todo el país, igualmente ocurre con los hoteles y la oferta extrahotelera, ya que Cuba cuenta con estas instalaciones de ese tipo en casi todo el territorio.

VI. CANALES DE COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

La cadena de comercialización y distribución de las salchichas está formada por el importador, que para este producto es solamente ALIMPORT, distribuidor, mayoristas y minoristas. El exportador nunca puede vender directamente a ninguna parte de la cadena que no sea al importador, ya que es el único que tiene licencia para realizar este tipo de actividad. El esquema del proceso de comercialización y distribución en el segmento del mercado interno en divisas de las salchichas es el siguiente:



No se tiene información sobre los márgenes de comercialización de cada eslabón de ésta. Sin embargo, se conoce en cuanto a la formación de precios minoristas para la venta en Moneda Libremente Convertible (divisas) que se ha indicado un mínimo a aplicar, tanto para productos importados como para nacionales. La fijación del precio final del producto se obtiene multiplicando su costo CIF por el índice establecido para ese ítem, excluyendo costos de arancel. En el caso de los embutidos es de 2,31 para el producto local y de 2,65 para el importado.

VII. PRECIOS DE REFERENCIA – RETAIL Y MAYORISTA

Los precios de las salchichas observados en las tiendas en divisas son los siguientes:

MARCA	PAÍS	UNIDADES	US\$
San Jorge	Chile	5 (250 g)	0,98
Oderich	Brasil	10 (340 g)	1,26
Oderich	Brasil	32 (3 Kg)	18,62
Maple Lodge Farms	Canadá	10 (340 g)	1,26
Jumbo	Cuba	4 (360 g)	1,26
Sin nombre, en bandeja de poliespuma y empacadas en nylon retráctil	Cuba	10	6,72

Los precios a los cuales ALIMPORT compra el producto, normalmente son cifras que no son de dominio público, pero en la mayoría de los casos están cercanas a los precios internacionales vigentes.

VIII. ESTRATEGIAS Y CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN UTILIZADAS POR LA COMPETENCIA

En Cuba no se utilizan campañas ni amplia promoción para potenciar las ventas de un producto, dado que la difusión y publicidad es muy limitada. Sólo se admite la promoción de productos nacionales muy concretos o importados pero reducida a expositores, carteles, botellas hinchables o similares en comercios minoristas, que para el producto salchichas no se realiza.

Como ALIMPORT es el único importador autorizado para la compra centralizada de las salchichas, todas las acciones de promoción deben estar dirigidas a este cliente.

La competencia ofrece invitaciones a los especialistas de ALIMPORT a sus plantas de producción, con el objetivo de que los mismos puedan evaluar los parámetros de calidad de los productos, así como los precios y condiciones comerciales que puede ofrecer el suministrador tales como facilidades de financiamiento, capacidad de producción y entrega. Se organizan degustaciones para la presentación de los productos, envío de catálogos y materiales en soporte digital. Se aprovecha además, la presencia en el espacio de la Feria Internacional de La Habana para prospectar el mercado, o para la ampliación de los productos que hayan penetrado el mercado a otros nuevos clientes con los que se tiene interés de realizar negociaciones, a través de las acciones descritas anteriormente.

IX. CARACTERÍSTICAS DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Todas las salchichas son empacadas al vacío o presentadas en bandejas de poliespuma envueltas en nylon retráctil. Los formatos de presentación varían, siendo los de 250, 340, 360 g y de 3 Kg los más comunes.

En estos momentos la presentación de las salchichas chilenas es la de mayor calidad entre las comercializadas en el mercado, por estar provisto de un material plástico flexible, fuerte, resistente y no transparente, capaz de ofrecer protección al producto. La disposición de las vienas chilenas dentro del envase es uniforme, evidenciando un terminado excelente del empaque al vacío, contrario a las otras valoradas. También los colores utilizados en los diseños de impresión, combinados con las imágenes, resultan atractivos para el consumidor y fácil de identificar.



Foto 1. Vienesas chilenas San Jorge.
Formato 250 g. Venta en cadena de tiendas en divisas.



Fotos 2 y 3. Salchichas brasileñas Oderich de pollo y cerdo. Formato 3 Kg. Sus compras van dirigidas a la industria hotelera y a las cadenas de tiendas de divisas.



Foto 4. Salchichas brasileñas Oderich de pollo y cerdo. Igual diseño a la foto 2, pero en formato de 340 g.



Foto 5. Salchichas brasileñas Oderich de pollo. Similar diseño a las fotos 2 y 4, pero en formato de 340 g.



Foto 6. Centro Comercial “La Puntilla”. Tienda en divisas.

Disposición de las salchichas en la góndola del punto de venta: el área señalada en amarillo comprende las Vienesas San Jorge, en rojo las Salchichas Oderich y en azul las Salchichas Jumbo.

X. SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES

La demanda en el país de salchichas continuará estando presente a largo plazo tanto para todo el mercado en divisas: tanto la industria turística que necesita un suministro estable como para la venta en las cadenas de tiendas. Cuba no tiene en estos momentos una producción suficiente que abastezca el mercado local, pese a las estrategias que se están desarrollando para la reducción y sustitución de importaciones de varios productos alimenticios, incluidas las salchichas.

Lo más importante para la penetración en el mercado es establecer relaciones con ALIMPORT y conocer sus necesidades y requerimientos. ALIMPORT tiene una fuerte posición negociadora sobre sus proveedores debido a los altos volúmenes de productos que comercializa. Es un cliente exigente en cuanto a la calidad de los productos, requerimientos técnicos, cumplimiento de las normas establecidas, etc.

Adicionalmente, favorece a los proveedores que ofrezcan condiciones de financiamiento y precios competitivos, ante las disímiles ofertas que recibe ALIMPORT. Recomendamos al proveedor chileno que explore todas las posibilidades para ofrecer sus productos en esas condiciones, buenos precios, buena calidad y financiamiento.

En general, es una acción necesaria acercarse a ALIMPORT directamente para establecer contactos con sus especialistas. La Representación Comercial de la Embajada de Chile en Cuba es un punto de contacto importante para un primer acercamiento con ALIMPORT.

XI. FERIAS Y EVENTOS LOCALES A REALIZARSE EN EL MERCADO EN RELACIÓN AL PRODUCTO

El evento más importante dentro de la esfera comercial para promocionar este producto en busca de iniciar negocios o de su consolidación dentro del mercado cubano es la Feria Internacional de La Habana (FIHAV), que se realiza en la primera semana de noviembre en su tradicional lugar de EXPOCUBA en La Habana.

Mayor información próximo a la FIHAV: <http://www.cpalco.com>
Contacto: pabexpo1@palco.cu / wilma@palco.cu

XII. FUENTES RELEVANTES DE INFORMACIÓN EN RELACIÓN AL PRODUCTO

1.1. BREVE RESEÑA DE LA EMPRESA ALIMPORT

Es la mayor empresa cubana con licencia para importar alimentos. Está directamente vinculada al Ministerio de Comercio Exterior de Cuba (MINCEX). Entre sus funciones principales se encuentran garantizar la canasta básica de alimentos a la población, proveer de los insumos necesarios a los programas sociales priorizados y centralizar la comercialización de algunos productos (juele, leche en polvo, carnes, manzanas y aceites, entre otros) destinados al mercado interno en divisas. No posee redes de comercialización propias, por lo cual se relaciona con otras empresas que puedan cumplir estas funciones.

Le competen también los temas: fletes, seguros, reclamaciones y extracciones de contenedores; cuestiones fitosanitarias, veterinarias y de salud pública y atiende además las importaciones de productos provenientes de Estados Unidos.

DATOS DE CONTACTO:

Sr. Mario Muñiz
Presidente
Teléfonos: (53 7) 836 3376, 838 0573
Fax: (53 7) 873 3151
E-Mail: presidencia@alimport.com.cu
Calle Infanta No. 16 Esq. 23
Tercer piso, Vedado, Municipio Plaza de la Revolución, La Habana

Mercado interno en divisas (MID)

Sr. Edgar Sánchez
Director General
Teléfono: (53 7) 835 0755
E-mail: edgar@alimportmid.co.cu

Sra. María Victoria Córdoba
Directora Comercial
Teléfono: (53 7) 835 0729
E-mail: mvicky@alimportmid.co.cu

Sra. Mara García
Especialista Comercial
Compras de salchichas
Teléfono: (53 7) 830 0079
Pizarra: (53 7) 830 0060 Ext. 110 o 111
E-mail: mara@alimportmid.co.cu

1.2. PÁGINAS WEB PARA OBTENER MAYORES ANTECEDENTES DEL MERCADO

- Ministerio de Comercio Exterior de Cuba
<http://www.mincex.cu/>
- Centro para la Promoción del Comercio Exterior cubano
<http://www.cepec.cu/>
- Normas Cubanas Online
<http://www.nconline.cubaindustria.cu/>
- Oficina Nacional de Estadísticas de Cuba
<http://www.one.cu/>
- Asociación Latinoamericana de Integración (ALADI)
<http://www.aladi.org/>

1.3. OFICINA DE PROCHILE EN LA HABANA

Representante Comercial: Srta. Yahima Rodríguez
Representación Comercial ProChile-La Habana
Embajada de Chile en Cuba
Dirección: Calle 33 No.1423 e/14 y 18, Miramar, Playa, Ciudad de La Habana
E-mail: yrodriguez@minrel.gov.cl

Documento Elaborado por: Yahima Rodríguez (yrodriguez@minrel.gov.cl)