



El Mercado de merkén (ají seco) en Argentina

2016 / Oficina Comercial en Buenos Aires – Argentina



Situación actual mercado importador

Esta ficha de mercado analiza la presencia de merkén y ají seco, triturado o pulverizado en el mercado argentino y su consumo. Las importaciones de este producto en Argentina están bajo la posición arancelaria: 09042021.00.000Y y 090422.00.000K

PRINCIPALES PAÍSES PROVEEDORES

Los países proveedores de merkén en Argentina son China, México, Perú y Uzbekistan, además de Chile. Según la fuente consultada (Nosis Online), el 58% del total de esta especia o condimento importada por Argentina, durante el año 2015, provino de Chile. Las importaciones totales de este producto tuvieron un crecimiento en valor del 92,2% respecto del año 2014.

EXPORTACIONES CHILENAS

Las exportaciones chilenas totales de merkén al mundo llegaron a US\$4.446.563 en 2015, presentando un incremento del 11,3% respecto al año 2014, cuyo monto exportado fue de US\$3.994.893. (Fuente: Nosis Online)

SITUACIÓN ARANCELARIA APLICABLE A CHILE

Por acuerdo ACE 35, presentando certificado de origen Chile el arancel es 0.

ANÁLISIS Y COMENTARIOS

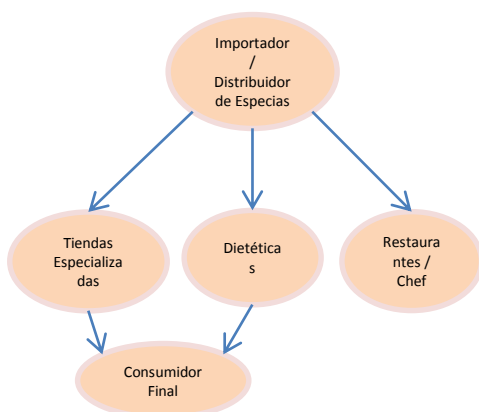
El merkén es una variedad de ají muy consumido en muchos países. Este condimento con aroma a tierra y a humo **ha llamado la atención de cocineros profesionales** los que han sazonado modernas preparaciones como: carnes, pescados, pollo, papas, aceites, vinagres, confituras, chocolates, snacks y frutas. Durante el año 2016 se desarrollaron Macroruedas de Negocios en Mendoza y en Neuquén, donde participaron empresas chilenas exportadoras de merkén, las cuales se encuentran elaborando cotizaciones a potenciales clientes y analizando el registro del producto en Argentina. En este mercado, el consumo de esta especia se produce durante todo el año.

PRINCIPALES PAÍSES PROVEEDORES

	TOTAL en miles US\$ (FOB) 2014	TOTAL US\$ en miles (FOB) 2015
CHILE	692.500	1.331.200
CHINA	159.735	338.581
UZBEKISTAN	228.000	267.660
MEXICO	0	115.018
PERU	51.648	225.434
TOTAL	1.131.883	2.277.893

Fuente: Nosis Online

La distribución y el consumo de merkén en Argentina



El uso de picante se da en Argentina por dos fenómenos que van de la mano: se comenzó a tener mayor circulación (más oferta) y, al mismo tiempo, Buenos Aires se pobló de restaurantes de *fast food* étnico y/o gourmet, cuyos dueños o bien son extranjeros o son argentinos que vivieron afuera y se introdujeron en el uso y gusto del picante. Todos estos lugares se animan a los sabores *spicy*, los promocionan y muchas veces incluso preparan sus propias salsas e incentivan al consumidor local a entrenar su paladar en el picor. La respuesta en los consumidores ha sido buena: En el caso del restaurante *Burger Joint*, la hamburguesa más vendida es la Mexicana –elegida como una de las 29 mejores del mundo por el Huffington Post–, con jalapeños y salsa doble hot. En *El banco rojo*, un enclave trash en San Telmo, el pico de gallo y las salsas Sudden death y Ultra death mandan en los tacos. Otro caso es el de *La Cresta*, donde se utilizan generosas dosis de picante a los currys o a sus exitosos wraps como *el Bandido*. Hay mucho más: en *Fukuro*, el primer ramen bar de Buenos Aires, fabrican su propia salsa con rocoto, jalapeño y otros 13 ingredientes que –según sus dueños– los argentinos se animan a agregar cada vez más a sus bowls de *tonkotsu* ramen o sobre sus pork buns. Entre los platos del día de *Latino Sandwich*, siempre hay alguno con mayonesa de ají panca seco o con salsa de huacatay.

Todo esto nos infiere una tendencia clara: La presencia cada vez más habitual y cercana del picante en platos de todos los días y en lugares accesibles. Por el lado de las cadenas también se detectan indicios del picante boom. La llegada a la Argentina en 2013 de PF Chang's, con un menú bastante explosivo y picoso es un ejemplo. Y en un plano mucho más masivo, el agregado de mostaza de Dijon en las hamburguesas Angus y wraps de Mc Donald's es otro ejemplo. Si bien la mostaza Dijon no tiene un sabor tan fuerte, no deja de tener un fondo picante y ácido al que el paladar mayoritario argentino le huía hasta hace poco. En el caso de Mendoza, el sector gastronómico está incurriendo en el merkén, este producto que antes no se observaba, el cual hoy se consigue en tiendas especializadas.

Fuente: <http://www.planetajoy.com/?Buenos+Aires+Hot%3A+la+nueva+moda+de+la+comida+picante&page=ampliada&id=6656>.



■ Principales actores en la distribución que compiten con el merkén

Los principales productos picantes que se observan en el estudio son salsas jalapeñas y salsa doble hot, pico de gallo, las salsas Sudden Death y Ultra Death (estas últimas tienen la intensidad de 900 jalapeños juntos), picante a los currys, salsa con rocoto, mayonesa de ají panca seco o con salsa de huacatay y agregado de mostaza de Dijon en hamburguesas y wraps.

OFERTA DE MERKEN EN TIENDAS ESPECIALIZADAS.

En este cuadro indicamos la presencia de merkén chileno en tiendas especializadas y la oferta de merkén de otros países. Se observa solo merkén de origen chileno (X= Si hay / 0= No hay)

	Mercado Central (Dietética)	Sabores Gourmet
Oferta de merkén chileno	x	x
Oferta de merkén de otros países	0	0

Fuente: Visita a tiendas especializadas

■ Principales actividades y ferias especializadas

FERIAS INTERNACIONALES RELEVANTES

- **Caminos y Sabores:** Julio 2017. Feria que contempla más de 400 expositores y 80.000 visitantes en los cuatro días de su duración. Mayor información: <http://www.caminosysabores.com.ar/>
- **SIAL MERCOSUR** – Junio 2017, Feria Internacional de Alimentación en América Latina en la que se presentan productos alimenticios y tecnologías - LUGAR: Costa Salguero Exhibition Center, Buenos Aires info@sial-mercosur.com.ar Tel/Fax: 54.11.5787.0257

PROCHILE BUENOS AIRES

La Oficina Comercial de ProChile en Buenos Aires facilita la comunicación entre el exportador y potenciales clientes, y además apoya iniciativas empresariales a través de misiones comerciales y rondas de negocios con el fin de encontrar nuevos compradores y así potenciar las exportaciones de Chile en Argentina.

■ Normativas aplicables y requisitos importación.

Los alimentos importados, que se destinen para la venta directa al público, deberán cumplir los requisitos impuestos por el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) dependiente de la Administración Nacional de Medicamentos y Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). Previa importación, el importador deberá registrar el producto ante el INAL. <http://www.anmat.gov.ar/>

■ Conclusiones y recomendaciones

El merkén es un producto nuevo en el mercado argentino. Hemos detectado distintas presentaciones de origen chileno en algunas provincias argentinas, limítrofes con Chile y de origen argentino en el aeropuerto de Neuquén (Argentina). Los grandes importadores y distribuidores no conocen el producto en profundidad. Se sugiere realización de Misiones de prospección y Participación en ferias, con realización de degustaciones para enseñar/educar al consumidor respecto de la forma de consumo y las bondades de este producto.

Para más información sobre la categoría de **PRODUCTO** en Argentina o para participar en alguna de estas actividades, por favor comuníquese con Noelia Muriel al e mail nmuriel@prochile.gob.cl