

## ANUGA 2017

### PROYECTO DESCRIPTIVO

La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (**SAGARPA**), a través de la Agencia de Servicios a la Comercialización y Desarrollo de Mercados Agropecuarios (**ASERCA**), instrumenta estrategias para mejorar los ingresos de los productores, al incrementar su presencia en los mercados globales con acciones integrales para la promoción y certificación de productos agroalimentarios, con fundamento en el Presupuesto de Egresos de la Federación para el ejercicio fiscal 2017, el cual fue aprobado por la H. Cámara de Diputados el 10 de noviembre de 2016 y publicado el 30 de noviembre de 2016, en el Diario Oficial de la Federación, el cual contempla el Incentivo Fomento a las Exportaciones e Inteligencia de Mercados del Componente de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones establecido en el “Programa de Comercialización”.

En el Programa de Eventos Comerciales Nacionales e Internacionales 2016-2017, autorizado para la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones de ASERCA, se establece la agenda y calendarización de los eventos comerciales nacionales e internacionales para la promoción de las exportaciones en el periodo mencionado, sujetos a la disponibilidad presupuestal, acorde a los recursos asignados en el Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2017.

**SAGARPA**, por conducto de la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones de **ASERCA**, realiza eventos comerciales nacionales e internacionales, cuyo objetivo es lograr la integración del productor al mercado nacional e internacional; facilitar con incentivos el acceso de los productos agroalimentarios y pesqueros mexicanos, a fin de hacerlos más competitivos; así como promover y desarrollar mercados en el extranjero, a través de la participación de la Secretaría y los productores del sector agroalimentario y pesquero mexicano en eventos comerciales especializados en alimentos y productos del sector.

Para los productores agroalimentarios y pesqueros mexicanos que participen en estos eventos comerciales nacionales e internacionales representa:

- Ser el primer paso para exportar;
- tener la oportunidad de diversificar sus exportaciones;
- contar con un instrumento idóneo para consolidar mercados y posicionar sus productos;
- identificar, conocer y evaluar a la competencia;
- conocer las innovaciones tecnológicas en el sector (maquinaria, empaques, presentación, etc.); y
- lograr un acercamiento directo con compradores potenciales que propicie el inicio o la consolidación de una relación comercial con sus productos.

Finalmente, la prioridad de estos incentivos es el desarrollo de actividades que permitan a los productores mexicanos obtener mayores beneficios y ventajas, en virtud de los nichos y ventanas de mercado identificados por actores y organismos del gobierno dedicados a fomentar la promoción comercial de la oferta exportable mexicana en el mundo.

## INFORMACIÓN GENERAL DEL EVENTO

ANUGA se llevara a cabo del 07 al 11 de Octubre del 2017 en Colonia, Alemania. Es un evento bienal, líder mundial de ferias de alimentos para el comercio minorista, mayorista y el mercado de servicios de alimentos y catering. Los principales productos que se presentan en la feria se dividen en 10 sectores: gourmet, congelados, carne, frescos, lácteos, panadería, bebidas, orgánicos, bebidas calientes y nuevos conceptos culinarios.

En su última edición 2015, asistieron 158,603 personas de 192 países del sector agroalimentario y empresas líderes de hostelería alemana e internacional, garantizando los más altos niveles de contacto y oportunidades de negocio con pequeñas empresas y líderes en el mercado.

## SITUACIÓN ACTUAL DEL MERCADO

De acuerdo al Tratado de Libre Comercio México - Unión Europea (TLCUEM) desde su ratificación en el 2000 hasta el 2016, la mayor parte de nuestras exportaciones agroalimentarias ya no pagan aranceles. Asimismo, el alto nivel de importaciones de alimentos por parte de la UE representa una excelente oportunidad para los productores mexicanos que buscan diversificar sus exportaciones.

De acuerdo a datos de la Secretaría de Economía y del Banco de México, las exportaciones agroalimentarias de México a la UE han aumentado del 2010 al 2017 con una tasa anual de crecimiento de 7.28%. El año con mayores exportaciones fue el 2016 con ventas de 1,353.30 millones de dólares.

Los principales productos agroalimentarios mexicanos exportados a la UE en 2016 fueron: en primer lugar la cerveza de malta con un incremento del 4.7% en comparación al 2015, lo que significaron ventas por 140.92 millones de dólares, en segundo lugar el trigo, con un aumento al año anterior del 329.8% y en tercer lugar el aguacate con un crecimiento del 157.2% en comparación a 2015, lo que significaron ventas por 52,910.25 millones de dólares, otros productos que destacaron sus exportaciones en 2016 fueron: café, tequila, miel natural, jugo de naranja congelado, plátanos y garbanzos.

Alemania es el segundo país de Europa al que en promedio desde 1993 después de España, México exporta sus productos agroalimentarios. En 2016 el líder Europeo que recibió nuestras ventas del sector fue Países Bajos, recibiendo el 20% del total de exportaciones al Continente; en cuanto a Alemania, este ocupó el quinto lugar en recibir nuestras exportaciones con el 13% del total enviado a la UE, lo que se traduce a un valor de 163.15 millones de dólares.



## CONDICIONES DE ACCESO AL MERCADO

La Regulación establece los principios de análisis de riesgo en relación a los alimentos y los productos que están en contacto directo con ellos; establece la estructura y mecanismos para las evaluaciones científicas y técnicas los cuales son asumidos por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria para que sean respetados por todos aquellos sujetos que estén interesados en exportar hacia la UE.

La seguridad alimentaria y la protección del consumidor interesado conciernen al interés del público en general, de organizaciones no gubernamentales, asociaciones profesionales y organizaciones comerciales internacionales pertenecientes a la Comunidad Europea.

Uno de los puntos más importantes para la Comisión Europea en relación a la seguridad alimentaria es la higiene con la que son producidos los alimentos que son consumidos por la Comunidad Europea, los cuales son revisados minuciosamente y periódicamente para solucionar los diferentes problemas alimentarios que se vayan presentando durante un intercambio comercial.

El cumplimiento de la normatividad fitosanitaria y de la inocuidad es elemental, ya que la armonización de los productos en la Unión Europea (UE) se rige por igual en todos sus Estados Miembros. Específicamente, a partir de 2002, existe una estricta normatividad en lo relativo a seguridad alimentaria, la cual requiere, entre otras cosas, que los actores involucrados en la producción, comercialización y venta, del sector alimentario dentro de la UE, deberá cumplir con requerimientos del Análisis de Peligros y de Control de Puntos Críticos (HACCP por sus siglas en ingles), el cual es un sistema de gestión destinado a garantizar la inocuidad de los alimentos, que goza de gran aceptación; así como de un sistema de trazabilidad,

que implica se lleve un control estricto comprobable, del producto, desde la producción hasta su consumo. Aunque, en diversos productos, los productores primarios, no son obligados a la implementación y certificación del sistema HACCP; sin embargo, si se debe impulsar a éstos para llevarla a cabo, y así lograr una mejor aceptación, ya que eventualmente la implementación de dicho sistema será imperativo.

Asimismo, las exportaciones a la UE de productos de origen vegetal, deben cumplir con las condiciones generales y provisiones específicas diseñadas para prevenir algún riesgo en la salud pública y proteger los intereses de sus consumidores. Los reglamentos generales aplicables son los siguientes:

### **Certificado Fitosanitario y de Origen**

Todas las exportaciones, de productos de origen vegetal, a la UE deben ir acompañados de un Certificado Fitosanitario Internacional. En el caso de México, este lo expide la Dirección General de Sanidad Vegetal, dependiente del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA). Este certificado consiste en una hoja que debe de ser debidamente requisitada, por dicha autoridad, en uno de los idiomas oficiales de la UE, aunque de manera preferente en el idioma oficial del país de destino.

El Certificado de Origen (Forma A) es emitido por la autoridad gubernamental reconocido por la Unión Europea del país exportador.

### **Principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, el cual crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y fija los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria**

El Reglamento (CE) No. 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 28 de enero de 2002, establece los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, creada por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y fija los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Los requerimientos básicos de la legislación alimentaria en la UE, que aplica a todo producto alimenticio importado, se encuentran en el Reglamento antes citado, y que cubre entre otros, lo siguiente:

**Cumplimiento o su equivalente:** Los alimentos importados deben cumplir con lo relevante en los requerimientos de la legislación alimentaria o con las condiciones reconocidas por la UE que, al menos sean equivalentes.

**Trazabilidad:** El Reglamento define trazabilidad como la habilidad para rastrear y dar seguimiento a los alimentos e ingredientes alimenticios en todas sus etapas de producción, transformación y distribución. También contiene provisiones generales para la trazabilidad que cubre a todos los operadores de alimentos, sin perjuicio a legislación existente en sectores específicos como la carne, pesca, alimentos genéticamente modificados, entre otros. Los importadores son igualmente afectados, ya que les será requerida la identificación del exportador del país de origen del producto o alimento. A pesar de que existan más provisiones específicas para obtener información en la trazabilidad, los requerimientos para la trazabilidad son limitados para asegurar que las empresas importadoras tengan posibilidades de identificar, de manera inmediata, a los proveedores del producto en cuestión y del recipiente inmediato subsiguiente, con la excepción de minoristas hacia los consumidores finales (un paso atrás-un paso adelante).

**Responsabilidades de los importadores:** Dentro de las empresas bajo control de los operadores de alimentos en todas sus etapas de producción, transformación y distribución, deberán asegurarse de que los alimentos satisfagan los requerimientos de la legislación alimentaria que sea relevante a sus actividades y deberá verificar de que dichos requerimientos sean cumplidos. Los importadores verifican que los productos importados no cumplen con los requerimientos mencionado, inmediatamente podrán iniciar los procesos para renunciar al producto en cuestión e informar a las autoridades competentes.

### **Principales reglas en higiene alimentaria de la UE**

El Reglamento (CE) No. 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 29 de abril 2004, establece lo relativo a la higiene de los productos alimenticios.

La legislación de higiene alimentaria relevante y que debe ser acatada por los operadores de la industria de los alimentos en terceros países es la que se encuentra en el Reglamento (CE) No. 852/2004, del 29 de abril 2004, el cual cubre entre otros, lo siguiente.

La obligación general sobre el operador en la responsabilidad de supervisar y monitorear la seguridad alimentaria de sus productos. Provisiones generales de higiene para la producción primaria y requisitos detallados para cada etapa de producción, transformación y distribución de los alimentos. Procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (HACCP por sus siglas en inglés).

Directiva 93/43/EC acerca de la preparación, procesamiento, manufactura, empaquetado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta y abastecimiento de alimentos.

### Condiciones generales que conciernen contaminantes en los alimentos

Sustancias contaminantes pueden estar presentes en diversos alimentos como resultado de sus diferentes etapas de producción y comercialización o debido a un ambiente contaminado. Debido a que esto representa un riesgo real para el bienestar alimentario, la UE ha tomado medidas para minimizar el riesgo, situando niveles máximos de ciertos contaminantes en los alimentos.

Algunos alimentos tales como frutas, vegetales, cereales, frutos secos y jugos, entre otros no podrán tener mayores niveles de contaminantes que aquellos enunciados en el Reglamento (EC) 1881/2006.

Este Reglamento cubre cuatro diferentes categorías de contaminantes: nitratos, aflatoxinas, metales pesados (plomo, cadmio y mercurio) y 3-monocloropropano-1,2-diol. Los niveles máximos de contaminantes se relacionan a la parte comestible de los productos alimenticios, sin embargo, aplican también a los ingredientes usados para la producción de alimentos compuestos.

Asimismo, es importante seguir el Reglamento (CE) No 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo. Este importante reglamento tiene como objetivo velar por que los residuos de productos fitosanitarios no estén presentes en niveles que supongan un riesgo inaceptable para los seres humanos y, en su caso, para los animales. Y conduce a que se establezca un Límite Máximo de Residuos (LMR) de estos productos fitosanitarios al nivel más bajo que pueda alcanzarse según las buenas prácticas agrícolas para cada plaguicida con vistas a proteger a grupos vulnerables de la población humana y animal.

Otras regulaciones importantes dentro de la autorización alimentaria de la Unión Europea, proceden para todos los aditivos y enzimas, se menciona a continuación las leyes de regulación para estos alimentos:

Regulación EC 1331/2008: autorización europea para alimentos aditivos, enzimas y aromáticos.

Regulación EC 1332/2008: enzimas

Regulación EC 1333/2008: alimentos aditivos

Regulación EC 1334/2008: aromas e ingredientes para alimentos con propiedades aromáticas.

Otro aspecto muy importante para la Comisión Europea en relación a la Seguridad Alimentaria es la clara información que debe ser presentada en el etiquetado del producto: (DIRECTIVA 2000/13/CE y modificaciones, DIRECTIVA 94/54/CEE y modificaciones, DIRECTIVA 87/250/CEE, DIRECTIVA 89/396/CEE y modificaciones, DIRECTIVA 2002/67/CE, DIRECTIVA 99/2/CE, DIRECTIVA 99/3/CE, DIRECTIVA 90/496/CEE y modificaciones, REGLAMENTO (CE) No 208/92 y modificaciones) REGLAMENTO (CE) No 1829/2003 que deroga al Reglamento No. 1139/98)

- Denominación de venta
- Lista de Ingredientes
- Cantidad porcentual de un ingrediente o de una categoría de ingredientes
- Cantidad neta para los productos preembalados
- Fecha de duración mínima, o de fecha de caducidad para productos alimenticios muy perecederos
- Condiciones especiales de conservación y de utilización
- Nombre o razón social y dirección del fabricante o del embalador
- Modo de empleo, en el caso de que, de no haberlo, no se pueda hacer un uso adecuado del producto
- Lugar de origen, en caso de que su omisión pueda inducir a error

- Modo de empleo cuando su ausencia suponga hacer uso inadecuado del producto
- Grado alcohólico volumétrico adquirido para las bebidas que tengan un grado alcohólico en volumen superior al 1,2%.

Con esto, el consumidor tiene la oportunidad de realizar una elección informada del producto alimenticio que consumirá.

Los productos procesados, así como los productos terminados, requieren de un etiquetado más específico que aquellos que son destinados a la industria, a los mayoristas, o a los re-empacadores.

Es importante señalar que la legislación europea, particularmente la de la Unión Europea, no es igual o semejante a la de EE.UU. La filosofía aplicada o el fin en los controles de sanidad e inocuidad en la Unión Europea consideran aspectos de la cadena de producción alimentaria y la entienden como algo continuo, desde la producción primaria hasta la venta o el suministro de alimentos al consumidor, ya que consideran que cada elemento o eslabón tiene el potencial de influir en la seguridad alimentaria. Pues lo que tratan es de aproximar conceptos y procedimientos, para formar una base común para las medidas aplicables a los alimentos adoptadas a nivel de cada país (estado miembro) y a nivel comunitario, por lo que dependiendo del producto y el país al que se desea exportar serán las directivas y reglamentos que se tienen que cumplir.

Fuente: *European Commission/ Trade Export*

#### **PERFIL DEL VISITANTE**

Asisten principalmente profesionales del sector agroalimentario, específicamente comercializadores mayoristas y minoristas de alimentos y bebidas, representantes de cooperativas de comercialización, tiendas de autoservicio y personal del sector Horeca (Hotelería, restauración y cafeterías).

#### **PERFIL DEL PARTICIPANTE**

Dirigido a todas aquellas empresas mexicanas (personas físicas y morales) que sean productores de alimentos procesados con experiencia en el mercado de la Unión Europea y/o con capacidad exportadora. Los principales productos que han tenido éxito en ediciones anteriores son: miel, chía, amaranto, garbanzo, alubia, jarabe e inulina de agave, sábila, orégano, chiles secos, nuez, pimienta gorda, concentrados asépticos de frutas, mermeladas de frutas, entre otros.

Es importante considerar los protocolos existentes para exportar a la UE.

ASERCA para esta edición 2017 considerará la participación selectiva y limitada de hasta 35 beneficiarios.

#### **SOBRE PARTICIPACIONES DE ASERCA**

ASERCA participa por séptima ocasión con un pabellón representando a México en la feria de ANUGA. En la edición 2015 se contó con la participación de 26 empresas que generaron ventas por \$17, 720,969.00 M/N.

#### **PABELLÓN DE MÉXICO**

##### **Espacio de exposición**

ASERCA contratará con el Comité Organizador el espacio en el cual se llevará a cabo la exposición de los productos de las empresas participantes, acorde al diseño que resulte más adecuado para los productos a exhibir, con capacidad para 35 posibles expositores.

### **Construcción del pabellón**

ASERCA contratará los servicios para el diseño, construcción, montaje y desmontaje del pabellón en el cual cada beneficiario contará con un módulo de exhibición con área de almacenaje, que de acuerdo a sus necesidades podrá contar o no con un refrigerador y charolas para colocar sus muestras. De forma visible, cada módulo portará el nombre de la empresa o de la marca comercial de cada beneficiario y su logotipo.

El pabellón se adecuará con gráficos y bodegas, si es posible, con pantallas de plasma para la proyección de los videos promocionales con los que cuente cada empresa; éstas serán distribuidas de acuerdo a las necesidades del pabellón en su conjunto.

Los posters, banners, anuncios, calcomanías o cualquier decoración ya sea de pared o piso que las empresas coloquen en sus módulos, serán removidos si estos afectan la visibilidad o distorsionan la imagen total del Pabellón y se evaluará su acomodo en las áreas comunes; si esto último no fuera posible, se retirarán. Lo anterior está encaminado a tener un mayor impacto colectivo estando de acuerdo el expositor a presentarse de forma institucional como México.

### **Registro de expositores**

ASERCA proporcionará a los beneficiarios un máximo de dos gafetes por módulo de exhibición. Es condición en todos los casos que asistan personas con relación laboral de la empresa o la persona física sujeta del apoyo.

### **Traducción**

ASERCA contratará el servicio de intérpretes durante el evento, de acuerdo a las necesidades del pabellón y el presupuesto disponible.

### **Mesa de negocios**

ASERCA contratará el servicio para el desarrollo de mesas de negocios que facilite la comunicación directa entre los productores y compradores.

### **CONSIDERACIONES DE PARTICIPACIÓN**

Todos aquellos que se adhieren al presente proyecto como beneficiarios deberán:

- Aceptar por voluntad propia los alcances del presente proyecto descriptivo.
- Es responsabilidad de cada productor participante contar con la documentación migratoria vigente, o en su caso, realizar el trámite correspondiente para su participación en el evento.
- La Unidad Productiva Participante cubrirá los costes relativos a transporte, hospedaje, alimentación y viáticos; mismos que deberá de tramitar y cubrir por cuenta propia para su participación en lugar designado para la realización del evento.
- No contar con referencias negativas de participaciones anteriores, como son cancelación sin previo aviso, cancelación sin causa justificada o incumplimiento de los acuerdos establecidos; así como no contar con referencias negativas como beneficiario de apoyos de cualquiera de los programas de la SAGARPA.

- Enviar en tiempo y forma los documentos requeridos de conformidad a los requisitos y criterios de elegibilidad señalados en las Reglas de Operación vigentes de la **SAGARPA** del Programa de Comercialización y Desarrollo de Mercados.
- Aceptar informar sobre el avance de las negociaciones realizadas con los contactos establecidos en los eventos en los que participe; y facilitar al personal de la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones cuando sea requerido, información para el seguimiento de los resultados obtenidos por su participación.
- Entregar el último día del evento al personal de la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones, el formato de "Evaluación de Participación" (encuesta de salida), debidamente requisitado.



Ciudad de México, junio de 2017.

