



OPORTUNIDADES DEL MERCADO DE MERMELADAS Y CONSERVAS EN ALEMANIA



Frankfurt, 2015



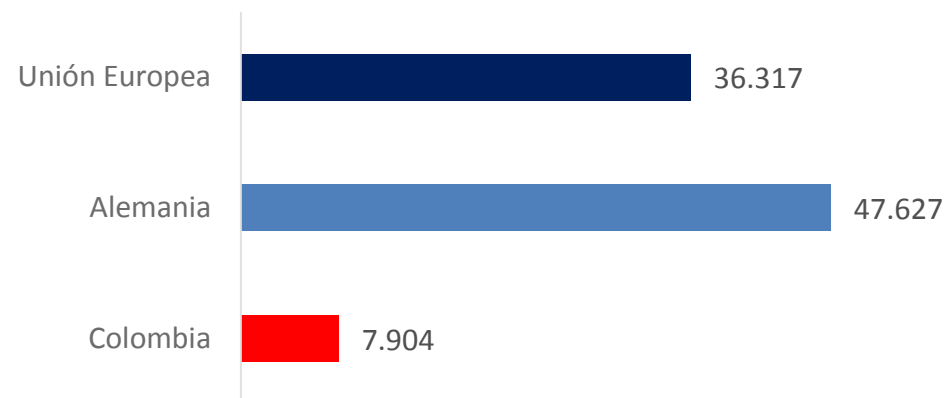
PROCOLOMBIA
EXPORTACIONES TURISMO INVERSIÓN MARCA PAÍS

Contenido

- Características del mercado y tendencias actuales
- Competencia
- Producción
- Importaciones
- Canales de distribución
- Normatividad

Alemania es uno de los mercados más sólidos actualmente

PIB per cápita UE vs. Colombia 2014
US\$ precios corrientes



El PIB per cápita de Alemania es más de 6 veces el de Colombia



7%

De las importaciones
totales del mundo en 2014
con: US\$1,2 billones

Alemania es el segundo consumidor de mermeladas del mundo



2° mercado a nivel mundial

2015: **ventas por US\$584 millones**

Vs. US\$54,7 millones en Colombia

No. 1 en Europa

149.900 toneladas vendidas
en 2015

Se estima que el 90% de los alemanes consumen este tipo de productos entre una vez al día y una vez a la semana.

Dado que este es un mercado maduro, se espera que las ventas a nivel de volumen se mantengan estables. Sin embargo, se espera que el valor de las ventas de esta categoría siga creciendo, ya que los consumidores están prefiriendo productos Premium.

Características del mercado

Producto tradicional

Las confituras, jaleas y mermeladas hacen parte indispensable del desayuno de gran parte de los consumidores alemanes. Se estima que al año, los consumidores alemanes fabrican además 150.000 toneladas extra de mermelada en la casa.

Los sabores que más se venden son los de las frutas locales. Dentro de éstos, los sabores preferidos son fresa, frambuesa y durazno.



Confitura de cereza



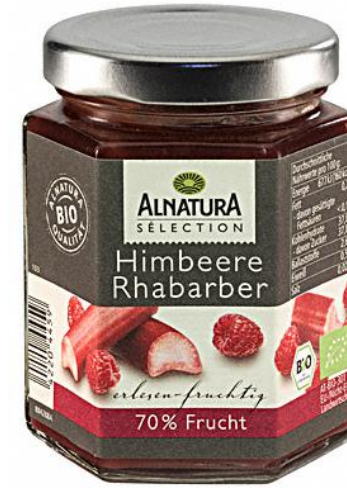
Confitura de melocotón



Confitura de frambuesa

Sabor frutal

- Los consumidores actualmente prefieren mermeladas que tengan un sabor a fruta intenso y menos sabor azucarado.
- Presencia de mermeladas con 55% de contenido de fruta en las gamas medias y hasta 75% en las gamas altas de las marcas propias.
- La mayor parte de las mermeladas tienen trozos de fruta para dar una textura y sabor más natural y afrutado.
- Existe una gama de mermeladas en las que se cuele la fruta, dando como resultada una consistencia cremosa y libre de trozos y semillas.



Allos

Frucht Pur Holunder

250 g
€ 2,99*



Allos

Frucht Pur Orange

250 g
€ 2,99*



Allos

Frucht Pur Brombeere

250 g
€ 2,99*

Preferencia por el producto regional

- Tienen un menor impacto en el medio ambiente.
- Apoyan la economía de la región.
- Se consideran mas seguros por venir de la región.



Importancia del precio

- El consumidor alemán se caracteriza por ser sensible al precio, sobre todo en cuanto a alimentos.
- Es la cuna de los “discounters”. Estos a su vez tienen marcas propias con mucha participación en el mercado.
- El consumidor debe percibir una diferencia evidente para pagar más por un producto. En esta medida, para entrar a los segmentos medio y alto hay que entrar con un producto con buena calidad.

Beste Wahl
Die Qualität bekannter Markenartikel zu günstigeren Preisen

REWE Bio
Entdecken Sie die Vielfalt des REWE Bio Sortiments

Regional
Genießen Sie frisches Obst und Gemüse von Höfen aus Ihrer Region

ja!
Clever sparen, ohne auf etwas zu verzichten

REWE frei von
Unbeschwert genießen – auch mit Laktoseintoleranz oder Zöliakie

REWE Feine Welt
Entdecken Sie sinnliche Genüsse aus aller Welt

Importancia del empaque

- La comunicación a través del empaque es clave a la hora de comunicar el valor del producto.
- Incluso las marcas propias de los supermercados tienen diferentes empaques según el segmento al que estén dirigidas.
- Las mermeladas están siempre empacadas en envases de vidrio.

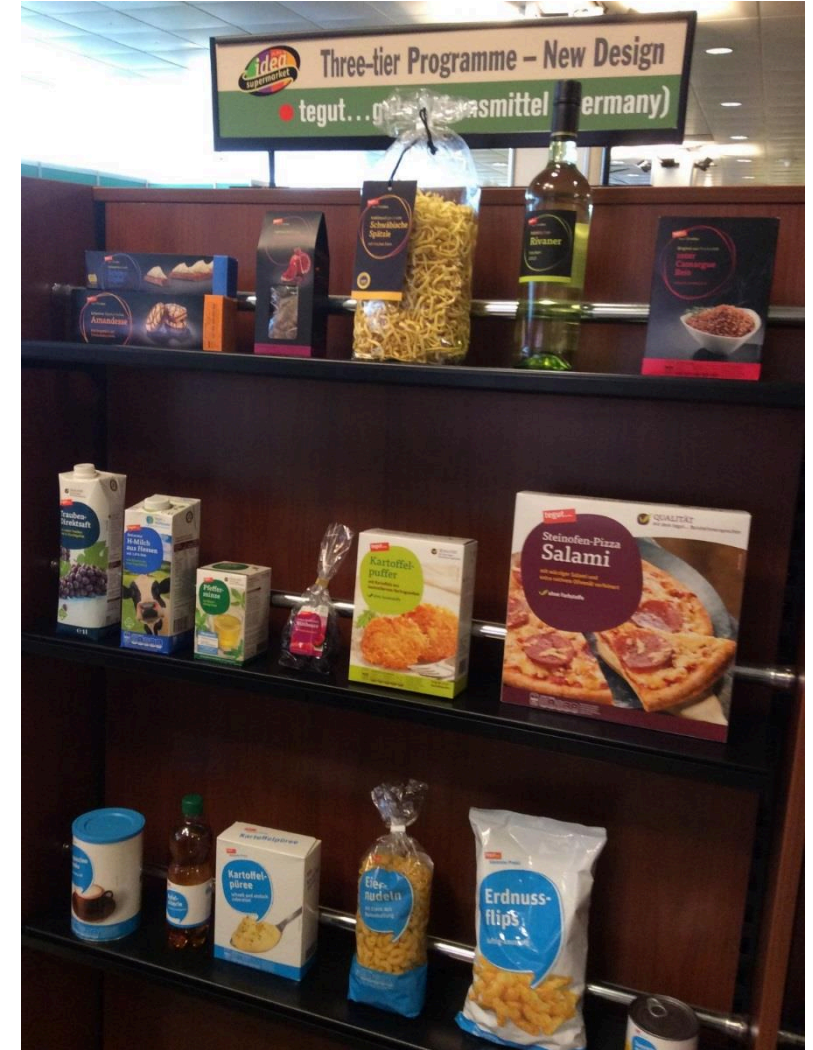


PROCOLOMBIA.CO

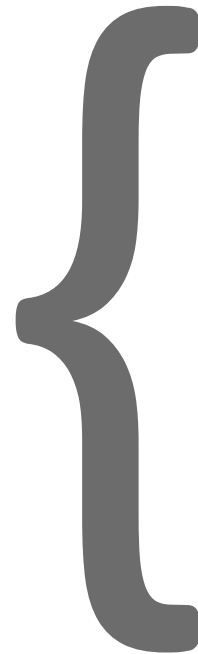
Gama premium

Gama intermedia

Gama económica



Saturación del mercado
Substitutos
Imagen anticuada
Salud



INNOVACIÓN

- **Ampliación de líneas**
- **Ediciones limitadas**

TENDENCIAS ALIMENTOS PROCESADOS

- **Orgánico**
- **Bajo en calorías**

Tendencias actuales

Frutas tropicales y exóticas

- El uso de frutas tropicales ha sido una opción de los principales jugadores del mercado para diversificar y motivar el consumo.
- Maracuyá es la fruta exótica con más presencia. Sin embargo, siempre se usa en mezclas. La mezcla durazno-maracuyá está presente en varias marcas, no sólo en mermeladas sino también en otros productos.
- El mango y la piña se usan tanto de manera individual como en mezclas.



Sabores e ingredientes diferentes

- El uso de ingredientes diferentes es otra manera de generar innovación en este segmento tan maduro del mercado.
- Las mezclas de frutas y licor son una de las tendencias hacia las que se han orientado varias marcas.
- Vainilla, canela y jengibre son algunas de las especias usadas.



4,98 €
inkl. gesetzl. MwSt., zzgl. Versand

210 g



Orgánico

- Los alimentos orgánicos son un nicho creciente en Alemania.
- Actualmente existe un amplio rango de productos orgánicos en el mercado, tanto frescos como procesados. Las mermeladas no han sido la excepción.
- Actualmente la mayoría de mermeladas orgánicas son de sabores tradicionales.



200 gr
EUR2,25



250 gr
EUR1,99



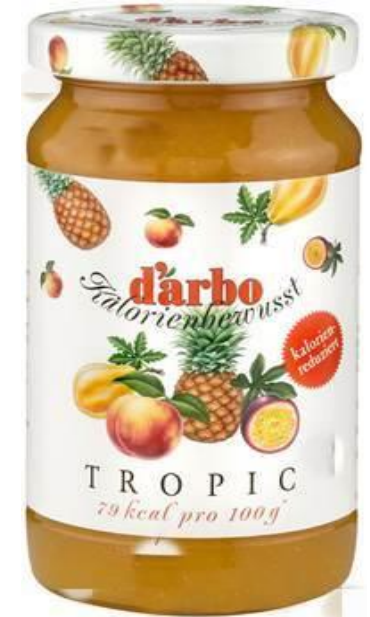
260 gr
EUR1,19



340 gr
EUR1,49

Bajo en calorías

- Gran parte de los consumidores que se han reducido su consumo de mermeladas lo han hecho con el objetivo de reducir su consumo de azúcar.
- Hay marcas que actualmente están utilizando mezclas de azúcar con fructosa, stevia, u otros endulzantes bajos en calorías, ofreciendo un producto con un contenido calórico menor.
- Frutivia, de la marca líder Schwartau promete tener 30% menos de calorías gracias al uso complementario de stevia.
- La marca Zentis ofrece la gama y *Leichte Früchte* con 30% menos calorías gracias al uso de stevia.



Ediciones limitadas

- Tanto las marcas como los retailers con sus marcas propias sacan productos de temporada para motivar la demanda.
- Navidad y pascuas son las temporadas con más impacto.
- Eventos especiales como el mundial también generaron una coyuntura favorable para este tipo de producto.



250 gr
Johannisbeeren, ron, vino tinto, y canela
GRASHOFF
Weihnachtsgelee
4,98 €



KADEWE
Christmas Konfitüre Extra
4,98 €
280 gr
Fresa, frambuesa, cereza y galleta navideña



El concepto de lujo

Origen

- Producto + origen tiene un valor

Oportunidad para productos netamente tropicales y exóticos

Mezclas innovadoras

- Los productos más costosos usan mezclas de licores y especias en combinación con frutas tradicionales y exóticas

Imagen

- Muchas marcas nuevas tienen productos tradicionales con empaques dirigidos al segmento alto.

Como en otros productos, en algunos casos el valor está determinado por la percepción del consumidor, la cual está altamente influenciada por el empaque.



*Mas fruta

- El último lanzamiento de la marca líder Schwartau consiste en una línea 100% hecha a partir de fruta.
- Los ingredientes de estas mermeladas son la fruta principal y jugo de manzana o de uva como endulzante.

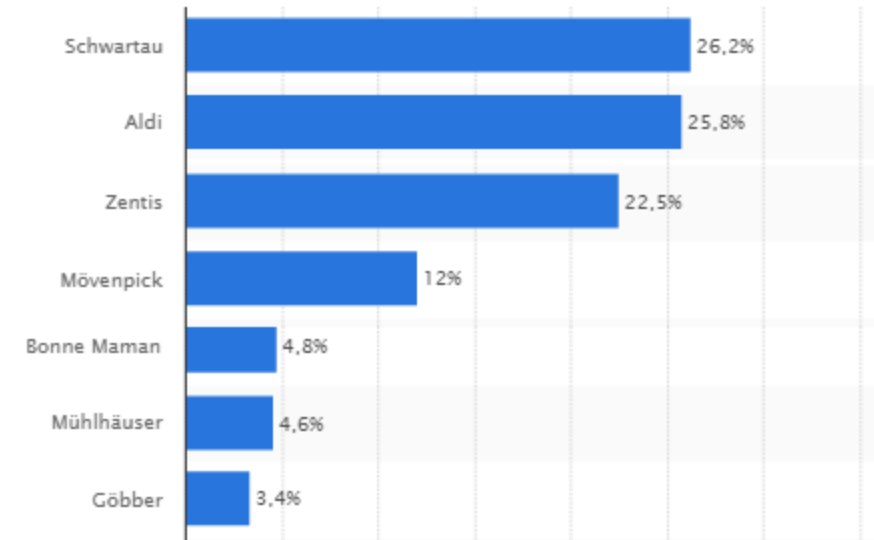


Competencia

Las marcas locales dominan el mercado

- La marca local Schwartau es la marca líder del mercado.
- Esta marca tiene varias gamas de producto, y además tiene la licencia para la fabricación de las mermeladas Mövenpick, cuarta marca más importante en el mercado.
- Se evidencia la importancia de las marcas blancas con Aldi como la segunda marca del mercado.
- Zentis, el segundo jugador en el mercado también es una empresa local y cuenta con varias gamas. Esta empresa elabora también mermeladas para Aldi.

**Marcas más compradas
Alemania 2014**
% de encuestados que comieron dulces de un tar de estas
marcas en el último mes



Fuente: Statista

Aumenta la competencia

- Si bien las marcas locales están bien posicionadas, el aumento en el número de jugadores en el mercado es evidente.
- Actualmente han aumentado tanto el número marcas tanto locales como internacionales.
- Las marcas privadas tienen una presencia importante. Todos los supermercados tienen al menos una línea de mermeladas dentro de sus marcas privadas. Estas van desde los tres sabores básicos, fresa, frambuesa y durazno, hasta frutas tropicales en los segmentos medio y alto.



Alnatura

Fruchtaufstrich soft
Erdbeere

230 g

€ 1,95*

(€ 8,48/kg)

★★★★★

auf Lager. Lieferzeit 1-2 Tage



Allos

Frucht Pur Holunder

250 g

€ 2,99*

(€ 11,96/kg)

★★★★★

auf Lager. Lieferzeit 1-2 Tage



ALPE PRAGAS
Fruchtaufstrich Sommertraum
9,98 €



SCYAVURU
Arancia Orangenmarmelade
5,98 €

Las marcas líderes han ampliado sus portafolios

- Las marcas líderes han ampliado sus portafolios con líneas que les permitan llegar a diferentes mercados objetivo. Esto les ha permitido ampliar su rango de consumidores.
- Schwartau tiene más de 11 líneas distintas de mermeladas. En estas están incluidas la versión tradicional, EXTRA; una versión baja en calorías, dos líneas de Mövenpick una línea dedicada a productos regionales, entre otros.
- Zentis, la segunda marca en el mercado tiene más de 6 líneas diferentes. Últimamente algunas marcas propias incluyeron este producto dentro de su portafolio.

Zentis



SONNEN FRÜCHTE

Frutas maduras al sol



75% FRUCHT

75% contenido de fruta



CRÈME COMPOSÉ

Cremosa, sin semillas o trozos



LEICHTE FRÜCHTE

Light



HEIMISCHE FRÜCHTE

Frutas del país

Mouse de ciruela



ORIGINAL AACHENER PFLÜMLI

Confituras extra

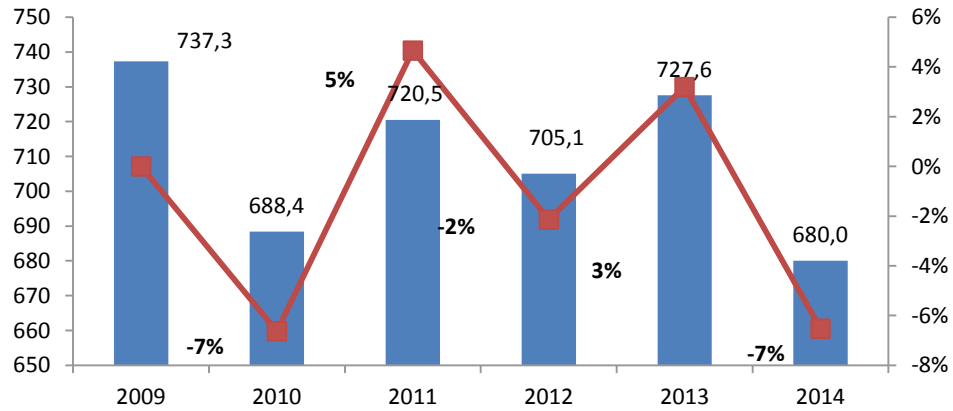
- La confitura extra es la versión más común y la más consumida. Incluye trozos y semillas y la mayoría de marcas compiten en este segmento.
- El termino extra implica que tiene un contenido mayor de fruta, lo cual le da una ventaja ante los consumidores.
- El uso del nombre extra en la etiqueta está regulado e implica una determinado porcentaje de fruta.
- Muchas mermeladas en el mercado no son extra, pero tienen esta misma textura y contienen trozos y semillas.



Producción

Producción estable

Valor de la producción de confituras, mermeladas y jaleas en Alemania
US\$ millones*



Fuente: PRODCOM, Eurostat.

*Valores originales en euros. Tasa de cambio promedio de cada año según el Banco Central Europeo.

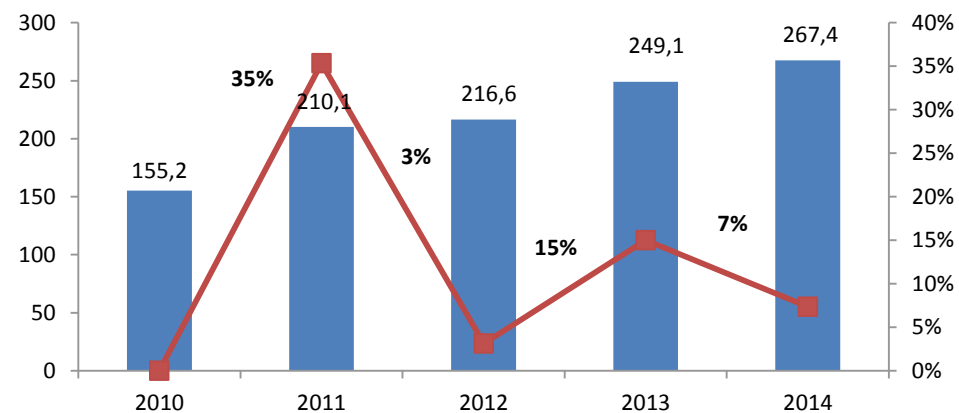
Alemania es per se uno de unos de los principales proveedores de mermeladas y confituras en Europa, y el cuarto exportador de este tipo de productos al mundo, lo cual muestra la importancia de esta industria en el país. En 2014, Alemania exportó US\$242,7 millones de este tipo de producto.

Importaciones

Principal importador de mermeladas del mundo

Entre el 2010 y el 2014, el valor de las importaciones mostró una **tasa de crecimiento anual compuesta de 14,6%** pasando de US\$155,2 millones a US\$267,4 millones, es decir que en 4 años, las importaciones de este tipo de producto **aumentaron US\$112,2 millones.**

Valor de las importaciones de mermeladas, confituras y jaleas de Alemania, 2010 - 2014
US\$ millones



Fuente: Trade Map

Importaciones de otros países europeos

Bélgica es el principal proveedor con una participación del 20% del valor de las importaciones totales con US\$52,5 millones.

El segundo proveedor es Italia con 15% y US\$40 millones

Los primeros tres países concentran el 50% de las importaciones.

Las importaciones provenientes de Bélgica han mostrado una tasa de crecimiento anual compuesta de 21% y Austria de 27%, mientras que la tasa de crecimiento anual compuesta general fue del 14,9%.

Origen de las importaciones de confituras, mermeladas y jaleas* en Alemania 2010 - 2014
US\$ millones

Año	Mundo	Bélgica	Par. %	Italia	Par. %	Austria	Par. %	Francia	Par. %	Dinamarca	Par. %
2010	155,2	24,6	16%	25,0	16%	15,0	10%	23,9	15%	17,0	11%
2012	210,1	28,2	13%	25,7	12%	26,0	12%	28,8	14%	21,8	10%
2012	216,6	36,4	17%	25,2	12%	28,9	13%	26,7	12%	25,0	12%
2013	249,1	43,1	17%	30,1	12%	34,3	14%	30,4	12%	25,8	10%
2014	267,4	52,5	20%	40,0	15%	39,1	15%	30,5	11%	21,3	8%

Fuente: Trade Map

*Cifras equivalentes a la partida arancelaria 20.07

Interesante desarrollo de otros proveedores

Sin embargo, las importaciones de otros países de origen menos tradicionales han mostrado también un desempeño interesante. Por un lado está Turquía, con una tasa de crecimiento anual compuesta de 43% entre el 2010 y el 2014, pasando de US\$4,4 millones en 2010 a US18,4 millones en 2014.

Cabe resaltar que las importaciones de confituras, mermeladas y jaleas de otros mercados como Hungría, Suecia, Líbano, Sri Lanka y Taiwán, si bien tienen valores muy pequeños, han mostrado crecimientos significativos en los últimos cuatro años.

Principales productos importados dentro de la categoría confituras, mermeladas y jaleas en Alemania 2010 – 2014, US\$ millones

Las mermeladas de frutas tropicales de la partida 20079993, ocupan el séptimo lugar con participación de 3%, han mostrado una **tasa de crecimiento anual compuesta de 43,1%**, pasando de US\$2,2 millones en 2010 a US\$9,2 millones en 2014.

Código	Descripción del producto	2010	2011	2012	2013	2014	TCAC 10/14	Part.% 2014
20079939	Confituras, jaleas y mermeladas, purés y pastas de frutas obtenidos por cocción con un contenido de azúcares superior al 30% en peso (excepto frambuesas, fresas, cerezas, cítricos, castaña y preparaciones homogenizadas de la sub partida 2007.10)	60,9	77,2	82,3	84,4	82,4	7,9%	30,8%
20079950	Confituras, jaleas y mermeladas, purés y pastas de frutas obtenidos por cocción con un contenido de azúcares entre 13% y 30% en peso (excepto los productos a base de cítricos y preparaciones homogenizadas de la sub partida 2007.10)	20,5	28,0	26,4	43,5	44,8	21,7%	16,8%
20079997	Confituras, jaleas y mermeladas, purés y pastas de frutas obtenidos por cocción, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante (excepto con contenido de azúcar superior al 13% en peso, y preparaciones homogenizadas de la sub partida 2007.10)	18,6	21,2	29,0	35,3	36,3	18,2%	13,6%
20079933	Confituras, jaleas y mermeladas, purés y pastas de fresa, obtenidos por cocción con un contenido de azúcares superior a 30% (excepto preparaciones homogenizadas de la sub partida 2007.10)	16,8	20,8	21,2	22,0	24,4	9,8%	9,1%
20071010	Preparaciones homogenizadas de confituras, jaleas y mermeladas, purés y pastas de frutas obtenidos por cocción, para venta al por menor como alimento para niños o como producto dietético en envases iguales o menores a 250 gr, con contenido de azúcar inferior al 13% en peso.	8,9	9,5	8,9	11,6	20,9	23,6%	7,8%
20079935	Confituras, jaleas y mermeladas, purés y pastas de frambuesa, obtenidos por cocción con un contenido de azúcares superior a 30% (excepto preparaciones homogenizadas de la sub partida 2007.10)	8,6	9,3	9,3	11,5	11,1	6,5%	4,1%
20079993	Confituras, jaleas y mermeladas, purés y pastas de guayaba, mango, mangostino, papayas, jackfruit, maracuyá, tamarindo, marañón, lichis, carambolo, sapodillo, pitahaya, coco, semillas de marañón, nueces del Brasil,	2,2	9,4	8,4	8,1	9,2	43,1%	3,4%
	Otros	18,8	34,6	31,2	32,8	38,3	-	14,3%
	Total	155,2	210,1	216,618	249,139	267,425	14,6%	100,0%

Fuente: Trade Map

Canales de distribución

Supermercado

Cabe resaltar que los principales canales de venta de este tipo de productos son los supermercados.

Características:

- Entrega “Just in time”

→ Estrategia: llegar con *presencia local*

- Importador
- Oficina comercial

Tanto con marca blanca como con la marca del exportador, persiste el problema logístico.

Tiendas especializadas

Para llegar al nicho de lujo el canal son las tiendas por departamento con secciones Gourmet como Galeria Kaufhof, Karstadt o KADEWE, o los delicatessen.

En estos canales se venden tanto las versiones más vendidas de las principales marcas, como marcas propias de lujo y marcas exclusivas.

Sin embargo, es importante tener en cuenta que este canal tiene una participación inferior en la venta de mermeladas en comparación con los supermercados, pues este es un producto de consumo regular, más que un producto de lujo.



KaDeWe

KARSTADT

Normatividad

La legislación común de la UE es la que rige el comercio de alimentos en Alemania. Las siguientes condiciones son establecidas por la UE.



<http://exporthelp.europa.eu/thdapp/index.htm>

Seguridad

Control de contaminantes en alimentos: Esta norma establece unos límites máximos de residuos que no pueden sobrepasar los alimentos. En esta normatividad se regulan sustancias como: nitratos, micotoxinas y metales pesados, entre otros. Para más información de esta legislación consultar: Reglamento CE no. 1881/2006 y Reglamento CEE no. 315/93.

Control sanitario de los productos alimenticios de origen no animal: esta norma establece los requisitos mínimos de higiene que deben tener los alimentos, regula la presencia de contaminante, el uso de organismos genéticamente modificados y los controles que se realizarán a los productos importados. En este link podrá acceder al acervo de regulaciones acerca de este tema:

Trazabilidad, cumplimiento y responsabilidad en los alimentos y los piensos: La UE establece que los productos importados deben cumplir con los requerimientos se debe poder evidenciar la trazabilidad de los productos alimenticios. La idea es que el operador que tenga el producto pueda saber quién es el proveedor anterior. En caso de los productos importado, el operador debe tener información del proveedor del país del que proviene la mercancía. Revisar regulación CE no. 178/2002

http://exporthelp.europa.eu/update/requirements/ehir_eu14_01v001/eu/auxi/eu_heanahc_legislation.pdf

Etiquetado

DIRECTIVA 2001/113/CE DEL CONSEJO de 20 de diciembre de 2001 relativa a las confituras, jaleas y «marmalades» de frutas, así como a la crema de castañas edulcorada, destinadas a la alimentación humana: Esta directiva establece los ingredientes permitidos para la elaboración de este tipo de producto y su etiquetado.

En primer lugar, la denominación del producto debe estar de acuerdo con las siguientes definiciones:

«Confitura» es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares, de pulpa o de puré de una o varias especies de frutas y de agua. No obstante, se podrá obtener confitura de cítricos a partir del fruto entero, cortado en tiras o en rodajas. La cantidad de pulpa o de puré utilizada para la elaboración de 1 000 gramos de producto acabado no será inferior a:

- 350 gramos en general
- 250 gramos en el caso de las grosellas rojas, las serbas, la uva espina, las grosellas negras, los agavanzos y los membrillos
- 150 gramos en el caso del jengibre
- 160 gramos en el caso de los anacardos
- 60 gramos en el caso de la granadilla.

Etiquetado

«**Confitura extra**» es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de azúcares, de pulpa no concentrada de una o varias especies de frutas y de agua. No obstante, la confitura extra de agavanzos y la confitura extra sin semillas de frambuesas, moras, grosellas negras, arándanos y grosellas rojas podrá proceder total o parcialmente de puré no concentrado de estas frutas. Podrá obtenerse confitura extra de cítricos a partir del fruto entero, cortado en tiras o en rodajas. No podrán emplearse las siguientes frutas como mezcla para la elaboración de confitura extra: manzanas, peras, ciruelas con hueso adherente, melones, sandías, uvas, calabazas, pepinos y tomates. La cantidad de pulpa para la elaboración de 1 000 gramos de producto acabado no deberá ser inferior a:

- 450 gramos en general
- 350 gramos en el caso de las grosellas rojas, las serbas, la uva espina, las grosellas negras, los agavanzos y los membrillos
- 250 gramos en el caso del jengibre
- 230 gramos en el caso de los anacardos
- 80 gramos en el caso de la granadilla.

Etiquetado

«**Jalea**» es la mezcla, convenientemente gelificada, de azúcares y de zumo o extractos acuosos de una o varias especies de frutas. La cantidad de zumo o extractos acuosos utilizada para la elaboración de 1 000 gramos de producto acabado no será inferior a la que se establece para la elaboración de la confitura. Estas cantidades se calcularán tras deducir el peso del agua empleada en la preparación de los extractos acuosos.

No obstante, en el caso de la «jalea extra», la cantidad de zumo de frutas y/o de extractos acuosos utilizada para la elaboración de 1 000 gramos de producto acabado no será inferior a la que se establece para la elaboración de la confitura extra. Estas cantidades se calcularán tras deducir el peso del agua empleada en la preparación de los extractos acuosos. No podrán emplearse en la elaboración de confitura extra, mezcladas con otras frutas, las siguientes: manzanas, peras, ciruelas con hueso adherente, melones, sandías, uvas, calabazas, pepinos y tomates.

Etiquetado

Mermalada es la mezcla, con la consistencia gelificada apropiada, de agua, de azúcares y de uno o varios de los productos siguientes, obtenidos a partir de cítricos: pulpa, puré, zumo, extractos acuosos y pieles. La cantidad de cítricos utilizada para la elaboración de 1 000 gramos de producto acabado no será inferior a 200 gramos, de los cuales al menos 75 gramos procederán del endocarpio.

La denominación «marmalade de jalea» podrá utilizarse cuando el producto esté totalmente desprovisto de materias insolubles, a excepción, eventualmente, de pequeñas cantidades de piel cortada muy fina.

Estos productos deberán tener un contenido de materia seca soluble, determinada por refractómetro, igual o superior al 60 %, excepto para los productos en los que los azúcares hayan sido sustituidos total o parcialmente por sustancias edulcorantes.

Etiquetado

Para la elaboración de confituras, mermeladas jaleas y crema de castañas, los productos sólo podrán utilizarse los siguientes ingredientes:

- miel según se define en la Directiva 2001/110/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a la miel: en todos los productos en sustitución total o parcial de los azúcares,
- zumo de frutas: únicamente en la confitura,
- zumo de cítricos en los productos obtenidos a partir de otras frutas: únicamente en la confitura, la confitura extra, la jalea y la jalea extra,
- zumo de frutas rojas: únicamente en la confitura y la confitura extra elaboradas a partir de agavanzos, fresas, frambuesas, uva espina, grosellas rojas, ciruelas y ruibarbo,
- zumo de remolachas rojas: únicamente en la confitura y la jalea elaboradas a partir de fresas, frambuesas, uva espina, grosellas rojas y ciruelas,
- aceites esenciales de cítricos: únicamente en la «marmalade» y en la «marmalade de jalea»,
- aceites y grasas comestibles como agentes antiespumosos: en todos los productos,
- pectina líquida: en todos los productos,
- cortezas de cítricos: en la confitura, la confitura extra, la jalea y la jalea extra,
- hojas de Pelargonium odoratissimum: en la confitura, en la confitura extra, la jalea y la jalea extra, cuando se obtengan a partir de membrillos,
- espirituosos, vino y vino generoso, frutos secos, hierbas aromáticas, especias, vainilla y extractos de vainilla: en todos los productos,
- vainillina: en todos los productos.

Etiquetado

La legislación principal que rige el etiquetado de este tipo de producto es el **REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor** y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión.

Algunos de los requisitos que esta norma exige en el etiquetado son :

- Nombre del producto: el nombre debe ser el nombre legal del producto y este no puede ser reemplazado por la marca o por algún nombre protegido por propiedad intelectual.
- Lista de ingredientes: debe contener la lista de todos los ingredientes en orden descendiente por peso, incluyendo enzimas y aditivos.
- Cantidad neta: debe ser expresada en unidades de volumen en el caso de los líquidos y en unidades de masa en el caso de otros productos.

Etiquetado

- Fecha de vencimiento: debe ser una fecha hasta la que el producto retenga las propiedades iniciales en condiciones de almacenamiento apropiadas. La fecha debe tener día, mes y año y decir.
- Condiciones de uso y de almacenaje: Se debe especificar si el producto requiere de condiciones especiales de almacenamiento. Además, si hay un cambio en el almacenamiento después de abrir el producto, esto también se debe especificar.
- País de origen o lugar proveniencia: Si el ingrediente principal proviene de un país diferente al de elaboración del producto, esto debe especificarse.
- Instrucciones de uso: instrucciones que permitan el uso apropiado del producto.
- Contenido alcohólico: se debe indicar el contenido de alcohol por volumen según la nomenclatura combinada código 2204. Si el producto tiene más de 1,2% de alcohol, el contenido se debe indicar de acuerdo con el Anexo XII del reglamento.
- Lote: se debe marcar el lote con la letra L al principio.
- Declaración nutricional: esta declaración será obligatoria sólo a partir del 13 de diciembre de 2016. Los elementos obligatorios de esta declaración son:
 - Valor energético
 - La cantidad de grasa, grasa saturada, carbohidratos, azúcar, proteína y sal.

Para el caso de Alemania, es obligatorio que la información esté en alemán.

Etiquetado

Además de la legislación general referente al etiquetado de alimentos, **la DIRECTIVA 2001/113/CE DEL CONSEJO de 20 de diciembre de 2001 relativa a las confituras, jaleas y «marmalades» de frutas, así como a la crema de castañas edulcorada, destinadas a la alimentación humana** también rige el etiquetado aplicable específicamente a de este tipo de productos y establece que:

La denominación de venta se completará mediante la indicación de la fruta o frutas utilizadas, en orden decreciente del peso de las materias primas constituyentes. No obstante, en el caso de productos elaborados a partir de tres o más frutas, la indicación de las frutas empleadas podrá sustituirse por la indicación «frutas varias» u otra similar o por la indicación del número de frutas utilizadas.

El etiquetado deberá incluir la indicación del contenido de fruta del producto acabado mediante los términos «elaborado con... gramos de fruta por 100 gramos», si procede tras la deducción del peso del agua empleada para la preparación de los extractos acuosos.

Etiquetado

El etiquetado deberá incluir la indicación del contenido total de azúcares mediante los términos «contenido total de azúcares... gramos por 100 gramos», en el que la cifra indicada representa el valor refractométrico del producto acabado, determinado a 20 °C, con una tolerancia de +/-3 grados refractométricos. No obstante, la cantidad de azúcares podrá no indicarse cuando ya figure en el etiquetado una declaración de propiedades nutritivas relativa a los azúcares, de conformidad con la Directiva 90/496/CEE del Consejo.

Las indicaciones de contenido de fruta y azúcar deberán figurar en el mismo campo visual que la denominación de venta, en caracteres claramente visibles.

Acuerdo Comercial Colombia - UE

Aranceles

- Dada la importancia de la producción de mermeladas, confituras y jaleas en Europa, el arancel de este tipo de producto es alto y por lo general se trata de un arancel mixto. El arancel ad valorem está entre un 20% y 24% más un arancel específico que va entre EUR19 y EUR23 por 100 kilos netos. La sub partida 20.07.99.93 que equivale a los productos de frutas tropicales tiene un arancel de 15%, siendo el más bajo de todas las sub partidas dentro de la partida 20.07.
- Gracias al acuerdo comercial entre Colombia y la UE, 17 de las 23 sub partidas (6 dígitos) equivalentes a mermeladas, jaleas, confituras, pastas y purés quedan libres de arancel, incluyendo los productos clasificados en la sub partida 20.07.99.93 equivalentes a los productos de frutas tropicales.
- El resto de las partidas se irán desgravando a partir de un contingente agregado de 20 000 toneladas métricas, con un incremento anual de 600 toneladas. Además, para las cantidades agregadas en exceso cada año, el componente ad valorem del arancel aduanero se eliminará.

Acuerdo Comercial Colombia - UE

Norma de origen

La regla de origen dentro del acuerdo con la UE exige que, para que una mercancía de la partida 20.07 sea considerada originaria deberá ser producto de una fabricación en la cual:

- el peso de todos los materiales de los Capítulos 7 y 8 (no originarios) utilizados no exceda el 50 por ciento del peso total del producto, y
- el valor de todos los materiales del Capítulo 17 (no originarios) utilizados no exceda el 30 por ciento del precio franco fábrica del producto.

Fuentes

Bundesverband der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie (BOGK) e.V. <http://www.bogk.org/de/>

Badische Zeitung. Die Deutschen sind Konfitüren-Liebhaber. <http://www.badische-zeitung.de/wirtschaft-3/die-deutschen-sind-konfitueren-liebhaber--47825359.html>

Fruitlogistica <http://www.fruitlogistica.de/>

Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V. (BVLH) www.bvlh.net

Corpus Culinario www.corpus-culinario.de

Anuga <http://anuga.com/>

PLMA International Council <http://www.plmainternational.com/es>

Biofach www.biofach.de/

TradeMap www.trademap.org

Export Help Desk <http://exporthelp.europa.eu/>

Euromonitor International <http://www.portal.euromonitor.com/>

Eurostat <http://ec.europa.eu/eurostat>

Banco Central Europeo <https://www.ecb.europa.eu/ecb/html/index.es.html>

CBI <http://cbi.eu/>

GRACIAS

GRACIAS
MERCİ
THANK YOU
OBRIGADO
DANKE
TEŞEKKÜRLER
СПАСИБО
谢谢
ありがとう
감사합니다