



MESA NACIONAL DEL TÉ INFORME MERCADO MEXICANO PARA EL TÉ

27 DE NOVIEMBRE DE 2018

→ 1. Tendencias de Consumo

Si bien México es un país con un alto nivel de consumo de café, alcanzando hasta 1.2 kg per cápita al año, cada vez más personas están comenzando a descubrir el gusto por el té y las tisanas, cuyas variedades se estiman en más de 100. Durante el último año, su consumo creció en un 20%. El mercado mexicano, en términos de tendencias, se apega cada vez más a patrones internacionales y existe un segmento que busca cierta sofisticación.

Dentro de la industria coinciden en que las personas comienzan a identificar la diferencia entre un té y una tisana o infusión como la manzanilla o las combinaciones frutales.

En 2016, el valor del mercado del té alcanzó los 339.8 millones de pesos mexicanos (U\$S 17 millones), mientras que el mercado de los herbales cerró en 980 millones de pesos (U\$S 49 millones).

Un dato relevante es que a los consumidores mexicanos les atraen las tisanas frutales, perfumadas y especiadas, ricas en colores y texturas. Existen varios nichos de mercado de gran interés para las tisanas: las casas del té, los restaurantes gourmet, los hoteles boutique, los hoteles ecoturistas y los spas, entre otros.

El auge del consumo se relaciona directamente con el crecimiento de las importaciones. Entre 2007 y 2016 las compras desde el exterior han aumentado en un

233%. En 2007 se importaban a México alrededor de 300 toneladas métricas de té, y en 2016 superaron las 1,000 toneladas (Escuela Mexicana de Té, 2017).

El recorrido por las góndolas de los supermercados mexicanos permite afirmar que a las variedades de té negro y verde con distintos sabores y aromas, se suma el consumo de “Té Blanco”, también con aditivos similares

1. Té verde Arizona con miel 680 ml (Sin conservadores. Certificación Kosher) – Walmart 2018



Precio: Pesos Mexicanos 10,80 (U\$S 0,50)

2. Té rooibos Heath and Heather orgánico 20 sobres – Walmart 2018



Precio: Pesos Mexicanos 70 (U\$S 3,50)

3. Té verde matcha organic 60 g – Walmart 2018



Precio: Pesos mexicanos 884 (U\$S 44,29)

4. Categoría de té importado en Tienda SUPERAMA –Marca STASH.



Precio: Pesos Mexicanos 69 (U\$S 3,49)

→ 2. Distribución de AyB en México

La distribución de alimentación y bebidas está redefiniendo sus conceptos para adaptarse a un consumidor cada vez más informado y conectado, con menos tiempo para hacer las compras y que, sin embargo, aumenta su interés por la alimentación.

Los canales de distribución que intervienen en el comercio de alimentos importados en México se resumen a continuación:



A) Importadores /distribuidores

Son empresas que importan directamente de proveedores en el exterior y distribuyen y comercializan dichos productos directamente a cadenas de hoteles, restaurantes, de supermercados, tiendas de departamentos y tiendas especializadas. No obstante ello, las tiendas hacen también importaciones directas en algunos casos.

B) Cadenas de autoservicio -supermercados:

En la cadena de distribución podemos distinguir a los autoservicios, integrados por las tiendas de grandes superficies, las cadenas de supermercados y los clubes de descuento, estos últimos sólo son accesibles para los socios inscriptos, ofreciendo la mayoría de los productos a nivel mayorista. En México, este tipo de tiendas se consideran más exclusivas, de mayor nivel que los supermercados tradicionales, ofreciendo una gama de productos de alta calidad por lo que son un canal importante para los productos importados.

Las ventas minoristas de alimentos en México siguen siendo bastante fragmentadas y atomizadas. Si bien es cierto, existe una tendencia creciente hacia una concentración en la distribución, gracias principalmente al crecimiento de grupos, tanto nacionales como internacionales, que van captando mercado dentro de las principales ciudades mexicanas. Actualmente este canal representa aproximadamente el 35% del total de las ventas de alimentos.

C) Tiendas de departamentos

Incluyen una amplia variedad de grupos de productos, aunque todo se encuentra en el mismo almacén. Cada línea ocupa un departamento independiente.

D) Tiendas de conveniencia



En México existen dos tipos de tiendas de conveniencia, las de formato tradicional y formato internacional. Las de formato tradicional se encuentran sobre todo en pueblos y pequeñas ciudades, donde se emplea una parte de la vivienda particular a vender productos variados, sobre todo de compra impulsiva como refrescos, snacks y dulces entre otros. Y las de formato internacional que han tenido un crecimiento impresionante y que proporcionan un mejor servicio al consumidor en establecimientos modernos, limpios y que ofrecen una amplia gama de productos y servicios.

E) Tiendas especializadas

En ellas se puede encontrar toda clase de productos gourmet tanto nacionales como importados. Se proveen de sus productos a través de importadores/distribuidores o también mediante la importación directa. Después, distribuyen sus productos tanto al canal de hoteles, restaurantes y cafeterías y detallistas como a las grandes superficies y consumidor final.

→ 3. Marco normativo

Requisitos de importación basados en Sanidad Animal y Vegetal Riesgos (SAGARPA)

Las importaciones de plantas, productos vegetales, y los subproductos deben cumplir con los requisitos especificados por la SAGARPA y ejecutados a través de su agencia reguladora, el Servicio Nacional de Salud, Seguridad Alimentaria y Calidad de los Alimentos Agro (SENASICA). SENASICA incluye la Dirección General de Sanidad Vegetal (DGSV) y la Dirección General de Salud Animal (DGSA).

Los productos regulados por la SAGARPA se enumeran en el "Acuerdo que establece la clasificación y codificación de los productos cuya importación está sujeto a normas del Ministerio de Agricultura de la SAGARPA de México"

-REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS

Existe un manual de servicios al público para la importación de mercancías sujetas a control sanitario de bienes y servicios en lo relativo a los requisitos del trámite de



autorización sanitaria previa de importación, ahora permiso sanitario previo de importación, y el formato correspondiente el mismo que ha sido modificado en 2004.

Para consultar cuales son las medidas fitosanitarias para la importación de productos en materia de sanidad vegetal reguladas por la SAGARPA se puede hacer a través del Módulo de Requisitos Fitosanitarios para la Importación del SENASICA.

El acceso es libre y está disponible las 24 horas de los 365 días del año. Los datos requeridos para realizar su consulta en el Módulo de Requisitos Fitosanitarios del producto de su interés son: nombre científico (producto), nombre común (mercancía), tipo de producto, uso, país de origen y/o país de procedencia. Será responsabilidad del interesado consultar en el “Módulo de Requisitos Fitosanitarios para la Importación”, las medidas fitosanitarias aplicables a la mercancía que desea importar, previamente, para poder iniciar el trámite de solicitud de emisión del Certificado Fitosanitario para Importación.

En caso de emergencia fitosanitaria que represente un riesgo a la sanidad vegetal del país, la Secretaría, a través del SENASICA, actualizará las medidas fitosanitarias para la mitigación de riesgo en el “Módulo de Requisitos Fitosanitarios para la Importación”, o bien, la modificación de las medidas fitosanitarias aplicables para su ingreso, en términos de lo dispuesto en la Ley Federal de Sanidad Vegetal, los cuales entrarán en vigor de forma inmediata. Una vez realizada la solicitud con la información requerida, La Secretaría, a través del SENASICA, en un plazo no mayor a diez días hábiles deberá dar a conocer al interesado: 1) Si el producto a importar está sujeto a regulación por parte de la Secretaría y, en su caso, la regulación aplicable. 2) Si está prohibido el ingreso del producto por existir una cuarentena absoluta en el país de origen o de procedencia o por disposición de otra autoridad federal. 3) Si se requiere de un análisis de riesgo de plagas o una evaluación de riesgo, o 4) Si ya existen requisitos fitosanitarios aplicables para dicha importación en el Módulo de Requisitos Fitosanitarios para la Importación.

En caso de que, del análisis de riesgo de plagas de la mercancía analizada, se determine no autorizar su importación, debido al riesgo fitosanitario que representa, se notificará a la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria del país de origen y/o procedencia de la mercancía, incorporando dicha información en la página electrónica institucional.

Los productos procesados cuyo destino sea para consumo final o industrializarlo igualmente deberá cumplir con los requisitos fitosanitarios que solicita el SENASICA.



En la mayoría de los casos principalmente solicitan certificado fitosanitario de la autoridad del país de origen e inspección fitosanitaria en el punto de entrada.

En casos en los que el producto de encuentre en bolsas, frascos o latas herméticamente cerrados no se requerirá certificado fitosanitario ni aplicación de tratamiento fitosanitario. Sin embargo, en caso se detecten plagas cuarentenarias en este tipo de envases se procederá de acuerdo al art 30 de la Ley Federal de Sanidad Vegetal que establece que se deberá retornar al país de origen u optar por su destrucción siempre que el importador lo acepte y no incumpla con lo dispuesto por la autoridad que diagnosticó el problema, en cualquiera de los casos el importador asume los gastos originados por el manejo fitosanitario del producto.

NORMAS DE ETIQUETADO: Los requisitos de etiquetado pueden diferir en función del producto. Hay normas de etiquetado específicas para alimentos y bebidas no alcohólicas en general y para las bebidas alcohólicas.^{5 12} Consulta de requisitos de sanidad acuícola para la importación, SENASICA 16 La etiqueta no solo sirve para que el consumidor conozca la marca del producto que va a adquirir, sino también el país de origen, quién lo produce, cantidad, ingredientes y características, entre otros aspectos. La información debe presentarse en el idioma del país importador, con un tamaño de letra proporcional a las dimensiones de la etiqueta, según se establezca en las regulaciones de cada país, para que el consumidor la pueda leer con facilidad en condiciones normales de compra. Dentro de las características que deberán observarse al presentar la información en la etiqueta, están el que no deberá ser de tal naturaleza que induzca a error al consumidor, especialmente sobre las características del producto y, en particular, sobre su naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen, procedencia y modo de fabricación u obtención, atribuyendo al producto efectos o propiedades que no posea, o bien, sugiriendo que el producto posee características particulares, cuando todos los productos similares posean estas mismas características.⁸ La norma NOM051-SCFI / Salud1-2010, "Especificaciones generales para el etiquetado de alimentos preenvasados y bebidas no alcohólicas " que establece los requisitos específicos para el etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados para la venta directa a los consumidores en México que entró en vigor el 1 de enero de 2011, sustituye a la NOM-051SCFI-1994 y se aplica a todos los productos.

El importador mexicano es responsable de asegurarse de que los productos cumplen con la NOM (Norma Oficial mexicana) respectiva.



Todos los alimentos y bebidas no alcohólicas comercializadas en México deberán contar con el etiquetado frontal nutrimental, el cual consiste en la obligación de señalar el contenido de la "Grasa saturada", "Otras grasas", "Azúcares totales", "Sodio" y "Energía".

Toda la información debe estar en español, si se utiliza más de un idioma, el contenido en español debe estar en un tamaño de fuente que es igual o mayor que los utilizados para las otras lenguas extranjeras. Los stickers están permitidos, siempre que permanecen unidas hasta el momento del consumo en condiciones normales.

Entre otra información, para envases de paquetes múltiples la información que requiere la NOM deben estar ubicada en el envase, excepto por el número de lote y la fecha de caducidad que deben figurar en cada producto. El paquete debe incluir la declaración no etiquetado para su venta individual".

Se deben seguir las directrices que se describen en la NOM-051 en cuanto a tablas de valores nutricionales éste debe estar preparado de manera que cumpla con todos los requisitos de México. Los productos a granel y los productos utilizados en la industria de servicio de alimentos no tienen que cumplir con esta normativa de etiquetado.

En abril de 2014, la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) anunció nuevas directrices para el etiquetado de los alimentos procesados y envasados en el Diario Oficial (Federal Registrador) las que entraron en vigor en julio de 2015, por lo que es obligatoria la inclusión de un frente de -pack etiqueta de nutrición (FOP) con la información nutricional sobre el azúcar, sodio, grasas y contenido calórico por porción. Asimismo, la COFEPRIS emitió otra serie de directrices que limitan la publicidad en televisión de productos poco saludables.

La norma NOM-142-SSA1 / SCFI-2014, "Bebidas -Bebidas alcohólicas, Especificaciones Sanitarias, Salud y etiquetado comercial", tiene por objeto establecer las especificaciones sanitarias y etiquetado comercial de todas las bebidas alcohólicas que se comercializan en México y su cumplimiento es obligatorio en todo el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican al proceso o importación de bebidas alcohólicas. Quedan exceptuados de su aplicación los productos para exportación. Como mínimo, una etiqueta debe ser colocada en cada envase del producto importado antes de entrar en el país. Toda la información en la etiqueta debe estar en español y debe incluir al menos la siguiente información comercial obligatoria requerida por la NOM-051.



OTRAS NORMAS DE ETIQUETADO Etiquetado orgánico: Los productos orgánicos ingresados a México que son objeto de importación, la Secretaría, así como las demás dependencias de la Administración Pública Federal en el ámbito de sus respectivas competencias en los puertos, aeropuertos y fronteras deberán conjuntamente y/o separadamente constatar lo siguiente: a. Verificar que el producto cuente con el certificado orgánico o equivalente. b. Comprobar que se cuente con el documento de control que ampare los lotes y la unidad de donde proviene el producto. c. Revisión física del producto y constatación de que la documentación ampara el producto d. Verificar que se cumpla con lo dispuesto por la Ley, las normas oficiales mexicanas y los Lineamientos de la Operación Orgánica señalados en el artículo 18, fracción II, inciso b, del presente Reglamento, respecto del etiquetado. Reglamento de la Ley de Productos Orgánicos

REQUISITOS PARA ENVASES Y EMBALAJES Los envases y los embalajes tienen como finalidad principal proteger los productos durante las etapas de transportación y almacenaje, para que lleguen en óptimas condiciones al consumidor final. Se entiende por envase al envoltorio que se utiliza para proteger el producto y para presentarlo al consumidor, tales como cajas, frascos, sobres, latas, etc. Las regulaciones de envase tienen que ver con la calidad de los materiales usados en la fabricación del envase, niveles de resistencia, forma de presentación de la información del producto y, tratándose de productos alimenticios, verifican la no existencia de sustancias nocivas para la salud. En cuanto al embalaje existen regulaciones sobre todo en la información que debe contener y que favorecen la logística de transporte y almacenaje. 4.3.1. Para Envases Los fabricantes de metales recipientes destinados a contener alimentos y bebidas, así como los importadores y distribuidores de alimentos y bebidas enlatadas están obligados a cumplir con la norma NOM - 002 - Salud1-1993. Este reglamento prohíbe la venta o importación de alimentos o bebidas en recipientes de metal con soldaduras de plomo y especifica el tipo de costuras permitidas para los contenedores herméticamente cerrados (artículo 53, Ley Federal sobre Metrología y Normalización). Los fabricantes de envases metálicos destinados a contener alimentos y bebidas, así como los importadores, distribuidores de alimentos y bebidas enlatados, están obligados a cumplir con esta Norma Oficial Mexicana

La norma NOM -130 - Salud1-1995 establece los requisitos sanitarios básicos para los productos sellados herméticamente con tratamiento térmico, incluyendo los límites sobre los microorganismos, metales pesados, y aditivos. México no tiene ningún requisito estricto de reciclaje. Sin embargo, un porcentaje significativo de botellas de bebidas y cerveza suaves son reciclables. Para Embalajes La Norma Oficial Mexicana NOMX-EE-059- NORMEX-2000 “Símbolos para manejo, transporte y almacenaje”,



establece los símbolos que representan instrucciones de manejo, transporte y almacenaje, aplicables a los envases y embalajes que contengan productos en general. Dicha norma establece entre otras cosas que los símbolos deben estar impreso directamente en la superficie del envase o embalaje y debe estar colocado en la parte superior y al lado izquierdo de la marca del destinatario.

OTRAS REGULACIONES IMPORTANTES Requisitos de Presencia de Pesticidas La Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICLOPLAFEST) regula el uso de pesticidas en México. Aunque no es un órgano regulador en sí, la Comisión coordina las acciones del Gobierno de México en materia de plaguicidas a través de sus organismos miembros, cada uno de los cuales tiene autoridad reguladora para ciertos aspectos del uso de plaguicidas, incluidas las importaciones y exportaciones. Las cuatro secretarías miembros son: SAGARPA, SEMARNAT) SALUD (SS) Secretaría de Economía (SE).

La regulación federal sobre las 21 autorizaciones de registro, importación y exportación, y los certificados de exportación de plaguicidas, fertilizantes y materiales tóxicos, establece los procedimientos para los registros de plaguicidas. SALUD, a través de la COFEPRIS, ésta es responsable de autorizar la emisión de registros y certificado de libre venta de los plaguicidas, así como la concesión de permisos de importación. La SEMARNAT emite dictámenes técnicos relacionados con la protección del medio ambiente. SAGARPA proporciona apoyo técnico en relación con la eficacia biológica de los plaguicidas y fertilizantes y sobre aspectos fitosanitarios de los límites máximos de residuos. La lista actual de LMR (Límites máximos de residuales) mexicana se puede encontrar en la página web COFEPRIS, o a través de este enlace: <http://www.cofepris.gob.mx/AZ/Paginas/Plaguicidas%20y%20Fertilizantes/CatalogoPlaguicidas.aspx> Los LMR del Codex también pueden aplicarse a los productos importados.

4.4.2. Aditivos Alimentarios Las regulaciones mexicanas definen un aditivo alimentario como una sustancia que se añade directamente a los alimentos y bebidas durante su fabricación con el fin de proporcionar o intensificar el aroma, color o sabor, para mejorar su estabilidad o su conservación. El término no incluye contaminantes, sustancias añadidas a los alimentos para mantener o mejorar la calidad nutricional, o cloruro de sodio.

5 La NOM-130-Salud1-1995 establece la regulación y especificaciones sanitarias para los alimentos en recipientes herméticamente cerrados sometidos a tratamiento térmico e incluye la lista de aditivos alimentarios autorizados para alimentos enlatados y sus límites máximos permitidos. La NOM-213-Salud1-2002 aborda las especificaciones sanitarias para productos cárnicos elaborados e incluye una lista de aditivos permitidos sujetos a las buenas prácticas de fabricación, así como una lista de aditivos para los que se han establecido los niveles máximos específicos.



El 17 de julio de 2006, SALUD publicó una lista de los aditivos autorizados, colorantes, sustancias purificadas, enzimas y aromas sintéticos para ser utilizados como aditivos en los complementos alimenticios, bebidas y alimentos. Esto fue como una medida de protección para garantizar la salud de la población mexicana a través de la utilización controlada de los aditivos en la preparación de los alimentos; y para hacer frente a la constante evolución de la industria alimentaria. El Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios faculta a la Secretaría de Salud para determinar las sustancias permitidas, restringidas o prohibidas para la elaboración de los productos objeto del mismo, he tenido a bien expedir el siguiente acuerdo con el listado de las sustancias permitidas. Los aditivos enlistados en el presente ordenamiento, con excepción de las enzimas y saborizantes, deberán indicarse, en la declaración de ingredientes contenida en el etiquetado, con el nombre común o, en su defecto, con alguno de los sinónimos enumerados en el presente Acuerdo. El 16 de julio de 2012, SALUD publica en el Diario Oficial de la Federación el nuevo Acuerdo que determina los aditivos y otros (colorantes, enzimas, aromas sintéticos) utilizados en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, sus usos y disposiciones sanitarias; así como los niveles máximos y mínimos de los aditivos en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.

4. ANEXO ESTADISTICO - Importaciones de Té de México – Orígenes

Pais	2015	2016	2017	Total
EE.UU.	2.970.179	3.070.853	3.027.006	9.068.038
China	2.058.766	2.300.540	2.193.989	6.553.295
Polonia	865.212	763.294	1.296.053	2.924.559
Canada	867.206	1.049.720	614.560	2.531.486
Alemania	534.601	649.947	510.899	1.695.447
Resto del mundo	2.285.874	2.370.588	2.266.425	6.922.887
Total	9.581.838	10.204.942	9.908.932	29.695.712

Fte: SAyB sobre Comtrade



Exportaciones argentinas de té a México

Posición/año	2015	2016	2017
Té Verde	142616	102.080	212.050
Te Negro	91331	114.188	54.392
Total	233.947	216.268	266.442

→ **5. Aranceles de acceso al mercado mexicano para Argentina:**

Posición	Descripción	Arancel
09021001	Té Verde en env. <=3kgr	8%
09022001	Té Verde en env. >3 kgr	5,60%
09023001	Té Negro en envases <=3 kg	8%
09024001	Té Negro en envases >3 kg	0%

Fte: SAyB – sobre Macmap



SECRETARÍA DE GOBIERNO DE AGROINDUSTRIA

Secretario de Gobierno de Agroindustria

Dr. Luis Miguel ETCHEVEHERE

Secretario de Alimentos y Bioeconomía

Lic. Andrés MURCHISON

Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas

Ing. Mercedes NIMO

Dirección de Producción de Alimentos y Bebidas

Lic. Eduardo VILAR

Equipo Técnico

Mg. María Cecilia PÉREZ LLANA, Dra. Natalia Gabriela
DOMINGUEZ, Mg. Juan Patricio DELLISANTI.