



AVIZOR

Boletín de inteligencia de mercado

Consejería Agrícola de Chile en México

Año 2 | Número 20

El mercado de los quesos gourmet en México

El objetivo de este número es poner en sus manos información útil para la toma de decisiones estratégicas a favor de la exportación de quesos gourmet de Chile a México. Cualquier consulta relacionada con el contenido de *Avizor*, podrá se remitida a: consejeria_agricola@consejagri.org

Contexto

El consumo del queso forma parte de la cultura mexicana desde la Conquista,

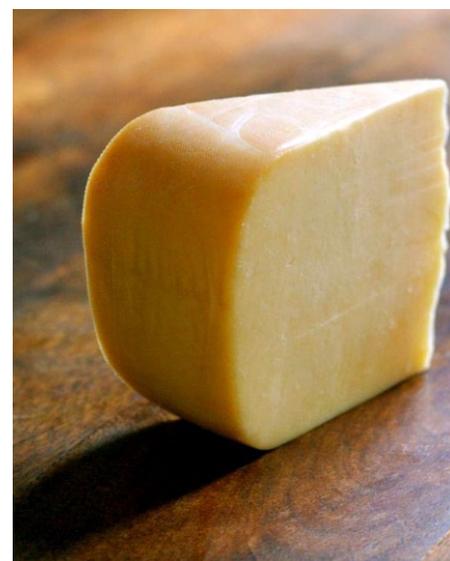
CONTENIDO

1. Contexto
2. Casos ejemplares
3. Consideraciones técnicas
3. Recomendaciones

Consejería Agrícola de Chile en México
Sus negocios a buen puerto
www.consejagri.gob.cl

por lo que está posicionado de forma indudable. No sólo producen quesos, sino que los mexicanos también importan grandes cantidades de lácteos de Estados Unidos, Europa, Uruguay y Chile, aunque sólo un porcentaje marginal de éstos es de calidad gourmet.

La dieta común de los consumidores mexicanos, pese a su gran diversificación regional, confluye en el intenso consumo de quesos de gusto suave, susceptibles de ser derretidos o gratinados. Éstos se incluyen en las quesadillas (tortilla suave, calentada en comal, rellena de carne, verduras y queso), los sopos (tortilla frita con frijoles y queso), las tostadas (tortilla rígida con frijoles, carne y queso), las enchiladas (tortilla frita rellena de carne, con ají y queso), las tortas (pan blanco relleno de carne y queso), el alambre con queso (carne picada con pimienta y cebolla para consumirse en taco), entre muchos alimentos de la dieta regular a los cuales debemos sumar las variantes de la comida rápida, que incluyen el queso cheddar u otros como componente básico (hamburguesas, pizzas, baguettes, etcétera).



Fuente: store.thecheesepeople.com

Los quesos de diario cuentan con consumidores cautivos, si bien el mercado gourmet aún está por alcanzar su máximo potencial. De acuerdo con Business Monitor, AC Nielsen y Mercer, únicamente el 2% de la población mexicana consume productos gourmet, si bien la tendencia en el buen comer permite prever un incremento del 5 al 8% en el próximo lustro.

De acuerdo con la cadena departamental El Palacio de Hierro, el consumo de quesos finos debe visualizarse en el marco del boom de los productos gourmet en general, incluyendo los aceites especiados, las mermeladas de frutas exóticas, los vinos de autor y el mezcal (destilado de agave tradicional). El consumidor promedio que participa de dicho auge gusta de lo exclusivo, experimenta con sabores y texturas

El mercado de los quesos gourmet

novedosas, cuenta con estudios de nivel profesional y con un ingreso que le permite acceder a productos con alto valor agregado.

Los quesos roquefort, parmesano, gruyere y camembert se van abriendo paso entre la gama de sabores más simples, propios del consumo cotidiano en México. Los restaurantes de cocina de autor representan un nicho muy significativo para extender el consumo de quesos finos en todo el país.

En lo que respecta al posicionamiento de los quesos gourmet de Chile en México, Enrique Olvera, chef propietario del reconocido restaurante Pujol, considera que el queso gourmet chileno está aún por conquistar su lugar en el universo de la cocina de autor.

Por su parte, Francisco Flores, chef ejecutivo del restaurante El Cardenal, considera que el posicionamiento de los quesos gourmet de Chile requiere de una campaña consistente, que enfatice en la sensibilización de los chefs y compradores gourmet.

Lucinda Merlos, chef propietaria de Casa Merlos, considera fundamental que los productos se adapten a las prácticas de consumo mexicanas en cuanto a lenguaje, sabores, texturas y envases y que se realicen degustaciones para promover el conocimiento de los sabores chilenos.

Estas voces autorizadas coinciden en una idea: el queso chileno no está posicionado en el mercado de la gastronomía gourmet, pero puede estarlo a través de una estrategia de marketing apropiada.



Fuente: westcoastevent.com

Casos ejemplares

Queso Leblanc

<http://www.quesoleblanc.com.mx/>

Empresa mexicana especializada en la elaboración de quesos artesanales. Distribuye en restaurantes, tiendas gourmet y hoteles.

Ventajas competitivas

- * Queso sin preservantes
- * Excelente relación precio-calidad
- * Óptimo control de calidad y sanidad
- * Identidad francesa en sus empaques, envases y slogan.
- * Oferta adaptada al gusto mexicano
- * Calidad de exportación

Quesería Dos Lagunas

<http://www.qdl.com.mx/>

* Empresa familiar dedicada a la producción de queso chester, Chihuahua, asadero y menonita, entre otros lácteos.

Ventajas competitivas

- * Cuentan con laboratorio para desarrollo de nuevos productos
- * Certificado "México, calidad suprema"
- * Excelente cadena de suministro
- * Promotora de iniciativas para la denominación de origen de queso Chihuahua y Oaxaca, entre otras.

Tendencias

El queso gourmet chileno aún no está posicionado en el ámbito de los restaurantes de autor en México.

Consideraciones técnicas*Autorización sanitaria*

Las plantas interesadas en incursionar en este mercado deberán estar autorizadas por el SAG para exportar.

Requisitos sanitarios

Para ingresar al país, el producto debe ser amparado por un certificado sanitario emitido por el SAG con base en los requisitos publicados en: <http://sistemas2.senasica.gob.mx/mcrz/moduloConsulta.jsf>, para la mercancía específica que pretenda exportarse.

Regulación arancelaria

Algunas fracciones arancelarias de queso de origen chileno no cuentan con un trato preferencial, por lo que sugerimos conocer el estatus de su fracción arancelaria antes de exportar.

Regulación de inocuidad

Los importadores en México deben tramitar un permiso previo de importación ante la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) con insumos proporcionados por el exportador, por lo que sugerimos conocer a fondo el trámite:

http://www.cofepris.gob.mx/wb/cfp/permisos2/_rid/1420?page=3

Además, el producto deberá cumplir con la NOM-121-SSA, que los interesados pueden solicitar a esta Oficina o descargar desde el catálogo de normas de la Secretaría de Economía de México.

Regulación del etiquetado comercial

Los alimentos deben cumplir con la NOM-051 de etiquetado, que los interesados pueden solicitar a esta Oficina o descargar desde el catálogo en línea.

Regulación de la calidad

México cuenta con una diversas normas voluntarias relativas a la calidad de las diferentes variedades de queso que se comercializan en su territorio. Las personas interesadas pueden solicitar las normas o descargarlas directamente desde el catálogo en línea.

Fuentes sugeridas

*ProChile

<http://rc.prochile.cl/>

*Consejería Agrícola de Chile

<http://www.consejagri.gob.cl>

*Normas obligatorias

<http://www.economia-noms.gob.mx/noms/inicio.do>

Normas voluntarias

*<http://www.economia-nmx.gob.mx/normasmx/index.nmx>

Recomendaciones

** Los quesos gourmet de Chile requieren de una campaña consistente para el posicionamiento de la marca país en el mercado gourmet.

** Conozca las prácticas de consumo en las distintas regiones del país, que pueden variar de manera sustantiva.

** Prepárese para incursionar en el mercado. Ponemos a su disposición la videoguía técnica para la exportación de alimentos procesados a México, incluyendo los quesos: www.consejagri.gob.cl, opción "formación técnica en línea", alternativa "VIGIA I" del menú.

** La internación de muestras se regula de la misma forma que una exportación normal y requiere de la contratación de un agente aduanal, por lo que le sugerimos conocer el proceso y reunir todos los insumos antes de exportar.

Agradecimientos

Gracias a los expertos que de forma profesional y generosa colaboraron en este número

www.consejagri.gob.cl
Embajada de Chile en México

El contenido de este boletín es propiedad del Gobierno de Chile. Se autoriza su reproducción citando la fuente.

Consejería Agrícola de Chile en México©

consejeria_agricola@consejagri.org

Investigación: Gerardo Miguel Guzmán