

**ANÁLISIS PARA LA EXPORTACIÓN DE UCHUVA (*Physalis peruviana* L.)
CONSIDERANDO EL MERCADO EUROPEO
ANALYSIS FOR THE EXPORT OF UCHUVA (*Physalis peruviana* L.)
CONSIDERING THE EUROPEAN MARKET**

Adriana Liseth Rocha¹, Danuil Ortiz²

Universidad de Cundinamarca, facultad de ciencias agropecuarias, ingeniería
agronómica, departamento de Cundinamarca, sede Fusagasugá

RESUMEN

Este trabajo plantea todos los aspectos que se pueden tener presentes para llevar a cabo la exportación de uchuva (*Physalis peruviana*) hacia la Unión Europea, teniendo en cuenta los regímenes legales, certificados, finalizando con la exportación y todos sus requerimientos que se deben cumplir a la hora de comercializar este producto agrícola internacionalmente (Europa). El objetivo principal de este documento es ejecutar un análisis, desde el ámbito logístico, legal y comercial, que permita ser de gran utilidad para el sistema exportador; en primera instancia para las personas que deseen un nuevo o mayor conocimiento sobre el tema, y de esta forma tener la oportunidad de restablecer la entrada a Europa con esta fruta de gran impacto.

PALABRAS CLAVES

Physalis peruviana L, producción, parámetros de exportación, Unión Europea, Mercados internacionales.

ABSTRACT

This work raises all the aspects that can be taken into account to carry out the export of cape gooseberry (*Physalis peruviana*) to the European Union, taking into account the legal regimes, certificates, ending with the export and all its requirements that must be taken into account when marketing this agricultural product internationally (Europe). The main objective of this document is to carry out an analysis, from the logistic, legal and commercial point of view, that allows to be of great utility for the exporting system; in first instance for the people who wish a new or greater knowledge on the subject, in order to have the opportunity to reestablish the entrance to Europe with this fruit of great impact.

KEY WORDS

Physalis peruviana L, Production, export parameters, Europe, International markets.

INTRODUCCIÓN

La uchuva (*Physalis peruviana* L.) es una fruta exótica muy apetecida en los mercados europeos. En Colombia, se ha incrementado la demanda de este cultivo desde los últimos años, debido al clima tropical con el que se cuenta se obtiene una

buena productividad, asegurando el producto en los mercados internacionales (Europa) (1).

En el sector agrícola colombiano este cultivo se encuentra entre los mayores índices de exportación hacia Europa y Norteamérica, por lo tanto, obtiene un valor importante en los mercados internacionales que proporciona altos niveles de interacción en la agricultura (2). En Colombia, día a día se ha buscado la manera de diversificar el ámbito de exportación de uchuva, dejando atrás un poco la dependencia tradicional de exportación, como pasa con el tema del café. Enfatizando con lo anterior, el nivel de acojo que se ha venido implementado en el exterior con las frutas silvestres y exóticas es óptimo, puesto que la demanda a nivel mundial ha incrementado relativamente. Por esta razón, una de las problemáticas de mayor fundamento que se ven reflejados dentro de la exportación de esta fruta, es la competencia que existe tanto nacional como internacionalmente, por sus ámbitos de aceptación en los países europeos.

Lo que se busca con la elaboración de este trabajo, principalmente es analizar el proceso de exportación de esta fruta, para los mercados europeos.

Figura 1. Fruta de *Physalis peruviana* L



Fuente: (3)

La uchuva es una planta arbustiva o herbácea, que hace parte de la familia de las solanáceas, mide generalmente 1 a 1.5 metros de altura, es una planta perenne y muy ramificada desde la base, con un alto contenido de vitamina A y carotenos (1). Su taxonomía se especifica en la Tabla 1.

Tabla 1. Clasificación taxonómica de *Physalis peruviana* L

Taxonomía	
Orden	Solanale
Familia	Solanaceae
Género	Physalis
Especie	<i>Physalis peruviana</i> L

Fuente: (4)

El origen de la uchuva se ejecuta en Perú, aunque no se establece tan verídicamente puesto que algunos autores consideran que su origen se da en Brasil y fue llevado a Chile y Perú para poder ser climatizados (03). Los nombres comunes de la **uchuva** (*Physalis peruviana* L.) se reconocen en algunos países como se puede observar en la Tabla 2.

Tabla 2. Nombre común de *Physalis peruviana* L.

PAÍS	NOMBRE
Colombia	Uchuva
Ecuador	Uvilla
Venezuela	Chuchuva
Perú	Aguaymanto
Holanda	Lampion
Alemania	Kapstachelbeere

Fuente: (5)

El crecimiento que se presenta en esta planta es indeterminado, esto infiere en que el desarrollo vegetativo de la estructura de esta se da de una forma simultánea. Las flores son hermafroditas, que se originan a partir de las axilas del pedúnculo, su corola es de color amarillo y su forma es tubular. Su polinización suele ser óptima, esto se debe gracias a los insectos y a la anemofilia, que en pocas palabras es la polinización por medio del viento. El fruto necesita de 60 y 80 días para madurar dependiendo del microclima de la zona (6). El cáliz que suele ser el capullo recubre el fruto

completamente hasta llegar a su estado de madurez, esta se forma a partir de cinco sépalos de aproximadamente 5 cm. El objetivo del cáliz es usar todo su capacho como protección hacia los individuos alternos, como lo son los insectos, los patógenos, el clima, entre otros.

Con relación a la temperatura del cultivo de uchuva, oscila en un rango que puede variar desde los 13 a los 16°C (1). Si este valor en la temperatura es muy alto, la planta puede sufrir complicaciones de atrofia en épocas de floración y fructificación. Debido a estas temperaturas claramente se establece que es una planta de clima frío, en la que tiene buen desarrollo de tallos y formación de nudos, pero si las temperaturas nocturnas son inferiores a 10°C y este es constante, puede disminuir la producción de las plantas (7).

En Colombia se cultiva en un rango aproximado de 1700 a 2500 msnm teniendo muy en cuenta las temperaturas, sin embargo, altitudes que van de 2200 a 2400 msnm se han evidenciado un índice de producción alto, gracias a las densidades de siembra y el adecuado manejo del cultivo, por ende, a medida que la altitud es mayor, se debe saber que el primer pico de producción se puede alargar (8). La humedad relativa se encuentra en un 70% a 80%. La uchuva es una planta que prefiere suelos con una estructura granular y una textura areno-arcillosa con altos contenidos de materia orgánica y con pH que va desde 5.5 a 6.8 (9).

MATERIALES Y MÉTODOS

Se realizó una búsqueda exhaustiva de diferentes artículos en Google académico que preferiblemente sean en formato PDF, y de acuerdo con el tema del cultivo de la uchuva y su exportación se seleccionaron los documentos, en cuanto a su contenido y su año de publicación. Así mismo se buscaron artículos científicos, tesis, artículos de revisión, páginas web con información confiable, en la cual su contenido esté relacionado con la producción de uchuva, así como también su debido proceso de la exportación.



Para la elección de los documentos se tuvo muy en cuenta el contenido de cada uno, en los cuales estuvieran relacionados con el tema que se está trabajando en el presente artículo de revisión. Por lo tanto, se encontraron diferentes investigaciones con información sobre la uchuva (*Physalis peruviana*), en cuanto a los avances del cultivo, fertilidad del cultivo, manejo de la producción, cosecha, poscosecha y el plan de exportación. Se obtuvieron artículos científicos, algunas tesis, páginas web y otros artículos de revisión.

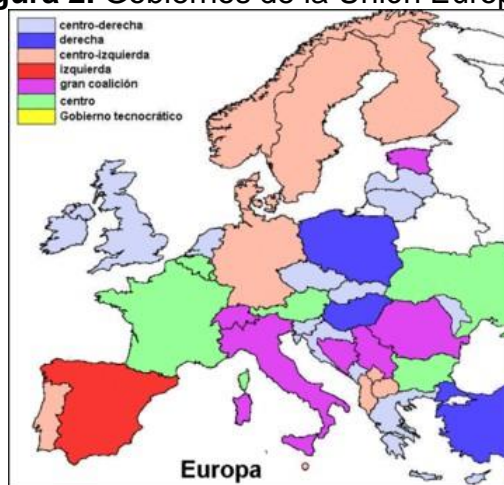
RESULTADOS

La uchuva colombiana (*Physalis peruviana*) es muy solicitada en el mercado extranjero, ya que esta fruta se caracteriza por su intensa coloración, su dulce sabor y amargo que la hace única. Es importante resaltar el tiempo de vida que tiene el fruto, si esta cuenta aún después de ser cosechados, con el capacho puede alcanzar una vida de un mes aproximadamente, pero si ya no lo tiene, su vida óptima sobrepasa entre los 4 a los 5 días (04). Cuando el fruto se encuentra en un estado de refrigeración en condiciones óptimas esta puede sobrepasar del mes. La función o utilidad que se le da a la fruta generalmente es por usos terapéuticos, porque, según los expertos; ayuda a depurar la sangre, regular el nervio óptico y aliviar las enfermedades orales y faríngeas.

Gobierno

El sistema de Gobierno que maneja Europa es la República parlamentaria. El Tipo de Gobierno se divide en tres coaliciones o partidos: El Partido Socialdemócrata de Alemania (SPD); Partido Democrático Libre (FDP) y Alianza 90/Los Verdes (Bündnis 90/Die Grünen). La Orientación ideológica se basa en el Centro izquierda (10).

Figura 2. Gobiernos de la Unión Europea.



Fuente: (11)

Esta establece de forma explícita los valores, los objetivos y competencias en la Unión Europea, mejorando el control democrático y concediendo aún más valores a la comunidad (12).

Existe un acuerdo de libre comercio entre Colombia y la Unión Europea en que las relaciones entre comercio se basan en la estabilidad, la reducción de aranceles que ejecutan y facilitan las inversiones. Colombia, tiene un aprovechamiento con el régimen SPG+ (Sistema de Preferencias Generalizadas Plus) que apoya a los países en vía de desarrollo de vulneración con temas ambientales, socioeconómicos y laborales.

¿Qué le pide Europa al exportador colombiano? Certificación ICA

En cuanto al proceso del registro ICA como predio productor de fruta, ya sea para certificación, renovación o modificación del registro, se deben de tener en cuenta una resolución de acuerdo con el predio productor o exportador para el cultivo de uchuva. La resolución ICA 1806 de 2004; la cual se dictan las disposiciones para el registro y manejo de predios de producción de fruta fresca para exportación y el registro de los exportadores.

Para obtener este registro el agricultor se debe acercar o contactar la seccional ICA más cercana al predio productor, ya sea una empresa o comercializadora para la

radicación de la documentación de la normatividad actual, que puede tener acompañamiento por un ingeniero agrónomo, y posteriormente efectuar la programación de la visita técnica de verificación de acuerdo con el tipo de solicitud (inscripción, renovación, modificación de registro ICA). Como segundo paso y cumpliendo con toda la normatividad actual exigida por el ICA, revisada la documentación y realizada la visita técnica, teniendo en cuenta que todo esté en orden, la seccional procede a emitir su resolución de inscripción, renovación o modificación, por ende, ya el agricultor podrá inscribirse en el aplicativo SISAPAP “Sistema de información sanitaria para importación y exportación de productos agrícolas y pecuarios” (13).

Sistemas de aseguramiento

Los sistemas de aseguramiento en cuanto a la calidad que se debe aplicar para la producción de frutas, dentro de ellos encontramos las BPA, BPM y HACCP:

Buenas prácticas agrícolas (BPA)

Corresponde a las prácticas aplicadas en la unidad productiva desde la planeación del cultivo hasta la cosecha y poscosecha de la fruta, siendo este un método que tiene la finalidad de garantizar su inocuidad, la conservación del medio ambiente, la seguridad y bienestar de los trabajadores.

Figura 3. BPA; Producción primaria



Fuente (3)

En cuanto a los requisitos de las buenas prácticas agrícolas, se deben tener en cuenta algunos puntos que consta de; planeación del cultivo, prevención de peligros (Biológicos, físicos, químicos, mecánicos, entre otros), áreas e instalaciones

establecidas, calidad y manejo del agua, manejo integrado del cultivo (MIC), manejo integrado de plagas y enfermedades (MIPE), bienestar de los trabajadores, protección ambiental (canecas de reciclaje, etc.), documentación y registros de trazabilidad del cultivo. (14)

Buenas prácticas de manufactura (BPM)

Pertenece a las prácticas preventivas utilizadas en la preparación, manipulación, almacenamiento, transporte y distribución de alimento, para así asegurar su inocuidad en el consumo humano.

Figura 4. BPM; cosecha



Fuente: (15)

Figura 5. BPM; poscosecha



Fuente: (16)

De acuerdo con (17) los requisitos que establece la norma en BPM se deben cumplir algunos puntos presentados a continuación:

- Mantenimiento de áreas, equipos e instalaciones
- Operación con personal calificado
- Control y manejo de residuos, vertimientos y emisiones
- Identificación y control de riesgos y/o contaminación

- Control y seguimiento a procesos de distribución
- Gestión documental y registros

Análisis de peligros y puntos de control críticos (HACCP)

Conocido como HACCP por sus siglas en inglés, es un sistema de aseguramiento de calidad, en la cual permite observar, evaluar y controlar los peligros específicos dentro de algún proceso de clasificación y transformación de alimentos, con el objetivo de mantener su calidad e inocuidad.

Figura 6. BPM y HACCP



Fuente: (18)

Para este sistema de aseguramiento de calidad, existen siete principios que se deben tener presentes si queremos cumplir con la norma HACCP, los cuales son;

- Llevar a cabo el análisis de peligros y determinar puntos críticos de control para cada riesgo identificado.
- Identificar puntos críticos de control.
- Establecer límites críticos.
- Llevar a cabo los seguimientos.
- Realizar acciones correctivas.
- Archivar registros.
- Verificar la efectividad.

(19)

La Unión Europea establece en el TLC “**Tratado de Libre Comercio**”, una serie de pautas en cuanto a requerimientos nutricionales de mano con la cultura. Es de suma importancia resaltar que se enfoca primordialmente en las personas adultas y adultos mayores que muestran propensión a consumir productos ricos en vitaminas y minerales en su dieta, por lo que resaltan como objetivo principal en el ojo del

mercado (05).

Se comprenden una serie de nociones para la comercialización, ya que es importante llevar a cabo un “tiempo” en el mercado, pues de esta forma se obtiene una experiencia en los temas del mercado, un buen manejo en la producción, es fundamental para obtener productos de calidad, el tema de garantía juega un papel importante para garantizar al cliente la calidad tanto del despacho como del producto, un servicio alto, cumplimiento con los requerimientos fitosanitarios que se piden, la comunicación de lealtad que se maneja con el cliente y muchas otras son fundamentales para asegurar el futuro del mercado (06).

Exigencias de entrada

Seguridad Alimentaria: La política de seguridad alimentaria en Europa (UE) es muy amplia y exigente. Está encargada de que los alimentos sean llevados a la mesa. Se caracteriza por garantizar que todos los alimentos sean sanos, con un buen porcentaje de nutrición, seguros y bienestar, tanto de las plantas como de animales. Por otra parte, la información del producto debe disponer de una serie de procesos (20).

De acuerdo con la Norma Técnica Colombiana NTC 4580 - 5166

- ✓ Si el capacho presenta algún tipo de manchas que pueden ser ocasionadas por algún tipo de hongo y/o humedad, esto no debe proceder al 5% de su área completa.
- ✓ La fruta debe presentar un aspecto fresco y liso.
- ✓ Libre de ataques de enfermedades e insectos.
- ✓ Libres de humedad externa que puede ser producida en las etapas de poscosecha.
- ✓ No pueden poseer un olor y sabor extraño, que no sea el habitual de la fruta.
- ✓ En cuanto a su longitud en el pedúnculo, esta no puede sobrepasar de los 25mm.

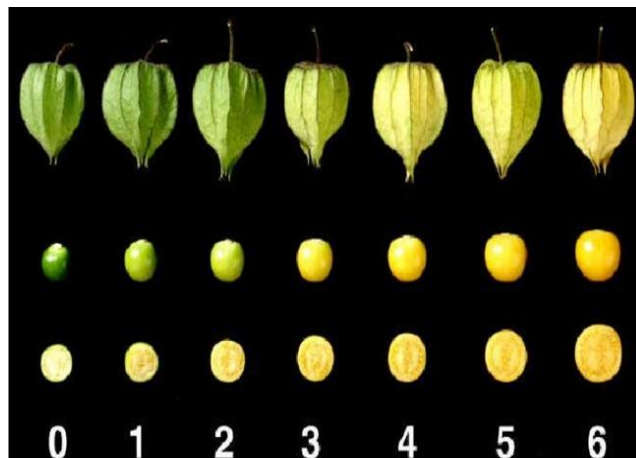
Figura 7. Puntos necróticos



Fuente: (21)

En cuanto a la madurez del fruto, su color es muy importante puesto que puede ayudar a la identificación de acidez e índice de madurez del fruto, como se logra ver en la imagen 3.

Figura 8. Color de la uchuva



Fuente: (22)

Empaque

En cuanto a su empaque éste debe estar implementado única y exclusivamente con el fruto del mismo calibre, origen, color y categoría. Estos empaques deben estar totalmente desinfectados y con los materiales que lo componen, sin perjudicar la fruta. En cuanto a las etiquetas comerciales, pueden ser utilizadas siempre y cuando no sean materiales tóxicos y perjudiciales para el medio ambiente.

Para el empaque de esta fruta, su envase debe ser de plástico con algunos

perforados, sus unidades deben comprender en gramos de 250g a 450g. En cuanto a las dimensiones del empaque se recomienda de 400mm x 300mm o 500mm x 300mm (23).

Figura 9. Empaque de exportación



Fuente: (24)

Rotulado

Este debe contar con las siguientes exigencias:

- ✓ País de origen y región en donde se estableció el producto.
- ✓ Características comerciales, en el que se especifique la categoría, su peso, calibre y el color en el que estaba en el momento de empaque.
- ✓ Fecha de empaque.
- ✓ Simbología del manejo adecuado del producto.

Calibre

Únicamente pueden ser admitidas del 8% al 10% ya sea tanto del número como del peso de las frutas de uchuva, las cuales hagan parte del calibre inferior o superior del empaque.

Carga

Embalaje

Europa establece que se debe cumplir con las “Normas internacionales para medidas fitosanitarias”, estas normas ejecutan los procesos fitosanitarios, para el buen uso de los tratamientos y corrección del embalaje. Los requerimientos mínimos comprenden primordialmente en que la madera a utilizar debe estar descortezada para su fabricación, por otra parte, si se va a reciclar la madera obligatoriamente esta debe

cumplir con una serie de tratamientos que se tendrán que abarcar nuevamente (25).

En cuanto a las medidas, también deben cumplir con un establecimiento específico para poder ser exportado hacia Europa. La estiba podrá ser aproximadamente de 1m x 1,2m. Esta es la más aplicada debido a su bajo costo de inversión y resistencia al impacto, que resultan ser muy prácticos para su uso a nivel exportador.

Figura 10. Estiba de madera



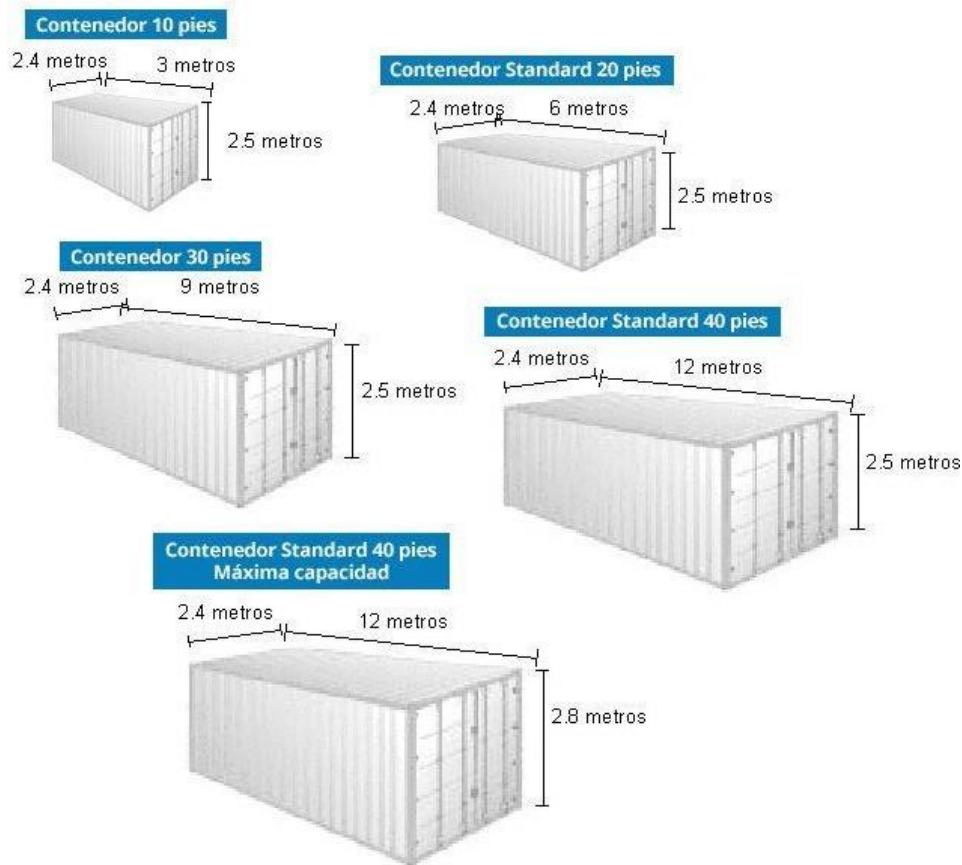
Fuente: (26)

Contenedores

Sea cual sea el tipo de serie de contenedor a usar, deberán ser completamente aprobados por las entidades tanto del ICA como de la SAG. Para que estas puedan ser aprobadas, contarán con un sistema de automatización de refrigeración, un buen espacio de aislamiento, control termostático y aire con el objetivo de poder pre-enfriar y mantener acorde la temperatura en la fruta, durante todo el transcurso del recorrido de la cadena de frío.

El contenedor debe estar en óptimas condiciones para poder ser utilizado, es muy importante resaltar que las puertas deben abrir y cerrar de una forma hermética (27). Antes de ser utilizado se debe contar con una serie de pruebas, una verificación de condiciones de resguardo de la planta.

Figura 11. Medidas y Tipos de contenedores



Fuente: (28)

Costo y flete

El término de CFR es utilizado únicamente cuando el transporte se realiza de forma marítima o por transporte fluvial. Es importante resaltar que el vendedor nacional es el responsable de que los productos lleguen al destino indicado por el comprador, esto mismo sucede con el pago del flete internacional. De igual forma, el comprador debe asumir los riesgos que puede presentarse en el momento, en el cual, se haya extendido la borda del puerto en el que se espera el embarque, este también deberá asumir todos los gastos que se vean reflejados con el producto, desde que este haya sido entregado, como lo pueden ser; los impuestos, derechos, trámites, cargas, entre otros (29).

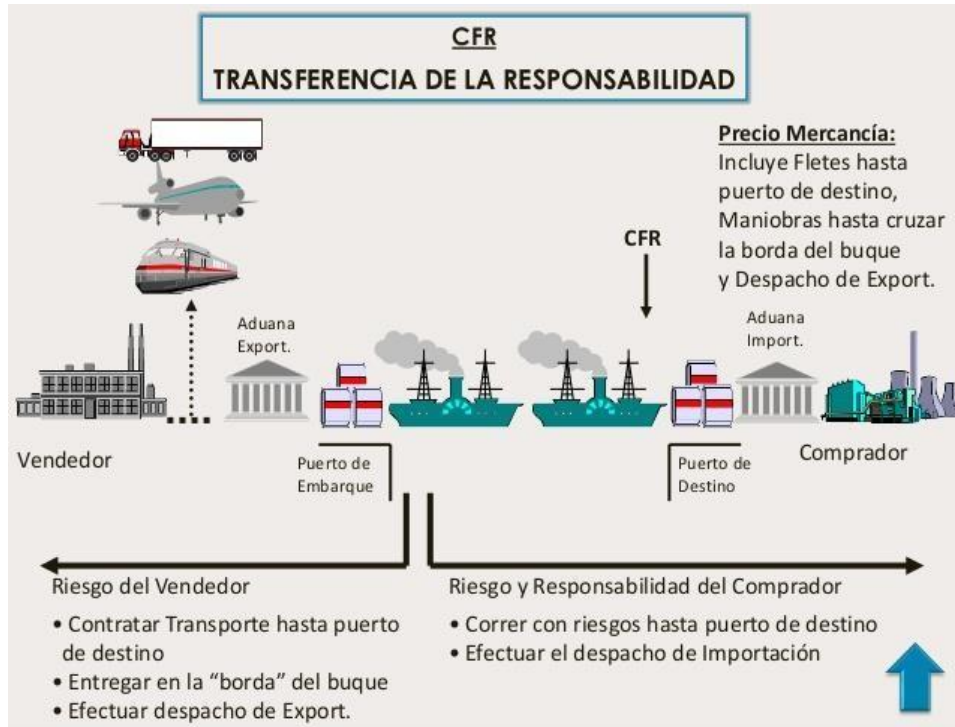
Existen algunas causas por las cuales se ve afectado el coste del transporte en el caso internacional, estas razones pueden deberse por lo siguiente:

- ✓ En el caso marino, en el momento en que los precios marítimos del flete se encuentran en un rango bajo, lo que hacen las navieras es acordar precios

para obtener una subida de estos, con el fin de restaurar los niveles en el mercado (30). _

- ✓ Tarifa de consolidación, en esta parte se cobra al transitario, y el coste va de mano con el gasto que se puede presentar a la hora de consolidar dichas cargas con los expedidores, que como este van en el mismo contenedor.
- ✓ Adicionalmente puede existir alguna afectación en los costes del transporte marítimo, esto puede suele suceder cuando se debe pasar por algunos canales o zonas en los cuales se debe imponer unos cargos adicionales.
- ✓ El tema de los retrasos es uno de los más presentes, esto se debe, como se estableció con anterioridad a un disparo en los costes del transporte. En estos casos la gran mayoría de expedidores lo que hace es solicitar un extra-coste, que en pocas palabras es un costo de adición el cual se le implementa al presupuesto de la campaña de transporte (31). Estos retrasos pueden deberse a la aglomeración que puede existir en los terminales, puertos o en algunos casos la inspección que se puede dar de la aduana, entre otros.
- ✓ Los gastos que se pueden generar por la aduana; las autoridades lo que hacen es comprobar que tanto la mercancía, como los documentos estén al día y con esto consolidar la salida y entrada a los países. Aquí se puede cobrar los costes administrativos en los que se incluye los trámites y despacho, por otra parte, si se tuviese que realizar alguna inspección se tendría que incurrir a un extra-coste, esto varía ya sea por la inspección con escáner, o si se llegara el caso de tener que retirar toda la mercancía que se encuentre en los contenedores (31).

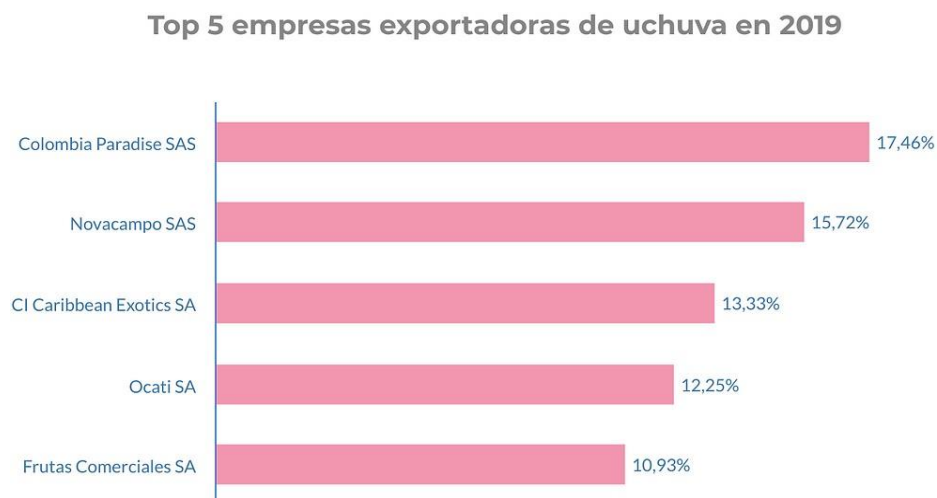
Figura 12: Transparencia de la responsabilidad (CFR)



Demanda

Desde el año 1994 la fruta de uchuva se ha exportado a Europa, y en la actualidad es fundamental en las ventas exportadoras de frutas con otras especies (7). En Europa es muy aceptada esta fruta de clima frío. Son exportados para temporadas de festivales y/o vacaciones, en cuanto a los meses de mayor consumo es de febrero a marzo y de septiembre a diciembre. Donde sus precios son más elevados y aun de esa forma se disponen a pagar el precio (32).

Gráfica 1. Empresas exportadoras colombianas de uchuva (*Physalis peruviana* L). líderes mundiales en el año 2019.



Las cinco empresas con un mayor valor de envío al exterior son Colombia Paradise SAS, \$6.228.689 (FOB), Novacampo SAS, \$5.609.905 (FOB), CI Caribbean Exotics SA, \$4.756.520 (FOB), Ocati SA, \$4.371.159 (FOB) y Frutas Comerciales SA con \$3.900.084 (8).

Hábitos de consumo y compra de los europeos

En este aspecto se podría hablar bastante de Alemania, puesto que en los últimos años se ha incrementado el consumo de frutas exóticas, gracias a los hábitos de vida saludable que se generan allí. El ámbito de frescura genera cierta aceptación para ellos. Para los europeos esta fruta llamada como “fruta de oro” les llama mucho la atención por su color, sabor y aroma sin dejar a un lado los valores nutricionales que este producto posee, para un hábito de vida saludable.

Tabla 3. Contenido nutricional de la uchuva. Esta composición se basa en 100 gr total de pulpa

Factor nutricional	Contenido ¹
Calorías	54,00
Agua	79,60
Proteína (g)	1,10
Grasa (g)	0,40
Carbohidratos (g)	13,10
Fibra (g)	4,80
Ceniza (g)	1,00
Calcio (mg)	7,00
Fósforo (mg)	38,00
Hierro (mg)	1,20
Vitamina A (U.I.)	648,00
Tiamina (mg)	0,18
Riboflavina (mg)	0,03

Fuente: (33)

Competencia

Para Colombia existen algunas fuentes de competencia para la exportación de uchuva a la unión europea, como lo son:

- ✓ Perú, como se hablaba anteriormente, el origen de esta fruta se establece allí. Años anteriores y por muchos años exportaron la fruta deshidratada, pero para el año 2011 en adelante comenzaron a exportar la fruta fresca como lo ha venido presentando Colombia.

- ✓ África, específicamente “ZIMBWE”, cuenta con las condiciones adecuadas para la adaptación y producción de esta fruta. La diferencia con Colombia es que gracias a las propiedades de los suelos con el que se cuenta, se obtiene un alto contenido de azúcares que hacen diferente el sabor de la fruta con la de Zimbwe. Cabe resaltar que en Suráfrica solamente se comercializa este producto en verano y algunas veces iniciando otoño, mientras que en Colombia su comercialización se genera todo el año.
- ✓ Costa Rica, no es considerado una competencia mayor, puesto que sólo un 10% del territorio se encuentra actualmente cultivado.

Colombia sigue siendo el principal productor y exportador de uchuva tanto en el entorno europeo, como a nivel mundial (34).

Aranceles

La gran mayoría de los productos del sector colombiano generalizando con las frutas y hortalizas anteriormente se tenía que pagar un arancel entre los 0% a los 26%. Los productos restantes ingresaban con un arancel mixto que se contrae para la prevención de subfacturación en las importaciones, con el fin de desincentivar las operaciones del comercio ilícito. Con la entrada en vigencia del acuerdo especificado en el comercio, un ocho por ciento de los productos los cuales estaban establecidos como arancel mixto, fue eliminado la parte del arancel, por otra parte, el noventa y dos por ciento (92%) de los productos que ingresan, están libres del arancel (35).

Se ha llevado a cabo un acuerdo comercial entre Colombia y Europa. El cual establece la total eliminación y reducción de los aranceles y las barreras no arancelarias para todas las exportaciones a nivel nacional. Esto con el fin de hacer más competente los productos tanto agrícolas como industriales del país. Cabe resaltar que actualmente se encuentra en trámite de sanción presidencial (36).

Distribución

Los canales que se genera en la distribución europea pasan por un rango de niveles de distribución, las cuáles se pueden optar por:

- ✓ **Importador:** Adquiere los productos del exterior y estos logran la distribución a nivel nacional.

- ✓ **Mayorista:** Están los hipermercados como los son LIDL, CARREFOUR, MERCADONA, HIPERCOR, DÍA, ALDI, ALCAMPO en la zona europea (37). Por otra parte, lo contemplan también los supermercados y el comercio pequeño, que por medio de la interacción mayorista adquieren de cierta forma los productos.
- ✓ **Distribuidores:** Estos son de suma importancia, puesto que los agentes de distribución son los encargados para que los productos que son importados logren establecerse en el mercado europeo. Están encargados de toda la parte de pedidos y documentos presentes de los exportadores, cabe resaltar que estos no toman decisiones en cuanto a la posesión de productos.

DISCUSIÓN

La uchuva (*Physalis peruviana L.*) colombiana al pasar de los años ha aumentado su comercialización, no solo en la parte europea, sino también alrededor de todo el mundo. Los países de mayor importación son Canadá y países europeos, en donde, Colombia hace parte de los primeros diez países proveedores de frutas exóticas hacia Canadá. En cuanto a los pasos para poder cumplir con las exigencias para el ingreso al mercado canadiense, al igual que Europa, se debe obedecer con algunas normativas, como lo son; las etiquetas del producto, estándares del mercado, licencias, algunos requerimientos de salud, entre otros (38).

Si observamos países de gran importancia en la exportación de uchuva colombiana como lo es el caso de Canadá, debido a que es una de las frutas de mayor ventaja, puesto que los importadores no pagan gravamen arancelario para ingresarla a este país, gracias al tratado de libre comercio (TLC) con Colombia. Siendo esto un gran beneficio arancelario, y permitiendo la creciente demanda de alimentos saludables, que brindan a los consumidores de ese país una oportunidad para esta fruta. Según estudios de mercado realizados por PROCOLOMBIA han descubierto que los canadienses buscan alimentos saludables, nutritivos, orgánicos, entre otros. Esto se debe en gran parte a las características que tiene la uchuva colombiana, por su alto contenido en vitaminas A y C, como también propiedades antioxidantes (39).

El Acuerdo de Libre Comercio que Colombia tiene con Canadá, se especifica en la creación de que esté sea liberado de las restricciones, esto con el fin de enfatizar en

el desarrollo y el crecimiento económico. Los TLC (Tratado de libre comercio) con este país se desprenden de tres acuerdos de suma importancia, que de una u otra forma se agrupan entre sí. En los que se comprenden los siguientes; por una parte, está el acuerdo de cooperación en el ámbito laboral, en el que están los derechos y cumplimientos a las normas, por consiguiente, el acuerdo de libre comercio, que se genera entre los dos países; por último, el acuerdo del medio ambiente, en el que se establecen todas las obligaciones y estándares de protección ambiental (40)

CONCLUSIONES

Se puede afirmar que Colombia está entre los principales exportadores de uchuva, debido a un amplio conocimiento y un acompañamiento profesional de su debido proceso, pero también existe la problemática que, en algunos casos, al operar en estos temas de exportación quedan algunas dudas y vacíos que generan incertidumbre, y desconocimiento.

Este documento es una buena alternativa a la que el exportador puede acudir y, así mismo, solucionar dudas al respecto e inquietudes al momento de exportar (Uchuva), ya que son varias las normativas y diferentes requerimientos que se exige para lograr exportar algún producto agrícola, en este caso la uchuva, hacia los países europeos.

En lo propuesto durante la elaboración del trabajo, se realizó un análisis de diferentes guías de exportación que pueden ser de gran utilidad para la persona que quiera exportar su producto, resaltando que se tuvo en cuenta para la elaboración distintos aspectos del comercio, normatividad, política, sistemas económicos, entre otros. Con el fin de dar a conocer información verídica de Europa, para alcanzar la exportación de esta fruta (*Physalis peruviana L.*).

BIBLIOGRAFÍA

Fischer, Gerhard, Almanza, Pedro y Miranda, Diego. *Importancia y cultivo de la uchuva (Physalis peruviana L.)*. Bogotá : s.n., 2014.

Rubiano, Jennifer, y otros. *Estudio de viabilidad de exportación de uchuva deshidratada en Canadá*. Colombia : s.n., 2019.

Invesa. Invesa la compañía amiga. [En línea] 2020. [Citado el: 02 de 05 de 2022.] <https://www.invesa.com/product/uchuva/>.

Aristizábal, Ana. *Uchuva (Physalis peruviana L): estudio de su potencial aplicación en el desarrollo de alimentos con características funcionales*. Caldas : s.n., 2013 .

Miranda, Diego y Fischer, Gerhard. *Avances tecnológicos en el cultivo de la uchuva (Physalis peruviana L.) en Colombia*. Bogotá : s.n., 2021.

Fischer, Gerhard, y otros. *Avances en el cultivo de las berries en el trópico*. Bogotá : s.n., 2021. 978-958-59886-1-3.

Flores, Victor, Fischer, Gerhard y Sora, Ángel. *Producción, poscosecha y exportación de la uchuva (Physalis peruviana L.)*. Bogotá : s.n., 2000. 958-8051-74-

Martinez, Fabio, y otros. *Efecto de la deficiencia de N, P, K, Ca, Mg y B en componentes de producción y calidad de la uchuva (Physalis peruviana L.)*. Bogotá : s.n., 2008.

Ruiz, Lucy, Castellanos, Leónides y Villamizar, Cristian. *El cultivo de la uchuva (Physalis peruviana L.)*. Bucaramanga : s.n., 2018.

Oficina de prensa e información del gobierno federal alemán. [En línea] 2022. [Citado el: 02 de 05 de 2022.] <https://www.bundesregierung.de/breg-de>.

Valencia, Marellys y Vilarete, Angelica. *Plan de exportación y logística de uchuva a Alemania* . Santa Marta : s.n., 2013.

La constitución europea . Union Europea : s.n., 2005.

ICA. Instituto Colombiano Agropecuario. [En línea] [Citado el: 02 de 05 de 2022.] https://www.ica.gov.co/servicios_linea/sispap_principal/consultas/agricola/exportacion/como-solicitar-un-certificado-fitosanitario-para.

Fernandez, Andres, y otros. *Mis buenas prácticas agrícolas* . Bogotá : s.n., 2009. 978-958-8536-12-5.

Grupo puerto de cartagena. [En línea] 05 de 01 de 2021. [Citado el: 02 de 05 de 2022.] <https://www.puertocartagena.com/es/sala-de-prensa/noticias/primera-exportacion-de-uchuvas-estados-unidos>.

Pastori, Daniela. Economía EL HERALDO. [En línea] 29 de 06 de 2019. [Citado el: 02 de 05 de 2022.] <https://www.elheraldo.co/economia/paises-bajos-el-principal-mercado-de-exportacion-de-la-uchuva-colombiana-645601>.

Institución nacional de aprendizaje . [En línea] [Citado el: 02 de 05 de 2022.] https://www.inapдите.ac.cr/pluginfile.php/14242/mod_resource/content/2/BPM%20R2/resumen.html.

El nuevo día . [En línea] 14 de 10 de 2020. [Citado el: 02 de 05 de 2022.] <https://www.elnuevodia.com.co/nuevodia/tolima/ibague/455879-de-ibague-para-el-mundo-la-vocacion-exportadora>.

Organismo de certificación global. [En línea] 2022. [Citado el: 02 de 05 de 2022.] <https://www.nqa.com/es-co/certification/standards/haccp>.

Comisión europea . [En línea] [Citado el: 02 de 05 de 2022.] https://ec.europa.eu/info/strategy/food-safety_es#:~:text=La%20pol%C3%ADtica%20de%20seguridad%20alimentaria,y%20uso%20de%20los%20alimentos.

Zapata, Jose, y otros. *Manejo del cultivo de uchuva en Colombia*. Rionegro : s.n., 2002.

Norma técnica colombiana; Frutas frescas, uchuva y especificaciones. Bogotá : s.n., 1999.

Norma técnica colombiana; Frutas frescas, uchuva, especificaciones de empaque. Bogotá : s.n., 2003.

Galvis, Catalina y Garzón, Marcela. *Propuesta para el mejoramiento de los procesos de poscosecha de la uchuva, en la empresa agroenlace logístico SAS y FLP Colombia SAS*. Bogotá : s.n., 2013.

FAO. *Reglamentación del embalaje de madera utilizado en el comercio internacional*. 2019.

SOLIPLAST . [En línea] [Citado el: 02 de 05 de 2022.]
<https://soliplast.com/beneficios/>.

Vidal, Gloria. *Plan de trabajo para la exportación de Physalis peruviana (Uchuva) y Selenicereus megalanthus (Pitahaya) desde Colombia a Chile con tratamiento cuarentenario*. Colombia : s.n., 2005.

Pinterest . [En línea] [Citado el: 02 de 05 de 2022.]
<https://www.pinterest.es/pin/322711129532395998/>. areadepymes. [En línea] 2010. [Citado el: 02 de 05 de 2022.] <https://www.areadepymes.com/?tit=cfr-cost-and-freight-guia-de-incoterms-2010&name=Manuales&fid=em0bcaf>.

JAH Insurance Brokers Corp. [En línea] [Citado el: 02 de 05 de 2022.]
<https://www.jahinsurance.com/cuales-son-los-riesgos-en-el-transporte-maritimo-de-carga/>.

iContainers. [En línea] [Citado el: 02 de 05 de 2022.]
<https://www.icontainers.com/es/ayuda/extracostes-ocupaciones-y-demoras/#:~:text=Los%20extracostes%20son%20costes%20adicionales,es%20posible%20minimizar%20su%20impacto>.

Arias, Francisco, y otros. *Inteligencia de mercados para la cadena de uchuva Colombiana (Physalis peruviana L.)*. Colombia : s.n., 2015.

Mendoza, Jaime, Rodrigues, Aida y Millán, Patricia. *Caracterización físico química de la uchuva (Physalis peruviana) en la región de silvia cauca*. Cauca : s.n., 2012.

Agronegocios. [En línea] 2022. [Citado el: 02 de 05 de 2022.]
<https://www.agronegocios.co/agricultura/con-17-destinos-exportaciones-de-uchuva-crecieron-18-entre-enero-y-julio-de-2021-3249606>.

Procolombia. [En línea] 29 de 04 de 2015. [Citado el: 02 de 05 de 2022.]
<https://procolombia.co/actualidad-internacional/agroindustria/siete-datos-que-desconocia-para-exportar-frutas-europa#:~:text=Gran%20parte%20de%20los%20productos,pagando%20aranceles%20de%20tipo%20mixto>.

Mincomercio. [En línea] [Citado el: 02 de 05 de 2022.]
<https://www.tlc.gov.co/acuerdos/vigente/union-europea/1-antecedentes/abece-del-acuerdo-comercial-con-la-union-europea>.

Marketing4food.com. [En línea] [Citado el: 02 de 05 de 2022.]
<https://www.marketing4food.com/marketing4food/cadenas-de-supermercados-en-europa/>.

Procolombia. *Canada, un mercado atractivo para la uchuva colombiana* .
Colombia : s.n., 2016.

Villanueva, Luisa y Jurado, Juan. *Guía práctica para la exportación de uchuva (fruta fresca) hacia Canadá, en el marco del TLC con Colombia*. Bogotá : s.n., 2018.

Ministerio de comercio de Colombia . [En línea] [Citado el: 02 de 05 de 2022.]
<https://www.tlc.gov.co/acuerdos/vigente/acuerdo-de-promocion-comercial-con-canada/1-antecedentes/2-2-resumen-del-acuerdo-comercial-con-canada>.