

PERFIL DE MERCADO ACEITUNAS - ITALIA

Prochile Milán, Mayo 2006

PRODUCTO

CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO CHILENO SACH

- SACH: 20057000

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- Aceitunas, preparadas o conservadas (excepto en vinagre o ácido acético), sin congelar

•

CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO LOCAL

- SH6 200570 Aceitunas preparadas o conservadas (excepto en vinagre o ácido acético), sin congelar
- NC8 20057010 Aceitunas, preparadas o conservadas (excepto en vinagre o ácido acético), sin congelar con un contenido neto inferior o igual a 5 kg.
- NC8 20057090 Aceitunas, preparadas o conservadas (excepto en vinagre o ácido acético), sin congelar en embalajes de más de 5 kg.

SITUACIÓN ARANCELARIA Y PARA-ARANCELARIA

ARANCEL GENERAL

SH6 200570 para terceros países: 12,8%

ARANCEL PREFERENCIAL PRODUCTO CHILENO

En el producto suscrito con la glosa 2005.7000 Chile tiene arancel preferencial negociado en el Acuerdo Chile – UE con desgravación a 7 años. Por ello actualmente tiene un arancel de sólo 4,4%. Esta rebaja arancelaria debería llegar a desgravación total el año 2010.

OTROS PAÍSES CON VENTAJAS ARANCELARIAS

Al ser Italia miembro de la UE, todos los miembros de ésta tienen ventajas arancelarias para exportar productos a Italia. Lo anterior no es menor, ya que España y Grecia están entre los principales proveedores de aceitunas a Italia. Otros países que constituyen competencia de Chile como exportadores del producto 200570 con ventajas arancelarias son: Turquía, Egipto, Marruecos y Argentina con un arancel preferencial del 8,9% (SPGL)

En comparación con Perú, Chile está en posición arancelaria desfavorable, pues Perú figura entre los países con arancel 0% (SPGE) de acuerdo al reglamento 0980/05 UE vigente del 01/07/2005 al 31/12/2008.

OTROS IMPUESTOS

No hay otros impuestos

REQUISITOS Y BARRERAS DE INGRESO

Los requisitos y normas de ingreso de alimentos en Italia responden básicamente a dos perspectivas, aquella que afecta al producto y aquella que afecta a la presentación del mismo.

En general los alimentos importados por Italia están sujetos a las regulaciones de la UE. Sin embargo, existen regulaciones adicionales que se aplican solamente en Italia. El exportador debe asegurarse de cumplir tanto las normas europeas como las italianas.

Para mayor información consultar el sitio: <http://www.cbi.nl/accessguide/>

En este caso, las Normas de Calidad y Exigencias sanitarias italianas para las aceitunas de mesa, son las mismas que exige la Comunidad Europea para este producto.

Normas

Desde el punto de vista **sanitario**, no existe ninguna normativa específica para la importación de aceitunas de mesa de cualquier origen, por lo tanto es suficiente el Certificado sanitario de origen.

De acuerdo a lo indicado por el Observatorio de las enfermedades del Servicio Fitosanitario Italiano, las aceitunas no están normadas de forma particular para el ingreso al mercado italiano y no existen certificaciones necesarias en materia de enfermedades.

En lo referente a las **características del producto**, dado que no existe una normativa en particular para la aceituna de mesa proveniente del extranjero, el producto debe cumplir la normativa italiana en los aspectos que se señalan a continuación.

Clasificación cualitativa:

La normativa COI/CODEX indica el porcentaje máximo de defectos que pueden aceptarse para cada categoría comercial. El análisis se realiza en relación a 100 aceitunas y los defectos considerados pueden estar relacionados con la película, la pulpa, la consistencia, el color, los fragmentos del hueso, etc.

Según el porcentaje de defectos revelado, las aceitunas de mesa verdes, *cangianti* y negras se clasifican en tres categorías comerciales:

- **EXTRA:** aceitunas de calidad superior; sólo se admiten muy ligeros defectos de color, forma y consistencia dentro de un límite máximo del 7%.
- **PRIMERA CATEGORIA o DE PRIMERA SELECCION:** aceitunas que reflejan las características de la variedad. Se admiten pequeños defectos de color, forma, aspecto y consistencia dentro de un límite del 12%.
- **SEGUNDA CATEGORIA o STANDARD:** aceitunas de buena calidad que no pueden pertenecer a las demás categorías. La suma de los porcentajes de defecto tiene que ser inferior a 17%.

Calibre:

En la normativa COI/CODEX "Calibre" indica "el número de aceitunas cada 100 gramos" o "el número de aceitunas por kilo".

El calibre tiene que ser indicado en las etiquetas de cualquier tipología de producto. En lo referente a las aceitunas de mesa, no puede haber diferencia de más de 4 mm. entre los diámetros ecuatoriales de los frutos. En cuanto a las aceitunas descarozadas, el calibre a indicar es el de las aceitunas enteras de origen.

Aditivos alimenticios permitidos por la normativa COI/CODEX

Conservantes naturales y sintéticos

E210 Ácido Benzoico

E211 Benzoato de sodio / Sal sódica del ácido benzoico

E212 Benzoato de potasio / Sal potásica del ácido benzoico

Concentración máxima permitida: 1g/kg.

En Italia no está permitida la utilización de estos conservantes.

E200 Ácido sórbico

E202 Sorbato de potasio

Concentración máxima permitida: 0,5g/kg.

Reguladores de acidez

E270 Ácido Láctico

E330 Ácido Cítrico

E334 Ácido L-(+)- tartárico

E260 Ácido acético

Concentración máxima permitida: 15g/kg.

Antioxidantes naturales

E300 L- ácido ascórbico

Concentración máxima permitida: 0,2g/kg.

Agentes fijadores de color, colorantes

E579 Gluconato de hierro

585 Lactato férrico

Concentración máxima permitida: 0,15g/kg.

Etiquetado

De acuerdo a las directivas CEE 89/395/CEE y 89/396/CEE, las reglas generales para el etiquetado de los productos alimenticios están establecidas en la Normativa Gral. del Codex Alimentarius para el etiquetado de los productos alimenticios preembalados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991) y por el Decreto Legislativo n. 109 del 27 de enero 1992.

La legislación vigente prevé la obligación de evidenciar en la etiqueta algunas indicaciones, mientras otras son facultativas. Establece además, que el etiquetado no debe inducir a error al consumidor acerca de las características del producto y en particular acerca de la naturaleza, identidad, calidad, composición, cantidad, conservación, origen y/o procedencia y acerca del modo de obtención y de fabricación del producto en cuestión. Establece además, que el etiquetado no debe inducir a atribuir al producto propiedades que no posee, y no debe resaltar características especiales cuando existen otros productos similares que las poseen.

Listado de las indicaciones obligatorias:

- La denominación de venta (la denominación prevista por las disposiciones que disciplinan el producto ej: aceitunas de mesa verdes, negras, etc. En salmuera), o bien el nombre establecido por el uso y las costumbres, de manera de diferenciarlo de otros productos con los cuales podría ser confundido;
- Listado de ingredientes, incluidos los aditivos utilizados que deben indicar el nombre de la categoría (ej: corrector de ácido láctico E270). Los ingredientes deben ser indicados en orden de peso decreciente;
- El contenido neto y cantidad drenada;
- Fecha de vencimiento (día, mes y año para los productos con duración de 3 meses; mes y año para los productos conservables más de 3 meses y menos de 18 meses; y sólo la indicación del año para los productos con duración de 18 meses;
- El nombre o la razón social o la marca y la sede o del fabricante o del vendedor establecido en la comunidad europea;
- La sede del establecimiento de producción;
- El lote al cual pertenece con un código de identificación;
- Las modalidades de conservación;
- Origen.

En el caso que el producto se venda a granel y no sea posible indicar el código en las confecciones, el código de identificación junto a los ingredientes y a la razón social del productor, deberían estar indicados en las facturas y en los documentos de entrega de la carga. Asimismo, el producto vendido en ferias debe tener un cartel con las indicaciones de la denominación del producto, la conservación y los ingredientes. Por su parte, tanto los productos destinados a la industria o a los artesanos para ser sometidos a elaboraciones posteriores, como también los productos semielaborados no destinados al consumidor deben registrar la denominación de venta, contenido neto, el nombre o razón social o la marca y la sede del fabricante o del vendedor y el lote al cual pertenece el producto.

En lo que respecta las informaciones nutricionales, el etiquetado de los productos alimenticios es facultativa, de acuerdo a lo establecido por el art. 1 del Decreto Legislativo 16 de Febrero 1993, n. 77 que acoge la directiva 90/496/CEE del Consejo del 24/09/90. El etiquetado nutricional es obligatorio si una información nutricional aparece en la etiqueta.

Por etiquetado nutricional se entiende una declaración escrita en la etiqueta que dice relación con el valor energético y con los siguientes nutrientes: proteínas, carbohidratos, grasas, fibras alimenticias y sodio.

Un contenido es significativo por cada 100 grs. o ml. cuando está presente en una medida equivalente al 15% de la dosis recomendada. Asimismo, cuando se da información

nutricional acerca del azúcar, los ácidos grasos saturados, las fibras o sodio es obligatorio registrar las indicaciones correspondientes al valor energético y a la cantidad de proteínas, de carbohidratos, de azúcar, de grasas, de ácidos grasos saturados, de fibras alimenticias y de sodio.

Por otra parte, es facultativo indicar la cantidad de una o más de las siguientes sustancias: almidón, ácidos grasos monosaturados, ácidos grasos polisaturados, colesterol, vitaminas y elementos minerales presentes en cantidades significativas.

Asimismo es obligatorio indicar las cantidades de ácidos grasos saturados cuando se indican las cantidades de los siguientes elementos: ácidos grasos polisaturados, monosaturados, colesterol.

Las unidades de medida que deben usarse son las siguientes: valor energético en kilocalorías (kcal.) y en kilojoules (kj.), proteínas en gr. Carbohidratos en gr. Grasas en gr. (excepto el colesterol), fibras en gr. Colesterol en miligramos (mg).

BARRERAS PARA ARANCELARIAS

No se detectaron barreras de entrada. No obstante, al considerar la aceituna peruana como similar a la que se produce en el Valle de Azapa, se debe considerar que ésta ingresa con un arancel más bajo que la nacional.

ESTADÍSTICAS - IMPORTACIONES

Aceitunas 200570 (SH6)

AÑO 2005

PRINCIPALES PAÍSES DE ORIGEN	CANTIDAD (Toneladas)	MONTO (miles US\$)	% DE PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO
España	36.017	51.911	49,61
Grecia	28.237	40.250	38,46
Marruecos	3.185	5.204	4,97
Egipto	2.156	3.044	2,91
Turquía	525	962	0,92
Argentina	412	752	0,72
CHILE	427	597	0,57
Francia	243	597	0,57
Portugal	390	471	0,45
Perú	246	436	0,42
SUBTOTAL	71.837	104.224	99,60
TOTAL IMPORTADO	72.077	104.647	100,00

AÑO 2004

PRINCIPALES PAÍSES DE ORIGEN	CANTIDAD (Toneladas)	MONTO (miles US\$)	% DE PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO
España	40.248	51.522	49,83
Grecia	27.783	38.169	36,92
Marruecos	3.530	5.426	5,25
Turquía	1.197	2.229	2,16
Egipto	1.377	1.965	1,90
Perú	1.120	1.422	1,38
Francia	412	819	0,79
Portugal	526	620	0,60
CHILE	342	460	0,45
Argentina	238	269	0,26
SUBTOTAL	76.773	102.901	99,53
TOTAL IMPORTADO	77.096	103.390	100,00

AÑO 2003

PRINCIPALES PAÍSES DE ORIGEN	CANTIDAD (Toneladas)	MONTO (miles US\$)	% DE PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO
España	40.350	47.216	47,37
Grecia	36.017	43.516	43,65
Marruecos	2.394	3.852	3,86
Egipto	994	928	0,93
Turquía	1.653	1.791	1,80
Argentina	89	84	0,08
CHILE	481	722	0,72
Francia	395	760	0,76
Portugal	219	216	0,22
Perú	409	444	0,45
SUBTOTAL	83.002	99.529	99,85
TOTAL IMPORTADO	83.099	99.682	100,00

Cambio moneda**Año****Euro**

2005	1,24409
2004	1,2439
2003	1,13116

Fuente: **ISTAT**

Chile ocupó en el 2005 la 7° posición en el ranking de exportadores de aceitunas a Italia, con una cuota del 0,57% del mercado italiano. Por otra parte, las exportaciones chilenas, en cantidad, registraron un +24 % en el año 2005 respecto al 2004, mientras que en monto exportado hubo un aumento sustancial del 30 % en el mismo período.

Cabe señalar, que entre 2003 y 2004 Perú tuvo un crecimiento de las exportaciones del 220%.

POTENCIAL DEL PRODUCTO

A nuestro juicio la aceituna de mesa chilena es un producto de oportunidad.

Tal vez, el principal problema de entrada para nuestro producto está relacionado con el precio de comercialización, el cual debería ser de 0,8 a 1,2 € por kilo CIF.

Entre las desventajas logísticas, lo más relevante para el importador Italiano se traduce en el flete marítimo, el cual es de US\$ 2.800 aproximado, para un contenedor de 20 pies, considerado demasiado caro, de acuerdo a lo indicado por algunos exportadores chilenos conocedores del mercado internacional.

Mercado Mundial de las aceitunas de mesa

La producción mundial 2002/03 de aceitunas de mesa tuvo como principales protagonistas a la Unión Europea (58%), Siria (9%), Marruecos (9%) y USA (9%).

La producción mundial 2004/05, según estimaciones del COI, fue de 1.708.500 ton, es decir 106.500 ton. más que la campaña anterior, cuyos productores principales fueron la Unión Europea, Turquía, Marruecos, Siria, Usa y Egipto con el 83% de la producción mundial.

Para el período 2005/06 el COI estima una producción de 1.729.500 ton. Con una baja en la producción de la UE (-130.000 t) como consecuencia directa de los niveles del precio particularmente elevados de los aceites de oliva. Esto responde a que el precio del aceite de oliva tiene una influencia directa en la producción de la aceituna de mesa, dado que, cuando los precios de mercado del aceite de oliva aumentan, los productores de variedades de doble finalidad pueden preferir vender sus aceitunas a los molinos de aceite en vez de venderlas a las plantas de aceitunas de mesa.

Mercado italiano de las aceitunas de mesa

Producción

En Italia el mercado está en claro aumento gracias a las intervenciones estructurales aportadas por la comunidad que han incentivado la racionalización de las plantas existentes, y a la realización de nuevas plantaciones de olivos de aceitunas de mesa.

Si bien en los últimos años Italia ha registrado un aumento en la producción, presenta una fuerte dependencia de la producción externa. La producción de las aceitunas de mesa en la cosecha 2002/03 alcanzó las 57.290 toneladas (datos ISTAT). Esa cantidad, representa alrededor del 1,73% de la producción nacional italiana de aceitunas, cifra muy por debajo del promedio europeo (3,8%) de los países productores y, demuestra que Italia, aun siendo uno de los principales países consumidores, atribuye al sector de aceitunas de mesa un rol marginal.

	01/02	02/03	03/04
Producción de aceitunas utilizables (.000t)	3.364	3.231	2.891
- consumo directo	62	57	50
- aceite	3.302	3.174	2.841

Fuente: ISTAT

A nivel regional, la producción de aceitunas de mesa está localizada sobre todo en las regiones meridionales: Sicilia (38,6%), Puglia (25%) y Calabria (16,7%).

Consumo

En lo referente a consumo, Italia absorbe casi el 28,8% de la producción de aceitunas de mesa de los países UE. El consumo total, según los últimos datos ISTAT disponibles (2003/04), se estima en casi 150.000 ton., equivalente a casi 3 kg. per cápita al año, de los cuales, casi el 67% está constituido por aceitunas de importación semielaboradas o ya confeccionadas, mientras que el restante 33% lo constituyen aceitunas de producción italiana. Las importaciones alcanzan casi 97.000 ton. provenientes especialmente de España y Grecia, mientras que las exportaciones alcanzan las 6.812 ton.

Balanza 2002/03

	Ton
Producción	57.290
Importaciones	97.000
Exportaciones	-6.812
Consumo Aparente	147.478

Fuente: ISTAT

Demanda (Principales tendencias)

La demanda principal del mercado objetivo está relacionada con la exigencia de un producto lo más natural posible, que se elabore solamente con salmuera sin el uso de aditivos químicos. En el caso de la Aceituna Negra Sin Amargo se debe comercializar en latas esterilizadas.

De acuerdo a investigaciones realizadas por UNAPROL (Unión de Productores de Aceitunas) se deduce que para el producto a granel (semi elaborado) los clientes privilegian la calidad del producto, la puntualidad en la entrega y la dilatación de los tiempos de pago. Por su parte, en lo referente a producto elaborado confeccionado, las exigencias de los clientes se reducen, lo que demuestra que el factor precio asume una importancia aun mayor que para el cliente del producto a granel.

Esto se debe a varios factores:

- Elevada competencia en el mercado nacional de las producciones españolas y griegas que hacen que el precio sea un real factor limitante de la producción italiana;
- Consumidor con escaso conocimiento del sector, que no está en grado de apreciar las producciones de calidad y las diferentes características organolépticas de las variedades y de los diferentes sistemas de producción.

Las principales variedades comercializadas por las empresas transformadoras son:

- Hojiblanca española verde entera o descarozada y negra "confite" (no natural sino oxidada para que tome color negro)

- La variedad griega Caldidica (ligeramente alargada) en sus calibres más grandes de 70/80 piezas/kg. y la variedad negra al natural, Kalamata.
- Variedades españolas de calibres más pequeños de 180/220 piezas/kg a 340/360 piezas/kg.

En Italia, las aceitunas de mesa generalmente se consumen con aperitivos, para decorar y enriquecer entradas. Sin embargo, y en función de los gustos alimenticios, la aceituna de mesa va dejando de ser un producto usado sólo como aperitivo, pasando a constituir los platos principales como ingredientes de ensaladas mixtas, ensaladas de arroz, pan, grisines, etc.

Competencia

Los principales competidores están dados por los siguientes países:

- Grecia, posee un 60% del Mercado.
- Marruecos, con un 30%.
- Turquía, Egipto, Perú y otros países.

No obstante la ventaja arancelaria de Perú, las exportaciones peruanas registraron en el 2005 una caída en valor del 78% en favor de las exportaciones argentinas, país que sube al sexto lugar entre los proveedores de aceitunas con un incremento del 166%. (Datos ISTAT, abril 2006)

PRECIOS DE REFERENCIA RETAIL (US\$) Y MAYORISTA

5.1. Mercado Mayorista:

Precios de mercado de aceitunas de mesa	
	semana 12- 18/12/2005 Euro/kg
Aceitunas Frescas	
Italia	
Salento - Leccino negra cangiante	0,95
Chieti - Leccino negra cangiante	0,95
Cagliari – redonda de Cagliari, verde	0,60
Marruecos	
Marrakech - Picholine	0,65
Grecia	
Amfissa – aceitunas rosadas	0,85
Amfissa - aceitunas negras redondas	1,95
Kalamata – Aceitunas negras kalamata	1,55
Aceitunas elaboradas	
Italia	
Trapani - Nocellara del Belice, tipo Castelvetrano	1,40
Trapani - Nocellara del Belice, schiacciata	1,30

al natural	
Catania - Nocellara etnea, tipo sevillana	1,20
Catania -Nocellara etnea, schiacciata al natural	1,20
Foggia - Bella di Cerignola, tipo sevillana	2,25
Salento - Leccino nero cangiante, al natural agua y sal	0,95
Chieti - Leccino negra cangiante, natural agua y sal	0,95
Gaeta - negra di Gaeta, al natural agua y sal	2,35
Imperia - Taggiasca negra cangiante, al natural agua y sal	2,60
Cagliari -Tonda di Cagliari, verde, al natural agua y sal	0,90
España	
Cordova Malaga - Hojblanca, tipo sevillana	1,40
Cordova Malaga - Hojblanca, tipo californiano	1,40
Siviglia - Manzanilla, tipo sevillana	1,40
Siviglia - Manzanilla, tipo californiano	1,40
Siviglia - Gordal, tipo sevillana	2,00
Siviglia - Gordal, tipo californiano	2,10
Marruecos	
Picholine, tipo sevillana	1,15
Picholine, al sal secco	1,20
Grecia	
Calcidica –aceitunas verdes largas	1,55
Arta – aceitunas verdes redondas	1,35
Amfissa –aceitunas rosadas	1,35
Amfissa – aceitunas negras redondas	2,75
Kalamata, Agrinio – aceitunas negras kalamata	2,25

Fuente: ISMEA

Precios retail: ver más adelante

ESTRATEGIAS Y CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN UTILIZADAS POR LA COMPETENCIA

Las campañas de promoción de productos alimenticios, por lo general están basadas en los beneficios que aportan a la salud. A ello, se sumó en el último mes una campaña por parte del Ministerio de Agricultura para promover las marcas de calidad de la industria agroalimenticia italiana y sugerir al público orientarse hacia la calidad de los productos italianos con denominación de origen (IGP-DOP).

CANALES DE COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

El principal canal de comercialización sería a través de Importadores y Distribuidores mayoristas.

Asimismo, el producto se comercializa a través de canales retail (cadenas de supermercados) como canales del food service, y HORECA.

La comercialización de Aceitunas en Italia se estima en la siguiente distribución:

- 15 – 20 % de Aceituna Negra Natural, a través de Supermercados y Ferias.
- 45 % de Aceituna Negra Sin Amargo, a través de Restaurantes y Pizzerías.
- 35 - 40 % de Aceituna Verde, a través de Supermercados y Ferias


CARACTERÍSTICAS DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO RETAIL Y MAYORISTA

Las aceitunas destinadas a retail se presentan en frascos de vidrio o en sobres de plástico (doypack) y, en menor cantidad, en latas. Asimismo, el producto destinado al food service se presenta en tarros de lata para uso alimenticio en formatos de 3 kg., 5 kg. y 8 kg.

Algunos ejemplos de presentación del producto en supermercados:

	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Marca</td> <td>Polli</td> </tr> <tr> <td>Producto</td> <td>Olive Nere Denocciolate Polli x2</td> </tr> <tr> <td>Precio</td> <td>€ 0,99</td> </tr> <tr> <td>Confeccion</td> <td>2 easy pack de gr. 40</td> </tr> <tr> <td>Precio al Kg.</td> <td>€ 12,38</td> </tr> <tr> <td>Ingredientes</td> <td>Olive, sale, correttore di acidita', stabizzante, conservante</td> </tr> </tbody> </table>	Marca	Polli	Producto	Olive Nere Denocciolate Polli x2	Precio	€ 0,99	Confeccion	2 easy pack de gr. 40	Precio al Kg.	€ 12,38	Ingredientes	Olive, sale, correttore di acidita', stabizzante, conservante
Marca	Polli												
Producto	Olive Nere Denocciolate Polli x2												
Precio	€ 0,99												
Confeccion	2 easy pack de gr. 40												
Precio al Kg.	€ 12,38												
Ingredientes	Olive, sale, correttore di acidita', stabizzante, conservante												
	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Marca</td> <td>Despar</td> </tr> <tr> <td>Producto</td> <td>Olive Verdi Despar</td> </tr> <tr> <td>Precio</td> <td>€ 1,02</td> </tr> <tr> <td>Confeccion</td> <td>frasco de gr. 180</td> </tr> <tr> <td>Precio al Kg.</td> <td>€ 5,67</td> </tr> </tbody> </table>	Marca	Despar	Producto	Olive Verdi Despar	Precio	€ 1,02	Confeccion	frasco de gr. 180	Precio al Kg.	€ 5,67		
Marca	Despar												
Producto	Olive Verdi Despar												
Precio	€ 1,02												
Confeccion	frasco de gr. 180												
Precio al Kg.	€ 5,67												
	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Marca</td> <td>Despar</td> </tr> <tr> <td>Producto</td> <td>Olive Verdi Giganti Despar</td> </tr> <tr> <td>Precio</td> <td>€ 2,45</td> </tr> <tr> <td>Confeccion</td> <td>frasco de gr. 330</td> </tr> <tr> <td>Precio al Kg.</td> <td>€ 7,42</td> </tr> </tbody> </table>	Marca	Despar	Producto	Olive Verdi Giganti Despar	Precio	€ 2,45	Confeccion	frasco de gr. 330	Precio al Kg.	€ 7,42		
Marca	Despar												
Producto	Olive Verdi Giganti Despar												
Precio	€ 2,45												
Confeccion	frasco de gr. 330												
Precio al Kg.	€ 7,42												
	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Marca</td> <td>Despar</td> </tr> <tr> <td>Producto</td> <td>Olive Verdi Giganti Despar</td> </tr> <tr> <td>Precio</td> <td>€ 2,45</td> </tr> <tr> <td>Confeccion</td> <td>frasco de gr. 330</td> </tr> <tr> <td>Precio al Kg.</td> <td>€ 7,42</td> </tr> </tbody> </table>	Marca	Despar	Producto	Olive Verdi Giganti Despar	Precio	€ 2,45	Confeccion	frasco de gr. 330	Precio al Kg.	€ 7,42		
Marca	Despar												
Producto	Olive Verdi Giganti Despar												
Precio	€ 2,45												
Confeccion	frasco de gr. 330												
Precio al Kg.	€ 7,42												

	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Marca</td> <td>Despar</td> </tr> <tr> <td>Producto</td> <td>Olive Verdi Snocciolate Despar</td> </tr> <tr> <td>Precio</td> <td>€ 1,19</td> </tr> <tr> <td>Confeccion</td> <td>frasco de gr. 130</td> </tr> <tr> <td>Precio al Kg.</td> <td>€ 9,15</td> </tr> </tbody> </table>	Marca	Despar	Producto	Olive Verdi Snocciolate Despar	Precio	€ 1,19	Confeccion	frasco de gr. 130	Precio al Kg.	€ 9,15
Marca	Despar										
Producto	Olive Verdi Snocciolate Despar										
Precio	€ 1,19										
Confeccion	frasco de gr. 130										
Precio al Kg.	€ 9,15										
	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Marca</td> <td>Coelsanus</td> </tr> <tr> <td>Producto</td> <td>Olive Nere Asciutte Deocciolate Coelsanus</td> </tr> <tr> <td>Precio</td> <td>€ 2,08</td> </tr> <tr> <td>Confeccion</td> <td>vasetto da gr. 160</td> </tr> <tr> <td>Precio al Kg.</td> <td>€ 13,00</td> </tr> </tbody> </table>	Marca	Coelsanus	Producto	Olive Nere Asciutte Deocciolate Coelsanus	Precio	€ 2,08	Confeccion	vasetto da gr. 160	Precio al Kg.	€ 13,00
Marca	Coelsanus										
Producto	Olive Nere Asciutte Deocciolate Coelsanus										
Precio	€ 2,08										
Confeccion	vasetto da gr. 160										
Precio al Kg.	€ 13,00										
	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Marca</td> <td>Saclà</td> </tr> <tr> <td>Producto</td> <td>Olive Nere Toste Olivoli Saclà</td> </tr> <tr> <td>Precio</td> <td>€ 0,69</td> </tr> <tr> <td>Confeccion</td> <td>busta da gr. 100</td> </tr> <tr> <td>Precio al Kg.</td> <td>€ 6,90</td> </tr> </tbody> </table>	Marca	Saclà	Producto	Olive Nere Toste Olivoli Saclà	Precio	€ 0,69	Confeccion	busta da gr. 100	Precio al Kg.	€ 6,90
Marca	Saclà										
Producto	Olive Nere Toste Olivoli Saclà										
Precio	€ 0,69										
Confeccion	busta da gr. 100										
Precio al Kg.	€ 6,90										
	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Marca</td> <td>Coelsanus</td> </tr> <tr> <td>Producto</td> <td>Olive Verdi Denocciolate Coelsanus</td> </tr> <tr> <td>Precio</td> <td>€ 1,87</td> </tr> <tr> <td>Confeccion</td> <td>vasetto da gr. 160</td> </tr> <tr> <td>Precio al Kg.</td> <td>€ 11,69</td> </tr> </tbody> </table>	Marca	Coelsanus	Producto	Olive Verdi Denocciolate Coelsanus	Precio	€ 1,87	Confeccion	vasetto da gr. 160	Precio al Kg.	€ 11,69
Marca	Coelsanus										
Producto	Olive Verdi Denocciolate Coelsanus										
Precio	€ 1,87										
Confeccion	vasetto da gr. 160										
Precio al Kg.	€ 11,69										
	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Marca</td> <td>Polli</td> </tr> <tr> <td>Producto</td> <td>Olive Verdi Denocciolate Polli x2</td> </tr> <tr> <td>Precio</td> <td>€ 0,99</td> </tr> <tr> <td>Confeccion</td> <td>2 easy pack de gr. 40</td> </tr> <tr> <td>Precio al Kg.</td> <td>€ 12,38</td> </tr> </tbody> </table>	Marca	Polli	Producto	Olive Verdi Denocciolate Polli x2	Precio	€ 0,99	Confeccion	2 easy pack de gr. 40	Precio al Kg.	€ 12,38
Marca	Polli										
Producto	Olive Verdi Denocciolate Polli x2										
Precio	€ 0,99										
Confeccion	2 easy pack de gr. 40										
Precio al Kg.	€ 12,38										
	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Marca</td> <td>Zuccato</td> </tr> <tr> <td>Producto</td> <td>Olive Verdi Giganti Zuccato</td> </tr> <tr> <td>Precio</td> <td>€ 2,91</td> </tr> <tr> <td>Confeccion</td> <td>frasco de gr. 400</td> </tr> <tr> <td>Precio al Kg.</td> <td>€ 7,28</td> </tr> </tbody> </table>	Marca	Zuccato	Producto	Olive Verdi Giganti Zuccato	Precio	€ 2,91	Confeccion	frasco de gr. 400	Precio al Kg.	€ 7,28
Marca	Zuccato										
Producto	Olive Verdi Giganti Zuccato										
Precio	€ 2,91										
Confeccion	frasco de gr. 400										
Precio al Kg.	€ 7,28										
	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Marca</td> <td>Saclà</td> </tr> <tr> <td>Producto</td> <td>Olive Verdi Intere Olivoli Saclà</td> </tr> <tr> <td>Precio</td> <td>€ 1,59</td> </tr> <tr> <td>Confeccion</td> <td>Frasco de gr. 300</td> </tr> <tr> <td>Precio al Kg.</td> <td>€ 9,35</td> </tr> </tbody> </table>	Marca	Saclà	Producto	Olive Verdi Intere Olivoli Saclà	Precio	€ 1,59	Confeccion	Frasco de gr. 300	Precio al Kg.	€ 9,35
Marca	Saclà										
Producto	Olive Verdi Intere Olivoli Saclà										
Precio	€ 1,59										
Confeccion	Frasco de gr. 300										
Precio al Kg.	€ 9,35										

	Marca	Coelsanus
	Producto	Olivottime Belle Rondelle Coelsanus
	Precio	€ 2,10
	Confeccion	Frasco de gr. 350
	Precio al Kg.	€ 13,12

En lo referente al mercado mayorista, la comercialización de las aceitunas se realiza principalmente en bidones plásticos, envases de producto a granel:

Aceitunas de mesa en salmuera – ITALIA

Aceitunas verdes Cerignola enteras	en bidones de 150 k
Aceitunas verdes Nocellara enteras	en bidones de 150 k
Aceitunas negras naturales Gaeta enteras	en bidones de 150 y 13 k
Aceitunas negras naturales Taggiasca enteras	en bidones de 150 k
Aceitunas negras naturales Lecceno enteras	en bidones de 150 k

ACEITUNAS DE MESA en salmuera– ESPAÑA

Aceitunas verdes Hojiblanca enteras	en bidones de 154 k y en tarros pasteurizados de 5,0 y 2,5 k
Aceitunas verdes Hojiblanca descarozadas	en bidones de 120 k y en tarros pasteurizados de 4,0 y 2,0 k
Aceitunas verdes Hojiblanca rellenas	en bidones de 154 k y en tarros pasteurizados de 5,0 k
Aceitunas verdes Hojiblanca en rodajas	en bidones de 140 k y en tarros pasteurizados de 4,0 y 2,0 k
Aceitunas verdes Gordales enteras	en bidones de 154 k y en tarros pasteurizados de 5,0 y 2,5 k
Aceitunas verdes Gordales descarozadas	en bidones de 120 k y en tarros pasteurizados de 4,0 k
Aceitunas verdes Gordales rellenas	en bidones de 154 k y en tarros pasteurizados de 5,0 k
Aceitunas negras confites Hojiblanca enteras	en tarros esterilizados de 5,0 y 2,5 k

Aceitunas negras confites Hojiblanca descarozadas	en tarros esterilizados de 4,0 y 2,0 k
Aceitunas negras confites Hojibl. en rodajas	en tarros esterilizados de 4,0 y 2,0 k
Aceitunas negras naturales Coquillo enteras	en bidones de 154 k
Aceitunas negras naturales Coquillo descarozadas	en bidones de 120 k
Aceitunas moradas naturales enteras	en bidones de 154 k

ACEITUNAS DE MESA en salmuera– GRECIA

Aceitunas verdes Redondas enteras	en bidones de 150 y 13 k y tarros pasteurizados de 5,0 y 2,5 k
Aceitunas verdes Redondas descarozadas	en bidones de 120 y 10 k y tarros pasteurizados de 4,0 y 2,0 k
Aceitunas verdes Redondas rellenas	en bidones de 150 y 13 k
Aceitunas verdes Redondas en rodajas	en bidones de 140 y 10 k
Aceitunas verdes Chalkidikis enteras	en bidones de 150 y 13 k y tarros pasteurizados de 5,0 y 2,5 k
Aceitunas verdes Chalkidikis descarozadas	en bidones de 120 y 10 k y tarros pasteurizados de 4,0 y 2,0 k
Aceitunas verdes Chalkidikis rellenas	en bidones de 150 y 13 k
Aceitunas verdes planas al natural	en bidones de 140 y 13 k
Aceitunas verdes cortadas al limon	en bidones y tarros de 13 k
Aceitunas verdes Tipo Castelvetro enteras	en bidones de 135 y 12 k
Aceitunas rubias/rosadas naturales enteras	en bidones de 140 k
Aceitunas verdes en mitades	en bidones de 140 y 12 k y tarros pasteurizados de 5,0 k
Aceitunas negras naturales Volos enteras	en bidones de 150 y 13 k y tarros pasteurizados de 5,0 k
Aceitunas negras naturales Volos descarozadas	en bidones de 120 y 10 k
Aceitunas negras naturales Kalamata enteras	en bidones de 150 y 13 k
Aceitunas negras naturales Kalamata descarozadas	en bidones de 120 y 10 k

Aceitunas negras naturals Kalamata en mitades	en bidones de 140 y 12 k
Aceitunas negras naturals enteras Tipo Gaeta	en bidones de 150 y 13 k
Aceitunas verdes rellenas a mano con especialidades (pimiento rojo, pimiento verde, almendra, ajo, queso Feta, limon, naranja...)	en bidones de 150 y 13 k

ACEITUNAS DE MESA – MARRUECOS

Aceitunas negras naturals secadas en sal,	en cartones de 4 bolsas x 5,0 k
Aceitunas negras naturals façon Grèce,	en bidones de 180 k y tarros esterilizados de 3,4 k
Aceitunas verdes enteras en salmuera,	en bidones de 170 k y tarros pasteurizados de 2,75 k
Aceitunas verdes descaroizadas en salmuera,	en bidones de 120 k y tarros pasteurizados de 2,0 k
Aceitunas verdes en rodajas en salmuera,	en bidones de 140 k
Aceitunas negras confites enteras,	en tarros esterilizados de 2,75 k
Aceitunas negras confites descaroizadas,	en tarros esterilizados de 2,0 k
Aceitunas negras confites en rodajas,	en tarros esterilizados de 2,0 k
Aceitunas tournantes enteras en salmuera,	en bidones de 170 k

ACEITUNAS DE MESA en salmuera– TURQUIA

Aceitunas negras naturals enteras,	en bidones de 150 k y tarros de 12 k
Aceitunas negras naturals descaroizadas,	en bidones de 120 k y tarros de 10 k
Aceitunas negras naturals en rodajas,	en bidones de 140 k
Aceitunas negras naturals tipo Gaeta enteras,	en bidones de 150 k
Aceitunas negras naturals tipo Kalamata enteras,	en bidones de 150 k
Aceitunas verdes enteras,	en bidones de 150 k

Aceitunas verdes descaroizadas,	en bidones de 120 k
Aceitunas rubias naturales enteras,	en bidones de 150 k
Aceitunas verdes planas al natural,	en bidones de 150 k

ACEITUNAS DE MESA CONGELADAS

Aceitunas verdes descaroizadas,	en cartonones de 10 k
Aceitunas verdes en rodajas,	en cartonones de 10 k
Aceitunas negras confites descaroizadas,	en cartonones de 10 k
Aceitunas negras confites en rodajas,	en cartonones de 10 k

ACEITUNAS DE MESA ORGANICAS

Aceitunas verdes enteras Cerignola,	en bidones de 150 k
Aceitunas verdes enteras Nocellara,	en bidones de 150 k
Aceitunas negras naturales enteras Lecceno,	en bidones de 150 k

PASTA DE ACEITUNAS

Pasta de aceitunas negras,	en bidones de 150 y 160 k
Pasta de aceitunas verdes,	en bidones de 150 y 160 k

SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES DEL DIRECTOR COMERCIAL SOBRE LA ESTRATEGIA A SEGUIR PARA LA PENETRACIÓN O COLOCACIÓN, MANTENCIÓN Y/O CONSOLIDACIÓN DEL PRODUCTO CHILENO

La aceituna chilena de Azapa tiene características similares a la aceituna griega Kalamata, importada por Italia, por lo tanto podría representar una oportunidad para poder penetrar dichos nichos en el mercado italiano. Sin embargo, de acuerdo a informaciones de importadores y de empresarios chilenos que realizaron una Misión de Prospección de aceitunas del Valle de Azapa en el 2005, se deduce lo siguiente:

- *Hábitos de consumo en la población italiana:* en los últimos 30 años ha habido un cambio en los gustos de los italianos en relación a las aceitunas de mesa. Hace 30 años preferían la Aceitunas Negras Naturales, luego pasaron a preferir la Aceituna Verde y en los últimos años los gustos se inclinan por la Aceituna Negra Sin Amargo. En la actualidad el gusto de los italianos esta centrado en una aceituna que posea una textura firme y sin sabor amargo. Las Aceitunas del Valle de Azapa,

principalmente, son Negras Naturales con claro sabor amargo (ácido) y una textura más blanda que la variedad sin amargo.

- *Comercialización:* Las características de la Aceitunas de Azapa, sabor amargo (ácido) y textura blanda, no son bien recibidas por los importadores italianos, ya que ellos se encuentran comercializando una aceituna más dura y sabor sin amargo.
- *Precio:* El precio de comercialización de las Aceitunas de Mesa en Italia es bajo comparado con los actuales precios de venta para la Aceituna del Valle de Azapa.

En conclusión, en el corto y mediano plazo la penetración del mercado se visualiza difícil y para poder incursionar en el mercado italiano se debería lograr obtener una producción de Aceitunas más baratas, lo cual, según información de los empresarios chilenos consultados, en la actualidad no se vislumbra como factible.

La posibilidad de concretar negocios se visualiza a través de los siguientes factores a considerar:

- Ajustar los precios de comercialización a los que existen en Italia.
- Lograr una producción de Aceitunas más baratas.
- Detectar cambios en los hábitos de consumo.
- Ajustar la producción de aceitunas de acuerdo a los gustos de los italianos, los cuales prefieren una aceituna de textura firme y un sabor sin amargo (menos ácida que la aceituna del Valle de Azapa)
- Alianzas estratégicas y transferencias de tecnología.
- Realización de misiones tecnológicas.

FERIAS Y EVENTOS LOCALES A REALIZARSE EN EL MERCADO EN RELACIÓN A LOS PRODUCTOS


<http://www.miafiera.it> (Febrero-Rimini) Feria líder en el sector consumo de alimentos extra doméstico, MIA se dirige específicamente al mercado fuera de casa. En Italia, este mercado mueve un volumen de negocios que alcanza los 52 mil millones de Euros: el 85,4% corresponde a restaurantes, bar, locales públicos; y el 14,6% a casinos de escuelas, empresas, etc.


La feria está subdividida en: catering, Sandwich & Snacking, Bio Catering, Especialidades Regionales, Frigus.

Contactos:

Organización - Project Manager

Orietta Foschi


 (+39) 0541/744258


 (+39) 0541/744455

 o.foschi@riminifiera.it

Secretaria de feria

Laura Tentoni

 (+39) 0541/744227 - 466


 (+39) 0541/744225


 l.tentoni@riminifiera.it


<http://www.fiereparma.it> Feria CIBUS (Mayo-Parma) Es la mayor feria internacional de la alimentación en Italia, con más de 200 expositores provenientes de 21 países.

Contactos:

Secretaría de feria

 (+39) 0521996206/233

 (+39) 0521996270

 cibus@fiereparma.it

OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE

<http://www.ismea.it>

<http://www.istat.it>

<http://www.unaprol.it>

<http://www.internationaloliveoil.org>

http://www.ministerosalute.it/alimenti/resources/documenti/sicurezza/Tab_2NormativaSettore.pdf

<http://www.cbi.nl/accessguide/>

Pesticidas y otros contaminantes

http://www.eurep.org/downloads/freshpr/protocol/EUREPGAP%20Protocol%20italiano%20over_Sept._2001_Rev02.pdf

<http://www.olivedatavola.it>

<http://www.cno.it>

<http://www.codexalimentarius.net>