

---

# **Estudio de Mercado Aceite de Palta (comestible) en Holanda**

**Junio 2011**

---

[www.prochile.cl](http://www.prochile.cl)

Documento elaborado por la Oficina Comercial de ProChile en Holanda

**pro|CHILE**

## INDICE

<i>I. Producto:</i> .....	4
<b>1. Código Sistema Armonizado Chileno SACH:</b> .....	4
<b>2. Descripción del Producto:</b> .....	4
<b>3. Código Sistema Armonizado Local:</b> .....	4
<i>II. Situación Arancelaria y Para – Arancelaria</i> .....	5
<b>1. Arancel General:</b> .....	5
<b>2. Arancel Preferencial Producto Chileno (*):</b> .....	5
<b>3. Otros Países con Ventajas Arancelarias:</b> .....	6
<b>4. Otros Impuestos:</b> .....	6
<b>5. Barreras Para – Arancelarias</b> .....	6
<i>III. Requisitos y Barreras de Acceso</i> .....	6
<b>1. Regulaciones de importación y normas de ingreso</b> .....	6
<b>2. Identificación de las agencias ante las cuales se deben tramitar permisos de ingreso, registro de productos y etiquetas:</b> .....	12
<b>3. Ejemplos de etiquetado de productos (imágenes)</b> .....	13
<i>IV. Estadísticas – Importaciones</i> .....	14
<b>1. Estadísticas 2010</b> .....	14
<b>2. Estadísticas 2009</b> .....	15
<b>3. Estadísticas 2008</b> .....	15
<i>V. Características de Presentación del Producto</i> .....	15
<b>1. Potencial del producto.</b> .....	15
<b>1.1. Formas de consumo del producto</b> .....	16
<b>1.2. Nuevas tecnologías aplicadas a la presentación/comercialización del producto (ventas a través de Internet, etc.)</b> .....	16

<i>VI. Canales de Comercialización y Distribución</i> .....	17
<i>VII. Precios de referencia – retail y mayorista</i> .....	17
<i>VIII. Estrategias y Campañas de Promoción Utilizadas por la Competencia</i> .....	18
<i>IX. Características de Presentación del Producto</i> .....	19
<i>X. Sugerencias y recomendaciones</i> .....	20
<i>XI. Ferias y Eventos Locales a Realizarse en el Mercado en Relación al Producto</i> .....	21
<i>XII. Fuentes Relevantes de Información en Relación al Producto</i> .....	22



## PRODUCTO:

**1. CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO CHILENO SACH:**  
1515.9090

**2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

El aceite de palta o aguacate, es un aceite vegetal que se extrae de la pulpa de la fruta. Tiene un aroma a palta con notas suaves a nueces. Posee un color verde esmeralda y alto punto de humo.

El aceite de palta cuenta con muchas propiedades beneficiosas para la salud. Al ser un aceite vegetal no contiene colesterol y tampoco contiene ácidos grasos trans, que resultan ser dañinos para la salud.

Posee una gran concentración de ácidos grasos mono insaturados, que son del tipo de grasa que es buena para la salud, ya que aumenta el colesterol “bueno” (HDL) y disminuye el colesterol malo (LDL). Esto ayuda a prevenir enfermedades tales como cáncer, diabetes, obesidad, Alzheimer y por supuesto enfermedades coronarias, ya que están directamente relacionadas con el colesterol.

También contiene diversas vitaminas, destacando la vitamina E, que es una vitamina liposoluble, que es un antioxidante, reduciendo los radicales libres, que afectan de una forma negativa a nuestro organismo. También contiene un micronutriente, el Beta Sitosterol, que inhibe la absorción intestinal del colesterol, por lo que éste no pasa al torrente sanguíneo.

**3. CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO LOCAL:**

1515909999

1515: Las demás grasas y aceites vegetales fijos (incluido el aceite de jojoba), y sus fracciones, incluso refinados, pero sin modificar químicamente.

- 151511: Aceite de lino (de linaza) y sus fracciones
- 151521: Aceite de maíz y sus fracciones
- 1515 30: Aceite de ricino y sus fracciones
- 151550: Aceite de sésamo (ajonjolí) y sus fracciones

- 151590: Los demás
  - 15159011: Aceite de tung; aceites de jojoba y de oiticica; cera de mίrica y cera del Japón; sus fracciones.
  - 15159021: Aceite de semilla de tabaco y sus fracciones.
  - 15159040: Los demás aceites y sus fracciones.
    - 15159040: Aceites en bruto
    - 15159060: Los demás
      - 15159060: Que se destinen a usos técnicos o industriales (excepto la fabricación de productos para la alimentación humana)
      - 15159091: Los demás
        - 15159091: Concretos, en envases inmediatos de contenido neto inferior o igual a 1 kg
        - 15159099: Concretos, que se presenten de otra forma; fluidos
          - 1515909910: Aceite de semilla de calabaza y sus fracciones.
          - 1515909992 Aceite vegetal, refinado, con un contenido, en peso, de ácido araquidonico superior o igual al 35 % pero inferior o igual a 50 % o de ácido docosahexaenoico superior o igual al 35 % pero inferior o igual a 50 %
          - 1515909999: Los demás



## SITUACIÓN ARANCELARIA Y PARA – ARANCELARIA

### 1. ARANCEL GENERAL:

El código arancelario 1515909999, tiene arancel de 9,6%

### 2. ARANCEL PREFERENCIAL PRODUCTO CHILENO (\*):

Según el reglamento número 0979/02 tiene Chile un arancel preferencial de un 0%

**3. OTROS PAÍSES CON VENTAJAS ARANCELARIAS:**

Arancel	Beneficiarios
0%	Andorra, Albania, Bosnia-Herzegovina, CARIFORUM (excepto Haití), Egipto, Acuerdos de Asociación Económica, Croacia, Israel, Islandia Jordania, Japón, Líbano, PTUM países y territorios de Ultramar, Moldavia, Montenegro, Macedonia, México, Papúa Nueva Guinea, San Marino, SPG, GSP + (SPGE), Turquía, Serbia, Sudáfrica.
< 9,6%	SPG (R 08/732) - Régimen general (SPGL) ( Excepto Indonesia y Malasia)

**4. OTROS IMPUESTOS:**

Productos para el consumo humano y para el uso en la industria alimenticia, tienen un IVA rebajado del 6%.

**5. BARRERAS PARA – ARANCELARIAS**

La principal barrera para el aceite de palta, es la existencia en el mercado del aceite de oliva, que cuenta con una excelente calidad, bajos precios y beneficios para la salud similares a los del aceite de palta.



## REQUISITOS Y BARRERAS DE ACCESO

**1. REGULACIONES DE IMPORTACIÓN Y NORMAS DE INGRESO**

Al pertenecer Holanda a la Unión Europea, se deben cumplir ciertos requisitos para el ingreso

- a) **Control de Contaminantes en los productos alimenticios:** para proteger a los consumidores, los alimentos deben cumplir con la legislación, para que se garantice que son seguros para el consumo y que además no contiene contaminantes en niveles que resulten ser peligrosos para la salud. Para mayor información, visitar [http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/index_en.htm)
- b) **Control sanitario de los alimentos de origen no animal:** las importaciones de alimentos hacia la UE, sólo están autorizadas, si estas provienen de establecimientos que cuentan con un representante establecido en la UE y que además cumplan con las condiciones (generales y específicas).

Cuando un problema de higiene pueda poner en riesgo la salud humana y este se extienda por el país importador, las autoridades europeas pueden suspender parte o la totalidad de las importaciones y tomar diferentes medidas de protección dependiendo de la gravedad de la situación.

1. Principios generales y requisitos de la legislación alimentaria: aplicable a todos los alimentos importados a la UE

- Cumplimiento o equivalencia: Los alimentos importados deberán cumplir con los requisitos pertinentes de la legislación alimentaria o condiciones que la UE considere al menos equivalente.
- Trazabilidad: A menos que se establezcan disposiciones específicas para una mayor trazabilidad, el requisito de trazabilidad se limita a garantizar que las empresas son al menos capaces de identificar el proveedor primario del producto y el destinatario posterior inmediato, con la excepción de los minoristas a los consumidores finales.
- Responsabilidades de los importadores de alimentos: los agentes de las empresas en todas las etapas de producción, procesamiento y distribución deben vigilar y verificar que las empresas bajo su control cumplen los requisitos. Si los operadores sospechan que los requisitos no se han cumplido, se deberá retirar el producto y dar aviso a las autoridades competentes.

2. Normas Generales de Higiene de Productos alimenticios

- Obligación general del agente de supervisar la seguridad alimentaria de los productos y procesos bajo su responsabilidad.
- Disposiciones de higiene de la producción primaria y los requisitos detallados para todas las etapas de producción, procesamiento y distribución de los alimentos.
- Criterios microbiológicos para determinados productos, según el reglamento <http://eur-lex.europa.eu/JOHtml.do?uri=OJ:L:2005:338:SOM:EN:HTML>
- Procedimientos basados en los principios HACCP
- Registro y aprobación de los establecimientos.

3. Condiciones relativas a los contaminantes en los alimentos

Los contaminantes pueden estar presentes en los alimentos debido a las diferentes etapas de producción y comercialización o también por contaminación del medioambiente. Ya que estos representan un riesgo para la seguridad alimentaria, la UE ha tomado medidas para minimizar el riesgo, estableciendo niveles máximos de determinados contaminantes en productos alimenticios

- Niveles máximos de determinados contaminantes en los productos alimenticios: Para cuatro categorías de contaminantes: nitratos, las aflatoxinas, metales pesados (plomo, cadmio, mercurio) y 3-monocloropropano-1, 2diol (3-MCPD), etc. Los niveles máximos de contaminantes se aplican a la parte comestible del producto y también a los ingredientes utilizados para elaborar alimentos compuestos.

- Niveles máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos: Los límites dependen de la toxicidad de cada plaguicida. El siguiente reglamento <http://eur-lex.europa.eu/JOHtml.do?uri=OJ:L:2005:070:SOM:EN:HTML>, establece los límites de los residuos de plaguicidas para productos agrícolas o partes de ellos utilizadas para la alimentación.
- Niveles máximos de contaminación radioactiva en los alimentos: Existen 2 reglamentos que establecen los niveles máximos permitidos de contaminación radioactiva en productos alimenticios (ya sea inmediatamente o después de su procesamiento) tras un accidente nuclear o emergencia radiológica.
- Materiales destinados a entrar en contacto con productos alimenticios: Los materiales que entren en contacto con los alimentos, deberán estar fabricados de tal forma que estos no transfieran sus componentes a los alimentos, en cantidades que puedan poner en peligro la salud humana, cambiar la composición de los alimentos de una manera inaceptable o deteriorar el olor o sabor de los mismos.  
El siguiente reglamento establece una lista de materiales y objetos que pueden tener medidas específicas, como sustancias autorizadas, condiciones de uso, normas de pureza, etc. <http://eur-lex.europa.eu/JOHtml.do?uri=OJ:L:2004:338:SOM:EN:HTML>

#### 4. Disposiciones especiales para alimentos modificados genéticamente y “novel food”

Para garantizar el máximo nivel de protección a la salud de las personas, la UE estableció un único procedimiento para autorizar que alimentos modificados genéticamente entren al mercado europeo.

La solicitud debe ser enviada a la autoridad competente de un estado miembro y a continuación acudir a la EFSA (Autoridad europea de seguridad alimentaria) que evaluará el riesgo. Según el dictamen de la EFSA, la comisión elaborará una propuesta de concesión o negación de la autorización, que deberá ser aprobada por el Comité permanente de Cadena alimentaria y sanidad animal. Los alimentos (para consumo humano o animal) que sean autorizados, se inscribirán en el registro comunitario de alimentos modificados genéticamente.

Para el caso de los “novel food” (alimentos e ingredientes alimenticios que no hayan sido utilizados significativamente para el consumo humano antes del 15 de mayo de 1997 dentro de la Unión Europea), también deben ser evaluados, por el riesgo que pueden llegar a presentar.

Las compañías que quieran poner un “novel food” en el mercado, deben enviar una solicitud que debe ser enviada a la autoridad competente de un estado miembro, que evaluará el riesgo. La decisión de autorizar o no, dependerá del resultado de esa evaluación. La decisión comprenderá: el alcance de la autorización, condiciones de uso, la denominación del alimento o ingrediente, sus especificaciones y requisitos específicos de etiquetado.

Si la autoridad nacional de evaluación alimentaria, decide que el “novel food”(sea alimento o ingrediente alimenticio) es sustancialmente equivalente a alguno existente en el mercado, pueden realizar un procedimiento simplificado, sólo requerirán una notificación de la compañía.

5. Condiciones generales de preparación de productos alimenticios.

La legislación de la UE establece las normas relativas al tratamiento de los productos e ingredientes alimenticios, y sus condiciones de uso con el fin de proteger la salud de los consumidores y garantizar la libre circulación de productos alimenticios en el mercado.

Además existen disposiciones específicas para algunos grupos de alimentos, como condiciones de higiene, la lista de aditivos, los criterios de pureza, los requisitos específicos de etiquetado, etc.

- Aditivos y saborizantes autorizados: Las únicas sustancias que pueden ser utilizadas como aditivos alimenticios son aquellos que están aprobados en la lista y solo en las condiciones mencionadas en esta ( por ejemplo: colorantes, edulcorantes, conservantes, emulsionantes, estabilizantes, gasificantes)
- Preparación y tratamiento de ciertos productos alimenticios: también hay reglas sobre la fabricación, comercialización e importación de alimentos e ingredientes alimenticios, que han estado sujetos a tratamientos, tales como quick-freezing o radiación ionizante. <http://eur-lex.europa.eu/JOhtml.do?uri=OJ:L:1999:066:SOM:EN:HTML>
- Disposiciones específicas para determinados grupos de productos y productos alimenticios con objetivos nutricionales: Se aplican a determinados grupos de productos (como el cacao, azúcar, etc.) y a productos alimenticios destinados a una alimentación especial (alimentos para bebés, dietéticos, sin gluten, etc.). Estos pueden incluir requisitos específicos sobre la composición, higiene, etiquetado (por ejemplo valor energético, carbohidratos, proteínas y grasas), lista de aditivos, criterios de pureza, etc. Para más información: [http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritional/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritional/index_en.htm)

6. Control de los productos alimenticios:

Autoridades competentes de los Estados miembros llevarán a cabo controles periódicos sobre los alimentos importados de origen no animal para asegurar que cumplen con las normas de salud general de la UE para proteger la salud y los intereses de los consumidores. El control puede aplicarse a la importación o a cualquier etapa de la cadena alimenticia (producción, procesamiento, transporte, distribución y comercialización), pudiendo incluir control de documentación, de identidad aleatorio y también uno físico.

También el reglamento establece que las importaciones de determinados productos alimenticios pueden tener mayor intensidad en los controles oficiales en el punto de entrada, sobre la base de riesgos conocidos o emergentes. Para mayor información:

[http://ec.europa.eu/food/food/controls/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/controls/index_en.htm)

Adicionalmente, los Países Bajos tienen un procedimiento de control para envíos de productos alimenticios para los que la Comisión Europea ha adoptado medidas provisionales de protección. Este control será obligatorio antes de la liberación de la Aduana, para garantizar que cumplen con las condiciones especiales de salud (certificados sanitarios, de muestreo y análisis oficiales) que establezca la Comisión

Otros productos alimenticios pueden también estar sujetos a controles, sin previo aviso, en cualquier etapa de la cadena.

c) **Control sanitario de los alimentos para animales de origen no animal**

d) **Etiquetado de productos alimenticios:** Todos los productos alimenticios comercializados en la UE deben cumplir con las normas de etiquetado de la misma. De esta manera los consumidores tienen la información al momento de adquirir alimentos.

1. Normas generales:

- Nombre con el que se vende el producto. La marca, nombre comercial o nombre de fantasía no puede sustituir el nombre genérico, sino más bien puede ser utilizado en combinación. Información sobre el estado físico del producto o del tratamiento específico que haya experimentado (en polvo, liofilizado, congelado, concentrado, ahumado, irradiado o tratado con radiación ionizante) cuando la omisión de tal puede confundir al comprador.
- Lista de ingredientes, precedida por la palabra "Ingredientes", debe mostrar todos los ingredientes (incluidos los aditivos), en orden decreciente de su peso en el momento de su uso en la fabricación y designados por su nombre específico. En el caso de aquellos productos que pueden contener ingredientes que puedan causar alergias o intolerancias, como las bebidas alcohólicas, debe figurar una clara indicación en la etiqueta con la palabra "contiene" seguida del nombre del ingrediente. Sin embargo, esta indicación no será necesaria siempre que el nombre específico está incluido en la lista de ingredientes.
- La cantidad neta del producto pre-ensavada, en unidades métricas - litro, centilitro, mililitro - para los líquidos y – gramos, kilogramos- para no líquidos.
- Fecha de duración mínima, que consiste en día, mes y año y precedidas por las palabras "consumir preferentemente antes de" o "consumir preferentemente antes del fin" o "fecha de caducidad" en productos altamente perecederos
- Cualquier condición especial de conservación o uso.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante, envasador o importador establecido en la UE.
- Lugar de origen o de procedencia

- Instrucciones de uso, si es apropiado
- Indicación de la graduación alcohólica para las bebidas que contengan más del 1,2% de su volumen.
- Lote marcado en los productos alimenticios envasados previamente con la inscripción precedida por la letra "L".

2. Normas específicas:

- Etiquetado de los alimentos genéticamente modificados o alimentos "novel".  
[http://exporthelp.europa.eu/update/requirements/ehir\\_eu11\\_01v001/eu/auxi/eu\\_lblfood\\_eg\\_gmfoods.pdf](http://exporthelp.europa.eu/update/requirements/ehir_eu11_01v001/eu/auxi/eu_lblfood_eg_gmfoods.pdf)
- Etiquetado de los productos alimenticios con propósitos nutricionales en particular (alimentación especial)  
[http://exporthelp.europa.eu/update/requirements/ehir\\_eu11\\_01v001/eu/auxi/eu\\_lblfood\\_eg\\_nutr.pdf](http://exporthelp.europa.eu/update/requirements/ehir_eu11_01v001/eu/auxi/eu_lblfood_eg_nutr.pdf).
- Etiquetado de los aditivos y saborizantes alimentarios  
[http://exporthelp.europa.eu/update/requirements/ehir\\_eu11\\_01v001/eu/auxi/eu\\_lblfood\\_eg\\_additives.pdf](http://exporthelp.europa.eu/update/requirements/ehir_eu11_01v001/eu/auxi/eu_lblfood_eg_additives.pdf)
- Etiquetado de los materiales destinados a entrar en contacto con alimentos
- Etiquetado de productos alimenticios determinados  
[http://europa.eu/legislation\\_summaries/index\\_en.htm](http://europa.eu/legislation_summaries/index_en.htm)

Para el caso específico del mercado holandés, también se debe cumplir que la etiqueta debe estar por lo menos en holandés. Y que la exactitud de la información contenida en la etiqueta debe poderse comprobar en cualquier etapa de la cadena de distribución.

- e) **Normas de comercialización de productos químicos peligrosos, pesticidas y biocidas** (Solo aplicable cuando se destine a ser usado en productos fitosanitarios y/o biocidas)
- f) **Productos de producción ecológica**

Productos que lleven una referencia sobre producción orgánica, deben cumplir con las normas del reglamento <http://eur-lex.europa.eu/JOHtml.do?uri=OJ:L:2007:189:SOM:EN:HTML>, que se refieren principalmente a los siguientes aspectos:

- Producción, elaboración, envasado, transporte y almacenamiento de productos
- El uso de determinados productos y sustancias en el procesamiento de alimentos. Lista disponible en [http://ec.europa.eu/agriculture/ofis\\_public/r7/ctrl\\_r7.cfm?targetUrl=home](http://ec.europa.eu/agriculture/ofis_public/r7/ctrl_r7.cfm?targetUrl=home)
- Prohibición del uso de organismos modificados genéticamente y de productos manufacturados a partir de organismos modificados genéticamente en la producción orgánica.

- Logotipo de la producción orgánica de la UE. El logotipo y las indicaciones referentes al método de producción ecológica podrán utilizarse sólo para los productos que cumplan todas las condiciones establecidas en el Reglamento. Información sobre la reglamentación: [http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo\\_en](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo_en)
- Las medidas de control y sistema de control específicos que se aplicarán para este tipo de productos por las autoridades designadas en los Estados miembros.

*Importaciones provenientes de terceros países:*

Sólo podrán ser comercializados en el mercado de la UE si están etiquetados como productos con referencias a la producción orgánica, si se han producido conforme a las normas de producción y sujetos a un régimen ajustado o equivalente a la legislación comunitaria.

Las importaciones se permiten según el siguiente esquema:

- Campo de autorización: para verificar que los productos hayan sido producidos en conformidad con normas equivalentes a las de la UE, la comisión europea investiga los acuerdos del país, examinando no sólo los requisitos, sino que también las medidas para garantizar un control eficaz. Si las normas son consideradas equivalentes, se incluye al país en un anexo del reglamento.
- Control por un organismo/autoridad reconocido: se está elaborando una lista de estos para aquellos países que no se encuentren en la lista de reconocidos. La autorización luego del estos organismos será indispensable para la entrada de los productos a la UE.
- Autorización a importadores caso a caso: mientras se establezca la lista de organismos autorizados para el control, se utilizará un sistema de transición. Hasta diciembre de 2011 los países podrán seguir otorgando autorización a importadores de terceros países que no están en la lista de países con normas equivalentes, siempre y cuando los importadores comprueben que los productos se obtuvieron con normas de producción equivalentes a la legislación de la UE y fueron sujetos a control. Los estados miembros deberán notificar a la Comisión Europea la lista de productos que hayan autorizado.
- Control documental: Los lotes importados deben tener los documentos expedidos por la organización competente, que acredite que cumple con la normativa. El importador debe guardar el certificado al menos por dos años, para disponerlo en caso de control/inspección.
- Comprobación del lote: La libre circulación de un lote de alimentos orgánicos en la UE, está condicionada a la presentación del certificado de inspección de la autoridad del estado miembro, a su verificación y al respaldo de la certificación.

**2. IDENTIFICACIÓN DE LAS AGENCIAS ANTE LAS CUALES SE DEBEN TRAMITAR PERMISOS DE INGRESO, REGISTRO DE PRODUCTOS Y ETIQUETAS:**

Para el tema etiquetado:

- *Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport* (Ministerio de Salud Pública, Bienestar y Deporte)  
*DG Volksgezondheid* (Dirección General de Salud Pública)  
*Directie Volksgezondheid, Gezondheidsbescherming en Preventie (VGP)* (Dirección de Salud Pública, Protección de la Salud y Prevención)  
*Afd. Voeding en Voedselveiligheid* (Departamento de Alimentos y Seguridad Alimentaria)  
 Postbus 20901  
 NL-2500 EX La Haya  
 Tel.: (+31) 70 351 6171  
 Fax: (+31) 70 351 7895  
 E-mail: [vwsinfo@postbus51.nl](mailto:vwsinfo@postbus51.nl)  
 Página web: <http://www.rijksoverheid.nl/ministeries/venw>
  
- *Voedsel en Waren Autoriteit - VWA* (Autoridad de Seguridad de Productos al Consumidor)  
 Postbus 19506  
 NL-2500 CM La Haya  
 Tel: (+31) 70 448 48 48  
 Fax: (+31) 70 448 47 47  
 E-mail: [info@vwa.nl](mailto:info@vwa.nl)  
 Página web: <http://www.vwa.nl>

Para los temas de control sanitario, producción orgánica:

- *Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit* (Ministerio de Agricultura, Naturaleza y Calidad de los Alimentos)  
*Directie Landbouw* (Dirección de Agricultura)  
 Postbus 20401  
 NL-2500 EK La Haya  
 Tel: (+31) 70 378 53 00  
 Tel: (+31) 70 378 61 58  
 E-mail: [infotiek@minlnv.nl](mailto:infotiek@minlnv.nl)  
 Página web: <http://www.minlnv.nl>

### 3. EJEMPLOS DE ETIQUETADO DE PRODUCTOS (IMÁGENES)



Actualmente, sólo encontramos venta al detalle en los Países Bajos, de aceite de palta a través de internet. Existe una empresa que distribuye aceites cosméticos y de culinarios, del tipo orgánico. Se encuentra disponible el aceite de palta de la marca “Paltita”. La otra es una empresa de productos gourmet.



En el canal mayorista, se encuentra en la tienda “Hanos”, aceite de palta orgánico, de la marca Alma. La empresa Hanos está presente en Bélgica y Holanda, y está especializada en la comercialización para el canal HORECA.

## IV. ESTADÍSTICAS – IMPORTACIONES

### 1. ESTADÍSTICAS 2010

Principales Países de Origen	Cantidad (Miles de Kilos)	Monto (Miles de €)	% Participación en el Mercado
Alemania	4204	4166	26%
Bélgica	3580	4020	25%
Países y territorios no precisados por razones comerciales o militares en el marco de los intercambios con terceros países	192	1608	10%
Chile (-)	-	-	-
Subtotal	7.976	9.794	62%
Total	11.105	15.865	100%

## 2. ESTADÍSTICAS 2009

Principales Países de Origen	Cantidad (Miles de Kilos)	Monto (Miles de €)	% Participación en el Mercado
Bélgica	3.430	4.227	44%
Italia	385	857	9%
Alemania	764	791	8%
Chile (-)	-	-	-
Subtotal	4.579	5.875	62%
Total	6.225	9.544	100%

## 3. ESTADÍSTICAS 2008

Principales Países de Origen	Cantidad (Miles de Kilos)	Monto (Miles de €)	% Participación en el Mercado
Reino Unido	958	6.572	41%
Bélgica	3.321	4.745	29%
Alemania	590	1.004	6%
Chile (20)	2	15	0,1%
Subtotal	4.871	12.336	76%
Total	6.569	16.189	100%

Fuente: Export Help Desk

Nota: Es importante recalcar que las estadísticas que se muestran son para la glosa 15159099, que no sólo contiene al aceite de palta. Por lo que los números no son un reflejo totalmente útil para este mercado.

# V ■ CARACTERÍSTICAS DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

## 1. POTENCIAL DEL PRODUCTO.

Antes de hablar del aceite de palta, se debe recalcar el todavía desconocimiento de la palta como fruta en Holanda. Si bien, hay importaciones de palta por parte de los Países Bajos, ésta es muy baja (sólo 4% del total de importaciones de fruta fresca), por lo que si las propiedades de la palta no se conocen, es mucho más difícil que las personas se muestren interesadas en su aceite.

En la actualidad no encontramos en Holanda en el canal retail al aceite de palta. En los supermercados se pueden encontrar diversos aceites: maravilla, sésamo, maní, salvado de arroz, maíz, nueces y por supuesto de oliva. Este

último, es que el que acapara los estantes. Los supermercados tienen stock proveniente mayoritariamente de Italia y España. Hay diferentes tipos de aceite de oliva, que además de las categorías de calidad (virgen, extra virgen o corriente), se suman aceites con diferentes sabores y aromas (ajo, pesto, ají, albahaca, trufa blanca, etc.).

También hay que agregar que la tendencia de los productos orgánicos también ha llegado a los aceites, ya que los consumidores buscan productos ecológicos, debido a razones de salud y medioambientales. También por supuesto están preocupados por la calidad e inocuidad de los alimentos que consumen.

En los supermercados, se encuentra mayoritariamente aceite de oliva, que tiene un precio bajo en comparación al precio del aceite de palta (250 ml cuestan aproximadamente €7.95). Un envase equivalente de aceite de oliva de marca propia, puede rondar los €2.50, mientras que 500 ml de un aceite de oliva Premium, puede tener un precio equivalente a 250 ml de aceite de palta.

Poder competir con el precio del aceite de oliva, es casi imposible. La cercanía geográfica y la pertenencia al mismo sistema económico, hace que el aceite de oliva sea de fácil acceso para los consumidores holandeses. Se debe buscar una diferenciación del producto, por ejemplo que sea de procedencia orgánica, comercio justo o que se resalten las propiedades para la salud que éste contiene, ya que es un producto relativamente nuevo y no existe un conocimiento formal de la población sobre este tipo de aceite.

Otro hecho importante, es que para poder traer aceite de palta a los Países Bajos, es necesario que los exportadores chilenos sean los que tomen la iniciativa. Al ser un producto considerado Premium poco conocido en los consumidores holandeses, la probabilidad que un importador esté dispuesto a traer un contenedor es muy baja, ya que existe incertidumbre ante la reacción de los consumidores ante este producto nuevo. Lo óptimo sería que los mismos exportadores se encargaran de mantener cierto stock en Holanda.

Estudios revelan que la dieta de los holandeses es rica en alimentos altos en grasas. Además tienen un consumo muy bajo de frutas y verduras. Esto puede acarrear a largo plazo problemas a la salud. El aceite de palta, por las condiciones anteriormente descritas puede ayudar a que las dietas sean más saludables y de esta manera disminuir el riesgo de desarrollar enfermedades ligadas a las grasas.

### **1.1. FORMAS DE CONSUMO DEL PRODUCTO.**

El aceite de palta es muy parecido al aceite de oliva, pero tiene un sabor más suave. Es ideal para saltear y también para sellar carnes, esto es debido a que resiste altas temperaturas, más de 250°, versus el aceite de oliva que resiste menos de 200°.

También es un gran aliado para el aderezo en ensaladas, como también para cremas y salsas.

Es importante destacar que el conocimiento de la población del aceite de palta, apunta más al uso de éste en productos cosméticos y no en el uso culinario.

### **1.2. NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS A LA PRESENTACIÓN/COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO (VENTAS A TRAVÉS DE INTERNET, ETC.).**

Actualmente en Holanda está disponible a través de internet, aceite de palta marca Paltita. Lo distribuye la empresa Gezonder.nu, ubicada en la ciudad de Eindhoven. Y también la empresa Finest Group en Ámsterdam.

### 1.3. COMENTARIOS DE LOS IMPORTADORES (ENTREVISTAS SOBRE QUE MOTIVA LA SELECCIÓN DE UN PRODUCTO O PAÍS DE ORIGEN).

Uno de los importadores comenta que su empresa vende aceites culinarios saludables y destaca las propiedades únicas que tiene el aceite de palta, como el contenido de Omega-3, que no contiene colesterol y que es el único aceite no refinado que permite freír hasta los 280 grados.

Han escogido el aceite de palta chileno, por su excelente calidad (Más de 80 puntos en el ITQI<sup>1</sup> en Bruselas), su calidad extra virgen, mejor que otros aceites que provienen de Nueva Zelanda. Ella nos hace el alcance, de que Paltita, al tener un dueño, que además se hace cargo de su negocio, que es holandés, facilita y hace que tengan una excelente comunicación.

Carola recalca que es un excelente producto, con múltiples usos, pero que la única desventaja es que no cuenta con una certificación orgánica, muy importante hoy en día

## VI. CANALES DE COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

Actualmente, debido al volumen bajo que registra la venta de aceite de palta, no se puede realizar la importación directa desde los productores chilenos. Gezonder.nu trabaja a través de Easy Wine Shopper, que es una plataforma brinda ayuda para comercializar productos en la Unión Europea. Esta empresa de E-commerce, que incluye marketing, ventas y logística, permite a las empresas tener acceso a nuevos mercados geográficos y un excelente retorno sobre la inversión. Llegar a los mercados a través de estas plataformas es bastante útil, ya que no son necesarias grandes inversiones.

## VII. PRECIOS DE REFERENCIA – RETAIL Y MAYORISTA

- Internet

---

<sup>1</sup> International Taste & Quality Institute

Aceite de Palta “Paltita”, Botella 250 ml: € 7.95

- Mayorista

Aceite de Palta “Alma”, Botella 250 ml: €7.50

Ambos de origen chileno.

## VIII. ESTRATEGIAS Y CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN UTILIZADAS POR LA COMPETENCIA

Uno de los principales productores de aceite de palta es Nueva Zelanda. Actualmente ellos no tienen ningún tipo de preferencia arancelaria.

Tal como en Chile existe Avocado Oil Chile, que es la Asociación Gremial de Productores y Comercializadores de Aceite de Palta de Chile, que agrupa a productores y comercializadores de aceite de palta, en Nueva Zelanda existe una asociación similar, pero que engloba toda la producción de palta, no sólo al aceite. El nombre es *New Zealand Avocado Growers' Association & Industry Council Ltd.* Actualmente no existen campañas asociadas a la promoción del aceite de palta.

El tema de la promoción del aceite de oliva es diferente. En el caso de España, existe un programa desarrollado por tres entidades, la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino (MARM) y la Comisión Europea, que buscan, no sólo aumentar el consumo por parte del público del aceite de oliva, sino que también promoverlo en los más jóvenes y por supuesto, encantar a nuevos consumidores. Con el slogan “Aceites de Oliva. El corazón de la dieta mediterránea”.

Específicamente, entre el año 2009 y 2012, buscan promocionar en España, Reino Unido, Francia, Bélgica y Holanda el aceite de oliva. Esta inversión rodea los dieciséis millones de euros, e incluye tanto spots televisivos, medios impresos y también online. En el Balance del primer año se estimó que el Programa impactó a alrededor de 25 millones de personas (el 55% de ellos españoles. Para Holanda se estima el impacto de la campaña en 518.700 consumidores), que se han informado de los beneficios del uso culinario del aceite de oliva.

Un ejemplo de la campaña es el siguiente spot <http://www.youtube.com/watch?v=3wH3GzoJ3-g>

# IX. CARACTERÍSTICAS DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

<< terug naar overzicht

<< vorige volgende >>



## Avocado olie extra virgin, Chili 250 ml

**Artikelnummer:** 154  
**Omschrijving:** Culinaire avocado-olie extra virgin, koud geperst van de fijnste avocados. Superior taste award iTQi, 2 sterren, Brussel 2008, absolute topkwaliteit!

**Hoeveelheid:** 250ml

**BTW (%):** 6

**Producteigenschappen:** Deze extra zuivere avocado olie is een uiterst gezonde voedingsalternatief dankzij haar hoge vitamine E en anti-oxidanten gehalte, samen met vele andere voedingsstoffen. De ideale natuurlijke omega 3 bron. Het koude-extractie-proces zonder toevoegingen garandeert dat de olie 100% natuurlijke en zuiver is en in tegenstelling tot alle ander avocado olie wordt deze gemaakt van het vlees van de avocado. Dit geeft de olie ook de intense smaak van avocado's. De fraai groene kleur maken dat deze olie uw salades groenten en dressings bijzonder maken. De olie kan op hoge temperaturen worden gebruikt en is daardoor uitermate geschikt voor het bakken van vlees, vis of aardappelen, voor de barbecue en bij het gezond roerbakken.

**Prijs incl. BTW:** € 7,95

 **bestel**



**Chili**

Deze honderd procent organic avocado-olie is hoog op smaak. Heerlijk als smaakmaker in een marinade, dressing of mayonaise.

**Avocado-olie**  
252.45227 | fles 250 ml

**7.50**

## X. SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES

Debido a la gran presencia del aceite de oliva en el mercado holandés, el camino del aceite de palta se ve muy difícil. Se debe buscar una diferenciación de producto, tal vez viendo las tendencias actuales de alimentación, donde cada vez se buscan productos más sanos, dónde el aceite de palta tiene una gran ventaja por sus múltiples beneficios a la salud. También pueden conseguir certificaciones de comercio justo y de producción orgánica, que cada vez se vuelven más importantes para los consumidores.

Hay posibilidades de venta, ya que existe una demanda potencial de consumidores de aceites Premium, pero el desconocimiento de la palta y más aun del aceite, lo dificulta. Se debe considerar para un futuro próximo, un trabajo conjunto con los productores de palta para que entre ambos den a conocer a la fruta y sus múltiples beneficios a la población holandesa. También puede ser, ya que traer un contenedor de aceite de palta a Holanda, es complicado por el tema de la demanda, pero se podría combinar con otros tipos de productos Premium.

# XI. FERIAS Y EVENTOS LOCALES A REALIZARSE EN EL MERCADO EN RELACIÓN AL PRODUCTO

## **Horecava**

Evento especial para profesionales en el horeca y catering.

Fecha y lugar próximo evento: 9-12 de enero 2012, Ámsterdam, Países Bajos.

Contacto:

Amsterdam RAI

Horecava 2011

Europaplein

1078 GZ Amsterdam

P.O. Box 77777

1070 MS Amsterdam

T. +31 (0) 20 549 12 12

F. +31 (0) 20 646 44 69

E. horecava@rai.nl

I. [http://www.horecava.nl/nl/nl/Pages/English\\_version.aspx](http://www.horecava.nl/nl/nl/Pages/English_version.aspx)

## **European Fine Fair Food (EFFF)**

Es un evento para el público donde chefs, restaurantes, demuestran delicatessen.

Fecha y lugar próximo evento: 30 de enero hasta el 1 de febrero 2012 en Maastricht, Países Bajos.

Contacto:

MECC Maastricht

Forum 100 - 6229 GV Maastricht

Postbus 1630 – 6201 BP Maastricht

T. + 31 (0)43 38 38 383

F. +31 (0)43 38 38 300

E. efff@mecc.nl

I. [www.efff.nl](http://www.efff.nl)

#### **Drankenpakket**

Esta es una feria de regalos.

Fecha y lugar próximo evento: 11-12 septiembre de 2011, Houten, Países Bajos.

<http://www.drankenpakketexpo.nl>

#### **Vakbeurs Foodspecialiteiten**

Fecha y lugar próximo evento: Octubre 2011, Houten, Países Bajos.

<http://www.vakbeursfoodspecialiteiten.nl/>

#### **Biovak**

Feria de Productos orgánicos.

Fecha y lugar próximo evento: 18-19 de enero de 2012. IJsselhallencomplex en Zwolle.

I: <http://www.biovak.nl/>

## **XII. FUENTES RELEVANTES DE INFORMACIÓN EN RELACIÓN AL PRODUCTO**

- Aduana Holandesa

<http://douane.nl/english/>

- Estadísticas comerciales de la Unión Europea

[http://exporthelp.europa.eu/index\\_es.html](http://exporthelp.europa.eu/index_es.html)

- Ministerio de Agricultura, Naturaleza y Calidad alimenticia

<http://www.rijksoverheid.nl/themas/landbouw-natuur-en-voedsel>

- Organismo holandés de control y certificación para la producción orgánica.

<http://www.skal.nl/English/tabid/103/language/nl-NL/Default.aspx>

- Importadores de aceite de palta

<http://www.gezonder.nu/>

<http://www.finestgroup.nl/>

Documento Elaborado por:

Oficina Comercial ProChile La Haya

[prochile@prochile.nl](mailto:prochile@prochile.nl)