FICHA DE MERCADO

El Mercado de las Castañas en Italia

2016 / Oficina Comercial en Milán

Las castañas en Italia. De fruto "pobre" y abundante, a fruto refinado y en crisis

El castaño, presente en Italia, por lo menos desde la época de los griegos, se cultiva principalmente en las alturas de las Alpes (cordillera del norte de Italia) y de los Apeninos (cordillera ubicada en el centro del país). Las castañas fueron consideradas como un alimento "pobre", hasta los años 50', por su consumo entre los habitantes de las montañas.

En este fruto, se pueden distinguir: castaña europea, *"marroni", japonesa y euro-japonesa (híbrido de las dos).* Las "marroni" son las castañas de los árboles silvestres, donde son injertadas las ramas de los mejores árboles de castaño. Los "marroni" son más grandes y de sabor más intenso. Se utilizan para la producción de dulces (como el marrón glacé). Las castañas producidas en Italia son de alta calidad, ya que son 5 las castañas y 7 los "marroni" que disponen certificación europea IGP (indicación geográfica protegida) y DOP *(denominación de origen protegida)* que aseguran la procedencia y la calidad de las castañas.

- **PRINCIPALES PAÍSES PROVEEDORES**. A pesar de ser un gran productor mundial, Italia es importador de castañas, principalmente desde otros países europeos. Cabe destacar que Italia no importa cantidades relevantes desde China, que es el mayor productor mundial de castañas.
- **EXPORTACIONES CHILENAS**: Las exportaciones chilenas subieron mucho en los últimos 3 años, tanto en valor como en cantidad, con una tendencia contraria respecto a los otros principales abastecedores de Italia. Mientras disminuyen las importaciones desde otros países proveedores, las de Chile (8° proveedor de Italia) y desde Bulgaria suben. Chile es el único exportador a Italia en el hemisferio sur y no tiene competidores por la contra- estacionalidad, salvo la guarda de producción local procesada.

PRINCIPALES PAÍSES PROVEEDORES

	TOTAL US$ (CIF) 2014	TOTAL US$ (CIF) 2015	CRECIMIENTO 2015 / 2014
ESPAÑA	28.671.515	22.503.924	-22%
PORTUGAL	21.914.840	13.198.585	-40%
GRECIA	12.829.544	8.845.667	-31%
TURQUÍA	24.581.362	6.942.665	-72%
ALBANIA	7.476.085	4.611.185	-38%
BULGARIA	1.231.440	2.264.261	+84%
ESLOVENIA	2.763.375	1.711.590	-38%
CHILE	666.199	1.464.989	+120%

Fuente: ISTAT (Instituto nacional de estadística italiano)

- **SITUACIÓN ARANCELARIA APLICABLE A CHILE:** Chile tiene un arancel preferencial de 0% (reglamento D0979/2002), mientras los países extra UE están sujetos a un arancel general de 5,60%.
- **ANÁLISIS Y COMENTARIOS:** Las importaciones italianas están influenciadas por los niveles de producción interna. En el 2013 y 2014, se nota un aumento de las importaciones debido a la avispa china, la que afectó la producción italiana en dichos años, fenómeno que termina al final del 2014. Así, se puede notar como en el 2015 las importaciones vuelven a bajar (68 millones en el 2013 – 96 en el 2014 y 58 en el 2015). En este momento - septiembre 2016 - las previsiones de la producción para el presente año son muy negativas, incluso menores que los niveles de producción en el 2014.

La distribución y el consumo de castañas en Italia

Las castañas frescas permanecen en la gran distribución por 4 meses (octubre – enero), periodo más intenso de consumo, aunque se considere muy corto para la fidelización del cliente. Mientras las castañas secas, que se venden para anticipar la llegada de las frescas, se encuentran en septiembre. Entre enero y agosto, periodo no acostumbrado para el consumo de castañas, se encuentran castañas confeccionadas hervidas y sin cáscara. Durante todo el año, las castañas y sus derivados se usan industrialmente en la repostería y en la producción de harinas y pastas. De hecho, las castañas, sus derivados y procesados, se utilizan en diferentes maneras: asadas, hervidas, hervidas en leche, en puré y dulcificadas para los postres para el consumo directo de la castaña; costumbre habitual en Italia es comer castañas asadas vendidas por tiendas temporales en las calles. Es también procesada en harina para producir postres, tipologías diferentes de pasta y condimentos para sopas. Muy difundido el "castagnaccio" (postre de harina de castañas típico italiano). Además, se empieza a desarrollar un uso de la castañas por sus propiedades benéficas como alimento y en la fito-cosmética. La calidad de las castañas que se encuentran en Italia es muy variada y se pueden fácilmente conseguir tanto castañas de baja calidad y bajo precio como castañas de mayor calidad y precios altos. Después de la recolección y del tratamiento (para evitar que las castañas se pudran), los productores, las cooperativas o los intermediarios ponen las castañas en bolsas de yute, que contienen entre 20 y 30 kg de productos; así, los consorcios o los intermediarios gestionan el producto para la venta en almacenes del territorio nacional.

FICHA DE MERCADO

Principales actores en la distribución

Las castañas son muy difundidas y por eso es difícil obtener datos muy específicos sobre la fragmentación de los puntos de venta. En general, las castañas son vendidas en muchas empresas hortofrutícolas, en la gran distribución y en los mercados locales. El 75% de la producción se usa para el consumo interno, autoconsumo o exportaciones, 10% se seca o se hace harina y el saldo se utiliza para la industria agroalimentaria o como alimento de animales.

El precio medio de las importaciones es de 2,36 US$/kg (CIF) contra el precio chileno de IMP de 1,76 US$/kg (CIF) y un precio de venta que puede oscilar entre 3 y 11 US$/kg (CIF) según la calidad y las certificaciones europeas (más alto el precio de los "marroni").

En el periodo de consumo todos los vendedores antes mencionados comercian castañas frescas, mientras solo la gran distribución gestiona también castañas que no son frescas (secas, hervidas o confeccionadas). Además, otra diferenciación se encuentra entre los retailers "clásicos" de largo consumo y supermercados, boutiques o gastronomías de lujo que venden únicamente productos de alta calidad altamente seleccionados (como Eataly, Eat's). En la gran distribución el 40% son castañas a granel, otro 40% en red y el saldo en bolsas de red.

PARTICIPACIÓN DE MERCADO SUPERMERCADOS (mayores lideres de la gran distribución)

	2014	2013	2012	2011
COOP ITALIA	16,5%	13,6%	15,3%	15,3%
CONAD	14,3%	10,8%	11,3%	10,6%
ESSELUNGA	10,8%	8,0%	8,1%	7,8%
SELEX	10,7%	8,3%	8,2%	8,1%
GRUPO AUCHAN	9,3%	7,2%	7,6%	7,8%
GRUPO CARREFOUR	7,3%	5,7%	6,4%	6,6%

Fuente: AC Nielsen, R&S Mediobanca

Principales actividades y ferias especializadas para Castañas

FERIAS INTERNACIONALES RELEVANTES: Por la particularidad del producto (muy especifico) no existen muchas ferias especializadas, sino que hay festivales más pequeños en pueblos típicos en la producción de castañas. De todas maneras, se encuentran ferias muy relevantes dedicadas al sector hortofrutícola en general:

FIERA NAZIONALE DEL MARRONE – Cuneo – Piemonte – 14/16 de octubre 2016: considerada como una del las ferias más importantes en Italia por lo que se refiere a los "marroni". http://www.marrone.net/

CIBUS: Parma – Emilia Romagna – 7/10 mayo 2018: evento de relevancia internacional, orientado a las tendencias mundiales alimentarias http://www.cibus.it/

Normativas aplicables y requisitos importación.

- Reglamento CE N° D0979/02 sobre las normas arancelarias entre la UE y Chile http://eur-lex.europa.eu;
- Reglamentos italianos sobre los aspectos higiénico - salubres http://www.salute.gov.it/
- Reglamentos italianos sobre las normativas de sectores http://www.salute.gov.it

Conclusiones y recomendaciones.

PAÍS	ESPAÑA	PORTUGAL	GRECIA	TURQÍA	ALBANIA	BULGARIA	ESLOVENIA	CHILE
PRECIO PROMEDIO (CUOTA) - 2015	1,92 US$ (35%)	1,88US$ (20%)	2,95US$ (14%)	2,87US$ (11%)	1,48US$ (7%)	2,82US$ (4%)	1,26US$ (3%)	1,81US$ (2%)

8 mayores abastecedores a Italia: precio promedio CIF en US$ de las importaciones y cuota de mercado en %

Las importaciones italianas dependen mucho de la producción anual de castañas. De todas, en los últimos años, la cantidad producida en Italia no alcanzó a cubrir el consumo interno. El consumo aparente se puede establecer en una cantidad de 30 millones de kg. contra una producción media anual de 18/25 millones de kg. Por lo tanto, mientras dure el periodo de crisis de producción, existe un espacio muy grande para exportar a Italia. Hay que tener en consideración que el consumidor medio está acostumbrado a escoger entre diversas variedades de castañas (castañas IGP o DOP, "marroni", castañas de calidad superior o a bajo precio) y que, muchas veces, el consumidor compra sin saber que las castañas no son italianas, dado que la mayoría de los países que exportan castañas a Italia no son considerados confiables por los consumidores. El periodo de compra de las castañas en Italia es muy limitado (octubre – enero), con periodos muchos más intensos como los primeros meses de la producción italiana. La contra estacionalidad, junto con el periodo de consumo y el precio más bajo, hace que la castaña chilena, proveniente de un país lejano, por razones de conservación y calidad sea comercializada en forma seca o para ser procesada.

*Para más información sobre la categoría de **CASTAÑAS** en **ITALIA** o para participar en alguna de las actividades antes indicadas, por favor comuníquese con **Augusto Aninat del Solar** al e-mail aaninat@prochile.gob.cl*