



## El Mercado de Quinua en Italia FEBRERO 2016 Oficina Comercial en Milán



### Un Nuevo Mercado con posibilidad de crecimiento

La quinua (*Chenopodium quinoa*) es un pseudo cereal con variedades y calidades diferentes según su zona de cultivo. Sus granos son utilizados desde hace muchos años en la dieta habitual de los campesinos andinos. Gracias a sus propiedades alimenticias y medicinales enfrenta hoy un gran crecimiento de su demanda y precio promedio en los países occidentales. Como consecuencia, el sistema productivo ha pasado a ser mecanizado para facilitar su cultivo en regiones sin abundancia de tierra.

Cultivada tradicionalmente, la planta de quinua no necesita fertilización porque se cultiva después de la papa aprovechando la realizada anteriormente. Tampoco necesita mucha agua porque prospera en suelos secos. La fertilización química y orgánica son alternativas para un cultivo mejorado. Para este último, en la siembra se utilizan 12 kg de semillas/Ha con un resultado de 160.000 Plantas/Ha (fuente FAO). En referencia a la cosecha, puede ser manual con ayuda de trilladoras o mecanizada por medio de cosechadoras autopropulsadas.

El costo total de producción se compone de más de un 50% de costos fijos, que mecanizada se traduce en un precio final mayor para el consumidor. Por ejemplo, el costo de producción en la zona andina con un nivel medio de tecnología es de 0,43 EUR/Kg.

El gran éxito de la demanda mundial de este producto junto al aumento del precio en los últimos años, ha incentivado a su producción también en países fuera del área andina, siendo Estados Unidos y Europa los principales productores con un sistema mecanizado representando el 9,8% y 7,5% de la producción mundial de quinua respectivamente (fuente 'Comtrade y ALADI').

Italia, con sus 1.640 Ton. importadas en 2014 por un valor de 7.956.442 Euros, es uno de los principales importadores de Europa (fuente ISTAT).

■ **Principales Países Proveedores:** Perú es el principal país exportador del mundo. Sus exportaciones de semilla a Italia representan el 60% del total de las importaciones. Las importaciones desde Estados Unidos representan el 11% del total mientras la suma de aquellas de origen europea representan el 25% (fuente ISTAT).

■ **Exportaciones chilenas:** En 2013 nuestro país exportó 20.000 Kg por un valor de 67.829 Euros, posicionándose en el penúltimo lugar entre 13 abastecedores. Chile no exportó a Italia en 2014 ni en el periodo enero–noviembre de 2015.

■ **Situación arancelaria aplicable a Chile:** El arancel general al ingresar a Italia y a la UE es de 37 Euros cada 1.000 kg. Chile debido al TLC con la UE paga 25,90 Euros cada 1000 Kg.

Sin embargo las exportaciones de Perú y Bolivia no pagan arancel gracias a los acuerdos TLC y SPGE respectivamente. Esto hace poco atractivas las importaciones desde Chile para el mercado italiano, resultando con un precio de un 22% más alto el producto chileno que el peruano.

Es importante señalar que las importaciones desde EE.UU pagan arancel completo. Para mayor información visitar el sitio: <http://goo.gl/vhoORL>

■ **Análisis y comentarios :** En Italia el consumo de granos de quinua crece a altas tasas. Solo en 2015 las ventas aumentaron un 198% (Fuente: Nielsen). Perú es el país de Latinoamérica que más exporta quinua a Italia, a un precio promedio más bajo que el de los otros proveedores a este mercado. Chile no figura como uno de los oferentes del mercado italiano a pesar que los importadores y agrónomos italianos consideran su grano de óptima calidad y rico en minerales. El alto interés y la creciente demanda registrada por este producto, ha llevado a realizar ensayos de producción en diferentes partes de Italia. Se sugiere a los exportadores chilenos considerar este mercado implementando una estrategia diferenciadora ofreciendo, por ejemplo, quinua orgánica o alimentos elaborados a base de ella, que sean de alta calidad a precios competitivos y desarrollar alianzas con actores relevantes del mercado para fabricar productos a base de quinua.

PRINCIPALES PAÍSES PROVEEDORES	TOTAL EUR 2014	CRECIMIENTO 2013 / 2014	PRECIO MEDIO 2014 EUR/KG
Perú	4.114.505	261%	2,51
Alemania	1.033.975	64%	6,28
Estados Unidos	915.703	820%	5,10
Países Bajos	718.205	56%	5,77
España	648.911	194%	6,22
Bolivia	346.207	36%	5,29
Otros	178.936	-53%	6,94
<b>TOTAL</b>	<b>7.956.442</b>	<b>150%</b>	<b>4,85</b>

Fuente: ISTAT (Instituto nacional de estadística italiano)

### La distribución y el consumo de quinua en Italia

Si en principio solo los inmigrantes Latinoamericanos consumían los granos de quinua importada en Italia, ahora son los italianos que consumen casi el 90% de la cantidad vendida. Gracias a sus características nutricionales (producto rico en proteínas, sin gluten ni colesterol y con alto contenido de fibra) el consumo de quinua en Italia se ha expandido significativamente en los últimos años, especialmente entre celíacos, diabéticos, vegetarianos, veganos y personas que quieren bajar de peso. Actualmente Italia importa semillas que son utilizadas como ingredientes de diferentes productos a base de quinua tanto en el sector de los alimentos (pasta, biscochos, galletas, cereales para el desayuno) como en el sector cosmético y farmacéutico.

El aumento de la demanda se ha visto favorecido también por la promoción realizada en ferias y eventos como la Expo Milán 2015, donde se presentó como una de las comidas del futuro.



## ■ Principales actores en la distribución

En los últimos años los supermercados orgánicos o especializados han tenido mayor participación de mercado por la creciente atención que los italianos ponen a la alimentación saludable. Tiendas como NaturaSi, Almaverde, AltroMercato (comercio justo) y Biomi se expandieron en toda Italia, principalmente en el norte. Hoy la semilla de quinua y productos derivados se encuentran en las grandes cadenas de supermercados en Italia como Esselunga, Coop y Carrefour, en particular en la sección orgánica o multiétnica. Otro canal de comercialización relevante son las tiendas étnicas que han aumentado su presencia gracias a la fuerte inmigración que experimenta Italia. También el sector HORECA ha contribuido en la difusión de su consumo incorporándola en varios platos de sus menús.

### PARTICIPACIÓN DE MERCADO CANALES DE DISTRIBUCION ALIMENTOS

	2014	2013	2012	2011
Hipermercados	11,70%	11,50%	11,10%	10,70%
Supermercados	40,10%	40,60%	41,20%	42,10%
Libre servicio	10,00%	9,40%	9,00%	8,70%
Discount	10,00%	10,50%	11,10%	11,40%
Negocios Tradicionales	18,20%	17,90%	17,50%	16,90%
Negocios Ambulantes	10,00%	10,10%	10,10%	10,20%

Fuente: AC Nielsen e ISTAT

## ■ Principales actividades y ferias especializadas para la quinua

### Ferias internacionales:

- **CIBUS (Salone Internazionale dell'Alimentazione)** – Parma, Italia, 9-12 mayo de 2016.  
Feria internacional dedicada a la industria de la alimentación. [www.cibus.it](http://www.cibus.it)
- **SANA (Salone Internazionale del biologico e del naturale)** – Bologna, Italia, 9-12 septiembre de 2016.  
Exposición Internacional de productos orgánicos y naturales. <http://www.sana.it/home/1229.html>
- **BIOLIFE** – Bolzano, Italia, 10-13 noviembre de 2016.  
Feria de productos orgánicos orientada a la producción y comercio (B2C y B2B).  
<http://www.fierabolzano.it/biolife/>
- **TUTTOFOOD (Milano World Food Exhibition)** – Milán, Italia, 8-11 mayo de 2017.  
Feria italiana de la industria alimentaria de envergadura internacional. [www.tuttofood.it](http://www.tuttofood.it)

## ■ Normativas aplicables y requisitos de importación. Links a fuentes

- **Certificado de origen FORM A (EUR 1)**  
<http://goo.gl/m0l4od>
- **Reglamento sobre el regimen común aplicable a las importaciones en la Union Europea**  
[http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2009/april/tradoc\\_142728.Reg-260.en.L84-2009.pdf](http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2009/april/tradoc_142728.Reg-260.en.L84-2009.pdf)
- **Normas europeas sobre la higiene de los alimentos**  
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=OJ:L:2002:031:TOC>

## ■ Conclusiones y recomendaciones

En Italia la demanda de quinua ha crecido exponencialmente por una mayor preocupación de la población por comer sano ju, tendencias como veganismo y vegetarianismo, y por la dieta de personas que sufren de trastornos como celiaquía y diabetes. Los italianos se han familiarizado con el producto, tanto que ahora lo consumen en mayores cantidades que los inmigrantes latinoamericanos.

En Italia la mayoría del grano importado es distribuida a través de empresas italianas que lo revenden directamente o lo utilizan como ingrediente de sus productos finales. La alta demanda ha hecho que se desarrollaren estudios para su cultivo en Italia. La semilla utilizada para estos ensayos es originaria de Dinamarca de la variedad *Titicaca*, que dio excelentes resultados de adaptabilidad al clima mediterráneo. Se sugiere a los exportadores chilenos ofrecer productos de calidad con valor agregado, a precios competitivos para poder penetrar el mercado italiano. Asimismo, señalamos que existe por parte de los centros de investigación agrícola italianos interés por establecer colaboraciones de carácter experimental, científico y comercial entre los dos países. Se recomienda insertar el producto en la próxima modernización del Tratado de Libre Comercio entre UE y Chile, para eliminar el arancel y tener un precio competitivo.

Para más información sobre la QUINUA en ITALIA o para participar en alguna de estas actividades por favor comuníquese con **Augusto Aninat** al e-mail [aaninat@prochile.gob.cl](mailto:aaninat@prochile.gob.cl)