Tendencias de Alimentos sin gluten en Australia

FECHA: FEBRERO /2017 Oficina Comercial en Australia

Alimentos sin gluten

El gluten[1] es una proteína que se encuentra en las semillas de las gramíneas junto con el almidón, por lo tanto, presente en alimentos elaborados en base al trigo, la cebada y/o el centeno[2]. Dentro de los alimentos sin gluten, se pueden encontrar tanto aquellos alimentos que naturalmente no tienen gluten como quínoa, arroz o maíz, así como también, aquellos alimentos procesados que han sido alterados para eliminar evidencias de gluten (ej. pasta sin gluten, harina sin gluten).

Siempre ha existido una demanda por alimentos sin gluten por personas que sufren la llamada "enfermedad celíaca[3]", quienes padecen esta enfermedad sistémica son intolerantes a dicha proteína, presentando una sintomatología amplia, así como otras personas con alergia al trigo y sus derivados. Actualmente, hay una creciente demanda por alimentos sin gluten, ya que generalmente están asociados alimentos beneficiosos para la salud, incrementado también al aumento de intolerancias y alergias a ciertos productos en un grupo importante de la población.

Este informe tiene por objetivo explorar la tendencia de los alimentos sin gluten, al tiempo de evaluar las oportunidades para que Chile pueda posicionarse como proveedor en el mercado australiano.

- **SITUACIÓN DEL MERCADO**

De acuerdo a un informe del Gobierno de Australia del año 2006, de estableció que el consumo de alimentos sin gluten ha ido aumentando constantemente, donde se identificó para esa fecha que hay un total de 1 millón de australianos que consumen alimentos sin gluten, siendo principalmente personas celíacas. Un porcentaje menor de consumidores son aquellas personas que, por recomendación médica, evitan el gluten en su dieta y además, aquellas personas que eligen vivir sin gluten por decisión propia[4].

De acuerdo a información de CSIRO en el 2015, alrededor de 1 de cada 10 australianos adultos está evitando las dietas con gluten, de los cuales 1,1% corresponden a personas con enfermedad celiaca o alergia al trigo, pero el 7% de quienes evitan alimentos con gluten, son no celiacos[5].

Debido a que los alimentos sin gluten no tienen un código arancelario propio, es difícil analizar su situación en el mercado con respecto a las cifras de exportación e importación. Igualmente, es complejo determinar cuáles son los principales países proveedores de estos productos, para realizar un adecuado análisis de la competencia. Por ejemplo, una búsqueda de pasta sin gluten no es posible, sólo hay códigos arancelarios para pasta en sus diferentes formatos, pero no según la presencia de gluten en el producto. Además, existen productos que naturalmente no contienen gluten y otros que han sido elaborados sin gluten de manera especial, por lo cual, hay un rango grande de productos en el mercado. La quínoa es un ejemplo de un grano bastante popular que no posee gluten. Hay otros 6 tipos de granos que no contienen gluten, pero son desconocidos: el amaranto, el alforjón, el mijo, el sésamo, el sorgo y el cereal teff. El arroz y el maíz también son granos sin gluten, sin embargo, estos son ampliamente conocidos y actualmente se incluyen en las dietas.

1 http://dle.rae.es

2 http://www.diabetes.org

3 http://www.celiacos.org

4 http://victas.coeliac.org.au/uploads/65701/ufiles/Accreditation/GFGrainsReportRIRDC.pdf

5 https://blog.csiro.au/understanding-the-choice-to-go-gluten-or-wheat-free/

Lentejas, garbanzos, habas y soja son otros productos claves para los consumidores que buscan alimentos sin gluten, así como también para vegetarianos y veganos, quienes buscan alternativas proteicas para sus dietas.

En 2016, el tamaño del mercado australiano para productos vegetales (121299) incluyen quínoa fue de aproximadamente US$ 6 millones, siendo China el principal abastecedor, seguido por Alemania y Tailandia[6].

Los datos sobre la importación de lentejas, habas y garbanzos que se incluyen a continuación muestran que hay una creciente demanda por estos alimentos, sin embargo, la quínoa es el producto con mayor cuota de mercado de todos los tipos de granos sin gluten[7].

Australia Estadísticas de Importación			
Artículo: 121299, Huesos Y Almendras De Frutos Y Demás Poductos Vegetales, Incl Las Raíces De Achicoria Sin Tostar De La Variedad "Cichorium Intybus Sativum", Empleados Principalmente En La Alimentación Humana, NCOP			
Año calendario: 2014 - 2016			
País Socio	Dólar Estadounidense		
	2014	2015	2016
El Mundo	6,352,668	6,660,604	5,956,600
China	3,290,777	3,337,925	5,123,834
Alemania	113,436	106,929	131,560
Tailandia	156,137	183,999	126,783
Vietnam	64,400	66,500	85,567
Indonesia	83,444	70,595	85,050
Sudáfrica	36,281	40,818	68,214
Bélgica	136,822	90,329	63,440
Hong Kong	48,948	52,238	52,429
Estados Unidos	233,754	14,319	39,107
Perú	1,499,279	1,405,419	36,130
India	13,676	9,898	32,407
(Holanda)	-	849	21,131
Nueva Zelanda	43,956	132,832	15,631
Sri Lanka	21,626	40,064	12,965
Italia	10,060	5,959	10,633
Australia	-	-	8,902
Egipto	-	38,538	7,772
Pakistán	2,552	4,833	6,556
España	5,628	4,236	6,253

Source of Data: Australian Bureau of Statistics

Australia Estadísticas de Importación			
Artículo: 071350, Habas (Vicia Faba Var. Major), Haba Caballar (Vicia Faba Var. Equina) Y Haba Menor (Vicia			
Año calendario: 2014 - 2016			
País Socio	Dólar Estadounidense		
	2014	2015	2016
El Mundo	19,774	11,770	85,363
Australia	-	-	75,072
Taiwán	1,985	4,356	6,778
Egipto	-	3,610	1,819
India	-	-	913
China	7,167	3,804	781
Emiratos Arabes Unidos	2,837	-	-
Reino Unido	2,826	-	-
Malasia	976	-	-
España	3,983	-	-

Source of Data: Australian Bureau of Statistics

Australia Estadísticas de Importación			
Artículo: 071340, Lentejas			
Año calendario: 2014 - 2016			
País Socio	Dólar Estadounidense		
	2014	2015	2016
El Mundo	1,778,643	2,486,777	3,641,855
Canadá	907,189	1,363,104	1,815,830
India	257,179	400,366	927,676
Turquía	191,810	206,356	324,146
Burma	194,210	298,576	293,312
Emiratos Arabes Unidos	73,168	16,711	93,179
Sri Lanka	12,020	132,235	80,222
Australia	10,745	50,847	73,316
Tailandia	-	-	28,313
Irán	17,915	17,703	3,475
Corea Del Sur	-	-	810
Nepal	-	-	793
Malasia	103,495	-	784
Malawi	994	-	-
Italia	1,884	-	-
Grecia	1,190	-	-
España	1,850	-	-
Tanzania	931	-	-
Estados Unidos	4,062	878	-

Source of Data: Australian Bureau of Statistics

Australia Estadísticas de Importación			
Artículo: 071320, Garbanzos			
Año calendario: 2014 - 2016			
País Socio	Dólar Estadounidense		
	2014	2015	2016
El Mundo	210,110	355,844	301,537
India	68,075	184,845	201,600
Irán	68,744	62,375	70,709
Australia	8,949	27,337	9,966
Burma	6,284	-	6,627
Etiopía	1,241	2,124	6,055
Taiwán	-	-	4,725
Pakistán	-	3,512	1,855
Singapur	2,697	-	-
España	16,493	-	-
Sri Lanka	-	915	-
Turquía	23,859	12,367	-
Emiratos Arabes Unidos	2,667	27,125	-
Estados Unidos	1,774	-	-
Grecia	1,289	-	-
Egipto	1,358	-	-
Italia	6,680	4,923	-
México	-	25,253	-
Mongolia	-	5,068	-

Source of Data: Australian Bureau of Statistics

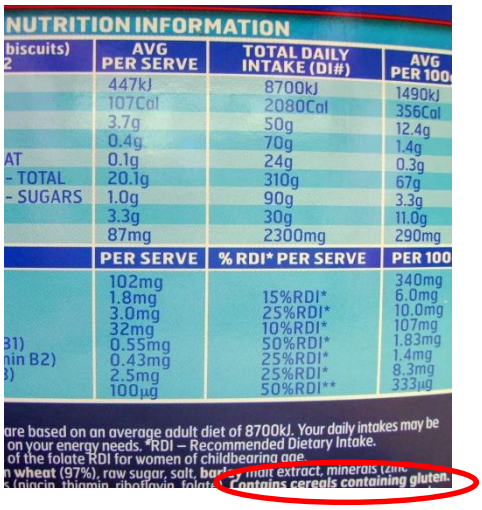
6 Global Trade Atlas Australia 2017

7 Global Trade Atlas Australia 2017

CERTIFICACIONES/NORMATIVA/ESTÁNDARES EXIGIBLES EN EL MERCADO:

1. Normas y reglamentos

Las normas y reglamentos sobre los productos alimenticios sin gluten son detallados por la Autoridad de Estándares Alimenticios Australiana y Neozelandesa (FSANZ). Debido a las graves consecuencias que puede traer para personas celíacas el consumir gluten, hay normas estrictas sobre cuáles productos pueden tener la certificación sin gluten (gluten-free). Por otro lado, existe un requisito sobre los cereales con gluten, el cual consiste en especificar que el producto contiene gluten.



Por ejemplo, el popular cereal de harina de trigo en Australia, Weet-Bix, tiene una declaración sobre el paquete: *"Contiene cereales con gluten":*

Para los productos elaborados sin gluten, hay una legislación sobre las etiquetas y hay descripciones específicas de lo que un producto puede tener. Por ejemplo, 'gluten free' implica que el alimento no contiene gluten detectable ni avena, productos de avena, o cereales que tienen gluten que han sido malteados. La descripción, 'bajo en gluten' significa que el alimento contiene menos de 20 mg de gluten por cada 100g de producto.

Para más información, consulte el sitio web de FSANZ sobre la etiqueta de alergias y el Estándar 1.2.7[8] : http://www.foodstandards.gov.au/consumer/foodallergies/Pages/Allergen-labelling.aspx
https://www.legislation.gov.au/Series/F2015L00394

2. Certificaciones y Estándares

Las siguientes certificaciones independientes no son requeridas ni tampoco comunes en la categoría de productos sin gluten. Sin embargo, el cumplimiento de los reglamentos ya mencionados de FSANZ, son obligatorios para todos los productos sin gluten.

a) Coeliac Australia Endorsement Program

Esta certificación está dirigida solamente a los alimentos procesados que no contienen gluten. Tienen que ser productos empaquetados, tener un listado de ingredientes y una tabla de información nutricional sobre el envase.

Los requisitos de este estándar incluyen:

- Cumplimiento con los reglamentos de FSANZ, incluyendo pruebas de no contener gluten.
- Una test de laboratorio anual que incluye pruebas adicionales de control aleatorio.
- Ser aprobado por un control externo e independiente.
- Mostrar apoyo a las personas que tienen dietas sin gluten.

Las empresas que cumplen con estos requisitos son listados en el sitio web y en la revista de *Coeliac Australia* como un productor aprobado de alimentos sin gluten. Si una empresa está aprobada, el logo de *Coeliac Australia* puede ser usado en los paquetes de los productos, en campañas de publicidad, en los sitios webs y redes sociales del productor. El uso del logo debe ser aprobado en cada caso antes de ser publicado o impreso.

Cuota mínima de la certificación = US$502 (cuota depende del número de productos, categorías de productos y el número de estados australianos que tienen el producto).

Para más información, consulte el sitio web de *Coeliac Australia*: http://www.coeliac.org.au/endorsement-program/ y el

[8] Fuentes: Food Standards Australia & NZ (FSANZ); Australian Government Federal Register of Legislation Standard 1.2.7 & Nutrition, Health and Related Claims, A short guide to the new standard (1.2.7)

paquete informativo: http://www.coeliac.org.au/uploads/65701/ufiles/Endorsement/EndorsementInfoPack.pdf

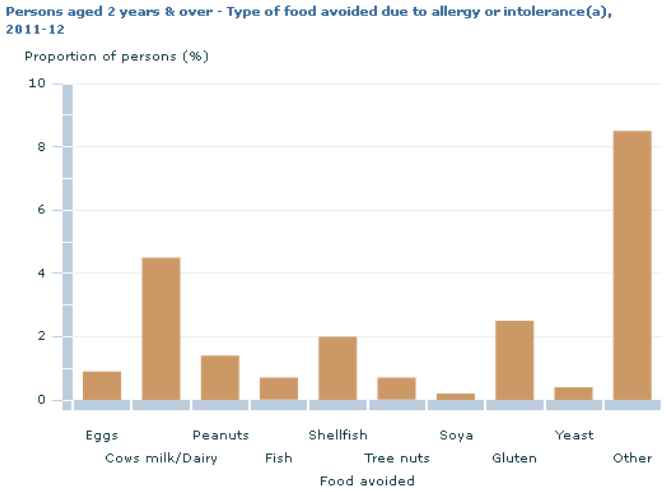
b) Gluten Free Certification Programme (GFCP), certificación oficial de The Allergen Control Group

El programa está disponible a través de SGS, una empresa auditora internacional con sede en Australia. El programa de GFCP se basa en los principios de HACCP y Codex Alimentarius. Los aspectos disponibles del programa son:

- Un análisis de déficit (gap) y un control pre-análisis que explora el sistema existente en la empresa para quitar el gluten de los productos.
- Una certificación gluten free de GFCP.
- Un control personalizado a su sistema interno.
- Entrenamiento para la gestión de riesgos de gluten.

Cuota administrativa inicial = US$499.
Regalías anuales para el uso del logo = depende del número de productos.
Control por tercera parte de SGS = precio disponible por consulta.

Para más información sobre la certificación, consulte los sitios webs de:
SGS- http://www.sgs.com.au/en-GB/Agriculture-Food/Food/Retail-and-Hospitality/Food-Certification/Gluten-Free-Certification-Program.aspx
GFCP- http://www.glutenfreecert.com/



MERCADO POTENCIAL

Tamaño del mercado para los alimentos sin gluten

El tamaño del mercado para los productos sin gluten en Australia es relevante y está creciendo. La Oficina de Estadísticas Australianas (ABS)[9] en *Australian Health Survey*, reportó que entre 2011 y 2012, el 17% de los australianos mayores a 2 años de edad evitan algún tipo de alimento debido a una alergia o intolerancia. Siendo el gluten el segundo tipo de alimentos más común de intolerancia alimentaria.

Según el ABS, la evasión a ciertos tipos de alimentos debido a una alergia o intolerancia es muy común en mujeres de 51-70 años y hombres de 31-50 años.

Además, un estudio de abril de 2016[10] se indicó que la dieta sin gluten es demasiado costosa para los consumidores australianos. Por ejemplo, el costo de la harina de trigo sin gluten es 570% más costosa que la harina de trigo convencional. El pan sin gluten es otro producto con un costo elevado, con un estimado de 5 veces más que el pan tradicional. Como resultado, los celíacos que no pueden pagar por estos productos se enfrentan a un gran riesgo de tener algún tipo de cáncer, infertilidad y otras enfermedades. Por eso, se ha planteado la importancia de un sistema de subsidio para los celíacos, como el existente en Reino Unido.

Dado la anterior, existe una gran oportunidad para vender alimentos sin gluten más económicos en el mercado australiano, pudiendo satisfacer la actual demanda y aumentando la base de consumidores de productos sin gluten que necesitan comprar alimentos a un precio razonable.

[9] http://www.abs.gov.au/ausstats/abs@.nsf/Lookup/by%20Subject/4364.0.55.007~2011-12~Main%20Features~Food%20avoidance%20due%20to%20allergy,%20intolerance%20or%20ethical%20religious%20reasons~600

[10] *Fuente: 'New study reveals hidden costs of gluten-free diet; call made for subsidy program', ABC NEWS 2016, GFCF Diet.com Intervention- Autism Diet.*

PRINCIPALES ACTORES Y AGENTES RELEVANTES EN EL MERCADO

1. Productores[11]

MARCAS QUE SE ESPECIALIZAN EN ALIMENTOS SIN GLUTEN EN AUSTRALIA

Vitality Bakehouse: Panadería australiana que tiene una gama de productos de pan y pasteles sin gluten. Tiene 6 variedades de pan salado que no tienen huevo, lactosa o gluten. Vende sus productos en Supermercados Coles en el Estado de Victoria, en supermercados más pequeños como IGA y Thomas Dux, así como también en tiendas de alimentos saludables como Healthy Life. http://www.vitalitybakehouse.com.au/

Deeks Health Foods: Empresa australiana que elabora pan, pasta y pasteles sin gluten. Usa quínoa como su ingrediente principal, importada desde Bolivia y según su sitio web, es la empresa que usa más quínoa en sus productos sin gluten en el mercado. Distribuye sus productos a cafés, restaurantes y tiendas saludables en cada estado australiano. http://www.deeks.com.au/

Orgran (Roma Food Products): empresa australiana con gran variedad de productos para los consumidores con intolerancias y alergias, teniendo un rango amplio de alimentos sin gluten. Tiene productos como pan, pasteles, cereales y platos listos para comer así como también pasta, harina y mezclas para hacer tortas y pasteles. Sus productos pueden encontrarse en el extranjero y en Australia, tanto en supermercados, tiendas de alimentos saludables como farmacias y en su sitio web. http://www.orgran.com/home

Lotus Foods: Marca australiana orgánica que vende una variedad de productos como especias, granos, salsas, aceites, vitaminas y nueces. Los consumidores pueden encontrar una gran variedad de productos sin gluten, por ejemplo sal sin aditivos de gluten. Actualmente, ofrece productos chilenos como murta y maqui en polvo, y su quínoa proviene de Bolivia. Distribuye sus productos exclusivamente a las tiendas de alimentos saludables como Healthy Life. http://www.lotuspantry.com.au

GRANDES MARCAS QUE TIENEN UNA GAMA DE ALIMENTOS SIN GLUTEN EN AUSTRALIA

San Remo: Es una marca grande australiana de pasta, cuscús y salsas italianas. Tiene una gama de productos Gluten Free incluso cuscús y pastas de diferentes tipos, por ejemplo una variedad de pasta hecha con una mezcla de arvejas, lentejas, garbanzos y frijoles 'Berlotti' en lugar de trigo. Distribuye sus productos principalmente a través de los supermercados independientes IGA y también en los grandes supermercados Woolworths y Coles. http://sanremo.com.au/

[11] www.glutenfreeshop.com.au

Sanitarium: Empresa grande en Australia que elabora entre otros cosas, un cereal australiano muy popular, Weet-Bix, que ahora tiene una opción sin gluten para el cereal y también para la bebida Up&Go (un sustituto líquido para Weet-Bix). Se pueden encontrar los productos de Sanitarium en supermercados y tiendas de alimentos. http://www.sanitarium.com.au/

2. Retailers

Los supermercados *Coles*, *Woolworths* y *Aldi*: tienen una buena variedad de alimentos sin gluten. Por ejemplo, en el Coles Gluten Free Range, existe gran variedad de alimentos, mientras que Aldi tiene una variedad menor, siguiendo su modelo de supermercado de pocas marcas.

- *Coles*: https://www.coles.com.au/our-range/for-special-diets/gluten-free
- *Woolworths*: https://www.woolworths.com.au/Shop/Browse/pantry-international-health-food/health-packaged-gluten-free
- *Aldi*: https://www.aldi.com.au/en/groceries/gluten-free/
- *IGA* también tiene productos sin gluten, pero como es un supermercado independiente, los productos pueden variar entre sus tiendas. http://www.iga.com.au/
- *Tiendas saludables*: Otros proveedores principales de alimentos sin gluten son las tiendas saludables que se especializan en productos para personas con una dieta alternativa, como celíacos, intolerantes al gluten o gente que prefiere no comerlo. *Healthy Life* es una empresa que tiene más de 200 marcas y una variedad de 5 mil productos en sus tiendas, considerado como el distribuidor líder de productos saludables.

3. Asociaciones de consumidores

Como la mayoría de consumidores de productos sin gluten sufren de alguna intolerancia, incluso los celíacos, hay varias asociaciones que promueven ciertos productos y distribuidores:

Coeliac Association Australia: es una asociación nacional sin fines de lucro, con 5 organizaciones estatales australianas. Hay un costo anual para pertenecer y los miembros tienen acceso a información, herramientas y avisos para gestionar mejor sus dietas sin gluten. Su sitio web también tiene información de la industria de alimentos, sobre los estándares requeridos para las etiquetas sin gluten y las oportunidades de publicidad y marketing en sus publicaciones y eventos. Esta asociación gestiona las certificaciones de Coeliac Australia, ya mencionado anteriormente. http://www.coeliac.org.au/

Gluten Free Eating Directory: es una guía por internet de restaurantes, cafés, tiendas y productos sin gluten. Hay una sección dedicada a los fabricantes/productores de alimentos sin gluten. Es un sitio web gratis, que compila su información por avisos de consumidores o por empresas. http://www.glutenfreeeatingdirectory.com.au/

4. Posición de competidores en el mercado (local e importador)

Los competidores en el mercado de productos sin gluten son principalmente empresas locales que representan la mayor cuota del mercado. El hecho de que las marcas más populares de alimentos sin gluten son todas australianas, muestra que Australia produce una gran cantidad de alimentos propios.

Australia Estadísticas de Importación			
Artículo: 1102, Harina De Cereales (Excepto De Trigo O De Morcajo [Tranquillón])			
Año calendario: 2014 - 2016			
País Socio	Dólar Estadounidense		
	2014	2015	2016
El Mundo	11,761,836	11,152,692	12,166,446
Estados Unidos	4,067,734	5,305,252	5,254,509
Tailandia	2,987,426	3,007,942	3,560,152
India	882,605	1,098,947	1,067,810
Pakistán	2,261,276	478,176	533,502
Países Bajos (Holanda)	44,241	1,533	263,090
Sudáfrica	42,739	193,046	252,598
China	94,270	68,011	153,439
Canadá	15,523	44,057	143,440
Vietnam	77,466	88,192	126,718
Nueva Zelanda	111,618	104,227	122,151
Sri Lanka	172,514	152,037	117,745
Japón	32,290	23,436	88,143
Italia	228,408	203,048	87,371
Argentina	-	28,832	55,196
Paraguay	-	-	54,140
Finlandia	-	15,756	37,038
Alemania	246,350	96,793	26,896

Source of Data: Australian Bureau of Statistics

También, hay una tendencia de ser un distribuidor de una combinación de productos que cumplen varias categorías de intolerancias y alergias como productos sin lactosa y/o huevo.

Como muestra la tabla adyacente, los exportadores de harina de cereales de maíz y centeno a Australia son principalmente los EE.UU., Tailandia, India y Pakistán. Argentina y Paraguay también tienen importaciones en Australia, pero los datos no muestran una clara tendencia, ya que hay amplia variación en las exportaciones de productos en los últimos tres años.

5. Competidores y actuales proveedores

Un proveedor actual del mercado de alimentos saludables es The Source- Bulk Foods, que suministra productos de origen latinoamericano, como por ejemplo, harina, pasta de quínoa y amaranto de Bolivia.

Unas muestras de sus productos actualmente a la venta por su sitio web en Australia:

Organic Amaranth – GF
From:
$2.75 (US$ 2,10)

Organic Amaranth And Rice Penne Pasta
From:
$6.00 (US$4,59)

Organic Australian Quinoa
From:
$4.00 (US$3,06)

Organic Quinoa & Rice Pasta- GF
From:
$6.00 (US$4,56)

Organic Quinoa Flakes – GF
From:
$5.00 (US$3,83)

Organic Quinoa Flour
From:
$8.75 (US$6,70)

Organic Quinoa, Rice, Spinach & Beetroot Pasta
From:
$7.10 (US$5,43)

Organic Royal Quinoa -GF
From:
$3.23 (US$2,47)

Esta empresa vende sus productos a través de internet y también en sus tiendas por toda Australia. Dado su enfoque sostenible, su modelo de supermercado es distinto a otras tiendas porque tiene otro tipo de formato siendo similar a un

mercado, con grandes cantidades de granos, harinas, pastas, etc., que el consumidor elige y llena en su propia bolsa.

Para más información, consulte: http://thesourcebulkfoods.com.au/

POSICIONAMIENTO Y OPORTUNIDADES PARA PRODUCTOS CHILENOS:

1. Oportunidades detectadas

Hay oportunidades para que los productores chilenos entren a este mercado. Los productores de granos sin gluten como la quínoa, de legumbres como lentejas y garbanzos, así como otros granos aun incipientes para las exportaciones nacionales como amaranto[12] y sorgo[13]. Dicha comercialización podría ser venta directa de las materias primas o ingrediente a granel para la elaboración de alimentos de mayor procesamiento (pasta, pan y pasteles sin gluten), o bien, se podría vender productos elaborados como snacks, pastas, etc.

Se debe considerar que la producción de quínoa en Australia ha crecido en los últimos años; en 2007 apareció la primera cosecha en la isla-estado al sur de Australia, Tasmania y entre 2011-2012, el total de cosechas australianas de quínoa que abarcaron 50 hectáreas, alcanzaron una producción de 45 toneladas con un valor estimado de AU$160.000. (Australian Government Rural Industries Research & Development Corporation Quínoa Overview[14]).

En Julio de 2015 el gobierno australiano lanzó una campaña de cultivo experimental de quínoa en 5 estados durante 3 años y en 2016, anunció la colaboración entre Coles, una de las cadenas de supermercados más importante de Australia, y tres productores australianos en Western Australia, quienes ya tienen sus productos en más de 720 tiendas en el país[15].

Si bien, el hecho que el consumidor australiano en general prefiere productos locales, es claro el hecho que estas medidas de fomento al cultivo del grano, muestran una clara señal de la importancia y falta de abastecimiento de este alimento en el mercado interno. La quínoa es el producto de mayor demanda en el mercado de granos sin gluten. También, hay una preferencia dado a la característica exótica de este grano, con enfoque en su antigüedad y su relación con comunidades indígenas de los países andinos. Las características ya establecidas de Chile como país natural, con comunidades antiguas y exóticas para el mercado australiano, muestran el potencial de usar esta perspectiva en el mercado de alimentos sin gluten.

Una investigación realizada por Quínoa Chile[16] demostró que aunque la quínoa ha sido producida en Chile hace generaciones posee aún bajos volúmenes de producción. Esto está representado principalmente por sus bajas exportaciones que alcanzaron los USD 12.633 en 2015, sin haberse registrado exportaciones el 2016. Otros países proveedores como Bolivia han tenido más éxito vendiendo al mercado exterior. Además, a pesar de que muchos productores chilenos de quínoa elaboran sus productos orgánicamente, la mayoría no tienen ningún tipo de certificación, en comparación con Bolivia que si posee.

También podemos encontrar oportunidades para productos procesados como harina, pasta, entre otros. La falta de datos sobre estos productos junto a la alta presencia de marcas australianas significará un gran reto. Sin embargo, dado a la fuerte demanda por productos sin gluten más económicos, Chile podría llegar a involucrase como proveedor económico de estos alimentos.

---

[12] http://www.indap.gob.cl/experiencias-exitosas/detalle/producci%C3%B3n-y-comercializaci%C3%B3n-de-amaranto.-creaci%C3%B3n-de-la-empresa-amaranto-mundos

[13] http://www2.inia.cl/medios/biblioteca/boletines/NR36100.pdf

[14] http://www.farmdiversity.com.au/Plant/08ba51de-e813-4746-85f5-a33900b7bf68

[15] http://www.farmweekly.com.au/news/agriculture/cropping/cotton/coles-backs-wa-produced-quinoa/2752277.aspx

[16] http://www.quinoa-chile.cl/produccion.php

2. Necesidades de adaptación del producto chileno en el mercado de acuerdo a los requerimientos locales

Es esencial que el producto sin gluten que se quiere exportar haya tenido pruebas para verificar que efectivamente no contenga gluten, dado a los requisitos estrictos para los productos 'gluten free' en Australia. Las certificaciones también son relevantes, aunque no son requisitos para poder vender en Australia.

Es importante considerar que los consumidores australianos han sido identificados por las Naciones Unidas como gente joven que vive en ciudades grandes con pocos niños y que tienen un nivel de educación alto, por lo cual, las estrategias de marketing y la publicidad de los alimentos sin gluten deben ser acordes a esas características del mercado. En general, las personas que están buscando productos sin gluten, especialmente aquellos alérgicos o celíacos, quieren tener acceso a mayores alternativas en tipos de productos y sabores. Dado que actualmente, existen limitaciones en la variedad de productos sin gluten, al ofrecer nuevas y mayores variedades como galletas o snacks, podrían resultar en una oportunidad comercial.

Un estudio realizado en el 2006[17] se indicó que aunque el suministro de productos sin gluten a los supermercados representa ventajas para el consumidor, las demandas de volumen y variedad, y el alto costo de vender productos en los supermercados, hacen que las tiendas especializadas de alimentos saludables puedan ser una mejor opción para vender.

Otra adaptación que es importante de considerar, a la hora de ofertar productos elaborados en el mercado australiano, tiene relación con el contenido de azúcar o sal, ya que generalmente el público que consume este tipo de alimentos sin gluten se preocupa también de estos otros ingredientes. Asimismo, esta Oficina Comercial ha reconocido en múltiples alimentos exhibidos en Ferias, Supermercados y tiendas especializadas, que el público australiano en general, tampoco consume endulzantes artificiales en bebidas o alimentos procesados.

3. Estrategias para enfrentar competidores

Para enfrentar a los principales competidores, tanto de marcas locales como productores latinoamericanos de granos sin gluten, Chile debe suministrar productos de alta calidad pero que sean más económicos que lo ofrecido en el mercado actual.

Chile tiene el potencial de ser exitoso en este mercado, dado a su posición como proveedor confiable, y una vasta trayectoria en la producción de alimentos bajo altos estándares de calidad, lo que nos posiciona en un buen lugar a la vista de los importadores australianos.

4. Envases/empaques (materiales, requerimientos especiales)

Los estudios muestran que la apariencia física del producto especialmente el tamaño del envase, los colores y la forma, tienen gran influencia sobre el comportamiento de los consumidores australianos cuando hacen compras. Los consumidores son atraídos a embalajes o envases que parecen sofisticados y elegantes. Por lo tanto, para atraer consumidores en este mercado, las empresas deben evitar el uso de colores brillantes sobre los paquetes y enfocarse en imágenes naturales y colores neutrales.

Los australianos quieren comprar productos de calidad al menor precio posible, al tiempo que les gusta tener opciones diversas de productos y marcas. Frecuentemente comparan calidad de producto, peso/volumen, color y tipo de empaque al momento de comprar.

Como los alimentos sin gluten son vendidos como productos saludables, la forma 'natural' del producto es importante. Por ejemplo, los paquetes de quínoa boliviana de la empresa Lotus Foods tienen una forma simple, con un enfoque sobre la naturaleza del producto con un paquete claro/transparente y diseños con forma de hoja. Además, es fácil usar este tipo de producto, dado a que el envase se

[17] Gluten Free Grains- Report for the Rural Industries Research and Development Cooperation, Australian Government.

puede volver cerrar, manteniendo el contenido en buen estado en el envase original.

Dado a que los consumidores de alimentos sin gluten son personas que buscan una dieta alternativa, la forma de los productos incluye diseños sofisticados así como formas más tradicionales para atraer consumidores. En general, los productos elaborados se presentan en una forma más tradicional, como el cereal de quínoa de Orgran es similar a cualquier paquete de cereal de trigo convencional, pero destaca su condición de "gluten-free".

PRINCIPALES ACTIVIDADES Y FERIAS INTERNACIONALES ESPECIALIZADAS

1. Ferias Internacionales relevantes para el subsector/producto

- Gluten Free Expos- Australia
  Sydney, NSW, 5-6 de agosto 2017: http://www.glutenfreeexpo.com.au/
  Brisbane, QLD, 20-21 de mayo 2017: http://glutenfreefoodexpo.org.au/
  Perth, WA, 11-12 de marzo 2017: http://www.glutenfreeinwa.com.au/
  Adelaide, SA, 17-18 de junio 2017: http://www.glutenmatters.com.au/
  Melbourne, VIC, 7-8 de octubre 2017: http://www.glutenfreeexpo.com.au/

  Abierto al público y son eventos de la Coeliac Association de cada estado australiano[18].

- Naturally Good Expo
  Sydney, Australia, 4-5 de junio 2017: http://naturallygood.com.au/

- Fine Food Australia
  Sydney, Australia, 11-14 de septiembre 2017: http://finefoodaustralia.com.au/

2. Actividades de ProChile en el mercado relacionadas con el subsector en el año

Si bien ProChile no tendrá un stand en Ferias de alimentos como Fine Food o Naturally Good, sí se espera visitarlas para contactar importadores y conocer más sobre los productos presentes en dichas exhibiciones.

[18] http://www.coeliac.org.au/uploads/65701/ufiles/Advertising/GFExpos.pdf