

ASOCIACION DE PRODUCTORES INDUSTRIALES PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DEL SACHA INCHI

APISI



MERCADOS Y BIOCOMERCIO: REQUISITOS Y BARRERAS PARA LA EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS A CHINA, EE UU, JAPÓN Y LA UE

ESTUDIO DE CASO:

SACHA INCHI



FORTALEZAS DEL SACHA INCHI:

- **FUENTE VEGETAL RICA EN ACIDOS GRASOS POLIINSATURADOS**
- **ALTO CONTENIDO DE Omega 3 (48% y 59%), Omega 6 y Omega 9, PROTEINAS Y ANTIOXIDANTES**
- **VERSATIL INSUMO: PARA INDUSTRIAS ALIMENTARIA Y COSMETICA**
- **DE FACIL CULTIVO Y ALTO RENDIMIENTO**
- **SU INDUSTRIALIZACIÓN ES FUENTE DE INGRESO Y DESARROLLO SOCIAL (CADENAS PRODUCTIVAS)**
- **PRODUCTO NATIVO PRIORIZADO POR EL PROGRAMA DE PROMOCION DEL BIOCOMERCIO**
- **GRAN DEMANDA EN MERCADOS INTERNACIONALES**



LAS EXPORTACIONES DEL SACHA INCHI

EVOLUCION DE LAS EXPORTACIONES DE LOS PRODUCTOS DEL SACHA INCHI 2005 - 2009

Año	Valor FOB US\$	Volumen Bruto Kg	Valor Unitario Promedio US\$/Kg	Variación % Valor FOB	Variación % Volumen Bruto Kg
2005	28.080,90	3.038,74	9,24	346,31	14,59
2006	100.697,36	12.089,91	8,33	258,60	297,86
2007	435.576,04	43.117,72	10,10	332,56	256,64
2008	589.679,50	49.230,37	11,98	35,38	14,18
2009	786.056,66	67.362,96	11,67	33,30	36,83

FUENTE: SUNAT

ELABORADO POR PROMPERU

EVOLUCIÓN DE LAS EXPORTACIONES DEL SACHA INCHI SEGÚN SUS PRINCIPALES MERCADOS 2005 - 2009

DESTINOS	2005	2006	2007	2008	2009
Japón	2.298,90	50.242,86	40.882,34	105.433,20	168.471,08
Estados Unidos	0,00	2.765,00	239.005,29	194.377,54	107.991,31
Francia	20.757,00	14.190,77	26.559,31	141.020,65	71.643,14
Suiza	540,00	1.088,80	2.044,08	9.029,82	34.994,36
España	2.886,00	5.075,60	19.034,00	15.800,00	17.700,00
China	0,00	0,00	11.794,10	0,00	11.205,50
Alemania	799,00	50,00	3.023,89	1.260,44	11.020,20

FUENTE: SUNAT

ELABORADO POR PROMPERU

EVOLUCIÓN DE LAS EXPORTACIONES DEL SACHA INCHI SEGÚN SUS PRINCIPALES PRESENTACIONES (2005 – 2009)

PRESENTACIONES	2005	2006	2007	2008	2009
Cosmético	2.886,00	4.175,60	15.405,60	13.374,53	306.474,27
Extracto	0,00	649,00	23.022,61	65.593,92	102.330,48
Orgánico	0,00	0,00	29.603,60	102.813,87	85.964,00
Natural	0,00	7.695,08	38.462,69	45.960,31	52.238,65
Polvo	10,00	95,00	476,56	2.535,00	14.873,43
Capsulas	1,00	11,50	0,10	7.517,44	13.451,11
Tostado	0,00	3,00	1.789,55	135.958,06	7.333,64
Pasta	0,00	0,00	0,00	0,00	5.455,29
Deshidratado	0,00	0,00	0,00	20,47	26,40
Semilla	0,00	50,00	0,14	4.200,00	3,60
Pelado	0,00	0,00	33,00	0,00	0,00
Otras Presentaciones	25.183,90	88.018,18	326.782,19	211.705,90	197.905,79
TOTAL	28.080,90	100.697,36	435.576,04	589.679,50	786.056,66

FUENTE: SUNAT

ELABORADO POR PROMPERU

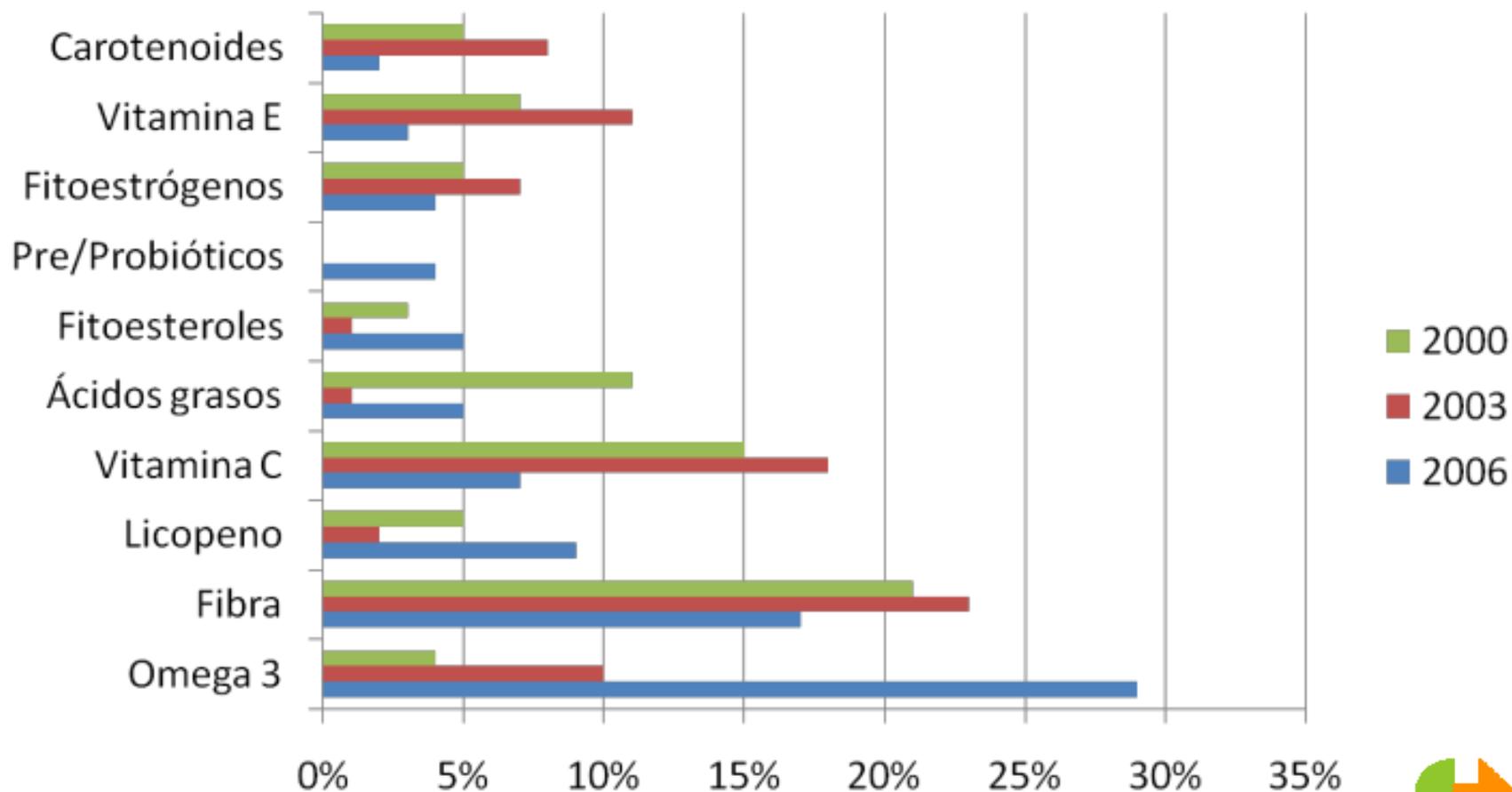
Asociación de Productores Industriales para la
comercialización de productos del Sacha Inchi
APISI

CONOCIMIENTO Y DIFUSION DEL “OMEGA 3” POR EL CONSUMIDOR ESPAÑOL

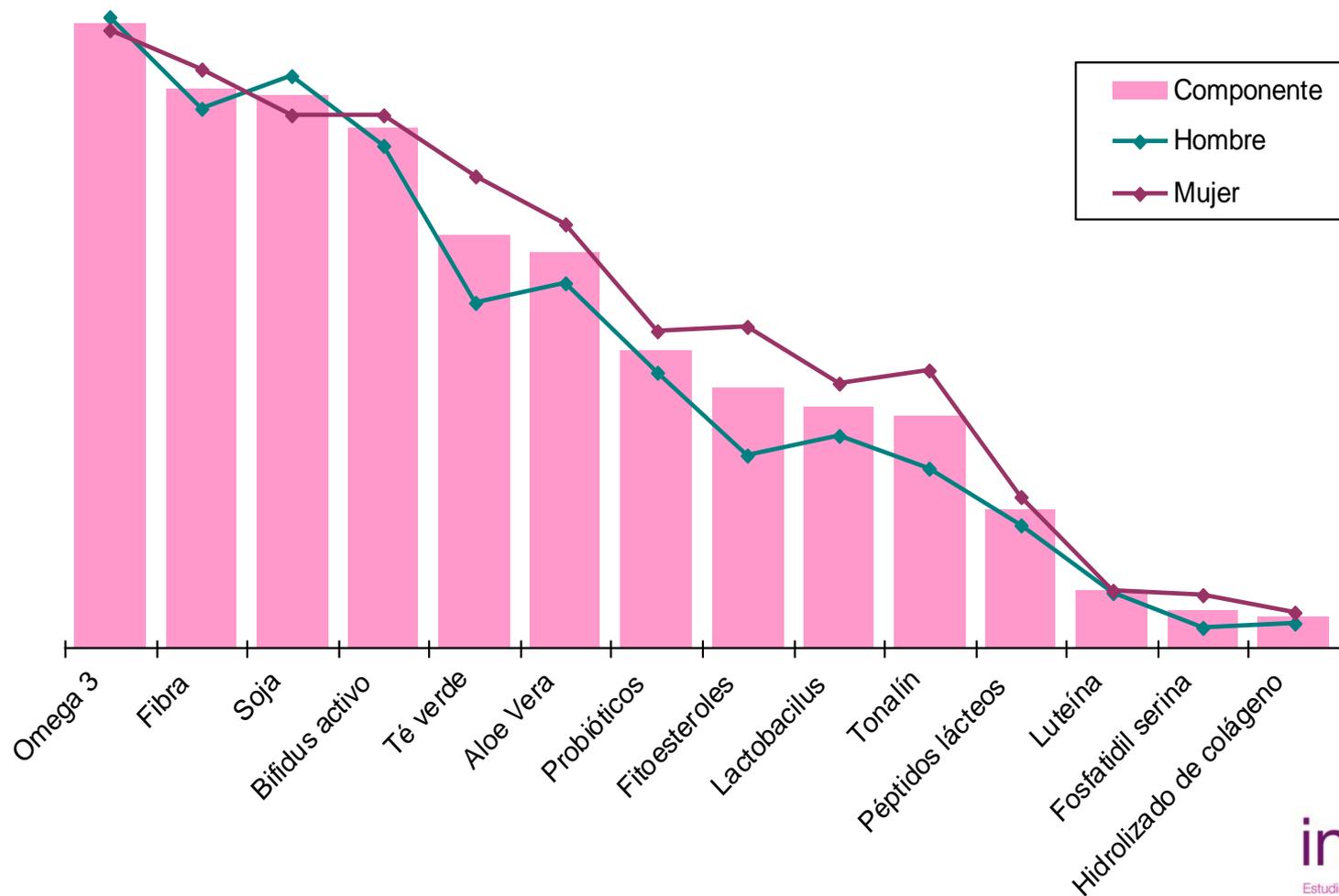
(EXTRACTO DE ESTUDIO SOBRE
ALIMENTOS FUNCIONALES)



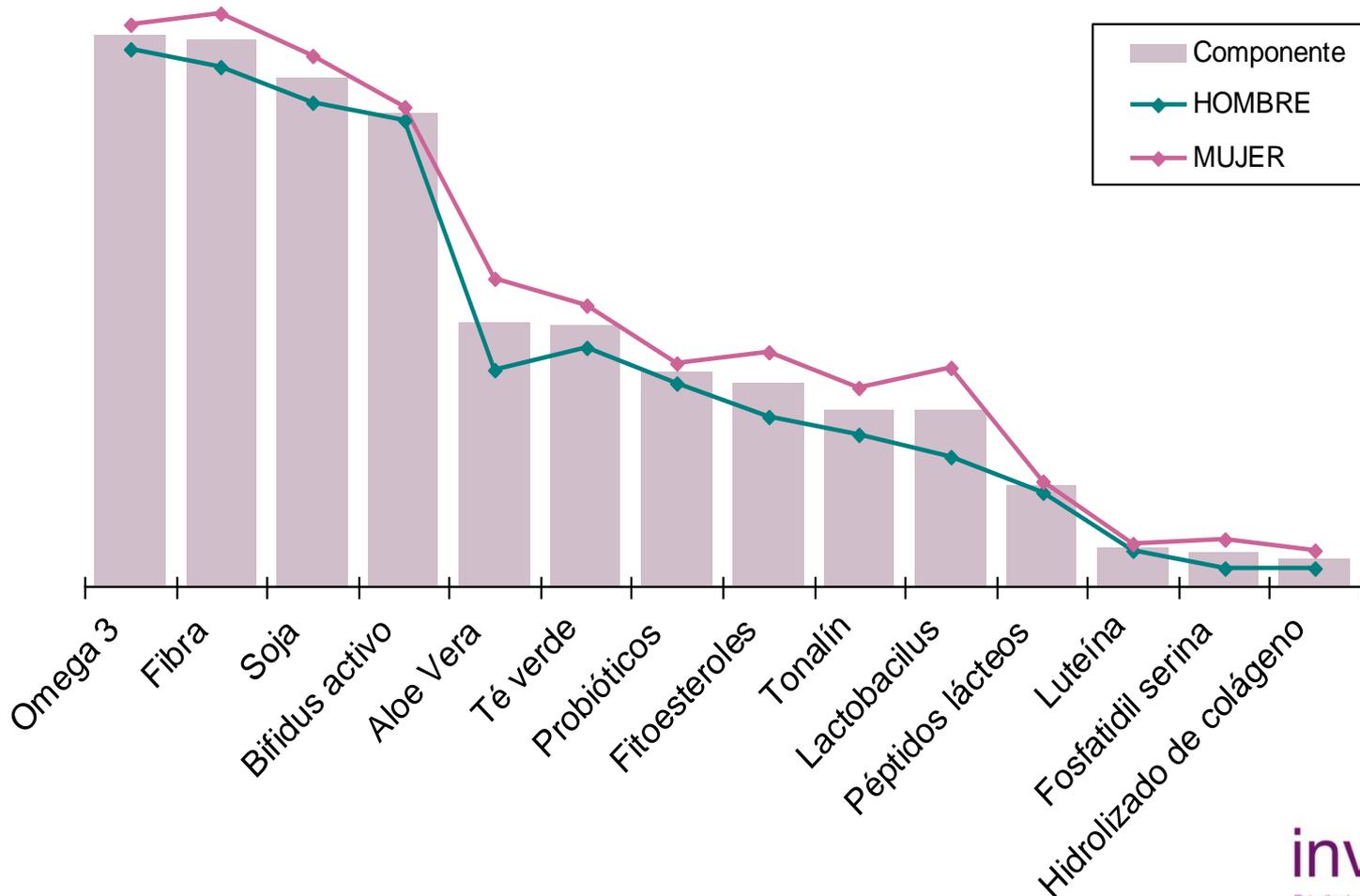
Los 10 ingredientes funcionales más presentes en la prensa



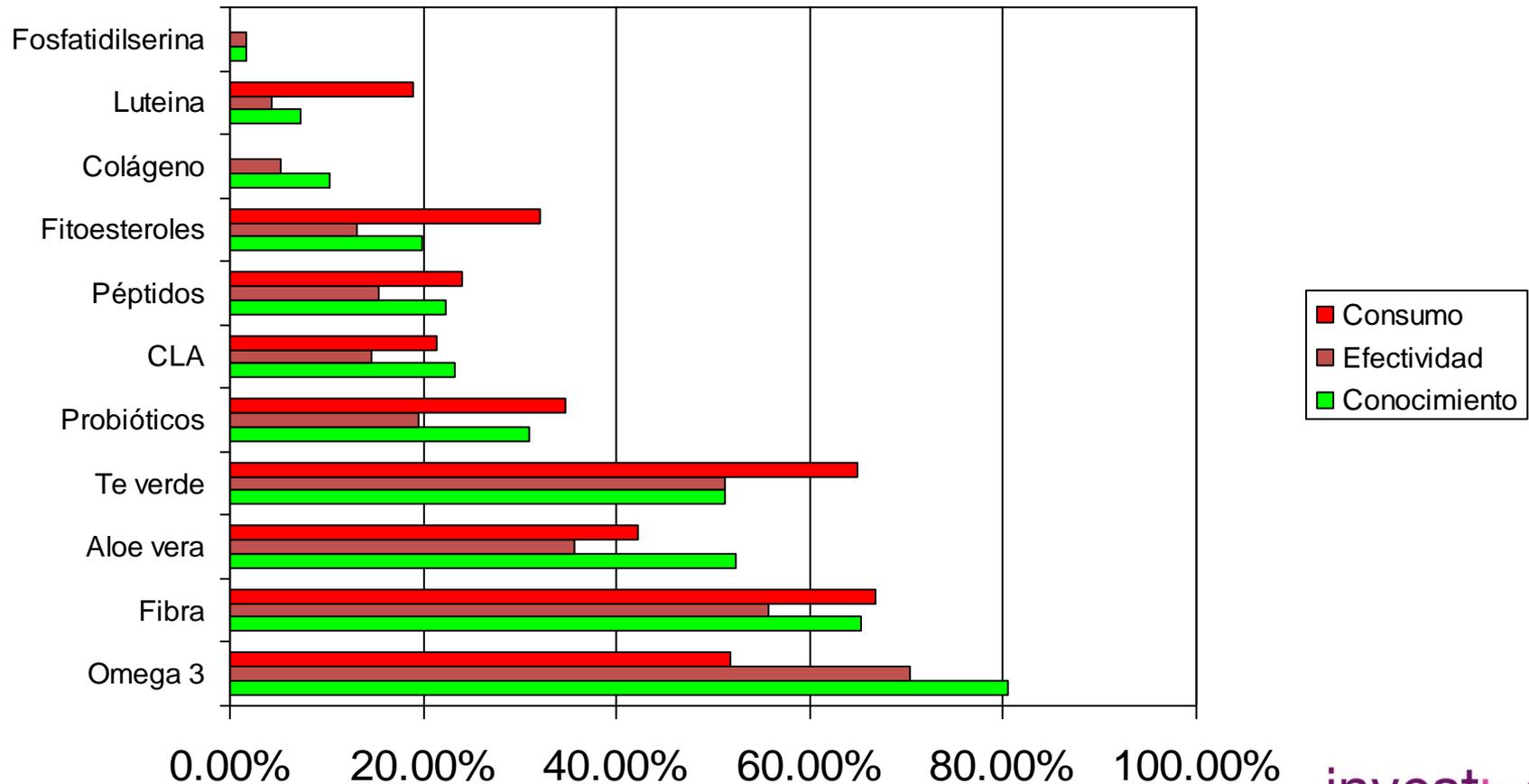
Componentes conocidos por los consumidores españoles, según sexo



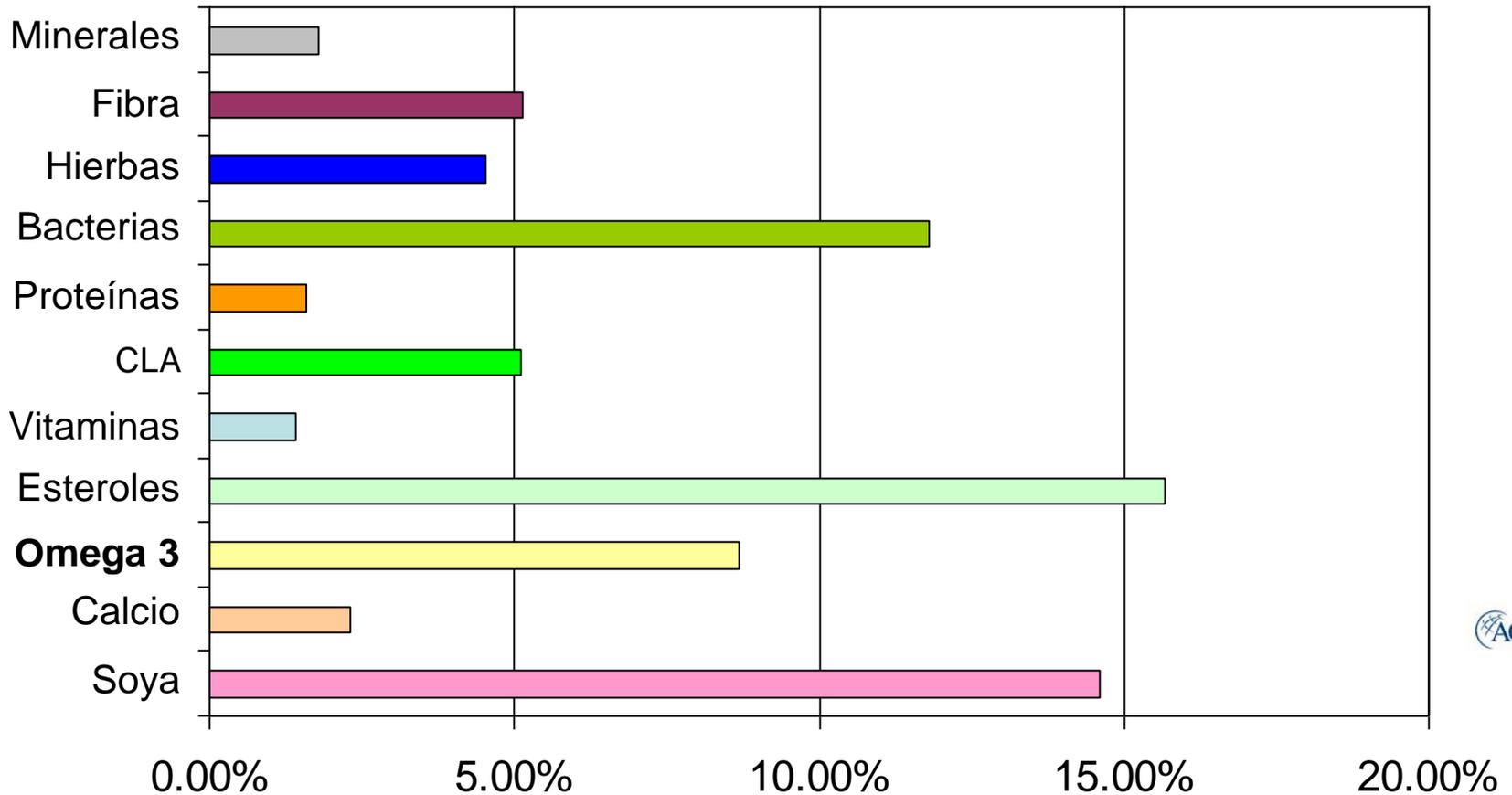
Conocimiento de componentes con efectos beneficiosos para la salud, según sexo:



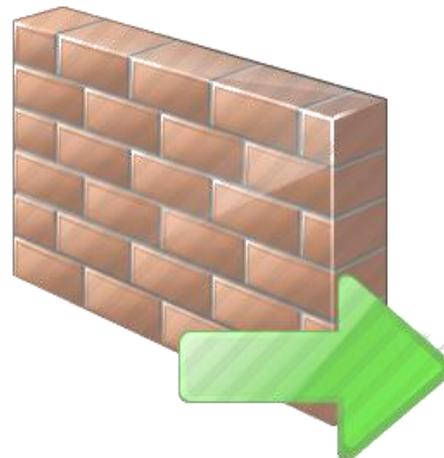
Conocimiento sobre ingredientes y su efectividad y niveles de consumo en España



2007 - Venta de ingredientes para Alimentos Funcionales en Europa (% de crecimiento frente al 2006)

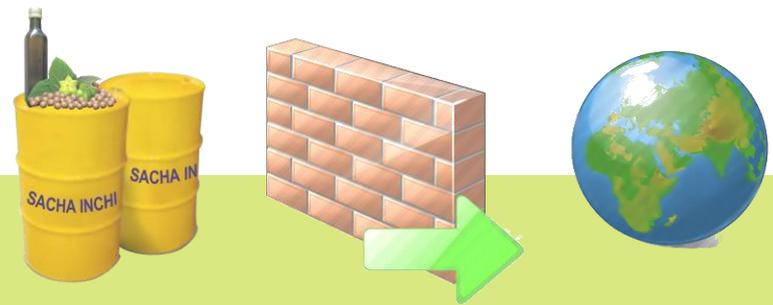


EL ACEITE DE SACHA INCHI Y LA REGULACION NOVEL FOOD



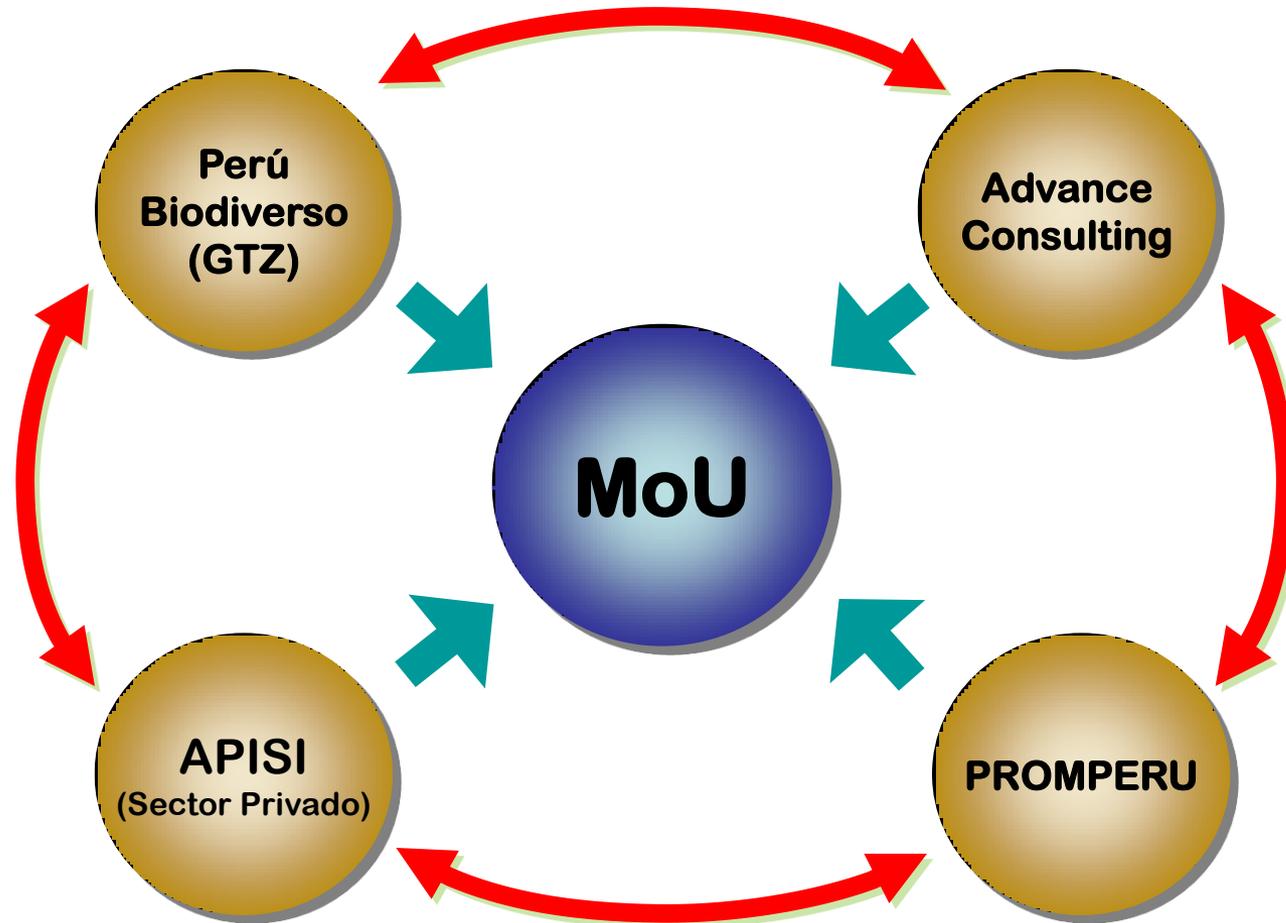
ACTIVIDADES MAS RESALTANTES PARA SUPERAR LA “BARRERA COMERCIAL” NOVEL FOOD

- PRESENTACION DEL EXPEDIENTE “INCA INCHI” (ASOCIADO DE APISI): 2004 - 2007
- RECOPIACION DE INFORMACION TÉCNICA REFERENTE A ESTUDIOS DEL ACEITE (APISI – PROMPERU: 2007)
- FIRMA DEL MEMORANDUM DE ENTENDIMIENTO (MoU) PARA LA ELABORACION DEL DOSSIER NF: PROMPERU, APISI, PBD-GTZ, ADVANCE CONSULTING (2009)
- REACTIVACION DEL DOSSIER “INCA INCHI” BAJO LA MODALIDAD DE “EQUIVALENCIA SUSTANCIAL” CON EL ACEITE DE LINAZA VIRGEN (2009)



MEMORANDUM DE ENTENDIMIENTO - 2009

(Memorandum of Understanding - MoU)



OBJETIVO PRINCIPAL DEL MoU:

ELABORAR EL DOSSIER NOVEL FOOD PARA EL ACEITE DE SACHA INCHI, CON LA PARTICIPACION ACTIVA DEL ESTADO, EMPRESA PRIVADA Y LA COOPERACION INTERNACIONAL.

MODALIDAD:

- SUSCRIPCION DE UN COMPROMISO FORMAL ENTRE LOS SECTORES INVOLUCRADOS**
- APLICACION DEL DOSSIER BASADO EN ESTUDIOS TOXICOLOGICOS**
- APERTURA DE APISI PARA LA INCLUSION DE MAS EMPRESAS Y AMPLIAR ASI EL BENEFICIO AL SECTOR AL CONSEGUIR LA AUTORIZACION EUROPEA**
- CONFINANCIAMIENTO DEL PRESUPUESTO TOTAL**
- DOSSIER SE PRESENTARÁ A NOMBRE DE APISI**
- LA CONSULTORA ADVANCE CONSULTING BUSCARÁ FINANCIAMIENTO PARA EL DOSSIER**

NORMALIZACION DEL SACHA INCHI



Asociación de Productores Industriales para la
comercialización de productos del Sacha Inchi
APISI

CTN de Sacha Inchi y sus derivados

Creado el 16 de enero del 2008, según Oficio N° 0079-2008/CRT-INDECOPI.

Instalado el 21 de febrero del 2008

Secretaría Técnica: APISI

ESTRUCTURA DEL COMITÉ:

- **Sector Producción:** Productores y comercializadores de productos derivados del Sacha Inchi.
- **Sector Consumo:** Representantes del Ministerio de Agricultura (DGPA), INS, PRODUCE, SENASA y DIGESA
- **Sector Técnico:** PROMPERU, Universidades Nacionales, Laboratorios, Instituciones de investigación y Consultores independientes.



¿ POR QUÉ ES IMPORTANTE NORMALIZAR EL SACHA INCHI ?

- Estandarizar los niveles de calidad del aceite de Sacha Inchi para su comercialización, tanto a nivel nacional como para exportación.
- Demanda potencial de aceite de Sacha Inchi en mercados internacionales (Norteamérica, Europa y Asia).
- Identificación como suplemento nutricional de calidad.
- Carencia de información técnica disponible (oficial), y de fuentes confiables.
- Elaborar una Norma Técnica Peruana como precedente para la implementación de nuevas normas. Base para aplicar a regulaciones internacionales.



NORMA TÉCNICA PERUANA 151.400:2008

ACEITE DE SACHA INCHI – Requisitos

APROBADA EN FEBRERO DE 2010



CTN DE SACHA INCHI: CONSOLIDADO DE RESULTADOS DE ENSAYOS PARA LA NTP ACEITE DE SACHA INCHI - REQUISITOS

ZONA DE PROCEDENCIA	SGS			LMCT				SAT	INTERTEK			CERPER	SGS	ANDES CONTROL
	Determinación de ácidos grasos			Materia insaponificable	Acidez Libre	Índice de peróxido	Humedad + materia volátil	Índice de yodo	Índice de Refracción	Impurezas Insolubles % m/m	Densidad g/cm ³	Índice de saponificación	Tocoferoles, ppm (HPLC)	Contaminantes (*) (metales pesados)
	ISO 5508:1990													
	Ω 3	Ω 6	Ω 9	NTP 209.057.1980	NTP 209.005.1968	NTP 209.006.1968	NTP 209.004.1968	AOAC 920.158 (2005)	AOCS Cc 7-25	ISO 663 2007	ISO 6883 2007	ISO - 3567.2002	AOCS Ce 8-89	ICP
QUILLABAMBA	49.8	32.1	10.6	0,2	0,31	2,9-	0,1	141,06	1.480	0.01	0.9282	194,39	2257	N/D
LAMAS	43.4	38.1	10.3	0,2	0,25	6,8	0,0	140,94	1.480	0.01	0.9279	194,58	2071	N/D
TRES UNIDOS	48.8	34.7	9.1	0,2	0,41	0,0	0,0	141,22	1.480	0.01	0.9281	195,10	2208	N/D
PICHANAQUI	50.6	33.1	8.9	0,2	0,19	2,8	0,0	140,15	1.481	0.00	0.9291	195,89	1961	N/D
CHAZUTA	46.1	36.2	9.6	0,0	0,60	6,9	0,0	141,34	1.478	0.01	0.9264	193,33	2278	N/D
CUENCA DEL MOMON	47.6	34.0	10.1	0,1	0,33	10,0	0,0	140,32	1.479	0.01	0.9282	194,69	2235	N/D
LA JOYA	47.6	35.5	9.2	0,2	0,46	4,6	0,0	140,44	1.481	0.01	0.9283	196,33	2216	N/D
SELVA HERMOSA	47.7	35.3	9.3	0,01	1,11	3,4	0,1	140,33	1.481	0.01	0.9288	194,03	2136	N/D
CADENA TROPICAL	48.8	34.7	9.0	0,3	0,37	7,9	0,0	141,76	1.481	0.02	0.9283	192,58	2206	N/D
PINTO RECODO	48.2	34.1	9.5	0,3	0,46	5,1	0,0	141,21	1.480	0.01	0.9285	193,48	2167	Cobre: 0,44
PIURA	44.7	37.0	10.0	0,3	0,19	13,3	0,0	139,78	1.480	0.01	0.9280	192,46	2145	N/D
RODZ. DE MENDOZA	59.2	25.3	8.4	0,3	0,42	8,1	0,0	139,80	1.480	0.00	0.9303	195,33	2152	N/D



Asociación de Productores Industriales para la comercialización de productos del Sacha Inchi
APISI

Actividades del CTN de Sacha Inchi

- Elaboración de una NT de BPM
- Difusión de la NTP 151.400:2008
- Elaboración de una NT de BPA
- Actividades de sensibilización sobre Normas Técnicas con los actores de la cadena.



Muchas gracias.

Elías López J.

APISI

E.mail: apisi_2007@yahoo.es

