

## PERFIL DE MERCADO ACEITUNAS DE MESA - ITALIA

ProChile Milán, Agosto 2008

### PRODUCTO

#### CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO CHILENO SACH

- SACH: 20057000

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- Aceitunas, preparadas o conservadas (excepto en vinagre o ácido acético), sin congelar

#### CÓDIGO SISTEMA ARMONIZADO LOCAL

- **SH8 20057000**  
Aceitunas preparadas o conservadas (excepto en vinagre o ácido acético), sin congelar

**NC8 20057010** Aceitunas, preparadas o conservadas (excepto en vinagre o ácido acético), sin congelar con un contenido neto inferior o igual a 5 kg

Este código incluye

**NC8 20057090** Aceitunas, preparadas o conservadas (excepto en vinagre o ácido acético), sin congelar en embalajes de más de 5 kg

Estos códigos se han reunido en el código único 20057000 a partir del 2007

### SITUACIÓN ARANCELARIA Y PARA-ARANCELARIA

#### ARANCEL GENERAL

**20057000** para terceros países: 12,8%

#### ARANCEL PREFERENCIAL PRODUCTO CHILENO:

Chile tiene un arancel preferencial negociado en el Acuerdo Chile – UE con desgravación a 7 años. Por lo tanto, actualmente Chile tiene un arancel de sólo 2,2%. Esta rebaja arancelaria debería llegar a desgravación total el año 2010.

(Fuentes:)

- [http://ec.europa.eu/taxation\\_customs/dds/cgibin/tarduty?ProdLine=80&Type=0&Action=1&Lang=ES&SimDate=20080514&YesNo=1&Indent=1&Flag=1&Test=tarduty&Periodic=0&Download=0&Taric=20057000&Country=CL%2F0512&Day=14&Month=05&Year=2008](http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds/cgibin/tarduty?ProdLine=80&Type=0&Action=1&Lang=ES&SimDate=20080514&YesNo=1&Indent=1&Flag=1&Test=tarduty&Periodic=0&Download=0&Taric=20057000&Country=CL%2F0512&Day=14&Month=05&Year=2008)
- [http://ec.europa.eu/taxation\\_customs/dds/cgi-bin/tarregu?Lang=ES&Reg=D0209791&Rol=1](http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds/cgi-bin/tarregu?Lang=ES&Reg=D0209791&Rol=1)
- [http://ec.europa.eu/taxation\\_customs/dds/cgi-bin/tarregu?Lang=ES&Reg=R9922040&Rol=4](http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds/cgi-bin/tarregu?Lang=ES&Reg=R9922040&Rol=4)

## **OTROS PAÍSES CON VENTAJAS ARANCELARIAS**

Al ser Italia miembro de la UE, todos los miembros de ésta tienen ventajas arancelarias para exportar productos a Italia. Lo anterior no es menor, ya que España y Grecia están entre los principales proveedores de aceitunas a Italia. Otros países que constituyen competencia de Chile como Egipto y Marruecos tienen un arancel preferencial del 8,9% (SPGL), asimismo, Turquía, un importante proveedor, no presenta aranceles para el ingreso de sus aceitunas a Italia.

En el caso de la competencia hemisférica más directa, Argentina cuenta con un arancel preferencial de 8,9%. Perú, que todavía se presenta como un exportador pequeño a este mercado, no tiene aranceles para el ingreso de los productos de este tipo a la UE, lo anterior de acuerdo a lo señalado en el reglamento 0980/05 UE vigente del 01/07/2005 al 31/12/2008.

## **OTROS IMPUESTOS**

Las aceitunas extranjeras al momento de ingresar a Italia pagan una contribución al centro de investigación de las Conservas, de un 0,2%

## **REQUISITOS Y BARRERAS DE INGRESO**

Los requisitos y normas de ingreso de alimentos en Italia responden básicamente a dos perspectivas, aquella que afecta al producto y aquella que afecta a la presentación del mismo.

En general los alimentos importados por Italia están sujetos a las regulaciones de la UE. Sin embargo, en algunos ocasiones existen regulaciones adicionales que se aplican solamente en Italia. El exportador debe asegurarse de cumplir tanto las normas europeas como las italianas.

En este caso, las Normas de Calidad y Exigencias sanitarias italianas para las aceitunas de mesa, son las mismas que exige la Comunidad Europea para este producto.

### ***Normas***

Al ser Italia un país miembro de la UE, los requisitos exigidos por la Unión rigen también para este país. En Italia el cumplimiento de la normativa es controlado por Aduanas, quienes certifican que tanto la documentación como los análisis respectivos, respeten lo señalado por las leyes.

Si un producto no reúne los requisitos sanitarios de ingreso a cualquier país de la UE, pasa al sistema de alerta automática que ha implementado dicho conglomerado para productos alimenticios. Si dicha situación es comunicada por el organismo respectivo de la UE al Ministerio de Salud de Italia, éste realizará controles sobre los próximos 10 embarques o por un período máximo de 6 meses. En el caso que el problema sanitario sea detectado en Italia, el Ministerio de Salud italiano obliga a someter a controles especiales el producto hasta totalizar 10 controles y sin limitación de tiempo.

Mayor información sobre este sistema de alerta sanitaria, denominado RASFF (rapid alert safety food) está disponible en la siguiente página Web:  
[http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/index_en.htm)

En la práctica, para su exportación la mercancía va acompañada del certificado de origen (EUR1) y del certificado sanitario de acuerdo a lo establecido por la UE, que certifica la idoneidad del producto para el consumo humano. Estos dos certificados son emitidos por

el SAG (Servicio Agrícola y Ganadero de Chile) y serán controlados por la aduana al llegar a puerto.

En lo referente a las **características del producto**, dado que no existe una normativa en particular para la aceituna de mesa proveniente del extranjero, el producto debe cumplir con los siguientes requisitos normados por el **COI/CODEX** (Consejo oleícola internacional y Codificación internacional para alimentos realizado por la FAO).

#### Clasificación cualitativa:

Se establece el porcentaje máximo de defectos que pueden aceptarse para cada categoría comercial. El análisis se realiza considerando una muestra de 100 aceitunas y los defectos considerados pueden estar relacionados con la parte exterior, la pulpa, la consistencia, el color, los fragmentos del hueso, etc.

Segun el porcentaje de defectos relevado, las aceitunas de mesa verdes, *cangianti* y negras se clasifican en tres categorías comerciales:

- EXTRA: aceitunas de calidad superior; solo se admiten muy ligeros defectos de color, forma y consistencia dentro de un límite máximo del 7%.
- 
- PRIMERA CATEGORIA o DE PRIMERA SELECCION: aceitunas que reflejan las características de la variedad. Se admiten pequeños defectos de color, forma, aspecto y consistencia dentro de un límite del 12%.
- 
- SEGUNDA CATEGORIA o STANDARD: aceitunas de buena calidad que no pueden pertenecer a las demás categorías. La suma de los porcentajes de defecto tiene que ser inferior a 17%.

#### Calibre:

En relación al Calibre, la normativa internacional indica "el número de aceitunas cada 100 gramos" o "el número de aceitunas por kilo".

El calibre tiene que ser indicado en las etiquetas de cualquier tipología de producto.

En relación a las aceitunas de mesa, éstas no pueden tener una diferencia de más de 4 mm entre los diámetros ecuatoriales de los frutos. En cuanto a las aceitunas descarozadas, el calibre a indicar en la etiqueta es el de las aceitunas enteras al origen.

([www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net))

La escala de calibres, en un kilogramo, es la siguiente:

60/70 121/140 201/230  
71/80 141/160 231/260  
81/90 161/180 261/290  
91/100 181/200 291/320  
101/110 321/350  
111/120 351/380  
381/410\*

\* Por encima de 410, la diferencia será de 50 frutos.

COI/OT/NC n° 1

No obstante, podrán utilizarse escalas diferentes por acuerdo entre las partes.

## Aditivos alimenticios permitidos por la normativa COI/CODEX

### *Conservantes naturales y sintéticos*

Los siguientes conservantes están aceptados por el COI-CODEX y **por la legislación italiana**.

E200 Ácido sórbico  
E202 Sorbato de potasio  
Concentración máxima permitida: 0,5g/kg

### *Reguladores de acidez*

E270 Ácido Láctico  
E330 Ácido Cítrico  
E334 Ácido L-(+)- tartárico  
E260 Ácido acético  
Concentración máxima permitida: 15g/kg

### *Antioxidantes naturales*

E300 L- ácido ascórbico  
Concentración máxima permitida: 0,2g/kg

### *Agentes fijadores de color, colorantes*

E579 Gluconato de hierro  
E585 Lactato férrico  
Concentración máxima permitida: 0,15g/kg

Los siguientes conservantes están incluidos en la normativa COI-CODEX, pero están **excluidos en Italia**:

E210 Ácido Benzoico  
E211 Benzoato de sodio / Sal sódica del ácido benzoico  
E212 Benzoato de potasio / Sal potásica del ácido benzoico  
Concentración máxima permitida: 1g/kg

Todos los alimentos tratados con aditivos alimenticios deben indicar claramente en la etiqueta del envase o sobre un cartel (si son vendidos a granel) la indicación " contiene E..., E...", seguida por la denominación de los aditivos utilizados y previstos en la nomenclatura oficial.

Para conocer más profundamente la normativa italiana referida a las conservas de alimentos, proponemos consultar el Decreto Ministerial del 27 febrero de 1996, n. 209 "Regolamento relativo alla disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e nella conservazione delle sostanze alimentari" (que cumple con la aplicación de las directivas comunitarias: 94/34/CE, 94/35/CE, 94/36/CE, 95/2/CE, 95/31/CE)

### ***Etiquetado***

La legislación vigente, tanto la Europea (CEE 89/395/CEE y 89/396/CEE) como la internacional (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), prevén la obligación de indicar claramente en la etiqueta algunos aspectos considerados esenciales del producto, como se verá en detalle más abajo. Asimismo, establece que el etiquetado no debe inducir a error al consumidor acerca de las características del producto y en particular acerca de la **naturaleza, identidad, calidad, composición, cantidad, conservación, origen y/o proveniencia y acerca del modo de obtención y de fabricación** del producto en cuestión. Además, indica que el etiquetado no debe inducir a atribuir al producto

propiedades que no posee, y no debe resaltar características especiales cuando existen otros productos similares que las poseen.

Listado de las indicaciones obligatorias:

- **la denominación de venta** (la denominación prevista por las disposiciones que disciplinan el producto ej: aceitunas de mesa verdes, negras, etc. En salmuera, o bien el nombre establecido por el uso y las costumbres, de manera de diferenciarlo de otros productos con los cuales podría ser confundido;
- **Listado de ingredientes, incluidos los aditivos utilizados que deben indicar el nombre de la categoría** (ej: corrector de ácido láctico E270). Los ingredientes deben ser indicados en orden de peso decreciente;
- **El contenido neto y cantidad drenada, su peso indicado en Gramos o Kilogramos.;**
- **Fecha de vencimiento** (día, mes y año para los productos con duración de 3 meses; mes y año para los productos conservables más de 3 meses y menos de 18 meses; y sólo la indicación del año para los productos con duración de 18 meses;
- **El nombre o la razón social o la marca y la sede o del fabricante o del vendedor establecido en la comunidad europea;**
- **La sede del establecimiento de producción;**
- **El lote al cual pertenece con un código de identificación;**
- **Las modalidades de conservación;**
- **Origen.**

En el caso que el producto se venda a granel y no sea posible indicar el código del establecimiento donde se ha producido el producto en las confecciones, el código de identificación junto a los ingredientes y a la razón social del productor, deberán estar indicados en las facturas y en los documentos de entrega de la carga. Asimismo, el producto vendido en ferias debe tener un cartel con las indicaciones de la denominación del producto, la conservación y los ingredientes. Por su parte, tanto los productos destinados a la industria o a los artesanos para ser sometidos a elaboraciones posteriores, como también los productos semielaborados no destinados al consumidor directamente, deben registrar la denominación de venta, contenido neto, el nombre o razón social o la marca y la sede del fabricante o del vendedor y el lote al cual pertenece el producto.

En lo que respecta a las informaciones nutricionales, su indicación en la etiqueta de los productos alimenticios es facultativo, de acuerdo a lo establecido por el art. 1 del Decreto Legislativo 16 de Febrero 1993, n. 77 que acoge la directiva 90/496/CEE del Consejo del 24/09/90. El etiquetado nutricional es obligatorio si una información nutricional aparece en la etiqueta.

Por etiquetado nutricional se entiende una declaración escrita en la etiqueta que detalla el valor energético de los siguientes nutrientes: proteínas, carbohidratos, grasas, fibras alimenticias y sodio.

Un contenido es significativo por cada 100 grs o ml cuando está presente en una medida equivalente al 15% de la dosis recomendada diariamente. Asimismo, cuando se da información nutricional acerca del azúcar, los ácidos grasos saturados, las fibras o sodio es obligatorio registrar las indicaciones correspondientes al valor energético y a la cantidad de proteínas, de carbohidratos, de azúcar, de grasas, de ácidos grasos saturados, de fibras alimenticias y de sodio.

Por otra parte, es facultativo indicar la cantidad de una o más de las siguientes sustancias: almidón, polialcoholes, ácidos grasos monosaturados, ácidos grasos polisaturados, colesterol, vitaminas y elementos minerales presentes en cantidades significativas.

Asimismo, es obligatorio indicar las cantidades de ácidos grasos saturados cuando se indican las cantidades de los siguientes elementos: ácidos grasos polisaturados, monosaturados, colesterol.

Las unidades de medida que deben usarse son las siguientes: valor energético en kilocalorías (kcal) y en kilojoules (kj), proteínas en g. Carbohidratos en g. Grasas en g. (excepto el colesterol), fibras en g. Colesterol en miligramos (mg).

## BARRERAS PARA ARANCELARIAS

La Unión Europea a través de la Organización Común de los Mercados (OCM) del aceite de oliva y las aceitunas de mesa establece ayudas a la renta de los titulares de olivares, por lo que ayuda en la etapa productiva a los productores de aceitunas de la UE.

Los OCM son instrumentos de la política agrícola común (PAC).

Mayores antecedentes pueden ser consultado en el sitio:

<http://europa.eu/scadplus/leg/es/lvb/l11090.htm>

## ESTADÍSTICAS - IMPORTACIONES

### 200570 (SH6) Aceitunas preparadas o conservadas (excepto en vinagre o ácido acético), sin congelar

<b>AÑO 2007</b>			
<b>PRINCIPALES PAÍSES DE ORIGEN</b>	<b>CANTIDAD (Toneladas)</b>	<b>MONTO (miles US\$)</b>	<b>% DE PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO</b>
España	34.546	68.677	50,30
Grecia	26.691	52.907	38,75
Marruecos	3.781	7.150	5,24
Argentina	1.484	2.287	1,67
Egipto	1.651	1.913	1,40
<b>Chile</b>	<b>1.016</b>	<b>1.524</b>	<b>1,12</b>
Turquía	380	869	0,64
Francia	114	499	0,37
Portugal	222	319	0,23
EE.UU.	13	78	0,06
<b>SUBTOTAL</b>	<b>69.898</b>	<b>136.223</b>	<b>99,77</b>
<b>TOTAL IMPORTADO</b>	<b>70.036</b>	<b>136.543</b>	<b>100,00</b>

<b>AÑO 2006</b>			
<b>PRINCIPALES PAÍSES DE ORIGEN</b>	<b>CANTIDAD (Toneladas)</b>	<b>MONTO (miles US\$)</b>	<b>% DE PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO</b>
España	33.830	59.347	50,11
Grecia	28.625	46.741	39,46
Marruecos	4.528	6.766	5,71
Egipto	984	1.616	1,36
Argentina	644	1.102	0,93
<b>Chile</b>	<b>543</b>	<b>868</b>	<b>0,73</b>
Turquía	380	795	0,67
Francia	191	551	0,46
Portugal	156	287	0,24
Peru'	64	111	0,09
<b>SUBTOTAL</b>	<b>69.945</b>	<b>118.184</b>	<b>99,78</b>
<b>TOTAL IMPORTADO</b>	<b>70.060</b>	<b>118.445</b>	<b>100,00</b>

<b>AÑO 2005</b>			
<b>PRINCIPALES PAÍSES DE ORIGEN</b>	<b>CANTIDAD (Toneladas)</b>	<b>MONTO (miles US\$)</b>	<b>% DE PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO</b>
España	36.327	52.541	49,42
Grecia	29.085	41.261	38,81
Marruecos	3.185	5.204	4,90
Egipto	2.156	3.044	2,86
Turquía	525	962	0,91
Argentina	412	752	0,71
<b>Chile</b>	<b>427</b>	<b>653</b>	<b>0,61</b>
Francia	243	597	0,56
Portugal	401	491	0,46
Peru'	246	436	0,41
<b>SUBTOTAL</b>	<b>73.006</b>	<b>105.942</b>	<b>99,66</b>
<b>TOTAL IMPORTADO</b>	<b>73.246</b>	<b>106.308</b>	<b>100,00</b>

Cambio moneda:

Año	
2007	1 Euro = 1,37048 US\$
2006	1 Euro = 1,2556 US\$
2005	1 Euro = 1,24409 US\$

Fuente: **ISTAT**  
<http://www.coeweb.istat.it/>

Las estadísticas muestran que los dos principales países exportadores de aceitunas de mesa a Italia el 2007 fueron España y Grecia, al igual que los dos años anteriores (2006,2005). Asimismo, los datos del 2007 nos muestran la clara concentración de mercado de estos dos proveedores mediterráneos de aceitunas, que cubrieron cerca del 90% del total exportado a Italia ese año. La situación favorable de España y Grecia se ha reflejado en el crecimiento de sus exportaciones el 2007, con un 16% y un 13%, respectivamente.

Un caso especial en la cuenca mediterránea es Marruecos, que con una participación de mercado de cerca de un 5% en los últimos tres años, se ha posicionado como el tercer proveedor del Hemisferio norte del mercado italiano, con un aumento constante en el monto, que del 2005 al 2007 ha sido de más de un 40%.

Al analizar nuestra competencia hemisférica, se puede notar que Argentina, principal competidor del Hemisferio Sur como exportador de aceitunas de mesa a Italia, ha pasado, en sólo tres años, del sexto al cuarto lugar como país exportador a este mercado, con una participación del 1,7% del mercado italiano. Desde el 2006 al año siguiente la variación en cantidad subió alrededor del 50%. Perú, que el 2005 aparecía en las estadísticas como proveedor del mercado italiano, salió del ranking exportador a este país el 2007.

Chile ocupa en el año 2007 la sexta posición en el ranking de exportadores de aceitunas a Italia con una cuota del 1,12% del mercado italiano. Por otra parte, las exportaciones chilenas, en cantidad, registraron un +87 % en el año 2007 respecto al 2006, mientras que en monto exportado hubo un aumento sustancial del 75,6 % en el mismo período. Es relevante señalar que este crecimiento de las exportaciones chilenas se ha mantenido desde el año 2005, ya que el 2006 se puede apreciar un incremento de los montos exportados el año anterior (2005), de más de un 15%.

## **POTENCIAL DEL PRODUCTO**

### **Mercado Mundial de las aceitunas de mesa**

La producción mundial 2005/06 de aceitunas de mesa tuvo como principales protagonistas a la Unión Europea (35%) (principalmente España, Italia y Grecia) ,Turquía (16%), Egipto (11%), Marruecos (9%) y Siria (7%) dentro de un total de 1.762.000 toneladas.

La producción mundial 2006/07, según estimaciones del COI (Consejo oleícola internacional), fue de 1.823.000 ton, es decir 61.000 ton más que en la campaña anterior (se trata de un +3,5%), en la cual los productores principales destacaron con casi el 85% de la producción mundial.

Para el período 2007/08 el COI estima una producción de 1.796.000 ton, con una baja en la producción de la UE del 1,5% (es decir -27.000 toneladas que el año anterior) como consecuencia directa de los niveles del precio particularmente elevado de los aceites de oliva y de la conjuntura económica internacional que afecta a muchos sectores. Tal situación lleva (como se explicará de manera más exhaustiva en seguida) que parte de la producción nacional de aceitunas se destine al prensado para obtener aceite de oliva.

### **Mercado italiano de las aceitunas de mesa**

#### ***Producción***

En Italia se producen más de 30 tipos de aceitunas, las variedades más comunes son: **Nocellara del Belice**, la **Taggiasca ligure** e la **Bella di Daunia** (llamada aún **Bella di Cerignola**), aceitunas que han obtenido el reconocimiento de la nominación **DOP** (Denominazione di Origine Protetta).

En Italia, después de un periodo de crecimiento en la producción de aceitunas de mesa (debido a las intervenciones estructurales aportadas por la UE), la producción de aceitunas de mesa se ha estabilizado, registrándose una tendencia a la baja a partir del 2003, que se traduce en una disminución de alrededor de 4.200 toneladas en los últimos 3 años (es decir un 6,8% menos).

En el 2007 las exportaciones a Italia de aceitunas de mesa, alcanzaron las 70.036 toneladas, con una contracción mínima respecto al 2006 (-47 toneladas). Esta estabilidad en las exportaciones a Italia es uno de los factores que indican un cierto estancamiento del este sector en los últimos años.

Una producción italiana estable en las últimas cosechas puede explicar la poca movilidad del mercado importador de aceitunas.

Aunque en los años pasados Italia registró un aumento en la producción, sigue presentando una fuerte dependencia de la producción externa. La producción de aceitunas de mesa en la cosecha 2007 alcanzó las 57.600 toneladas. Esa cantidad representa alrededor del 1.75 % de la producción nacional italiana de aceitunas. Cabe señalar que ésta es una cifra significativamente baja. Según los datos entregados por Unaprol (Unión nacional italiana de productores de aceite de oliva), de las aceitunas inicialmente destinadas a la mesa, casi un 41% se destina después de la cosecha a la producción de aceite a causa de la falta de las características de comercialización. Esto responde a que el precio del aceite de oliva tiene una influencia directa en la producción de la aceituna de mesa. La conjuntura económica influye sobre el destino de este producto dado que, cuando los precios de mercado del aceite de oliva aumentan, los productores de variedades de doble finalidad (aceituna de mesa y para aceite) prefieren vender sus aceitunas a las Almazaras en vez de venderlas a las plantas de aceitunas de mesa.

(Fuente: Unaprol)

	2007	2006	2005
Producción de aceitunas utilizables (.000 t)	3.296	3.416	3.775
- aceitunas de mesa (.000 t)	57	62	61
- aceitunas para aceite (.000 t)	3.152	3.354	3.714

(Fuente: ISTAT)

<http://www.istat.it/agricoltura/datiagri/coltivazioni/anno2007/ital2007.htm>

### Consumo

En lo referente a consumo, Italia es el segundo consumidor mundial, después de España. El consumo de aceitunas de mesa en Italia es muy difundido. Se consumen todo tipo de calibres desde los más pequeños o medianos, hasta las "Mamut" (aceitunas muy grandes con mucha pulpa y con carozo muy pequeño aptas para aperitivos y presentaciones en los restaurantes y para el catering en general).

(Datos Unaprol)

### Balanza 2007

	2007	2006	2005
Producción	57.000	61.801	61.148
Importaciones	70.036	70.060	73.246
Exportaciones	-7.229	7.088	8.385
Consumo Aparente (*)	119.807	124.773	126.009
(*) (Producción+importaciones)-exportaciones			
(Valores en Toneladas)			

(Fuente: ISTAT)

<http://www.istat.it/agricoltura/datiagri/coltivazioni/anno2007/ital2007.htm>

<http://www.istat.it/agricoltura/datiagri/coltivazioni/anno2006/ital2006.htm>

<http://www.istat.it/agricoltura/datiagri/coltivazioni/anno2005/ital2005.htm>

El consumo total aparente, según los últimos datos ISTAT disponibles (2007) se estima en casi 119.807 ton, equivalentes a 2,02 Kg per-capita aproximadamente al año, de los cuales casi el 56% está constituido por aceitunas de importación semielaboradas o ya

confeccionadas, mientras que el restante 44% corresponde a las aceitunas de producción italiana. Las importaciones alcanzaron el año antes mencionado, las 70.060 toneladas, cuya procedencia fue principalmente España y Grecia, mientras que las exportaciones llegaron a las 7.088 toneladas. Estas cifras confirman la tendencia estable del mercado italiano de las aceitunas de mesa.

### ***Demanda (Principales tendencias)***

El mercado italiano demanda principalmente un producto lo más natural posible, que se elabore solamente en salmuera sin el uso de aditivos químicos.

De acuerdo a investigaciones realizadas por UNAPROL (Unión nacional italiana de productores de aceite de oliva) y a nuestra investigación directa realizada con la colaboración de distintos empresarios italianos de este sector, se deduce que para el producto a granel (semielaborado) los clientes como los del sector Ho.Re.Ca., privilegian la calidad del producto, la dilatación de los tiempos de pago y la puntualidad en la entrega.

Cabe señalar que junto a la importancia absoluta de la calidad, el retraso en las entregas desde América del Sur, se revela como uno de los aspectos más problemáticos para los empresarios italianos. Estos subrayan la diferencia en la fiabilidad de las entregas desde países europeos y de las entregas de mercancías desde el sub continente americano. Debido a la larga distancia, a los percances y a la navegación marítima, algunos empresarios locales desconfían de las importaciones chilenas así como de las importaciones latinoamericanas en general. Por otro lado, la calidad de las aceitunas chilenas, que (como lo indicáramos más arriba) es un elemento fundamental para los importadores italianos, se ha confirmado como positiva para las empresas de este país. Es relevante señalar que las empresas importadoras nos indicaron que actualmente compran una buena parte de las aceitunas chilenas a través de España.

De acuerdo a la información entregada por los importadores italianos, los calibres más requeridos de las aceitunas destinadas a la transformación son de 160-180 o de 180-200 aceitunas per Kg. Cabe señalar que, tanto el sector de los mayoristas, del servicio catering como de las ventas a granel directamente a los consumidores, los calibres más utilizados son: medio/grande: de 280-320 aceitunas/Kg hasta 110-130 aceitunas per Kg, llegando a 90-110 aceitunas per Kg del calibre "Mamut", llamadas comercialmente "giganti" (gigantes).

Asimismo, el producto se comercializa a través de la gran Distribución Organizada (GDO), aunque los consumidores que compran en estas cadenas de supermercados no prestan atención tanto a la calidad sino más bien al precio. En este caso las exigencias de los clientes se reducen, lo que demuestra que el factor precio tiene una gran importancia para el cliente del producto envasado. Estos consumidores de la gran distribución organizada, normalmente prefieren aceitunas de calibres más pequeños.

Lo recientemente explicado, se debe a los siguientes factores:

- Baja del poder adquisitivo real en Italia, que ha llevado a una crisis que afecta también al mercado de las aceitunas, vistas como producto caro, de nivel medio-alto.
- A la elevada competencia en el mercado nacional de las producciones españolas y griegas que hacen que el precio sea un verdadero factor límite para la producción italiana;
- Al consumidor con escaso conocimiento del sector, que no está capacitado para apreciar las producciones de calidad y las diferentes características organolépticas de las variedades y de los diferentes sistemas de producción.

Como lo explicamos, el consumo de aceituna de mesa en Italia es bastante estable, lo anterior es debido a una serie de elementos. En primer lugar la aceituna de mesa forma parte cada vez más de los platos principales, como ingrediente en ensaladas mixtas, ensaladas de arroz, pan, grisines, etc.

La innovación tanto del producto (debida al crecimiento de los tipos de aceituna rellena, aliñadas, gigantes, etc) como del packaging (embalajes de nueva generación, al vacío, etc.) realizada en los últimos años, ha ayudado a mantener las ventas en este sector.

Además, cabe señalar que las nuevas tendencias apreciadas especialmente en Italia, de la "Slow food" contribuye al mantenimiento de la demanda de productos de calidad, para vivir siguiendo las reglas del "vivir sano" y prestar atención a los alimentos que se consumen. Esto incluye directamente al sector olivícola y las aceitunas de mesa en particular.

### **Competencia**

Los principales competidores en el mercado italiano de la aceituna de mesa son:

- España, que posee un 47% del mercado italiano;
- Grecia, con alrededor de un 36%;
- Marruecos, Argentina, Egipto, y otros países.

No obstante la ventaja arancelaria de Perú (libre de arancel), las exportaciones peruanas registraron en el 2007 una caída total, llegando a ser inexistentes. En cambio, se registra un desarrollo notable de las exportaciones argentinas (que tienen una preferencia arancelaria de 8,9%). Este país sube al cuarto lugar entre los proveedores de aceitunas, con un incremento del 50% en la cantidad (que llegó a ser de 1.484 toneladas por un valor de 2.287 dólares).

Cabe señalar que las exportaciones egipcias han subido en el año 2007 alrededor del 156%, llegando a 1.651 toneladas, por un valor de 1.913 dólares, lo que muestra una escasa calidad de las aceitunas procedentes del país norteafricano, a diferencia de lo que ocurre con las aceitunas argentinas, generalmente de muy buena calidad.

(Datos ISTAT, abril 2008)

### **PRECIOS DE REFERENCIA RETAIL (US\$) Y MAYORISTA**

#### **Mercado Mayorista:**

Precios de mercado de las aceitunas de mesa importadas

	<b>España</b>					
	Hojblanca tipo sevillano	Hojblanca tipo californiano	Manzanilla tipo sevillano	Manzanilla tipo californiano	Gordal tipo sevillano	Gordal tipo californiano
ott-06	1,30	1,40	1,30	1,35	2,07	2,02
nov-06	1,30	1,41	1,30	1,35	2,11	2,05
dic-06	1,30	1,42	1,31	1,36	2,12	2,04
gen-07	1,30	1,42	1,31	1,36	2,12	2,04
feb-07	1,30	1,42	1,31	1,36	2,12	2,04
mar-07	1,30	1,43	1,31	1,34	2,14	2,06
apr-07	1,30	1,45	1,31	1,01	2,15	2,08
may-07	1,31	1,44	1,32	1,02	2,18	2,08
giu-07	1,31	1,44	1,32	1,02	2,18	2,08
lug-07	1,32	1,44	1,33	1,02	2,20	2,08
ago-07	1,32	1,44	1,33	1,02	2,20	2,08
set-07	1,32	1,44	1,33	1,02	2,20	2,08
ott-07	1,25	1,41	1,31	1,01	2,28	2,13

nov-07	1,23	1,40	1,30	1,00	2,30	2,15
dic-07	1,24	1,39	1,31	1,00	2,31	2,14
gen-08	1,20	1,37	1,29	1,00	2,29	2,12
feb-08	1,19	1,37	1,29	1,00	2,29	2,11
mar-08	1,21	1,39	1,31	1,02	2,31	2,13

<b>Grecia</b>					
	Aceitunas verdes largas	Aceitunas verdes redondas	Aceitunas rosadas	Aceitunas Negras redondas	Aceitunas Negras kalamata
ott-06	1,60	1,40	1,16	1,55	2,15
nov-06	1,63	1,43	1,18	2,28	2,15
dic-06	1,75	1,55	1,23	2,55	2,20
gen-07	1,75	1,55	1,23	2,55	2,25
feb-07	1,75	1,55	1,35	2,40	2,45
mar-07	1,75	1,55	1,35	2,35	2,45
apr-07	1,75	1,55	1,35	2,35	2,45
mag-07	1,75	1,55	1,35	2,35	2,45
giu-07	1,75	1,55	1,35	2,35	2,45
lug-07	1,75	1,55	1,35	2,35	2,45
ago-07	1,75	1,55	1,35	2,35	2,45
set-07	1,75	1,55	1,35	2,35	2,45
ott-07	1,90	1,65	1,38	2,25	2,45
nov-07	2,33	1,59	1,45	2,65	2,55
dic-07	2,43	1,61	1,45	2,75	2,65
gen-08	2,45	1,63	1,45	2,75	2,65
feb-08	2,45	1,63	1,35	2,65	2,65
mar-08	2,45	1,63	1,35	2,65	2,65

<b>Marruecos</b>		
	Picholine tipo sevillano	Picholine al sale secco
ott-06	1,21	1,21
nov-06	1,22	1,22
dic-06	1,22	1,22
gen-07	1,22	1,22
feb-07	1,22	1,22
mar-07	1,30	1,30
apr-07	1,30	1,30
mag-07	1,31	1,32
giu-07	1,31	1,32
lug-07	1,31	1,33
ago-07	1,31	1,33
set-07	1,31	1,33
ott-07	1,23	1,23
nov-07	1,20	1,20
dic-07	1,20	1,20
gen-08	1,18	1,18
feb-08	1,18	1,17
mar-08	1,20	1,19

(Datos: Ismea, abril 2008)

## Precios retail

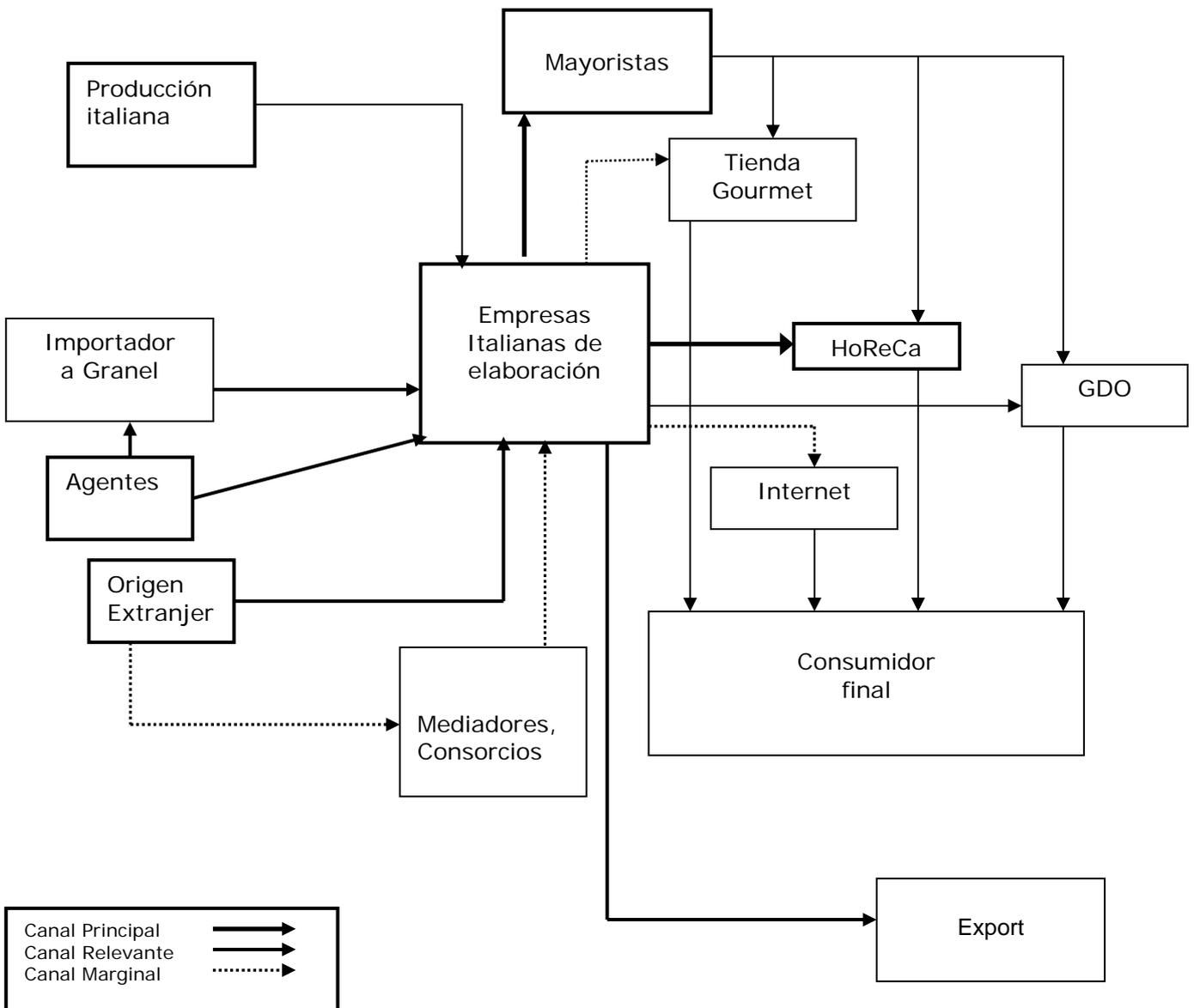
Ver más adelante en este documento.

## ESTRATEGIAS Y CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN UTILIZADAS POR LA COMPETENCIA

Por lo que se refiere al mercado italiano de las aceitunas de mesa, en general, no se realizan particulares esfuerzos publicitarios en los medios.

Cabe señalar que las empresas italianas que comercializan las aceitunas de mesa en el mercado nacional, subrayan a través de internet (en sus sitios) las propiedades tanto organolépticas como antioxidantes y relativas a los beneficios para la salud.

## CANALES DE COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN



De acuerdo a los datos entregados por ISMEA y a la opinión de los importadores, el principal canal de comercialización de estos productos es a través de Importadores y Distribuidores

mayoristas. Los agentes e intermediarios han ido reduciendo su importancia, tanto en las importaciones italianas, como en la distribución. En relación a la distribución del producto en Italia, los mayoristas se revelan como el canal privilegiado. El sector del catering y de HORECA en general, ha ido aumentando su participación, incluso a través de importaciones directas, destacándose en este segmento de mercado la demanda de aceitunas de mesa, generalmente de calibre medio-grande.

Un tipo de comercialización que está tomando siempre más fuerza se realiza a través de Internet, donde las empresas productoras (en especial de pequeño y mediano tamaño) se contactan directamente con los consumidores.

## CARACTERÍSTICAS DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO RETAIL Y MAYORISTA

Las aceitunas destinadas a retail se presentan, en general, en frascos de vidrio o en sobres de plástico (doypack) y, en menor cantidad, en latas. Asimismo, el producto destinado al food service (catering y todo el sector Horeca) se presenta en tarros de lata para uso alimenticio en formatos de 3kg, 5 kg y 8 kg.

Algunos ejemplos de presentación del producto en distintas cadenas de supermercados:

	<table border="1"> <tr><td>Marca</td><td>Polli</td></tr> <tr><td>Producto</td><td>Olive Nere Denocciolate Polli x2</td></tr> <tr><td>Precio</td><td>€ 1,13</td></tr> <tr><td>Confeccion</td><td>2 easy pack de gr. 40</td></tr> <tr><td>Precio al Kg.</td><td>€ 14,12</td></tr> </table>	Marca	Polli	Producto	Olive Nere Denocciolate Polli x2	Precio	€ 1,13	Confeccion	2 easy pack de gr. 40	Precio al Kg.	€ 14,12
Marca	Polli										
Producto	Olive Nere Denocciolate Polli x2										
Precio	€ 1,13										
Confeccion	2 easy pack de gr. 40										
Precio al Kg.	€ 14,12										
	<table border="1"> <tr><td>Marca</td><td>Despar</td></tr> <tr><td>Producto</td><td>Olive Verdi Despar</td></tr> <tr><td>Precio</td><td>€ 1,10</td></tr> <tr><td>Confeccion</td><td>frasco de gr. 180</td></tr> <tr><td>Precio al Kg.</td><td>€ 6,11</td></tr> </table>	Marca	Despar	Producto	Olive Verdi Despar	Precio	€ 1,10	Confeccion	frasco de gr. 180	Precio al Kg.	€ 6,11
Marca	Despar										
Producto	Olive Verdi Despar										
Precio	€ 1,10										
Confeccion	frasco de gr. 180										
Precio al Kg.	€ 6,11										
	<table border="1"> <tr><td>Marca</td><td>Esselunga</td></tr> <tr><td>Producto</td><td>Olive Verdi Giganti</td></tr> <tr><td>Precio</td><td>€ 1,89</td></tr> <tr><td>Confeccion</td><td>frasco de gr. 250</td></tr> <tr><td>Precio al Kg.</td><td>€ 7,56</td></tr> </table>	Marca	Esselunga	Producto	Olive Verdi Giganti	Precio	€ 1,89	Confeccion	frasco de gr. 250	Precio al Kg.	€ 7,56
Marca	Esselunga										
Producto	Olive Verdi Giganti										
Precio	€ 1,89										
Confeccion	frasco de gr. 250										
Precio al Kg.	€ 7,56										
	<table border="1"> <tr><td>Marca</td><td>Oleificio Peruzza</td></tr> <tr><td>Producto</td><td>Olive Verdi Nocellara del Belice</td></tr> <tr><td>Precio</td><td>€ 2,46</td></tr> <tr><td>Confeccion</td><td>frasco de gr. 340</td></tr> <tr><td>Precio al Kg.</td><td>€ 7,24</td></tr> </table>	Marca	Oleificio Peruzza	Producto	Olive Verdi Nocellara del Belice	Precio	€ 2,46	Confeccion	frasco de gr. 340	Precio al Kg.	€ 7,24
Marca	Oleificio Peruzza										
Producto	Olive Verdi Nocellara del Belice										
Precio	€ 2,46										
Confeccion	frasco de gr. 340										
Precio al Kg.	€ 7,24										
	<table border="1"> <tr><td>Marca</td><td>Despar</td></tr> <tr><td>Producto</td><td>Olive Verdi Snocciolate Despar</td></tr> <tr><td>Precio</td><td>€ 1,25</td></tr> <tr><td>Confeccion</td><td>frasco de gr. 130</td></tr> <tr><td>Precio al Kg.</td><td>€ 9,62</td></tr> </table>	Marca	Despar	Producto	Olive Verdi Snocciolate Despar	Precio	€ 1,25	Confeccion	frasco de gr. 130	Precio al Kg.	€ 9,62
Marca	Despar										
Producto	Olive Verdi Snocciolate Despar										
Precio	€ 1,25										
Confeccion	frasco de gr. 130										
Precio al Kg.	€ 9,62										

	<b>Marca</b> Coelsanus <b>Producto</b> Olive Nere Asciutte Deocciolate Coelsanus <b>Precio</b> € 2,35 <b>Confeccion</b> frasco de gr. 160 <b>Precio al Kg.</b> € 14,69
	<b>Marca</b> Saclà <b>Producto</b> Olive Nere Toste Olivoli Saclà <b>Precio</b> € 0,89 <b>Confeccion</b> Busta da gr. 100 <b>Precio al Kg.</b> € 8,90
	<b>Marca</b> Coelsanus <b>Producto</b> Olive Verdi Denocciolate Coelsanus <b>Precio</b> € 2,37 <b>Confeccion</b> vasetto da gr. 160 <b>Precio al Kg.</b> € 14,81
	<b>Marca</b> Polli <b>Producto</b> Olive Verdi Denocciolate Polli x2 <b>Precio</b> € 1,13 <b>Confeccion</b> 2 easy pack de gr. 40 <b>Precio al Kg.</b> € 14,12
	<b>Marca</b> Zuccato <b>Producto</b> Olive Verdi Giganti Zuccato <b>Precio</b> € 3,11 <b>Confeccion</b> frasco de gr. 400 <b>Precio al Kg.</b> € 7,78
	<b>Marca</b> Saclà <b>Producto</b> Olive Verdi Intere Olivoli Saclà <b>Precio</b> € 1,72 <b>Confeccion</b> frasco de gr. 300 <b>Precio al Kg.</b> € 10,12

En lo referente al mercado mayorista, la comercialización de las aceitunas se realiza principalmente en bidones plásticos, envases de producto a granel:

#### Aceitunas de mesa en salmuera – ITALIA

Aceitunas verdes Cerignola enteras	en bidones de 150 k
Aceitunas verdes Nocellara enteras	en bidones de 150 k
Aceitunas negras naturales Gaeta enteras	en bidones de 150 y 13 k
Aceitunas negras naturales Taggiasca enteras	en bidones de 150 k
Aceitunas negras naturales Lecceno enteras	en bidones de 150 k

#### ACEITUNAS DE MESA en salmuera– ESPAÑA

Aceitunas verdes Hojiblanca enteras	en bidones de 154 k y en tarros pasteurizados de 5,0 y 2,5 k
Aceitunas verdes Hojiblanca descarozadas	en bidones de 120 k y en tarros pasteurizados de 4,0 y 2.0 k
Aceitunas verdes Hojiblanca rellenas	en bidones de 154 k y en tarros pasteurizados de 5,0 k

Aceitunas verdes Hojiblanca en rodajas	en bidones de 140 k y en tarros pasteurizados de 4,0 y 2,0 k
Aceitunas verdes Gordales enteras	en bidones de 154 k y en tarros pasteurizados de 5,0 y 2,5 k
Aceitunas verdes Gordales descarozadas	en bidones de 120 k y en tarros pasteurizados de 4,0 k
Aceitunas verdes Gordales rellenas	en bidones de 154 k y en tarros pasteurizados de 5,0 k
Aceitunas negras confites Hojiblanca enteras	en tarros esterilizados de 5,0 y 2,5 k
Aceitunas negras confites Hojiblanca descarozadas	en tarros esterilizados de 4,0 y 2,0 k
Aceitunas negras confites Hojibl. en rodajas	en tarros esterilizados de 4,0 y 2,0 k
Aceitunas negras naturals Coquillo enteras	en bidones de 154 k
Aceitunas negras naturals Coquillo descarozadas	en bidones de 120 k
Aceitunas moradas naturals enteras	en bidones de 154 k

#### ACEITUNAS DE MESA en salmuera– GRECIA

Aceitunas verdes Redondas enteras	en bidones de 150 y 13 k y tarros pasteurizados de 5,0 y 2,5 k
Aceitunas verdes Redondas descarozadas	en bidones de 120 y 10 k y tarros pasteurizados de 4,0 y 2,0 k
Aceitunas verdes Redondas rellenas	en bidones de 150 y 13 k
Aceitunas verdes Redondas en rodajas	en bidones de 140 y 10 k
Aceitunas verdes Chalkidikis enteras	en bidones de 150 y 13 k y tarros pasteurizados de 5,0 y 2,5 k
Aceitunas verdes Chalkidikis descarozadas	en bidones de 120 y 10 k y tarros pasteurizados de 4,0 y 2,0 k
Aceitunas verdes Chalkidikis rellenas	en bidones de 150 y 13 k
Aceitunas verdes planas al natural	en bidones de 140 y 13 k
Aceitunas verdes cortadas al limon	en bidones y tarros de 13 k
Aceitunas verdes Tipo Castelvetrano enteras	en bidones de 135 y 12 k
Aceitunas rubias/rosadas naturals enteras	en bidones de 140 k
Aceitunas verdes en mitades	en bidones de 140 y 12 k y tarros pasteurizados de 5,0 k
Aceitunas negras naturals Volos enteras	en bidones de 150 y 13 k y tarros pasteurizados de 5,0 k
Aceitunas negras naturals Volos descarozadas	en bidones de 120 y 10 k
Aceitunas negras naturals Kalamata enteras	en bidones de 150 y 13 k
Aceitunas negras naturals Kalamata descarozadas	en bidones de 120 y 10 k
Aceitunas negras naturals Kalamata en mitades	en bidones de 140 y 12 k
Aceitunas negras naturals enteras Tipo Gaeta	en bidones de 150 y 13 k
Aceitunas verdes rellenas a mano con especialidades ( pimiento rojo, pimiento verde, almendra, ajo, queso Feta, limon, naranja...)	en bidones de 150 y 13 k

#### ACEITUNAS DE MESA – MARRUECOS

Aceitunas negras naturals secadas en sal,	en cartonés de 4 bolsas x 5,0 k
Aceitunas negras naturals façon Grèce,	en bidones de 180 k y tarros esterilizados de 3,4 k
Aceitunas verdes enteras en salmuera,	en bidones de 170 k y tarros pasteurizados de 2,75 k
Aceitunas verdes descarozadas en salmuera,	en bidones de 120 k y tarros pasteurizados de 2,0 k

Aceitunas verdes en rodajas en salmuera,	en bidones de 140 k
Aceitunas negras confites enteras,	en tarros esterilizados de 2,75 k
Aceitunas negras confites descarozadas,	en tarros esterilizados de 2,0 k
Aceitunas negras confites en rodajas,	en tarros esterilizados de 2,0 k
Aceitunas tournantes enteras en salmuera,	en bidones de 170 k

#### ACEITUNAS DE MESA en salmuera– TURQUIA

Aceitunas negras naturales enteras,	en bidones de 150 k y tarros de 12 k
Aceitunas negras naturales descarozadas,	en bidones de 120 k y tarros de 10 k
Aceitunas negras naturales en rodajas,	en bidones de 140 k
Aceitunas negras naturales tipo Gaeta enteras,	en bidones de 150 k
Aceitunas negras naturales tipo Kalamata enteras,	en bidones de 150 k
Aceitunas verdes enteras,	en bidones de 150 k
Aceitunas verdes descarozadas,	en bidones de 120 k
Aceitunas rubias naturales enteras,	en bidones de 150 k
Aceitunas verdes planas al natural,	en bidones de 150 k

#### ACEITUNAS DE MESA CONGELADAS

Aceitunas verdes descarozadas,	en cartones de 10 k
Aceitunas verdes en rodajas,	en cartones de 10 k
Aceitunas negras confites descarozadas,	en cartones de 10 k
Aceitunas negras confites en rodajas,	en cartones de 10 k

#### ACEITUNAS DE MESA ORGANICAS

Aceitunas verdes enteras Cerignola,	en bidones de 150 k
Aceitunas verdes enteras Nocellara,	en bidones de 150 k
Aceitunas negras naturales enteras Lecceno,	en bidones de 150 k

#### PASTA DE ACEITUNAS

Pasta de aceitunas negras,	en bidones de 150 y 160 k
Pasta de aceitunas verdes,	en bidones de 150 y 160 k

### SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES DE LA DIRECTORA COMERCIAL SOBRE LA ESTRATEGIA A SEGUIR PARA LA PENETRACIÓN O COLOCACIÓN, MANTENCIÓN Y/O CONSOLIDACIÓN DEL PRODUCTO CHILENO

Como lo explicamos en el análisis de la oferta, la demanda y el consumo, Italia es uno de los principales consumidores mundiales de aceituna de mesa, donde Chile ocupa, al menos en los últimos tres años, un modesto sexto lugar como proveedor externo.

Lo que hemos podido observar, de la inteligencia de mercado realizada, es que las aceitunas de Chile, principalmente la "Azapa" tiene un pequeño espacio en la comercialización de aceituna de mesa en Italia, en especial para sustituir la falta en algunos años de la aceituna griega "Kalamata".

Aspectos como el largo viaje desde el Hemisferio sur y problemas de idioma, son elementos que han dificultado que las aceitunas chilenas hayan entrado con mayor fuerza en Italia, en especial teniendo en cuenta que la calidad de la misma ha sido aceptada positivamente, de parte de los importadores italianos.

Otro elemento relevante a la hora de considerar la posibilidad de exportar a Italia, es que una buena parte del producto chileno llega a este país a través de España, es decir, que no obstante se realice una exportación indirecta, más cara, el empresario italiano está comprando el producto chileno. Lo anterior, nos permite proponer una serie de acciones para exportar directamente desde Chile con precios más competitivos :

1.- Realizar un viaje de prospección a Italia, asegurándose previamente de contar con una producción de calidad y sobre todo que asegure una continuidad de entrega en el tiempo.

2.- Buscar la realización de alianzas estratégicas, joint ventures para producir en Chile con menores costos junto a un socio italiano, con el know-how, para realizar una producción de calidad para posteriormente exportarla a Italia y al resto de la UE. Esto debe ser entre los objetivos del viaje a Italia

3.- Visita a ferias y a centros de tecnología y maquinarias para conocer las últimas tendencias productivas y comerciales.

## **FERIAS Y EVENTOS LOCALES A REALIZARSE EN EL MERCADO EN RELACIÓN A LOS PRODUCTOS**

### **10.1.- [www.miafiere.it](http://www.miafiere.it) (Febrero-Rimini)**

Feria líder en el sector consumo de alimentos extra doméstico; con más de 1.500 expositores. La feria MIA es el más importante y completo evento en Europa del sector alimenticio fuera de casa, un sector que en Italia genera un volumen de negocios que el 2007 alcanzó los 65,7 mil millones de Euro (lo que significa un tercio de los consumos alimenticios italianos). La feria está subdividida en: catering, Sandwich & Snacking, Bio Catering, Especialidades Regionales, Frigus.

### **10.2.- [www.fiereparma.it](http://www.fiereparma.it)**

Feria CIBUS: "Salone internazionale dell'alimentazione" (Mayo-Parma). Es la mayor feria internacional de la alimentación en Italia, abierta sólo a los profesionales y que incluye todas las más importantes cadenas de GDO, así como más de 2.400 expositores provenientes de 26 países. En el 2008 ésta manifestación ha visto la participación de más de 80.000 personas.

## **OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE**

1. Instituto ISMEA (Instituto de Servicios para el Mercado Agrícola Alimentario Italiano):  
[www.ismea.it](http://www.ismea.it)
2. ISTAT (instituto nacional de estadísticas italiano):  
[www.istat.it](http://www.istat.it)
3. UNAPROL (consorcio oleícola italiano):  
[www.unaprol.it](http://www.unaprol.it)

4. Eur-Lex (Derecho de la UE):  
<http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm>
5. COI (International Olive Oil Council):  
<http://www.internationaloliveoil.org/>
6. Teatro natural (news letter sector oleicola):  
[www.teatronaturale.it](http://www.teatronaturale.it)
7. TARIC (Fiscalidad y Unión Aduanera):  
[http://ec.europa.eu/taxation\\_customs/dds/tarhome\\_es.htm](http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds/tarhome_es.htm)
8. Ministerio de políticas agrícolas, alimentarias y forestales italiano:  
<http://www.politicheagricole.it/default.html>
9. Mercados de Productos Agrícolas de la UE  
<http://europa.eu/scadplus/leg/es/s04004.htm>
10. Reglas y normativas de la *Codex Alimentarius Commission*, una Comisión (1963) dalla [FAO](#) e dall'[OMS](#).  
[www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)
11. Portal de las aceitunas de mesa en Italia  
[www.olivedatavola.it](http://www.olivedatavola.it)
12. Ministerio de la Salud italiano  
[www.ministerosalute.it/alimenti/resources/documenti/sicurezza/Tab\\_2NormativaSettore.pdf](http://www.ministerosalute.it/alimenti/resources/documenti/sicurezza/Tab_2NormativaSettore.pdf)
13. Consorcio Nacional de los Olivicultores  
[www.cno.it](http://www.cno.it)
14. Fiera Mia Rimini  
[www.miafiera.it](http://www.miafiera.it)
15. Fiera Cibus Parma  
[www.fiereparma.it](http://www.fiereparma.it)