

A large, stylized geometric graphic in the top right corner, composed of thick, overlapping lines in shades of orange and red, forming a series of nested, angular shapes.

CATALOGO DE PRODUCTOS exPort

Alentejo e Centro
2019



El proyecto exPort

El proyecto exPorT es un proyecto desarrollado por NERLEI – Associação Empresarial da Região de Leiria (promotor líder) en copromoción con NERE – Núcleo Empresarial da Região de Évora (copromotor), cuyo objetivo principal es promover y difundir los sectores agroalimentario y alimentario y de procesamiento de plásticos a través de procesos de internacionalización dirigidos a mercados como Polonia, Colombia, Reino Unido y Francia. El objetivo de este proyecto es fortalecer la capacidad empresarial de las PYME para la internacionalización, con el fin de promover el aumento de las exportaciones y dar a Portugal visibilidad internacional en los sectores mencionados.

Como parte del proyecto, las dos asociaciones empresariales desarrollaron un programa de actividades para promover productos de calidad de los sectores agroalimentario y de plásticos para la industria alimentaria y para difundir oportunidades comerciales bilaterales entre empresas. El proyecto formaba parte de un conjunto diverso y complementario de actividades, que incluía:

- Estudios de mercado y planes estratégicos para conocer la realidad de los mercados objetivo seleccionados, a saber, las principales tendencias y oportunidades que enfrentan los dos sectores de actividad seleccionados;
- Plataforma virtual para promoción de productos y redes entre empresas portuguesas y extranjeras disponible en: www.projectexport.pt;
- Misiones de prospección dirigidas a los mercados para conocer en detalle las necesidades de los importadores en cada país y apoyar a las PYME portuguesas en sus procesos de internacionalización;
- Misiones inversas para crear proximidad entre clientes potenciales y productos / servicios, empresarios o representantes locales y maximizar la creación de oportunidades comerciales.

El proyecto exPorT es una iniciativa cofinanciada por la Unión Europea a través del FEDER y el programa COMPETE 2020.



ANTÓNIO POÇAS

Presidente de NERLEI

Fundada el 25 de junio de 1985, la misión principal de NERLEI - Associação Empresarial da Região de Leiria es proporcionar servicios útiles que contribuyan positivamente a los resultados logrados por las empresas asociadas, fortaleciendo el tejido empresarial y promoviendo el desarrollo económico y social de la región de Leiria.

Con un área geográfica donde predominan las empresas de sectores con una gran vocación exportadora, como la cerámica, el vidrio, los moldes, los plásticos, las piedras ornamentales y otras que han florecido recientemente, NERLEI apoya la internacionalización de las empresas. En esta área, ha presentado regularmente solicitudes para proyectos conjuntos y acciones colectivas como exPorT.

Basado en el principio de "Add to Develop", la asociación con NERE para desarrollar exPorT es casi natural en el sentido de que fomenta las sinergias con otras asociaciones y regiones. ExPorT será muy importante para aumentar y consolidar la relación comercial de las empresas de la región de Leiria en los mercados de Colombia, Francia, el Reino Unido y Polonia, para las empresas agroalimentarias, y especialmente para el sector de los plásticos, que tienen una gran industria en la región de Leiria, y los principales tipos de productos identificados en este proyecto para la industria del plástico son los envases de alimentos y los envases de transporte de alimentos.



RUI ESPADA

Presidente de NERE

Uno de los principales desafíos que enfrentan las empresas hoy en día, en particular las PYME, es aumentar su competitividad en el mercado internacional. NERE ha estado implementando un conjunto de proyectos cofinanciados para promover la entrada de empresas regionales en los mercados internacionales, con un enfoque particular en los productos agroalimentarios que, debido a su carácter de diferenciación, han estado creciendo en el mercado internacional, particularmente en mercados de "nicho".

Consciente de su papel como agente facilitador para el acceso de las PYME del Alentejo Central a los mercados internacionales, NERE tiene en su cartera un conjunto de proyectos, en partenariat con otras asociaciones empresariales, con el objetivo de aumentar el conocimiento del tejido empresarial, las necesidades y requisitos de mercados europeos como España, Francia, Reino Unido, Alemania y Polonia, y de mercados internacionales como Canadá, EUA, Brasil, Colombia y México, por nombrar solo algunos.

El conocimiento de los mercados, así como la realización de varias misiones inversas, han permitido el crecimiento de las exportaciones de los agentes económicos de Alentejo Central, así como el establecimiento de contactos con mira a preparar futuras relaciones comerciales.

Los productos agroalimentarios constituyen una de las principales potencialidades de Alentejo Central, entre otros, vinos, aceites de oliva, quesos, embutidos y otros productos especializados, como las bebidas espirituosas (ginebra), Higos indios, galletas y bombones de bellota. En el proyecto ExPort, un partenariat que involucra NERLEI y NERE prevé la creación de nuevas asociaciones con mercados aún no explorados por Portugal y el fortalecimiento de las relaciones con los mercados tradicionales, como Francia y el Reino Unido.

INDICE

El Proyecto exPort

03

Mensaje de los Presidentes

04

05 - NERLEI
07 - NERE

Presentación de los mercados elegidos

10

12 - Colombia
13 - Francia
14 - Polonia
15 - Reino Unido

Descripción de los sectores del proyecto ExPort

17

18 - Agroalimentaria
19 - Plásticos para la industria
alimentaria

Agroalimentaria:

21

22 - Aceite
24 - Espíritus
26 - Enlatados
28 - Confitería
30 - Embutidos
32 - Higo Chumbo
34 - Miel
36 - Plantas Aromáticas y Medicinales
38 - Quesos
40 - Vinos

Plásticos para la industria alimentaria

43

44 - Envasado de alimentos
46 - Embalaje de transporte de
alimentos

PRESENTACIÓN DE LOS MERCADOS ELEGIDOS

1. Colombia

2. Francia

3. Polonia

4. Reino Unido

1

3

4

2

Colombia

- Las exportaciones del sector agroalimentario han mostrado una evolución significativa, representando el 9,2% de los bienes exportados a Colombia, totalizando 4.130 millones de euros.
- Las principales áreas de oportunidad para las empresas portuguesas son: pescado (conservado y congelado), aceite de oliva, queso, embutidos y vino.
- El salario mínimo mensual colombiano es actualmente de 781,242 pesos (aproximadamente 221 euros), lo que significa que 8 de cada 10 colombianos compran en redes de descuento en busca de precios más baratos.
- Sin embargo, influenciado por las tendencias actuales del mercado de alimentos y los cambios en el país (especialmente el aumento de las compras y el poder y el crecimiento de la clase media), el mercado gourmet se ha convertido en un mercado potencial para desarrollarse.
- El precio ha sido un elemento preponderante en el momento de la compra, pero el factor de "calidad" está ganando importancia, ya que una proporción cada vez mayor de la población prefiere productos con etiquetas de calidad.
- La creciente visibilidad de los productos alimenticios portugueses y la creciente demanda de los turistas colombianos que visitan Portugal, junto con su interés en la cultura portuguesa, es una oportunidad para los productores agroalimentarios portugueses.
- La industria del embalaje en Colombia es la principal línea de procesamiento de plásticos.
- De los plásticos destinados al sector del embalaje, el 62% se utiliza en el segmento de alimentos, seguido del sector de bebidas, con el 22%, y cosméticos y productos para el cuidado personal, con el 9%.

Francia

- En 2017, Francia fue el segundo cliente de las exportaciones portuguesas de valor alimenticio y el primero de vino y pescado en conserva.
- Al consumidor francés le gusta probar productos nuevos e innovadores. La presencia de la comunidad portuguesa en Francia constituye un factor de apertura a los productos portugueses.
- El ingreso anual promedio por hogar francés en 2014 fue de 36.030 euros.
- Los hogares franceses gastaron un promedio de 6.050 euros en 2014 (15% de los gastos del hogar), y la carne, el pescado y los fiambres representaron la mayor parte, con 1.404 euros.
- La exportación al mercado francés a través del factor precio es un desafío, ya que el mercado francés se caracteriza por precios bajos.
- En Francia, el mercado de distribución de alimentos para productos portugueses está dirigido por grandes empresas mayoristas, gestionadas por descendientes portugueses o portugueses, que en su mayoría están equipadas con una logística adecuada para el transporte, almacenamiento, distribución y venta de estos productos.
- En 2008, Francia fue considerada el séptimo mayor productor de plástico, con una participación de mercado del 4,7%.

Polonia

- El poder adquisitivo es de 6.437 euros año / persona (28º puesto en el ranking europeo).
- La carne y los productos cárnicos representan el 28% de las ventas totales en el sector agroalimentario.
- 46% de los polacos compran en tiendas de barrio; 46% en supermercados e hipermercados; 41% en tiendas de descuento, 11% en tiendas especializadas y 3% en internet.
- Los principales factores que influyen en las compras de los consumidores polacos son la calidad del producto (81%) y el precio del producto (61%).
- El mercado de envases de plástico en Polonia representa aproximadamente el 37,7% del mercado, y se estima que para 2020 su cuota de mercado será del 39,8%.

Reino Unido

- El mercado de alimentos inglés se caracteriza por ser altamente desarrollado y competitivo, donde hay una creciente compra de alimentos en línea.
- El Reino Unido es un mercado importante para las exportaciones de vino de productos agroalimentarios portugueses como el aceite de oliva, frutas y verduras y el vino.
- Para el consumidor inglés, la calidad del producto, el precio, la celeridad y la comodidad en la compra y la variedad de opciones se encuentran entre los factores más influyentes al momento de la compra.
- Una tendencia creciente en el mercado del Reino Unido es la demanda de más productos orgánicos naturales (4 de cada 10 personas han aumentado su consumo de alimentos saludables y el 17,4% de la población del Reino Unido tiene preferencia por los productos naturales).
- En el Reino Unido, el sector minorista y de distribución es uno de los sectores de actividad más económicamente activos, y actualmente las redes y cadenas de distribución minorista están altamente concentradas.
- El mercado inglés es favorable a las importaciones y, por lo tanto, altamente competitivo.
- Con una facturación de alrededor de £ 19 mil millones, el Reino Unido es uno de los 5 principales fabricantes de plásticos en la Unión Europea, con aproximadamente 4.8 millones de toneladas de materiales procesados por año.



BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS SECTORES DEL PROYECTO DE EXPORTACIÓN

Agroalimentaria

El sector agroalimentario se ha convertido constantemente en uno de los pilares de la economía nacional, demostrando ser fundamental para la estrategia de crecimiento del país. En Portugal, este es uno de los sectores más desarrollados en los últimos años, caracterizado por su carácter innovador y su dinámica productiva tecnológica. Portugal tiene un conjunto de condiciones adecuadas de suelo y clima para la producción de productos de calidad que forman parte de la dieta mediterránea, como verduras, frutas, carne / embutidos, vinos y aceites de oliva. Otra de las fortalezas del sector agroalimentario en Portugal se relaciona con la producción de alimentos saludables basados en principios de agricultura sostenible.

Fortalezas	Desafíos
Esfuerzo de modernización del sector	Scetor atomizado
Capacidad innovadora de muchas empresas nacionales	Alta dependencia de las importaciones
Potencial para explotar nuevos mercados	Barreras manejables a la dinámica empresarial
Productos diferenciadores y de calidad	Alta presión en las cadenas de distribución.

En 2015, el sector agroalimentario en Portugal representaba el 20% de la industria manufacturera, en un universo de 10.500 empresas, en su mayoría pequeñas y medianas. En términos de exportaciones, representaron 5.914 millones de euros, colocando a Portugal en el puesto 41 como el exportador mundial de productos agroalimentarios, alcanzando una cuota del 0,46%.

Plásticos para la industria alimentaria

La industria del embalaje es el mercado más grande en el sector de los plásticos, ya que consume alrededor del 40% del plástico producido a nivel europeo. El sector agroalimentario es el mayor consumidor de envases de plástico, representando el 65% de sus aplicaciones (35% en productos no líquidos y 30% en productos líquidos). Los plásticos contienen más del 50% de todos los productos alimenticios, pero solo el 15,2% del peso total de los envases en el mercado. El mercado de envases de plástico creció un 3,2% en 2016, con ventas de ese año de 650 millones de euros. El valor de la producción ha mostrado una evolución positiva desde 2014 y las exportaciones alcanzaron aproximadamente 200 millones de euros en 2016. La industria del plástico para el sector agroalimentario es muy competitiva e integra productos y soluciones de alta calidad y es el líder mundial en el segmento de "contract packaging". En los últimos años, el plástico se ha convertido en un lugar preferido en el embalaje como resultado de sus muchas ventajas, como la protección contra riesgos de contaminación, la vida útil prolongada, la lucha contra los desechos y la seguridad alimentaria.

ACEITE

TIPOS DE PRODUCTOS

Actualmente, Portugal es el séptimo productor mundial de aceite y el cuarto país exportador. En 2016, las ventas internacionales de aceite de oliva totalizaron 434 millones de euros y Brasil, Angola, España e Italia fueron los principales mercados de destino, siendo el aceite de oliva el producto portugués más exportado a Brasil. En la región del Alentejo se produce más del 70% del aceite de oliva nacional. En los últimos 15 años, este territorio ha ganado 50,000 nuevas hectáreas de olivares. Se destacan dos categorías de aceite de oliva:

Aceite de oliva virgen extra: aceite de oliva superior obtenido directamente de aceitunas saludables solo por medios mecánicos.

Aceite de oliva virgen: aceite de oliva obtenido directamente de aceitunas solo por procesos mecánicos. Es un producto natural y saludable, y esta categoría se atribuye a aceites de calidad, libres de defectos sensoriales graves.

Aceite de Oliva Orgánico



El aceite de oliva orgánico se obtiene de aceitunas cuidadosamente seleccionadas por su perfecto estado de salud y madurez, lo que da como resultado un aceite de oliva medio afrutado, adecuado para degustar, condimentar y terminar platos, pero se puede utilizar en todo tipo de cocina.



ESPÍRITUS

TIPOS DE PRODUCTOS

Las bebidas espirituosas son bebidas alcohólicas obtenidas por destilación de granos fermentados naturales, frutas, nueces y otros materiales a los que se pueden agregar saborizantes o azúcares. Los principios de la destilación se conocen desde hace más de dos mil años. Entre los espíritus más conocidos se encuentran la ginebra, el vodka, el ron, el brandy, el anís y el tequila, entre otros.

La industria de las bebidas espirituosas representa alrededor de 700 millones de euros en ventas y emplea a aproximadamente 5940 trabajadores directos e indirectos en Portugal.

Gin es uno de los espíritus de más rápido crecimiento en los últimos tiempos. En la región de Alentejo puedes encontrar diferentes variedades de ginebra, desde aquellas que combinan materias primas locales y métodos de preparación artesanal hasta la ginebra caracterizada por la innovación, producida al sonido de la música e incorporando en su destilación, feromonas que la hacen única.



ENLATADOS

TIPOS DE PRODUCTOS

La abundancia de múltiples especies de peces, aliadas a su calidad, así como la longitud de la costa portuguesa, crearon en Portugal las condiciones ideales para el florecimiento de la industria conservera. Esta industria esencialmente procesa sardinas, atún y caballa, y las sardinas son las más utilizadas, representando alrededor del 50% de la producción de conservas de pescado en Portugal.

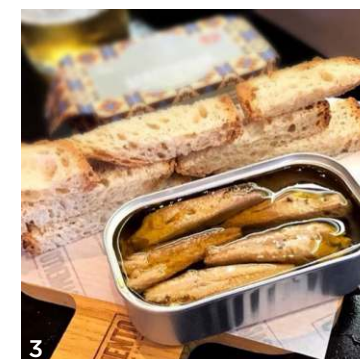
Alrededor del 60% de las conservas portuguesas están destinadas a la exportación, particularmente a Francia, Italia, Reino Unido, España, Benelux, Austria, Alemania, Grecia, Suecia, Dinamarca y Polonia. A nivel internacional, se destacan las exportaciones a los Estados Unidos, Canadá, Sudáfrica, Israel, Palestina, Japón, Brasil, China, Singapur, Australia, Angola y Filipinas.



Enlatados bio



La línea de conservas orgánicas utiliza, además del pescado salvaje, ingredientes biológicos como aceite de oliva, algas y hierbas verificadas.



CONFITERÍA



TIPOS DE PRODUCTOS

La pastelería tradicional portuguesa tiene su origen en gran medida en conventos y monasterios nacionales en los siglos XV y XVI.

Esta confitería tiene como ingredientes principales azúcar, huevos y almendras, ganando notoriedad desde el momento en que el azúcar llegó a Portugal en abundancia. Los dulces del convento han pasado a través de las paredes del convento y se han perpetuado por generaciones, lo que lleva a su reconocimiento nacional e internacional.

La lista de dulces del convento es extensa y cubre todas las regiones de Portugal. En la región del Alentejo destacan los dulces y pasteles como el "filós", el turrón, las costillas, el requesón, la "sericaia" de Elvas, el tocino del cielo o la "boleima".



EMBUTIDOS

TIPOS DE PRODUCTOS

Los embutidos portugueses tradicionales tienen características únicas, su calidad está influenciada por factores como los animales, la calidad del suelo, la vegetación, la tecnología y el clima. En este contexto, los nombres han sido adoptados por la Unión Europea para proteger los nombres de productos cuya relación con el entorno geográfico en el que se producen, asegurando su autenticidad. Estos son más específicamente los nombres:

- Denominación de origen protegida (DOP)
- Indicación geográfica protegida (IGP)
- Especialidad tradicional garantizada (ETG).

Hay diferentes tipos de embutidos en Portugal, incluido el "chouriço", cuyas variedades más comunes provienen de carne y grasa de cerdo, sazonadas con pimientos, vino y ajo, "farinheira", producidas con grasa de cerdo y harina o "morcela", que se compone de carnes con sangre y grasa de cerdo.

Destacado:

En la región de Alentejo hay muchos productos de embutidos con un nombre protegido, que garantizan la autenticidad del producto y su conexión con el entorno geográfico en el que operan. De particular interés aquí es la carne del cerdo ibérico y las especias que se agregan a las salchichas producidas localmente y le dan un sabor distintivo.



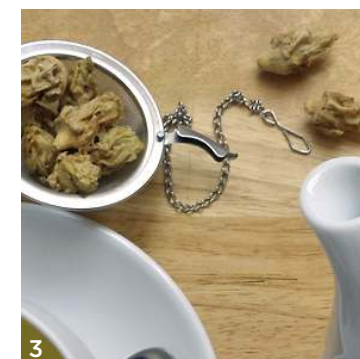
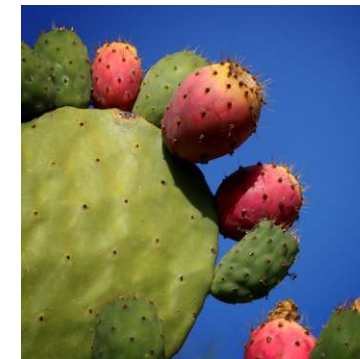
HIGO CHUMBO



TIPOS DE PRODUCTOS

Él higo chumbo es el fruto de la higuera de india, un arbusto de hoja perenne resistente a la sequía y muy eficiente en el uso del agua que se encuentra de norte a sur de Portugal, particularmente en el Alentejo y el Algarve. Él higo de india se puede usar casi por completo, a saber, palma, fruta, semilla y flor:

- Palma: puede usarse para consumo humano (fresco y cocido) y para la alimentación del ganado o para la producción de jugos, mermeladas o conservas;
- Fruta: el higo chumbo tiene una carne dulce, jugosa y aromática y contiene pequeñas semillas comestibles, ricas en antioxidantes y con propiedades regenerativas. Se puede consumir como fruta fresca o en jugo, néctar o pulpa, o para la producción de mermeladas, jaleas, jarabes, vinagres o licores, entre otros;
- Semilla: contiene un aceite que se utiliza en la industria cosmética y farmacéutica;
- Flor: después del secado, la flor está destinada a la producción de infusiones con fines terapéuticos.



MIEL

TIPOS DE PRODUCTOS

La miel es un alimento azucarado, que se encuentra en forma líquida, producido por las abejas a partir del néctar recogido de las flores y procesado por sus enzimas digestivas, que se almacena en panales en las colmenas para servir como alimento. Hoy en día, además de la miel, podemos encontrar varios productos como el polen de abeja, la jalea real y la cera. La miel contiene proteínas y varios minerales y vitaminas esenciales para nuestra salud, además de propiedades medicinales, siendo un alimento de reconocida acción antibacteriana.



Miel del Alentejo DOP



La miel del Alentejo DOP - Denominación de Origen Protegida tiene un color claro, un tono característico de la región y, debido a su composición de polen, se encuentra en las variedades monofloral (romero, sonido, eucalipto y naranja) y multifloral.

PLANTAS AROMÁTICAS Y MEDICINALES



TIPOS DE PRODUCTOS

La Península Ibérica es uno de los mayores centros de diversidad de plantas aromáticas y medicinales (PAM) en el mundo debido a su influencia continental, mediterránea y atlántica. Los PAM, debido a sus propiedades organolépticas y medicinales, se buscan cada vez más a nivel nacional e internacional.

Actualmente, el mercado de exportación de PAM está creciendo y la demanda de plantas producidas en Portugal es altamente valorada, tanto por su producción sostenible como por el potencial para la extracción de aceites esenciales.

Las plantas aromáticas y medicinales tienen diferentes usos a saber, alimentos, aromaterapia, perfumería y cosmética, entre otros.



QUESOS

TIPOS DE PRODUCTOS

El queso es un alimento sólido producido a partir de leche de vaca, cabra y oveja, entre otros. Se produce por la coagulación de la leche, que la convierte en "cuajada y suero".

Hay cientos de tipos de queso producidos en todo el mundo, y en Portugal los quesos DOP son muy conocidos, es decir, con Denominación de Origen Protegida, que identifica los quesos que se originan en un lugar o región en particular, cuya calidad o características se deben únicamente a entorno geográfico en el que se producen y cuyas etapas de producción tienen lugar dentro del área geográfica definida.

Queso Évora DOP



El queso de Évora DOP se obtiene de la leche cruda de oveja de la raza regional "Merina Branca". Es un queso maduro, duro o semiduro y de color amarillo. Tiene un sabor y aroma característico, ligeramente picante y ácido, más acentuado en queso duro.

El queso de Évora DOP puede venir en diferentes formatos:

- "Pequeno", de pasta dura, con un diámetro de 6 a 8 cm y un peso de 60 a 90 g;
- "Merendeira", de pasta dura, de 12 a 14 cm y con un peso de 120 a 200 g;
- "Merendeira", de pasta semidura, con un diámetro de 13 a 15 cm y un peso de 200 a 300 g.



VINOS



TIPOS DE PRODUCTOS

El vino es una bebida alcohólica producida de la fermentación del jugo de uva. En la Unión Europea, el vino se define legalmente como el producto obtenido exclusivamente por la fermentación parcial o total de uvas o mosto fresco o triturado.

La calidad y el carácter único de sus vinos hacen de Portugal un referente entre los principales países productores, con un lugar destacado y en crecimiento entre los 12 principales productores mundiales.



Destacado:

Alentejo es una región vinícola de gran tradición. Además del vino regional Alentejo, que se encuentra en toda la región, la región vinícola DOC Alentejo comprende ocho subregiones vinícolas principales: Borba, Évora, Granja-Amareleja, Moura, Redondo, Portalegre, Reguengos y Vidigueira. Las características distintivas del suelo, las innumerables horas de exposición al sol y una selección de variedades seleccionadas permiten una producción de alta calidad.





PLÁSTICOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

44 - Envasado de alimentos

46 - Embalaje de transporte de alimentos

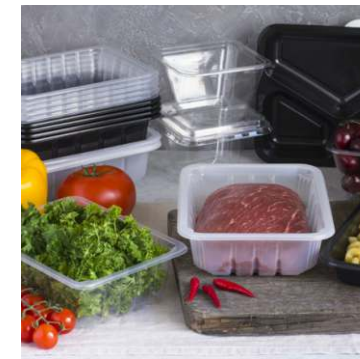
ENVASADO DE ALIMENTOS



TIPOS DE PRODUCTOS

El envasado de alimentos es uno de los elementos esenciales a tener en cuenta para que estos productos sean bien aceptados por el consumidor final. Así, las empresas responsables de la producción de este tipo de envases en Portugal y, particularmente en la región de Leiria, ponen a disposición de sus clientes una amplia gama de envases, producidos utilizando tecnologías y materias primas diferenciadas, con el objetivo de crear envases que, además de sus funciones básicas (proteger y transportar), proporcionan un valor añadido a los productos alimenticios.

En resumen, estas empresas portuguesas se distinguen en la producción de envases innovadores y diferenciados que tienen en cuenta aspectos como su huella ambiental, los materiales utilizados, su capacidad de reutilización y reciclaje, ergonomía y formatos, entre otros.



EMBALAJE DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

TIPOS DE PRODUCTOS

El embalaje de transporte de alimentos desempeña un papel importante en el proceso de internacionalización de los productos alimenticios en los mercados internacionales. Como resultado, las empresas portuguesas que producen este tipo de envases están invirtiendo cada vez más en productos inteligentes y formas flexibles producidos con materias primas innovadoras que garantizan la calidad de los alimentos en rutas marítimas, por aire o tierra.

Por lo tanto, estas empresas ofrecen a sus clientes un conjunto diverso de soluciones a medida, que enfatizan, además de la seguridad alimentaria durante el transporte, la optimización del espacio y los costos en los diferentes medios de transporte utilizados.



En suma:

"Además de la buena calidad de los productos alimenticios, es crucial saber qué tipos de envases se recomiendan para entregar estos productos a sus clientes".