BOLETÍN PERÚ BIODIVERSO
www.perubiodiverso.pe
N° 13
Enero 2013

Editorial

El año 2012 cerró con una excelente noticia para las aspiraciones de las empresas peruanas exportadoras de aceite de sacha inchi que hasta ahora han visto al mercado europeo como una oportunidad subaprovechada. La Autoridad para la Seguridad Alimentaria de Irlanda (FSAI por sus siglas en inglés) confirmó que el expediente presentado por las empresas Perles de Gascogne Sarl (Francia) y Agroindustrias Amazónicas (Perú) demuestra que el aceite de sacha inchi (Plukenetia volubilis L.) es sustancialmente equivalente al de linaza en términos de composición, valor nutricional, metabolismo y uso previsto. Dicha confirmación, autoriza a las empresas mencionadas a comercializar el aceite de sacha inchi para fines alimenticios en los países miembros de la Unión Europea. Hasta la fecha, esto estaba impedido por la regulación Novel Food, que norma el acceso de productos nuevos al mercado europeo (que no hayan ingresado antes de 1997).

La noticia llega en el momento que las instituciones vinculadas a la promoción de Biocomercio vienen impulsando que empresas exportadoras de sacha inchi cumplan con la aplicación de las normas técnicas, la certificación HACCP y la realización de estudios sobre la inocuidad del aceite de sacha inchi que faciliten la elaboración de documentación técnica requerida por los mercados internacionales.

La autorización otorgada por Irlanda, permite que el sacha inchi se sume a la lista de productos peruanos que dejaron de ser considerados "nuevos productos" como la Lúcuma, Maca y Algarrobina. Desde esta columna felicitamos a la empresa Agroindustrias Amazónicas por este importante paso. Asimismo, confirmamos el respaldo de Perúbiodiverso a Mincetur y Promperú en su objetivo de elaborar un dossier con el sector privado que compare la oferta nacional de aceite de sacha inchi con el aceite de sacha inchi admitido por FSAI, y de esta manera extender el beneficio a un mayor número de empresas peruanas.

Joan Barrena
Coordinador del Proyecto Perúbiodiverso

Acceso a mercados internacionales

Seis empresas peruanas participaron en Health Ingredients Europe 2012

La feria fue realizada en noviembre pasado en la ciudad de Frankfurt, Alemania

Organizada cada dos años, Health Ingredientes es una de las ferias europeas más representativas del mundo en el rubro de ingredientes para la industria de la salud y el bienestar. En la versión 2012, seis empresas peruanas (Agroindustrias Amazónicas, Amazon Health Products, MG Natura, Molinos Asociados, Somerex y Candela) tuvieron la oportunidad de exponer sus variados productos basados en recursos de la biodiversidad.

Ubicada en el pabellón internacional del Swiss Import Promotion Programme – SIPPO, la delegación peruana compartió un espacio de exhibición con compañías exportadoras de Colombia, Indonesia, Ucrania, Polonia, Ghana, entre otros países. Las líneas de ingredientes exhibidas por la delegación peruana estuvieron dirigidas al sector alimentos y cosméticos desarrollados en base a plantas nativas como sacha inchi, tara, barbasco, huito, maca, castaña y kiwicha.

Las entrevistas con los compradores europeos, estadounidenses y asiáticos fueron oportunidades para que los exhibidores identifiquen posibles negocios y conozcan las nuevas tendencias de mercado en el sector. Sobre este último punto, Innova Market Insight - uno de los expositores en el congreso de la feria – señaló 10 tendencias que marcarán la pauta durante el 2013: (1) Un consumidor responsable con mayor acceso a información; (2) las empresas solo podrán usar enunciados aprobados por las autoridades; (3) incremento del mercado de productos para el adulto mayor; (4) fuerte demanda de productos libres de gluten, lactosa, azúcar y transgénicos; (5) regulaciones que buscarán ser más específicas sobre el concepto de producto "natural", (6) continuo incremento de la demanda de proteínas naturales, (7) así como los de los sustitutos del azúcar; (8) mayor demanda por productos que briden experiencias sensoriales; (9) productos con recomendaciones de dosificación y empaques reducidos e (10) interés por productos extremos que acentúen sabores y texturas.

En esta edición:

- Se desarrolla Programa de Asesoría y Monitoreo de Principios y Criterios de Biocomercio.....2
- Productores de tara de Amazonas desarrollan pasantía en Cajamarca.....2
- Se socializan Normas Técnicas Peruanas para el sacha inchi.....3
- GIIB organiza foro de oportunidades de financiamiento para innovación.....3
- Se realizó XXIII Jornada GIIB.....4
- Ecológica inaugura nueva Bioferia en Surquillo.....4
- Perubiodiverso lanza página web.....5
- Participación de empresas peruanas en Supply Side West.....6
- Biocomercio Andino presenta 02 proyectos de mejor desempeño.....6
- Notas de mercado 7
- Publicaciones.....8
- Agenda.....8

Productividad y calidad

Proyecto Perúbiodiverso desarrolla Programa de Implementación de Principios y Criterios de Biocomercio

El programa comprende visitas de asesoría y monitoreo de la implentación de un Plan de Trabajo coordinado con cada empresa

El Biocomercio está comprendido por 7 principios (los cuales a su vez tienen un número determinado de criterios) que las empresas trabajando con biodiversidad nativa deben implementar para ser consideradas socioambientalmente responsables. En este sentido, desde el PBD se promueve la adopción de medidas para acercarse al cumplimiento de estos principios.

Desde el 2011, 19 empresas y asociaciones de productores organizados fueron evaluadas por verificadoras externas con la herramienta de cumplimiento de los Principios y Criterios de Biocomercio desarrollada por el PBD. Con ello, se buscaba establecer el estado inicial del cumplimiento del biocomercio en las empresas, y a partir de dicha línea de base, formular e iniciar un plan de trabajo para mejorar en el cumplimiento.

Concluido el proceso de evaluación, los resultados fueron examinados por un Comité de Empresas conformado por el Proyecto Perúbiodiverso, PromPerú y el Ministerio del Ambiente con quienes se diseñó un listado de recomendaciones por empresa. De acuerdo con la posición de las iniciativas en las cadenas de valor, se priorizaron actividades de implementación tales como desarrollo de redes de proveeduría, implementación de certificaciones, mapas de zonificación, códigos de ética, desarrollo de trazabilidad, formalización de acuerdos en campo, entre otras medidas. Posteriormente, estos planes de trabajo se socializaron con las empresas y se les ha proporcionado capacitación, asesoría y monitoreo en la implementación, especialmente con las empresas con las que se mantienen alianzas público – privadas.

Este programa ha permitido que algunas empresas fortalezcan su relación con los productores, y en ese contexto, implementen prácticas de biocomercio en las cadenas de valor de las que forman parte.

Aunque actualmente el Programa se encuentra en ejecución, ya se puede vislumbrar interesantes casos de aplicación de prácticas concretas a principios de biocomercio como: Uso Sostenible (planes de manejo de especies no forestales, sistemas de agricultura ecológica así como recuperación y aprovechamiento de especies nativas); Distribución de Beneficios (transferencia tecnológica a productores, fortalecimiento organizacional y otros esquemas de compensación justa) o Sostenibilidad Económica (desarrollo de nuevos productos, mejora de la calidad y desarrollo de mercados).

Productores de tara de Amazonas realizan pasantía en Cajamarca

Un grupo de 30 personas – conformado por 25 socios de la Cooperativa Agraria y de Servicios Múltiples Alto Utcubamba y 04 funcionarios de la Dirección Regional Agraria de Amazonas - participaron del 09 al 12 de diciembre de una pasantía a Cajamarca para conocer las experiencias en la promoción de la tara que ha implementado esta región andina.

El objetivo de esta pasantía, fue adquirir lecciones que permitan replicar medidas de política que favorezcan el desarrollo de la cadena de valor en Amazonas para beneficio de más de 1,000 productores de tara en esta región. Asimismo, se espera que la pasantía tenga un impacto eficaz en los productores participantes y se genere un efecto multiplicador con los socios de sus organizaciones, a fin de que trabajen en forma organizada y con visión empresarial.

La delegación visitó la sede de la Dirección Regional Agraria de Cajamarca donde conocieron el trabajo realizado desde el gobierno regional. Luego visitaron a la Asociación de Productores de Tara de San Marcos – Cajamarca, donde pudieron conocer las nuevas tecnologías desarrolladas en el cultivo, en la post-cosecha y en la comercialización de la Tara con la finalidad de aplicarlas en el mejoramiento del rendimiento por hectárea de sus parcelas.

Productividad y calidad

Se presentan 02 normas técnicas peruanas para el aceite de sacha inchi en San Martín

Normas técnicas permitirán la estandarización del aceite de sacha inchi para su comercialización internacional.

En octubre pasado, Promperú, la Mesa Técnica de Sacha Inchi y el Comité Técnico de Normalización del Sacha Inchi y sus derivados, realizaron en la ciudad de Tarapoto el seminario "La importancia de la normalización en la competitividad del sacha inchi". Dicho evento contó con la participación de más de 100 representantes de asociaciones de productores y empresas de sacha inchi así como instituciones públicas vinculadas a la cadena.

El motivo del evento fue la socialización de la Norma Técnica Peruana 151.400 sobre Requisitos para el aceite de sacha inchi y la Norma Técnica Peruana 151.401 Buenas Prácticas de Manufactura para el aceite de sacha inchi. Sayira Sato, Secretaria Técnica del Comité de Normalización del sacha inchi y sus derivados, explicó la estructura y contenido de las normas técnicas mencionadas y realizó un breve resumen de ellas enfatizando su importancia como herramienta de gestión dentro de las empresas.

El evento también contó con la participación de otros expertos vinculados a la cadena de sacha inchi como el empresario Michel Paz (Shanantina S.A.C.) quien comentó los avances de la Mesa Técnica del Sacha Inchi; Dante Cachique (Investigador del IIAP) presentó las actuales investigaciones que se están realizando sobre este recurso. Por otro lado, Claudia Solano (PromPerú) señaló los beneficios de la normalización mostrando el caso concreto del pisco. Finalmente, Arturo Zevallos (Coordinador del Programa de Biocomercio de PromPerú) abordó la importancia de los productos tradicionales en el mercado del biocomercio.

Investigación aplicada e innovación tecnológica

Se realizó charla de financiamiento de innovación para empresas de biocomercio

En octubre pasado, el Grupo de Investigación e Innovación en Biocomercio – GIIB, organizó la charla "Oportunidades de financiamiento para empresas innovadoras" dirigida a los emprendimientos vinculados a la biodiversidad nativa.

El objetivo del evento fue dar a conocer el mecanismo de acceso al financiamiento no reembolsable disponible actualmente para las empresas con la finalidad de promover la investigación y desarrollo de proyectos de innovación productiva y tecnológica en el país. La charla fue impartida por el Ing. Manuel Trigoso, Coordinador del Área de Concurso del Programa de Ciencia y Tecnología – FINCyT, quien desarrolló diversos aspectos de interés de los asistentes tales como las características de los fondos de financiamiento disponibles en la actualidad como Innóvate Perú – FIDECOM y el Proyecto de Innovación para la Competitividad – FIC.

En la charla también se explicó acerca de los principios de intervención de estos fondos de financiamiento y los requisitos para la presentación de los proyectos. Estos temas fueron abordados dentro de un marco casuístico donde se evaluaron problemas y resultados para cada caso expuesto. Esta es la segunda charla sobre financiamiento a la innovación que se imparte en el marco de la alianza para la institucionalización del GIIB que mantienen el IPPN y el Proyecto Perúbiodiverso.

Investigación aplicada e innovación tecnológica

Información comercial y estudios de inocuidad de sacha inchi se abordaron en XXIII Jornada GIIB

Bajo el título "Proyectando nuestros productos al mercado internacional", se llevó a cabo en noviembre pasado la XXIII Jornada del Grupo de Investigación e Innovación en Biocomercio - GIIB, a cargo de la Unidad de Vinculación Tecnológica UVT del Instituto Peruano de Productos Naturales. Los temas abordados fueron: información de mercado y avances en los estudios de inocuidad de sacha inchi.

Sobre información de mercado, Vanessa Ingar (Ministerio del Ambiente) hizo una presentación sobre la prospección tecnológica – comercial que se realizó al Sustainable Cosmetics Summit (Sao Paulo, Brasil) y comentó las principales características del mercado brasileño para productos cosméticos con enfoque sostenible. Asimismo, Arturo Zevallos (PromPerú), presentó el "Estudio de Mercado sobre Alimentos y Bebidas Fortalecidas con Omega 3 en Estados Unidos" haciendo enfásis en las oportunidades para el aceite de sacha inchi.

Asimismo, el evento también fue ocasión para presentar los avances del Programa de Investigación en Inocuidad del Sacha Inchi que vienen realizando los investigadores Jorge Arroyo (UNMSM), Patricia Glorio (UNALM) y Gustavo González (UPCH). A la fecha se han realizado los estudios preliminares (en roedores) para el descarte de toxicidad en el sacha inchi. Además, se mostró los resultados de la caracterización físico-química de los remanentes del proceso de prensado del aceite de sacha inchi (tortas). En los próximos avances se realizará la caracterización sobre el aceite propiamente. Finalmente, los estudios sobre biodisponibilidad, tolerancia y perfil de seguridad del consumo de aceite de sacha inchi en seres humanos se encuentra a la espera de la aprobación del ensayo clínico por parte del Instituto Nacional de Salud.

Difusión y sensibilización

Se inauguró nueva bioferia de productos ecológicos y de biocomercio en Surquillo

Canal comercial de productos sostenibles fue inaugurado por representantes de la Municipalidad de Surquillo, Ecológica del Perú y del Proyecto Perúbiodiverso

La bioferia es un espacio de encuentro entre pequeños productores comprometidos con la agroecología y los consumidores con sensibilidad hacia la importancia del cuidado del medio ambiente y que valoran el contacto directo con los productores. Quienes visitan asiduamente la Bioferia de Miraflores saben de su gran afluencia de público y coinciden en que se ha convertido en una estampa típica de los sábados por las mañanas en el parque Reducto. No obstante, la creciente cantidad de visitantes hace necesario generar nuevos espacios para promover el encuentro entre productos y consumidores sostenibles.

Es por este motivo que el Grupo Ecológica del Perú (institución organizadora de la Bioferia de Miraflores), en convenio con la Municipalidad de Surquillo y con el apoyo del Proyecto Perúbiodiverso, decidieron lanzar la nueva Bioferia en Surquillo como un espacio alternativo para que los consumidores puedan abastecerse de productos con estándares sostenibles.

La nueva Bioferia en Surquillo está conformada por una oferta que representa alrededor de 600 productos alimenticios y no alimenticios. La amplia gama de productos es ofrecida por más de 35 organizaciones de productores ecológicos de diversas regiones del Perú. Es importante señalar que parte de los stands de esta nueva Bioferia están conformados por productos con enfoque de biocomercio de Piura (algarrobo), San Martín (sacha inchi y plantas medicinales), Cajamarca (frutales andinos) y Cusco (granos andinos).

Dato: La Bioferia de Surquillo se realiza todos los domingos de 9am a 2pm en el Bulevar de la Ecología.

Infografía:

perubiodiverso.pe

El Proyecto Perúbiodiverso ha publicado su página web con el objetivo de poner a disposición del público interesado la documentación producida así como informarles de las últimas actividades realizadas. A continuación presentamos una guía de las principales secciones que contiene:

Programa Nacional de Promoción del Biocomercio

Delegación peruana participa en feria Supply Side West en Estados Unidos

Se promovieron productos de biocomercio en mercado americano.

Siete empresas que comercializan productos de biodiversidad nativa formaron parte de la delegación peruana que participó en la feria Supply Side West 2012 realizada en noviembre pasado en la ciudad de Las Vegas (USA).

Esta feria es la más importante de ingredientes y suplementos naturales de Estados Unidos. Está orientada principalmente a la industria de alimentos y bebidas, así como ingredientes e insumos para la industria farmacéutica y cosmética. A diferencia de otras ferias, Supply Side West es una feria de carácter netamente profesional, que recibe cada año a más 1,500 empresas expositoras y 10,000 visitantes.

De las empresas peruanas participantes, 03 son asesoradas por el Proyecto Perúbiodiverso: Villa Andina, Amazon Health Products y Algarrobos Orgánicos del Perú. Entre los productos expuestos por la delegación resaltaron maca, uña de gato, sangre de grado, aguaymanto, quinua, maíz morado y sacha inchi. Los resultados de ventas ascendieron a US$ 1,98 millones, según reporte de PromPerú.

La participación peruana en Supply Side West fue organizada por la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo – PROMPERÚ con el apoyo del Centro de Comercio Internacional – INTRACEN y el Proyecto Perúbiodiverso.

Biocomercio Andino identifica empresas de mayor nivel de implementación de biocomercio

El proyecto Biocomercio Andino (GEF/CAF/UNEP) identificó, en su primera convocatoria, 34 iniciativas promisorias que trabajan biodiversidad nativa. De este primer grupo, existen 02 con un porcentaje alto de incorporación de principios y criterios: Chanchamayo Highland Coffee y Ultimate Voyages. En su verificación de principios y criterios, la primera empresa obtuvo un puntaje de 91% (llegando al 100% en criterios como distribución justa y equitativa de los beneficios y eficiencia económica). Por otro lado, la segunda empresa obtuvo 91,5% de implementación.

Chanchamayo Highland Coffee es una empresa dedicada a comercializar frutas nativas en diferentes presentaciones (confitados, deshidratados, jugos, licores, etc.) que agrupa a 16 asociaciones de productores (486 productores). Asimismo protege aproximadamente 1,388 hectáreas de cultivo y, gracias a su certificación orgánica, sus ventas han crecido en los últimos años.

En el caso de Ultimate Voyages, es una empresa dedicada al ecoturismo (sector priorizado por Biocomercio Andino) y está especializada en viajes de naturaleza y observación de aves. Esta firma ha realizado un trabajo conjunto con la asociación de la comunidad campesina Michic (Chongoyape - Lambayeque). La empresa trabaja sobre el área de conservación privada de Chaparrí teniendo un impacto directo en comunidades de la costa norte como Tochmoche, San José de Jaque y Santa Catalina. Asimismo, promueve la dinamización económica local a través de la generación de puestos de trabajo, como guías locales contratados.

Biocomercio Andino está próximo a anunciar su segunda convocatoria y está altamente interesado en empresas de similar perfil.

Notas de mercado

Medicamento a base de sangre de grado fue aprobado por la FDA para el tratamiento de diarrea

La Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) anunció la aprobación del crofelemer como el primer medicamento botánico aprobado en los Estados Unidos para tratamiento contra la diarrea generada en pacientes con sida. Este producto es derivado del latex de la corteza de la sangre de grado. La eficacia del medicamento fue establecida a partir de un ensayo clínico en 374 pacientes con sida de los cuales 17,6% mostraron reacciones positivas al consumir el Fulyzaq, marca del producto por parte del laboratorio Salix Pharmaceuticals. El producto comenzará a ser distribuido desde principios del presente año y se estima que genere ventas alrededor de 26 millones de dólares al 2014.

Fuente: FDA Delays Decision on Crofelemer for Second Time. HerbalEGram. Volume 9, Numbre 11. November 2012

Snacks de fruta fresca ganan popularidad entre los estadounidenses

En Estados Unidos, se ha generado un incremento en el consumo de fruta fresca como snack debido a la tendencia de consumo de productos saludables. El estudio "Snacking in America", de NPD Group, dio a conocer que la fruta fresca es el bocadillo más consumido y el que presenta mayor crecimiento en este mercado debido a que puede ser consumido durante todo el día. En un estudio sobre los últimos dos años (2011 y 2012) se encontró que la fruta fresca como snack fue consumida en más ocasiones en comparación con el chocolate y las papas fritas (tercer bocadillo más popular). Lo que contribuye además a este incremento, es su popularidad entre consumidores de todas las edades.

Fuente: Portalfruticola.com 10/01/2013

Aceite de Sacha Inchi es aprobado como alimento nuevo en la UE

El aceite sacha inchi ha obtenido la aprobación Novel Food de la Unión Europea para su uso en todos los alimentos y suplementos alimenticios. El dossier para la aprobación fue presentado por la compañía francesa Perles de Gascogne – PdG y la peruana Agroindustrias Amazónicas. Este resultado es parte de un largo proceso iniciado el 2005, periodo en el cual se dio la primera solicitud ante la autoridad francesa. En mayo último, la solicitud fue presentada también ante la Autoridad de Seguridad Alimentaria de Irlanda y fue en este país miembro que obtuvieron la aprobación concluyendo que el aceite de sacha inchi es similar al aceite de semillas de linaza en términos de composición, valor nutricional, metabolismo, etc.

Fuente: Nutraingredientes

Publicaciones

Serie Estudio de Mercado de Productos de Biocomercio. Swiss Import Promotion Program – SIPPO/ Proyecto Perúbiodiverso. 2012

Con el fin de difundir las herramientas de información comercial sobre el mercado europeo, el Proyecto Perúbiodiverso ha desarrollado 03 estudios de mercado para los siguientes productos: aguaymanto deshidratado, sacha inchi para industria cosmética y goma de tara. Entre los temas abordados se encuentran las tendencias de mercado europeo de productos naturales, precios, análisis del competidor, canales de comercialización en Europa, requisitos del comprador y recomendaciones de promoción. Los documentos se encuentran disponibles en la página web perubiodiverso.pe sección Acceso a Mercados.

Agenda

• **BioFach. 13 al 16 de febrero. Nüremberg, Alemania.** Es la feria más importante a nivel mundial en productos orgánicos. El Proyecto Perúbiodiverso organiza una misión de 05 empresas peruanas que participará en la feria con el apoyo del Swiss Import Promotion Program –SIPPO. Asimismo, en conjunto con el Proyecto Biocomercio Andino, se realizará el foro: Peruvian Natural and Organic Products Developed under Sustainability Criteria.

• **Natural Products Expo West. 07 al 08 de marzo. Anaheim, California, Estados Unidos.** Es una feria americana sobre productos naturales y orgánicos. Recibe más de 60.000 profesionales de la industria que interactúan con más de 3.000 productos en exposición. Según informa PromPerú, la delegación peruana que participó en la versión 2012 de esta feria proyectó ventas por US$ 6.5 millones.

• **In Cosmetics. 16 al 18 de abril. París, Francia.** Esta feria especializada en ingredientes para la industria cosmetica muestra cada año mayor tendencia hacia productos con insumo naturales. Asimismo, la innovación es parte indispensable de la oferta de las empresas partipantes. PromPerú organiza una misión comercial de empresas peruanas.

Créditos

El Proyecto Perúbiodiverso es una iniciativa apoyada por la Cooperación Suiza - SECO y la cooperación alemana al desarrollo – GIZ, en convenio con MINCETUR, MINAM y Promperú, y se desarrolla en el marco del Programa Nacional de Promoción del Biocomercio del Perú – PNPB. **Comité Editorial:** Luis Rosa Pérez, Joan Barrena. **Editor:** Daniel Coronel. **Redacción:** Joan Barrena, Daniel Coronel, Juan David Sanchez, Lesly Vera, Renatto Cánepa, Guadalupe Amésquita, Marisela Vega, Sayira Sato, Elizabeth Galarza y Cynthia García. **Diseño Gráfico:** Giovanni Trucios.

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Confederación Suiza
Departamento Federal de Asuntos Económicos DFAE
Secretaría de Estado para Asuntos Económicos SECO

giz Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

COOPERACION REPUBLICA DEL PERU
REPUBLICA FEDERAL DE ALEMANIA

PERÚ Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

prom perú

PERÚ Ministerio del Ambiente