

INTI Εθνικό Ινστιτούτο Βιομηχανικής Τεχνολογίας

Μικρομεσαίες επιχειρήσεις εξάγουν

Αργεντινική Τεχνολογία και Καινοτομία

23η Έκδοση • Μάιος 2022

Εξαγωγείς

- **ALUN-CO BARILOCHE S.R.L.**, φυσικό μεταλλικό νερό από πηγές της Παταγονίας
- **ARTE DULCE S.A.**, alfajor εξαγωγές γκουρμέ τροφίμων.
- **PARALELO 42 S.A.**, βιολογικά γλυκά, γεύσεις από την Παταγονία

Διεθνής Συνεργασία

- **ALUN-CO BARILOCHE S.R.L.**, φυσικό μεταλλικό νερό από πηγές της Παταγονίας.

Η AlunCo είναι μια εταιρεία από την Παταγονία της Αργεντινής που διαθέτει στην αγορά μεταλλικό νερό από μια πηγή που βρίσκεται στα περίχωρα του Bariloche, της επαρχίας του Rio Negro. Οι ορυκτές του ιδιότητες ξεχωρίζουν και είναι περιζήτητες στον κόσμο.

Η ροή του νερού αναδύεται φυσικά από έναν υπόγειο υδροφόρο ορίζοντα σε εκτιμώμενο βάθος 200μ., με μια θερμοκρασία μεταξύ 4°C και 6°C και όγκο κατά μέσο όρο 6,2 λίτρα ανά δευτερόλεπτο. Είναι κρυσταλλικό νερό, με ουδέτερο Ph, πλούσιο σε διττανθρακικό ασβέστιο και μηδενική περιεκτικότητα σε νάτριο.

Με πιστοποίηση HACCP, έχει ετήσια παραγωγική ικανότητα δέκα εκατομμυρίων φιαλών των 600 cm³, αλλά η πηγή έχει την δυνατότητα να παράγει σαράντα φορές περισσότερο, για το λόγο αυτό, η εταιρεία εργάζεται επί του παρόντος για την επέκταση της παραγωγικής της ικανότητας.

Το AlunCo είναι το εμπορικό σήμα της, που στη γλώσσα των Μαπούτσε σημαίνει «αντανάκλαση του νερού» και αντιπροσωπεύει την ουσία της γεύσης της Παταγονίας.

Οι συσκευασίες ανθρακούχου και μη ανθρακούχου νερού είναι οι ακόλουθες:

Σειρά pet 600 cm³, 1500 cm³ και μπιτόνι 6.500 cm³ χωρίς ανθρακικό,
Σειρά γυαλί 500 cm³
Σειρά Bag in box 10 λίτρα χωρίς ανθρακικό.

Το INTI παρείχε την απαραίτητη τεχνική βοήθεια για την πιστοποίηση HACCP, με αυτό τον τρόπο η εταιρεία μπορεί να εγγυηθεί την ποιότητα, μια υποχρεωτική απαίτηση για την απόκτηση πιστοποίησης EQM "Emiret Qualiti Mark" και έτσι να μπορέσει να φτάσει στη Μέση Ανατολή.

Ο Franco D'Beneditto, εμπορικός διευθυντής, σχολιάζει:

«Η πηγή μας καθορίζει την ουσία μας. Η φιλοσοφία της AlunCo, βασίζεται στην ενυδάτωση και την διατροφή, προτεραιότητα μας είναι η φροντίδα των φυσικών πόρων και η υγεία όλων των κατοίκων του πλανήτη παρέχοντας ποιοτικό, υγιεινό και θεραπευτικό νερό.

Η AlunCo προβάλλει την Παταγονία και έχει ως στόχο τις εξαγωγές, λόγω της τεχνογνωσίας με βάση την κατάκτηση νέων αγορών, την προσαρμογή της σε διαφορετικές αγορές και την δυνατότητα απόκτησης των απαιτούμενων πιστοποιήσεων άλλων κρατών».

Το νερό έχει ζήτηση στις πέντε ηπείρους και αυτή τη στιγμή η εταιρεία σχεδιάζει να εισέλθει στις αγορές της Βραζιλίας, της Χιλής, της Αυστραλίας, των Ηνωμένων Πολιτειών και των Ηνωμένων Αραβικών Εμιράτων.

«Εναρμονίζουμε το νερό στο εργοστάσιό μας ακολουθώντας τις αρχές της θεωρίας του Masaru Emoto (Ιάπωνας συγγραφέας που έγραψε ότι « οι λέξεις, οι προτάσεις, οι ήχοι και οι σκέψεις που κατευθύνονται προς έναν όγκο νερού επηρεάζουν την κρυσταλλοδομή του νερού.»), μια διαδικασία που καμία εταιρεία δεν πραγματοποιεί, βάζοντας μουσική στο νερό στις δεξαμενές ώστε να εξοικονομεί την ενέργεια που έχει στη φυσική του κατάσταση.

Η AlunCo, εκτός από το ότι έχει ένα premium προϊόν, έχει μια αξιοσημείωτη προσέγγιση και μια φιλοσοφία. Πιστοποιούμεστε ως εταιρεία B σε διεθνές επίπεδο, η οποία δεν έχει μόνο οικονομικό αλλά και κοινωνικό και περιβαλλοντικό αντίκτυπο.

Η κατανάλωση καθαρού νερού παγκοσμίως έχει εκθετική αύξηση. **Είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι το νερό της Παταγονίας δεν καταναλώνεται ακόμα στον κόσμο και το δικό μας είναι πλούσιο σε ανθρακικό άλας, ασβέστιο, μαγνήσιο, κάλιο, φθόριο, σελήνιο, με ουδέτερο PH και χωρίς περιεκτικότητα χλωρίου ή νατρίου (0%).** Για το λόγο αυτό, ειδικοί τροφίμων από όλο τον κόσμο συμφωνούν ότι όλα αυτά τα οφέλη το καθιστούν ιδανικό συμπλήρωμα για τη διατήρηση μιας υγιεινής και ισορροπημένης διατροφής», καταλήγει ο Franco D' Beneditto.

ΔΑΣΜΟΛΟΓΙΚΗ ΚΛΑΣΗ (NCM)

- 2201.10.00 / Νερά, στα οποία περιλαμβάνονται και τα μεταλλικά και τα αεριούχα νερά, χωρίς προσθήκη ζάχαρης ή άλλων γλυκαντικών ή αρωματισμένα, πάγο ή χιόνι.

- **ARTE DULCE S.A.**, alfajor εξαγωγές γκουρμέ τροφίμων.

Από την πόλη Lomas de Zamora του Μπουένος Άιρες, η Arte Dulce ειδικεύεται σε ένα πολιτιστικό προϊόν της Αργεντινής: Alfajor Premium Gourmet που διατίθεται στην αγορά με την επωνυμία «Cielos Pampeanos».

Αυτό το παραδοσιακό προϊόν έχει την πιστοποίηση *Sello Alimentos Argentinos* (Σφραγίδα Αργεντίνικου Τροφίμου) από το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης, την πιστοποίηση *Sello Marca País* (Σφραγίδα Εγχώριας Μάρκας) από το Υπουργείο Τουρισμού και την πιστοποίηση *Sello Argentinas al Mundo* (Σφραγίδα Αργεντινή στον Κόσμο) από τον Οργανισμό Επενδύσεων και Διεθνούς Εμπορίου Αργεντινής (AAICI), το οποίο εξαρτάται από το Υπουργείο Εξωτερικών, Διεθνούς Εμπορίου και Θρησκευμάτων.

Αξίζει να σημειωθεί ότι, λόγω της ποιότητας των πρώτων υλών του και των πιστοποιήσεων αυτό το προϊόν έχει καταχωρηθεί ως Alfajor Premium Gourmet.

Η παραγωγική ικανότητα των πενήντα χιλιάδων ημερήσιων μονάδων χωρίζεται στις ακόλουθες τέσσερις κατηγορίες:

- Alfajores ημι-πικρής σοκολάτας με γέμιση dulce de leche,
- Alfajores με λευκή σοκολάτα, με γέμιση dulce de leche,
- Alfajores καλαμποκάλευρου, με γέμιση dulce de leche,
- Mini alfajores σοκολάτας και mini alfajores καλαμποκάλευρου.

Τα μεγέθη τους μπορεί να είναι 50 γρ. ή mini alfajores 25 γρ. συσκευασμένο σε flow pack, συσκευασίες που στοχεύουν στον τουρισμό, έρχονται σε κουτιά των 3, 6, 12 ή 18 τεμαχίων, κουτιά master για 100 ή 200 τεμάχια. Οι mini alfajores διατίθενται σε κουτιά των 24 τεμαχίων ή χύμα των 200.

Το εμβληματικό προϊόν είναι οι alfajores καλαμποκάλευρου, με γέμιση dulce de leche, αφού προσαρμόζεται σε όλες τις εποχές.

Το INTI με ελέγχους και δοκιμές εξέτασε την κατάσταση του προϊόντος σε πτήση για να διασφαλίσει ότι θα φτάσει σε άριστη κατάσταση στη χώρα προορισμού. Επίσης επαλήθευσε ότι η συσκευασία του συμμορφωνόταν με τους κανονισμούς εξαγωγών, οι οποίοι διασφαλίζουν την άριστη ποιότητα του προϊόντος, επιτυγχάνοντας έτσι την πρόσβαση σε διάφορες διεθνείς αγορές.

«Είμαστε η πρώτη εταιρεία που παράγει premium alfajor. Όταν οι άνθρωποι μετανάστευαν και είχαν την ανάγκη να θυμηθούν τη χώρα στην οποία είχαν ζήσει, την δυνατότητα να δοκιμάσουν τα προϊόντα μας. **Ξεκινήσαμε να εξάγουμε το 2009, όταν κανείς δεν εξήγαγε alfajores αντίστοιχης ποιότητας, δηλαδή ήμασταν οι πρώτοι που εξάγαμε premium alfajores στο κόσμο.**

Η μέση διοίκηση στελεχώνεται από γυναίκες επικεφαλής. Με έμφαση στην προοπτική της διάστασης των φύλων, έχουμε πρωτόκολλα όχι μόνο καλών πρακτικών αλλά καλής συνύπαρξης. Εργαζόμαστε σύμφωνα με την ατζέντα του 2030 φροντίζοντας το περιβάλλον. Στόχος μας είναι η αλληλεγγύη, για παράδειγμα, κάθε Οκτώβριο, διεξάγουμε μια καμπάνια αλληλεγγύης με το ροζ alfajor με επικάλυψη

λευκής σοκολάτας, το μοναδικό alfajor αυτού του στυλ στον κόσμο. Τα έσοδα προορίζονται για το Ίδρυμα «Rosas del Plata» για την αποκατάσταση του καρκίνου του μαστού μέσω της κωπηλασίας.

Τηρούμε τις «Αρχές για την Ενδυνάμωση των Γυναικών – Women's Empowerment Principles» (#WEPS), μια πρωτοβουλία του προγράμματος Win-Win που υλοποιείται από τα Ηνωμένα Έθνη Γυναικών, την Ευρωπαϊκή Ένωση, τη Διεθνή Οργάνωση Εργασίας ΔΟΕ και το Οικουμενικό Σύμφωνο του Οργανισμού των Ηνωμένων Εθνών». Silvia Chus, συνιδρύτρια διευθύντρια.

Η εταιρεία εξάγει ήδη στην Ευρωπαϊκή Ένωση, τη Βραζιλία, τη Χιλή, την Κολομβία, το Περού, τη Βολιβία και θέλει να εισέλθει στις αγορές των Ηνωμένων Πολιτειών και του Μεξικού.

Έχει κερδίσει τα ακόλουθα βραβεία, *OHE Γυναίκες* (UN Women), για την ισότητα φύλου το 2019. *Οικογενειακή επιχείρηση με επικεφαλής γυναίκες στις εξαγωγές*, βραβευμένη από το Ινστιτούτο Μικρομεσαίας Επιχείρησης 2021. Το βραβείο *Pallas Atenea* για τη διαχείριση επιχειρήσεων, που της απονεμήθηκε από την Επιτροπή Γυναικών Επιχειρηματιών και Επαγγελματιών της Αργεντινής 2021.

Τα alfajores Cielos Pampeanos παρασκευάζονται σύμφωνα με τα πρότυπα ελέγχου ποιότητας τροφίμων, ικανοποιούν τις αισθήσεις, φτιάχνονται με εξαιρετικής ποιότητας πρώτες ύλες. Δεν περιέχουν συντηρητικά ή πρόσθετα. Είναι μια σοκολάτα με 70% κακάο, λικέρ με εκλεπτυσμένο άρωμα, με άφθονο dulce de leche χωρίς λακτόζη τυλιγμένο σε μπισκότο με απαλή γεύση λεμονιού. Όλα αυτά έχουν ως αποτέλεσμα ένα τέλειο μείγμα αργεντινικής παράδοσης που μπορείτε να απολαύσετε και να μοιραστείτε με τους άλλους.

«Ο καταναλωτής μάς επιλέγει γιατί είναι ένα υγιεινό προϊόν με ευγενή συστατικά. Στο εξωτερικό μάς επιλέγουν γιατί η alfajor είναι ένας εμβληματικός πολιτιστικός πρεσβευτής της Αργεντινής και πολλοί Αργεντινοί λόγω νοσταλγίας επιθυμούν να έχουν εύκολη πρόσβαση σε αυτό το προϊόν», καταλήγει η Silvia Chus.

• ΔΑΣΜΟΛΟΓΙΚΗ ΚΛΑΣΗ (NCM)

-1950.90 / Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής ή μπισκοτοποιίας, έστω και με προσθήκη κακάου.

• **PARALELO 42 S.A.**, βιολογικά γλυκά, γεύσεις από την Παταγονία

Οι εγκαταστάσεις βρίσκονται στο Lago Puelo, στην επαρχία του Chubut, σε μια από τις κοιλάδες της Περιφέρειας των Άνδεων του Παραλλήλου 42, στην καρδιά της Παταγονίας. Υπάρχει ένα ευνοϊκό μικροκλίμα για την καλλιέργεια εκλεκτών φρούτων όπως σμέουρα, βατόμουρα, σταφίδες, βατόμουρα, βύσσина και κεράσια. Η εταιρεία παράγει εκλεκτά γλυκά από φρούτα και βιολογικές κονσέρβες φρούτων σε σιρόπι.

Το 80% της παραγωγής είναι βιολογική, αποτελείται από 56% φρούτα και 44% ζάχαρη. Αντίθετα, τα προϊόντα light περιέχουν 70% φρούτα και έχουν γλυκαντικά φρουκτόζη και στέβια. Όλα τα προϊόντα είναι κατάλληλα για άτομα που πάσχουν από κοιλιοκάκη (δυσανεξία στη γλουτένη), αφού φέρουν τη σφραγίδα του LAPDI (Αργεντινή Λίγκα για την Προστασία των Διαβητικών).

Η εταιρεία εμπορεύεται τα προϊόντα της μέσω της επωνυμίας Dulces Maseube. Ανάμεσά τους η σειρά βιολογικών γλυκών με: βατόμουρο, κασίς (άγριο φραγκοστάφυλο), βατόμουρο, φράουλα και βοτανικό τριαντάφυλλο. Μέσα στα φυσικά γλυκά, μπορούμε να βρούμε βατόμουρα, καλαφάτες, μαύρο κεράσι, σαμπούκο και βύσσινο. Όλα αυτά τα προϊόντα παρασκευάζονται σε δοχεία των 45 γρ., 212 γρ., 350 γρ. και 900 γρ.

Τα *light* γλυκά, εγκεκριμένα από το LAPDI, είναι από σμέουρα, βοτανικά τριαντάφυλλα, μύρτιλα, φράουλες, βατόμουρα και φρούτα του δάσους συσκευασμένα σε βάζα 45 γρ. και 260 γρ. Τα φυσικά βιολογικά φρούτα σε σιρόπι είναι βατόμουρα, μύρτιλα και φρούτα του δάσους. Τα περισσότερα φυσικά φρούτα είναι μαύρα κεράσια συσκευασμένα σε βάζα των 700 γραμμαρίων.

Το INTI, από το Τμήμα Τροφίμων και Ποτών της Παταγονίας, διενεργεί ελέγχους στο σύστημα διαχείρισης ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων.

Με παραγωγική δυναμικότητα εκατό χιλιάδων μονάδων το μήνα η Paralelo 42 εργάζεται σύμφωνα με τα Πρότυπα HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), OIA (International Agricultural Organization) & IFOAM Organic International, GLUTEN-FREE; LAPDI (Κατάλληλο για διαβητικούς) και πιστοποιημένο ως kosher προϊόν.

Αυτήν τη στιγμή καταχωρούν τα προϊόντα τους στον Παναμά και σε άλλες χώρες της Λατινικής Αμερικής δεδομένου ότι είναι μια περιοχή όπου υπάρχει έντονη ζήτηση της light και οργανικής γραμμής, που συνεχώς αναπτύσσεται.

Μεταξύ των κύριων πελατών της, μεταξύ άλλων, είναι και τα ξενοδοχεία Sheraton, Plaza Hotel, Sofitel, Faena, Llao Llao και Correntoso.

Η περιοχή Valle del Medio, όπου καλλιεργούνται τα φρούτα, έχει πιστοποιηθεί από το 1998 ως βιολογική από τον Διεθνή Γεωργικό Οργανισμό για την παραγωγή εκλεκτών φρούτων. Επιπλέον, τον Ιούνιο του 2014 πέρασε στην ιστορία ως ο

πρώτος παγκοσμίως παραγωγός σμέουρων, κασίς (άγριο φραγκοστάφυλο) και κορινθιακής σταφίδας για την απόκτηση της πιστοποίησης Fair Trade που χορηγείται από τον Διεθνή Οργανισμό Ετικετοποίησης Δίκαιου και Αλληλέγγυου Εμπορίου.

Ο Nicolás Lanusse, εμπορικός διευθυντής διαβεβαιώνει: «Οι πελάτες μας, μάς επιλέγουν αρχικά λόγω της ποιότητας και της εξαισίας γεύσης των προϊόντων και δεύτερον για την παρουσίαση.

Είμαστε κορυφαία εταιρεία στη χώρα στην παραγωγή βιοτεχνικών προϊόντων, αλλά δουλεύουμε με εξαιρετική τεχνολογία και έχουμε σφραγίδες που εγγυώνται τη δέσμευσή μας με το περιβάλλον, την ποιότητα και την διαφοροποίηση.

ΔΑΣΜΟΛΟΓΙΚΗ ΚΛΑΣΗ HS (NCM)

-2007.99.10 / Γλυκά κουταλιού, ζελέ, μαρμελάδες, πολτοί και πάστες καρπών και φρούτων, που λαμβάνονται με βράσιμο, με ή χωρίς προσθήκη ζάχαρης ή άλλων γλυκαντικών.

• Διεθνής τεχνική συνεργασίας

Ακολουθώντας τις παγκόσμιες τάσεις στις εναλλακτικές λύσεις τροφίμων, το INTI συμμετείχε σε αντιπροσωπεία της Ισπανίας -προσκεκλημένη από το Υπουργείο Παραγωγής και Αειφόρου Ανάπτυξης της Salta- για να συνοδεύσει μια τεχνική αποστολή με θέμα "Αλεύρι οσπρίων", με την προϋπόθεση να πραγματοποιήσει τεχνολογική επιτήρηση για την επεξεργασία οσπρίων και τη μετατροπή τους σε προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας, στο πλαίσιο της Έκθεσης Alimentar Barcelona.

Η κατηγορία οσπρίων περιλαμβάνει αρκετά είδη που διακρίνονται από την υψηλή περιεκτικότητα σιδήρου και πολύ καλής ποιότητας πρωτεΐνες, παρέχοντας οφέλη για την υγεία. Υπάρχουν μελέτες που δείχνουν ότι μια δίαιτα που βασίζεται στα όσπρια και στα δημητριακά έχει τις ίδιες θρεπτικές αξίες με μια ζωική διατροφή. Τα όσπρια παρέχουν επίσης υδατάνθρακες, ίνες, ασβέστιο, κάλιο, μαγνήσιο και βιταμίνες Β.

Λόγω του εύρους της σχέσης με ισπανικά ερευνητικά κέντρα (CNA, IRTA, Ainia, Eurecat και DFactory) που αποτελούν αναφορές στην αλυσίδα επεξεργασίας οσπρίων, επιδιώκεται η ανάπτυξη εναλλακτικών πρωτεϊνών, ενισχύοντας το όραμα για τον καθορισμό των γραμμών καινοτομίας για τον κλάδο, καθώς και την απόκτηση λειτουργικών συστατικών και φυτικών τροφίμων, δηλαδή από φυτικές πηγές, που σχετίζονται με τους στόχους βιώσιμης ανάπτυξης (SDGs). Οι διαφορετικές εναλλακτικές λύσεις για την παραγωγή προϊόντων που παρασκευάζονται με αλεύρι οσπρίων, όπως ζυμαρικά ή αρτοσκευάσματα, θα μπορούσαν να καταναλωθούν από εξειδικευμένους βίγκαν και χορτοφάγους, ακόμη και να προμηθεύουν σνακ μπαρ και τραπεζαρίες με βρέφη σε ευάλωτη κατάσταση.

• Οι δυνατότητες του INTI στις διεθνείς αγορές

Η καινοτόμος τεχνολογία DIC αποτελείται από θερμομηχανική επεξεργασία υψηλής θερμοκρασίας σε σύντομο χρονικό διάστημα, σε συνδυασμό με μία στιγμιαία αποσυμπίεση σε κενό, η οποία μπορεί να προκαλέσει τροποποίηση της δομής του τροφίμου χωρίς να αλλοιώσει τις φυσικές του ιδιότητες.

Αυτή είναι η γαλλική τεχνολογία με την οποία ασχολείται το INTI και μέσω της οποίας σύντομα θα εγκαταστήσει μια πιλοτική μονάδα στο Luján de Cuyo, Mendoza, για να την εφαρμόσει στη διαδικασία αφυδάτωσης τροφίμων, σε συνεργασία με την εταιρεία Kapselmaker, κατασκευαστή καψουλών καφέ, ένα από τα κατ' εξοχήν γκουρμέ προϊόντα. Το INTI θα παρέχει τεχνική βοήθεια για την ανάπτυξη των διαδικασιών παραγωγής και θα πραγματοποιήσει δοκιμές σύμφωνα με τους διεθνείς κανονισμούς.

Η τεχνολογία παρουσιάζει καλές προοπτικές για την επεξεργασία τροφίμων σε όλες τις εφαρμογές της, καθώς παρέχει κινητικές και ενεργειακές βελτιώσεις που έχουν επιπτώσεις στην οικονομία της διαδικασίας, και επιπλέον σέβεται το περιβάλλον, καθώς έτσι θα εξαιρεφόταν η χρήση διαλυτών στη διαδικασία εκχύλισης.

Αρχικά, οι πράσινοι κόκκοι καφέ θα υποβάλλονται σε επεξεργασία για αφυδάτωση, μειώνοντας την υγρασία τους με τέτοιο τρόπο ώστε η αντοχή τους να μπορεί να παραταθεί πριν από το καβούρδισμα. Θα έχει θετικό αντίκτυπο στη σχέση τιμής-ποιότητας. Τα φρούτα και τα λαχανικά θα αφυδατωθούν επίσης, με στόχο την ανάπτυξη υγιεινών σνακ σύμφωνα με τις τρέχουσες απαιτήσεις των καταναλωτών που απαιτούν προϊόντα υψηλής ποιότητας, υγιεινά και ασφαλή.