

## ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΕΞΑΓΟΥΝ

### Αργεντινική Τεχνολογία και Καινοτομία

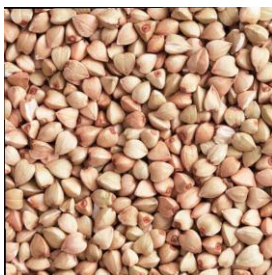


27η Έκδοση • 2023

#### Εν δυνάμει Εξαγωγείς

- LIPA HUE S.R.L., μη παραδοσιακά προϊόντα για εν δυνάμει εξαγωγές.....1
- LEGUSTAR S.A.S., καινοτόμα, υγιεινά και εύγευστα τρόφιμα φασολιού .....3
- MORIXE HERMANOS S.A.C.I., καινοτόμα προϊόντα διατροφής/τρόφιμα άριστης ποιότητας.....4
- Διεθνής Συνεργασία.....5

#### • LIPA HUE S.R.L., καινοτόμα, υγιεινά και εύγευστα τρόφιμα φασολιού



Εγκατεστημένη στο Balcarce (στην περιφέρεια του Μπουένος Άιρες) και με εμπειρία είκοσι ετών, η Lipa Hue εξειδικεύεται μεταξύ άλλων στην παραγωγή προϊόντων φαγόπυρου, αποφλοιωμένων σπόρων φαγόπυρου, δύο ειδών αλεύρων, κόκκων φαγότυπου και μπισκότων. Όλα τα προϊόντα εμπορεύονται υπό την επωνυμία “Olienka”.

Τα δύο προαναφερθέντα άλευρα παράγονται το ένα από μερικώς αποφλοιωμένους κόκκους και το άλλο από ολόκληρους κόκκους φαγόπυρου. Επίσης υπάρχει και μία σειρά προϊόντων από μπισκότα και κράκερς.

Το φαγόπυρο είναι γνωστό για την υψηλή θρεπτική του αξία που αποτελείται μεταξύ άλλων από πρωτεΐνες, αμινοξέα (που δεν βρίσκονται σε πολλά δημητριακά), υδατάνθρακες, βιταμίνες (συμπεριλαμβανομένης της βιταμίνης Ρ, η οποία είναι ιδιαίτερα επωφελής για το κυκλοφορικό σύστημα), μαγνήσιο, κάλιο, φώσφορο, και σίδηρο.

**Το συγκεκριμένο δημητριακό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για όλα τα παρασκευάσματα που συνήθως γίνονται από σιτάρι, αλλά στην περίπτωση αυτή χωρίς γλουτένη, κάτι που επιτρέπει στους ανθρώπους με κοιλιοκάκη να έχουν περισσότερες επιλογές για μία ποικίλη και υγιεινή διατροφή.**

Το INTI βοήθησε ώστε οι διαδικασίες εκβιομηχάνισης να πληρούν τα χαρακτηριστικά που απαιτούνται στη διεθνή αγορά, επιτρέποντας το άνοιγμα της εταιρείας σε ξένες αγορές. Ταυτόχρονα, βοήθησε την εταιρεία στην ανάπτυξη των προϊόντων της, δημιουργώντας έτσι προστιθέμενη αξία στην πρωτογενή παραγωγή της.

Η πιστοποιημένη ως χωρίς γλουτένη παραγωγή της Lipa Hue ανέρχεται στο 70% για την κάλυψη της εγχώρια αγοράς ενώ το υπόλοιπο 30% **εξάγεται σε χώρες όπως η Ουρουγουάη, Κολομβία, Κόστα Ρίκα, Ισημερινός και Χιλή. Η επιχείρηση σχεδιάζει επί του παρόντος να διευρύνει την παρουσία της στη Λατινική Αμερική και την Ευρώπη.**

Ο διευθύνων σύμβουλος Miguel Potocnik εξηγεί: "Είμαστε μια μικρομεσαία επιχείρηση της Αργεντινής που ξεκίνησε να ασχολείται με την αγροτική παραγωγή εμπορευμάτων και έχει διαφοροποιήσει τις δραστηριότητές της παράγοντας ειδικούς κόκκους προστιθέμενης αξίας βιομηχανοποιώντας τους. Για παράδειγμα, η υφή του φαγόπυρου είναι μία καινοτομία κλειδί σε μεγάλη κλίμακα, καθώς είναι εύκολο να προετοιμαστεί, είναι ιδανικό για πρωινό και οι ιδιότητες του κόκκου παραμένουν ανέπαφες».

Ο στόχος μας είναι να σταθεροποιήσουμε τη θέση μας ως εξαγωγείς υγιεινών και θρεπτικών τροφίμων, σύμφωνα με τις παγκόσμιες τάσεις, μεγιστοποιώντας την τοπική προστιθέμενη αξία και να διαφοροποιηθούμε από τους ανταγωνιστές μας, καταλήγει ο Κ. Potocnik.

• ΔΑΣΜΟΛΟΓΙΚΗ ΚΛΑΣΗ (NCM):

- 1104.20.00 / Αποφλοιωμένοι κόκκοι φαγόπυρου χωρίς γλουτένη
- 1102.90.00 / Άλευρα φαγόπυρου / φαγόπυρο χωρίς γλουτένη
- 1905.31.00 / Μπισκότα χωρίς γλουτένη
- 1904.90.00 / Προϊόντα με βάση τα δημητριακά

## • LEGUSTAR S.A.S., καινοτόμα, υγιεινά και εύγευστα τρόφιμα φασολιού



Η Legustar S.A.S., από την επαρχία της Salta, ειδικεύεται στην παραγωγή αλεύρου φασολιού, μείγματα προμαγειρεμένων και αυτοφυών αλεύρων φασολιών, καθώς και στην επεξεργασία ποικίλων ζυμαρικών με προσθήκη φασολιών, κινόα, φαγόπυρο καλαμποκιού ή σπανακιού.

Το αλεύρι φασολιού είναι το κύριο προϊόν της εταιρείας, καθώς ξεχωρίζει για τη γεύση του, το χρώμα, και τις πρωτεϊνικές του ιδιότητες: ίνες, μαγνήσιο και ασβέστιο.

Ο διευθυντής της εταιρείας Francisco Lemos επισημαίνει: «Θεωρούμε την εμπορική μας επωνυμία Mundo Alubia ως μοναδική στην αγορά, τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο, επειδή μέχρι σήμερα, κανείς δεν έχει αναπτύξει ένα αλεύρι με προστιθέμενη αξία στα φασόλια, ανακαλύπτοντας τα οφέλη του τόσο στη γεύση όσο και στις θρεπτικές ιδιότητες που το συνθέτουν.

«Είμαστε μία εταιρεία, στόχος της οποίας είναι να κάνει την πώληση των οσπρίων πιο ελκυστική μέσω καινοτόμων τρόπων κατανάλωσης, δημιουργώντας νέα και ελκυστικά προϊόντα με σημαντικά διατροφικά πλεονεκτήματα».

Το INTI συνέβαλε στην ανάπτυξη όλων των ειδών ζυμαρικών και αλεύρων, επιτρέποντας στην εταιρεία να εισέλθει στην αγορά με καινοτόμες προτάσεις που προσαρμόζονται στις νέες απαιτήσεις της παγκόσμιας διατροφής.

Με την πιστοποίηση των προϊόντων χωρίς γλουτένη, η εταιρεία έχει παραγωγική δυναμικότητα περίπου 500 τόνους ετησίως διαφορετικών ειδών αλεύρου και 500.000 μονάδες ζυμαρικών (που διατίθενται στην αγορά σε συσκευασίες των 250g).

Η Legustar S.A.S. έχει ως στόχο να εισέλθει στις αγορές της Βραζιλίας, Αλγερίας, Ισπανίας, Πορτογαλίας και Ιταλίας, γιατί θεωρούνται μεγάλοι καταναλωτές φασολιών.

«Μας επιλέγουν λόγω της γεύσης των ζυμαρικών μας και των αλεύρων μας, και επειδή οι καταναλωτές θέλουν να τρέφονται όλο και περισσότερο με φυσικά, υγιεινά, αλλά και νόστιμα τρόφιμα. Τα προϊόντα μας προσφέρουν και τα δύο» καταλήγει ο K. Lemos.

- ΔΑΣΜΟΛΟΓΙΚΗ ΚΛΑΣΗ (NCM)

-1106.10.00.500T / Αλεύρι οσπρίων

-1901.20.00.190Z / Μείγμα και ζυμάρια

-1902.20.00.119L / Ζυμαρικά από όσπρια χωρίς γλουτένη

- **MORIXE HERMANOS S.A.C.I., μέγιστη ποιότητα και καινοτόμα σε τρόφιμα**



Με περισσότερα από εκατό χρόνια στην αγορά της Αργεντινής, η Morixe Hermanos S.A.C.I. παράγει ένα ευρύ φάσμα προϊόντων διατροφής.

Η εταιρεία έχει τις δικές της εγκαταστάσεις παραγωγής ενώ παράγει επίσης σε εργοστάσια τρίτων διάφορες κατηγορίες προϊόντων διατροφής. Εκτός από τον αλευρόμυλο στο Benito Juarez (Περιφέρεια του Μπουένος Άιρες), η Morixe έχει ένα αγρόκτημα στην επαρχία της La Rioja, όπου παράγουν κονσερβοποιημένες ελιές και ελαιόλαδο, με διεθνείς πιστοποιήσεις ποιότητας.

Η φημισμένη αυτή εταιρεία έχει ένα σημαντικό ιστορικό στις εξαγωγές αλεύρων σίτου, κατεψυγμένες πατάτες, ελαιόλαδου και λευκού καλαμποκάλευρου, μεταξύ άλλων τροφίμων.

Ο συνδυασμός αυτών των προϊόντων εξαρτάται από τη ζήτηση της χώρας προορισμού, μεταξύ των οποίων σήμερα βρίσκονται η Βραζιλία, Ουρουγουάη, Παραγουάη, Βολιβία και Χιλή.

Οι επόμενες αγορές-στόχοι είναι αυτές του Περού και της NAFTA (Συμφωνία Ελεύθερου Εμπορίου Βόρειας Αμερικής).

Το 2021, η εταιρεία έλαβε το βραβείο ICBC Foreign Trade (premio ICBC Comercio Exterior) ως αναγνώριση των εξαγωγών της.

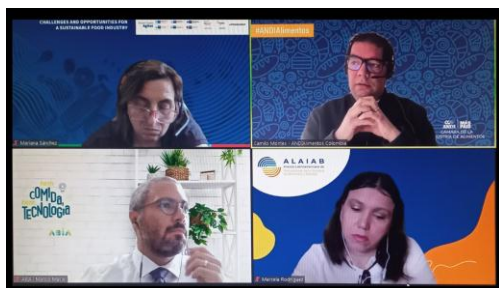
Με τη βοήθεια των ειδικών του INTI στην E&A τροφίμων, η **Morixe ανέπτυξε ένα πρωτεϊνικό αλεύρι από σιτάρι, διαφορετικά άλευρα οσπρίων, αυγά και γάλα, προσφέροντας υψηλή θρεπτική αξία για τους καταναλωτές.** Ένα κιλό αυτού του «super flour» παρέχει την ίδια ποσότητα πρωτεΐνης όπως ένα κιλό βοδινού κρέατος και 20% περισσότερο από ένα κιλό κοτόπουλο, αλλά με πολύ χαμηλότερο κόστος. Με αυτό το καινοτόμο προϊόν, η εταιρεία αναμένει να αυξήσει τις εξαγωγές αλευριού με προστιθέμενη αξία.

Ο εμπορικός διευθυντής Rafael Caderosso επισημαίνει, «Η πρόταση αξίας μας είναι μοναδική, προσφέρουμε προϊόντα αντάξιας ή καλύτερης ποιότητας από τους κορυφαίους κάθε κατηγορίας, με υψηλή αξία που γίνεται αντιληπτή στο σχεδιασμό των προϊόντων και σε ανταγωνιστικές τιμές. Αυτό μας επέτρεψε, σε μόλις τέσσερα χρόνια, να καταταχθούμε στις κορυφαίες τρεις από τις έξι κατηγορίες που παράγουμε».

**Όσον αφορά τα ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα των τροφίμων της Morixe, ο κ. Caderosso υπογραμμίζει, «Ο στόχος μας είναι να παρέχουμε υψηλής ποιότητας τρόφιμα σε προσιτές τιμές».**

«Στόχος μας είναι να γίνουμε η πρώτη επιλογή έναντι των κορυφαίων εμπορικών σημάτων σε κάθε κατηγορία και είναι κάτι που ήδη συμβαίνει».

- **Διεθνής Τεχνική Συνεργασία**



Το Global Cluster AgNet (Ενωση Γερμανικών Επιμελητηρίων στην Αργεντινή, Βραζιλία, Κολομβία, Παραγουάη, Ουρουγουάη και ΗΠΑ) προσκάλεσαν το INTI να συμμετάσχει σε μία τοπική συζήτηση με θέμα τις Προκλήσεις και τις Ευκαιρίες για μια Βιώσιμη Βιομηχανία Τροφίμων, μαζί με τις Ενώσεις ABIA (Βραζιλία), ANDI (Κολομβία) και ALAIAB ως περιφερειακή Λατινοαμερικάνικη συμμαχία.

Το INTI τόνισε την ανάγκη αλλαγής του τρόπου με τον οποίο ο κλάδος βλέπει τις διαδικασίες. Δηλαδή, να αφήσει πίσω του τις γραμμικές έννοιες της ζήτησης και του προϊόντος και να εστιάσει σε μια καινοτόμο προσπάθεια ώστε να επιτευχθεί η πλήρης αξιοποίηση καταφέροντας τη μείωση απωλειών και απορριμμάτων. Πρόκειται για την

κατανόηση του οικοσυστήματος της βιομηχανίας τροφίμων με μία κυκλική συστημική προσέγγιση. Σε αυτό το πλαίσιο, η βιομάζα γίνεται σημαντική πηγή για την ανάπτυξη νέων προϊόντων, υποπροϊόντων ή συστατικών.

Μία από τις περιπτώσεις στις οποίες έγινε αναφορά είναι το έργο που διεξάγεται στην επαρχία Salta με τον τομέα των οσπρίων. Στην Αργεντινή η κατανάλωση οσπρίων είναι χαμηλή, έτσι όπως και η προστιθέμενη αξία. Ωστόσο, το INTI έχει εντοπίσει ελάχιστα γνωστά όσπρια, μικροπαραγωγών, τα οποία αποκτούν αξία, αναπτύσσοντας νέα προϊόντα ή υποπροϊόντα, διαχωρίζοντας τις πρωτεΐνες, τις ίνες και το άμυλο.

Σχετικά με τις ευκαιρίες του κλάδου, όλοι συμφώνησαν στην ανάγκη δημιουργίας δικτύων συνεργασίας για την καλλίτερη χρήση των πόρων. Υποστηρίχθηκε ότι η ανταλλαγή γνώσης είναι το κλειδί στα προβλήματα πείνας, παχυσαρκίας και υποσιτισμού στην περιοχή. Χώρες όπως η Βραζιλία, η Αργεντινή και η Κολομβία είναι πιο προηγμένες όσον αφορά τα συστήματα συνεργασίας. Η απόρριψη μίας χώρας, είναι η δέσμευση ότι μία άλλη θα το πάρει και θα το επεξεργαστεί. Η κυκλικότητα επιλύεται με την δημιουργία οικοσυστημάτων και συμμαχιών.

- **Οι δυνατότητες του INTI στις διεθνείς αγορές**



Το INTI δημιουργεί σχέδια ανάπτυξης τροφίμων, υποστηρίζοντας την προσαρμογή της εθνικής βιομηχανίας στις απαιτήσεις των καταναλωτών. Δίνουμε προτεραιότητα στην ενίσχυση των εγγενών πρώτων υλών με τις οποίες πραγματοποιούμε δοκιμές για την παρασκευή τροφίμων ζωικής και φυτικής προέλευσης σε πιλοτική κλίμακα. Κατόπιν τούτου, εργαζόμαστε για την ανάπτυξη λειτουργικών τροφίμων, αξιολογώντας τη συμπεριφορά κάθε συστατικού στα τρόφιμα που έχουν αναπτυχθεί

Η εργασιακή μας εμπειρία επέτρεψε τη δημιουργία προστιθέμενης αξίας στις αλυσίδες παραγωγής και εμπορίας των οσπρίων ως εναλλακτική πηγή πρωτεΐνης, χωρίς αλλεργιογόνα, λακτόζη, γλουτένη και χαμηλή σε κορεσμένα λιπαρά. Στην Αργεντινή, τα όσπρια καταναλώνονται κυρίως ως ξηροί κόκκοι. Λαμβάνοντας υπόψη το διατροφικό τους προφίλ ως λειτουργικό συστατικό, αποτελούν μια εξαιρετική ευκαιρία να ενσωματωθούν στις διαφορετικές βιομηχανίες τροφίμων, όπως η παραγωγή προϊόντων αρτοποιίας, ζυμαρικά, κουρκούτι, φρέσκα και μαγειρεμένα λουκάνικα, σνακ, στιγμιαίες σούπες και σάλτσες και μπάρες διατροφής, μεταξύ άλλων.

Στο έργο ου εκτελείται από κοινού με την κυβέρνηση της Salta, επιτυγχάνεται η μετάλλαξη της αλυσίδας αξίας του φασολιού. Αναπτύσσονται νέα λειτουργικά τρόφιμα και συστατικά, καθώς και η λήψη προμαγειρεμένων νωπών αλεύρων με τα οποία παρήχθησαν ξηρά ζυμαρικά χωρίς γλουτένη και φυτικά προϊόντα.

Τα όσπρια είναι μια πρώτη ύλη στην οποία πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή, γιατί μπορούν να αποτελέσουν χρήσιμα συστατικά αντιμετωπίζοντας τις προκλήσεις της βιομηχανίας τροφίμων από διατροφικής άποψης.

**CONTACTO:** [cooperacion@inti.gob.ar](mailto:cooperacion@inti.gob.ar)

**GERENCIA DE RELACIONES INSTITUCIONALES Y COMUNICACIÓN**  
[comunicacion@inti.gob.ar](mailto:comunicacion@inti.gob.ar)

[www.inti.gob.ar](http://www.inti.gob.ar)