

Perfil de **Hortalizas** del mercado de Turquía



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo



Índice

01. Mercado - Descripción del sector	6
1.1 Tamaño de mercado	9
1.1.1 Producción local	9
1.1.2 Exportaciones	16
1.1.3 Importaciones	18
1.1.4 Importaciones desde el Perú	24
1.2 Características generales	26
1.2.1 Usos y formas de consumo	26
1.2.2 Auditoría en tiendas	32
1.2.3 Análisis de la competencia	34
1.2.4 Regiones o sectores de mayor consumo	36
1.2.5 Perfil, tendencias del consumidor y perspectivas del mercado	37
1.2.6 Ventaja del producto peruano y competencia	38



02. Condiciones de Acceso	40
2.1 Aranceles	41
2.2 Normas y pruebas para la importación	41
2.3 Requisitos específicos de los importadores - compradores	47
2.4 Barreras, estándares y normas	47
03. Canales de Comercialización	48
04. Información Adicional	52
4.1 Datos de contacto de importadores y comercializadores	52
4.2 Oficinas / gremios en el mercado	56
4.3 Ferias comerciales	56
4.4 Links de interés	57
05. Bibliografía	58



Este perfil de producto ha sido elaborado en el mercado turco por la consultora Conexio Consulting Services, utilizando fuentes primarias y secundarias. El trabajo realizado por la consultora ha sido supervisado y validado por la OCEX Estambul, y ha contado con la colaboración de la Dirección de Desarrollo de Mercados Internacionales del MINCETUR y de PROMPERÚ.

Se autoriza la reproducción de la información contenida en este documento siempre y cuando se mencione la fuente: "MINCETUR. Plan de Desarrollo de Mercado de Turquía".





01

Mercado - Descripción del sector



La industria agroalimentaria turca ha registrado un crecimiento continuo en los últimos años, debido, entre otros factores, al crecimiento de la renta disponible y al cambio de las tendencias de consumo, junto con el aumento del número de mujeres con empleo a tiempo completo lo que ha

provocado un incremento del interés en los alimentos empaquetados y elaborados, como platos precocinados y comida congelada. Además, los consumidores turcos son cada vez más exigentes dadas la multitud de opciones que ofrecen los grandes puntos de venta de alimentación.



- Frutas y té
- Vegetales y frutas
- Vegetales
- Campos de cultivo, vegetales y frutas
- Campos de cultivo

Fuente: Conexio



Las características que definen el sector agrario en cuanto a la clasificación del territorio por cultivos son:

- Cuenca Mediterránea: cultivo de cítricos, vegetales, flores y algodón.
- Cuenca del Mar Negro: cultivo de té, avellanas y maíz.
- Cuenca del Egeo: cultivos de aceitunas, algodón, tabaco y hortalizas.
- Cuenca de Anatolia Central: cultivos de trigo, vid y remolacha.

La producción agrícola principal del país está compuesta por cereales. El trigo es el cereal más producido en Turquía seguido de la cebada, avena, centeno, maíz, mijo y arroz. Turquía es un gran productor de

legumbres como los garbanzos y las lentejas, que exporta a más de 40 países. Por otra parte, se cultivan 80 tipos de frutas frescas y hortalizas en Turquía. Entre las frutas producidas destacan la uva de mesa, naranjas, limones y cerezas.

En cuanto a las amenazas del sector, cabe destacar el entorno legislativo inestable en el ámbito de la agricultura que también afecta al sector alimentario, así como los elevados costos de energía y materias primas que tienen un impacto negativo en el rendimiento de los fabricantes de comida y bebida.

Los alimentos enlatados y preservados crecieron en 6,7% en el primer trimestre de 2015, debido a la rápida urbanización y a una forma de vida cada vez más semejante a la europea, sin excesivo



tiempo libre, además de las dificultades para tener tiempo para cocinar en Estambul (que concentra a más del 22% de la población total del país), a causa de las grandes distancias, y donde el incremento en la demanda de productos precocinados o en conserva aumentó

en el primer trimestre de 2015 en un 9%. Estos crecimientos se explican en parte porque Turquía cuenta con unos porcentajes de consumo de alimentos en conserva relativamente bajos, combinado con modos de vida cada vez más cosmopolitas.

1.1 Tamaño de mercado

1.1.1 Producción local

Espárragos

Aunque el espárrago no es un producto desconocido en el país tampoco es excesivamente popular, pero sí resulta novedosa la forma como se ha ido desarrollando su consumo en los últimos años. Se estima que el consumo de espárragos en conserva en Turquía alcanza los 135 000 kg/ año (Fuente: Ministerio de Agricultura).

En los años 70 se comenzó a estudiar en la Anatolia Occidental (Aydin, Afyon), formas más modernas y mecanizadas para producirlo aunque el consumo no era generalizado en el país, con una estructura de consumo interno bastante débil. En cualquier caso y debido a las favorables condiciones climatológicas, empresas extranjeras se comenzaron a fijar en Turquía como centro de producción de espárrago.

Un hecho importante que hace crecer la demanda de este producto es el aumento gradual del número de turistas extranjeros que visitan el país (41,6 millones en el año 2014, cantidad que se espera se supere en el año 2015, haciendo de Turquía la 6ª potencial mundial del turismo), y que sí demandan este producto.

El espárrago es una hortaliza de la que los mismos turcos dicen que “no tiene la atención que se merece” en el mercado. El espárrago silvestre es un producto especialmente apreciado en la región del Egeo (norte, Mar Negro). Los lugareños suelen recolectar el producto salvaje entre marzo y abril para autoconsumo, así como para vender a los mercados a precios muy bajos. El precio de un ramo de espárragos (que puede rondar el kilo) es TL 4 TL 5, precio de venta del recolector-productor a los clientes finales



en los mercados locales. La gran demanda del espárrago en las regiones del Egeo da como resultado que gran parte de la producción se concentre en dichas regiones, en particular, producto de la alta demanda de los restaurantes, los mismos que ofrecen platos a base de espárragos, lo que eleva el interés por producirlo, pero la falta de profesionales hace que la producción no acompañe a ese aumento de la demanda. Por ejemplo, en la región de Balıkesir la superficie cultivable de este producto era en 1992 de 4 ha, mientras que 20 años después había pasado a 1,8 ha y tan solo 7 toneladas de producción (Fuente: Ministerio de Agricultura).

Varias empresas extranjeras del sector agrícola cuentan con plantaciones propias en Turquía, generalmente con un socio local. Como ejemplo, una empresa

local con sede en Manisa, que contaba con un proyecto con una empresa asociada holandesa para la producción de espárragos frescos en un área de 40,8 ha, y que inició sus actividades en el año 2009. Esta empresa destinaba, desde sus inicios hasta su desaparición, toda su producción a la Unión Europea.

Cuando miramos los datos de 2013 en la ciudad de Eskisehir – Sarıcakaya, otra de las regiones importantes de producción, se observa un área cultivable de 16,8 ha para la producción de espárragos, y unos 68 toneladas de cosecha, siendo la única región en ese año que produjo espárragos.

La temporada de producción de espárragos en las regiones productoras de Turquía es en los meses de marzo, abril y mayo.

Tabla N° 2: Producción de espárragos en conserva en Turquía

Año	Hectáreas	Toneladas de producción
2010	43	25,4
2011	42,8	13
2012	18	7
2013	19,3	68
2014	19,3	68

Fuente: Instituto de Estadística de Turquía.

*Las cifras de 2015 son provisionales hasta 20.10.2015.

Según productores agrícolas consultados para la elaboración de este informe, un porcentaje importante de la producción de espárragos en el país no está reflejado en las estadísticas oficiales, debido a la plantación y recolección por parte de agricultores independientes que venden sus productos en mercados locales fuera del control de las autoridades. Entre las regiones y zonas de Turquía donde se dan estos casos en mayor medida están la zona de Akçaşehir en Tire, Derebasi (que comenzó a producir en el año 2013) y en la región de Aydin (especialmente en los alrededores de su capital, zona agrícola por antonomasia); en este último caso con producción de pequeña escala. Otra zona con una producción importante es el distrito de Siliuri de Estambul.

Hay que destacar que en Turquía se produce espárrago en función principalmente de la demanda interna detectada y de forma amateur.

Alcachofa

La producción de alcachofa se realiza principalmente de las especies 'Sakiz' y 'Bayrampaşa' (nombres comerciales). En la década de 2000 se produjeron nuevas variedades de semillas que se han utilizado principalmente en la producción



de conservas y para producto congelado. Además de las especies mencionadas se producen alcachofas de cabeza pequeña de tipo extranjero, utilizado también para las variedades de conservas.

La cantidad de producción de alcachofa tradicional en el 2000 era 24 500 toneladas, hasta llegar a las más de 34 000 toneladas en el año 2014. Las alcachofas cultivadas por métodos convencionales han tendido a aumentar durante el período de 2000 a 2014 casi un 25%. La eficiencia de la producción tradicional de alcachofa en Turquía es más alta que el promedio mundial (11 935 kg / hectárea).



Tabla N° 3: Producción de alcachofa en conserva en Turquía

Año	Hectáreas	Toneladas
2010	23 644	29 070
2011	25 649	33 460
2012	25 225	32 173
2013	26 660	34 014
2014	26 802	34 576

Fuente: Instituto de Estadística de Turquía



El área de producción de la alcachofa pasó de 2 190 hectáreas en el año 2000, hasta las 26 802 hectáreas en el año 2014.

Tabla N° 4: Ventas de alcachofa en conserva en Turquía

Año	Toneladas
2010	29 144,13
2011	33 530,62
2012	32 174,39
2013	34 147,53
2014	34 716,00

Fuente: Instituto de Estadística de Turquía

El precio medio de alcachofas en conserva es de TL 35 / kg (USD 13,25).

Las regiones con producción más intensiva de alcachofa son el Egeo, las regiones alrededor del Mar del Mármara y el Mediterráneo Oriental. Se produce en Egeo la especie "Sakız", en Mármara (Bursa y Estambul principalmente) la especie Bayrampaşa, y en Egeo y Mediterráneo Oriental la alcachofa propia de la zona. En años anteriores algunas variedades locales de diferentes

regiones se estaban produciendo en Tuzla y Darica.

En los últimos años, el 51,89% de la producción de alcachofa se realizó en el Egeo, en la región de Mármara oriental el 34,23% y en la región mediterránea el 11,42%. En menor porcentaje destacan Anatolia occidental (1,20%), Mármara Oeste (1,04 %), el Mar Negro Occidental (0,21%) y Estambul (0,01%). En el siguiente cuadro se puede ver la producción de alcachofa por regiones de Turquía.



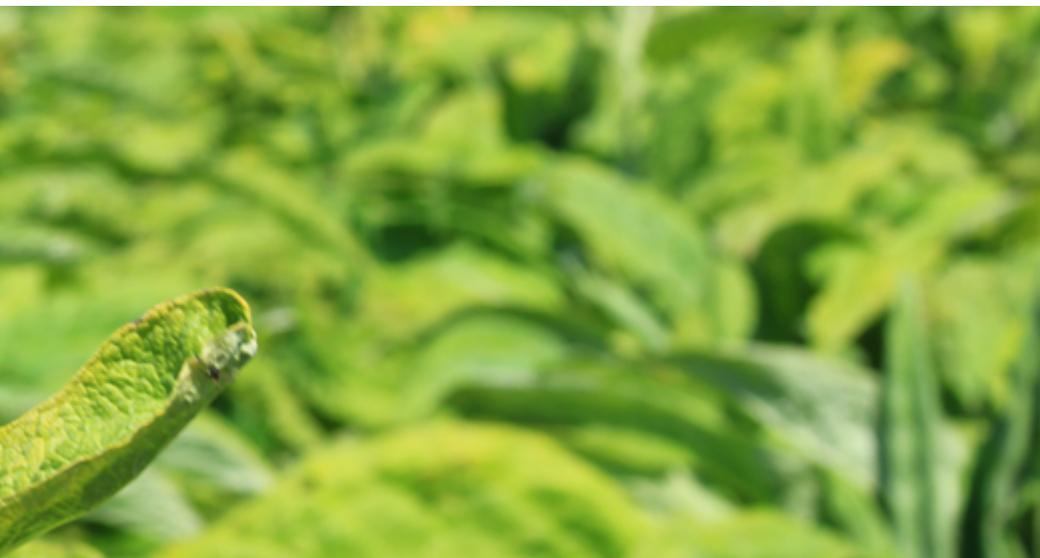
Tabla N° 5: Producción de alcachofa por provincias

Provincia	2010		2011	
	Decarea	Ton	Decarea	Ton
Izmir	8 504	10 547	8 574	10 738
Bursa	5 555	6 268	5 595	7 758
Aydin	2 894	3 766	3 679	4 697
Muğla	1 900	1 659	1 330	1 216
Antalya	1 355	1 560	1 639	1 966
Adana	850	1 585	910	1 757
Bolu	500	600	1 350	1 620
Manisa	470	675	493	713

Fuente: Instituto de Estadísticas de Turquía



2012		2013		2014	
Decarea	Ton	Decarea	Ton	Decarea	Ton
8 450	10 606	8 879	11 143	8 818	11 339
4 383	5 041	4 879	5 999	5 019	5 716
4 312	5 437	5 420	6 592	5 189	6 500
1 127	1 057	950	955	969	932
1 560	1 914	1 560	1 914	1 548	1 927
910	1 757	860	1 657	860	1 657
1 280	1 536	1 280	1 536	1 100	1 320
485	712	445	667	445	706



En el año 2000, el 95% del volumen de producción de la alcachofa de Turquía se concentraba en Esmirna y en Bursa, mientras que en el año 2014 esta llega apenas al 55%, siendo esta caída más pronunciada a partir del año 2011 en favor de un aumento en la producción de Aydın,

Antalya, Adana, Bolu, Sakarya, Muğla y Manisa.

La temporada de producción de las alcachofas en las regiones productoras de Turquía es en los meses de marzo, abril y mayo.

1.1.2 Exportaciones

Espárrago

Cuando se analizan los datos de exportación de los espárragos en conserva se observa que la mayor parte de la producción se destina al mercado interno. El espárrago se ha exportado solamente en una cantidad de 90 kilos en

los últimos 5 años, número que pertenece al año 2015.

Estos datos no deben ocultar el potencial del producto turco, que ha ido aumentando su producción paulatinamente, aunque solamente la producción interna no cubre la demanda.

Tabla N° 6: Exportaciones de espárragos en conserva

Años	Cantidad (kg)	Valor (USD)
2012	0	0
2013	0	0
2014	0	0
2015*	90	2 803

Fuente: Instituto de Estadística de Turquía

*Las cifras de 2015 son provisionales hasta 20.10.2015.

Alcachofa

Se produjo una disminución considerable en los últimos 5 años en las cantidades de exportación de Turquía de la alcachofa en conserva. En 2007 el valor de las exportaciones de esta fue de USD 486 449, pasando a los USD 302 432 en el año 2014, lo que representa poco más de un 62%.

La mayor cantidad exportada en los últimos 15 años fue en ese año 2007.

Después del 2007 se observa un declive en el volumen de exportación. En el año 2013, después de varios años de escasa exportación, se produjo un repunte.

Las exportaciones de alcachofa fresca y congelada han sufrido una situación similar al producto en conserva en los últimos 10 años, principalmente debido a la variación de los precios de exportación del producto.

Tabla N° 7: Exportaciones de alcachofas en conserva

Años	Cantidad (kg)	Valor (USD)
2012	13 449	62 692
2013	67 359	327 661
2014	62 791	302 432
2015*	47 686	206 075

Fuente: Instituto de Estadística de Turquía

*Las cifras de 2015 son provisionales hasta 20.10.2015.

Los países de exportación de la alcachofa en conserva turca son Gran Bretaña, Holanda, la República Turca del Norte

de Chipre, Afganistán, China, Francia, Alemania, EE.UU., Macedonia, Azerbaiyán, Singapur y Guinea Ecuatorial.



Tabla N° 8: Precios de exportación de alcachofas en conserva (USD/kg)

Años	Exportación
2012	4,66
2013	4,86
2014	4,82
2015*	4,32

Fuente: Instituto de Estadística de Turquía

*Las cifras de 2015 son provisionales hasta 20.10.2015.

1.1.3 Importaciones

Espárrago

Al no ser un producto muy común en la cocina turca no hay una producción nacional estable y considerable, y la producción que se destina a la exportación se realiza

cuando los productores detectan mercados en los que se esté vendiendo el producto con grandes márgenes. Este último hecho suele condicionar los años de mayor importación de producto, cuando la producción local no cubre la demanda interna.

Tabla N° 9: Importaciones de espárragos en conserva

Años	Cantidad (kg)	Valor (USD)
2012	124 560	244 554
2013	77 814	127 226
2014	93 287	217 137
2015*	64 242	120 931

Fuente: Instituto de Estadística de Turquía

*Las cifras de 2015 son provisionales hasta 20.10.2015.

El origen de las importaciones de espárragos en Turquía está en los mayores productores del mundo, especialmente China y Perú (que se realizan en los

períodos en los que la producción interna es muy baja, fuera de temporada), seguidos puntualmente de Italia en el año 2015, como refleja la siguiente tabla.

Tabla N° 10: Países desde donde Turquía hace importaciones de los espárragos en conserva (kg / USD)

País	2012		2013		2014		2015*	
	Canti- dad (kg)	Valor (USD)	Canti- dad (kg)	Valor (USD)	Canti- dad (kg)	Valor (USD)	Canti- dad (kg)	Valor (USD)
China	116 700	224 385	69 894	98 736	86 669	195 831	59 004	103 360
Perú	7 860	20 169	7 920	28 490	6 618	21 306	3 932	12 222
Italia	0	0	0	0	0	0	1 306	5 349

Fuente: Instituto de Estadística de Turquía

*Las cifras de 2015 son provisionales hasta 20.10.2015.



En cuanto al precio de las importaciones de espárragos, este sufre considerables altibajos en función de la cantidad

destinada al mercado nacional y de las condiciones de los mercados de destino, como se observa en la siguiente tabla.

Tabla N° 11: Precios de importación de los espárragos en conserva (USD / kg)

Años	Importación
2012	1,96
2013	1,63
2014	2,32
2015*	1,88

Fuente: Instituto de Estadística de Turquía

*Las cifras de 2015 son provisionales hasta 20.10.2015.

Estos precios sirven de referencia como precios objetivo para poder ser competitivo en el mercado turco.

Alcachofa

Según los datos de Aduanas de Turquía, las importaciones de alcachofa alcanzaron los 2 175 884 kg en 2007, para pasar en el 2014 a los 6 494 181 kg, mientras que el valor de las importaciones pasó de USD 965 413

hasta los USD 2 991 463, lo que representa un aumento del 197% en ese período.

En los últimos 5 años Turquía ha sufrido importantes altibajos en sus exportaciones, fundamentalmente por las mismas razones que los espárragos, es decir, en los años en los que hay mercados con alta demanda de producto se tiende a importar mayores cantidades para cubrir el mercado nacional.

Los principales mercados de los que se traen producto son Egipto y la República Turca del Norte de Chipre (estos dos principalmente para alcachofas frescas y alcachofas congeladas). Las alcachofas en conserva se importan principalmente de Perú, Egipto, Italia y China.

En los últimos años, las exportaciones de alcachofa de Turquía han representado cantidades muy bajas, mientras que las importaciones han ido aumentando gradualmente y han sobrepasado las primeras, como queda reflejado en las tablas 7 y 11. La razón para esto es que

algunas empresas están realizando importaciones de las alcachofas de República Turca de Chipre y de Egipto a precios muy bajos.

Hay que destacar que los precios de importación de las alcachofas en conserva son considerablemente más bajos que los precios de exportación de los productores locales, debido principalmente a que muchos importadores no hacen sus operaciones a través de la Unión de Productores de Alcachofa (Mormenekşe Enginar Üreticileri Birliği, que cobra un canon por las operaciones de exportación).

Tabla N° 12: Precios de importación y exportación de alcachofas en conserva (USD/kg)

Años	Exportación	Importación
2012	4,66	2,98
2013	4,86	3,01
2014	4,81	2,88
2015*	4,32	2,63

Fuente: Instituto de Estadística de Turquía

*Las cifras de 2015 son provisionales hasta 20.10.2015.



Tabla N° 13: Importaciones de alcachofas en conserva en Turquía

Años	Cantidad (kg)	Valor (USD)
2012	87 576	261 097
2013	137 978	415 328
2014	64 181	184 866
2015*	181 211	477 306

Fuente: Instituto de Estadística de Turquía

*Las cifras de 2015 son provisionales hasta 20.10.2015.

Tabla N° 14: Países de exportación de la alcachofa en conserva desde Turquía (kg / USD)

País	2013		2014		2015*		Variación 2014-2015*	
	kg	USD	kg	USD	kg	USD	kg	USD
Holanda	37 028	178 530	37 611	180 399	28 199	112 813	-33,38%	-59,91%
Inglaterra	12 579	52 715	15 401	67 960	6 260	25 109	-146,02%	-170,66%
EE.UU.	2 295	14 005	603	3 600	5 157	24 918	88,31%	85,55%
Alemania	3 382	20 148	2 898	16 250	3 834	17 408	24,41%	6,65%
Canadá	65	480	0	0	1 322	9 129	100%	100%
Suecia	0	0	78	462	0	0	-	-
Australia	402	2 640	161	960	0	0	-	-
Afganistán	1 432	7 952	792	1 195	0	0	-	-
Rumania	3 201	11 266	0	0	0	0	-	-
Totales	47 805	287 736	57 466	270 826	44 772	189 377	-	-

Fuente: Instituto de Estadística de Turquía

*Las cifras de 2015 son provisionales hasta 20.10.2015.



1.1.4 Importaciones desde el Perú

Espárrago

Perú, líder mundial de exportación de espárragos en el mundo, es uno de los dos grandes exportadores de espárragos a Turquía. Por no ser un producto tan común en este país, la importación de

espárragos de Perú no ha superado los 8 000 kg / año en los últimos cuatro años.

En cualquier caso y como reflejan las cifras de importación de los últimos años, las exportaciones peruanas siguen un progresivo aumento.

Tabla N° 15: Importaciones de espárragos en conserva de Perú en Turquía

Años	Cantidad (KG)	Valor (USD)
2012	7 860	20 169
2013	7 920	28 490
2014	6 618	21 306
2015*	3 932	12 222

Fuente: Instituto de Estadística de Turquía

*Las cifras de 2015 son provisionales hasta 20.10.2015.



Alcachofa

Perú, va a la zaga de países como Italia, España y Egipto, quienes encabezan la producción de alcachofa en el mundo, a pesar de lo cual mantiene su posición como el mayor exportador a Turquía. Sin embargo, los dos últimos años las importaciones de Turquía procedentes

de países como China (principalmente) e Italia han comenzado a amenazar esa posición de privilegio.

Aún con la citada amenaza, las importaciones desde Perú han sido hasta octubre de 2015 de 168 637 kg, mientras que en el año 2014 fueron de 61 828 kg.

Tabla N° 16: Importaciones de alcachofas de Perú en Turquía

Años	Cantidad (KG)	Valor (USD)
2012	87 596	260 896
2013	115 764	354 773
2014	61 838	172 204
2015*	168 637	424 062

Fuente: Instituto de Estadística de Turquía

*Las cifras de 2015 son provisionales hasta 20.10.2015.



1.2 Características generales

1.2.1 Usos y formas de consumo

Espárrago

Turquía es un país con prácticamente todo tipo de climas, también numerosas zonas templadas donde las plantas de espárragos silvestres encuentran la situación propicia para ser cultivadas. Aún así, el espárrago no es una

hortaliza con un consumo muy elevado, principalmente debido al precio al que se encuentra en los supermercados y verdulerías. El espárrago verde es el más popular y el que más se puede encontrar en platos de la cocina turca, seguido por orden de importancia por el blanco y el púrpura.

Imagen N° 1: Sopa (crema) de espárragos



Fuente: Asociación de Comercio Exterior de Alimentos

El espárrago fresco se consume en la primavera (en temporada), especialmente en la región del Egeo y concretamente los espárragos silvestres (llamado “keldirgen”), que son recogidos por los agricultores locales y vendidos en mercados de la zona. Los meses de mayor consumo son abril, mayo y junio. El resto del año (también en los meses de temporada) se puede encontrar en conserva en los supermercados y tiendas de cercanía, siendo su origen fundamentalmente de Perú y China.

El espárrago es consumido en formas muy diferentes, principalmente a la brasa como acompañamiento de carnes o pescados, como una tapa acompañado con yogur, y también en las ensaladas y en sopas (cremas). El espárrago también se utiliza como acompañamiento vegetal de los platos principales. Otro uso que se suele dar a los espárragos en la cocina tradicional es en guisos y también como aperitivo. Así como también en el desayuno, sobre todo en las regiones del norte de Turquía, donde se consume con huevos rotos encima y en forma de tortilla.

Imagen N° 2: Tapa de espárrago con yogur



Fuente: Asociación de Comercio Exterior de Alimentos

Alcachofa

La alcachofa es un vegetal muy popular en las regiones del Egeo y del Mediterráneo donde es consumida con aceite de oliva y acompañando a numerosos platos principales. Su consumo es principalmente en verano, y se emplea en uno de los platos

más tradicionales del país, con aceite de oliva, zanahorias, verduras, guisantes y papas, como se puede ver en la imagen 3. Otra forma en la que se consume es en ensalada mixta preparada con eneldo.

Imagen N° 3: Alcachofa con aceite de oliva



Fuente: Asociación de Comercio Exterior de Alimentos

Imagen N° 4



Fuente: Asociación de Comercio Exterior de Alimentos



La alcachofa se puede encontrar comercializada como producto fresco, congelada y en conserva, de dos variedades autóctonas, 'Sakız' y 'Bayrampasa'. La variedad 'Sakız', producida principalmente en la región

del Egeo İzmir, Çeşme y Karaburun, tiene propiedades especialmente beneficiosas para la salud, según la creencia popular de estas regiones. Se consume principalmente fresca.

Imagen N° 5: Alcachofa en conserva casera



Fuente: Asociación de Comercio Exterior de Alimentos

Generalmente se consume con sus hojas limpias y peladas e inmediatamente se pone en conserva para evitar que se ennegrezca. Por esta dificultad a la hora de tratarla (sobre todo al no haber una producción muy mecanizada) las alcachofas en conserva ocupan un

lugar cada vez más importante en las despensas de los turcos. Es en los hogares de la Turquía rural (en las zonas más tradicionales) donde las amas de casa las suelen limpiar, hervir, envasar y conservar en agua con limón para consumirla en los siguientes meses.

1.2.2 Descripción, especificaciones del producto y formas de presentación

Espárrago

En la región del Egeo, zona productora por antonomasia, el espárrago es cultivado por pequeños agricultores de forma no profesional ni estandarizada, y es vendido en temporada en pequeños mercados locales de barrio en ramos de espárragos de hasta un kilo, como se ve en la imagen 3. En estas zonas es difícil encontrar espárragos en conserva.

La presentación de los productos en conserva importados suele ser en frascos de cristal de 370 a 720 ml, no más, debido al alto precio del producto. En ocasiones se pueden encontrar en envases mayores en plataformas de comercio electrónico, aunque no es lo habitual.

Imagen N° 6: Presentación habitual en supermercados (370 ml)



Fuente: Conexio



Alcachofa

La alcachofa fresca se suele presentar individualmente, sin ningún tipo de envase, en un gran recipiente con agua para su conservación, tanto en puestos callejeros o mercados regionales como en fruterías y verdulerías de grandes ciudades.

Los productos congelados y en conserva son procesados por empresas como Tukas, Tata, Altindag o Superfresh. Estas empresas comercializan los productos en conserva generalmente en envases de cristal de 370 o 720 ml (para los productos importados) o 720 ml, 1 000 cc o 1 500 cc para producto local, fundamentalmente.

Imagen N° 7: Alcachofas en conserva turcas



Fuente: MINCETUR

1.2.2 Auditoría en tiendas

Las conservas de espárrago y alcachofa se suelen exponer en las estanterías de alimentos enlatados y en conserva en los

supermercados, junto con otras verduras en conserva como champiñones, tomate, pimiento, entre otros.

La alcachofa fresca local se vende en los mercados locales, las fruterías/verdulerías y en ocasiones en las calles también. Por su parte, los espárragos se venden

fundamentalmente en los supermercados, ocupando una pequeña parte del lineal. En algunas ocasiones se pueden encontrar también en mercados locales.

Imagen N° 8: Alcachofas en conserva turcas



Fuente: MINCETUR

Tanto las alcachofas como los espárragos importados se venden en los supermercados (Carrefour, Ucler y Migros, entre otros) en las áreas de productos importados y con precio de alta gama, en tiendas 'gourmet' y similares. Es posible encontrar productos importados de Perú en este tipo de tiendas.

Tiendas visitadas:

- Migros Bogkürt, www.migros.com.tr
- Ucler Ergenekon, www.ucler.com
- Macro Center Nisantasi, www.macrocenter.com.tr
- Carrefour Kurtulus, www.carrefour.com.tr

1.2.3 Análisis de la competencia

Espárrago

Según los datos del Ministerio de Aduanas y Comercio y el Sistema de Registro y Banco de Datos Agrícola del citado Ministerio, mientras que el precio de mercado del espárrago fresco local es de TL 8 por kilo, el del importado asciende a TL 15.

El precio de los espárragos en conserva importados varía en tienda entre TL 11-

TL14 para envases de vidrio de 370 ml, y para 720 ml es de alrededor de TL 17.

Las marcas más populares que se pueden encontrar en el mercado para espárragos en conserva son:

- Viru: TL 13,45 para un envase de 370 ml.
- Foodco: TL 8,90 para un envase de 370 ml.
- Dolco Gold: TL 14,50 para un envase de 370 ml.

Imagen N° 9: Espárragos en conserva importados de Perú



Fuente: MINCETUR

Los precios indicados son para el consumidor final. En este precio está incluido el margen aplicado por la gran distribución (que varía entre un 80% y un 110% sobre el precio de distribuidor), que a su vez aplica un porcentaje de entre un 40% y 60% sobre el precio de fabricante.

Alcachofa

Según los datos del Ministerio de Aduanas y Comercio y el Sistema de Registro y Banco de Datos Agrícola del citado Ministerio, el precio de mercado de la alcachofa fresca local varía entre TL 4,5 y TL 7,5 por kg.

El precio mercado de las alcachofas locales en conserva está entre TL 12 - TL14 en

envases de vidrio de 320 ml, y para envases de vidrio de 720 ml entre TL 17- TL 18. En los productos importados el precio varía entre TL 13 TL 14 por envases de 320 ml, y se eleva hasta los TL 22 - TL 23 por envases de 720 ml.

Las marcas más populares que se pueden encontrar en los supermercados para alcachofas en conserva son:

- Penguen: TL 19,85 para un envase de 670 g.
- Rifat Minare: TL 21,85 para un para un envase de 670 g.
- Alsur: TL 23,60 para un envase de 720 g.

Imagen N° 10: Alcachofas en conserva importadas de Perú



Fuente: MINCETUR



1.2.4 Regiones o sectores de mayor consumo

Espárrago

No siendo muy común en la cocina turca, los espárragos poco a poco están ocupando un lugar entre las hortalizas consumidas en Turquía, sobre todo entre una población joven con cada vez mayor poder adquisitivo, sin excesivo tiempo para cocinar y que siente curiosidad por “nuevos” productos importados.

El Egeo es la región donde el espárrago es más consumido y donde también se produce el tipo de espárrago silvestre, particularmente en Aydın donde sí ocupa un lugar importante en la cocina tradicional local.

El principal mercado para el producto importado y en conserva (fuera de sus centros de producción) son las grandes ciudades de Turquía, es decir Estambul, Ankara e İzmir, en menor medida, Antalya y Bursa. Estas 5 ciudades en conjunto, tienen una población que supera los 30 millones de habitantes. Como referencia, dentro de la ciudad de Estambul las zonas en las que los supermercados cuentan con una mayor presencia de este producto son zonas con población de clase media y media-alta (unos 5 millones en todo Estambul), con modos de vida semejantes a los europeos y centro europeos, como pueden ser Nisantasi o Bostanci.

El espárrago se ha ido añadiendo paulatinamente al menú de hoteles y restaurantes de lujo o de nivel medio/alto en las principales ciudades, lo que ha traído aparejado un aumento del consumo en zonas turísticas del Egeo y del Mediterráneo y Capadocia, a donde ha sido introducido a través del canal HORECA.

Alcachofa

La zona donde la alcachofa se consume más es la región de Mármara, y más

concretamente la ciudad de Estambul, que al ser la mayor ciudad de Turquía (más de 17 millones de habitantes) es la de mayor consumo, seguida de Ankara. Es fácil encontrar los productos en los mercados de barrio, supermercados y tiendas de productos delicatessen.

La ciudad de Izmir debido al tamaño y al ser una de las mayores productoras de alcachofa, también ocupa un lugar importante en el consumo de este producto, seguida por Aydin, Bursa y Antalya.

1.2.5 Perfil, tendencias del consumidor y perspectivas del mercado

Espárrago

Aunque no es un producto muy popular en las cocinas turcas, en los últimos años, especialmente debido a los programas culinarios de televisión sobre alimentación sana, y también a la popularidad de la medicina alternativa que recomiendan consumir los espárragos con frecuencia para mantener una dieta equilibrada, está captando cada vez más la atención de los consumidores urbanitas que prefieren dietas ligeras y ricas en verduras.

Además de ser bajo en calorías, el espárrago es rico en vitaminas, tiene un

efecto diurético y es beneficioso para la circulación sanguínea. Esta información, de la que cada vez más disponen los consumidores turcos hace que los espárragos sean identificados no tanto por su sabor sino por sus beneficios para la salud, principal argumento de venta.

En general, el consumidor de espárragos en conserva es de clase media-alta, vive en grandes ciudades y prefiere comprar en tiendas o supermercados de barrio o gourmet. Los precios del producto en tienda hacen que el acceso a ellos por parte de la clase baja sea prácticamente imposible.



Alcachofa

En comparación con los espárragos, los consumidores saben más de la alcachofa y están más acostumbrados a consumirla. Es percibida como una verdura sana y se consume especialmente en invierno. Aunque no puede ser comprada por los consumidores de bajos ingresos debido a su alto precio al igual que los espárragos, se consume fresca con frecuencia en la región

del Egeo donde forma parte de un plato muy popular con aceite de oliva (imagen 4).

En cuanto a la alcachofa en conserva, los nuevos modos de vida y el hecho de ser un producto que forma parte de la tradición culinaria turca, hace que las perspectivas de crecimiento (especialmente en las grandes ciudades) lleven a niveles de consumo similares a los de países con la misma tradición y más avanzados.

1.2.6 Ventaja del producto peruano y competencia

Actualmente los productos locales (tanto de espárragos como de alcachofas) se están distribuyendo a través de internet, no en los supermercados y tiendas, mientras que los productos importados se encuentran en los supermercados. En general, hay una diferencia de precio de entre TL 4 y TL 5 entre locales e importados (siendo los importados más baratos), sin embargo los clientes que prefieren la compra en tienda no

disponen de mucha oferta local, y los productos de otros países productores (China principalmente) tienen menor disponibilidad y son percibidos con una calidad menor.

El producto peruano de espárragos y alcachofas es percibido como de alta calidad y con una disponibilidad razonable, lo que son en definitiva sus ventajas competitivas.



02

Condiciones de Acceso



2.1 Aranceles

Espárrago

El arancel a la importación desde Perú para los espárragos en conserva, con subpartida GTIP 2005.60.00.00.00, es del 39% y tiene un VAT del 8%.

Alcachofa

El arancel a la importación desde Perú para las alcachofas en conserva, con subpartida GTIP 2005.90.30.00.00, es del 39% y tiene un Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA; VAT en inglés) del 8%.

2.2 Normas y pruebas para la importación

Para la correcta importación de espárragos y alcachofas en conserva se deben presentar los documentos de control, de conformidad con los reglamentos correspondientes del Ministerio de Agricultura y Asuntos Rurales. El

importador debe aplicar a la Dirección de Alimentación y Control Provincial para realizar la importación.

El listado de productos elaborado por la Dirección General de Alimentación



y Control (Gıda ve Kontrol Müdürlüğü) clasifica los alimentos de consumo corriente en alimentos de origen vegetal y alimentos de origen animal. En el Boletín Oficina del Estado Turco (www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/12/20111230M3-6-1.doc) se puede encontrar esta clasificación, que el Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería agrupa en EK1/A y EK1/B para alimentos de origen animal, y EK2 para alimentos de origen vegetal bajo el nombre “alimentos de origen vegetal y sus subproductos utilizados en la industria de alimentación”. En este último grupo se encuentran las conservas de espárrago y de alcachofa, para el consumo humano.

El organismo competente en materia de control de salubridad es la Dirección General de Alimentación y Control (Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü), dependiendo del Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería (Türkiye Cumhuriyeti Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı). La documentación necesaria para la importación se debe entregar a las Direcciones Provinciales Agrícolas (İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlükleri, DPA en adelante). En función del tipo de producto la empresa importadora deberá dirigirse a una u otra Dirección General. La relación productos/DPA está publicada por el Ministerio de Alimentación,

Agricultura y Ganadería de la República de Turquía en:

www.gkgm.gov.tr/birim/bitki_sinir/faaliyet/yeni_kontrol_belgesi_duzenleme/urun_grup_yetki_verilen_ilmudurlukleri.html

Así como también los datos de contacto de las direcciones provinciales agrícolas se pueden encontrar en: www.gkgm.gov.tr/birim/bitki_sinir/faaliyet/yeni_kontrol_belgesi_duzenleme/ith_islem_yetki_ilmud_iletisim_bilgileri.html.

En los controles de importación en aduana se aplicarán las normas de legislación alimentaria de Turquía (Türk Gıda Mevzuatı) y su reglamento turco sobre nomenclatura para alimentos (Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği) (www.gkgm.gov.tr/mevzuat/kodeks/yonetmelik.html). Si el producto que se pretende importar no se encuentra clasificado de acuerdo a la nomenclatura turca, las normas del Codex Alimentarius o la legislación relativa de la Unión Europea serán aceptadas.

El procedimiento para la aceptación de la conserva de espárrago, y conserva de alcachofa, productos dirigidos para el consumo humano, será:

- Se realizará una pre-notificación a través de la página web de la Dirección General

de Alimentación y Control, que será gestionada por La Dirección Provincial Agrícola competente (www.ggbs.gov.tr/cis/servlet/StartCISPage?PAGEURL=/FISIS/ggbs.AnaMenu.html&POPUPTITLE=AnaMenu), comunicando la composición del alimento, detalles de etiquetado y datos de fabricante e importador.

- Dentro de los siguientes dos días laborables, la DPA gestionará las informaciones dadas en el pre-registro

y solicitará al importador la ampliación de las informaciones (si fuera necesario), y/o comunicará la fecha en la que la documentación original relativa a la información suministrada en el pre-registro deberá ser presentada a dicho organismo. El documento de pre-notificación a adjuntar se puede encontrar en la página del ministerio www.gkgm.gov.tr/mevzuat/yonetmelik/yonetmelik_ekleri/gida_yem_resmi_kontrol_ith_yonetmelik_ek.zip.



- En la fecha indicada la firma importadora deberá entregar la documentación solicitada.
- La DPA realizará un análisis del producto en los laboratorios autorizados, así como de la adecuación de la etiqueta a la normativa.
- Tras el análisis y si el alimento cumple la legislación vigente, la DPA entregará el documento “Uygunluk yazısi”, autorizando a la empresa importadora para la importación del alimento.
- Documento de cualidades del producto (Spesifikasyon / ürünün özellikleri belgesi).
- Certificado de salubridad del alimento en lo relativo a enfermedades contagiosas. Este documento deberá ser aprobado por el país exportador o por el país importador.
- Certificado de Edad (Yas Sertifikasi), que muestra el período de caducidad del producto.

Los documentos necesarios a presentar a las autoridades competentes están basados en la legislación de 31 de diciembre de 2011, y son:

- Solicitud de importación al Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería.
- Documento de actividades (Faaliyet belgesi) de la firma importadora.
- Factura proforma de los productos a importar por vez primera, preparada por la firma exportadora a nombre de la firma importadora.
- Composición del alimento (Bilesen listesi).

- Declaración Aduanera de Entrada (Gümrük Giriş Beyannamesi). A este respecto se deberá también tener en cuenta la legislación alimentaria turca en lo relativo a los aditivos del producto, aromas y colorantes alimenticios utilizados.

En la etiqueta del producto deberán especificarse las siguientes informaciones:

- Nombre del producto.
- Nombre del importador y dirección legal del mismo.
- Nombre del productor y dirección legal del mismo.



- Peso y volumen neto del producto.
- Origen del producto.
- Composición del producto en idioma turco si fuera posible, o en caso contrario siguiendo las nomenclaturas aceptadas internacionalmente.
- Código y lote de producción.
- Condiciones de uso y advertencias.

La información en los envases interior y exterior debe ser claramente legible y permanente, no eliminable, y debe ser presentada en el idioma local, esto es, en turco.

A la entrega de la documentación en la DPA se pagará a este organismo entre TL 100 y TL 200 dependiendo del producto. Si hubiera que analizar muestras y dependiendo del producto, del tipo de laboratorio que deberá realizar el análisis y de los componentes del producto, el costo de dicho análisis variará entre TL 17 y TL 800 (por producto o componente) y el análisis se suele realizar en 1 o 2 días.

Los laboratorios autorizados en Estambul para el análisis de muestras de productos de alimentación se pueden encontrar en: www.istanbultarim.gov.tr/index.php?option=com_content&view=article&id=929&Itemid=406

El costo del análisis en función del alimento se puede encontrar en la web de la Dirección de Laboratorios para el Control de Alimentos, en:

www.istanbulkontrollab.gov.tr/hizmetlerimiz.aspx?KATID=92.

El tiempo de registro varía en función del alimento y su composición, que para los productos de origen vegetal suele ser entre 7 y 15 días, tras lo cual se dará la aprobación para la importación y venta del alimento.

El detalle de tiempo de análisis en función del alimento se puede encontrar en la web de la Dirección de Laboratorios para el Control de Alimentos en: www.istanbulkontrollab.gov.tr/hizmetlerimiz.aspx?KATID=92.

2.3 Requisitos específicos de los importadores - compradores

Los importadores turcos de producto en conserva (tanto para espárragos como para alcachofas) suelen demandar a los productores extranjeros envases de 370 ml y 720 ml para compensar el costo de importación, mientras que para los productos locales los envases llegan hasta los 1 500 ml.

En cuanto a los requerimientos legales, los importadores demandan que los productos cumplan los requisitos legales en cuanto a salubridad y etiquetado (según lo indicado en el apartado 2.2).

2.4 Barreras, estándares y normas

Espárragos

El Instituto Turco de Estandarización (TSE) impone la obligación de obtener el estándar TSE 1284 para la importación y comercialización de espárragos frescos en Turquía. Esta norma define la clasificación y características de los espárragos de acuerdo al análisis de muestreo e inspección, siendo indispensable para la comercialización del producto en Turquía. Este estándar es aplicable solamente para los espárragos frescos, no en conserva, para los cuales los importadores deberán atenerse a lo indicado en el apartado 2.2.

Alcachofa

El Instituto Turco de Estandarización (TSE) impone la obligación de obtener el estándar TSE 1133 para la importación y comercialización de alcachofas en Turquía, según lo publicado en el Boletín Oficial de la República con fecha 04.06.2007 y número 26542. Según esta norma, se define la clasificación y características de los espárragos de acuerdo a análisis de muestreo e inspección, siendo indispensable para la comercialización del producto en Turquía.

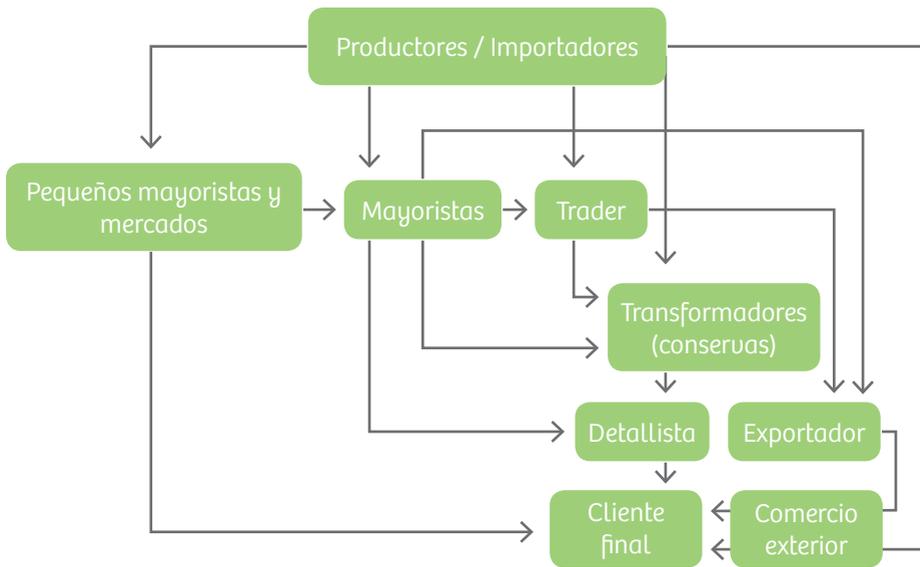


03

Canales de Comercialización



Gráfico N° 1: Canales de comercialización de alcachofas y espárragos



Fuente: MINCETUR



Espárrago

El canal habitual de comercialización desde los fabricantes no turcos (extranjeros) es a través de un importador con red de distribución propia o con una amplia red de distribuidores independientes, generalmente dirigido a las grandes ciudades y que mayoritariamente encuentran sus puntos de venta en tiendas gourmet, aunque también en secciones de productos delicates en de grandes supermercados tipo Carrefour, Migros o Ucler.

En los últimos años también se pueden encontrar estos productos en sitios web de comercio electrónico de productos gourmet, dirigidos a consumidores con alto poder adquisitivo.

Alcachofa

Los productores locales venden la alcachofa fresca a pequeñas tiendas locales y vendedores de mercados, así como a mayoristas, distribuidores (que lo venden a las tiendas de barrio) y las fábricas que procesan conservas.

Algunos pequeños productores venden directamente al consumidor en los mercados locales y puestos de carretera.

Además, los productos se venden congelados, procesados y enlatados por la industria en los mercados nacionales y extranjeros. En caso de ser producto importado, lo habitual, como en el caso de los espárragos, es hacerlo a través de un importador con red de distribución propia o con una amplia red de distribuidores independientes que después lo distribuyen a las tiendas gourmet y supermercados.

En cuanto al mercado de alcachofas orgánicas, suelen ser pequeños productores los que venden directamente en las tiendas de productos orgánicos y a través de comercio electrónico. Como alternativa a estos canales los productores realizan la venta directamente a los consumidores en el mercado local al precio de la alcachofa fresca no orgánica. Estos productores también venden sus productos orgánicos para su procesamiento en fábricas de conservas, tanto turcas como extranjeras.

Los puertos y aduanas más habituales de descarga de conservas son Haydar Pasa (Estambul), los puertos de Izmir (Ege Port) y Antalya.

En general, para las conservas de frutas y vegetales, se recomienda utilizar el canal de comercialización de un importador-mayorista con una red de distribución

o cadenas de supermercados y tiendas de alimentos (principalmente gourmet). Las empresas que tienen una mayor participación en el mercado turco a nivel nacional son: KOZA GIDA, IMPEKS, DEMAK, DELIZIYA, EKOL FOOD.

Estas empresas importan productos como conservas, salsas, condimentos y productos alimenticios terminados de diferentes gastronomías como la italiana, mexicana, japonesa, china, tailandesa, entre otras.



04

Información Adicional

4.1 Datos de contacto de importadores y comercializadores

Deliziya gida mamulleri

Productos: Hortalizas en conserva, salsas, carne, pasta, bebidas.

Dirección: Okmeydanı Cad. No: 31 34445 Hasköy / Estambul.

Verita gida/ideal tarim

Productos: Frutas y hortalizas.

Dirección: Halkalı Merkez Mahallesi, Abay caddesi, Atlas sokak, Atlas İş Hanı No:1 Kat:2 34303 Halkalı Küçükçekmece/Estambul.

Web: www.verita.com.tr / www.idealtarim.com.tr

G2m dagitim pazarlama

Productos: Hortalizas y frutas en conserva, productos de limpieza, productos de alimentación.

Dirección: Eyüp Sultan Mh. Abdülhamit Cd.No:5 Sancaktepe/Estambul.

Web: www.g2m.com.tr

Princes pazarlama

Productos: Hortalizas y frutas en conserva, productos de alimentación.

Dirección: Büyük Otel Faselis Turistik İşletmeler ve Tic.A.Ş. Rumeli cad.

Ogan apt. No:16/15 Nişantaşı, Şişli/Estambul.

Web: www.princessmarketing.com.tr

Bakırlıođlu gıda

Productos: Hortalıđas frescas, quesos, especies, productos de pastelería, conservas.

Dirección: 1248 Sokak No:22/B Gıda Çarşısı/Iđmir.

Web: www.bakirlioglugida.com.tr

Ekol gıda

Productos: Hortalıđas frescas, quesos, especies, productos de pastelería, conservas.

Dirección: Cendere Cad.Kemberburgađ Yolu Mimarsinan Mah. Sarı Lale Sok.No.8, Kemberburgađ. EYÜP, Ayađađa, 34075 Şiřli/Estambul.

Web: www.ekolfood.com.tr

Bıđım toptan gıda A. Ş.

Productos: Productos de alimentación, limpieđa.

Dirección: Kuşbakıřı cad. No:19 34662 Altunıđade/Estambul.

Web: www.bizimtoptan.com

Kraft gıda sanayı ve ticaret a. ř.

Productos: Productos de alimentación.

Dirección: Cumhuriyet Mah.2253. Sok. No:11 41400 Gebze/Kocaeli.

Web: www.kraftfoodscompany.com/tr



in 2 kahve gıda sanayi iç ve dış tic.ltd. sti.

Productos: Productos de alimentación, de limpieza.

Dirección: Kocatepe Mahallesi Taksim Caddesi No:29 Kat:2 Daire:2
34437/Beyoğlu/Estambul.

Web: www.in2coffee.eu

Aydeniz group

Productos: Productos de agricultura y alimentación.

Dirección: Ayten Sok. No.9 Tandogan 06580/Ankara.

Web: www.aydeniz.com

Tuva gıda

Productos: Productos de alimentación, de limpieza, de papelería.

Dirección: İstoc 8. Ada No: 79-83 Bağcılar/Estambul.

Web: www.tuva.com.tr

Tuzcular gıda ve ihtiyaç maddeleri san. tic. ve a.ş.

Productos: Productos de alimentación, de limpieza.

Dirección: Estim Toptancılar Sit. 7.Cad. G Blok No:8-9/Eskisehir.

Web: www.tuzcular.com.tr

Erpağ gıda pazarlama

Productos: Productos de alimentación.

Dirección: Kocasinan Merkez Mah.Bağcılar Yolu No:26 B.Euler/Estambul.

Teléfono: +90 212 474 44 93

Web: www.erpaggida.com

Ozgrize gıda a.ş.

Productos: Productos de alimentación, de limpieza.

Dirección: Gimat Toptancılar Sitesi 16.Blok No:463-464 Macunkoy/
Ankara.

Web: www.ozgrize.com.tr

Itina gıda et ve sut urunleri toptan satis ltd.

Productos: Productos de alimentación.

Dirección: Kocatepe mah. Mega center kuru gıdacılar sitesi Ablk kat 1
no: 380 Bayramapaşa/Estambul.

Web: www.itina.com.tr

Dolfin gıda dis ticaret ltd. sti.

Productos: Productos de alimentación, de gourmet.

Dirección: Defterdar Mahallesi Otakçılar Cad. Birlik Han No. 58 Kat:4
34050 Eyüp/Estambul.

Web: www.dolfin.com.tr

Gc gıda san. tic a.ş.

Productos: Productos de alimentación, queso.

Dirección: Kemberburgaz Cad. No:18 34396 Ayazağa – Şişli/Estambul.

Web: www.gcgida.com.tr

Demak food import and distribution

Productos: Productos de alimentación, de gourmet.

Dirección: Dereboyu Cad. No : 33 Ayazaga Mah. TR 34396 Sisli/
Estambul.

Web: www.demaktrade.com

Impeks gıda

Productos: Productos de alimentación, de gourmet.

Dirección: 1476 / 1 Sk. No: 12 d:5 35220 Alsancak İzmir – Türkiye.

Web: www.impeksizmir.com

Dogal ve gercek yayincilik gıda tur.

Dirección: Hekimbaşı Yenimahalle Yılmağ Sok. No:4 Beykoz/Estambul.



4.2 Oficinas / gremios en el mercado

Tüm Gıda Dış Ticaret Derneği (Asociación de Comercio Exterior de Alimentos)

Dirección: Büyükdere Caddesi Somer Apt. No:64 D:13 K:5 Mecidiyeköy/Estambul.

Teléfono: 0090 212 347 25 60

Fax: 0090 212 347 25 70

E-mail: tugider@tugider.org.tr

Web: www.tugider.org.tr

Mormenekşe Enginar Üreticileri Birliği (Asociación de Productores de Alcachofas)

Dirección: Naci Talat Caddesi Baris Sk. Mormenekşe Magusa, Norte de Chipre.

Teléfono: +90 (392) 378-89-77

Fax: +90 (392) 378-97-62

E-mail: mustafaoymen@yahoo.com

4.3 Ferias comerciales

Las ferias más importantes del sector de alimentación celebradas en Turquía son World Food Istanbul y Foodtech Istanbul, organizadas respectivamente por CNR y TUYAP en la ciudad de Estambul. Las próximas ediciones serán:

- WorldFood Istanbul - 1 a 4 de septiembre de 2016
www.worldfood-istanbul.com
- FoodTech Istanbul - 2 a 5 de noviembre de 2016
www.foodtechistanbul.com

- Anufood Eurasia - 14 a 16 de abril de 2016
www.anufoodeurasia.com
- Sirha İstanbul - 24 a 26 de octubre de 2016
www.sirha-istanbul.com

En las webs de las ferias se puede encontrar la información pública de las ediciones pasadas.

4.4 Links de interés

Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería

Dirección General de Control de Alimentos

Dirección: Eskişehir Yolu Km 9, Lodumlu - Ankara.

Teléfono: +90 312 258 74 67 (Oficina de control de alimentos de origen vegetal).

Persona de Contacto: Sr. Mehmet Çobanoğlu.

Web: www.gkgm.gov.tr/indeks.html

Dirección Provincial Agrícola de Estambul

Dirección: Bağdat C. No:307-309 Erenköy - Estambul.

Teléfono: +90 216 468 21 18 / +90 216 468 21 29

Personas de Contacto: Sr. Mehmet Ali Çeven (0216 468 21 26) y Sr. Oktay Öcal (0216 468 21 25).

Web: www.istanbultarim.gov.tr

Ministerio de Sanidad

Dirección: Mithatpaşa Cad. No : 3 06434 Sıhhiye - Ankara.

Teléfono: +90 312 585 10 00

Web: www.saglik.gov.tr



05

Bibliografía

- Türkiye İstatistik Kurumu (Instituto de Estadísticas de Turquía)
www.tuik.gov.tr
 - T.C. Resmi Gazete (Boletín Oficial de la República)
www.resmigazete.gov.tr
 - T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Hal Kayıt Sistemi (Subsecretaría de Aduanas, Sistema de Datos)
www.hal.gov.tr
 - Tarım ve Ziraat Bilgi Bankası (Banco Agrícola)
www.tarimziraat.com
 - Kıbrıs Postası Gazetesi (Gazeta de la República del Norte de Chipre)
www.kibrispostasi.com
- 

- Tralleis Elektronik Dergisi (Gazeta Informativa Electrónica)
www.dergi.etralleis.com
- Adnan Menderes Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Bahçe Bitkileri Bölümü (Universidad Adnan Menderes, Facultad de Agricultura, Departamento de Productos Vegetales)
www.akademik.adu.edu.tr/bolum/ziraat/bahcebitkileri
- Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Dergisi (Universidad Uludağ, Facultad de Agricultura)
www.ziraat.uludag.edu.tr/dergi.php
- Fundación para la Política Económica de Investigación
www.tepau.org.tr



Perú



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

