

FICHA MERCADO – PRODUCTO

I. DATOS DEL REGISTRO DE LA FICHA							
1.1. Nombre de la OCEX	Milán	1.2. Fecha	20/12/2024				
1.3. Elaborado por:	Nombres y apellidos	Melissa Cornacchione					
	Cargo	Especialista en Comercio					
II. DATOS DEL MERCADO – PRODUCTO							
2.1 Producto	Tara (goma, polvo)						
2.2 Nomenclatura arancelaria (Ejem.; 0806.10)	n. 1302391000 - Mucílagos de Semilla de Tara (Caesalpineia Spinosa) n. 1404902000 - Tara en Polvo (Caesalpineia Spinosa)						
2.3 Denominación o nombre comercial en el país de destino	Gomma di tara Carruba peruviana Tara in polvere						
2.4 Requisitos de acceso al mercado (aranceles, requisitos sanitarios y fitosanitarios, certificaciones, otros)	<p>Arancel: 0% (Preferencia arancelaria para producto de origen Perú) Impuesto al Valor Agregado, IVA: 22%</p> <p>El uso como aditivo alimentario (código E 417) está autorizado en la Unión Europea en base a los siguientes Reglamentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reg. (CE) n. 1333/2008 Anexo II, parte E https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R1333 - Reg. (UE) n. 1129/2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1129 <p>Previamente a su admisión en el mercado de la UE, la goma de tara fue evaluada por el Comité Científico de la Alimentación Humana (CCAH) de la UE y el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), que asignaron a este aditivo una dosis diaria admisible (DDA) «no especificada».</p> <p>En 2017, fue objeto de nuevos estudios en profundidad por parte de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). A solicitud de la Comisión Europea, se pidió a la Comisión técnica de aditivos alimentarios de EFSA que reevaluara la seguridad de la goma de tara (E 417) cuando se utiliza como aditivo alimentario. El estudio concluyó que no hay necesidad de establecer una cantidad de ingesta diaria aceptable para la goma de tara (E 417) y que no hay preocupaciones de seguridad para la población general en la evaluación de exposición refinada para los usos reportados.</p> <p>Hoy en día, el uso de la goma de tara está permitido en la preparación de 63 tipos de alimentos, que pueden resumirse en 9 categorías:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; text-align: center;">Alimentos que admiten el uso de goma de tara</th> <th style="width: 50%; text-align: center;">Alimentos que NO admiten el uso de goma de tara</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <ol style="list-style-type: none"> 1. Productos lácteos y análogos 2. Aceites, grasas, frutas y hortalizas y conservas 3. Almidones, cereales y derivados 4. Productos cárnicos, pescado, huevos 5. Sopas, caldos, condimentos 6. Bebidas, alcohólicas y no alcohólicas </td> <td style="vertical-align: top;"> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mozzarella 2. Alimentos deshidratados destinados a rehidratarse al ser ingeridos 3. Productos de confitería, incluidos los micropastillas para refrescar el aliento 4. Sustancias gelatinosas de consistencia sólida </td> </tr> </tbody> </table>			Alimentos que admiten el uso de goma de tara	Alimentos que NO admiten el uso de goma de tara	<ol style="list-style-type: none"> 1. Productos lácteos y análogos 2. Aceites, grasas, frutas y hortalizas y conservas 3. Almidones, cereales y derivados 4. Productos cárnicos, pescado, huevos 5. Sopas, caldos, condimentos 6. Bebidas, alcohólicas y no alcohólicas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mozzarella 2. Alimentos deshidratados destinados a rehidratarse al ser ingeridos 3. Productos de confitería, incluidos los micropastillas para refrescar el aliento 4. Sustancias gelatinosas de consistencia sólida
Alimentos que admiten el uso de goma de tara	Alimentos que NO admiten el uso de goma de tara						
<ol style="list-style-type: none"> 1. Productos lácteos y análogos 2. Aceites, grasas, frutas y hortalizas y conservas 3. Almidones, cereales y derivados 4. Productos cárnicos, pescado, huevos 5. Sopas, caldos, condimentos 6. Bebidas, alcohólicas y no alcohólicas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mozzarella 2. Alimentos deshidratados destinados a rehidratarse al ser ingeridos 3. Productos de confitería, incluidos los micropastillas para refrescar el aliento 4. Sustancias gelatinosas de consistencia sólida 						

	<p>7. Alimentos proteicos, alimentos dietéticos</p> <p>8. Complementos alimenticios (no deshidratados)</p> <p>9. Confeitería y postres (no deshidratados)</p>	<p>En general la goma de tara no está permitida en «frutas y hortalizas deshidratadas», «complementos alimenticios» deshidratados y «productos de confitería» deshidratados, ni en sustancias gelatinosas contenidas en copas o minicápsulas destinadas a ser prensadas para ingesta «de un trago»</p>
<p>Para ser importado en Italia, el producto deberá cumplir las normas de origen. Para más detalles, consultar la herramienta interactiva de autoevaluación de las normas de origen (ROSA) en My Trade Assistant: https://trade.ec.europa.eu/access-to-markets/it/home#my-trade-assistant.</p> <p>Es importante señalar que los productos originarios deben ir acompañados de un documento apropiado que confirme su origen, un documento (invoice declaration) realizado por el exportador o un certificado de circulación EUR.1 o EUR-MED expedido por la autoridad pública competente y facilitado por el exportador.</p> <p>Las importaciones de alimentos de origen no animal en la Unión Europea (UE) deben cumplir el Reglamento General (UE) 2017/625 y las disposiciones específicas destinadas a prevenir los riesgos para la salud pública y proteger los intereses de los consumidores. Por lo tanto, se aplican normas para:</p> <p>A. Control de contaminantes</p> <ul style="list-style-type: none"> - El Reglamento (UE) 2017/625 (CELEX 32017R0625) establece el nuevo marco jurídico general para garantizar un elevado nivel de protección de los consumidores, - El Reglamento (CEE) 315/93 (CELEX 31993R0315) establece procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios - El nuevo Reglamento (UE) 2023/915 (CELEX 32023R0915) que sustituye al Reglamento (CE) 1881/2006 (CELEX 32006R1881) establece los niveles máximos en los alimentos que se comercializarán en la UE de micotoxinas, toxinas vegetales, metales, contaminantes orgánicos persistentes halogenados (dioxinas y PCB, sustancias perfluoroalquiladas), contaminantes de procesos y otros. <p>B. Control sanitario de los alimentos de origen no animal</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las normas de higiene alimentaria pertinentes que deben respetar los operadores de empresas alimentarias en terceros países figuran en el Reglamento (CE) 852/2004 (CELEX 32004R0852) - Criterios microbiológicos para determinados productos establecidos en el Reglamento (CE) 2073/2005 (CELEX 32005R2073); - Hay que respetar procedimientos basados en los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC); - Es necesaria la autorización y registro de establecimientos; <p>C. Trazabilidad</p> <p>La legislación de la UE define la trazabilidad como la capacidad de identificar y seguir cualquier sustancia destinada a la producción de alimentos o al consumo a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución.</p> <p>La trazabilidad es siempre necesaria para cualquier sustancia destinada a ser incorporada en alimentos o con probabilidad de serlo.</p> <p>Normativa específica de la UE sobre trazabilidad de los productos alimenticios: https://webgate.ec.europa.eu/reqs2/public/v2/requirement/aux/eu/eu_safefood_traceability_legislation.pdf/</p>		

	<p>D. Etiquetado</p> <p>Según el Reglamento (UE) 1169/2011 (CELEX 32011R1169), la declaración nutricional es obligatoria a partir del 13 de diciembre de 2016. Debe incluirse en la etiqueta con el siguiente contenido:</p> <ul style="list-style-type: none"> - valor energético - las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal. - el contenido de esta declaración obligatoria puede completarse con información adicional sobre las cantidades de ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos poliinsaturados, polioles, almidón o fibra. - mejora de la legibilidad, es decir, tamaño mínimo del texto; <p>Los alimentos orgánicos también deben cumplir con las disposiciones del Reglamento (UE) 2018/848 (CELEX 32018R0848), que establece las normas que rigen el uso de la etiqueta orgánica.</p> <p>Los aditivos y aromatizantes deben etiquetarse siempre en los envases de los productos alimenticios según su categoría (antioxidante, conservante, colorante, etc.) con su nombre o número E.</p> <p>El Reglamento (CE) n. 1333/2008 (CELEX 32008R1333) y el Reglamento (CE) n. 1334/2008 (CELEX 32008R1334) establecen más disposiciones sobre el etiquetado de los aditivos vendidos como tales a los fabricantes de alimentos y a los consumidores.</p>
<p>2.5 Tendencias del mercado (no incluir estadísticas de comercio exterior)</p>	<p>Italia es un importante importador de goma y polvo de tara: según infotrade, en el ranking mundial (nov. 2024) de mercados de destino de tara peruana, ocupa el cuarto lugar después de Bélgica, USA y Alemania (partida 1302391000: USD1,547,608 y 294.6 TM) y después de China (partida 1404902000: USD 5,020,386 y 2,733 TM)</p> <p>Los campos en los que más se utiliza la goma de tara son la industria alimentaria y cosmética/farmacéutica y la industria del curtido.</p> <p>Aunque es un producto desconocido para la mayoría de los italianos, al tratarse de un ingrediente «técnico» en preparados alimentarios y cosméticos, sus propiedades como espesante, estabilizante y por su capacidad para mejorar la estructura y consistencia de los alimentos sin alterar su sabor son cada vez más conocidas por los profesionales del sector. Se utiliza en formulaciones farmacéuticas por sus propiedades aglutinantes, mientras que en cosmética se incorpora a cremas, lociones y otros productos para mejorar su consistencia y estabilidad.</p> <p>Por último, en la industria del curtido, es muy apreciado como excelente fuente de taninos comúnmente utilizados en la producción de pieles para automóviles y muebles.</p> <p>Los principales usos de la goma de tara en la industria alimentaria italiana son las salsas, los condimentos, pero también los productos lácteos y los helados.</p> <p>Un ejemplo de uso es uno de los muchos de la empresa Silvateam, concretamente en la mezcla funcional denominada Aglutex Q10 utilizada para «Análogos del queso para pizza» cuyas ventajas declaradas son: «Producción más rápida que la fermentación estándar del queso. Excelentes propiedades de corte y fundido durante el horneado. Proceso de producción más corto».</p> <p>Si tenemos en cuenta que la cadena láctea juega un papel importante en el sistema agroalimentario italiano con una incidencia (+11% del total de la industria agroalimentaria), y a esto le sumamos la tradición heladera italiana, ya se pueden entender algunas razones del alto posicionamiento de Italia en la importación de este aditivo alimentario.</p> <p>Sin embargo, hay que señalar que, si bien hay empresas que la utilizan desde hace varios años, también hay otras que conocen las propiedades de la goma tara, también como</p>

excelente sustituto de la goma garrofin y la harina de guar, pero siguen siendo fieles al uso de estos dos últimos aditivos.

A pesar de la confirmación de la seguridad del producto por parte de la EFSA, persisten las convicciones sobre las posibles contraindicaciones asociadas al consumo de goma de tara entre algunos profesionales del sector.

A este respecto, por ejemplo, la principal asociación de consumidores italiana Altroconsumo indica que «a niveles elevados de consumo, pueden experimentarse molestias gastrointestinales (hinchazón, diarrea, flatulencia). Por último, el uso de E417 está prohibido en algunos productos de confitería por el riesgo de asfixia, sobre todo en niños y ancianos».

Para confirmar las reticencias que aún existen sobre el producto, citamos un artículo publicado en 2024 en la revista especializada Food Research International por investigadores italianos del Instituto de Ciencias de la Alimentación, el Consejo Nacional de Investigación y la Universidad de Salerno, en los que se vuelve a llamar la atención de la comunidad científica sobre los riesgos asociados al consumo de goma de tara. A continuación un extracto del artículo titulado 'Comprehensive molecular level characterisation of protein- and polyphenol-rich tara (Caesalpinia spinosa) seed germ published in abril de 2024 :

“Por lo que sabemos, no existen datos documentados sobre el volumen de Goma de Tara utilizado anualmente para el consumo humano y animal (...) las preocupaciones en materia de seguridad han desaconsejado, con razón, su uso hasta que se establezca el origen de los acontecimientos adversos.

Una de las hipótesis más aceptadas, aunque no definitiva, es que la causa de los acontecimientos adversos registrados son metabolitos producidos in vivo de aminoácidos no proteicos, en particular la baikiaina, que inhiben dianas enzimáticas hepáticas (Chittiboyina et al., 2023). Este trabajo representa un punto de partida para un esfuerzo de colaboración necesario para comprender si el agente nocivo es un componente constitutivo de la Goma de Tara, lo que impediría por tanto su consumo humano y probablemente también animal, a menos que se lleven a cabo tratamientos de desintoxicación, o si se trata de una contaminación aleatoria y evitable, que afecta sólo a determinados lotes de producción.”

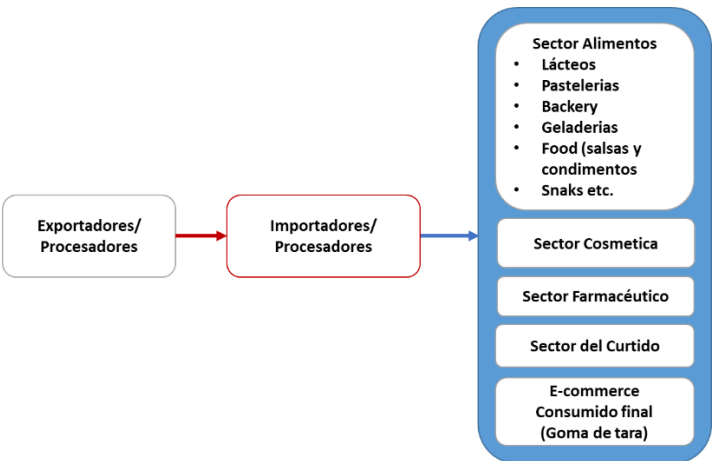
A pesar de la desconfianza de algunos en el uso de la goma de Tara, no se puede negar su potencial de crecimiento, que puede asociarse, al menos en parte, a la necesidad de mejorar la tecnología de los procesos de producción e introducir innovaciones en los productos para satisfacer las continuas demandas de los consumidores, donde la industria de alimentación y bebidas utiliza actualmente diferentes tipos de mezclas de hidrocoloides y estabilizantes.

La industria alimentaria es muy activa en la investigación de nuevos productos que utilicen las propiedades de la goma para crear ofertas más sanas y naturales, incluido el desarrollo de productos veganos y de origen vegetal. A medida que crece el mercado de alimentos de origen vegetal, los fabricantes buscan ingredientes naturales para mejorar la textura y estabilidad de sus productos, lo que convierte a la goma de tara en un valioso complemento.

Un ejemplo emblemático de lo anterior proviene de la empresa italiana Ferrero, quien hace hincapié en el uso del espesante goma de tara, con la intención de captar la atención de los consumidores atentos a los aspectos de naturalidad y seguridad de los ingredientes.


En la página web dedicada a un conocido snack de la marca Kinder producido por Ferrero, se destaca el carácter natural de la goma de Tara y sus propiedades, especificando además su origen peruano: “Kinder utiliza goma de Tara en Kinder Maxi King, para mejorar la consistencia de la crema contenida en su interior y hacer así la sensación aún más


	<p><i>agradable al paladar. Sólo la compramos a proveedores que emplean exclusivamente semillas procedentes de Perú y que sólo utilizan procesos sencillos, como el tostado y la molienda” (www.kinder.com/it/it/qualita-ricca-di-gusto/ingrediente/addensante).</i></p> <p>Entre las características técnicas más valoradas en Italia de la goma de tara figuran que es parcialmente soluble en agua fría, tiene una viscosidad elevada y es estable en medio ácido y al tratamiento térmico. Desde el punto de vista de la industria cosmética, la goma de tara se considera un modificador reológico natural con propiedades de suspensión.</p> <p>Los modificadores reológicos son moléculas que, una vez dispersas en el disolvente, tienden a formar un entramado capaz de estructurarlo mediante la unión del agua libre y pueden clasificarse en cuatro tipos: naturales, naturales modificados, inorgánicos y sintéticos. El marcado interés de los consumidores por los productos cosméticos naturales y sostenibles ha llevado a reevaluar los modificadores reológicos naturales, categoría a la que pertenecen la goma xantana, la goma guar y la goma tara.</p> <p>Muchos especialistas en cosmética lo consideran una verdadera fuerza de la naturaleza y se utiliza como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Viscosante, incluso a bajas dosis; - Agente de suspensión para polvos inorgánicos, como nano pigmentos y filtros minerales; - Acondicionador cutáneo y filmógeno, capaz de crear una película protectora que actúa reduciendo la pérdida transepidérmica de agua. - Aporta excelentes beneficios sensoriales a las formulaciones, proporcionando a geles y emulsiones una textura suave y aterciopelada sin efecto pegajoso. - Es fácil de usar, estable en un amplio rango de pH y compatible con una amplia gama de materias primas cosméticas, incluidos tensioactivos aniónicos y no iónicos y electrolitos. <p>Por sus características y notable versatilidad, la goma de tara se utiliza en tratamientos para el cuidado de la piel y el cabello, a los que aporta suavidad y elasticidad; como ingrediente básico de cremas, detergentes, dentífricos y productos de maquillaje.</p> <p>Al tratarse de un ingrediente y no de un producto de consumo final, podría pensarse que no es fácil encontrarlo en el mercado minorista; sin embargo, se pueden encontrar en varias fuentes en línea, así como parafarmacias para un nicho de mercado de cosmética casera/de bricolaje, una tendencia en cosmética natural o para uso alimentario.</p> <p>En conclusión, frente a cierta reticencia a utilizar el producto, se percibe igualmente una tendencia al crecimiento del mercado y a la valorización del producto, gracias a la preferencia por ingredientes naturales y sostenibles que se reflejan plenamente en la sostenibilidad real del producto y en la generalización de sus aplicaciones.</p> <p>En el sector alimentario, la creciente demanda de productos de etiquetado limpio es un importante factor impulsor. Los consumidores buscan cada vez más productos alimenticios con un mínimo de aditivos artificiales, lo que lleva a los fabricantes a explorar agentes espesantes naturales. Así mismo, las industrias farmacéutica y cosmética recurren a ingredientes naturales para satisfacer las expectativas de los consumidores de productos seguros y sostenibles.</p> <p>Por último, su versatilidad contribuye aún más a su crecimiento en el mercado. Sus aplicaciones pueden extenderse más allá de las industrias alimentaria y cosmética a sectores como el curtido y la industria textil, donde se utiliza como agente encolante, y la producción de papel, donde sirve como aglutinante. Esta amplia gama de aplicaciones garantiza una demanda constante de tara en diversos sectores.</p>
<p>2.6 Estacionalidad de la producción local</p>	<p>En Italia no hay producción local de tara.</p>


<p>2.7 Principales puntos de ingreso del producto al mercado (puertos y/o aeropuertos)</p>	<p>Italia cuenta con una infraestructura portuaria de gran envergadura, dada la longitud de la costa del país y los principales puntos de entrada de productos procedentes de Perú son Génova, La Spezia, Livorno y Trieste.</p> <p>En cuanto a la vía aérea, el aeropuerto de Milán-Malpensa sigue siendo el líder del mercado, seguido de Roma-Fiumicino. Le siguen los aeropuertos de Bolonia, Venecia, Bérgamo, Ciampino (Roma), Pisa, Nápoles, Catania y Ancona.</p>
<p>2.8 Descripción de la cadena de distribución y comercialización del producto en el mercado (identificar los principales actores en cada eslabón de la cadena)</p>	<p>Los importadores italianos de goma de tara suelen ser empresas especializadas en ingredientes y dirigidas tanto a la industria alimentaria como a la cosmética y, en algunos casos, también a la industria del cuero, que suministran los ingredientes o mezclas de ingredientes a empresas alimentarias/cosméticas/curtidurías que transforman los productos finales y los comercializan a través de la gran distribución, el sector HORECA, perfumerías, farmacias/parafarmacias, tiendas especializadas, etc.</p> <p>En segundo lugar, el canal del comercio electrónico, donde el producto también puede ser adquirido directamente por los consumidores.</p> <p>Entre los principales actores italianos del sector figura Silvateam Spa, fundada en 1854 cerca de Cuneo, en la región del Piamonte, para la extracción de taninos de la madera de castaño, árbol muy extendido en la zona. Empresa líder mundial en la producción y comercialización de extractos vegetales y sus derivados, reconocida internacionalmente por sus productos químicos para la industria del curtido.</p> <p>Silvateam es líder mundial en la producción y comercialización de harina de semillas de tara y en 2001 fue fundada Silvateam Perú. Tiene una capacidad de producción de +900 TM/año, gracias a sus plantaciones peruanas, situadas en la región de Huánuco y en la zona desértica de Ica, con una superficie total cultivable de unas 450 has.</p> <p>En los últimos años, Silvateam ha evolucionado explorando nuevos mercados de rápido crecimiento, como la alimentación y la cosmética, y ha encontrado nuevas aplicaciones relacionadas con su actividad principal, diversificando sus actividades.</p> <p>Otra importante empresa muy activa en la importación de ingredientes derivados de la tara es Lapi Group S.p.A. Fundada en 1951 en Santa Croce sull'Arno (Pisa), para la fabricación de productos químicos destinados a la industria del curtido, actualmente se dedica también a la producción de gelatina para uso alimentario, donde es una empresa muy conocida en el sector farmacéutico, un sector muy atento a la calidad.</p> <p>Figura sobre la cadena de distribución Goma de Tara</p>  <pre> graph LR A[Exportadores/Procesadores] --> B[Importadores/Procesadores] B --> C["Sector Alimentos • Lácteos • Pastelerías • Bakery • Geladerías • Food (salsas y condimentos) • Snaks etc."] B --> D[Sector Cosmetica] B --> E[Sector Farmacéutico] B --> F[Sector del Curtido] B --> G["E-commerce Consumido final (Goma de tara)"] </pre>
<p>2.9 Criterios de los actores claves de los canales de distribución y comercialización para la</p>	<p>Además de cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la UE, los más utilizados en la selección de proveedores son inherentes a calidad del producto y fiabilidad del exportador.</p>


<p>selección de proveedores (en orden de importancia)</p>	<p>Al contar con gran parte del suministro de alta calidad de la empresa Silvateam, Italia utiliza altos estándares por lo que el producto debe ser de alta calidad y estar libre de olores desagradables.</p> <p>Entre los criterios más importantes figuran:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disponibilidad a proveer muestras para que el potencial comprador pueda analizarla y evaluar la fiabilidad del proveedor. • Capacidad de proveer los productos en línea con las especificaciones dadas por el comprador (evitar el envío de productos que son de calidad inferior o que no cumplen con el nivel requerido). • Capacidad de ofrecer un suministro constante a lo largo del tiempo y de convertirse en un socio de confianza. • Capacidad de ofrecer nuevas presentaciones y adaptarse al pedido del comprador. • Contar con certificaciones deseables (Bio, Fair Trade, Rainforest Alliance).
<p>2.10 Presencia de la oferta peruana en el mercado (temporadas, puntos de venta)</p>	<p>La goma de tara presente en Italia en los casos en que se declara el origen es siempre peruana. En algunos raros casos se pueden encontrar alusiones al posible origen boliviano, sin embargo, no se han encontrado casos concretos de dicho origen en el mercado.</p> <p>El producto que se puede encontrar en algunas parafarmacias o canales de comercio electrónico no sigue ninguna estacionalidad de venta particular, está destinado a un nicho de consumidores generalmente en bolsas o frascos de 50, 100, 250, 500 gr hasta 1 kg.</p>
<p>2.11 Actividades de promoción idóneas para promover el producto</p>	<p>Sigep, Rimini www.sigep.it Feria anual de carácter internacional, dedicada al sector de la restauración dulce como helados, pastelería, café y cacao para el sector HORECA. La próxima edición tendrá lugar del 18 al 22 de enero 2025</p> <p>Sana, Bologna www.sana.it Feria internacional anual para productos orgánicos y naturales. La próxima edición tendrá lugar del 23 a 25 de febrero 2025.</p> <p>Linea Pelle, Milano www.lineapelle-fair.it Feria internacional anual enfocada en promover la comercialización de insumos para la industria de la peletería. La próxima edición tendrá lugar del 25 al 27 de febrero 2025</p> <p>Cosmoprof, Bologna www.cosmoprof.com Feria internacional anual de referencia de la industria cosmética, cuenta con área dedicada a los ingredientes naturales. Próxima edición, del 20 al 22 de marzo 2025.</p> <p>Tuttofood, Milán www.tuttofood.it Feria internacional bienal para los profesionales que operan en el sector de alimentos. La próxima edición tendrá lugar del 5 al 8 de mayo en el 2025.</p> <p>In-Vitality/Making Cosmetics www.in-vitality.it; www.making-cosmetics.it Feria anual enfocada a las materias primas cosméticas y nutraceuticas La próxima edición tendrá lugar en noviembre 2025.</p>


**ANEXO 1
POTENCIALES COMPRADORES DE GOMA DE TARA**

Razón Social	SILVATEAM S.P.A. 
Ciudad	San Michele Mondovi (Cuneo)
E-mail	silvateam@legalmail.it
Teléfono	+39 0174 220256
Página web	www.silvateam.it
Perfil	<p>Líder mundial en la producción, transformación y comercialización de extractos vegetales, taninos y sus derivados. Está presente con sus productos en más de 60 países de todo el mundo y factura más de 100 millones de euros. Cuenta con una sede en Perú, Silvateam Perú Sac.</p> <p>Silvateam investiga, desarrolla y fabrica productos utilizados para el curtido de pieles de alta calidad, para uso enológico, para alimentación animal y para su uso en las industrias química, textil, petrolera y minera. Además, desde 2001 se ha introducido con éxito en el sector de los ingredientes alimentarios: primero con la goma de tara y después con pectinas y mezclas estabilizantes.</p>


Razón Social	LAPI GROUP S.P.A 
Ciudad	Santa Croce sull'Arno (Pisa)
E-mail	info@lapigroup.com
Teléfono	+39 0571 38341
Página web	www.lapigroup.com
Perfil	<p>Situado en el distrito del curtido de Santa Croce sull'Arno, la actividad principal del Grupo Lapi ha sido siempre la fabricación de productos químicos para la industria del curtido. Desde su fundación en 1951 hasta la actualidad, se han creado nuevas empresas para suministrar una amplia gama de productos, incluidos ingredientes para las industrias farmacéutica y alimentaria, como gelatinas y colágeno.</p>


Razón Social	GIUSTO FARAVELLI S.P.A. 
Ciudad	Milano
E-mail	info@faravelli.it
Teléfono	+39 02 697171
Página web	www.faravelli.it
Perfil	<p>Giusto Faravelli es una empresa familiar con orígenes en 1926, especializada en la distribución de ingredientes y materias primas químicas para todos los sectores industriales: alimentación, nutracéutica, farmacia, cosmética, nutrición animal y química industrial.</p> <p>Está presente en Italia, donde se fundó la empresa madre, y en Alemania, España, República Checa, China y Estados Unidos.</p>


Razón Social	IDEALFOODS S.P.A.	
Ciudad	Bergamo	
E-mail	info@idealfoods.it	
Teléfono	+39 035 00 72 699	
Página web	www.idealfoods.it	
Perfil	Fundada en 2009, la empresa opera en el sector alimentario en el segmento específico de ingredientes alimentarios y estabilizantes. Selecciona materias primas de alta calidad para preparar las soluciones finales a medida diseñadas para cada aplicación específica y ofrece una amplia selección de hidrocoloides con distintas tecnologías.	


Razón Social	CAREMOLI S.P.A.	
Ciudad	Nova Milanese (Monza)	
E-mail	amministrazione@pec.caremoli.it	
Teléfono	0362364567	
Página web	https://caremoligroup.com/	
Perfil	Fundado en Italia en 1998, el Grupo Caremoli es un productor y distribuidor líder de ingredientes, mezclas, productos semiacabados, fibras dietéticas y materias primas sin gluten para el mercado alimentario mundial. La planta de producción en Italia tiene una capacidad de mezcla de 15.000 toneladas. Cuenta también con una planta en la India que tiene una capacidad de 6.000 toneladas para la producción de goma guar en polvo, equipada con laboratorios internos y control de calidad. Los productos se distribuyen por todo el mundo en más de 14 almacenes propios en Europa, Norteamérica, Oriente Medio y Asia.	


Razón Social	GIOIA GROUP S.R.L	
Ciudad	Turín	
E-mail	davide@gioia-group.it	
Teléfono	+39 0114114163	
Página web	https://gioia-group.it/	
Perfil	<p>Fue fundada en Turín en 2019 como fabricante de productos semiacabados para heladerías. Desde 2020 ha ampliado sus servicios y actualmente opera en la distribución y mezcla de ingredientes alimentarios por cuenta de terceros con procesamiento a medida.</p> <p>La empresa está presente en el mercado internacional principalmente en Europa y Asia con una red de clientes como talleres artesanos y producciones medianas.</p>	

Razón Social	DI SANO S.R.L.	
Ciudad	Landriano (Pavia)	
E-mail	commerciale@prodottidisano.it	
Teléfono	+39 0245077295	
Página web	www.prodottidisano.it	
Perfil	Empresa especializada en la transformación y comercialización de pistachos que se ha convertido en un actor consolidado en el sector de los ingredientes para helados. Cuenta con una red de proveedores que operan en distintas partes del mundo, además de Italia: California, Argentina, Grecia, España, Turquía.	

Razón Social	FLOWERTALES S.R.L.	
Ciudad	Milano	
E-mail	info@flowertalescosmetics.com	
Teléfono	n.d.	
Página web	https://flowertalescosmetics.com/	
Perfil	Empresa joven con sede en Milán, que opera en el segmento de la cosmética natural «hágalo usted mismo». Trabaja con proveedores de materias primas con años de experiencia en el sector, para ofrecer a los consumidores finales ingredientes de máxima calidad de pureza y rendimiento a nivel profesional, para que puedan personalizar sus cosméticos, siguiendo la fórmula de la flexibilidad y el do-it-yourself.	




Razón Social	G.E.I. S.p.A.	 DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ
Ciudad	Settimo Torinese (Torino)	
E-mail	acquisti.gei@aromitalia.com.	
Teléfono	+39 011 8182301	
Página web	www.aromitalia.it	
Perfil	Una empresa con 80 años de historia entre los líderes en la producción de productos semiacabados para heladería y pastelería. Además de su sede principal en Settimo Torinese, (+27.000 m2), cuenta con dieciséis filiales en el mundo, seis de las cuales son plantas de producción, incluida una en Perú, Néctar Perú S.A.C.	



Razón Social	REIRE S.R.L.	
Ciudad	Reggio Emilia	
E-mail	info@reire.com	
Teléfono	+39 0522 93551	
Página web	www.reire.com	
Perfil	Desde 1977 comercializamos materias primas e ingredientes en polvo para la industria alimentaria. Opera en unas modernas instalaciones de más de 8.000 m2s. Abarca una amplia gama de productos de hasta 600 referencias, atendiendo cada vez a más sectores de la industria alimentaria y ofreciendo materias primas, aditivos y preparados también a medida.	

Razón Social	PRODOTTI RUBICONE S.R.L.	 GELATO & PASTRY EST. 1959
Ciudad	Bertinoro (Forli)	
E-mail	info@prodottirubicone.com	
Teléfono	+39 0543 448451	
Página web	https://prodottirubicone.com/	
Perfil	Fundada en 1959, en poco tiempo se convirtió en una de las empresas italianas de referencia en la producción de helado italiano. Desde el año 2000, sus productos han llegado a Australia, Asia, Oriente Medio y Estados Unidos. Hoy sirve a 84 países de todos los continentes, no sólo con ingredientes para helados, sino también para pastelería, bebidas y panadería.	

Razón Social	DI SARONNO INGREDIENTS S.P.A.	
Ciudad	Altavilla Vicentina (Vicenza)	
E-mail	info@disaronnoingredients.com	
Teléfono	+39 0444 333 600	
Página web	https://disaronnoingredients.it/	
Perfil	<p>Disaronno Ingredients fue creada a partir de la unión de dos empresas italianas históricas en el mundo del helado artesanal: Montebianco Spa y Prodotti Stella Spa. Dos importantes realidades que han hecho historia en este sector en Italia, de las que siguen formando parte las marcas más importantes: Anselmi, Stella, Montebianco, Chiaravalle, Eurobisco y Selection.</p> <p>Además del principal centro de producción de ingredientes y semielaborados para Gelato, situado en Altavilla Vicentina, cuenta con cinco filiales en EE.UU., Alemania, Francia y Polonia, lo que confirma la vocación internacional de la empresa.</p>	

ANEXO 2
PRECIOS DE REFERENCIA EN LOS DIFERENTES CANALES SEGÚN ORIGEN DEL PRODUCTO

Punto de venta	Unidad (Caja, Kg., otro)	Precio (US\$ por unidad)	Origen del producto	Fecha de toma de información	Características o forma de presentación	Foto
E-commerce Flowertales Cosmetics	50 gr.	6.19	Perù	16/12/2024	Objetivos cosméticos: Hidratación, Protección Envase: bolsa StandUp hermética, resistente a los rayos UV y a la humedad	
E-commerce Gelato Store	50 gr.	9.27	Perù	16/12/2024	La etiqueta indica las dosis que se deben utilizar para el helado y una receta en la que se utiliza harina de semillas de Tara es para preparar crema pastelera vegana Envasado en Italia Bolsa plástica	
E commerce Pharmercure	100 gr.	5.38	No especificado	16/12/2024	La etiqueta indica la dosis recomendada para diversos usos alimentarios: salsas y sopas, bebidas a base de frutas, productos de panadería, helados, salsas emulsionadas, cremas y pudines	

					Envase: frasco de plástico	
E-commerce Amazon	1 Kg.	70.73	No especificado	16/12/2024	<p>La etiqueta indica: 100% Harina de Semillas de Tara, Espesante y Estabilizante, Ideal para Helados, Sorbetes, Dulces, Salsas, Sopas, Goma de Tara Pura</p> <p>Envasado en Italia Envase: bolsa plástica</p>	
E-commerce Poplab	250 gr.	11.46	Perú	16/12/2024	<p>La etiqueta indica Heladería, Yogurtería, Pastelería y Cake Design</p> <p>Envase: bolsa plástica</p>	
E-commerce Lucgel	1 Kg.	76.86	No especificado	16/12/2024	<p>La etiqueta indica: "Sólo para uso profesional"</p> <p>Envase: bolsa aluminizada</p>	