



TENDENCIAS DE MERCADO PARA ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

Claudia Solano Oré
csolano@Promperu.Gob.pe

11 de febrero de 2015

Lima, Perú

Estadísticas

- Un tercio de los consumidores dicen evitar ciertos alimentos o bebidas, debido a una alergia o intolerancia alimentaria.
- Los productos sin gluten son consumidos por una población mucho mayor que aquellos que son médicamente intolerantes,
- 42% de los consumidores que vigilan su peso restringen su ingesta de alimentos que contienen gluten. 14% de estos evitan el gluten todo el tiempo.

Data Monitor research – nov 2013

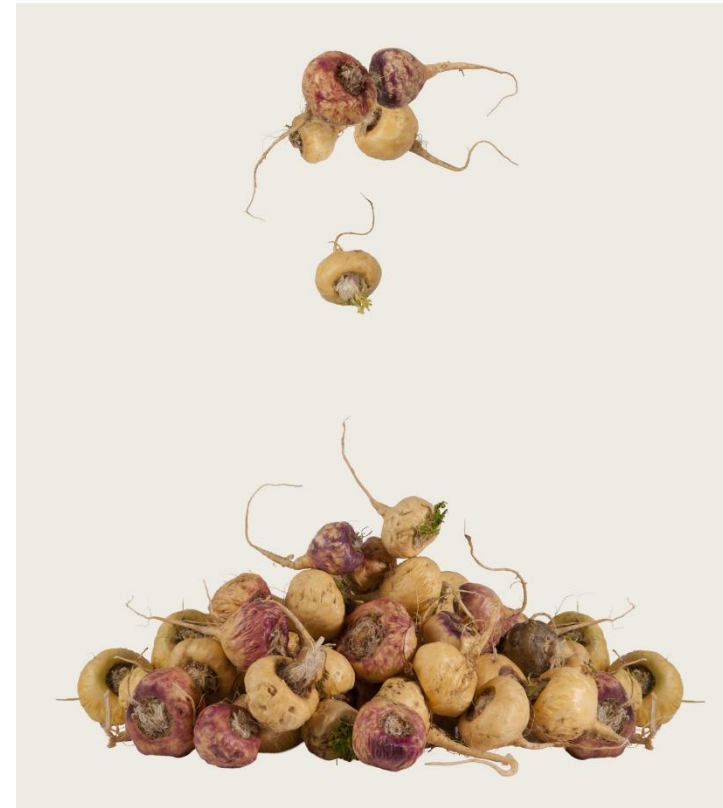
Estadísticas

- Estos datos sugieren que los consumidores perciben los productos sin gluten como "más saludable" y útil en el control de peso, a pesar de la falta de evidencia científica.
- Los productos sin gluten representan un mercado multimillonario. En el año 2013 este segmento generó **US\$ 10.5 bn en EE.UU.**, un aumento de 19,9% en comparación con el 2012. se estima 18% de crecimiento para el 2016, **US\$ 15.6 bn.**

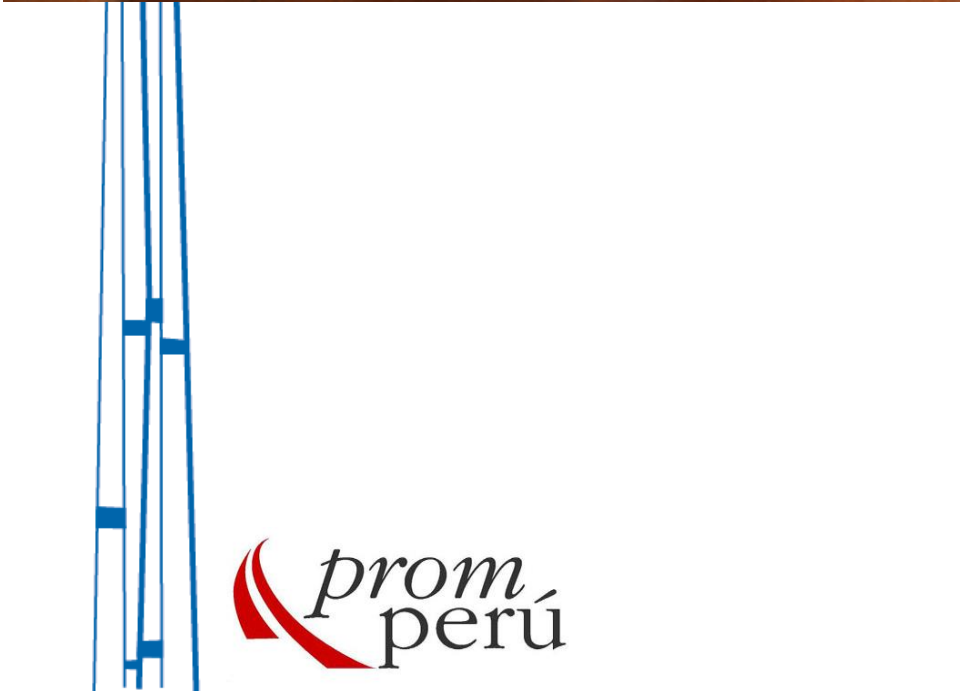
Data Monitor research – nov 2013

Oportunidades

- El mercado es amplio para el desarrollo de alimentos y bebidas con una variedad de atributos nutricionales – gluten free, bajo en grasas, bajo en azúcar, bajo en calorías, rico en fibras – con ingredientes naturales que permitan atender las necesidades de consumidores más conscientes de su salud.

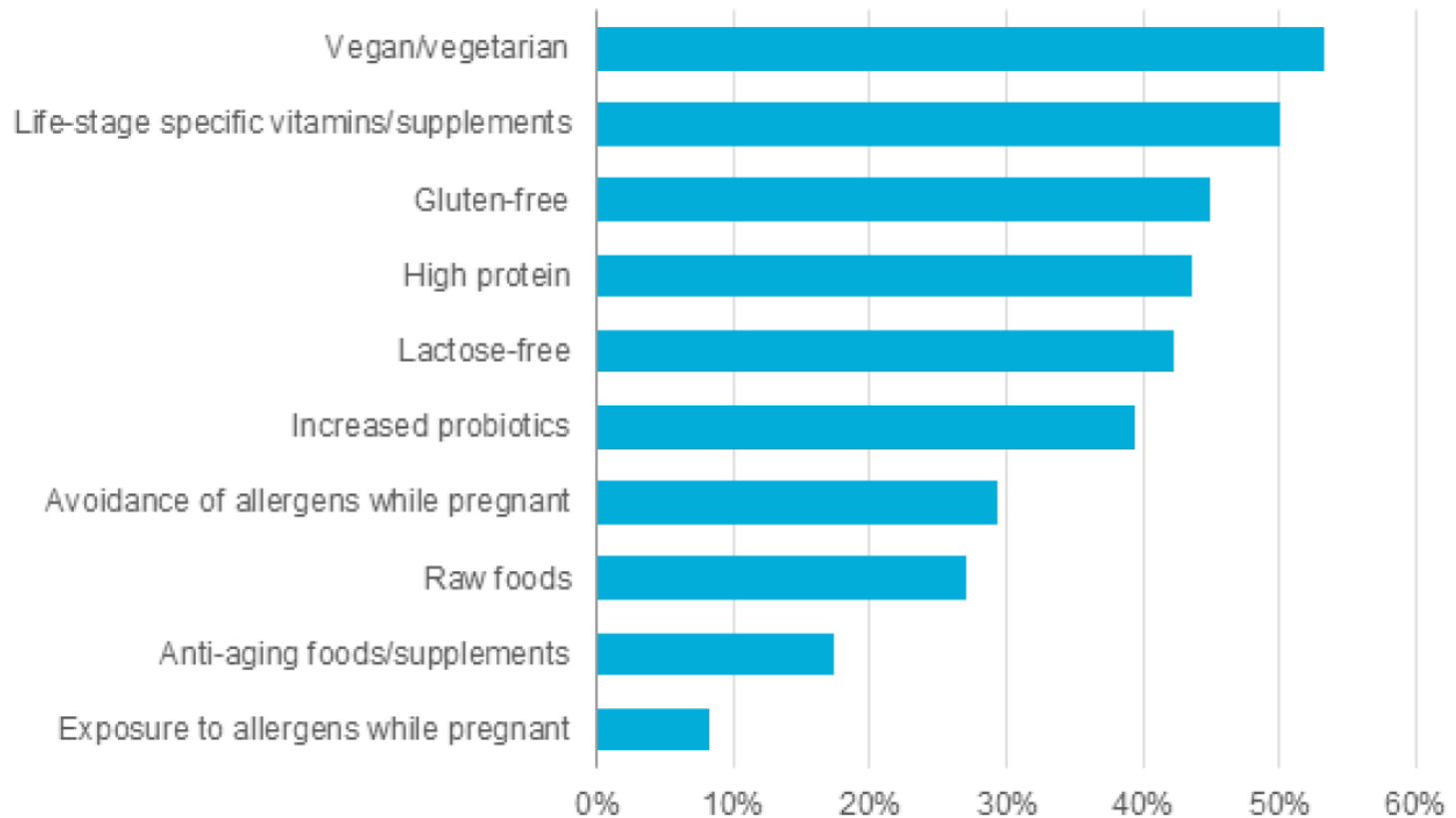


Data Monitor research – nov 2013





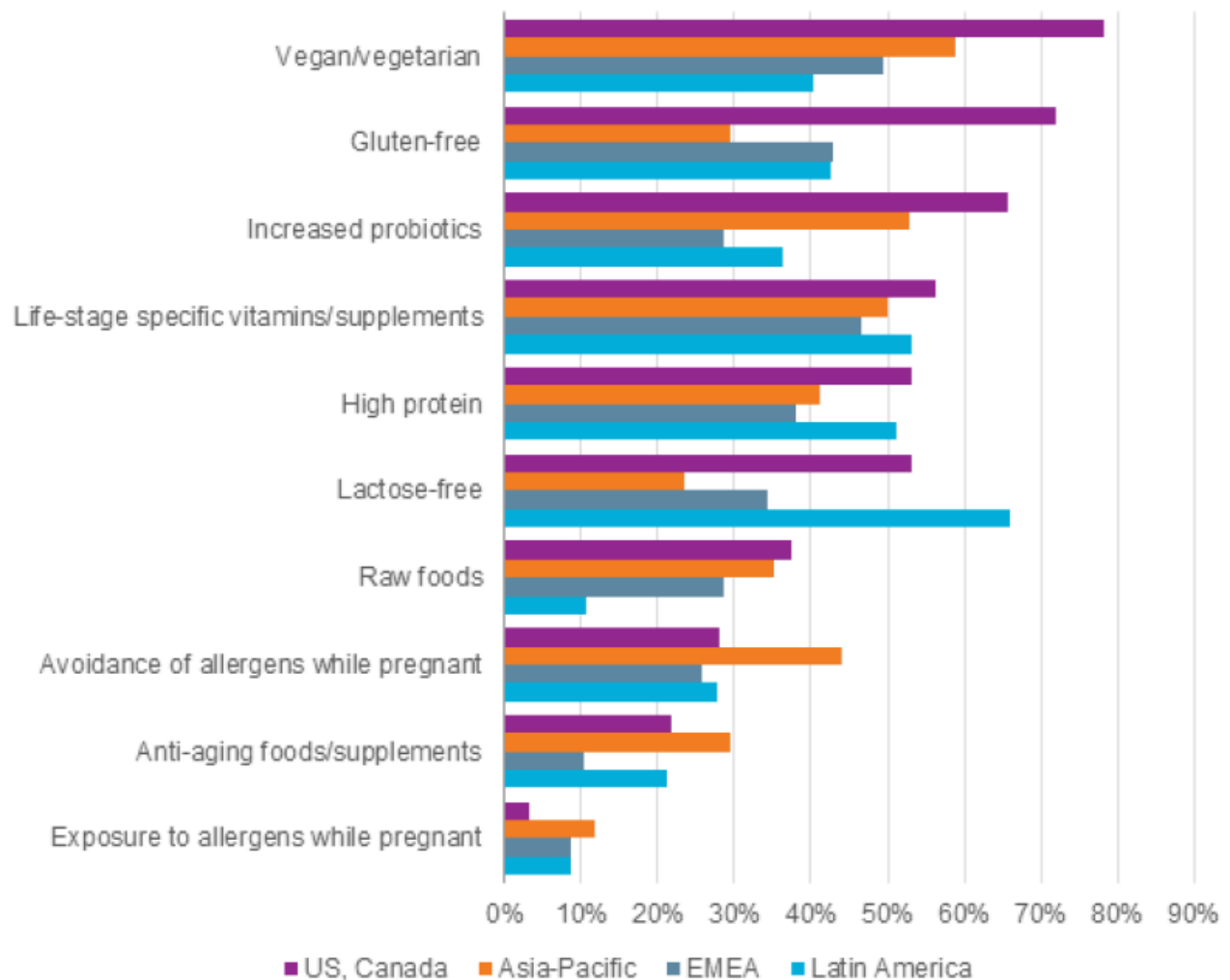
Observed Global Trends in Health and Eating



Source: Euromonitor International Analyst Survey—Analyst Pulse; June 2013

Note: Showing percent of respondents reporting that the indicated health trend is common among consumers in their country.

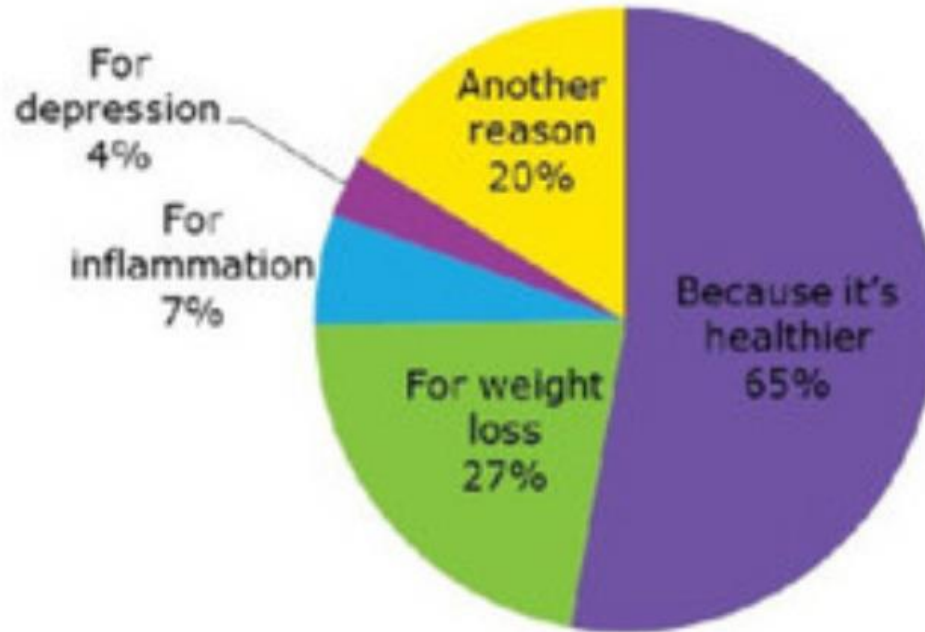
Observed Regional Trends in Health and Eating



Source: Euromonitor International Analyst Survey—Analyst Pulse; June 2013

Note: Showing percent of respondents reporting that the indicated health trend is common among consumers in their country.

Base: 247 internet users aged 18+ who eat gluten-free foods or used to eaten gluten-free foods for reasons other than intolerance/sensitivity



Why do US consumers buy gluten-free foods? Data from a June 2013 Mintel survey

Productos



Productos

2 for \$4

Andean Dream®

Quinoa Pasta

Gluten & Corn Free

Shells



U



100% Organic & Kosher
NET WT. 8 OZ. (227 g)

RETAIL PRICE
\$4.29

1 @ 8 OZ

Andean Dream
Organic Quinoa Shells



Andean Dream®

Quinoa Pasta

Gluten & Corn Free

Macaroni



U



100% Organic & Kosher
NET WT. 8 OZ. (227 g)

53.63¢ RETAIL PRICE
per OZ \$4.29

1 @ 8 OZ

Andean Dream
Organic Quinoa Macaroni



Andean Dream®

Quinoa Pasta

Gluten & Corn Free

Fusilli



U



100% Organic & Kosher
NET WT. 8 OZ. (227 g)

53.63¢ RETAIL PRICE
per OZ \$4.29

1 @ 8 OZ

Andean Dream
Organic Quinoa Fusilli



Productos



Productos



Productos



Norma FDA – gluten free

- A partir del 5 de agosto de 2014, todo alimento que se etiquete o se incorpore una leyenda que lo describa como “sin gluten”, deberá cumplir con los requisitos establecidos por la FDA
- La FDA fijó un límite para el contenido de gluten inferior a 20 ppm (partes por millón) para los alimentos que porten esta etiqueta.

<http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm363531.htm>

¿ Cómo define la FDA término gluten free?

- Menos de 20 ppm de gluten
- La FDA ahora permite a los fabricantes etiquetar un alimento como “sin gluten” si no contiene ninguno de los ingredientes siguientes:
 1. cualquier tipo de trigo, centeno, cebada o variedades híbridas de estos cereales;
 2. cualquiera derivado de estos cereales que no haya sido procesado para eliminar el gluten; y
 3. cualquiera derivado de estos cereales que haya sido procesado para eliminar el gluten, si resulta que su contenido en el alimento es de 20 ppm o más.

¿ Cómo define la FDA término gluten free?

- Los alimentos tales como el agua de manantial embotellada, las frutas y verduras, y los huevos también pueden decir “sin gluten” en la etiqueta, si de manera inherente no contienen nada de gluten.
- Al amparo de la nueva norma, un alimento cuya etiqueta porte la leyenda “sin gluten” (gluten-free), o “libre de gluten”, “no contiene gluten” o “no gluten”, pero que no satisfaga los requisitos de la norma, **se considerará como identificado de manera engañosa y sujeto a las medidas de control de la FDA.**

Antecedentes

- Consideraciones: temor de los celíacos a contar con diversidad de productos que no sean realmente gluten free. La certificación es un medio de evidencia.



Principales certificaciones

- Gluten Intolerance Group: Gluten Free Certification Organization (GFCO)
- National Foundation for Celiac Awareness: Gluten Free Certification Program (GFCP)



Principales certificaciones

- Celiac Support Association:
CSA Recognition Seal
Program



Celiac Support Association

- NSF: Gluten Free
Certification Program





Gracias

www.Promperu.Gob.pe

