



MILANO 2015  
1 MAGGIO • 31 OTTOBRE

NUTRIRE IL PIANETA  
ENERGIA PER LA VITA



Câmara Italiana de Comércio e Indústria de Santa Catarina  
(Órgão reconhecido pelo Governo Italiano – Decreto Mise29/7/2009)  
Tel.: +55 48 – 3027 2710 / Fax: +55 48 – 3222 2898  
[www.brasileitalia.com.br](http://www.brasileitalia.com.br) [info@brasileitalia.com.br](mailto:info@brasileitalia.com.br)



## QUADRO DO SETOR AGROALIMENTAR NA ITÁLIA



A cultura enogastronomica italiana é fruto de um processo histórico que, desde sempre, foi protagonista de momentos significativos da civilização, em harmonia com a própria tradição. Famosa pelas riquezas, variedades e qualidades dos alimentos, a enogastronomia italiana representa um patrimônio cultural e econômico que contribui significativamente para o sucesso do "Made in Italy", um dos estilos mais procurados e imitados no mundo.



A **dieta mediterrânea** é o conceito deste grande modelo de alimentação saudável e equilibrada, que identifica o estilo italiano de se alimentar bem. Representa uma visão de se alimentar de forma correta e saudável, que faz do setor agroalimentar italiano um elemento chave e de competitividade para a exportação.

Um dos **pontos fortes do sistema agroalimentar italiano** são os produtos típicos da área, considerados integrantes da dieta mediterrânea e principalmente os produtos DOP/IGP. E ainda a capacidade de unir tradição e inovação constante do processo e do produto.

Segundo o Instituto Federalimentare, a **indústria alimentar** italiana - juntamente com a agricultura - representa o primeiro setor econômico do país e utiliza cerca de 72% da matéria prima nacional. O setor é também o embaixador do Made in Italy no mundo com cerca de 78% das exportações alimentares, constituídas de produtos industriais de marca reconhecida e produtos DOP/IGP.

Quanto as **exportações**, os produtos alimentares e vinhos e derivados da uva, demonstram um crescimento significativo nesses anos, devido principalmente à crise na Europa e a queda do consumo interno de alimentos.

De acordo com o Instituto Federalimentare, até o final de 2013, o **volume total de negócios** do setor agroalimentar foi de 132 bilhões de euros, um aumento de 2 bilhões de euros em relação ao ano anterior (com números significativos nos Estados Unidos).

Este é um sinal muito encorajador para o Made in Italy, especialmente em um período de crise e recessão mundial, identificando a Itália como sinônimo de boa comida e vinhos de qualidade, apreciados em todo o mundo.

Segundo dados da Federalimentare, as **exportações** de produtos alimentares da Itália no ano de 2013, somaram 26,2 bilhões de euros. Enquanto as **importações** ficaram em torno de 19,5 bilhões de euros, ficando com um saldo positivo na balança comercial de 7 bilhões, um crescimento de quase 35% no ano de 2013.

Pesquisas realizadas pelo ISTAT (Instituto Nacional Estatísticas - Serviços para o Mercado Agrícola e Alimentar), mostraram que em 2013, os **produtos alimentares com os melhores desempenhos** no exterior foram principalmente sucos de uva, vinhos e vinagres, representando 20,9 % das exportações do setor, seguido dos produtos de confeitaria, 12,1%, laticínios, 9,1%, massas, 8,3%, frutas, hortaliças e legumes, 7,6% e azeites, 7,3%.

Em particular, como é demonstrado pelo "Índice Fortis-Corradini de excelência competitiva no comércio internacional" - que utiliza a classificação HS 1996, que subdivide em modo extramente detalhado o

comércio internacional - **a Itália é o principal exportador mundial de massas, tomate em lata, maçãs frescas, embutidos, café torrado, suco de uva, vinagre**, vermouth, castanhas, sendo único exportador de **queijos típicos**, entre os quais Parmegiano Reggiano, Grana Padano, Gorgonzola, Pecorino.

A Itália é também o **segundo maior exportador de vinhos, azeites de oliva, uvas frescas**, kiwis, pêssegos, **águas minerais**, nozes, sucos de frutas, peras, sêmolos, extratos e molhos de carne, peixes, crustáceos e moluscos.

**É o terceiro maior exportador mundial de chocolates e produtos a base de cacau**, toucinho, arroz, café descafeinado, cogumelos e trufas, maçãs secas, espinafres e anchovas.

Quanto ao **nível de emprego** no setor, o ano de 2013 apresentou um equilíbrio com relação ao ano anterior. Segundo dados do Insitituto Federalimentare, a indústria alimentar até o final de 2013, registrou aproximadamente 405 mil trabalhadores ativos, o mesmo índice apresentado em 2012, mas houve um aumento no número de empresas, totalizando 6.850 empresas de pequeno, médio e grande porte do setor alimentar na Itália.

Isto é, mesmo com um índice significativo de desemprego nos últimos anos, novas empresas no setor alimentar estão abrindo na Itália, ocasionando novas oportunidades de emprego para a população.

Existem ainda **alguns pontos fracos na indústria de alimentos italiana**, que devem ser trabalhados, tais como: o setor ainda é pouco capitalizado e com inovações insuficientes (principalmente entre PMEs); possui custos elevados na parte de logística, energia e infraestrutura; e ainda um baixo crescimento das exportações para países com PIB elevado, como Alemanha e França, entre outros.

O setor alimentar italiano tem **outros importantes destaques em nível internacional**, conforme pesquisa realizada pela Coldiretti-SWG, apresentada no curso do Fórum Internacional de Agricultura e Alimentação, realizado em Cernobbio (Itália):

- O modelo de agricultura italiano tem papel importante não só com relação a **qualidade e tipicidade das produções**, mas também no **valor agregado por hectare de terra**, que é três vezes maior do que o americano, o dobro dos ingleses e 70% superior ao da França e Espanha.
- A produção italiana tem também a supremacia na questão de **segurança alimentar** (com um recorde de 99% de amostras regulares de frutas, legumes, vinhos e azeites, com resíduos químicos abaixo dos limites legais).
- Mais de 35% das **empresas biológicas** europeias podem ser encontrados na Itália, ocupando um quarto da superfície biológica de toda a União Européia (mais de um milhão de hectares).

Finalmente, quanto à **liderança em produtos típicos**, segundo informações do Ministério de Políticas Agrícolas Alimentares e Florestais da Itália, a Itália é o país europeu com o maior número de produtos agroalimentares de denominação de origem e indicação geográfica reconhecida da União Européia. A agricultura italiana possui **274 produtos DOP, IGP, STG** (incluindo vegetais e frutas, queijos, embutidos, arroz, azeite extra-virgem) e **523 vinhos DOCG, DOC, IGT**. E mais de 5.000 especialidades regionais registradas pelas administrações regionais.

#### PRINCIPAIS FEIRAS DO SETOR NA ITALIA 2 SEMESTRE 2015

- SANA - SALONE INTERNAZIONALE DEL BIOLOGICO E DEL NATURALE - [www.bolognafiere.com](http://www.bolognafiere.com) 12-15 setembro - Bologna
- MAC FRUT - [www.macfrut.com](http://www.macfrut.com) - 23 - 25 setembro - Rimini
- SALONE INTERNAZIONALE DEL GUSTO - [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it) 03 - 06 outubro - Torino
- FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA - [www.fieradeltartufo.org](http://www.fieradeltartufo.org) 10 outubro - 15 novembro - Alba
- BRESCIA GLUTEN FREE EXPO - [www.glutenfreeexpo.it](http://www.glutenfreeexpo.it) 14-17 novembro - Rimini
- MIG MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO ARTIGIANALE - [www.longaronefiere.it](http://www.longaronefiere.it) 29 novembro - 2 dezembro - Longarone

#### Fontes:

[www.federalimentare.it](http://www.federalimentare.it)  
[www.unioncamere.gov.it](http://www.unioncamere.gov.it)  
[www.ismea.it](http://www.ismea.it)  
[www.istat.it](http://www.istat.it)  
[www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)  
[www.italianqualityexperience.it](http://www.italianqualityexperience.it)  
[www.10q.it/formazione.php](http://www.10q.it/formazione.php)

## ITALIA: LÍDER EM SEGURANÇA DOS ALIMENTOS



Segundo informações da ANSA Brasil, a Itália é líder em segurança alimentar com o menor número de produtos agrícolas com resíduos químicos além do limite (0,4%), revela um estudo da Coldiretti (a maior associação de agricultores italianos), baseado em dados do Ministério Italiano da Saúde.

Os produtos agrícolas italianos apresentaram resíduos químicos quatro vezes inferiores aos da média europeia (1,5% de irregularidade) e cerca de 20 vezes a menos que os países não europeus.

Este resultado se deve ao trabalho das forças da vigilância federal, empenhadas nos controles em um momento na qual aumentam os riscos de falsificação e fraudes alimentares, por causa da crise que favoreceu a venda de alimentos econômicos, revela a Coldiretti.

Fonte:

[www.ansabrasil.it](http://www.ansabrasil.it)

## PRODUTOS ITALIANOS DOP E IGP



Relatório da ISMEA de 2013, informou que os produtos DOP E IGP superaram os 12 bilhões de euros em faturamento naquele ano. Com um volume de produção de 1,3 milhões de toneladas, dos quais 32% destinados a exportação, um equivalente a cerca de 2,5 bilhões de euros, um aumento de 4,6% com relação ao ano anterior. Um volume de negócios no valor de 7 bilhões e um volume de consumo de cerca de 12,6 bilhões de euros.

Segundo relatório do Ministério Italiano de Políticas Agrícolas e Florestais, a Itália é líder mundial na produção de produtos certificados, são 274 produtos inscritos no registro da União Europeia, dos quais 162 são DOP, 110 IGP e 2 STG (dados atualizados até agosto de 2015).

São 128 consórcios e 49 órgãos de certificação autorizados na Itália, sendo que em 2014 foram registrados mais de 60.000 visitas de inspeção e 75.000 controles analíticos, procedimentos estes que garantem o selo e a qualidade dos produtos italianos.

Entre o período de janeiro e julho de 2015, foram registrados na Itália 5 novos produtos certificados: Salame Piemonte, Finocchiona, Patata Rossa di Colfiorito, Pecorino delle Balze Volterrane, Focaccia di Recco col formaggio

Conheça a lista completa dos produtos certificados italianos no site [www.10q.it](http://www.10q.it)

Fontes:

[www.politicheagricole.it/](http://www.politicheagricole.it/)

[www.ismea.it](http://www.ismea.it)



## SETOR BIOLÓGICO NA ITALIA

O mercado das indústrias de alimentos orgânicos é muito importante na Itália.

### Alguns Dados

Na Itália, são 1,2 milhões de hectares de área cultivada de alimentos orgânicos e são gerados cerca de 3 bilhões de euros (dados 2013).

Mais de 35% das **empresas biológicas** europeias podem ser encontrados na Itália, ocupando um quarto da superfície biológica de toda a União Europeia (mais de um milhão de hectares).

Do ponto de vista ocupacional, são registrados 220 mil trabalhadores do setor.



O cultivo de biológico na Itália corresponde a 10 % do total da superfície agrícola.

Na Itália meridional (Sicília, Calábria, Apúlia), o aumento do cultivo biológico é especialmente dinâmico devido a programas de financiamento regionais. Estes programas perfazem 50 % das propriedades biológicas. A Itália setentrional é tradicionalmente mais forte na indústria de transformação e no comércio. Na Lombardia, na Emília-Romanha e na região em torno de Veneza estão sediadas 2.023 empresas de transformação de alimentos biológicos e portanto 33 % de todas as empresas italianas do gênero.

A Itália é líder na Europa de exportações de produtos orgânicos. Em 2014, chegou a um valor total de aproximadamente 1,06 bilhões de euros.

A Itália é destaque na mais importante feira mundial de produtos orgânicos, a BioFach em Nuremberg, que no último ano contou com a participação de 2.400 expositores dos quais **400 italianos**.

No ano de 2014, o crescimento de volume de negócios do setor, registrou um aumento de 8% com relação ao ano anterior, atingindo cerca de 2,6 bilhões de euros considerando somente o mercado interno (dados da FederBio).

O maior aumento demonstrado em vendas de produtos orgânicos, teria sido no setor de **discount**, com um aumento de 25,8%. Em segundo lugar nos **hipermercados**, com 11,5%, seguido de **supermercados**, com 9,9%. Enquanto em **lojas especializadas**, o crescimento foi de 7,5%. Sendo o valor deste último quase metade do total, 1,1 bilhões de euros (estimativas da AssoBio).

Destaque dos produtos orgânicos na Itália são os **alimentos para crianças**, com um aumento de 20% nas vendas. Produtos como **biscoitos** tiveram aumento de 14%, assim como "**passate**" e **polpa de tomate** (14,1%). No decorrer de 2014, houve um crescimento também nas vendas de produtos a base de **soja e seitan** e para os **vinhos biológicos**.

Tipo de público - As pessoas que mais procuram produtos saudáveis são as de classe e nível de instrução médio-alta. Isto, pois na Itália os preços destes produtos ainda são consideráveis, além disso, porque é necessário certo tipo de instrução e informação sobre as vantagens dos produtos orgânicos e também entender como mudar para este variado setor.

### Fontes:

[www.aiab.it](http://www.aiab.it)

[www.mundosustentavel.com.br/2014/02/italia-e-lider-do-mercado-organico-na-europa/](http://www.mundosustentavel.com.br/2014/02/italia-e-lider-do-mercado-organico-na-europa/)

[www.greenstyle.it/biologico-in-italia-giro-affari-crescita-8-per-cento-nel-2014-130568.html](http://www.greenstyle.it/biologico-in-italia-giro-affari-crescita-8-per-cento-nel-2014-130568.html)

[www.brazilexportmagazine.com.br/novosite/setor-de-alimentos-cada-vez-mais-biologico/](http://www.brazilexportmagazine.com.br/novosite/setor-de-alimentos-cada-vez-mais-biologico/)



## SETOR AGROALIMENTAR X TURISMO NA ITALIA

Quando se fala em Itália, logo se associa o país a lindas paisagens, riqueza histórica, tradição e enogastronomia. O sucesso da enogastronomia italiana, faz da Itália um destino turístico associado principalmente a boa comida e alimentação saudável.

Uma contribuição significativa para compreender a estreita relação existente entre cozinha, qualidade dos produtos e turismo, vem das pesquisas realizadas em 2013 pelo Observatório Nacional de Turismo da Itália, cujos dados são reportados a seguir:



- São cada vez mais frequentes os pedidos de **passeios enogastronomicos**, ou seja, viagens (mesmo curtas) para visitar vinícolas, empresas de produção agrícola e laboratórios que mantêm as técnicas tradicionais de processamento dos alimentos.
- A Itália é o **primeiro destino enogastronomico** oferecido pelas empresas de turismo internacional. Em 2010 foram **23%** dos **Tour Operator europeus** que operam com a Itália (em 2009 eram 19%) e **43%** dos **americanos** (32%, 2009) a vender destinos turísticos na Itália.
- A boa comida e a qualidade da cozinha italiana, estão em primeiro lugar como fator de mais apreço e satisfação nas férias, aos quais os turistas atribuíram uma classificação de 8,2 (numa escala de 1 a 10).
- A oferta enogastronomica italiana atrai 5% dos turistas que passam férias na Itália, (**18 milhões de presenças** nas estruturas receptoras), cota que, se for considerado só o mercado exterior, sobe para 7% (mais de 11 milhões). Este turismo gera um impacto econômico estimado em mais de 1,5 bilhões de euros gastos em 2010.
- Durante as férias na Itália, mais de 76 milhões de visitantes, ou seja, 20,7% dos turistas (em 2009 eram 17,8%), saborearam os produtos típicos italianos.
- O impacto do turismo sobre o setor agroalimentar foi de 6,5 bilhões de euros, correspondente a 9% do consumo total gerado pela demanda turística na Itália. Em média, um turista enogastronomico na Itália gasta cerca de 47 euros com hospedagem e 82 euros com compras na região, incluindo produtos típicos e artesanato locais.
- Os principais mercados que escolhem o destino turístico pensando na enogastronomia do local são França, com 10,5% de presenças - USA (7,3%), Reino Unido (7%) Holanda (6,8%).

Desta forma, promover os produtos típicos e a enogastronomia italiana, significa atuar de forma estratégica em benefício do setor agroalimentar e do turismo italiano

Fonte:

[www.isnart.it](http://www.isnart.it)