

INTI Εθνικό Ινστιτούτο Βιομηχανικής Τεχνολογίας

Μικρομεσαίες επιχειρήσεις εξάγουν

Αργεντινική Τεχνολογία και Καινοτομία

21η Έκδοση • Μάρτιος 2022

Εξαγωγείς

- **CULTIVATE LA BUENA VIDA S.A.**, τσάι αργεντινής, υψηλής ποιότητας
- **CABRALES S.A.**, ένας καφές που ξυπνά τις αισθήσεις
- **PRODUCTORES DE YERBA MATE DE SANTO PIPÓ S.C.L.**, πρωταγωνιστές μιας αναπτυσσόμενης αγοράς στον κόσμο

Διεθνής Συνεργασία

- **CULTIVATE LA BUENA VIDA S.A.**, τσάι αργεντινής, υψηλής ποιότητας

Βρίσκεται στην πόλη Río Cuarto, επαρχία της Córdoba, γνωστή ως "Cura Tea Alma", είναι μία από τις αργεντινικές εταιρείες που έχει ξεχωρίσει στην παραγωγή μίξεων τσαγιού, mate και ροφήματα φρούτων.

Μεταξύ των σημαντικότερων προϊόντων της είναι: τα μείγματα τσαγιών, μείγματα yerba mate, αφεψήματα, σακουλάκια τσαγιού, ροφήματα φρούτων και αλεσμένο mate.

Τα τελευταία χρόνια έχουν γίνει εξαγωγές στις Κάτω Χώρες, τη Γερμανία, την Ουρουγουάη και επί του παρόντος υπάρχει ενδιαφέρον επέκτασης των μιγμάτων mate, του τσαγιού και του αλεσμένου mate στη Χιλή, στο Μεξικό, στο Περού και στη Γαλλία.

Μέσω του προγράμματος Εκσυγχρονισμός για Εξαγωγή, το INTI βοήθησε την εταιρεία σε διάφορους τομείς παραγωγής έτσι ώστε να την προετοιμάσει για διεθνή επέκταση. Το πρόγραμμα αυτό έχει ένα σύνολο τεχνικών βοηθημάτων, συντονισμένα και καθορισμένα με στόχο την κάλυψη των απαιτήσεων που προκύπτουν από την ανάλυση των διεθνών αγορών.

"Έχουμε ένα προϊόν με μεγάλη παγκόσμια ζήτηση για την φίνα γεύση του, το άρωμα του, την καινοτομία του, για την δημιουργία μειγμάτων mate και τσαγιού για ροφήματα κατακτώντας όσους αγαπούν τους συνδυασμούς των γεύσεων", αναφέρει η Belén Avico, Διευθύνων Σύμβουλος και ιδρυτής της Cura Té Alma.

Με πιστοποιήσεις Kosher και TACC, η εταιρεία παράγει περίπου 8.000 μονάδες μηνιαίως και μέχρι το 2023 σχεδιάζει την επέκταση της παραγωγικής ικανότητας στο 100%. Κατά τη διάρκεια του 2021, αυξήθηκε κατά 60% και για το 2022 σχεδιάζει να περάσει τα δύο ψηφία.

Όλα τα μείγματα έρχονται σε μίνι πακέτα 20 γρ., πακέτο 50 γρ., κονσέρβα 50 γρ., σακούλα 50 γρ. και 100 γρ., κονσέρβα 600 γρ. και mate σε πακέτα 500 γρ.

"Η Cura Té Alma ξεχωρίζει και διαφέρει σε εθνικό και διεθνές επίπεδο, επειδή το τσάι μας είναι από την Αργεντινή και είναι υψηλής ποιότητας. Η μάρκα δίνει επιπρόσθετη αξία στο τσάι και στο mate, καλλιεργείται στην επαρχία Misiones και ενισχύεται με καλλιέργειες λουλουδιών, με κόκκινα φρούτα της Παταγονίας και με βότανα από την οροσειρά της Cordoba, με τον συνδυασμό αυτών των συστατικών επιτυγχάνουμε ξεχωριστές δημιουργίες.

Έχουμε κάνει σημαντικές καινοτομίες στο εργοστάσιό μας στο Río Cuarto και είμαστε πανέτοιμοι να αντιμετωπίσουμε τις διεθνείς απαιτήσεις", πρόσθεσε η Belén Avico.

Το 2014, η Belén Avico, διακρίθηκε ως γυναίκα επιχειρηματίας από την Αργεντινή Συνομοσπονδία Μεσαίων Επιχειρήσεων (CAME). Το 2018, διακρίθηκε από την εφημερίδα "La Voz Del Interior", ως εξέχουσα επιχειρηματίας καθώς επίσης και με το Διεθνές Βραβείο Προβολής από την Ομοσπονδία Επίσημων Εμπορικών Επιμελητηρίων της Ισπανίας στην Ευρώπη, την Αφρική, την Ασία και την Ωκεανία (FEDECOM). Το 2019 διακρίθηκε ως επιχειρηματίας της χρονιάς από το περιοδικό Punto a Punto.

"Μας επιλέγουν για την ποιότητά μας, επειδή διαφέρουμε χρησιμοποιώντας ευγενή συστατικά, συνδυάζοντας μοναδικές γεύσεις, δημιουργώντας μείγματα που αφήνουν αναμνήσεις στον ουρανίσκο και στις αισθήσεις. Κάθε μείγμα διαθέτει ένα χαρακτηριστικό που προσδιορίζει την αίσθηση που προκαλεί και ονομάζεται διαφορετικά, για παράδειγμα, τα μείγματα "Φρούτα του πάθους - γοητεία" ή το "Γλυκό ηλιοβασίλεμα - σκέψη", μεταξύ πολλών άλλων.

Δεν είναι μόνο ένα φλιτζάνι τσάι ή mate, ανοίγοντας ένα "Cura Té Alma" είναι σαν να ανοίγεις την καρδιά σου σε νέα συναισθήματα", καταλήγει η Belén Avico.

ΔΑΣΜΟΛΟΓΙΚΗ ΚΛΑΣΗ (NCM)

-0903.00.90.100H / Mate σε δοχεία καθαρού περιεχομένου μικρότερο ή ίσο των 3 γρ. (R.967/99 MEYOSP).

-0902.10.00.000K / τσάι και αρωματισμένο τσάι - πράσινο τσάι (χωρίς ζύμωση) σε δοχεία περιεχομένου μικρότερο ή ίσο των 3 γρ.

-0902.30.00.900M / τσάι και αρωματισμένο τσάι - μαύρο τσάι (ζυμωμένο) σε δοχεία με περιεχομένου ίσο ή μικρότερο των 3 γρ.

-2101.20.20.900p / Mate, εκχυλίσματα, ουσίες και συμπυκνώματα τσαγιού ή mate και παρασκευάσματα που βασίζονται σε αυτά τα εκχυλίσματα, τα αποστάγματα ή τα συμπυκνώματα ή βασίζονται σε τσάι ή mate. Εκχυλίσματα, αποστάγματα και συμπυκνώματα καφέ, τσαγιού ή μάτε και παρασκευάσματα που βασίζονται σε αυτά τα προϊόντα ή με βάση τον καφέ, το τσάι ή το μάτε, φρυγανισμένα κιχώρια και άλλα υποκατάστατα καβουρδισμένου καφέ και ουσίες, αποστάγματα και συμπυκνώματα.

-0902.30.00 / Τσάι και αρωματισμένο τσάι - μαύρο τσάι (ζυμωμένο) και μερικώς ζυμωμένο τσάι, σε δοχεία περιεχομένου μικρότερο ή ίσο των 3 γρ.

(Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πρόγραμμα Εκσυγχρονισμός για Εξαγωγή, μεταβείτε στο: Innovarex@inti.gob.ar).

• **CABRALES S.A.**, ένας καφές που ζυπνά τις αισθήσεις

Από την πόλη Mar Del Plata, επαρχία του Μπουένος Άιρες, η Cabrales S.A. παράγει από το 1941 καφέ σε διαφορετικές μορφές, τσάι, mate, ζάχαρη και γλυκαντικά.

Έχει παραγωγική δυνατότητα 500 τόνων καφέ, μεταξύ των οποίων βρίσκονται: καβουρδισμένοι, με ζάχαρη, ψητό, αλεσμένο, διαλυτό καφέ και σε κάψουλες. Επιπλέον, φτιάχνουν τσάι και mate σε σακούλες, ζάχαρη και γλυκιά σκόνη. **Σήμερα εξάγουν το 4% του καφέ τους στην Ουρουγουάη, τη Χιλή, την Παραγουάη, τη Βολιβία και επιθυμούν να επεκταθούν σε εξωτερικές αγορές στις χώρες της Λατινικής Αμερικής και στις Ηνωμένες Πολιτείες.**

Τον τελευταίο καιρό, η Cabrales κατάφερε να ανανεώσει την εικόνα της με στόχο την επικαιροποίηση της ταυτότητάς της και την ευθυγράμμιση με τις σημερινές τάσεις. Το 2019 πρόσθεσε την επεξεργασία των ειδικών καφέδων, που διακρίνονται για τους εξαιρετικής ποιότητας καρπούς. Η νέα σειρά καφέ, παρουσιάστηκε στην Κένυα, στη Νικαράγουα, στην Κόστα Ρίκα και στην Κολομβία, με το όνομα "Παγκόσμια Συγκομιδή".

Επιπλέον, λάνσαρε τις κάψουλες Espresso Cabrales στις ποικιλίες Brasil και Costa Rica, που είναι ισάξιες με αναγνωρισμένες διεθνείς μάρκες και τις κάψουλες Cabrales σε Espresso, Lungo, Cortado και Cappuccino επίσης ισοδύναμες με κορυφαίες μάρκες.

Η εταιρεία συνεργάζεται επί του παρόντος με το INTI στην ανάπτυξη της τεχνολογίας 4.0 στα δυο εργοστάσια της για να βελτιώσει την ανάλυση της παραγωγικότητας ανά γραμμή και σχεδιάζει να εξελιχθεί.

Ο Mariano Gagey, διευθυντής του εργοστασίου αναφέρει: "Είμαστε μια οικογενειακή επιχείρηση με 80 χρόνια εμπειρίας που ξεκίνησε καβουρδίζοντας καφέ και κατάφερε να γίνει σημαντικό μέρος της ταυτότητας της κατανάλωσης καφέ της Αργεντινής. Είμαστε πρωτοπόροι στην εισαγωγή καφέ από την Κολομβία και συνεχίζουμε να ακολουθούμε τις τάσεις κατανάλωσης.

Βρισκόμαστε στην τρίτη γενιά και ενημερωνόμαστε συνεχώς για τις νέες τάσεις επενδύοντας σε νέες τεχνολογίες και στην επέκταση των επιχειρήσεων ".

Η Cabrales ήταν μία από τις πρώτες εταιρείες της Λατινικής Αμερικής που απέκτησε υψηλές διεθνείς πιστοποιήσεις που αποδεικνύουν τη σωστή εφαρμογή HACCP (ανάλυση κινδύνου και κρίσιμο σημείο ελέγχου), φέρει επίσης την πιστοποίηση ISO 9001: 2015 και τόσο το εργοστάσιο όσο και τα προϊόντα της είναι 100% χωρίς TACC, πιστοποιητικά και έλεγχοι από την Βρωμοτολογία και το Κεντρικό Εργαστήριο της πόλης La Plata.

Είναι εξουσιοδοτημένοι να προσφέρουν καφέ από την πιστοποιημένη επιτροπή Rainforest Alliance, όπως το Café Cabrales και αποκλειστικά μείγματα, αποδεικνύοντας τη δέσμευσή τους για προϊόντα που σέβονται το περιβάλλον και τις γεωργικές κοινότητες.

Επιπλέον, έλαβε την πιστοποίηση Kosher για τα ακόλουθα προϊόντα: καφέ, καπουτσίνο, σοκολάτα γάλακτος, τσάι λεμονιού, τσάι Mac Kinley, κίτρινο τσάι Big Ben, τσάι lila Big Ben, τσάι μήλο κανέλα, τσάι 4 κόκκινα φρούτα, πράσινο τσάι Mac Kinley, Yerba 3a Marca, μείγμα βοτάνων, χαμομήλι, μέντα, Boldo και φλαμουριά .

"Έχουμε μια μοναδική δέσμευση: διατηρούμε την ποιότητα των προϊόντων μας στο υψηλότερο επίπεδο. Σε αυτό, αφιερώνουμε τις γνώσεις, την προσπάθειά μας και την τεχνολογική πρωτοπορία, επιδιώκοντας πάντα να ανταποκριθούμε στις ανάγκες και στο πάθος μας: να δώσουμε το όνομά μας στον καλύτερο καφέ ", καταλήγει ο Mariano Gagey.

• ΔΑΣΜΟΛΟΓΙΚΗ ΚΛΑΣΗ (NCM)

-0901.21.00.919P / Καφές καβουρδισμένος

-0901.21.00.910B / Καφές σε κόκκους

-0901.21.00.919P / Καφές αλεσμένος

-0901.21.00.919P / Καφές σε σακουλάκια

-0903.00.90.100H / Yervita

-0902.30.00.100U / τσάι

-2101.11.10.910F / Διαλυτός καφέ

-1701.99.00.000H / Ζάχαρη σε φακέλους

-0901.21.00.911X / κάψουλες comp DG

-2101.11.10.910F / καπουτσίνο

-0901.21.00.911X / κάψουλες comp Nes

-2106.90.90.400X / γλυκαντικό

• **PRODUCTORES DE YERBA MATE DE SANTO PIPÓ S.C.L.**, πρωταγωνιστές μιας αναπτυσσόμενης αγοράς στον κόσμο

Οι παραγωγοί του Yerba Mate de Santo Pipó S.C.L, είναι ένας συνεταιρισμός καλλιεργητών mate που δημιουργήθηκε το 1930, από μια ομάδα Ελβετών μεταναστών που εγκαταστάθηκαν στην πόλη Santo Pipó, επαρχία του Misiones. **Υπό το εμπορικό σήμα Piporé, το οποίο στα Guaraní σημαίνει "πόδι, χέρια και αποτόπωμα", σήμερα συγκαταλέγεται μεταξύ των δέκα μεγαλύτερων καλλιεργητών mate στη χώρα και μεταξύ των τριών πρώτων εξαγωγέων παγκοσμίως.**

Έχοντας την πιστοποίηση IRAM για την ασφάλεια των τροφίμων BPM, διαθέτει ένα ευρύ φάσμα προϊόντων mate που προσαρμόζονται σε διαφορετικούς ουρανίσκους και σε διάφορες μορφές κατανάλωσης μεταξύ των οποίων είναι τα ακόλουθα: παραδοσιακά κλασικά, κλασικά μαλακά, sublime, μη αλεσμένα, με βότανα, με γεύση πορτοκάλι, Special, Tereré, έτοιμο Tereré, Mulita, τσάι mate και κάποια συγκεκριμένα προϊόντα εξαγωγής στην αραβική αγορά, όπως το μισό και τέταρτοκιλο πιεσμένο κόκκινο Piporé το πράσινο και το λευκό Piporé.

Ο Carlos Corpoli, εμπορικός διευθυντής της εταιρείας, σχολιάζει: **"Είμαστε ένας από τους μεγαλύτερους συνεταιρισμούς καλλιεργητών mate με πολλές εξαγωγές και σημαντική παρουσία σε όλη την αραβική αγορά.** Το επίπεδο διείδυσης του Mate και του Piporé, στην αγορά της Μέσης Ανατολής, είναι τόσο σημαντικό που, ακόμη και εκείνοι που ανήκουν σε αυτήν την κοινότητα και ζουν σε άλλα μέρη του κόσμου, καταναλώνουν το Mate ως μέρος της κουλτούρας τους και αναζητούν την Yerba Mate Piporé. Ένα μέρος των εξαγωγών μας στον κόσμο γίνεται (ΗΠΑ, Ευρώπη, Ωκεανία, Αφρική) και προορίζεται για τους καταναλωτές του αραβικού πολιτισμού, με τα δοχεία, την παρουσίαση και τις συγκεκριμένες προτιμήσεις ».

Ιστορικά, το INTI βοηθά την εταιρεία στην κατάρτιση και τις αξιολογήσεις των διαδικασιών ξήρανσης του mate για να θέσει νέους στόχους και να βελτιώσει την απόδοση και την ποιότητα.

Η Piporé εξάγει το Yerba Mate από τη δεκαετία του '60. Είναι επί του παρόντος μία από τις τρεις κύριες εταιρείες εξαγωγής Yerba Mate στην Αργεντινή, στέλνοντας περίπου το 50% της παραγωγής της στο εξωτερικό. Ήταν η πρώτη αργεντίνικη Yerbatera που εξήγαγε στην Ινδία. Οι κύριες δραστηριότητές της βρίσκονται στη Μέση Ανατολή, τη Χιλή, τον Καναδά, τις Ηνωμένες Πολιτείες και την Ευρώπη, αναζητώντας συνεχώς νέες αγορές.

"Εργαζόμαστε για να μας επιλέγουν για την ποιότητα μας, γιατί οι καταναλωτές βρίσκουν σε κάθε προϊόν της ποικιλίας Piporé μια συμβατή γεύση για τον ουρανίσκο τους ή την συγκεκριμένη καταναλωτική συνθήκη σε μια βολική τιμή. Δηλαδή, μια εξαιρετική πρόταση αξίας. Είμαστε mate, είμαστε η γη μας. Είμαστε ένα από τα

κορυφαία εμπορικά σήματα, αυτό δίνει μια σημαντική αναγνώριση στο όνομά μας ", καταλήγει ο Carlos Coppoli.

ΔΑΣΜΟΛΟΓΙΚΗ ΚΛΑΣΗ HS (NCM)

-0903.00.10 / Yerba mate

• Διεθνής τεχνική συνεργασία

Στο πλαίσιο του Ταμείου Αργεντινής για τη Συνεργασία Νότου-Νότου και Τριγωνικής Συνεργασίας (FOAR) του Υπουργείου Εξωτερικών της Αργεντινής, κατά τη διάρκεια του 2022 και του 2023, σε συνδυασμό με το Εθνικό Κέντρο Μετρολογίας (CENAM) του Μεξικού, πραγματοποιείται το έργο "Ενίσχυση της ικανότητας σε βιομηχανικές μετρήσεις και νομική μετρολογία".

Αυτή η πρωτοβουλία τεχνικής συνεργασίας δεσμεύεται να ενισχύσει τις τεχνολογικές ικανότητες και τις δεξιότητες του INTI δια μέσω συμβουλών του CENAM.

Το CENAM έχει αναπτύξει μια μεθοδολογία για τη συλλογή και τη διάγνωση των απαιτήσεων του ιδιωτικού τομέα όσον αφορά τις μετρολογικές υπηρεσίες, από τις οποίες το INTI επιθυμεί να φτιάξει, να διαμορφώσει μια ομάδα εργασίας και να την προσαρμόσει στην τοπική πραγματικότητα. Η ανάπτυξη των μετρολογικών ικανοτήτων είναι το κλειδί για την ποιότητα και τη βιομηχανική καινοτομία.

Το INTI θα μεταφέρει στο CENAM την εκτεταμένη εμπειρία του στην ανάπτυξη και την εφαρμογή ενός εθνικού δικτύου νομικής μετρολογίας στην Αργεντινή.

Αυτή η ανταλλαγή γνώσεων θα συμβάλει στην ενίσχυση των δυνατοτήτων του INTI για την παροχή υπηρεσιών στον εθνικό κλάδο ενόψει της προώθησης της βιομηχανικής ανταγωνιστικότητας και των εξαγωγών.

• Οι δυνατότητες του INTI στις διεθνείς αγορές

Μέσω του INTI προωθούμε τη μεταφορά τεχνολογιών, την ολοκληρωμένη και βιώσιμη ανάπτυξη των ομοσπονδιακών βιομηχανιών με τεχνολογίες που ενισχύουν τις αλυσίδες γεωργικής αξίας -παραγωγής και τις αγρο -βιομηχανικές, ενισχύοντας τις ικανότητες κάθε παραγωγικού οικοσυστήματος.

Υπό αυτή την έννοια, τα τελευταία χρόνια έγινε κατάρτιση σε καλές πρακτικές παραγωγής για το χειρισμό των τροφίμων σε όλη την επαρχία των Misiones με ιδιαίτερη έμφαση στη βιομηχανία καλλιεργητών mate σε συνεργασία με το Εθνικό Ινστιτούτο Yerba Mate (INYM). Επιπλέον, οι MME του τομέα στις τεχνολογίες διαχείρισης για συνεχή βελτίωση έχουν εκπαιδευτεί και ένα σημαντικό έργο στον χαρακτηρισμό του τσαγιού έχει γίνει σύμφωνα με τη χημική του σύνθεση, τις

βιοδραστικές ενώσεις και τα αισθητήρια χαρακτηριστικά του για τον προσδιορισμό της ποιότητάς του, σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα. Παραχώθηκε επίσης βοήθεια σχετικά με τις διαδικασίες ξήρανσης για την παραγωγή του Yerba Mate Argentina.

Μεταξύ των αναλυτικών προσδιορισμών που πραγματοποιήθηκαν, ξεχωρίζουν η αντιοξειδωτική δραστηριότητα και η περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες των διαφόρων τύπων τσαγιού. Αυτό καθιστά δυνατό να σκεφτούμε την ανάπτυξη καινοτόμων, λειτουργικών και υγιεινών τροφίμων με προστιθέμενη αξία τα οφέλη που έχει στην ανθρώπινη υγεία. Μια επιλογή θα μπορούσε να είναι το τσάι σε μικροκάψουλες το οποίο συμπεριλαμβάνεται σε άλλα παρασκευάσματα, όπως αυτό αναπτύσσεται στον κόσμο μέσω εκχυλισμάτων τσαγιού, για παράδειγμα, σε ψωμιά, γιαούρτια και ποτά, καθώς και τσάι σε μικροκάψουλες που συνδέει τη φαρμακευτική και κοσμητική βιομηχανία.