



PERÚ

Ministerio  
de Comercio Exterior  
y Turismo

Comisión de Promoción del  
Perú para la Exportación y el  
Turismo —PROMPERÚ

Oficina Comercial del Perú  
en Hamburgo

## FICHA MERCADO PRODUCTO HARINAS EN ALEMANIA

04.02.2021

### 1. Nomenclatura arancelaria

El objeto de este trabajo son harinas del Perú con aranceles del grupo 11.

### 2. Denominación o nombre comercial en el país de destino

#### **1101 (Harina de trigo o de morcajo (tranquillón)<sup>1</sup>)**

Mehl von Weizen oder Mengkorn, einschl. Hart- und Weichweizen, Spelz

#### **1102 (Harina de cereales)**

Mehl von anderem Getreide als Weizen oder Mengkorn

#### **1103 (Grañones, sémola y "pellets", de cereales)**

Grobgrieß, Feingrieß und Pellets, von Getreide

#### **1104 (Granos de cereales trabajados de otro modo)**

Getreidekörner, gequetscht oder als Flocken, geschält, perlförmig geschliffen, geschnitten, geschrotet oder anders bearbeitet sowie Getreidekeime, ganz, gequetscht, als Flocken oder gemahlen (ausg. Mehl von Getreide sowie geschälter und halb- oder vollständig geschliffener Reis und Bruchreis)

#### **1105 (Harina, sémola, polvo, copos, gránulos y "pellets", de patata)**

Mehl, Grieß, Pulver, Flocken, Granulat und Pellets von Kartoffeln

#### **1106 (Harina, sémola y polvo de las hortalizas)**

Mehl, Grieß und Pulver von Erbsen, Bohnen, Linsen und anderen getrockneten Hülsenfrüchten der Pos. 0713, von Sagomark und von Maniok, Pfeilwurz und Salep, Topinambur, Süßkartoffeln und ähnl. Wurzeln und Knollen mit hohem Gehalt an Stärke oder Inulin der Pos. 0714 sowie von Erzeugnissen des Kapitels 8 "genießbare Früchte und Nüsse; Schalen von Zitrusfrüchten oder Melonen"

#### **1107 (Malta (de cebada u otros cereales), incluso tostada)**

Malz, auch geröstet

#### **1108 (Almidón y fécula; inulina)**

Stärke; Inulin

#### **1109 (Gluten de trigo, incluso seco)**

Kleber von Weizen, auch getrocknet

<sup>1</sup> Europa Zollportal: <https://www.zolltarifnummern.de/2021/1101>

### **3. Requisitos de acceso al mercado (aranceles, requisitos sanitarios y fitosanitarios, certificaciones, entre otros)**

La seguridad alimentaria es un tema central en la legislación alimentaria europea y está regulada por la [Ley General de Alimentos](#)<sup>2</sup>. Para garantizar la seguridad alimentaria y permitir que se tomen las medidas adecuadas en el caso de alimentos no seguros, los productos alimentarios deben ser trazables a lo largo de toda la cadena de suministro y el riesgo de contaminación debe reducirse al mínimo posible. Las empresas alimentarias de Europa son responsables de la seguridad de los productos que venden. Esto también se aplica a los proveedores, ya que se espera que la cadena de suministro sea monitoreada de acuerdo con las pautas para el análisis de peligros y puntos críticos de control ([HACCP](#)).

Al exportar granos, legumbres o semillas oleaginosas, el producto está sujeto a controles oficiales. A los productos que se consideren inseguros se les negará el acceso a la Unión Europea. El Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) registra los peligros potenciales e informa a otros estados miembros europeos de las medidas tomadas. La seguridad alimentaria seguirá siendo una de las principales prioridades en el comercio de cereales, leguminosas y semillas oleaginosas. El incumplimiento puede dar lugar a prohibiciones temporales de importación o controles más estrictos sobre los productos de su origen.<sup>3</sup>

Deben observarse las normas generales de higiene del [Reglamento \(CE\) nº 852/2004](#)<sup>4</sup> para la producción primaria (Apéndice I) y para los operadores de empresas alimentarias (Apéndice II).

#### **Ordenanza sobre sanidad vegetal**

Algunos productos tienen requisitos fitosanitarios adicionales cuando se comercializan en Europa. En el caso de los cereales y las legumbres, debe tener una declaración oficial de que el producto está libre de ciertas enfermedades o proviene de una zona donde no se encuentran estas enfermedades. Las regulaciones están documentadas en la Directiva del [Consejo 2000/29 / EC](#) sobre medidas de protección contra la introducción de organismos nocivos en la Comunidad Europea.

#### **Uso limitado de agroquímicos**

La Unión Europea ha establecido niveles máximos de residuos (MRL) para plaguicidas y otras sustancias químicas (sustancias activas) en los alimentos. Se requiere un estricto cumplimiento de estos niveles máximos de residuos para ingresar al mercado europeo. Los productos que contengan pesticidas ilegales o residuos químicos excesivos serán retirados del mercado europeo.<sup>5</sup>

---

<sup>2</sup> European Commission: [https://ec.europa.eu/food/safety/general\\_food\\_law\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law_en)

<sup>3</sup> CBI - <https://www.cbi.eu/market-information/grains-pulses-oilseeds/buyer-requirements#what-are-the-requirements-for-niche-markets>

<sup>4</sup> European Union Law - <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2004/852/oj>

<sup>5</sup> European Commission - [https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/max\\_residue\\_levels/eu\\_rules\\_en](https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/max_residue_levels/eu_rules_en)

En algunos países, la cantidad máxima de residuos que utilizan los compradores suele ser más estricta que la establecida en la legislación europea. En el caso de ingredientes alimentarios especiales y saludables en particular, las pruebas de laboratorio europeas pueden ser más estrictas y precisas que en el país de origen. El menor exceso puede ser una razón para que el comprador rechace el producto. La aprobación de todos los ingredientes activos se verifica periódicamente. Para los proveedores de cereales, legumbres y oleaginosas, esto significa que los límites máximos de residuos y los plaguicidas legalmente permitidos pueden cambiar. Por ejemplo, la resistencia al herbicida glifosato está aumentando y su uso y seguridad se volverán a examinar después del año 2022.

Las [bases de datos de MRL<sup>6</sup>](#) se utilizan para identificar los niveles máximos de residuos que son relevantes para los productos respectivos. Después de seleccionar un producto utilizado o plaguicida, la base de datos muestra la lista de niveles máximos permitidos de residuos.

El [manejo integrado de plagas \(IPM\)](#) es útil para reducir la cantidad de pesticidas. Esta estrategia de control de plagas agrícolas utiliza prácticas de control natural. Cuanto menos productos químicos se utilicen, mejor será la posición de marketing.

## **Impurezas**

Los contaminantes son sustancias que no se agregaron intencionalmente, a los alimentos, pero que pueden estar presentes debido a las diversas fases durante la fabricación, envasado, transporte o almacenamiento. Con el fin de evitar los efectos negativos cualitativos de la contaminación de los alimentos y el riesgo para la salud humana, la Unión Europea ha establecido valores límite para diversas contaminaciones, como los metales pesados y las micotoxinas. La contaminación microbiológica típica en cereales, legumbres y semillas oleaginosas son, por ejemplo, aflatoxinas en semillas oleaginosas o cadmio en el trigo.<sup>7</sup>

Los métodos de poscosecha y almacenamiento de alta calidad son esenciales para ahorrar costos y evitar el rechazo del producto debido al moho. Los límites legales de contenidos de contaminantes relevantes en un producto o grupo de productos se pueden encontrar en el [Reglamento \(CE\) No. 1881/2006](#).

## **Alimentos nuevos**

Los productos que son nuevos en el mercado alimentario europeo o que no estaban ampliamente disponibles en la UE antes de 1997 se consideran “alimentos nuevos” y están sujetos a una legislación específica. Antes de introducir un nuevo ingrediente como alimento, se deben proporcionar datos que demuestren que se puede consumir de manera segura dentro de los usos recomendados y se debe solicitar la autorización. Los ingredientes alimentarios que ya han sido aprobados se incluyen en [la lista de nuevos alimentos de la Unión](#).<sup>8</sup>

---

<sup>6</sup> European Commission - [https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-db\\_en](https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-db_en)

<sup>7</sup> European Union Law - <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A02006R1881-20201014>

<sup>8</sup> European Commission - [https://ec.europa.eu/food/safety/novel\\_food/authorisations/union-list-novel-foods\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/authorisations/union-list-novel-foods_en)

El proceso de evaluación y aprobación de un nuevo alimento puede tardar hasta año y medio, con la excepción de la recopilación de datos. Los productos incluidos actualmente en el Reglamento sobre nuevos alimentos incluyen a las semillas de chía, fonio y cañihua. Es probable que se necesitan muchos años para que un nuevo producto alimenticio sea aceptado como alimento normal. La Autoridad de Seguridad Alimentaria determina si los productos nuevos son en realidad productos nuevos. Los detalles se pueden encontrar en el [Reglamento \(UE\) 2015/2283 sobre nuevos alimentos](#).

### **Prohibición de organismos modificados genéticamente**

La Unión Europea es muy cautelosa con los organismos modificados genéticamente (GMO). Solo unas pocas variedades modificadas genéticamente están aprobadas para la soja, la colza y el maíz y se utilizan principalmente en el sector de la alimentación animal. Para el consumo humano, la mayoría de las empresas de alimentos optan por no vender alimentos modificados genéticamente. El [Factsheet de la UE](#) contiene la legislación vigente sobre GMO en Europa.<sup>9</sup>

### **Estándares de marketing**

Cada producto tiene sus propias características, que a menudo se documentan en un estándar de marketing. El [Codex Alimentarius](#) ofrece normas para varios cereales y legumbres. Estándares cubren características como humedad, pureza, calidad y apariencia. No todos los productos están cubiertos, pero esto no significa que los compradores de dichos productos estén operando sin un estándar. La información en las hojas de datos técnicos generalmente proporciona información sobre los estándares de las especificaciones del producto.<sup>10</sup>

### **Etiquetado**

Los alimentos que se comercializan en el mercado europeo deben cumplir con la siguiente legislación sobre etiquetado de alimentos:

- Nombre genérico y su tratamiento
- Lista de ingredientes, incluidos los alérgenos
- Cantidad neta
- Fecha de consumo preferente
- Condiciones especiales de almacenamiento o uso
- Nombre y dirección del fabricante, empaquetador o importador
- Lugar de origen
- Número de lote en alimentos envasado

Los alimentos nuevos y los alimentos modificados genéticamente requieren un etiquetado adicional.<sup>11</sup>

---

<sup>9</sup> European Commission - [https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/MEMO\\_15\\_4778](https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/MEMO_15_4778)

<sup>10</sup> CBI - <https://www.cbi.eu/market-information/grains-pulses-oilseeds/buyer-requirements#what-are-the-requirements-for-niche-markets>

<sup>11</sup> European Commission - <https://trade.ec.europa.eu/access-to-markets/en/content/welcome-access2markets-trade-helpdesk-users>

## Certificación como garantía

Dado que la seguridad alimentaria es una prioridad absoluta, la mayoría de los compradores solicitarán garantías adicionales en forma de certificaciones. Las empresas alimentarias europeas están obligadas por ley a tener un sistema de gestión de la seguridad alimentaria basado en los principios del [análisis de peligros y puntos críticos de control](#) (HACCP).

Los sistemas de gestión y las certificaciones para la seguridad alimentaria, reconocidos por la Global Food Safety Initiative, son comunes en toda Europa.<sup>12</sup>

- [GLOBALG.AP](#) – un estándar operativo de buenas prácticas agrícolas que cubre el proceso desde la entrada a la granja hasta un producto no procesado.
- [FSSC 22000 / ISO 22000](#) – norma internacional para la gestión de la seguridad alimentaria. FSSC 2200 se basa en ISO 22000 y está dirigido específicamente a los fabricantes de alimentos. Estas certificaciones incluyen HACCP.
- [El BRC Global Standard \(BRCGS\)](#) para la seguridad alimentaria ofrece estándares técnicos para la seguridad alimentaria, bienes de consumo, envasado, almacenamiento y distribución y sigue siendo un estándar reconocido en Europa.
- [IFS International Featured Standards](#) – Norma de seguridad para máquinas de cocina y envasadores.
- [GMP+](#) - Norma internacional para la seguridad y la responsabilidad de los piensos a lo largo de toda la cadena de suministro de piensos.

Los esquemas de certificación preferidos pueden variar entre mercados y compradores específicos. En ambos casos la presión sobre los proveedores para certificar ha aumentado y seguirá haciéndolo.

## Prácticas sociales y ambientales

Prácticas sociales y ambientales se han convertido en un requisito previo para la exportación de cereales, legumbres y oleaginosas. Esto conduce a una variedad de estándares privados y colectivos. Las empresas alimentarias en Europa prestan cada vez más atención a su responsabilidad corporativa con respecto al impacto social y medioambiental de sus negocios. Esto ha llevado a varias cadenas de supermercados y grandes empresas industriales a desarrollar sus propias políticas de responsabilidad social (CSR) y adquisiciones. Los compradores más pequeños también han incorporado prácticas sociales y sostenibles en sus políticas comerciales. A medida que el mercado quiere cada vez más transparencia en las cadenas de suministro de alimentos, los actores de la cadena de suministro se están volviendo más exigentes y más reacios al riesgo.<sup>13</sup> Por lo tanto, los proveedores deben proporcionar pruebas completando formularios y declarando su empresa como responsable. Las [directrices GSCP](#) sirven como guía para la implementación de condiciones ambientales con el fin de reducir la contaminación ambiental.

---

<sup>12</sup> GFSI - <https://mygfsi.com/how-to-implement/recognition/>

<sup>13</sup> CBI - <https://www.cbi.eu/market-information/grains-pulses-oilseeds/buyer-requirements#what-are-the-requirements-for-niche-markets>

#### 4. Tendencias del mercado

Una tendencia importante en el mercado europeo es lo orgánico o “bio”, un nicho de mercado en crecimiento. Los consumidores en Europa prefieren cada vez más los alimentos que se producen y procesan mediante métodos naturales y sostenibles. La certificación bio se usa ampliamente para alimentos que están asociados con beneficios para la salud. Por ejemplo, el mercado europeo de la quinua fue desarrollado íntegramente por empresas comerciales orgánicas.

Deben observarse métodos de producción orgánicos apropiados para la comercialización de productos orgánicos. Estas normas se establecen en la legislación europea. Los métodos de producción deben usarse durante al menos 2 años, antes de que un producto pueda ser certificado como orgánico. Antes de esto, el registro y la certificación deben estar disponibles en un organismo de inspección reconocido. En 2021 entrará en vigor el nuevo reglamento orgánico (UE) 2018/848 junto con el nuevo reglamento de control oficial. Además de comprobar el cumplimiento de la normativa europea para los productos importados, también se están reforzando los controles y se están mejorando las posibles medidas contra los defraudadores. Como productor de un tercer país, debe cumplir las mismas reglas que los productores de la Unión Europea.

##### **Certificación de comercio justo y medioambiental**

El comercio justo y la certificación sostenible son requisitos de nicho que pueden ayudar a que un producto se destaque entre la multitud y atraiga a los consumidores más conscientes. Estas etiquetas de certificación están centradas en el consumidor y son las más adecuadas para productos agrícolas a pequeña escala. Las etiquetas más conocidas son Fair for Life, Rainforest Alliance y Fairtrade. Fairtrade International introdujo un nuevo estándar de comercio justo para los cereales en 2016.

Varias otras tendencias importantes en el mercado europeo ofrecen nuevos tipos de harinas la oportunidad de encontrar un mayor valor para productos diversificados. La sensibilización sobre la salud, en la que el fuerte impulso por los productos sin gluten y sin lactosa juega un papel importante.<sup>14</sup> Algunos factores importantes son:

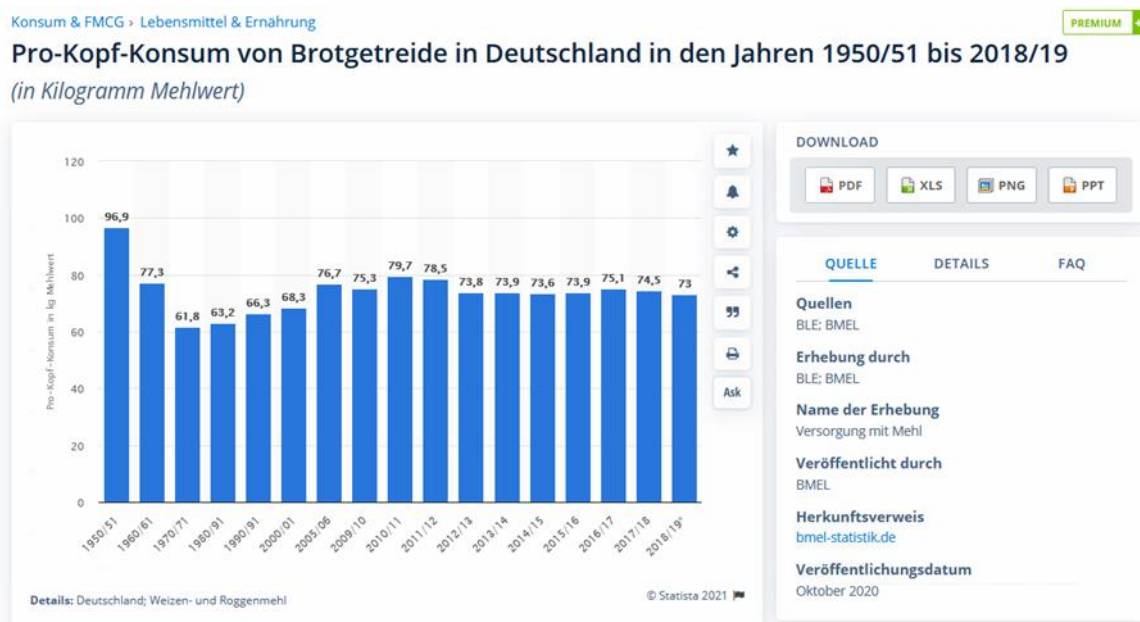
- *Variación de sabores* – Los consumidores se están volviendo más aventureros y también están tratando de probar diferentes cocinas en casa.
- *Conveniencia* – Los consumidores buscan cada vez más formas más fáciles y rápidas de preparar una comida casera.
- *Sustentabilidad* – Los alimentos certificados bio y Fairtrade están desempeñando un papel cada vez más importante en el mercado europeo. Esto también se refleja en productos diversificados.

---

<sup>14</sup> CBI - <https://www.cbi.eu/market-information/vca>

La siguiente estadística muestra el consumo per cápita de cereales de panificación en Alemania. El consumo se ha mantenido en un nivel uniforme en los últimos años y muestra una demanda constante de productos de harina. La necesidad de harina está por encima de la media en comparación con otros países.

Consumo per cápita de cereales de panificación en Alemania desde 1950/51 hasta 2018/19



Fuente: Statista

### Oportunidades de negocios para harinas peruanas

La creciente demanda de proteínas vegetales, los consumidores conscientes de la salud y la producción local limitada brindan oportunidades para los proveedores de leguminosas y granos. Pero también crea una gran responsabilidad para los proveedores de proporcionar productos de alta calidad que ofrezcan transparencia en toda la cadena de suministro.<sup>15</sup>

Según FoodNavigator, las corporaciones multinacionales Nestlé, Tesco y Unilever son las empresas mejor preparadas para un mercado de vegetales en auge. Hay varias razones por las que es importante que los proveedores pequeños y medianos de ingredientes de proteínas se preparen para esta tendencia.

La primera razón es que se espera que el segmento de alimentos a base de plantas crezca en importancia en Europa. Los cereales ricos en proteínas y las legumbres como la quinua, la soja y los guisantes se utilizan cada vez más como ingredientes para satisfacer la demanda de los consumidores de alimentos vegetarianos y veganos. Alemania es el mercado vegano más innovador, mientras que el veganismo fue visto como la mayor tendencia alimentaria en el Reino Unido en 2018.

<sup>15</sup> CBI - <https://www.cbi.eu/news/importance-pulses-grains-plant-based-food>

En segundo lugar, los alimentos de origen vegetal forman parte de la dieta saludable que muchos consumidores buscan hoy en día. Muestra que los alimentos de origen vegetal no son una moda, sino parte de un cambio real en las actitudes de los consumidores que ayudará a impulsar la innovación y la producción de legumbres y cereales ricos en proteínas.

Después de todo, Europa no es autosuficiente en legumbres y cereales. Aunque el abastecimiento local es muy preferido, especialmente para las legumbres orgánicas, las empresas de alimentos continúan confiando en proveedores de países no europeos como China o Estados Unidos. Las fuentes alternativas a menudo son bienvenidas.<sup>16</sup>

### **Posibles productos**

El mercado de harina está en alza y se ve con mucho potencial, especialmente tratándose de alimentos saludables. Esto significa específicamente tipos de harina nuevos y especiales que se destacan de los tipos de harina comunes europeos y se recomiendan para la exportación a Europa. En el Perú hay un mercado interno de panadería artesanal que ha desarrollado mucho especialmente desde las cuarentenas, con servicios de delivery y una oferta cada vez más extensa. Varias empresas de la línea de funcionales tienen una versión pulverizada de los productos.

La atención debe centrarse en productos conocidos como harina de maíz (morado), camote, quinua y chíá. Estos productos prometen actualmente el mayor éxito en el mercado europeo. Otros productos también muestran potencial, pero todavía se consideran productos de nicho. Esto se debe a las alternativas establecidas en el mercado europeo y a la demanda de productos locales por parte de los compradores, que está aumentando.

Este es un tema trascendente, especialmente para los orgánicos y las legumbres. La necesidad de cereales, legumbres y oleaginosas importados sigue siendo importante. Las empresas europeas creen que la producción local de leguminosas ecológicas aumentará en un futuro próximo, como es el caso de otros cultivos que no son típicamente europeos. Por ejemplo, la quinua y el teff ahora se cultivan en Europa gracias al mejoramiento de semillas. Los productos locales, por ejemplo, ofrecen a los consumidores un mayor nivel de confianza en lo que respecta al medio ambiente. La trazabilidad de los cultivos orgánicos también se considera más complicada fuera de Europa.

Los productores europeos no pueden competir con la calidad y variedad de los productores sudamericanos. Europa tiene limitaciones en términos de diversidad climática y tierras de cultivo. Las variedades locales no siempre satisfacen las expectativas de los mercados étnicos, el volumen de producción orgánica es insuficiente y ciertas plantas tropicales simplemente no son viables para el cultivo en Europa. Europa seguirá dependiendo de las plantas importadas.<sup>17</sup>

Los siguientes productos muestran potencial para establecerse como productos de nicho en el mercado europeo en el futuro, pero no como harinas para panadería, sino como ingredientes en polvo:

**Maiz Morado**, un super-alimento andino ancestral con un alto valor nutricional

**Aguaje**, un fruto exótico originario de la amazonía peruana

---

<sup>16</sup> CBI - <https://www.cbi.eu/news/importance-pulses-grains-plant-based-food>

<sup>17</sup> CBI - <https://www.cbi.eu/market-information/grains-pulses-oilseeds/trends>



**Camu Camu**, sus componentes bioactivos ayudan a mejorar la calidad de vida

**Sacha Inchi**, conocida como el “maní de los incas”

**Maca Amarilla, Maca Negra** esta planta medicinal de uso ancestral maravilla al mundo por sus diversas propiedades que benefician la salud, por su capacidad adaptógena, con propiedades tanto en hombres como en mujeres

**5. Estacionalidad de la producción local**

En este sector no existe una estacionalidad, pues depende de cada producto específico.

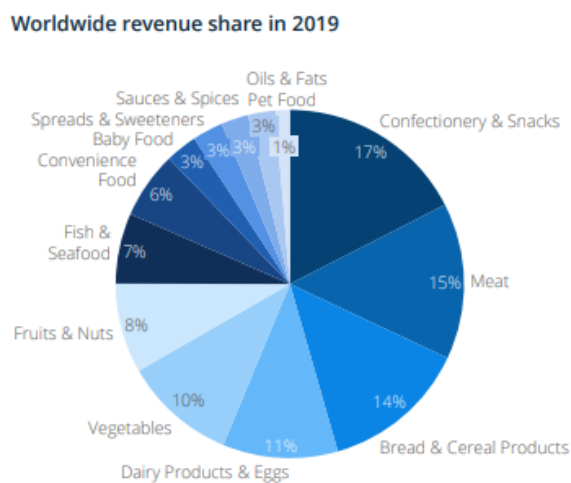
**6. Principales puntos de ingreso del producto al mercado (puertos / aeropuertos)**

- Puerto de Hamburgo (Alemania), Puertos de Rotterdam (Holanda) y Amberes (Bélgica)
- Aeropuerto de Fráncfort (Alemania)

**7. Descripción de la cadena de distribución y comercialización del producto en el mercado (identificar los principales actores en cada eslabón de la cadena).**

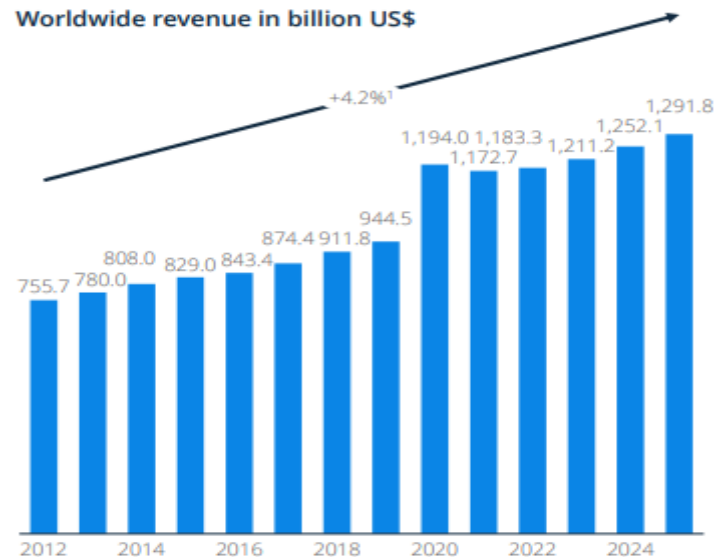
En 2019, el mercado de comestibles tuvo ventas totales de \$ 6,953.9 mil millones en todo el mundo. El segmento de productos de pan y cereales tuvo una participación de mercado del 14% y tuvo ventas de \$ 944.5 mil millones en 2019. Los principales actores en el mercado de comestibles son Nestlé SA, Archer-Daniels-Midland Co., Unilever Plc, JBS SA y Tyson Foods Inc.

El siguiente diagrama muestra la distribución completa en porcentaje.



Fuente: Statista

Los ingresos mundiales de productos de pan y cereales aumentarán en 4.2% de 2012 a 2025, mientras que el volumen de ventas de productos de pan y cereales aumentarán 1.8% anual durante este período. Debido a la pandemia, la nueva previsión para 2020 para el segmento de productos de pan y cereales es 21.4% superior a la previsión original.



Fuente: Statista

Sin embargo, las nuevas tendencias en salud están mostrando que las cifras de consumir harina de trigo están cayendo. La creciente popularidad de los alimentos sin gluten como alternativa está provocando una fuerte caída de las ventas tradicionales. Los granos han experimentado una demanda tibia, tanto debido a las pérdidas de inventario de los minoristas como a la disminución de la demanda de los consumidores. Los actores de la industria ahora se están enfocando en alternativas más saludables para recuperar participación de mercado. Esta es una oportunidad de negocios para productos innovadores como las harinas del Perú.

#### **8. Criterios de los actores claves de los canales de distribución y comercialización para la selección de proveedores**

- Cumplimiento con estándares de calidad
- Certificaciones disponibles (Bio, Fair Trade)
- Experiencia con exportaciones hacia la UE
- Precio (según mercado y en comparación con la competencia)
- Tiempos y volúmenes de entrega

## 9. Presencia de la oferta peruana en el mercado

En el mercado alemán, aun no existen conocidas marcas peruanas en los puntos de venta más comunes, pero si existen productos con ingredientes peruanos. Sin embargo, es posible vender productos finales en línea. Algunos ejemplos de harinas/granos exóticos se detallan a continuación:

Producto	Presentación	Bio/Convencional	Precio	Origen	Lugar y fecha	Tienda	Foto del producto
Harina de pepitas de calabaza	Polvo	Bio	6,99€ / 330g	Alemania	Luneburg, febrero 2021	Biomarkt Vitalis	
Harina de cáñamo	Polvo	Bio	4.15 /100g	Alemania	Winsen/Luhe, febrero 2021	Edeka	
Harina de maíz	Polvo	Bio	2,29€ / 500g	Países de la UE	Luneburg, febrero 2021	Rewe	
Couscous	Fresco	Bio	2,49€ / 500g	Francia	Hamburgo, febrero 2021	Denn's Biomarkt	
Harina de coco	Polvo	Bio	2,99€ / 350g	China	Luneburg, Febrero 2021	Alnatura	
Quinoa blanca	Fresco	Bio	5,49€ / 400g	N/A	Luneburg, Febrero 2021	Rewe	

**10. Actividades de promoción idóneas para promover el producto.**

Ferias comerciales

- Anuga
- Food Ingredients
- IBA
- Biofach

Campañas de promoción

- Envío de muestras
- Cooperaciones con panaderías
- Ruedas de negocios virtual
- Campañas virtuales en redes sociales