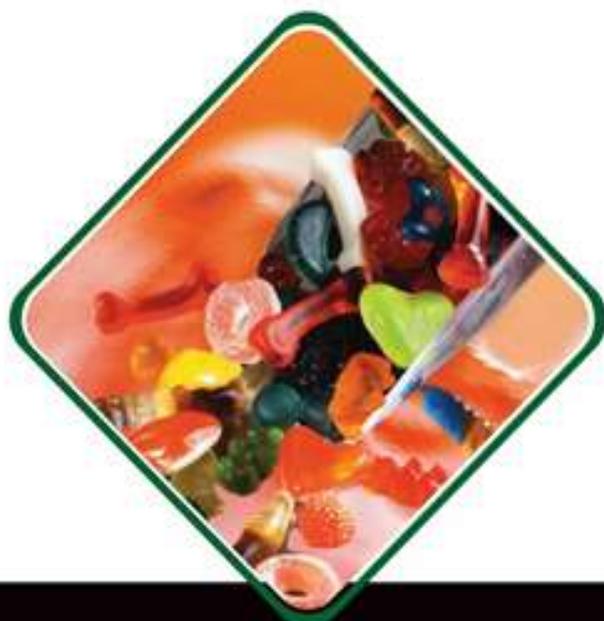


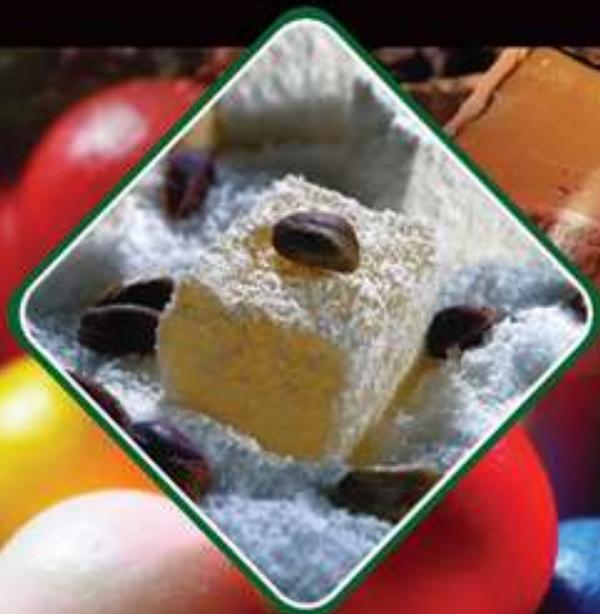


REPÚBLICA DE TURQUÍA  
MINISTERIO DE COMERCIO

Alimentos  
y  
Agricultura



# GOLOSINAS DE AZÚCAR Y CHOCOLATE



TURQUÍA  
[www.trade.gov.tr](http://www.trade.gov.tr)

# GOLOSINAS DE AZÚCAR Y CHOCOLATE

## PRODUCCIÓN

El sector de golosinas de azúcar y chocolate en Turquía se basa históricamente en la fabricación de productos dulces tradicionales de Turquía, como la *delicia turca* y el *halva*.

El sector de golosinas de Turquía siempre ha sido dinámico gracias a la población joven y en aumento de Turquía, y a los hábitos de consumo tradicionales. Las golosinas de azúcar desempeñan un papel muy importante en la tradición de Turquía, ya que se sirven mucho como regalos durante las fiestas religiosas, las ceremonias de bodas y las celebraciones. También es una opción común como regalo para las visitas a familia o amigos. Esta popularidad tradicional significa que las golosinas de azúcar tienen mucho más recibimiento en Turquía que en muchos otros países.

Sin embargo, a pesar de su popularidad, los productos dulces tradicionales enfrentan un gran desafío que presentan otras golosinas, en especial las de chocolate. Las golosinas de chocolate son uno de los productos más dinámicos en Turquía, y esto se debe a varios factores, como la población joven y de crecimiento rápido y su demanda cada vez mayor de chocolates con juguetes, lo que genera un desarrollo de canales de distribución, grandes publicidades de los fabricantes, nuevos productos y un aumento en inversiones multinacionales. Los tipos de golosinas de chocolate más populares son las barras, tabletas y las cajas surtidas. Los fabricantes han aumentado con éxito la cantidad y los tipos de productos disponibles.

El sector del chicle es otra área dinámica dentro de las golosinas. El mercado del chicle en Turquía es muy competitivo gracias a la presencia de importantes empresas locales y multinacionales, que han venido operando en el mercado por mucho tiempo. La producción de chicles con azúcar, chicles sin azúcar, chicles funcionales y chicles globo ha aumentado en forma continua desde 2000.

Turquía tiene la ventaja de ser autosuficiente en términos de azúcar, que es uno de los ingredientes principales de las golosinas. Turquía también cuenta con una gran ventaja gracias a su dominio en la producción mundial de frutos secos (damascos secos, uvas pasas, higos secos) y nueces comestibles (avellanas, pistachos). La avellana, en particular, es hoy uno de los ingredientes básicos que se utilizan en gran medida en el sector de las golosinas. La harina de avellanas, las avellanas tostadas y laminadas se usan en la fabricación de caramelos, tortas y galletas. La pasta de avellanas se utiliza en la producción de chocolate. Los productos especiales que se proveen para consumo directo son el puré de avellanas, *halva* y crema de avellanas.

Los pistachos de Turquía también se usan en la producción de *delicia turca*, *halva* y chocolate, y las pasas de Turquía (uvas pasas), así como en la producción de ciertas tortas, galletas y golosinas. La ventaja de ser productor y proveedor de varios productos agrícolas, combinada con la alta tecnología, ha aumentado la variedad de productos en la industria. En los últimos años, los damascos y los damascos secos se han utilizado en la producción de nuevos desarrollos de golosinas, como las barras, la *delicia* y la pasta de damasco.

Turquía no solo cuenta con ventaja en relación con los ingredientes que se utilizan en el sector de las golosinas, sino que también ofrece una buena oportunidad a sus productores

---

y exportadores de golosinas con su creciente potencial en cuanto al tamaño del mercado en general, el aumento de la población joven, la cercanía a mercados importadores y un sólido potencial de crecimiento en turismo.

Las tendencias en la fabricación de golosinas están relacionadas en forma estrecha con la demanda nacional e internacional. La capacidad de producción es bastante mayor a la demanda nacional y, como resultado, la mayoría de las empresas medianas y grandes exportan sus productos.

La producción de delicia y *halva* de Turquía se remonta a épocas antiguas. La delicia turca, como su nombre lo indica, es un producto que se originó en Turquía. Las materias primas que se utilizan para su fabricación son azúcar, glucosa y almidón de maíz. La *Halva* se consume todo el año. Es más económica que otros dulces y, además, es muy deliciosa y nutritiva. Los ingredientes que se utilizan para su fabricación son harina, sémola y azúcar. En algunas variedades de *halva* se utilizan melazas de uva o miel en lugar de azúcar.

Los cambios en el estilo de vida y el aumento del cuidado de la salud de los consumidores son tendencias notables que afectan el sector. Los consumidores exigen productos más innovadores. Por lo tanto, se presentan nuevos productos en forma regular al mercado de golosinas de Turquía.

El sector se ha convertido en uno de los subsectores más importantes de la industria alimentaria que utiliza tecnología moderna junto con los métodos de producción tradicionales. El sector de golosinas de azúcar y chocolate de Turquía cuenta con la tecnología más avanzada en Oriente Medio, Balcanes, África Septentrional, Báltico y Asia Central. Los productos turcos son mucho más diversos y de mayor calidad.

La calidad es una de las principales prioridades de los exportadores de Turquía. Como resultado de la integración con la Unión Europea (UE), las leyes alimentarias de Turquía se están armonizando con las Directivas de la UE más relevantes, para asegurar que todos los consumidores tengan acceso a productos seguros. Además, Turquía participa en forma activa de la Comisión Organización para la Agricultura y la Alimentación / Codex Alimentarius de la Organización Mundial de la Salud para el establecimiento de las normas internacionales. Muchas empresas aplican sistemas de calidad como HACCP o las normas ISO 9000 para tratar de satisfacer las nuevas demandas de sus consumidores.

## **EXPORTACIONES**

Turquía es un exportador neto de productos de confitería. El valor de exportación de la confitería de azúcar y chocolate alcanzó los 1,8 mil millones de dólares estadounidenses en 2017, lo que representó el 1.14% de los ingresos totales de exportación de Turquía (US\$ 157 mil millones), casi la misma proporción que el año anterior.

Las exportaciones de confitería de azúcar y chocolate aumentaron constantemente entre 2009 y 2017, y alcanzaron las 813 mil toneladas. Este notable aumento en la cantidad de exportaciones se ha logrado, sin duda, gracias a la reciente modernización y mejoras tecnológicas realizadas en el sector.

Los productores y exportadores turcos de confitería están altamente equipados para cumplir con las normas internacionales y las preferencias de los consumidores.

Irak fue el principal país importador, absorbiendo el 24% del total de las exportaciones de productos de confitería en 2017. Le siguieron Arabia Saudita (6,2%) y Estados Unidos (5,3%).

Otros artículos *importantes* de exportación fueron *goma de mascar*, delicias turcas, halva, toffees y caramelos en 2017.

**Tabla: 1: Exportaciones de golosinas de azúcar y chocolate (HS 1704, 1806)**

Productos	2015		2016		2017	
	Tons	\$1000	Tons	\$1000	Tons	\$1000
Goma de mascar	20,350	81,756	15,490	53,121	15,733	68,086
Confitería de goma	552	1,175	490	1,317	495	1,468
Confitería de gelatina	50,978	125,063	65,089	151,242	66,213	152,556
Otras confiterías de goma y gelatina	51,193	103,639	48,435	91,596	49,587	94,087
Halva	4,696	16,507	3,728	13,202	4,398	13,861
Delicia turca	6,867	32,460	6,020	27,628	6,294	27,250
Otras confiterías, sin contenido de cacao.	16,679	51,479	15,225	45,863	15,987	46,103
Chocolates y preparaciones	475,176	145,182	145,182	402,985	167,235	458,791
<b>Total</b>	<b>626,491</b>	<b>557,261</b>	<b>798,169</b>	<b>786,954</b>	<b>820,447</b>	<b>862,202</b>

**Fuente:** TUIK - Instituto de Estadísticas de Turquía

**Nota:** Los productos del código 1704 CN, que no se muestran en la tabla, se incluyen en el grupo de Otras golosinas, sin cacao.

El valor total de las exportaciones de confitería de chocolate en 2017 fue de USD 458 millones. Los principales países importadores fueron Irak, Estados Unidos y Libia.

**Tabla: 2: Exportaciones de golosinas por países principales, En 2016 (\$1000)**

Países	Confitería de Azúcar	Países	Confitería de Chocolate
Irak	356,578	Irak	81,022
EEUU	90,916	Arabia Saudita	42,916
Arabia Saudita	75,820	Emiratos Arabes Unidos	30,375
Alemania	57,581	Siria	14,706
Siria	55,435	Israel	14,390
Reino Unido	50,366	Líbano	12,706
Israel	46,636	EEUU	12,057
Yemen	46,596	Yemen	11,355
Líbano	36,096	Libia	10,530
Iran	28,152	Iran	9,407
Palestina (Gazza)	27,169	Palestina (Gazza)	8,903
<b>Total (including others)</b>	<b>1,398,642</b>	<b>Total (including others)</b>	<b>458,791</b>

**Fuente:** TUIK - Instituto de Estadísticas de Turquía

Los productos de confitería turcos se exportan a una amplia gama de países en el mundo y el número de países que importan productos de confitería de Turquía aumenta cada año.

---

Turquía está exportando en la actualidad diversos productos de confitería a alrededor de 182 países de todo el mundo.

## FERIAS COMERCIALES

- [Fairs in Turkey](#)

## ENLACES ÚTILES

- Asociaciones de exportadores del Egeo  
[www.egebirlilik.org.tr](http://www.egebirlilik.org.tr)
- Asociaciones de exportadores de Anatolia Central  
[www.aib.gov.tr](http://www.aib.gov.tr)
- Asociación de exportadores de Estambul  
[www.iib.org.tr/tr/](http://www.iib.org.tr/tr/)
- Asociaciones de exportadores del Mediterráneo  
[www.akib.org.tr](http://www.akib.org.tr)
- Asociaciones de exportadores del sudeste de Anatolia  
[www.gaib.org.tr](http://www.gaib.org.tr)



REPÚBLICA DE TURQUÍA  
MINISTERIO DE COMERCIO

Turkey

Discover  
the potential

Preparado por

Dirección General de  
Exportaciones

[www.trade.gov.tr](http://www.trade.gov.tr)

[ihticari@ticaret.gov.tr](mailto:ihticari@ticaret.gov.tr)

Centro de llamadas  
+90 850 808 04 04