

Queso y productos lácteos en India

A. CIFRAS CLAVE

El mercado organizado del queso en India supuso 797,2 millones de euros en 2022 y se espera que alcance los 2.930 MEUR en 2028, con una tasa de crecimiento anual constante del 24,27 % entre 2022 y 2028. En términos generales, se puede afirmar que es un sector en su fase introductoria, con buenas perspectivas de crecimiento. Su desarrollo se ve incentivado por el aumento de la renta disponible y la occidentalización de las preferencias de los consumidores, factores que están provocando un aumento progresivo de la demanda de quesos importados.

Concepto	Datos
Población total del país	+1.400 millones de personas
Producción de leche	207 millones de toneladas 25 % prod. mundial
Puestos de trabajo asociados a la ganadería bovina	500 millones 80 millones de productores de leche
Infraestructuras	450.000 centros de recogida de leche 50.000 refrigeradores de leche a granel 88.000 vehículos de transporte de leche cruda
Procesamiento lácteo	765 plantas Cooperativas: 66 millones litros/día Sector privado: 74 millones litros/día Compañías productoras: 2,5 millones litros/día

Fuente: FAO Dairy Market Report 2021 – National Action Plan Vision 2022.

Antes de leer a fondo este documento, tome note que la comercialización de quesos elaborados con cuajo animal está prohibida en el mercado indio por motivos religiosos.

B. CARACTERÍSTICAS DEL MERCADO

B.1. Definición precisa del sector estudiado

En Occidente se entiende por queso aquellos productos sólidos elaborados a partir de leche coagulada¹ separada del suero². En concreto, los códigos arancelarios que se engloban dentro de la partida 0406 Quesos y requesón son:

- 040610 Queso fresco sin madurar, incl. el del lactosuero, y requesón.
- 040620 Quesos y requesón - Queso de cualquier tipo, rallado o en polvo.
- 040630 Queso fundido (exc. rallado o en polvo).
- 040640 Queso de pasta azul y otros quesos que contengan venas producidas por *Penicillium roqueforti*.
- 040690 Queso (exc. queso fresco, incl. lactosuero, curado, requesón, queso fundido, queso de pasta).

En la India, el proceso de elaboración del queso tradicional o *paneer*, consta de dos fases: primero se hierva la leche a una temperatura aproximada de 70-75 °C y, a continuación, se acidifica la sustancia resultante con zumo de limón o vinagre. Como resultado, el queso indio es blando, suave y apto para el consumidor vegetariano.

B.2. Tamaño del mercado

En 2023, el sector quesero indio lleva unos ingresos estimados de mil millones de euros (156 millones de kilogramos), de los cuales en torno a **800 millones de euros** dentro del sector organizado. Actualmente, la creciente demanda se satisface mayoritariamente con la producción local, si bien la occidentalización de las preferencias de los consumidores y el aumento de la renta de determinado grupo de habitantes impulsan el crecimiento de las importaciones de quesos ubicados en segmentos más *premium*.

Las **importaciones** de queso indias alcanzan un valor aproximado de **12,7 millones de euros** y provienen en su mayoría de países europeos. Dinamarca tiene la mayor cuota de importación con un valor de 6,36 MEUR en 2021. Le siguen Reino Unido (1,1 MEUR), Italia (1,07 MEUR) y Estonia (1,05 MEUR). Del total importado, la categoría *Queso fundido (exc. rallado o en polvo)*, TARIC 040630, representa casi la mitad de cuota de importación por tipo de producto, seguida de las partidas 040690 *Queso (exc. queso fresco, incl. lactosuero, curado, requesón, queso fundido, queso de pasta)* y 040610 *Queso fresco sin madurar, incl. el del lactosuero, y requesón*.

Por su parte, España ocupaba la novena posición como proveedor en 2021, con un valor de importaciones indias de 168.000 euros, que aumentó a 308.000 euros en 2022. En 2021, estas exportaciones se concentraban en la categoría *Queso (exc. queso fresco, incl. lactosuero, curado, requesón, queso fundido, queso de pasta)*, TARIC 040690, y se diversificaron en 2022 a *Queso fresco sin madurar, incl. el del lactosuero, y requesón*, TARIC 040610.

B.3. Consumo

India es el mayor productor mundial de leche, por lo que el consumo local se centra históricamente en derivados lácteos como el *paneer*, la mantequilla o el *ghee*. Sin embargo, la mayor complejidad que entraña la elaboración de queso reduce su manufactura a apenas el 1 % de los productos lácteos, y su penetración en los hogares era en 2022 inferior al 5 %.

Actualmente, las ventas de los productos lácteos de mayor valor añadido, como el queso, se incrementan a un ritmo moderado gracias a las políticas gubernamentales de desarrollo de la industria láctea y quesera; la creciente organización de los puntos de venta minorista y la expansión de una clase media cada vez más abierta a las tendencias de consumo internacionales, en las que se incluyen soluciones de comida rápida con queso (hamburguesas, pizzas, *wraps*, etc.).

¹ La coagulación de la leche tiene lugar gracias a la acción de una proteasa, el cuajo. El cuajo puede ser de origen animal, vegetal y microbiano. En el caso del cuajo animal, está presente en el abomaso de los mamíferos rumiantes, que contiene la enzima llamada renina. Por su parte, el cuajo vegetal se encuentra en distintas plantas, como la higuera, el lampazo, el galio o en las hojas del cardo silvestre. Por último, el cuajo microbiano es una combinación de bacterias, hongos y levaduras que se elabora en laboratorio.

² Compuesto por leche en su fase líquida, agua, proteínas del lactosuero y carbohidratos.

B.4. Principales actores

El mercado del queso en la India se caracteriza por estar muy concentrado en grandes fabricantes locales. Estos actores pueden ser, por un lado, cooperativas ligadas a la gestión estatal³ y, por otro, empresas privadas. Además, existe una pequeña cuota de mercado de gran consumo cubierta por multinacionales. En un segmento más *gourmet*, convive la oferta de artesanos locales con los quesos de importación.

Principales empresas del sector gran consumo	
Actores locales	
	Amul es la marca con la que opera la cooperativa lechera más grande y antigua de la India, Gujarat Cooperative Milk Marketing Federation (GCMMF), fundada en 1946. Actualmente exporta a más de 20 países y aglutina un 65 % de la cuota de mercado del sector lácteo en el país. Dentro del subsector del queso, vende queso crema, fundido (en distintos formatos), Gouda y mozzarella.
	Empresa india líder en productos alimentarios (panadería, productos lácteos y <i>snacks</i> adyacentes). Fue fundada en Calcuta en 1892 y está presente en más de 80 países. Comercializa queso de distintos tipos (fundido, crema), formatos (lonchas, cubos, bloques, bloques para pizzas) y sabores (clásico, ajo, pimienta).
	Marca de la cooperativa Karnataka Cooperative Milk Producer's Federation (KMF). Comercializa queso fundido, bloques de queso cheddar y queso para untar de sabores (natural, pimienta y pimienta).
	Empresa privada fundada en 1992. Su cartera de productos se diversifica en más de 15 categorías. Comercializa queso bajo su marca <i>Go cheese</i> , en concreto queso fundido, crema, mozzarella, cheddar, gouda y emmental en distintos formatos (rallado, lonchas, para pizza, para untar, quesitos) y sabores (pimiento, tomate, chocolate).
	Empresa subsidiaria del National Dairy Development Board (NDDB), organismo estatutario bajo la coordinación del Ministerio de Pesca, Cría de Animales y Lechería del Gobierno de la India. La empresa comercializa leche y productos lácteos. En su catálogo hay tranchetes, cubos, queso para pizza y queso para untar de distintos sabores (natural, piri piri, ajo y hierbas).
	Marca de la cooperativa Punjab State Cooperative Milk Producers' Federation Limited (MILKFED), que a su vez aglutina 11 cooperativas lecheras de la región. Sus productos de queso incluyen queso para untar, queso fundido y tranchetes de queso.
	Empresa privada del sur de India especializada en la transformación láctea de productos de mayor valor añadido. En su cartera de quesos hay amplia diversidad de tipos (fundido, mozzarella, cheddar, gouda y crema), formatos (rallado, lonchas, cubos, bloques, rulo) y sabores (natural, tomate, guindilla, pimienta, ajo).
Empresas internacionales con presencia en India	
	Multinacional americana presente en la India con tranchetes de queso y queso fundido a través de supermercados.
	Empresa holandesa que comercializa en tiendas especializadas y supermercados distintas variedades de queso, como edam y gouda.
	Cooperativa multinacional danesa-sueca. En la India vende mozzarella, havarti, queso crema natural y de hierbas y queso fundido. Utiliza plataformas de comercio electrónico, como <i>Big Basket</i> , y cadenas de supermercados como <i>Nature's Basket</i> .
	Multinacional de Arabia Saudí que vende queso crema, tranchetes y <i>quesitos</i> , entre otros, a través de minoristas.
	Marca del grupo francés Lactalis que ofrece productos como queso <i>brie</i> y crema en supermercados y tiendas especializadas.
	Marca austriaca presente en la India con queso crema en formato quesitos. Su canal de distribución principal son los supermercados, como <i>Smart Bazaar</i> , <i>Modern Bazaar</i> y <i>Nature's Basket</i> , y las plataformas de comercio electrónico.

Fuente: Elaboración propia⁴.

³ Coordinadas por National Cooperative Dairy Federation of India Ltd.

⁴ Páginas web de las principales empresas indias: <https://amul.com/>, <https://www.britannia.co.in>, <https://www.milkymist.com/>, <https://www.paragmilkfoods.com/>, <https://www.verka.coop/>, <https://www.acres-wild.com>, <https://bombaycheesecompany.com/>.

Empresas del segmento <i>gourmet</i>	
Empresas locales	
 Acres wild	Pequeña empresa familiar de Nilgris, Tamil Nadu. Fabrica y comercializa sus propios quesos: suaves de distintos sabores (hierbas, ajo, pimienta, semillas y apio) y duros como gouda (de semillas o pimienta), colby, Monterey Jack, cheddar y gruyere.
 Flanders Dairy Products	Empresa <i>gourmet</i> especializada en la elaboración y comercialización de quesos europeos desde 1994. Entre sus productos se encuentran queso gouda (ahumado, de comino, orégano, pimienta negra o chile rojo), de cabra (natural, de orégano y semiduro), mozzarella (para pizza y en formato <i>cherry</i>), ricotta, scamorza y burrata.
 Nutoras	Fabricante de queso artesanal de Mumbai. Ofrece queso en distintas variedades (mozzarella, cheddar, gouda, cuatro quesos, emmental, edam, feta, parmesano, scamorza ahumado, halloumi y mascarpone), formatos (fundido, en bloques, cubos, para pizza, para untar, en polvo, rallado) y sabores (pimienta, aceite de oliva).
 Kodai Cheese	Empresa familiar fundada en 1972. Se dedica tanto a la producción comercial de quesos a gran escala como a la artesanal de pequeños lotes. Comercializan quesos duros (gruyere, parmesano y emmental), semiduros (cheddar con distintos formatos y sabores; colby; gouda normal, de pimienta y de mostaza; mozzarella; edam y parmesano rallado) y suaves (feta y de cabra)
 Mooz	Agente <i>premium</i> que comercializa mozzarella fresca, bocconcini, feta, para pizza (mozzarella y cheddar), cheddar normal y de pimienta negra, queso crema, burrata, ricotta, mascarpone, scamorza y quark, entre otros.
Oferta internacional	
Países Bajos	La oferta holandesa se centra en las variedades emmental, edam y gouda, a las que suele añadir sabores (olivas, tomate, pimienta negra o ahumado) para adaptarse al mercado indio. Los precios por 100 gramos oscilan entre los 3 y 7 euros.
Reino Unido	Comercializa, entre otros, cheddar normal y envejecido, con y sin aditivos; Monterey Jack y Stilton azul. Las variedades más sencillas cuestan aproximadamente 3 euros/100 gramos, mientras las más elaboradas rondan los 5 euros/100 gramos.
Dinamarca	Las empresas danesas comercializan variedades <i>gourmet</i> de mozzarella y queso fundido a precios más bajos que otros países (algo menos de 3 euros), aprovechando la alta sensibilidad a los precios y el nivel de educación del paladar indio en quesos.
Italia	Venden quesos de oveja, como el Peccorino Romano a precios <i>premium</i> (sobre 7 euros).
España	Ofrece algunas variedades de queso de oveja a precios entre 4,5 y 7 euros.
Suiza	La oferta suiza tiene variedades tradicionales del país en rangos de precios más elevados, como <i>raclette</i> o <i>lustenmerger</i> (en torno a los 6-7 euros) y otras más asequibles, como el emmental (aproximadamente 3 euros).

Fuente: Elaboración propia.

Asimismo, los **actores públicos** más relevantes del sector son⁵:

- **Indian Dairy Association (IDA):** Órgano supremo de la industria láctea india. Sus miembros proceden de cooperativas, multinacionales, empresas privadas, instituciones educativas y unidades gubernamentales y del sector público que trabajan con productores lácteos, planificadores, científicos y pedagogos para el desarrollo de la industria láctea en la India.
- **National Cooperative Dairy Federation of India Ltd.:** Federación que coordina las cooperativas lácteas de los 27 estados indios, que a su vez aglutinan las 223 cooperativas regionales. Desde estas se organizan las sociedades lecheras de los pueblos y áreas rurales que dan trabajo a más de 17 millones de granjeros.
- **Department of Animal Husbandry and Dairying (DAHD):** Organismo del Ministerio de Pesca, Ganadería y Productos Lácteos responsable de los asuntos relacionados con la producción ganadera, la conservación, la protección contra las enfermedades y la mejora de las poblaciones y el desarrollo, así como de los asuntos relacionados con el Delhi Milk Scheme (DMS) y el National Dairy Development Board (NDDB).
- **Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI):** Autoridad competente en materia de calidad y cumplimiento de estándares de seguridad alimentaria en el país. Opera bajo el Ministerio de Salud y Bienestar Familiar.

<http://www.flanders-dairy.com/>, <https://www.motherdairy.com.> (<https://www.nddb.coop>), <https://kmfnandini.coop/en/products/nandini-cheese.> <https://www.nutoras.com/>, <https://www.kodaicheese.com>, <https://moozformaggio.in>.

⁵ Sitios web de los principales actores públicos: <http://indairyasso.org>, <http://ncdfi.coop>, <https://dahd.nic.in>, <https://www.fssai.gov.in/>.

C. LA OFERTA ESPAÑOLA

Actualmente, en España se manufacturan más de 200 variedades distintas de queso y 26 Denominaciones de Origen⁶. Sin embargo, en la mayoría de los casos la elaboración de estos se desarrolla a partir de cuajo animal, lo que, dada la legislación india, supone una barrera de entrada importante para nuestros productos. Esto unido a la distancia geográfica y cultural provoca que la presencia española en el mercado quesero indio aún sea escasa.

D. OPORTUNIDADES DEL MERCADO

Las **oportunidades** se estructuran en dos vertientes:

- Por un lado, dentro del segmento de **gran consumo** existe preferencia por quesos fundibles, destacando los formatos tipo tranchete y el queso para pizza⁷. Una empresa española con suficiente músculo financiero y acceso a economías de escala podría plantearse exportar directamente al mercado indio. No obstante, se considera que las alianzas comerciales con *partners* estratégicos locales podrían ser más apropiadas. Para este marco B2B, se recomendaría:
 - La exportación de ingredientes o componentes⁸.
 - La exportación de maquinaria y soluciones de procesamiento de alimentos.
- Por otro, en el segmento **gourmet** las tendencias de consumo indican que, a pesar de valorar los quesos europeos como producto *premium*, el paladar indio no aprecia la oferta más selecta. De hecho, muchos fabricantes introducen elementos, como pimienta, ajo, chile rojo y orégano, para responder a las preferencias del público indio. Por ello, se considera que la mejor oportunidad es:
 - La exportación de quesos de gama media adaptados, en la medida de lo posible, al consumidor indio, priorizando la competitividad en precios.

E. CLAVES DE ACCESO AL MERCADO

Con carácter general, el queso tiene un **arancel** básico del **30 %**, al que se sumaría el impuesto indio sobre el valor añadido, *Indian Good and Services Tax* (IGST) del 20 %. Como resultado, estos productos son gravados con un **arancel total del 48,96 %**. Excepcionalmente, se aplicará un **arancel básico del 40 %** (+IGST del 12 %) a la partida 040690 Queso (*exc. queso fresco, incl. lactosuero, curado, requesón, queso fundido, queso de pasta*), lo que resulta en un **arancel total del 56,80 %**.

En términos de importación, la **legislación aplicable** es la Notificación del 9 de marzo de 2017 F. No. 1/2008/Import safety/FSSAI⁹. A nivel técnico, las regulaciones indias¹⁰ prohíben la utilización de coagulantes *non veg*, es decir, **no está permitido fabricar ni comercializar quesos elaborados con cuajo animal en India**. Además, esta ley especifica determinadas características consideradas esenciales en términos de ingredientes, humedad y grasa láctea para cada tipo de queso.

⁶ <http://www.cerespain.com/quesos.html>

⁷ *Cheese Market in India: Industry trends, share, size, growth opportunity and forecast 2023*. El informe estudia entre otras cosas las preferencias de los consumidores considerando distintos tipos de queso (queso fundido, *mozzarella, cheddar, emmental*, ricotta y otros), formatos (lonchas, dados/cubos, rallado, bloques, líquido, crema y queso para untar) y aplicaciones (*pizzas, hamburguesas, sándwiches, wraps, pasteles* y otros).

⁸ Se entiende como ingrediente aquel aditivo que pasa a formar parte del alimento comestible final mientras que se entiende por componente cualquier otra adición en términos de producto, como *packaging* alimentario.

⁹ https://www.fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Food_Import_Regulations.pdf

¹⁰ Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011 en su actualización del 8 de septiembre de 2020. https://www.fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Compendium_Food_Additives_Regulations_08_09_2020-compressed.pdf

DETALLE DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011

Producto	Humedad Máximo % (m/m)	Grasa láctea Mínimo % (base seca)	Lactosa Máximo % (m/m)
Queso	-	-	-
Queso de pasta prensada	39,0	48,0	-
Queso semiduro	45,0	40,0	-
Queso semiblando	52,0	45,0	-
Queso blando	80,0	20,0	-
Queso extraduro	36,0	32,0	-
Queso Mozzarella	60,0	35,0	-
Queso para pizza	54,0	35,0	-
Queso rallado extraduro	-	32,0	-
Variedades	-	-	-
Cheddar	39,0	48,0	-
Danbo	39,0	45,0	-
Edam	46,0	40,0	-
Gouda	43,0	48,0	-
Havarti	-	-	-
<i>Havarti</i>	48,0	45,0	-
<i>30 % Havarti</i>	53,0	30,0	-
<i>60 % Havarti</i>	60,0	60,0	-
Tilsiter	-	-	-
<i>Tilsiter</i>	47,0	45,0	-
<i>30 % Tilsiter</i>	53,0	30,0	-
<i>60 % Tilsiter</i>	39,0	60,0	-
Requesón y requesón cremoso	80,0	4 para la crema de requesón	-
Queso crema	55,0	70,0	-
Coulommiers	56,0	46,0	-
Camembert	-	-	-
<i>30 % Camembert</i>	62,0	30,0	-
<i>40 % Camembert</i>	59,0	40,0	-
<i>45 % Camembert</i>	57,0	45,0	-
<i>55 % Camembert</i>	52,0	55,0	-
Brie	56,0	40,0	-
Saint Paulin	56,0	40,0	-
Samsøe	-	-	-
<i>Samsøe</i>	44,0	45,0	-
<i>30 % Samsøe</i>	50,0	30,0	-
Emmental	40,0	45,0	-
Provolone	-	-	-
<i>Ahumado</i>	45,0	45,0	-
<i>Sin ahumar</i>	47,0	45,0	-
Productos de queso	-	-	-
Queso fundido	47,0 sin enlatar *Rallado y en tranchetes: 50 %	40,0	5,0
Queso fundido para untar	60,0	40,0	5,0
Quesos de suero	-	-	-
Queso de suero cremoso	-	33,0	-
Queso de suero	-	[10-33]	-
Queso de suero desnatado	-	[0-10]	-
Quesos en salmuera	-	-	-
Queso blando en salmuera	-	40,0	-
Queso semiduro en salmuera	-	40,0	-

Fuente: Elaboración propia.

Por lo que se refiere al **precio final**, cabe destacar que, si bien ha mantenido una tendencia al alza durante la última década, aún se encuentra por debajo del precio medio mundial (6,41 €/kg de precio medio en la India frente a 10,55 €/kg de precio mundial en 2022). En el caso de los importados, oscila entre 3 y 7 euros, mientras que los locales son mucho más asequibles. Téngase en cuenta que **la sociedad india es estructuralmente muy sensible al precio**, por lo que ser competitivos en este aspecto es clave para introducirse en este mercado.

En el ámbito de los **canales de venta**, cabe destacar la progresiva modernización que se está dando tras la pandemia. Por una parte, en las ciudades han surgido plataformas de comercio electrónico, como *Swiggy*, *Big Basket* o *Blink it*, que comercializan queso fundido, mozzarella o gouda, entre otros. Si bien la oferta en estos canales está enmarcada en el sector gran consumo, el precio es ligeramente superior al de otras vías de comercialización. Esta diferencia mínima es asumible por el público objetivo, generalmente con un poder adquisitivo medio alto. No obstante, las previsiones indican que la venta *offline* seguirá siendo la predominante en el sector del queso en la India¹¹.

Por otra parte, las cadenas de distribución en la India están mejorando progresivamente. Aspectos como una correcta cadena de frío, especialmente relevante en productos refrigerados como el queso, están siendo prioritarios en las líneas de actuación del sector público. Las consecuentes mejoras facilitan el transporte, el almacenamiento y la entrada de quesos importados.

A la hora de exportar queso a la India, es extremadamente relevante la figura del **importador**. En economías con cultura de negocio extremadamente informal, como es la india, seleccionar a un importador fiable, con experiencia en el sector y con una red de distribución ajustada a la estrategia de penetración, determinará el éxito en la internacionalización. Por ello, es altamente recomendable llevar a cabo una *due diligence* que garantice una adecuada selección de *partner* en destino y sienta las bases de una relación comercial provechosa y duradera. Desde la Oficina Económica y Comercial de España en Nueva Delhi se ofrecen distintos servicios personalizados para facilitar la correcta selección de un socio local.

Por último, actualmente existen numerosas **ayudas** regionales y nacionales que buscan organizar progresivamente el sector e incrementar su productividad¹². Sin embargo, la mayoría de estas políticas son de corte proteccionista y se centran en beneficiar a determinados grupos de población, como a los productores locales, o alimentos específicos, como la mozzarella¹³, por lo que *de facto* no suponen un impulso al comercio bilateral del queso entre la India y España.

F. INFORMACIÓN ADICIONAL

Ferias de interés del sector		
Aahar	14-18 de marzo de 2023, Nueva Delhi	Evento B2B coordinado por la Indian Trade Promotion Organization (ITPO), principal organismo de fomento del comercio del Gobierno indio. La feria aglutina los sectores de alimentación, hostelería y su equipamiento.
Anufood India	7-9 de septiembre de 2023, Mumbai	Feria B2B organizada conjuntamente por Koelnmesse YA Tradefair Pvt. Ltd. y la Federación de la Cámara de Comercio e Industria de la India (FICCI). El evento se especializa en el mercado minorista de alimentos y bebida en la India.
Sial India	7-9 de diciembre de 2023, Nueva Delhi	Plataforma B2B organizada por InterAds Exhibitions, Comexposium y Vinexposium. La feria es una de las más relevantes dentro del sector agroalimentario en la India.

¹¹ Euromonitor International, 2023.

¹² Como, por ejemplo, el National Programme for Dairy Development (NPDD) implementado por el DAHD: <https://dahd.nic.in/schemes/programmes/nppdd#:~:text=It%20is%20an%20externally%20aided,villages%20and%20for%20strengthening%20of>

¹³ La mozzarella es una de las cuatro categorías beneficiadas por el Production Linked Incentive Scheme for Food Processing Industry (PLISFPI).

G. CONTACTO

La **Oficina Económica y Comercial de España en Nueva Delhi** está especializada en ayudar a la internacionalización de la economía española y la asistencia a empresas y emprendedores en la **India**.

Entre otros, ofrece una serie de **Servicios Personalizados** de consultoría internacional con los que facilitar a dichas empresas: el acceso al mercado de la India, la búsqueda de posibles socios comerciales (clientes, importadores/distribuidores, proveedores), la organización de agendas de negocios en destino, y estudios de mercado ajustados a las necesidades de la empresa. Para cualquier información adicional sobre este sector contacte con:

48, Hanuman Road
Hanuman Road Area, Connaught Place
Nueva Delhi 110001 – India
Teléfono: (+91) 11 4358 7912-19
nuevadelhi@comercio.mineco.es
<http://India.oficinascomerciales.es>

Si desea conocer todos los servicios que ofrece ICEX España Exportación e Inversiones para impulsar la internacionalización de su empresa contacte con:

Ventana Global

913 497 100 (L-J 9 a 17 h; V 9 a 15 h) 97 100 100 9 a
informacion@icex.es

Para buscar más información sobre mercados exteriores [siga el enlace](#)

INFORMACIÓN LEGAL: Este documento tiene carácter exclusivamente informativo y su contenido no podrá ser invocado en apoyo de ninguna reclamación o recurso.

ICEX España Exportación e Inversiones no asume la responsabilidad de la información, opinión o acción basada en dicho contenido, con independencia de que haya realizado todos los esfuerzos posibles para asegurar la exactitud de la información que contienen sus páginas.

AUTORA

Clara Antúnez Martínez

Oficina Económica y Comercial
de España en Nueva Delhi
nuevadelhi@comercio.mineco.es
Fecha: 13/07/2023

NIPO: 114-23-013-7

www.icex.es



FICHAS SECTOR INDIA



ICEX España
Exportación
e Inversiones