

Aromáticas

Agroalimentos Argentinos II

1.- Perfil

Producción

Producción Argentina	8.000 t.
Hectáreas sembradas	44.000 ha.
Principales cultivos según superficie cultivada	Orégano, Menta, Coriandro y Manzanilla
Rendimiento medio Manzanilla	437 kg/ha
Rendimiento medio Orégano	1.463 kg/ha
Part. sobre la sup. implantada por Provincia	Bs. As. (73%), Mendoza (5%), Entre Ríos (5%)
Productores de aromáticas	alrededor de 10.000 pequeños productores

Comercio

Comercio Mundial de especias	740.000 t
Principales países exportadores	Madagascar, China, India, Indonesia, Singapur
Principales países importadores	Estados Unidos, Japón, Singapur, Francia
Centros comerciales en el mundo	Singapur, Hong Kong, Países Bajos
Exportaciones Argentinas de aromáticas	2.600 t (4 mill. de u\$s)
Importaciones Argentinas de aromáticas	4.800 t (10 mill. de u\$s)
Principales destinos Argentinos	Alemania, Italia, Brasil, Estados Unidos

Otros

Empresas especieras	45
Consumo de especias	200 grs/hab/año

Fuente: Elaboración propia

2.- Introducción

Las especias, condimentos y hierbas, son vegetales que contienen sustancias aromáticas. Se emplean para aderezar y mejorar el aroma y el sabor de los alimentos y bebidas desde tiempos lejanos, por lo que están fuertemente ligadas a la historia y la evolución de la humanidad.

Desde tiempos remotos, las especias fueron utilizadas por los pueblos orientales para el condimento de alimentos y bebidas. Se cree que en extremo Oriente se originaron las especias más valiosas: la canela, el jengibre y los clavos. Se difundieron luego a pueblos vecinos y, más tarde, como valiosos productos del comercio internacional, a Occidente, Grecia y Roma.

Durante mucho tiempo, los europeos creyeron que las especias procedían de Arabia. Pero en el siglo XIII, tras los viajes de Marco Polo por diversas regiones de Asia, se descubrieron grandes riquezas en especias en esa zonas.

Cristóbal Colón, cuando descubrió América, esperaba alcanzar las Indias Orientales, fuente de grandes riquezas en especias. El nuevo continente contribuyó también con otros vegetales que rápidamente ganaron el aprecio de los europeos, como la vainilla y los ajíes, entre otros.

De ahí en más, la producción de especias comenzó a expandirse por todo el mundo. En nuestro país, la producción comenzó a crecer considerablemente a partir de los años '70.

En cuanto a la denominación de productos aromáticos y medicinales, incluye una variedad de

materias con distinto grado de transformación y valor agregado.

En un primer nivel, están las drogas crudas, que son productos obtenidos en el sector agropecuario, es decir, las materias primas vegetales, con escasa elaboración. Dentro de esta categoría están:

Las especias: pimienta, pimientos secos y pimentón, vainilla, canela, clavo, nuez moscada, macías, cardamomo, anís, coriandro, comino, alcaravea, hinojo y enebro, jengibre, azafrán, cúrcuma, tomillo y laurel y sus mezclas elaboradas.

Se define a las especias como aquellas sustancias vegetales de intenso sabor y aroma utilizadas generalmente como condimentos en vistas de sus cualidades aromáticas y de preservación.

Las hierbas aromáticas y medicinales: esta denominación incluye plantas y partes de plantas con destino a perfumerías, farmacia, o para su uso como insecticidas, fungicidas o fines análogos.

Comercialmente estos productos reciben dos denominaciones: hierbas culinarias, como el orégano, el romero, la menta, el estragón, la salvia, etc. y hierbas medicinales, entre las que se encuentran la manzanilla, el cardo mariano, la valeriana, el boldo, el cedrón, el ging-seng, el regaliz, etc.

De todos modos cabe aclarar que la mayoría de las hierbas presentan tanto propiedades aromáticas como medicinales.

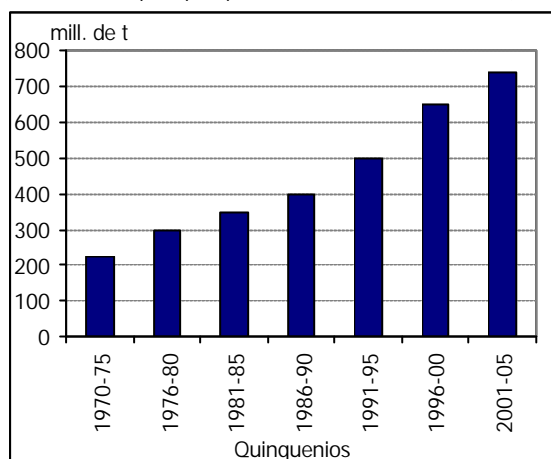
3.- Situación Mundial

El comercio internacional de productos aromáticos ha venido experimentando un constante crecimiento a partir de los años '70. Esta expansión de la demanda se debe a diversos factores, como ser: los cambios en los hábitos de consumo, las tendencias hacia una vida más sana, etc.

Se estima que en la campaña 2003, el comercio mundial de especias fue de 740.000 t, lo que representa un total de 1.700 mill. de u\$s. Las proyecciones indican que éste mercado crece a una tasa de entre el 4 y el 6% anual.

Estimación de la evolución del comercio mundial de especias

(en mill. de t - por quinquenios de 1970-75 a 2001-05)



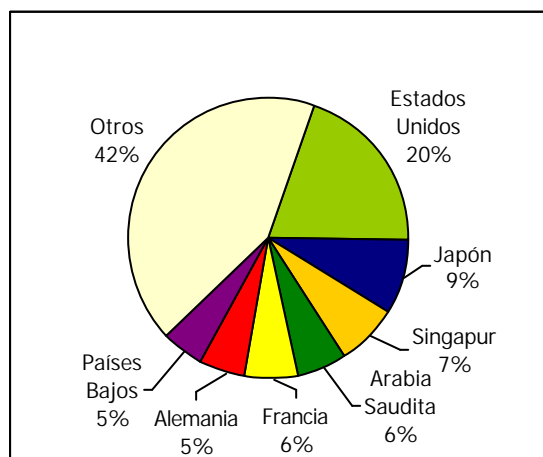
Fuente: SAGPyA

La demanda mundial de especias muestra una elevada concentración, ya que 10 países importadores concentran más del 60% del total importado (Estados Unidos, Japón, Alemania, Singapur, Francia, Países Bajos, Arabia Saudita, Reino Unido, Hong-Kong y España).

Cabe señalar que Singapur, Hong-Kong, Alemania y los Países Bajos actúan como centros comerciales, mostrando un importante nivel de reexportaciones, en gran parte con incremento del valor agregado.

Principales países importadores de especias

(en % - año 2003)



Fuente: SAGPyA. Nota: la categoría otros incluye en mayor parte a países pertenecientes a la Unión Europea.

En bloques, la U.E es el primer importador mundial de especias. El segundo lugar lo ocupa el NAFTA, donde Estados Unidos es el principal país importador individual del mundo.

En los últimos años, a los mercados de Oriente Medio, en particular Arabia Saudita y los Emiratos

Árabes Unidos, les ha correspondido una parte considerable y creciente del comercio de especias en términos de volumen, debido en gran parte a sus importaciones de cardamomo y pimienta.

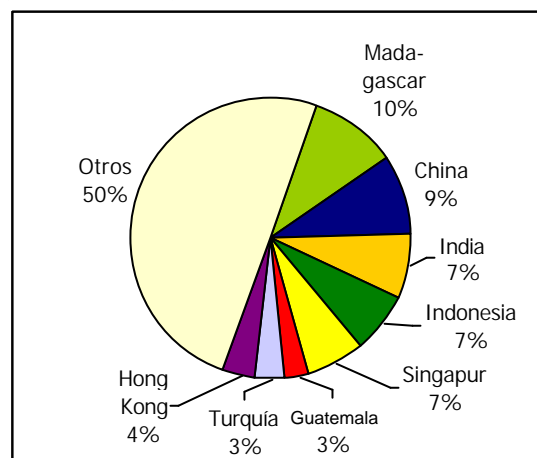
En cuanto a la producción, la mayoría de las especias y hierbas aromáticas y medicinales son producidas en los países menos desarrollados del mundo. Una parte importante del volumen producido en los principales países y exportadores es destinado a su consumo interno que, en la mayoría de los casos, es muy elevado.

Por otro lado, una parte considerable de la producción es destinada a la obtención de oleorresinas, que sólo incluye a los productos del sector primario.

En la nómina de los principales productores de especias y hierbas aromáticas y medicinales, se encuentra en primer lugar India, quién también es el tercer exportador mundial. Indonesia, Singapur, China y Madagascar -entre otros- se ubican también en esta lista.

Principales países exportadores de especias (sin pimienta)

(en % - año 2003)



Fuente: SAGPyA

En cuanto al consumo mundial de especias y hierbas para condimento, en países periféricos es mayormente doméstico; en tanto que en los países industrializados, tiene como destino al sector industrial, en especial a la industria alimenticia.

En casi todos los casos, la industria cárnica es el primer usuario de varias especias, entre las que sobresale la pimienta.

Esta es la primera entre las especias de consumo doméstico, seguida en menor medida por el pimentón, el ají y la pimienta cayena. Vienen luego

las denominadas "semillas de especias", la canela, el jengibre, la cúrcuma y la nuez moscada.

Dentro de las hierbas condimenticias, la menta, el orégano y el perejil deshidratado son, sin duda, las más importantes en cuanto a volumen de producción y exportación.

El consumo total de especias y hierbas condimenticias, tanto en países centrales como periféricos, depende de la magnitud de la población, el nivel de ingreso y el estado de su economía; pero existe un factor que condiciona el consumo per cápita: las costumbres culinarias y sociales.

Si se observa el consumo anual per cápita de especias, es fácil notar que los países que encabezan la lista están en su mayoría ubicados en el continente asiático, en particular asiáticos en donde prevalece una cultura culinaria relacionada

a la cocina con especias, que se remonta desde la antigüedad.

Suministro de especias per. cápita

(en kg/hab/año - año 2002)

País	Kg/hab/año
Bosnia y Herzegovina	7,4
Brunei Darussalam	5,8
Hungría	5,2
Nepal	5,1
Emiratos Arabes Unidos	4,2
Granada	4,1
Dominica	3,7
Sri Lanka	3,5
Malasia	3,2
Jamaica	3,0
India	2,7
Cabo Verde	2,4

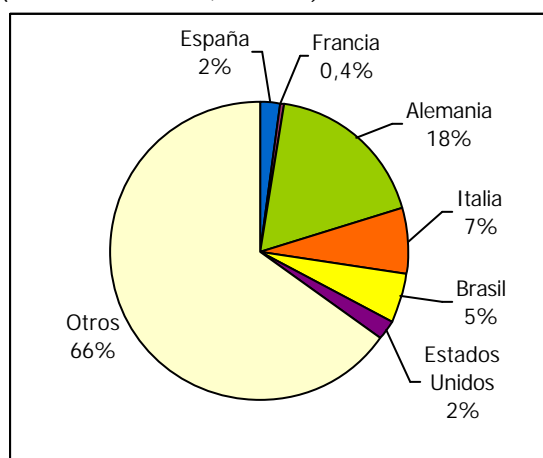
Fuente: FAO

4.- Mercado Local

En el año 2003 el volumen total de exportación de hierbas y especias fue de algo más de 2.600 toneladas, que representaron más de 4 millones de dólares. Cabe destacar que en el rubro especias se encuentran varios productos que Argentina no produce y que debe importar, a diferencia del grupo hierbas, gran parte de las cuales se puede producir en nuestro país.

Destinos de la exportación de hierbas y especias

(en % del monto total, año 2004)



Fuente: SENASA - ONCCA

En el rubro especias las exportaciones durante el 2003 fueron de 664 toneladas comercializadas por un monto de 584.000 dólares.

Los productos mas exportados fueron el coriandro y los frutos del capsicum (pimientos secos en rama, triturados y pimentón). Se exportaron especias a un total de 21 destinos, aunque los más importantes fueron Brasil, Uruguay, Estados Unidos y España.

Al analizar las exportaciones a los diferentes bloques comerciales regionales, surge que las exportaciones de especias, en las cuales Argentina no ocupa un lugar destacado en producción, están dirigidas básicamente hacia el MERCOSUR y otros destinos de América Latina. Esta situación no se repite en el caso de las hierbas medicinales, que son exportadas en su mayoría a Alemania e Italia; y como el volumen de exportación es mucho mayor en este caso que en de las especias, el resultado final del rubro, determina que los principales destinos de exportaciones del sector sean mayormente europeos.

Las hierbas más exportadas durante el 2003 fueron manzanilla, albahaca, cardo mariano y cedrón. Se exportaron a un total de 30 destinos. A diferencia de lo que sucede con las especias, los

principales destinos de las hierbas son países de la UE. Como ya se ha mencionado anteriormente, de ellos, los más importantes son Italia, Alemania, y Francia.

En cuanto a las importaciones de Hierbas y especias, en el año 2003 ascendieron a casi 4.800 toneladas, por un monto superior a los 10,7 millones de dólares.

En el caso de las especias, las importaciones de 2003 fueron de algo más de 2.100 toneladas por un monto superior a los 6 millones de dólares.

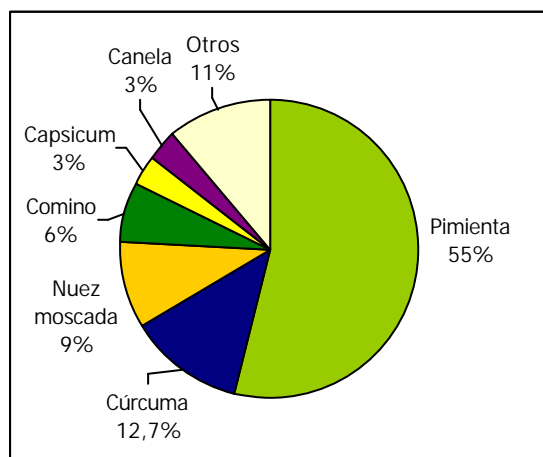
Las principales especias importadas fueron: pimienta, cúrcuma, nuez moscada y comino. La primera representa casi el 56% del volumen total.

Históricamente las principales especias importadas fueron pimienta, azafrán, nuez moscada y canela. A partir de 1991, si bien siguen siendo importantes, se nota un incremento substancial de importaciones de las especias de clima templado, tales como el complejo capsicum, comino, semillas de mostaza, anís, tomillo, laurel e hinojo.

Por otro lado, en el rubro de las hierbas aromáticas y medicinales, las importaciones fueron de 2.610 toneladas por un valor superior a los 4,7 millones de dólares. Las hierbas que se importaron en mayor proporción fueron: orégano, boldo, semillas de mostaza, lúpulo, tilo y cedrón.

Importaciones de hierbas

(en % del volumen, año 2003)



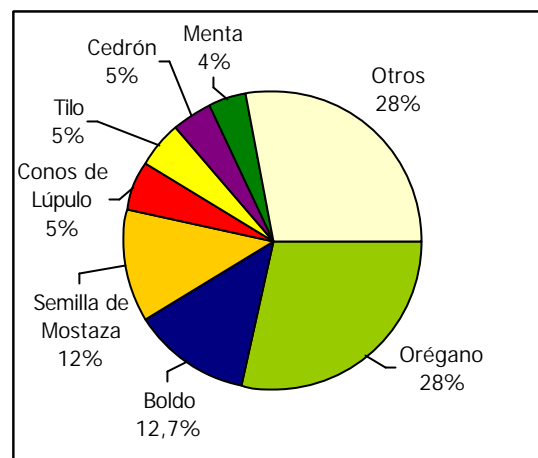
Fuente: SAGPyA

Como ya se ha explicado anteriormente, en el rubro especias, Argentina debe importar una cantidad considerable de distintas especias para poder satisfacer tanto el consumo interno, como la demanda de exportación. De este modo, durante

la década del '90, el intercambio comercial argentino quedó en situación de déficit.

Importaciones de especias

(en % del volumen, año 2003)

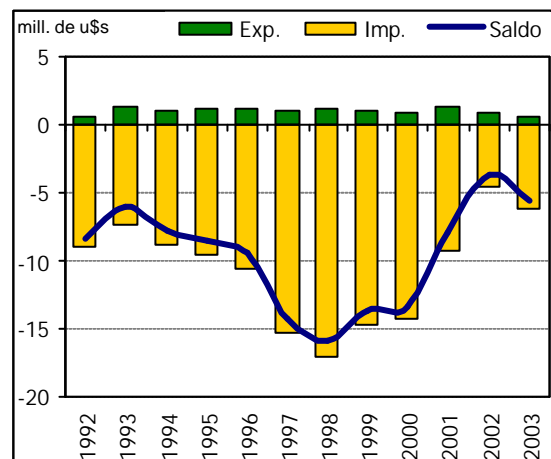


Fuente: SAGPyA

Cabe señalar que al analizar los términos de intercambio se observa que los mismos muestran a lo largo de la serie, que los precios relativos de las especias importadas siempre han sido mayores a los de las exportadas, debido fundamentalmente a que los precios de las especias tropicales, que no pueden producirse en Argentina, en especial la pimienta, siempre han sido mayores a los correspondientes a las especias de clima templado.

Intercambio comercial argentino de especias

(en mill. de u\$s, años 1992 a 2003)



Fuente: SAGPyA

De todos modos, en muchas producciones la Argentina no solo logró el autoabastecimiento interno, sino que se alcanzó una excelente inserción en el mercado mundial, convirtiéndose en uno de los principales exportadores mundiales de manzanilla, cardo mariano y menta; y como proveedor de las restantes especias en el mercado regional.

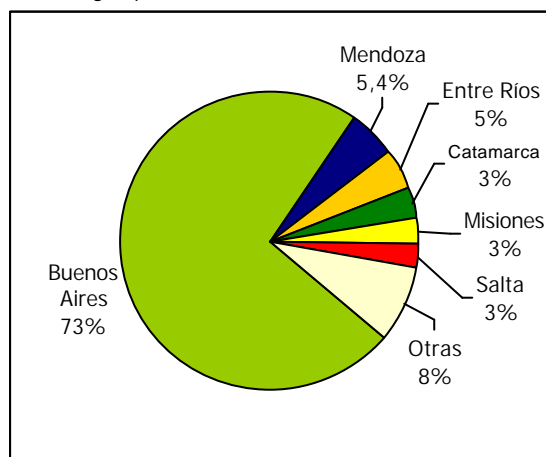
5.- Regiones Productoras

En Argentina se encuentran varias regiones en donde las hierbas crecen naturalmente. Estas hierbas están manejadas por pequeños productores. Por otro lado, también existen empresas y productores a gran escala.

En cuanto a las hectáreas implantadas, se dividen en dos grandes áreas: a campo o bajo cubierta. Según el último Censo Nacional Agropecuario (2002), en el país se implantó alrededor de 7.000 has. a campo y un poco más de 37.000 has. bajo cubierta. De ese total, la provincia en la que más superficie se implantó, tanto a campo, o bajo cubierta, es Buenos Aires, liderando por amplia mayoría frente al resto de las provincias, con un total de 31.667 has. implantadas.

Hectáreas implantadas a campo y bajo cubierta

(en %, según provincias, año 2002)



Fuente: INDEC - CNA 2002

Analizando cuáles son los cultivos en los que mayor superficie se implanta, el orégano ocupa el primer lugar, con el 11,2%, la gran mayoría es bajo cubierta. En segundo lugar se encuentra la menta con el 10,1% que también es mayormente bajo cubierta. Coriandro, manzanilla, citronella y pimiento, y pimentón, son los que le siguen en orden de importancia.

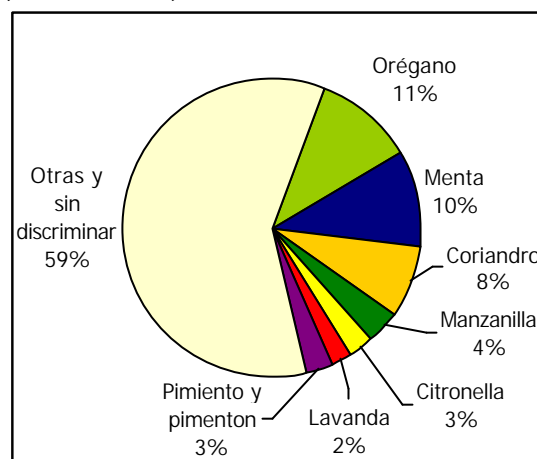
En el caso del orégano y la menta, la superficie implantada se divide entre aproximadamente 7 provincias. Distinto es el caso de la citronella y el

pimiento y pimentón, que se implantan sólo en 2 o 3 provincias, ya que las características climáticas condicionan su producción a campo.

De todos modos, cabe destacar que la cantidad de hierbas y especias que se cultivan en el país es muy grande y que las extensiones que tienen estas implantaciones son pequeñas, con lo cual la categoría "otras y sin discriminar" abarca una parte considerable de la producción nacional, que no es posible estimar con un alto grado de exactitud.

Superficie implantada de Hierbas y Especias

(en % - año 2002)



Fuente: INDEC - CNA 2002

La principal zona de producción comprende la provincia de Buenos Aires y el norte de Santa Fe. La producción de coriandro es la que ocupa el segundo lugar en el país. Su producción se ubicó en el año 2000 en el orden de las 2.640 t. El consumo interno de este producto es de alrededor de 2.300 t por año y el excedente se exporta, en su mayoría, a Brasil. La principal zona de producción es la pampa húmeda, con Buenos Aires como provincia principal, seguida por Santa Fe y Córdoba. Las que le siguen en orden de importancia son la menta inglesa, el orégano, el pimiento y el lúpulo.

Las últimas estimaciones disponibles, indican que entre especias y hierbas, en el año 2003 se produjeron 8.000 t en Argentina.

6.- Cadenas y Mercados

En Argentina se calcula que existen alrededor de 10.000 pequeños productores, distribuidos en más de 31.000 ha. De todos modos, al ser las explotaciones de un tamaño sumamente reducido, se estima que un alto porcentaje de los productores operan dentro de una economía no oficial.

En general, los productores de especias y condimentos comercializan su producción en forma directa con las empresas especieras, y sólo en algunos productos y regiones productoras se observa presencia de acopiadores locales que concentran el volumen de productores muy pequeños.

Una parte menor de la producción, ya sea de productores o acopiadores locales, llega al consumo doméstico vía comercios minoristas.

Las empresas especieras, que son alrededor de 45, completan su línea de productos vía importaciones. Dentro de esas empresas, puede distinguirse unas pocas, en general las más grandes, que abastecen el consumo doméstico por medio de supermercados y minoristas. También realizan exportaciones a los países limítrofes.

Otro grupo de empresas, normalmente Pymes, se dedica específicamente a la atención de la industria alimenticia, trabajando conjuntamente en la elaboración de productos a medida de lamisma. Este caso se nota especialmente en el caso de las industrias frigoríficas.

Otro caso aparte es el de las hierbas medicinales, en donde sus recolectores y productores venden su producción a los laboratorios cosméticos o de

fitofármacos. En las principales zonas de producción existe, acopiadores zonales que concentran la producción e intermedian con los laboratorios.

El consumo interno es satisfecho a través de farmacias, herboristerías y supermercados; quienes a su vez son abastecidos por acopiadores, fraccionadores o los laboratorios cosméticos.

Un detalle significativo que ha incidido en los últimos años tanto en la producción como en la comercialización de especias y hierbas, es la creciente atención a temas vinculados con la manipulación de los alimentos en las distintas etapas. Cada vez más consumidores requieren que se les garantice la seguridad e inocuidad de los alimentos, que sean sanos, naturales, que le brinden beneficios adicionales a la salud y que su producción no dañe al medio ambiente.

Basándose en esta demanda, el SENASA han establecido planes de control destinados a facilitar el ingreso de estos productos a distintos mercados. En la actualidad, se encuentran vigentes diversas normas en relación a la implementación de Buenas Practicas Agrícolas y de Manufactura, algunas obligatorias y otras voluntarias.

En relación a esto y a la gran economía informal de especias y hierbas aromáticas y medicinales que existe en nuestro país, a fines del 2004 se conformó la Cámara Argentina de Productores y procesadores de Especies Aromáticas, Medicinales y afines, con el objetivo de promover, desarrollar y difundir parte de los cultivos alternativos del campo.

