

Oscar Malca G.

56

**Perfiles de productos con  
potencial agroexportador**

APUNTES DE ESTUDIO



UNIVERSIDAD DEL PACÍFICO  
CENTRO DE INVESTIGACIÓN

## Perfiles de productos con potencial agroexportador

Serie: Apuntes de Estudio n° 56

**Oscar Malca G.**

# **Perfiles de productos con potencial agroexportador**



**UNIVERSIDAD DEL PACÍFICO**  
CENTRO DE INVESTIGACIÓN

54947

UNIVERSIDAD DEL PACÍFICO  
BUP - CENDI

© Universidad del Pacífico  
Centro de Investigación  
Avenida Salaverry 2020  
Lima 11, Perú

**Perfiles de productos con potencial agroexportador**

Oscar Malca G.

1a. edición: diciembre 2004

Diseño de la carátula: Ícono Comunicadores

ISBN: 9972-57-057-6

Hecho el depósito legal en la Biblioteca Nacional del Perú: 1501052004-5599

**BUP - CENDI**

**Malca G., Oscar**

Perfiles de productos con potencial agroexportador. -- Lima: Centro de Investigación de la Universidad del Pacífico, 2004.-- (Apuntes de Estudio; 56)

/PRODUCTOS AGRÍCOLAS / PRODUCTOS VEGETALES / FRUTAS /  
AGRICULTURA / POTENCIAL DE EXPORTACIÓN / EXPORTACIÓN /  
MERCADOS AGRÍCOLAS / PERÚ / ALCACHOFAS / PLÁTANOS /  
CEBOLLAS/PALTAS/DÁTILES/HIGOS/MANGOS/UVAS/ARÁNDANOS  
/ KIWI / PISTACHO /

382.6:63(85) (CDU)

Miembro de la Asociación Peruana de Editoriales Universitarias y de Escuelas Superiores (APESU) y miembro de la Asociación de Editoriales Universitarias de América Latina y el Caribe (EULAC).

El Centro de Investigación de la Universidad del Pacífico no se solidariza necesariamente con el contenido de los trabajos que publica. Prohibida la reproducción total o parcial de este texto por cualquier medio sin permiso de la Universidad del Pacífico.

Derechos reservados conforme a Ley.

# Índice

<b>Abreviaturas</b> .....	15
<b>Glosario</b> .....	17
<b>Presentación</b> .....	19
<b>I Metodología de identificación de productos</b> .....	21
1. Criterios para la elección de productos .....	21
1.1 Tendencia de las importaciones en el ámbito mundial .....	21
1.2 Destino de las exportaciones peruanas .....	21
1.3 Análisis de la competencia .....	22
1.4 Estacionalidad .....	22
1.5 Preferencias arancelarias .....	22
2. Estructura de los perfiles de productos .....	24
2.1 Producto .....	24
2.1.1 Denominación y composición .....	24
2.1.2 Variedades .....	24
2.1.3 Usos y aplicaciones .....	24
2.2 Partida arancelaria .....	24
2.3 El producto en el ámbito nacional .....	25
2.3.1 Superficie cultivada .....	25
2.3.2 Producción nacional .....	25
2.3.3 Rendimiento .....	25
2.3.4 Estacionalidad de la producción .....	26
2.4 El producto en el ámbito mundial .....	26
2.4.1 Superficie cultivada .....	26

2.4.2	Producción mundial .....	26
2.4.3	Rendimiento .....	26
2.4.4	Estacionalidad de la producción .....	26
2.5	Comercio internacional .....	27
2.5.1	Países importadores .....	27
2.5.2	Países exportadores .....	27
2.6	Comercialización .....	27
2.6.1	Situación de las importaciones .....	27
2.6.2	Preferencias arancelarias .....	28
2.6.3	Exigencias sanitarias y fitosanitarias .....	28
2.6.4	Estándares de calidad para la comercialización .....	28
2.6.5	Acondicionamiento del producto por exportar .....	28
2.7	Panorama mundial .....	28
2.8	Principales exportadores peruanos .....	29
<b>II</b>	<b>Situación de la agroexportación peruana .....</b>	<b>31</b>
1.	La agricultura en el Perú .....	31
1.1	Características generales .....	31
1.1.1	Superficie agrícola .....	31
1.1.2	Regiones naturales .....	32
1.1.3	Biodiversidad .....	33
1.1.4	Estructura y tenencia de la propiedad agraria .....	33
1.1.5	Población rural y PEA en el sector agrario .....	34
1.1.6	Educación rural .....	34
1.2	Producción agropecuaria .....	34
1.3	Precios .....	35
1.4	Rentabilidad del agro .....	36
1.5	Balanza comercial agrícola .....	37
2.	Principales productos y mercados .....	37
2.1	Análisis del sector .....	37
2.2	Evaluación según subsectores .....	39
2.3	Principales productos .....	41
2.4	Principales mercados .....	43
2.5	Principales bloques .....	44
3.	Principales problemas vinculados a la agroexportación .....	46
4.	Análisis comparativo de la situación de las exportaciones peruanas .....	50
5.	Ley contra el bioterrorismo .....	51
<b>III</b>	<b>Perfiles de productos .....</b>	<b>55</b>
1.	Alcachofa .....	55
1.1	Producto .....	55

1.1.1	Denominación y composición .....	55
1.1.2	Variedades .....	56
1.1.3	Usos y aplicaciones .....	58
1.2	Partida arancelaria .....	58
1.3	Las alcachofas en el ámbito nacional .....	59
1.3.1	Superficie cultivada .....	59
1.3.2	Producción nacional .....	59
1.3.3	Rendimiento del área cultivada .....	60
1.3.4	Estacionalidad de la producción .....	61
1.4	Las alcachofas en el ámbito mundial .....	61
1.4.1	Superficie cultivada .....	61
1.4.2	Producción mundial .....	62
1.4.3	Rendimiento .....	63
1.4.4	Estacionalidad de la producción .....	64
1.5	El comercio internacional de alcachofas .....	65
1.5.1	Países importadores .....	65
1.5.2	Países exportadores .....	67
1.6	Comercialización .....	69
1.6.1	Situación de las importaciones .....	69
1.6.2	Preferencias arancelarias .....	73
1.6.3	Exigencias sanitarias .....	75
1.6.4	Estándares de calidad .....	75
1.6.5	Acondicionamiento del producto por exportar .....	81
1.7	Panorama mundial .....	82
1.8	Principales exportadores peruanos de alcachofas .....	85
2.	<b>Banano</b> .....	87
2.1	<b>Producto</b> .....	87
2.1.1	Denominación y composición .....	87
2.1.2	Variedades .....	88
2.1.3	Usos y aplicaciones .....	88
2.2	Partida arancelaria .....	89
2.3	Los bananos en el ámbito nacional .....	89
2.3.1	Superficie cultivada .....	89
2.3.2	Producción nacional .....	90
2.3.3	Rendimiento del área cultivada .....	91
2.3.4	Estacionalidad de la producción .....	93
2.4	Los bananos en el ámbito mundial .....	93
2.4.1	Superficie cultivada .....	93
2.4.2	Producción mundial .....	94
2.4.3	Rendimiento .....	95
2.4.4	Estacionalidad de la producción .....	96



2.5	El comercio internacional de bananos .....	97
2.5.1	Países importadores .....	97
2.5.2	Países exportadores .....	99
2.6	Comercialización .....	101
2.6.1	Situación de las importaciones .....	101
2.6.2	Preferencias arancelarias .....	104
2.6.3	Exigencias sanitarias .....	104
2.6.4	Estándares de calidad .....	105
2.6.5	Acondicionamiento del producto por exportar .....	112
2.7	Panorama mundial .....	113
2.8	Principales exportadores peruanos de bananos .....	116
3.	Cebolla .....	117
3.1	Producto .....	117
3.1.1	Denominación y composición .....	117
3.1.2	Variedades .....	118
3.1.3	Usos y aplicaciones .....	119
3.2	Partida arancelaria .....	120
3.3	Las cebollas en el ámbito nacional .....	120
3.3.1	Superficie cultivada .....	120
3.3.2	Producción nacional .....	121
3.3.3	Rendimiento del área cultivada .....	122
3.3.4	Estacionalidad de la producción .....	123
3.4	Las cebollas en el ámbito mundial .....	124
3.4.1	Superficie cultivada .....	124
3.4.2	Producción mundial .....	125
3.4.3	Rendimiento .....	127
3.4.4	Estacionalidad de la producción .....	128
3.5	El comercio internacional de cebollas .....	128
3.5.1	Países importadores .....	128
3.5.2	Países exportadores .....	130
3.6	Comercialización .....	132
3.6.1	Situación de las importaciones .....	132
3.6.2	Preferencias arancelarias .....	137
3.6.3	Exigencias sanitarias .....	138
3.6.4	Estándares de calidad .....	139
3.6.5	Acondicionamiento del producto por exportar .....	153
3.7	Panorama mundial .....	154
3.8	Principales exportadores peruanos de cebollas .....	158
4.	Dátil .....	163
4.1	Producto .....	163
4.1.1	Denominación y composición .....	163

4.1.2	Variedades .....	164
4.1.3	Usos y aplicaciones .....	166
4.2	Partida arancelaria .....	166
4.3	Los dátiles en el ámbito nacional .....	166
4.3.1	Superficie cultivada .....	166
4.3.2	Producción nacional .....	167
4.3.3	Rendimiento del área cultivada .....	167
4.3.4	Estacionalidad de la producción .....	168
4.4	Los dátiles en el ámbito mundial .....	168
4.4.1	Superficie cultivada .....	168
4.4.2	Producción mundial .....	169
4.4.3	Rendimiento .....	170
4.4.4	Estacionalidad de la producción .....	171
4.5	El comercio internacional de dátiles .....	171
4.5.1	Países importadores .....	171
4.5.2	Países exportadores .....	173
4.6	Comercialización .....	175
4.6.1	Situación de las importaciones .....	175
4.6.2	Preferencias arancelarias .....	177
4.6.3	Exigencias sanitarias .....	178
4.6.4	Estándares de calidad .....	178
4.6.5	Acondicionamiento del producto por exportar .....	188
4.7	Panorama mundial .....	189
4.8	Principales exportadores peruanos de dátiles .....	191
5.	Higo .....	192
5.1	Producto .....	192
5.1.1	Denominación y composición .....	192
5.1.2	Variedades .....	193
5.1.3	Usos y aplicaciones .....	193
5.2	Partida arancelaria .....	194
5.3	Los higos en el ámbito nacional .....	194
5.3.1	Superficie cultivada .....	194
5.3.2	Producción nacional .....	195
5.3.3	Rendimiento del área cultivada .....	196
5.3.4	Estacionalidad de la producción .....	197
5.4	Los higos en el ámbito mundial .....	197
5.4.1	Superficie cultivada .....	197
5.4.2	Producción mundial .....	198
5.4.3	Rendimiento .....	199
5.4.4	Estacionalidad de la producción .....	200
5.5	El comercio internacional de higos .....	201

5.5.1	Países importadores .....	201
5.5.2	Países exportadores .....	203
5.6	Comercialización .....	205
5.6.1	Situación de las importaciones .....	205
5.6.2	Preferencias arancelarias .....	207
5.6.3	Exigencias sanitarias .....	207
5.6.4	Estándares de calidad .....	208
5.6.5	Acondicionamiento del producto por exportar .....	217
5.7	Panorama mundial .....	217
5.8	Principales exportadores peruanos de higos .....	220
6.	Mango .....	222
6.1	Producto .....	222
6.1.1	Denominación y composición .....	222
6.1.2	Variedades .....	222
6.1.3	Usos y aplicaciones .....	223
6.2	Partida arancelaria .....	224
6.3	Los mangos en el ámbito nacional .....	224
6.3.1	Superficie cultivada .....	224
6.3.2	Producción nacional .....	225
6.3.3	Rendimiento del área cultivada .....	226
6.3.4	Estacionalidad de la producción .....	227
6.4	Los mangos en el ámbito mundial .....	228
6.4.1	Superficie cultivada .....	228
6.4.2	Producción mundial .....	229
6.4.3	Rendimiento .....	231
6.4.4	Estacionalidad de la producción .....	232
6.5	El comercio internacional de mangos .....	233
6.5.1	Países importadores .....	233
6.5.2	Países exportadores .....	234
6.6	Comercialización .....	236
6.6.1	Situación de las importaciones .....	236
6.6.2	Preferencias arancelarias .....	239
6.6.3	Exigencias sanitarias .....	240
6.6.4	Estándares de calidad .....	241
6.6.5	Acondicionamiento del producto por exportar .....	247
6.7	Panorama mundial .....	249
6.8	Principales exportadores peruanos de mangos .....	252
7.	Palta .....	255
7.1	Producto .....	255
7.1.1	Denominación y composición .....	255
7.1.2	Variedades .....	255

	7.1.3 Usos y aplicaciones .....	256
7.2	Partida arancelaria .....	256
7.3	Las paltas en el ámbito nacional .....	257
	7.3.1 Superficie cultivada .....	257
	7.3.2 Producción nacional .....	258
	7.3.3 Rendimiento del área cultivada .....	258
	7.3.4 Estacionalidad de la producción .....	259
7.4	Las paltas en el ámbito mundial .....	260
	7.4.1 Superficie cultivada .....	260
	7.4.2 Producción mundial .....	261
	7.4.3 Rendimiento .....	262
	7.4.4 Estacionalidad de la producción .....	263
7.5	El comercio internacional de paltas .....	265
	7.5.1 Países importadores .....	265
	7.5.2 Países exportadores .....	267
7.6	Comercialización .....	269
	7.6.1 Situación de las importaciones .....	269
	7.6.2 Preferencias arancelarias .....	271
	7.6.3 Exigencias sanitarias .....	272
	7.6.4 Estándares de calidad .....	273
	7.6.5 Acondicionamiento del producto por exportar .....	281
7.7	Panorama mundial .....	282
7.8	Principales exportadores peruanos de paltas .....	283
8.	Uva .....	286
	8.1 Producto .....	286
	8.1.1 Denominación y composición .....	286
	8.1.2 Variedades .....	287
	8.1.3 Usos y aplicaciones .....	288
	8.2 Partida arancelaria .....	288
	8.3 Las uvas en el ámbito nacional .....	289
	8.3.1 Superficie cultivada .....	289
	8.3.2 Producción nacional .....	289
	8.3.3 Rendimiento del área cultivada .....	290
	8.3.4 Estacionalidad de la producción .....	291
	8.4 Las uvas en el ámbito mundial .....	291
	8.4.1 Superficie cultivada .....	291
	8.4.2 Producción mundial .....	292
	8.4.3 Rendimiento .....	293
	8.4.4 Estacionalidad de la producción .....	294
	8.5 El comercio internacional de uvas .....	295
	8.5.1 Países importadores .....	295

8.5.2 Países exportadores .....	297
8.6 Comercialización .....	299
8.6.1 Situación de las importaciones .....	299
8.6.2 Preferencias arancelarias .....	302
8.6.3 Exigencias sanitarias .....	305
8.6.4 Estándares de calidad .....	307
8.6.5 Acondicionamiento del producto por exportar .....	312
8.7 Panorama mundial .....	314
8.8 Principales exportadores peruanos de uvas .....	317
<b>IV. Fichas de productos .....</b>	<b>321</b>
1. Arándano .....	321
1.1 Origen y distribución de su producción .....	321
1.2 Valor nutricional .....	322
1.3 Variedades .....	322
1.4 Panorama mundial .....	322
2. Café orgánico .....	324
2.1 Origen y distribución de su producción .....	324
2.2 Valor nutricional .....	324
2.3 Variedades .....	325
2.4 Panorama mundial .....	326
3. Kiwi .....	327
3.1 Origen y distribución de su producción .....	327
3.2 Valor nutricional .....	328
3.3 Variedades .....	328
3.4 Panorama mundial .....	329
4. Pistacho .....	330
4.1 Origen y distribución de su producción .....	330
4.2 Valor nutricional .....	331
4.3 Variedades .....	331
4.4 Panorama mundial .....	332
<b>Directorio especializado de páginas web .....</b>	<b>334</b>
<b>Bibliografía .....</b>	<b>342</b>
<b>Anexo I:</b>	
Herramientas para el análisis de los mercados internacionales .....	345
<b>Anexo II:</b>	
Evolución del comercio internacional de los productos analizados .....	357

# Abreviaturas

<b>APHIS</b>	:	Animal and Plant Health Inspection Service (del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos)
<b>ATPDEA</b>	:	Andean Trade Promotion Drug Erradication Act (Ley de Promoción Comercial Andina y Erradicación de la Droga)
<b>BASC</b>	:	Business Anti-Smuggling Coalition
<b>BPF</b>	:	Buenas prácticas de fabricación
<b>CCI</b>	:	Corporación Colombia Internacional
<b>CE</b>	:	Comunidad Europea
<b>CEE</b>	:	Comunidad Económica Europea
<b>Cenagro</b>	:	Censo Nacional Agropecuario
<b>Concal</b>	:	Control de calidad (a la importación)
<b>Cosude</b>	:	Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación
<b>FAO</b>	:	Organización Mundial de la Producción Agrícola
<b>Fitin</b>	:	Inspección fitosanitaria (importación exclusivamente)
<b>HS</b>	:	Harmonized System (Sistema Armonizado)
<b>INTERFEL</b>	:	Interprofession de la filière des Fruits et Légumes Frais
<b>ITC</b>	:	International Trade Center
<b>Minag</b>	:	Ministerio de Agricultura del Perú
<b>Mitinci</b>	:	Ministerio de Turismo, Comercio e Integración
<b>Nandina</b>	:	Nomenclatura Arancelaria Andina
<b>ONPF</b>	:	Organización Nacional de Protección Fitosanitaria
<b>PPQ</b>	:	Plant Protection and Quarantine
<b>Pymagros</b>	:	Productores y Mercados del Agro de la Sierra – Convenio Prompex - Cosude

<b>Sanim</b>	:	Inspección sanitaria (importación)
<b>Senasa</b>	:	Servicio Nacional de Sanidad Agraria
<b>SGP</b>	:	Sistema Generalizado de Preferencias
<b>SICA</b>	:	Servicio de Información Agropecuaria del <b>Ministerio de Agricultura y Ganadería</b> del Ecuador
<b>SOVEX</b>	:	SOIVRE (exportación exclusivamente)
<b>Taric</b>	:	Arancel Integrado Europeo
<b>TFITIN</b>	:	Inspección fitosanitaria para el tránsito
<b>USDA</b>	:	United States Department of Agriculture ( <b>Departamento de Agricultura de los Estados Unidos</b> )
<b>USITC</b>	:	United States International Trade Commission

## Glosario

- Ecuatorial** (sección ecuatorial) : se refiere al diámetro del higo.
- Ristra** : sarta, gajo, racimo.
- Ventana comercial** : se llama así al período en que el país productor y sus principales proveedores, por razones climatológicas, no pueden abastecer el producto en condiciones normales.
- Contraestación geográfica** : se llama así a las estaciones climatológicas que se dan de manera inversa en el hemisferio norte y sur. Así, por ejemplo, el invierno en Suecia corresponde al verano en el Perú.



# Presentación

El progreso de la agricultura en el Perú ha sido siempre motivo de preocupación y ello ha acrecentado el interés en el desarrollo de productos con alto potencial agroexportador. En muchos casos, sin embargo, no se cuenta con información suficiente sobre ellos o se los desconoce totalmente.

Con el propósito de facilitar las decisiones de inversión en el agro, teniendo en cuenta que este posee características especiales, es necesario identificar mercados potenciales a los que nuestros productos puedan acceder y que generen oportunidades de negocio.

El propósito de este libro es posibilitar el acceso a información que ayude a la toma de decisiones en el campo de la producción, además de proporcionar información especializada de mercados con el propósito de estimular investigaciones complementarias e incluso la elaboración de planes de negocio. Es nuestro interés que se convierta en material de consulta para el estudio de posibilidades de inversión y desarrollo, de manera que permita efectuar un análisis general sobre el tema y reduzca el tiempo de búsqueda de información.

La investigación realizada se presenta en cuatro capítulos, estructurados de la siguiente manera: en el capítulo I se presenta la metodología empleada en la identificación de los productos; en el capítulo II se explica la situación de la agroexportación peruana; en el capítulo III se desarrolla fichas de productos que contienen información sobre partidas arancelarias, producción nacional y mundial, zonas de producción, estacionalidades, principales países exportadores

e importadores, preferencias arancelarias, condiciones sanitarias y empresas exportadoras locales, entre otras variables; y en el capítulo IV se elabora fichas de productos con potencial de exportación. Se ha incluido también un directorio especializado de páginas web sobre el agro que permitirán al lector ahondar en los temas propuestos.

La elaboración de este libro ha sido posible gracias al esfuerzo de los alumnos de los seminarios de Agronegocios y Marketing Internacional de la Facultad de Administración y Contabilidad de la Universidad del Pacífico; a los asistentes Mónica Lazarte Paredes y Diego Mendoza Fernandini; y al aporte de la Universidad del Pacífico.

# I

## **Metodología de identificación de productos**

### **1. Criterios para la elección de productos**

En este capítulo se expone los criterios tomados en cuenta para seleccionar los productos agrícolas actualmente producidos o en condiciones de producirse en el país, que tienen posibilidades de mercado y sobre los cuales se ha desarrollado fichas comerciales.

A continuación se explica cada criterio empleado.

#### **1.1 Tendencia de las importaciones en el ámbito mundial**

Se realizó un análisis de las importaciones, tanto anuales como mensuales, efectuadas por diversos países en el ámbito mundial durante el período 1996-2002. La data está expresada en toneladas métricas (TM), con el propósito de identificar el tamaño potencial de mercado. También se halló la tasa promedio de crecimiento para el período en estudio.

#### **1.2 Destino de las exportaciones peruanas**

Sobre la base de trabajos elaborados en los seminarios de Agronegocios y Marketing Internacional, dictados en la Universidad del Pacífico, se precisó una lista de productos que fueron estudiados detalladamente en fuentes tales como

Prompex (Comisión para la promoción de exportaciones) y Aduanas. Se realizó un análisis del volumen, valor y destino de las exportaciones peruanas, con el propósito de aprovechar el conocimiento preexistente del mercado, **determinar** qué partidas tienen continuidad y precisar así qué productos **acceden** ya a mercados internacionales.

### **1.3 Análisis de la competencia**

Se efectuó un análisis de las compras de los principales países **importadores**, con el propósito de conocer su origen y el nivel de participación de **los países exportadores** en las diversas partidas. También se analizó las exportaciones de países vecinos y otros con una estructura de oferta exportable similar a la del Perú. Con la información obtenida se identificó aquellos productos que **otros países** están en condiciones de producir y aquellos que venden.

### **1.4 Estacionalidad**

Se observó el comportamiento mensual de las importaciones del período 2001-2002, con el propósito de determinar los meses en que existe mayor o menor demanda por los productos agrícolas estudiados en los mercados de destino.

Además, se tomó en cuenta la estacionalidad de la producción, con el propósito de identificar ventanas comerciales para la venta del producto en los diversos mercados del mundo.

### **1.5 Preferencias arancelarias**

Se ha tomado en cuenta los acuerdos de integración y/o convenios suscritos por el Perú para la obtención de preferencias arancelarias en otros países. Se trata de descuentos otorgados sobre el arancel ad valorem (A.V.). El porcentaje de descuento otorgado puede llegar incluso a 100% («partida libre»).

Este criterio permite centrar el análisis en aquellos productos con beneficios arancelarios. Ello representa una ventaja al momento de introducir el producto a un determinado país.

Entre las principales preferencias arancelarias con que cuenta el Perú se encuentran las siguientes:

- a. **Estados Unidos: Ley de promoción comercial andina y erradicación de la droga (Andean Trade Promotion Drug Eradication Act o ATPDEA).** La ATPDEA renovó las preferencias arancelarias de los productos beneficiados por la *Ley de preferencias arancelarias andinas (Andean Trade Preference Act o ATPA)*, régimen unilateralmente otorgado por los Estados Unidos a Perú, Bolivia, Colombia y Ecuador para contrarrestar el tráfico ilícito de drogas. Desde su establecimiento, el 4 de diciembre de 1991, ofreció ingreso libre de aranceles a aproximadamente 5.500 productos (venció el 4 de diciembre de 2001). El ATPDEA tiene vigencia hasta el 31 de diciembre de 2006.
- b. **Unión Europea: Sistema generalizado de preferencias andino (SGP Andino).** La Unión Europea, según el reglamento (CE) número 2501/2001 del Consejo, del 10 de diciembre de 2001, concedió un régimen especial de preferencias arancelarias a los países andinos, como respaldo al esfuerzo en su lucha contra el narcotráfico. Está vigente desde el 1 de enero de 2002 hasta el 31 de diciembre de 2004.
- c. **Acuerdo de complementación económica entre Perú y Chile.** Este acuerdo tiene como objetivo consolidar una zona de libre comercio a través de la liberalización progresiva, recíproca y en fases, del marco arancelario entre ambos países, a partir del 1 de julio de 1998.
- d. **Comunidad Andina y Brasil.** En 1999 se suscribió el nuevo *Acuerdo de alcance parcial de complementación económica entre los gobiernos de Colombia, Ecuador, Perú, Venezuela y Brasil* (D.S. 002-99-Itinci), que conviene en establecer márgenes de preferencia fijos entre los mencionados países.
- e. **Japón.** El Sistema Generalizado (SGP) de Japón se instituyó el 1 de agosto de 1971, tuvo vigencia hasta el 31 de marzo de 2001, fue renovado en abril de 2001 y hoy es válido hasta el año 2010. Este acuerdo permite el ingreso al mercado japonés de determinados productos agrícolas, pesqueros, industriales y mineros de países en desarrollo, como Perú, con reducciones o exenciones arancelarias.

Para poder identificar el nivel arancelario o las preferencias que pueda tener un producto es muy importante consultar su partida arancelaria a través de Nandina (*Nomenclatura arancelaria andina*) y el Sistema Armonizado (Harmonized System o H.S.).

## **2. Estructura de los perfiles de productos**

El objetivo de este apartado es describir cada uno de los puntos considerados dentro de la estructura de los perfiles de productos, para facilitar así su entendimiento.

### **2.1 Producto**

#### ***2.1.1 Denominación y composición***

En este acápite se toma en cuenta el nombre científico y comercial, la familia de especie a la que pertenece y su origen. Se señala además los **principales beneficios** del producto y su composición nutricional. Al tratar de la **composición** del producto, se menciona elementos como: calorías, agua, **proteínas, grasas**, carbohidratos, fibras, cenizas<sup>1</sup>, magnesio, potasio, calcio, fósforo, **hierro** y las principales vitaminas importantes para el organismo; cada uno **incluye su** unidad de medida y valor dentro de la estructura del producto.

#### ***2.1.2 Variedades***

Se denomina variedad de un producto a cada uno de los tipos en que se divide una misma categoría y que presentan características similares en su **composición**.

#### ***2.1.3 Usos y aplicaciones***

En este apartado se brinda información acerca de la aplicación y utilización del producto en la alimentación humana y animal, en medicina y en la industria.

### **2.2 Partida arancelaria**

Los productos se hallan dentro de una categoría (sección), reunidas en grupos (capítulos) para ser posteriormente clasificados al detalle (partidas). El código de un producto es útil para obtener información sobre su origen y destino, las cantidades compradas o enviadas y el valor de las mismas.

---

<sup>1</sup> Es un componente orgánico que se obtiene de un proceso de combustión completa. Las plantas contienen hidrato de potasio que es obtenido a través de este proceso y considerado un elemento energético.

Hay varios sistemas de clasificación de productos. En este libro se utilizará el Sistema Armonizado (S.A.), o Harmonized System (H.S.) en inglés, que se emplea para clasificar productos en los programas arancelarios de aduanas, con el propósito de registrar datos de importación, exportación y beneficios arancelarios. El Sistema Armonizado está organizado en 97 capítulos distribuidos en 21 secciones. Cada producto se identifica con un código de seis (6) dígitos, invariable y de reconocimiento internacional.

También se tomará en cuenta la *Nomenclatura común de los países miembros del Acuerdo de Cartagena* (Nandina), que está basada en el Sistema Armonizado y consta de ocho (8) dígitos: los dos (2) primeros identifican el capítulo; el tercero (3º) y el cuarto (4º), la partida; el quinto (5º) y el sexto (6º), las subpartidas del Sistema Armonizado; y el séptimo (7º) y el octavo (8º), las subpartidas regionales. Los productos se identifican en la Nandina haciendo uso de los ocho (8) dígitos. Si por necesidades comunitarias una subpartida del Sistema Armonizado no se ha subdividido, los dígitos séptimo (7º) y octavo (8º) serán ceros (00). El arancel peruano se basa en la Nandina y consta de diez (10) dígitos. De ellos, los ocho (8) primeros pertenecen a la Nandina y el noveno (9º) y el décimo (10º) son empleados por los países para clasificar con mayor detalle los productos.

### **2.3 El producto en el ámbito nacional**

Este apartado incluye datos sobre la producción agrícola del producto en el período 1996-2002 y muestra la ubicación de las zonas de producción en el país.

#### **2.3.1 Superficie cultivada**

Contiene información sobre el número de hectáreas (has) cultivadas en las zonas de producción y su evolución anual.

#### **2.3.2 Producción nacional**

Aquí se ve la producción total del producto en toneladas métricas (TM), de acuerdo a la zona de producción, así como el desempeño de cada zona en relación con el cultivo del producto.

#### **2.3.3 Rendimiento**

Brinda información estadística de los rendimientos por producto, expresados en kilogramos por hectárea (kg/ha), dentro de las diferentes zonas de producción.

También se muestra el rendimiento promedio anual, lo que permite apreciar la tendencia del producto a través de los años.

#### ***2.3.4 Estacionalidad de la producción***

Se señala las épocas de producción en el Perú para cada producto estudiado. Esto permite realizar comparaciones con otros países productores, con el objetivo de encontrar una ventana de contraestación.

### **2.4 El producto en el ámbito mundial**

Se describe aquí la situación agrícola del producto en el ámbito internacional durante el período 1996-2002. Además, se identifica las principales zonas de producción y su importancia en el ámbito mundial según su nivel porcentual de participación.

#### ***2.4.1 Superficie cultivada***

Se presenta la evolución anual del área dedicada al cultivo del producto estudiado, en el mundo (en hectáreas). La información está detallada por país, dando prioridad a aquellos con mayor área cultivada.

#### ***2.4.2 Producción mundial***

Contiene información acerca de la producción de cada país, expresada en toneladas métricas, para comparar sus tendencias y niveles de participación en el ámbito global.

#### ***2.4.3 Rendimiento***

Muestra los rendimientos alcanzados por cada producto, expresados en kilogramos por hectárea, en los principales países productores del ámbito mundial. También se presenta el rendimiento promedio anual, lo que permite una visión de conjunto de su tendencia a través de los años. Esto permite, además, tener un punto de comparación para determinar el rendimiento que debería alcanzar el producto en cuestión, al evaluar sus condiciones óptimas.

#### ***2.4.4 Estacionalidad de la producción***

Incluye un cronograma de producción en el ámbito mundial, en base al cual es posible inferir los períodos de producción de un producto en los países compe-



tidores. De esta forma es posible aprovechar las oportunidades que generan las ventanas comerciales.

## **2.5 Comercio internacional**

Se detalla el intercambio comercial de los diferentes países productores, tanto en toneladas métricas como en dólares americanos.

### ***2.5.1 Países importadores***

Este apartado incluye un análisis somero de los principales países importadores en el ámbito mundial y muestra la evolución de sus niveles de importación a lo largo del período ilustrado. Esta información es importante para la determinación de las posibilidades mercantiles de cada país.

### ***2.5.2 Países exportadores***

Aquí se pone de manifiesto la oferta exportable de cada país en el ámbito mundial. Del mismo modo, se puede observar las tendencias de las exportaciones por país y su nivel de participación. Con esta información será posible determinar cuáles son los principales países exportadores y saber además cuántos de ellos exportan lo que producen y/o comercializan el producto en cuestión.

## **2.6 Comercialización**

Contiene breve información para cada partida: la situación del mercado, las preferencias arancelarias, las exigencias sanitarias y fitosanitarias, los estándares de calidad, el empaque y el embalaje.

### ***2.6.1 Situación de las importaciones***

Ofrece un análisis basado en las tendencias de las importaciones, las tasas promedio de crecimiento de las mismas y la participación de los principales países proveedores de los productos en estudio.

Dentro del panorama mundial de importación de productos, se distingue dos bloques de importancia en el comercio internacional: la Unión Europea y los Estados Unidos.

Para el análisis de las importaciones mundiales, solo se ha considerado las provenientes de países productores, con el fin de evitar incluir reexportaciones.

### ***2.6.2 Preferencias arancelarias***

Se identifica el conjunto de beneficios arancelarios para cada partida de un producto por exportar, con el objetivo de aprovechar dicha ventaja frente a países competidores. Las preferencias están especificadas por país o por grupo de países, con relación a los productos peruanos.

### ***2.6.3 Exigencias sanitarias y fitosanitarias***

Las exigencias sanitarias y fitosanitarias son bastante estrictas cuando se trata de productos dirigidos al consumo humano. Esta regulación puede referirse a la materia prima utilizada, a cualquier proceso para su elaboración y conservación, a su etiquetado o a su envasado. Es tarea de cada exportador conocer las reglamentaciones de los países a los que desea acceder, con el propósito no solo de calcular los costos para la empresa sino también de determinar su capacidad de cubrirlos, ya que no es posible ingresar al mercado sin cumplir con estas especificaciones.

### ***2.6.4 Estándares de calidad para la comercialización***

Es importante precisar el origen de la producción y cumplir con la reglamentación que rige su entrada a un mercado. Por lo general, son establecidas condiciones para la aceptación del producto, restricciones para su venta y especificaciones sobre sus características. Además, al exportar no debe pasarse por alto las normas técnicas y reglas de salud y seguridad.

### ***2.6.5 Acondicionamiento del producto por exportar***

Los productos por exportar pasan por una serie de acondicionamientos con especificaciones particulares en cuanto al proceso de envase, empaque y empaque. De esa manera se puede realizar un envío diseñado adecuadamente y evitar las restricciones de los países de destino de los productos.

## **2.7 Panorama mundial**

Se brinda información sobre la situación de mercado para cada producto, identificando las cifras de producción por bloques e indicando los niveles de oferta

existentes, los principales países productores, el volumen del comercio mundial, entre otros datos, de manera que sea posible determinar la situación en la que se encuentra el Perú frente a las condiciones del mercado mundial.

También se resalta aquí los aspectos más importantes del análisis realizado en los puntos anteriores, presentando la información de manera concisa y con una opinión que permita orientar esfuerzos hacia la identificación y profundización del estudio de posibles mercados para los productos de exportación.

## **2.8 Principales exportadores peruanos**

En este apartado se proporciona una lista de empresas exportadoras peruanas, indicando los siguientes datos: razón social, número de Registro Único del Contribuyente (RUC), dirección, teléfono, persona responsable de los contactos y cargo de la misma, dirección y página web (si la tuviera), así como el valor FOB (*Free On Board* o «libre a bordo») de sus exportaciones totales y por partida arancelaria.

# II

## Situación de la agroexportación peruana

### 1. La agricultura en el Perú

#### 1.1 Características generales<sup>1</sup>

##### *1.1.1 Superficie agrícola*

La superficie territorial del Perú es de 128,5 millones de hectáreas, de las que 11% pertenece a la costa, 30% a la sierra y 59% a la selva. Cuenta además con una rica diversidad de flora, fauna, clima y otros recursos, lo que le otorga ventajas comparativas sobre otros países.

Solo 7,6 millones de hectáreas (6%) de la superficie total del país pueden utilizarse para cultivos agrícolas (cultivos transitorios, que abreviamos como C.T., y cultivos permanentes, que abreviamos como P.); 17,9 millones de hectáreas (14%) corresponden a tierras aptas para pastos; y 48,7 millones de hectáreas son tierras con aptitud para la producción forestal. El resto comprende tierras de protección (ver cuadro 2.1).

---

<sup>1</sup> Fuente: <http://www.portalagrario.gob.pe/politicaagraria4.shtml>.

**Cuadro 2.1**  
**Capacidad de uso de los suelos**

Tipo de uso	Potencial (millones de ha)
Agrícola C.T.	4,9
Agrícola P. y S.P. <sup>2</sup>	2,7
Pastos	17,9
Producción forestal	48,7
Protección	54,3
<b>Total</b>	<b>128,5</b>

Fuente: Minag<sup>3</sup>.

Elaboración: propia.

### ***1.1.2 Regiones naturales***

El clima de la región Costa es seco, con temperaturas que oscilan entre 12 y 30 grados centígrados. La afluencia de los ríos determina la formación de 53 valles, lo que en el caso de la sanidad agraria facilita la aplicación de programas de control y erradicación de plagas y enfermedades. Asimismo, presenta grandes ventajas para el cultivo de frutas, hortalizas y otros productos con gran potencial para la exportación; y cuenta con recursos hídricos regulados.

La sierra del país se caracteriza por su baja productividad, debida a la poca fertilidad de los suelos y a lo accidentado de su topografía. En la mayor parte de los casos, el riego depende de precipitaciones pluviales, lo que influye directamente en el rendimiento de sus cultivos. Los valles interandinos cuentan con un gran potencial de desarrollo agrícola; y las zonas altoandinas poseen grandes ventajas para el desarrollo de los cultivos andinos y la mejora de los pastos naturales, además de condiciones para la reforestación.

En la selva se encuentra el 92% de los bosques naturales (70 millones de hectáreas), en los que se tiene la posibilidad de aprovechar la biodiversidad de manera sostenible y desarrollar la industria forestal, además de los cultivos amazónicos.

<sup>2</sup> Cultivos semipermanentes.

<sup>3</sup> Ministerio de Agricultura del Perú.

### **1.1.3 Biodiversidad**

El Perú cuenta con una gran diversidad de ecosistemas, especies y recursos genéticos. Existen 11 ecorregiones ubicadas entre la costa marina y la sabana de selva baja. De las 104 zonas de vida reconocidas en el mundo, el Perú cuenta con 84. Los bosques peruanos albergan 11% de las especies de fauna silvestre y 8% de la flora, en el mundo.

En cuanto a recursos genéticos, la flora peruana incluye 25 mil especies (10% del total en el mundo). De ellas, 128 especies corresponden a plantas domesticadas, algunas de importancia mundial, como la papa, el tomate, el camote, el maíz, la papaya, la palta y el achiote, entre muchas otras. Posee también cerca de 4.400 especies de plantas nativas de uso conocido, entre las que destacan aquellas con propiedades alimenticias, medicinales, ornamentales, de condimento, tintóreas, ginecológicas, aromáticas y cosméticas.

Respecto al potencial forestal, en la amazonia peruana existen 46 millones de hectáreas de bosques aptos para el manejo forestal, con una capacidad de producción aproximada de 2.300 millones de metros cúbicos. En relación con las exportaciones de madera, estas significan aproximadamente US\$70 millones anuales, los que se obtienen sin un manejo adecuado de los bosques. La actividad forestal sostenible es aún incipiente frente a la magnitud del potencial disponible y se concentra en pocas especies de valor comercial, propiciando una progresiva deforestación de nuestros bosques. Junto con otros factores, la extracción excesiva o incontrolada ha ocasionado una reducción de las poblaciones de fauna silvestre, provocando que 31 especies se encuentren en vías de extinción, 89 estén en situación vulnerable, 22 sean consideradas raras y unas 80 se hallen en situación indeterminada.

### **1.1.4 Estructura y tenencia de la propiedad agraria**

La agricultura en el Perú está caracterizada por una gran fragmentación de la tierra en unidades productivas. De ellas, el 84% tiene un área menor a 10 hectáreas y en conjunto representa el 50% del total de la superficie cultivada del país. Esta situación constituye una gran dificultad para el desarrollo de economías de escala, tanto en la compra de insumos como en la producción y la comercialización de sus productos. La utilización de una mayor escala productiva, con la consecuente reducción de los costos unitarios, solo sería factible si las unidades agrícolas adoptaran alguna forma asociativa<sup>4</sup>. La ampliación de la escala pro-

---

<sup>4</sup> La experiencia que se tiene sobre formas de asociación dirigidas desde el Estado es negati-

ductiva permitiría una utilización intensiva de maquinaria y la tecnificación de algunos procesos productivos (ver cuadro 2.2).

**Cuadro 2.2**  
**Estructura de la propiedad agraria**

Unidades agropecuarias	%	Rango (ha)	Superficie agrícola	%
1.745.773	100		5.476.977	100
423.263	24	0-0,99	163.799	3
544.287	31	1,00-2,99	756.157	14
506.973	29	3,00-9,99	1.783.057	33
180.346	10	10,00-29,99	1.325.638	24
90.904	6	30 a más	1.448.327	26

Fuente: *Resultados definitivos del III Censo Agrario* (junio de 1996).

### **1.1.5 Población rural y PEA en el sector agrario**

La población estimada del país en el año 2000 fue de 25,7 millones de habitantes, de los cuales 30%, es decir 7,1 millones, correspondía a la población rural. Por otro lado, la actividad agraria en el medio rural ocupa a un 31% de la Población económicamente activa (PEA) nacional.

### **1.1.6 Educación rural**

El nivel educativo de los productores rurales es muy bajo, más de tres cuartas partes de ellos solo ha cursado la primaria y solo 4% tiene un nivel superior de educación.

## **1.2 Producción agropecuaria<sup>5</sup>**

En términos reales, el producto bruto interno (PBI) agropecuario del periodo 1991-2000 creció 64,4%, lo que representa un crecimiento mayor al del PBI glo-

---

va. La forma de asociación de los productores debería responder a la dinámica de reducción de costos, la cual debería partir de una iniciativa de los propios agricultores, no de la intervención estatal.

<sup>5</sup> La fuente para los puntos 1.2, 1.3, 1.4 y 1.5 es el informe especial *Agricultura peruana 1990-2001: evolución y perspectiva*. Viceministerio de Economía, Dirección general de asuntos económicos y sociales (DGAES).

bal, que fue 44,8% en el mismo período. Durante la década pasada se registró un crecimiento en el sector agrícola, luego de la reducción de la producción en la década de 1970 y del estancamiento ocurrido en la década de 1980, resultado de la Reforma agraria y del fenómeno de El Niño de 1983, respectivamente.

El incremento de la producción agrícola en la década de 1990 se dio dentro de un contexto distinguido por la recuperación de la estabilidad macroeconómica, la apertura del comercio internacional, la liberalización de los precios de los productos agrícolas y el ingreso de nuevos actores privados en el agro. Entre los factores desfavorables que intervinieron en la actividad del sector agrario estuvieron: la vigencia de un tipo de cambio poco favorable para las exportaciones, la escasez de crédito para el sector y los limitados recursos fiscales para mejorar la infraestructura agraria, la investigación y la capacitación de la mano de obra. En relación con los principales cultivos, se obtuvo los resultados siguientes: la producción de papa creció en 132%; la de arroz cáscara, en 111,2%; la de café, en 99,2%; la de caña de azúcar, en 24,2%; la de plátano, en 121,5%; y la de maíz amarillo duro, en 121,5%. Desde el año 1991, el área de siembra de los principales productos agrícolas aumentó en 47,7%, mientras que el área cosechada lo hizo en 53,1%, lo que explica, parcialmente, el incremento de la producción del período.

El incremento en el rendimiento de los principales cultivos es uno de los motivos que explica el crecimiento de la producción en la década de 1990: la papa aumentó su rendimiento en 45,4%; el arroz cáscara, en 26,7%; el café, en 36%; el maíz amarillo duro, en 27%; el espárrago, en 46,5%; el maíz amiláceo, en 14,8%; el trigo, en 7,3% y el frijol, en 14,9%.

### 1.3 Precios

El precio promedio real de los productos agropecuarios<sup>6</sup> cayó en 13,4% en el período 1991-2000. Entre los años 1991 y 1993, se registró una ligera tendencia ascendente. En 1993 se inicia un período de decrecimiento que tuvo su peor momento en el año 1998. Desde entonces, la caída de los precios reales ha llegado a aproximadamente 17,6%, ocasionando una crisis severa entre los productores agrícolas, cuyos ingresos se han reducido a pesar del incremento de la producción.

---

<sup>6</sup> Medido a través del ratio entre los índices de precios del sector agropecuario y del PBI global.



La tendencia decreciente de los precios se originó por la **baja demanda** interna y por el incremento de la producción de ciertos productos **no transables**, que saturó el mercado local y llevó a una reducción de precios **en desmedro** de los agricultores. Para evitar problemas de esta índole, debe **asegurarse** la disponibilidad de información oportuna y confiable que permita a los **productores** una correcta toma de decisiones, para evitar la **sobreproducción** y **consecuente** disminución en la rentabilidad de los cultivos.

Por otro lado, los precios de productos agrícolas **transables** mostraron una reducción, debido a la recesión de la economía estadounidense y de otros países desarrollados.

En el período 1991-2001, los precios de algunos de los **principales** productos agrícolas presentaron el comportamiento siguiente: el precio **de la papa** cayó en 19,4%; el del arroz cáscara, en 8,4%; el del plátano, en 8,8%; el **del maíz amarillo duro**, en 14,4%; el del café, en 3,8%; y el del trigo, en 27,7%. El precio del limón, en tanto, subió en 74,4%; y el del espárrago, en 1,8%.

#### **1.4 Rentabilidad del agro**

La baja productividad de la agricultura en el ámbito rural está **relacionada** directamente con el alto nivel de pobreza de su población, el deficiente nivel de educación, la escasez y fragmentación de las tierras, el bajo nivel de **capitalización**, los bajos estándares tecnológicos y de calidad, y la falta de organización y capacidad empresarial.

La rentabilidad del sector agrario incluye factores tales como volúmenes de producción, precios y costos. Se ha mencionado que la producción del sector agrario reportó un aumento importante en la última década, debido, en buena parte, a las condiciones climáticas favorables y al incremento del rendimiento por área sembrada. A ello hay que agregar que los precios de los principales productos agrícolas, regidos por las condiciones del mercado, han tenido, en promedio, una tendencia negativa a lo largo de la década. Ambos hechos han ocasionado la actual crisis de ingresos reales del sector agrario.

Para lograr una reducción de los costos e incrementar la competitividad de la producción agropecuaria de los agricultores, debe emplearse medidas destinadas a influir en la titulación de tierras, proveer información pertinente, elevar los estándares de sanidad agropecuaria, mejorar los sistemas de comercialización y ampliar la cobertura de la red de caminos rurales.

## 1.5 Balanza comercial agrícola

Las exportaciones agrícolas han dejado de ser importantes generadoras de divisas para la economía nacional. En el año 2001, la balanza comercial agrícola fue deficitaria en aproximadamente US\$ 207,7 millones (US\$ 572,1 millones producto de exportaciones y US\$ 779,8 millones de importaciones)<sup>7</sup>.

El algodón y el azúcar, principales productos de agroexportación, han sufrido una fuerte caída en su valor negociado, lo que se atribuye a la falta de innovación tecnológica en el cultivo y a la ausencia de esquemas de organización adecuados para incrementar la productividad y reducir costos.

Dentro de los productos no tradicionales, el espárrago ha alcanzado un lugar importante, gracias a un incremento de más de 300% en la última década. Los mangos también han registrado un incremento acelerado, pero sus resultados no son aún muy significativos: apenas US\$ 27 millones en el año 2001.

El inicio de la aplicación de políticas de liberalización del comercio de productos agrícolas entre los años 1990-2001 significó la reducción y dispersión de los niveles arancelarios. Las políticas comerciales aplicadas en el sector agrícola nacional nos han diferenciado claramente de muchos países de la subregión andina, que se caracterizan por sus altos niveles de protección a los productos locales.

## 2. Principales productos y mercados<sup>8</sup>

### 2.1 Análisis del sector

Entre los años 1999 y 2002, las exportaciones totales del sector agropecuario aumentaron en 3,9%, debido a un significativo crecimiento de los productos no tradicionales que contrarrestó, principalmente, la fuerte caída del precio del café. Durante dicho período, las exportaciones de productos tradicionales decrecieron en 8,5%, mientras que los no tradicionales tuvieron un incremento de 11%. En el año 2002, las exportaciones totales alcanzaron un valor de US\$ 7.603 millo-

---

<sup>7</sup> Fuente: Centro de Investigación, Educación y Desarrollo (CIED), <http://www.ciedperu.org/anuar/2003/agr03.htm#agr11>.

<sup>8</sup> Fuente: <http://www.prompex.gob.pe/prompex/>.

nes, lo que representa un crecimiento de **9,3% respecto al año anterior**. De ellos, US\$ 766 millones correspondieron al sector **agrario (es decir, 10,1% del total exportado)**, lo que representa un aumento de **19,1% respecto de los US\$ 643 millones exportados en el año 2001 (ver cuadro 2.3)**.

**Cuadro 2.3**  
**Exportaciones totales peruanas (en millones de US\$)**

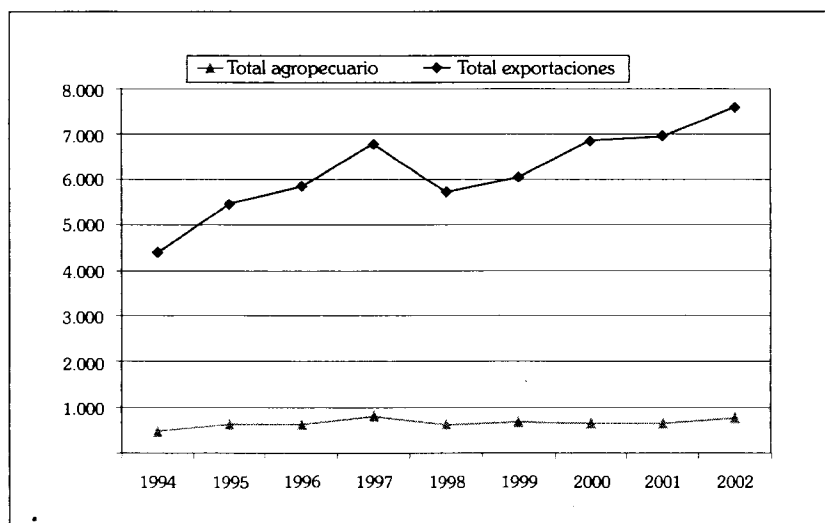
Rubro	Ene.-Dic. 1999	Ene.-Dic. 2000	Ene.-Dic. 2001	Ene.-Dic. 2002
<b>Sector agropecuario</b>				
Tradicional	282,10	249,76	<b>205,95</b>	213,05
No tradicional	405,51	<b>394,60</b>	<b>437,04</b>	552,64
<b>Total</b>	<b>687,61</b>	<b>644,36</b>	<b>642,99</b>	765,69
<b>Otros sectores</b>				
Tradicional	3.867,14	4.555,76	<b>4.523,52</b>	5.094,69
No tradicional	1.471,86	1.659,37	<b>1.757,30</b>	1.718,49
Otros	13,02	22,51	<b>30,88</b>	24,02
<b>Total</b>	<b>5.352,02</b>	<b>6.237,64</b>	<b>6.311,70</b>	6.837,20
<b>Total general</b>	<b>6.039,63</b>	<b>6.882</b>	<b>6.954,69</b>	7.602,89

Fuente: Aduanas.

Elaboración: propia.

Cabe resaltar que el volumen de las exportaciones del sector agropecuario se ha incrementado significativamente a lo largo de los años, aunque esto no ha representado un aumento proporcional de divisas para el país. Esto se explica por la caída de los precios en el ámbito internacional, ocurrida a consecuencia de una sobreoferta mundial generada por el aumento de la productividad y de la superficie cultivada, y por la implementación de nuevas tecnologías para el desarrollo de la producción (ver gráfico 2.1).

**Gráfico 2.1**  
**Evolución de las exportaciones totales y del sector agropecuario**  
**(en millones de US\$ FOB)**



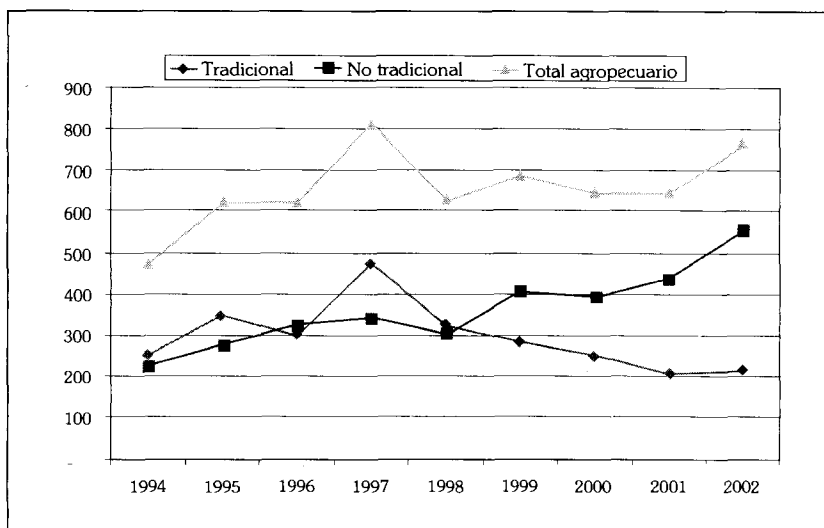
Fuente: Aduanas (tomado de Prompex).

## 2.2 Evaluación según subsectores

En el año 2002, dentro del sector agropecuario, las exportaciones de productos no tradicionales crecieron en 26,5%, en relación con el año 2001. En el caso de los productos tradicionales, el incremento fue de 3,4%.

En cuanto a la participación porcentual, los productos no tradicionales representaron 68% del total agropecuario del año 2001; y 72%, en el año 2002. En el caso de los productos tradicionales, su participación disminuyó de 32% a 28%. Esta caída puede explicarse por las bajas cotizaciones del café en los últimos tiempos (ver gráfico 2.2).

**Gráfico 2.2**  
**Evolución de las exportaciones del sector agrario**  
**(en millones de US\$ FOB)**



Fuente: Aduanas (tomado de Prompex).

En cuanto a las exportaciones del subsector pecuario, estas presentaron, entre los años 2001-2002, un crecimiento de 48,67%. A este resultado contribuyeron principalmente los productos tradicionales, tales como leche evaporada, cochinilla, pollo, huevos, animales para parques zoológicos y miel natural. En el caso de los productos no tradicionales, destacaron las exportaciones de pieles de ovino, pelos finos, lanas y demás cueros y pieles de bovinos.

El subsector agrícola mostró, de igual manera, un crecimiento de 18,19%, en el que influyó la venta de productos no tradicionales, tales como espárragos, mangos, uvas, páprika, cebollas amarillas, harina de marigold; y entre los productos tradicionales, la ligera recuperación del café verde (ver cuadro 2.4)

**Cuadro 2.4**  
**Exportaciones agropecuarias peruanas**  
**(en millones de US\$)**

Rubro	Ene.-Dic. 2001	Ene.-Dic. 2002	Var. %	Contrib. %
<b>Pecuario</b>				
Tradicional	3,12	5,55	77,89	0,73
No tradicional	15,81	22,60	42,95	2,95
<b>Total pecuario</b>	<b>18,93</b>	<b>28,15</b>	<b>48,71</b>	<b>3,68</b>
<b>Agrícola</b>				
Tradicional	202,83	207,50	2,30	27,10
No tradicional	421,22	530,04	25,83	69,22
<b>Total agrícola</b>	<b>624,05</b>	<b>737,54</b>	<b>18,19</b>	<b>96,32</b>
<b>Agropecuario</b>				
<b>Total general</b>	<b>642,98</b>	<b>765,69</b>	<b>19,08</b>	<b>100,00</b>

Fuente: Aduanas (tomado de Prompex).

### 2.3 Principales productos

Pese a que en el año 2002 se obtuvo incrementos significativos en la exportación de los principales productos, el porcentaje de contribución al total agropecuario se mantuvo en los niveles del año 2001.

En relación con las exportaciones de los productos tradicionales, entre los años 2001 y 2002 el café tuvo una variación de 4,3%, a pesar de los bajos precios del mercado internacional. Entre los productos no tradicionales, la exportación de espárragos en conserva aumentó en 4,8%, en tanto que la de espárragos frescos lo hizo en 32,1%; la de mangos frescos, por su parte, aumentó en 25% y la de uvas frescas, en 87,5%. Las exportaciones de estos cinco primeros productos representaron cerca de 54% del total agropecuario.

Otras exportaciones que también se incrementaron fueron: la de páprika, en 20,2%; la de legumbres y hortalizas congeladas (básicamente espárragos), en 27,5%; la de cebollas amarillas frescas, en 11,3%; y entre los colorantes naturales, la de harina de flores de marigold, en 20,6%.

También observamos incrementos, superiores incluso, en las exportaciones de galletas dulces, las demás legumbres y hortalizas en conserva, frijoles, leche

evaporada, mandarinas frescas y bananos orgánicos; aunque su porcentaje de participación en el total es todavía muy bajo (ver cuadro 2.5).

**Cuadro 2.5**  
**Exportaciones agropecuarias peruanas - Principales productos**  
**(en millones de US\$)**

Partida	Descripción	Ene.-Dic. 2001	Ene.-Dic. 2002	Var. %	Contrib. %
0901110000	Café verde	180,17	187,94	4,31	24,54
2005600000	Espárrago en conservas	81,22	85,09	4,76	11,11
0709200000	Espárrago fresco	63,94	84,44	32,06	11,03
0804502000	Mango fresco	26,83	33,54	2	4,38
0806100000	Uva fresca	11,26	21,1	87,39	2,76
0904200000	Páprika	16,07	19,31	20,16	2,52
0710800000	Legumbres y hortalizas congeladas	14,59	18,6	27,48	2,43
1701119000	Azúcar de caña en bruto	16,74	16,29	-2,69	2,13
0703100000	Cebolla amarilla fresca	11,86	13,19	11,21	1,72
2308900010	Harina de flores de marigold	10,92	13,17	20,60	1,72
1905300000	Galleta dulce	4,26	11,57	171,60	1,51
2309909000	Alimento balanceado para animales	10,31	11,5	11,54	1,50
2005909000	Legumbres y hortalizas en conserva	6,75	11,37	68,44	1,48
2402202000	Cigarrillos de tabaco rubio	6,61	10,8	63,39	1,41
2005510000	Frijol desvainado en conserva	2,29	9,68	322,71	1,26
0402911000	Leche evaporada	5,52	9,51	72,28	1,24
0713399000	Demás frijoles (excepto para siembra)	1,72	9,37	444,77	1,22
1804000012	Manteca de cacao	6,22	8,94	43,73	1,17
0712909000	Legumbres y hortalizas secas o en trozos	5,73	7,78	35,78	1,02
1902190000	Pastas alimenticias	6,43	7,48	16,33	0,98
0805201000	Mandarina fresca	3,68	7,37	100,27	0,96
1905900000	Productos de panadería y pastelería	5,00	7,35	47,00	0,96
1404103000	Tara	4,94	6,69	35,43	0,87
0803001200	Banano tipo Cavendish Valery fresco	2,41	6,18	156,43	0,81
0711200000	Aceituna conservada provisionalmente	5,77	5,52	-4,33	0,72
	Principales 25 productos	511,24	623,78	22,01	22,01
	Otros productos	131,74	141,91	7,72	7,72
	<b>Total general agropecuario</b>	<b>642,98</b>	<b>765,69</b>	<b>19,08</b>	<b>19,08</b>

Fuente: Aduanas (tomado de Prompex).

## 2.4 Principales mercados

En el año 2002, los principales mercados de destino de las exportaciones peruanas no mostraron variaciones respecto al 2001. Estados Unidos, el principal mercado por excelencia, aumentó su participación en 2% de un año a otro; España, en cambio, la redujo en 1%, así como Alemania, por el menor valor de las exportaciones de café verde.

En el caso de los Países Bajos, su contribución fue la misma que la del año 2001; las exportaciones a Francia, en cambio, aumentaron en 1%, debido a las exportaciones de espárragos en conserva; el Reino Unido mantuvo su participación de 3%.

En cuanto al nivel de participación en exportaciones hacia países latinoamericanos, Ecuador incrementó su contribución en 1%, fundamentalmente por la exportación de productos de galletería y panadería; Chile, la redujo en 1%; en tanto que México y Colombia la mantuvieron alrededor de 2%.

En el año 2002, las agroexportaciones hacia los diez principales mercados de destino representaron cerca de 80% del total. Los mercados de destino con mayor crecimiento fueron: Francia (39%), el Reino Unido (35%), Ecuador (78%), Haití (37%), Italia (31%), Hong Kong (174%) y Dinamarca (31%) (ver cuadro 2.6).



**Cuadro 2.6**  
**Destino de las exportaciones peruanas**  
**(en millones de US\$)**

País	Ene.-Dic. 2001	Ene.-Dic. 2002	Var. %	Contrib. %
Estados Unidos	196,72	252,45	28,33	32,97
España	91,52	102,85	12,38	13,43
Alemania	77,69	82,26	5,88	10,74
Países bajos	32,46	40,91	26,03	5,34
Francia	25,44	35,3	38,76	4,61
Reino Unido	18,04	24,35	34,98	3,18
Ecuador	11,87	21,09	77,67	2,75
Chile	16,49	17,71	7,40	2,31
México	13,43	16,57	23,38	2,16
Colombia	14,77	15,9	7,65	2,08
Japón	14,52	14,58	0,41	1,90
Canadá	14,5	13,19	-9,03	1,72
Venezuela	12,47	13,06	4,73	1,71
Bolivia	15,02	12,91	-14,05	1,69
Bélgica	9,54	10,52	10,27	1,37
Haití	7,68	10,49	36,59	1,37
Italia	7,9	10,36	31,14	1,35
Hong Kong	3,11	8,51	173,63	1,11
Dinamarca	5,54	7,28	31,41	0,95
Brasil	7,3	5,81	-20,41	0,76
Principales 20 países	596,01	716,10	20,15	93,52
Otros países	46,95	49,60	5,64	6,48
<b>Total general</b>	<b>642,96</b>	<b>765,70</b>	<b>19,09</b>	<b>100,00</b>

Fuente: Aduanas (tomado de Prompex).

## 2.5 Principales bloques

La Unión Europea mantuvo en el 2002 una participación de 42% del total de las agroexportaciones peruanas, contribuyendo a su crecimiento España y Alemania con el 17%, seguidos de los Países Bajos, Francia y Reino Unido, entre otros. El Acuerdo de libre comercio de Norteamérica (North American Free Trade Agreement) o Nafta, por sus siglas en inglés, tuvo una participación de 37% respecto del total. Estados Unidos mostró el mayor incremento, con 28%, seguido de México, con 23%.

La Comunidad Andina representó 8,2% del total y registró un crecimiento de 16,3% con respecto al año anterior, debido al aumento de exportaciones a Ecuador, mercado que creció en 78%.

Asia tuvo una participación de 1,5% y mostró una expansión en sus ventas de 29,7%, gracias al aumento de 174% en el nivel de exportaciones a Hong Kong, que compensó la disminución de exportaciones a Corea del Sur.

El Mercado Común del Sur (Mercosur) tuvo una participación de 1,2% y mostró una disminución de 15,7%, debida al decrecimiento del nivel de exportaciones a Brasil y Argentina.

Finalmente, las exportaciones a otros mercados de destino mantuvieron una participación de 10,2%, con un crecimiento de 14,3%, explicado por el aumento de exportaciones a Chile, Japón, Haití, Australia, Guatemala, Puerto Rico y Bahamas, entre otros países (ver cuadro 2.7).

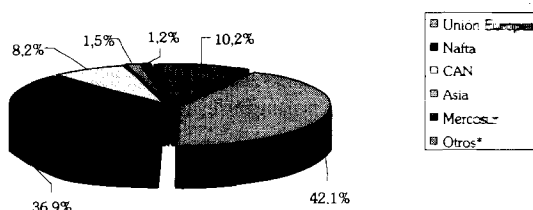
**Cuadro 2.7**  
**Exportaciones peruanas por bloques de destino**  
**(en millones de US\$)**

País	Ene.-Dic. 2001	Ene.-Dic. 2002	Var. %	Contrib. %
Unión Europea	276,35	322,13	16,57	42,07
Nafta	224,65	282,21	25,62	36,86
CAN	54,13	62,96	16,31	8,22
Asia	8,59	11,14	29,69	1,46
Mercosur	11,16	9,4	-15,77	1,23
Otros*	68,11	77,84	14,29	10,17
<b>Total general</b>	<b>642,99</b>	<b>765,68</b>	<b>19,08</b>	<b>100,00</b>

(\*) Incluye también a Japón, Suiza y Chile.

Fuente: Aduanas (tomado de Prompex).

**Gráfico 2.3**  
**Principales bloques de agroexportación**  
**Año 2002**



(\*) Incluye también a Japón, Suiza y Chile.

Fuente: Prompex.

Elaboración: propia.

### 3. Principales problemas vinculados a la agroexportación

A pesar de que el sector agrícola peruano muestra una evolución **en sus exportaciones**, las cifras aún no se comparan con el crecimiento logrado **por otros** países de la región, pues existen diversos elementos que condicionan y **dificultan** su desarrollo. A continuación, mencionamos algunos de los **problemas** que el sector agroexportador debe resolver para lograr un mayor acceso **a los mercados** de exportación y aumentar la competitividad de sus productos, **de manera** que la agricultura gane en solidez y dinamismo.

#### a. Restricciones al ingreso de productos en el mercado internacional por incumplimiento de normas de calidad y sanidad alimentaria

La comercialización de alimentos en el ámbito mundial está **sujeta a las exigencias** sanitarias y de calidad impuestas por el país importador. **Los países** desarrollados aplican normas equivalentes a las exigidas para los **productos** locales. En ciertos casos, estas normas significan barreras para-**arancelarias** que impiden la exportación de productos a tales mercados.

El mercado estadounidense, por citar un ejemplo, tiene fuertes restricciones sanitarias: son pocos los países que pueden acceder a él. En el caso **peruano**, la exportación de algunos productos frescos se ve limitada por la **presencia** de la mosca de la fruta. Los productores peruanos que buscan **incursionar** en mercados externos deben mejorar las condiciones sanitarias y de calidad en sus productos, con la finalidad de evitar cualquier restricción a su comercialización.

El productor nacional debe dejar de producir con la mirada puesta en el mercado interno, pues ello solo le traerá problemas al momento de la exportación. Debe, en cambio, orientar sus esfuerzos a la implementación de medidas correctivas que le permitan lograr, mantener y ampliar el acceso al mercado internacional.

**b. Falta de organización del productor local para competir en el mercado internacional**

Resulta complicado establecer una oferta exportable en el Perú. La falta de homogenización y el bajo rendimiento en los cultivos no contribuyen a mejorar la productividad de los productores agrícolas y, consecuentemente, tampoco su competitividad. Se requiere elevar el nivel de rentabilidad en la agricultura, pero no existe capacidad de organización ni gestión empresarial entre los agricultores. Es importante alcanzar un orden que permita organizar la producción, aprovechar las economías de escala y reducir los costos.

Un primer obstáculo es el fraccionamiento de las tierras. Su gran dispersión representa un límite a la eficiencia productiva y a la oferta de productos en similares condiciones. Es necesario fortalecer las organizaciones de productores y establecer alianzas estratégicas que contribuyan a afianzar el planteamiento de cadenas productivas.

Por otra parte, la heterogeneidad en la preparación de los productores y la poca conciencia sobre la responsabilidad que les corresponde en la resolución de sus propias demandas, debilitan cualquier acción que se tome en lo referente a organización, asesoría técnica e innovación tecnológica.

Existen, sin embargo, ejemplos positivos. Los exportadores de productos como uvas de mesa, mangos, paltas, espárragos y cítricos, han tenido resultados favorables gracias a la seriedad con la que han emprendido su trabajo, y han desarrollado una cultura exportadora que les ha permitido, de manera cuidadosa e innovadora, incrementar sus exportaciones.

**c. Sobrecostos en la exportación de productos locales**

Nuestro país no cuenta con medios que permitan al productor trabajar en condiciones equivalentes a las de otros países competidores. La carencia de una necesaria infraestructura que facilite el proceso de exportación origina sobrecostos que, a menudo, imposibilitan la exportación de ciertos productos, debido a que sus márgenes de ganancia son muy estrechos.

El tema de la infraestructura se refiere principalmente al sistema de distribución, nacional e internacional, requerido para llevar un producto de un lugar a otro. Así, se tiene que el uso de aeropuertos, puertos, carreteras en buenas condiciones, transporte, centros de acopio, centros de *packing*, asesoría técnica especializada, y toda aquella información necesaria para realizar una exportación adecuada y sin problemas, son esenciales al momento de competir, pues dan respaldo al exportador y facilitan su tarea.

Para suplir estas carencias es necesario atraer inversión directa. Se debe entregar en concesión el manejo de estos medios, con el propósito de contar con una logística adecuada y con las condiciones necesarias para alcanzar el nivel de competitividad que rentabilice las operaciones de exportación.

Otro sobrecosto que afecta a la competitividad de la agroexportación es el financiamiento. El sector agrario es considerado muy riesgoso: en su caso, el costo de un crédito es más elevado. Este factor, sin duda, puede truncar un buen proyecto de exportación.

El financiamiento bancario, sin embargo, no es la única alternativa. También se puede buscar inversión privada interesada en proyectos de este tipo. Es necesario presentar proyectos consistentes que den confianza al inversionista y permitan una colaboración empresarial bajo la modalidad de consorcios o *joint ventures*, para el desarrollo de las actividades.

**d. Conocimiento limitado del mercado internacional y de las oportunidades comerciales existentes**

El acceso a la información en el país se encuentra limitado, pues muchas instituciones la consideran privilegio de una minoría. El gobierno y otras entidades, sin embargo, se encuentran en proceso de corregir esta situación, con el propósito de brindar a los exportadores información de mercado en forma clara y oportuna, de manera que puedan estar preparados para aprovechar las oportunidades de negocio que se presenten en el mercado internacional.

También es cierto que gran parte de los productores locales no invierte en este tipo de información, debido a que en muchos casos las investigaciones no son realizadas por especialistas o no responden a sus necesidades y demandas. Debe, por ello, implementarse un plan que los incentive a acceder a esta información y les permita trabajar a mayor escala.

En nuestro país, así como en otros, la inteligencia de mercado ha ganado importancia, puesto que es un medio para detectar oportunidades de negocio en el mercado internacional. La inteligencia de mercado se realiza a través de continuos análisis de mercados, evaluación de tendencias, análisis de demandas y análisis de la competencia, entre otros procesos. Su objetivo es la elaboración de informes de mercado y de perfiles comerciales de productos, entre otros elementos que sirven para orientar la oferta exportable nacional hacia determinados mercados.

**e. Poca diversificación de productos y mercados**

En lo que al sector agroexportador se refiere, en los últimos años el Perú ha logrado incrementar su comercio de productos no tradicionales, evitando así depender de mercados para productos tradicionales, que son sensibles a cotizaciones internacionales.

Si bien es indudable que se ha logrado avances en el tema de las exportaciones, se tiende a la concentración de productos y al ingreso a un número reducido de mercados. Una de las causas principales de ello podría ser la falta de conocimiento descrita en el punto anterior y el deseo de especialización. Hay que indicar, sin embargo, la necesidad de explorar más mercados, con el fin de ubicar aquellos en los que puedan acceder otros productos peruanos. Algunos mercados con posibilidades son, por ejemplo: el del aceite de oliva, en Venezuela; el de los pistachos, en Brasil; y el de los kiwis, en Argentina.

En el año 2002, el incremento de productos ha sido significativo. El inicio de la exportación de productos como uvas, pimientos páprika, hortalizas y legumbres, cebollas amarillas, entre otros, indica un trabajo organizado. Debe procurarse que esta tendencia se mantenga, con el propósito de posicionar los productos peruanos en el exterior, sin dejar de lado la búsqueda de mejoras en los accesos ya logrados.

En lo referente a los principales países de destino, el Perú ha logrado también algunos incrementos positivos, como en el caso de los Estados Unidos, España, Francia y el Reino Unido. Existe, asimismo, la posibilidad de ampliar mercados introduciendo nuevos productos.

**f. Competencia desleal de los países desarrollados**

Tanto en los Estados Unidos como en países de la Unión Europea se aplica subsidios a los productores locales del sector agropecuario. Ello solo gene-

ra desigualdades al intentar competir en estos mercados, puesto **que** factores como el precio distorsionan las condiciones de competencia **justa**.

En el corto plazo, el Perú tiene como salida concentrarse en **productos** en los que tenga ventajas estratégicas, además de emplear medidas de **salvaguardia** que protejan a los productores nacionales.

El país necesita crear alianzas con importantes socios comerciales, **países** de intereses similares con los que sea posible unir fuerzas para **enfrentar** las desigualdades existentes. A través de estas alianzas es más **fácil que** los intereses de los países en desarrollo sean atendidos.

#### 4. **Análisis comparativo de la situación de las exportaciones peruanas<sup>9</sup>**

Durante los últimos 30 años, las exportaciones del Perú representaron **en promedio** 13,2% del PBI, con una tendencia por momentos decreciente. **mientras que** este índice, en el caso de otras economías de reciente industrialización, **representa** hasta 40% del PBI.

Un indicador relevante es el valor FOB total de nuestras exportaciones. **En 1970**, nos encontrábamos al mismo nivel de exportaciones que Corea del Sur (US\$ 1.000 millones, aproximadamente) y a un nivel similar al de Colombia, Chile y Singapur. Treinta años después, el Perú exporta siete veces más de **lo que** en 1970, mientras que Corea del Sur exporta aproximadamente 140 veces **más**. Colombia, Chile y Singapur, por su parte, exportan ahora, aproximadamente **12**, 15 y 115 veces más que en 1970, respectivamente.

Además, si se compara las exportaciones *per cápita* de nuestro país **con las** de algunos países centroamericanos en 1999, se advierte que **mientras que** el índice del Perú fue de US\$ 242 exportados por persona, los de Costa Rica, El Salvador y República Dominicana fueron de US\$ 1.871, US\$ 407 y US\$ 617, **respectivamente**.

A continuación se muestra un análisis comparativo entre el Perú y **dos países** con similares posibilidades de desarrollo de productos: Costa Rica y Chile.

---

<sup>9</sup> Fuente: <http://www.mincetur.gob.pe>.

**a. Exportaciones *per cápita***

En el año 2002, el Perú presentó exportaciones *per cápita* de US\$ 345, mientras que Chile y Costa Rica alcanzaron exportaciones *per cápita* aproximadas de US\$ 1.222 y US\$ 1.294, respectivamente. El Perú quedó situado en una situación menos favorable.

**b. Exportaciones no tradicionales**

En cuanto a exportaciones no tradicionales, los tres países mostraron incrementos entre los años 1998 y 2001. En el 2001, las exportaciones no tradicionales de Costa Rica representaron 85% del total de sus exportaciones. En el caso de Chile, el porcentaje llegó a 35%. Las exportaciones no tradicionales del Perú, en cambio, fueron solo 32% del total.

**c. Exportaciones hacia bloques económicos o países de importancia**

En el año 2002, en cuanto a las exportaciones totales al Nafta, Chile colocó cerca de US\$ 4.655 millones; Costa Rica, US\$ 2.796 millones; mientras que el Perú llegó a US\$ 2.232 millones.

Los montos de exportaciones totales de estos países a la Unión Europea, en el mismo año, fueron: Chile, aproximadamente US\$ 4.234 millones; Costa Rica, US\$ 866 millones; y el Perú, US\$ 1.969 millones.

En el caso del continente asiático, considerando a Japón, China, Taiwán y Corea del Sur, los montos de las exportaciones de cada país fueron los siguientes: Chile, US\$ 4.397 millones; Costa Rica, US \$105 millones; y el Perú, US\$ 1.250 millones.

**5. Ley contra el bioterrorismo<sup>10</sup>**

El 12 de Junio de 2002, se promulgó en los Estados Unidos la *Ley de seguridad de la salud pública y preparación y respuesta ante el bioterrorismo de 2002 (Ley contra el bioterrorismo)*. La ley señala que las instalaciones alimenticias nacionales y extranjeras que fabrican, procesan, envasan o almacenan alimentos para el consumo humano o animal en los Estados Unidos, debieron registrarse en la Administración de Alimentos y Drogas (Food and Drug Administration o FDA, por sus siglas en inglés) hasta el 12 de diciembre de 2003.

---

<sup>10</sup> Fuentes: <http://www.prompex.gob.pe>, <http://www.mincetur.gob.pe>.



El texto completo (en inglés) de la *Ley contra el bioterrorismo* puede leerse en la siguiente página web: <http://www.fda.gov/oc/bioterrorism/PL107-188.pdf>.

A continuación, se explica las tres normativas propuestas que contempla la ley:

### **Normativa propuesta 1: registro de instalaciones alimenticias**

La ley exige que los propietarios, operadores o agentes a cargo de instalaciones alimenticias nacionales y extranjeras que fabrican, procesan, envasan o almacenan alimentos para el consumo humano o animal en los Estados Unidos, tienen la obligación de registrar sus instalaciones en la FDA. El registro puede ser electrónico, a través de Internet o a través del correo.

Están exentas de registro: las explotaciones agrícolas, los establecimientos minoristas, los restaurantes, los establecimientos sin ánimo de lucro que preparan o sirven alimentos directamente a los consumidores, y los barcos pesqueros que no procesan la pesca, así como las instalaciones reguladas de forma exclusiva y en su totalidad por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

### **Normativa propuesta 2: notificación previa de partidas de alimentos importados**

A partir del 12 de diciembre de 2003, la FDA debe recibir notificación previa de todas y cada una de las partidas que ingresen a los Estados Unidos. La notificación debe incluir una descripción de todos los artículos, el fabricante y el embarcador de cada uno de ellos, el productor (si se conoce), el país originario, el país desde el que se envía el artículo y el puerto de entrada previsto. La ley exige a los importadores que proporcionen a la FDA esta notificación no menos de 8 horas, ni más de 5 días, antes del envío.

### **Normativa propuesta 3**

Las personas que fabrican, procesan, envasan, distribuyen, almacenan o importan los alimentos estarán obligadas a crear y mantener los registros que la FDA considere necesarios para identificar las fuentes previas inmediatas y los **recibidores** posteriores inmediatos de estos alimentos. Ello permitiría a la FDA **realizar** un seguimiento de las amenazas plausibles de consecuencias **negativas graves** para la salud o de muerte para personas o animales, y rastrear el camino **seguido** por los alimentos hasta hallar su fuente primaria.

Cabe resaltar que en el caso del Perú, la Dirección General de Salud Ambiental (Digesa) es la entidad encargada de realizar los trámites exigidos a los exportadores con el propósito de cumplir con los requisitos de la *Ley contra el bioterrorismo*.

### **Certificación BASC**

El gobierno de los Estados Unidos busca garantizar el control y la seguridad de los embarques con destino a su país, con la finalidad de evitar el contrabando de narcóticos y el terrorismo.

La Coalición Empresarial Anticontrabando en Perú (Business Anti-Smuggling Coalition o BASC, por sus siglas en inglés), en representación de la Organización Mundial BASC-OMB y con el respaldo de la Bureau of Customs and Border Protection o BCBP (llamada antes US Customs), es la encargada de emitir los certificados BASC.

Este certificado es una exigencia para ingresar a los Estados Unidos y deben contar con él no solo los exportadores, sino también todos los operadores que participen en la logística del comercio exterior.

# III

## Perfiles de productos

### 1. Alcachofa<sup>1</sup>

#### 1.1 Producto

##### *1.1.1 Denominación y composición*

Es una planta herbácea originaria del sur de Europa y Asia central. Su nombre científico es *Cynara scolymus L.* y pertenece a la familia de las *Compositae*. Es apreciada por su contenido de insulina, fuente de energía similar a la del azúcar, muy beneficiosa para los diabéticos y los hipoglucémicos.

El valor nutritivo aproximado de una alcachofa con una porción comestible de 100 gramos de corazón (el fondo más las hojuelas interiores despuntadas) es el siguiente (ver cuadro 3.1.1):

---

<sup>1</sup> El presente perfil se ha elaborado en base al estudio realizado para Cosude-Pymagos: «Investigación del mercado de la alcachofa».

**Cuadro 3.1.1**  
**Valor nutricional**

Contenido en 100 g comestibles de alcachofa

Elemento	Unidad	Contenido	Elemento	Unidad	Contenido
Calorías totales	cal <sup>2</sup>	40	Fósforo	mg	51
Calorías de grasa	cal	0	Hierro	mg	1,1
Agua	%	86,5	Retinol (Vit. A)	mcg	50
Proteínas	g <sup>3</sup>	2,8	Tiamina (Vit. B1)	mg	0,07
Azúcares	g	1,0	Riboflavina (Vit. B2)	mg	0,04
Carbohidratos	g	2,9	Niacina (Vit. B5)	mg	0,85
Ceniza	g	1,2	Ác. ascórbico (Vit. C)	mg	8,0
Magnesio	mg <sup>4</sup>	10	Fibra	g	1,4
Potasio	mg	310	Colesterol		0
Calcio	mg	51	Grasas	g	0,2

Fuente: Instituto de Nutrición - Ministerio de Salud (Perú).

Elaboración: propia.

### 1.1.2 Variedades

Entre las variedades de alcachofa cultivadas en el mundo están las siguientes:

Variedades semiperennes:

- Italia: Romanesco, Violetto di Toscana, Spinoso Sardo, Bianco Tarantino.
- España: Blanca de Tudela (llamada Petit Verd, en Francia).
- Francia: Violet du Provence (llamada Violetto di Toscana, en Italia); Camus; Castel; Hyérois Blanc o Macau, también cercana a la Bianco Tarantino italiana y a la Blanca de Tudela española.
- Argentina: Sampedrino, Gallego, Gringo, Tiernito y Criolla.

Variedades anuales:

- Estados Unidos (California y Arizona): Imperial Star, Emerald, Green Globe Improved, Big Heart XR-1, Desert Globe.
- Israel: Talpiot y ZAA-101.
- Italia: Violetto di Sicilia.

<sup>2</sup> Calorías.

<sup>3</sup> Gramos.

<sup>4</sup> Miligramos.

- España: Arnedo AR-9903, rebautizada como Lorca; Agriset A-104, A-106 y A-107.

Todas las variedades españolas mencionadas son reselecciones de la estadounidense Imperial Star.

Las variedades anuales estadounidenses y las españolas derivadas de ellas son conocidas en los Estados Unidos como «tipo Desert».

En el caso peruano, los cultivos de alcachofa desarrollados son los siguientes:

Variedades semiperennes:

- Criolla: variedad de alcachofa peruana de forma cónica. A pesar de no ser apta para la exportación en estado fresco ni para la elaboración de conservas de corazones, por el hecho de tener espinas, es la que produce los fondos más grandes, de mejor textura y sabor exquisito. Es la variedad más rústica y mejor adaptada a los diferentes ecosistemas del país.
- Blanca de Tudela: variedad de alcachofa de origen español, sin espinas y de forma elipsoidal. Se caracteriza por producir los fondos más grandes.

Variedades anuales:

- Green Globe: variedad de alcachofa de origen estadounidense, sin espinas y de forma esférica o redonda. Tiene un alto nivel de productividad pero muestra mayor segregación en el tipo de planta, forma y color de los capítulos; cosa que no ocurre cuando se planta hijuelos o esquejes.
- Imperial Star: variedad de alcachofa estadounidense, sin espinas y de forma subesférica o ligeramente achatada. Los climas con temperaturas bajas favorecen la producción de frutos de gran tamaño y peso. Se ha observado que un cierto porcentaje de ellos no cierra bien debido a su forma achatada, en cuyo caso queda en el centro una abertura expuesta a la lluvia y pudriciones. En la costa este, sin embargo, este defecto es mucho menos frecuente que en la sierra, lo que puede aumentar el margen de producción destinado a la exportación.
- Lorca: variedad de alcachofa española, sin espinas y de forma subesférica o ligeramente achatada. Su cultivo solo ha sido probado en Chavimochic.
- Agriset A-106: variedad de alcachofa española sin espinas. Es de forma subesférica y ligeramente achatada, y presenta cierto grado de segregación en el tipo de plantas y forma de los capítulos.

- Arnedo AR-9903: variedad de alcachofa española sin espinas que, al igual que la A-106, es de forma subesférica, con un ligero achatamiento y muestra cierto grado de segregación en cuanto al tipo de plantas y forma de los capítulos.
- Talpiot: variedad de alcachofa israelí sin espinas, de forma subesférica y levemente achatada. Se perfila como la más productiva y uniforme de todas, cualidades logradas por un proceso de selección más profesional en su país de origen.

### ***1.1.3 Usos y aplicaciones***

La alcachofa es muy apreciada en la alimentación humana por su valor nutricional. Se puede consumir en estado fresco, en conserva, en puré, en paté, en harina y en fideos.

Las hojas y brácteas descartadas son utilizadas para la alimentación de animales.

En la medicina, se usa como descongestionante y diurético. Además, es considerada como mineralizante, reconstituyente y antioxidante. Por su contenido de fibra, vitamina C y flavonoides antioxidantes, previene la formación de tumores; cáncer al colon, al seno y a la próstata; además de problemas cardiovasculares. Por su alta proporción de magnesio, tiene efectos antidepresivos y refuerza el sistema reproductor. Ayuda a reducir los riesgos que pueda tener el feto en su desarrollo, sea por defectos cerebrales o espinales. La alcachofa contiene cinarina, que es estimulante del hígado y reduce los cálculos biliares, el colesterol y la formación de ácido úrico. Contiene también insulina, que puede ser utilizada como una fuente de energía similar a la del azúcar; por ello, se recomienda su uso como parte de la dieta de los diabéticos.

### **1.2 Partida arancelaria**

Para la comercialización de alcachofas en el extranjero se ha identificado las partidas siguientes:

- Partida 070910: alcachofa fresca o refrigerada (según clasificación del Sistema Armonizado).
- Partida 20059080: alcachofa preparada o conservada en vinagre o ácido acético, sin congelar (según clasificación arancelaria de los Estados Unidos).

- Partida 20059050: alcachofa preparada o conservada en vinagre o ácido acético, sin congelar (según clasificación arancelaria de la Unión Europea).

### 1.3 Las alcachofas en el ámbito nacional

Las principales zonas de producción en el país se encuentran en los departamentos de Junín, La Libertad e Ica.

#### 1.3.1 Superficie cultivada

El departamento de Junín cuenta con la mayor extensión cultivada de alcachofas y mantiene un crecimiento constante desde el año 2000. Otros departamentos, como Ica y Apurímac, también han incrementado sus áreas de cultivo (ver cuadro 3.1.2)

**Cuadro 3.1.2**  
**Superficie cultivada de alcachofas por departamento (en has<sup>5</sup>)**

Departamento	1997	1998	1999	2000	2001	2002
La Libertad				97	103	20
Áncash	10	9	16	13	4	n.d.
Lima	6	2	12	n.d.	n.d.	4
Ica				23	72	130
Tacna	3	2	2	n.d.	n.d.	n.d.
Junín <sup>6</sup>	174	203	171	194	221	241
Apurímac					11	16
Total	193	216	201	327	411	411

Fuente: Ministerio de Agricultura (Perú).

Elaboración: propia.

#### 1.3.2 Producción nacional

Los departamentos que poseen mayores extensiones de hectáreas cultivadas son los que muestran los mayores niveles de producción. En el año 2002, la producción de Junín fue la más alta de los últimos seis años (ver cuadro 3.1.3).

<sup>5</sup> Hectáreas.

<sup>6</sup> El departamento de Junín produce alcachofas con espinas.

**Cuadro 3.1.3**  
**Producción de alcachofas por departamento (en TM)**

Departamento	1997	1998	1999	2000	2001	2002
La Libertad				617	1.502	1.980
Áncash	52	41	76	63	17	n.d.
Lima	55	19	117	n.d.	n.d.	32
Ica				150	1.129	1.804
Tacna	25	13	12	n.d.	n.d.	n.d.
Junín	3.027	4.176	3.577	3.812	4.041	4.827
Apurímac					83	79
<b>Total</b>	<b>3.159</b>	<b>4.249</b>	<b>3.782</b>	<b>4.642</b>	<b>6.772</b>	<b>8.722</b>

Fuente: Ministerio de Agricultura (Perú).

Elaboración: propia.

### 1.3.3 Rendimiento del área cultivada

Cada departamento presenta tendencias diversas de rendimiento. La Libertad, Junín e Ica son los departamentos con mejores condiciones en lo que a rendimiento se refiere (ver cuadro 3.1.4).

**Cuadro 3.1.4**  
**Rendimiento de alcachofas por departamento (en kg/ha)**

Departamento	1997	1998	1999	2000	2001	2002
La Libertad				6.361	14.583	99.000
Áncash	5.200	4.556	4.750	4.808	4.250	n.d.
Lima	9.167	9.500	9.750	n.d.	n.d.	8.000
Ica				6.522	15.681	13.877
Tacna	8.333	6.500	6.000	n.d.	n.d.	n.d.
Junín	17.397	20.571	20.918	19.649	18.285	20.029
Apurímac					7.545	4.938
<b>Promedio</b>	<b>16.368</b>	<b>19.671</b>	<b>18.816</b>	<b>14.194</b>	<b>16.476</b>	<b>21.222</b>

Fuente: Ministerio de Agricultura (Perú).

Elaboración: propia.



### ***1.3.4 Estacionalidad de la producción***

La mayor producción de alcachofas se obtiene entre los meses de septiembre y mayo: gran parte de ella proviene de la sierra del país. En la costa, en tanto, la producción se reduce durante los meses de julio a octubre<sup>7</sup>.

## **1.4 Las alcachofas en el ámbito mundial**

La producción mundial se concentra principalmente en Europa, los Estados Unidos y algunos países del norte de África. En el año 2002, Italia y España representaron, en conjunto, aproximadamente 60% de la producción mundial.

### ***1.4.1 Superficie cultivada***

Entre los años 1997 y 2002, la superficie cultivada de alcachofas en el mundo ha presentado altibajos. Italia y España, países con la mayor cantidad de tierras cultivadas, sufrieron disminuciones en la siembra de este producto. En el año 2002, Italia contaba con 40,3% del total de superficies cultivadas en el mundo; España, con 15%; y Francia, con 10,3%. El Perú tuvo la tasa de crecimiento más alta durante el período 1997-2002 (16,3%), seguido por China (11,2%). En el año 2002, Perú contaba con 0,3% de las hectáreas de alcachofas cultivadas en el mundo (ver cuadro 3.1.5).

---

<sup>7</sup> Para realizar una comparación de la estacionalidad de la producción en el ámbito mundial, ver el punto 1.4.4.

**Cuadro 3.1.5**  
**Superficie cultivada de alcachofas en el ámbito mundial (en has)**

País	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Argelia	3.790	5.390	3.700	4.800	4.800	4.800
Argentina	4.000	4.000	4.500	4.500	4.500	4.500
Chile	2.776	3.055	3.107	3.102	3.200	3.250
China	5.000	6.000	6.500	7.500	8.000	8.500
Chipre	160	165	165	160	160	160
Egipto	2.969	2.361	2.399	4.566	3.506	3.506
España	18.472	18.463	18.817	19.656	19.300	18.300
Estados Unidos	3.764	3.930	3.970	3.840	3.840	3.840
Francia	13.900	13.600	13.140	12.237	11.680	12.500
Grecia	2.100	2.400	2.300	2.300	2.300	2.300
Irán	800	800	800	800	800	800
Israel	500	616	657	665	650	650
Italia	47.429	51.000	50.955	50.283	49.324	49.076
Líbano	680	692	695	700	705	705
Marruecos	1.900	2.320	2.165	3.085	3.000	3.000
México	529	397	496	363	470	470
Perú	193	216	201	327	411	411
Siria	423	421	409	408	471	471
Turquía	2.100	2.300	2.300	2.300	2.300	2.400
Túnez	2.560	2.700	2.800	2.550	2.600	2.120
Uzbekistán				100	100	100
<b>Total</b>	<b>114.045</b>	<b>120.826</b>	<b>120.076</b>	<b>124.242</b>	<b>122.117</b>	<b>121.859</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

#### **1.4.2 Producción mundial**

Italia y España concentran alrededor de 60% de la producción mundial. Destacan también Argentina, con 6,4%; así como Francia y Egipto, cada uno con 4,9%. Durante el período 1997-2002, la producción de China se incrementó en 19% y alcanzó una participación de 3,2%, aproximadamente. En el año 2002, el Perú produjo 0,7% del total, mientras que Chile bordeó el 2% y presentó un incremento de 4,6% en el período analizado (ver cuadro 3.1.6).

**Cuadro 3.1.6**  
**Producción de alcachofas en el ámbito mundial (en TM)**

País	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Argelia	31.052	45.225	30.132	39.480	39.000	39.000
Argentina	75.000	75.000	85.000	85.000	85.000	85.000
Chile	20.000	23.675	24.000	23.900	24.650	25.000
China	18.000	20.000	29.000	31.000	36.000	43.000
Chipre	2.500	3.200	3.500	3.110	3.100	3.100
Egipto	53.614	40.270	43.769	87.968	65.255	65.255
España	274.425	264.600	289.652	290.189	295.500	268.500
Estados Unidos	42.180	39.600	51.030	49.580	49.580	49.580
Francia	76.000	85.145	75.000	64.300	58.980	65.000
Grecia	25.900	23.700	23.000	23.000	23.000	23.000
Irán	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000
Israel	5.480	5.170	4.710	4.905	4.871	4.871
Italia	521.135	508.537	472.228	512.946	505.378	520.287
Líbano	11.500	11.972	11.950	12.000	12.100	12.100
Marruecos	24.300	25.900	28.330	40.680	44.500	44.500
México	5.605	4.791	7.547	5.171	10.249	10.000
Perú	3.159	4.249	3.782	4.642	6.772	8.722
Siria	4.000	4.630	4.353	5.355	5.708	5.708
Turquía	24.500	26.500	25.800	24.500	26.500	26.000
Túnez	24.000	23.000	19.000	17.000	20.000	20.000
Uzbekistán				1.000	1.000	800
<b>Total</b>	<b>1.252.350</b>	<b>1.245.164</b>	<b>1.241.783</b>	<b>1.335.726</b>	<b>1.327.143</b>	<b>1.329.423</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

### 1.4.3 Rendimiento

Los países con menores áreas de cultivo<sup>8</sup> (México, Perú, Chipre, Argentina, Egipto y Líbano) alcanzaron, sin embargo, los mayores rendimientos en el mundo. Dentro de la lista de países productores<sup>9</sup>, los dos primeros, Italia y España, ocupan el decimotercero y octavo lugares, respectivamente, en lo relativo al rendimiento. El Perú, con un rendimiento de 21.222 kg/ha logrado en el año 2002, ocupa el segundo lugar, mientras que Chile se ubica en el decimooctavo. Los

<sup>8</sup> Ver el cuadro 3.1.5: Superficie cultivada de alcachofas en el ámbito mundial.

<sup>9</sup> Ver el cuadro 3.1.6: Producción de alcachofas en el ámbito mundial.

países con rendimientos más bajos en el año 2002 fueron: China, Francia, Israel y Chile (ver cuadro 3.1.7).

**Cuadro 3.1.7**  
**Rendimiento de alcachofas en el ámbito mundial (en kg/ha)**

País	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Argelia	8.193	8.391	8.144	8.225	8.125	8.125
Argentina	18.750	18.750	18.889	18.889	18.889	18.889
Chile	7.205	7.750	7.725	7.705	7.703	7.692
China	3.600	3.333	4.462	4.133	4.500	5.059
Chipre	15.625	19.394	21.212	19.438	19.375	19.375
Egipto	18.058	17.056	18.245	19.266	18.612	18.612
España	14.856	14.331	15.393	14.763	15.311	14.672
Estados Unidos	11.206	10.076	12.854	12.912	12.912	12.912
Francia	5.468	6.261	5.708	5.255	5.050	5.200
Grecia	12.333	9.875	10.000	10.000	10.000	10.000
Irán	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500
Israel	10.960	8.393	7.169	7.376	7.494	7.494
Italia	10.988	9.971	9.268	10.201	10.246	10.602
Líbano	16.912	17.301	17.194	17.143	17.163	17.163
Marruecos	12.790	11.164	13.085	13.186	14.833	14.833
México	10.596	12.068	15.216	14.245	21.806	21.277
Perú	16.368	19.671	18.816	14.194	16.955	21.222
Siria	9.456	10.998	10.643	13.125	12.119	12.119
Turquía	11.667	11.522	11.217	10.652	11.522	10.833
Túnez	9.375	8.519	6.786	6.667	7.692	9.434
Uzbekistán				10.000	10.000	8.000

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

#### **1.4.4 Estacionalidad de la producción**

Según el cronograma de producción en América, nuestros principales competidores son México, Colombia, Argentina y Chile: sus temporadas de producción coinciden con las del Perú.

Destaca, además, una oportunidad de negocio con los Estados Unidos entre los meses de septiembre y febrero, período en el que la producción de este país abre una ventana estacional.

De igual manera, existen posibilidades de ingreso a Europa, a través de Francia, Italia y España, en aquellos meses en los que estos países no producen (ver cuadro 3.1.8).

**Cuadro 3.1.8**  
**Cronograma de producción**

Países	Meses											
	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.
Italia	X	X	X									X
España		X	X	X	X						X	X
Francia										X	X	X
EE.UU.			X	X	X	X	X	X				
Perú	X	X	X	X	X				X	X	X	X
México	X	X	X	X						X	X	X
Colombia	X	X	X	X						X	X	X
Chile									X	X	X	
Argentina							X	X	X	X	X	

Fuentes: EE. Donoso - INIA, Minag, CCI.

Elaboración: propia.

## 1.5 El comercio internacional de alcachofas

### 1.5.1 Países importadores

En el año 2001, el principal país importador de alcachofas fue Francia, tanto en valor monetario como en volumen, con 43% y 53% del total, respectivamente.

Otros países importadores de esta hortaliza son Italia, Canadá, Alemania, los Países Bajos y Bélgica, que en conjunto representaron alrededor de 31% del volumen comprado en el mundo y aproximadamente 33% del valor total.

Los Países Bajos, Canadá e Italia presentaron las mayores tasas de crecimiento dentro del período 1997-2001: 33,9%, 11,5% y 7,5%, respectivamente (ver cuadros 3.1.9 y 3.1.10).

**Cuadro 3.1.9**  
**Países importadores de alcachofas (en TM)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Alemania	3.053	3.552	2.823	2.606	2.628
Arabia Saudita	1.689	583	50	205	314
Argentina	159	235	373	420	352
Bélgica	2.238	2.334	2.447	3.229	2.153
Canadá	1.872	2.193	3.070	2.884	2.897
Dinamarca	286	280	532	329	229
España	896	2.020	3.542	1.922	101
Estados Unidos	806	1.682	1.549	1.632	1.006
Francia	26.869	23.889	22.491	28.109	28.843
Grecia	180	209	194	288	231
Italia	5.050	5.023	6.524	6.756	6.747
Líbano	1.379	890	987	1.533	1.434
Países Bajos	746	670	945	759	2.396
Reino Unido	1.700	1.721	1.116	1.331	1.044
Suecia	522	765	664	633	506
Suiza	1.545	1.617	1.599	1.588	1.628
Otros	722	1.099	1.289	4.413	1.679
<b>Total</b>	<b>49.712</b>	<b>48.762</b>	<b>50.195</b>	<b>58.637</b>	<b>54.188</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

**Cuadro 3.1.10**  
**Países importadores de alcachofas (en miles de US\$)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Alemania	3.396	3.927	3.499	2.908	2.759
Arabia Saudita	531	347	20	146	243
Argentina	173	260	462	556	444
Bélgica	2.215	2.343	2.256	2.225	1.856
Canadá	2.060	2.483	2.715	2.605	2.789
Dinamarca	427	274	520	308	236
España	295	879	1.166	823	123
Estados Unidos	1.336	2.725	1.600	987	1.155
Francia	22.239	23.546	21.851	21.640	16.878
Grecia	161	302	275	353	151
Italia	3.921	5.155	7.380	5.877	4.051
Líbano	1.013	437	407	772	575
Países Bajos	911	795	987	812	1.530
Reino Unido	1.850	2.968	1.675	1.668	1.074
Suecia	623	641	651	654	585
Suiza	2.436	2.628	2.420	2.160	2.348
Otros	1.160	1.571	1.449	1.609	2.257
<b>Total</b>	<b>44.747</b>	<b>51.281</b>	<b>49.333</b>	<b>46.103</b>	<b>39.054</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

### **1.5.2 Países exportadores**

El principal país exportador, en el año 2001, fue España, con cerca de 50% del volumen total exportado y aproximadamente 53% del monto total en dólares. Francia ocupó el segundo lugar, con 15% del volumen total y 17% del valor monetario. El tercer país en orden de importancia fue Italia, con una participación de 12% en el volumen de exportaciones y un valor que bordea el 12% del total transado.

Países como los Estados Unidos, Chile y México incrementaron sus exportaciones en 11,8%, 8,3% y 6,3%, respectivamente, durante el período 1997-2001 (ver cuadros 3.1.11 y 3.1.12).

**Cuadro 3.1.11**  
**Países exportadores de alcachofas (en TM)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Arabia Saudita	176	212	n.d.	696	284
Bélgica	169	187	102	210	246
Chile	356	722	561	652	489
Egipto	2.914	3.545	1.818	4.234	2.338
España	23.929	20.520	20.974	24.233	26.615
Estados Unidos	2.166	2.294	3.637	2.997	3.382
Francia	7.977	11.983	11.451	10.243	7.955
Indonesia	43	232	228	310	457
Italia	10.030	8.969	7.513	9.390	6.317
Marruecos	16	100	692	425	101
México	892	4.397	2.004	1.456	1.140
Países Bajos	428	404	545	458	584
Siria	800	412	412	412	412
Sudáfrica	21	34	77	896	599
Túnez	20	24	258	67	160
Otros	878	992	687	1.160	1.748
<b>Total</b>	<b>50.815</b>	<b>55.027</b>	<b>50.959</b>	<b>57.839</b>	<b>52.827</b>

Fuente: Faostat.  
Elaboración: propia.



**Cuadro 3.1.12**  
**Países exportadores de alcachofas (en miles de US\$)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Arabia Saudita	84	101		272	81
Bélgica	182	239	139	251	290
Chile	433	771	565	645	519
Egipto	1.351	788	421	657	584
España	22.249	23.288	26.321	22.833	23.557
Estados Unidos	2.676	2.755	3.983	2.850	3.323
Francia	6.938	9.811	10.228	8.330	7.669
Indonesia	7	96	54	275	110
Italia	8.277	8.032	5.564	5.945	5.164
Marruecos	30	209	884	581	112
México	263	775	671	501	451
Países Bajos	740	669	814	678	751
Siria	1.200	507	507	507	507
Sudáfrica	41	25	48	218	121
Túnez	11	42	461	78	155
Otros	765	1.243	618	903	788
<b>Total</b>	<b>45.247</b>	<b>49.351</b>	<b>51.278</b>	<b>45.524</b>	<b>44.182</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

## 1.6 Comercialización

### 1.6.1 Situación de las importaciones

#### 1.6.1.1 Alcachofas frescas o refrigeradas

Durante el período 1997-2001, Francia, con una tasa de crecimiento de 2%, fue el país con mayor constancia y volumen promedio de compras (26.011 TM), seguido por Italia (6.228 TM), Alemania (3.107 TM), España (2.031 TM), el Reino Unido (1.428 TM), los Países Bajos (1.382 TM) y los Estados Unidos (1.335 TM). En cuanto a las tasas de crecimiento, Países Bajos registró la más alta (43%). Asimismo, durante el período analizado Italia mostró un incremento de 7%; y los Estados Unidos, de 6% (ver cuadro 3.1.13).

**Cuadro 3.1.13**  
**Principales países importadores de alcachofas frescas en el mundo (TM)**

País	1997	1998	1999	2000	2001
Estados Unidos	806	1.682	1.549	1.632	1.008
Francia	26.893	23.889	22.538	27.836	28.897
España	896	3.690	3.542	1.924	101
Italia	5.131	5.364	6.907	6.992	6.746
Alemania	3.113	3.819	3.085	2.891	2.628
Reino Unido	1.867	1.729	1.116	1.382	1.045
Países Bajos	783	816	945	1.104	3.260
Total	39.489	40.989	39.682	43.761	43.685

Fuentes: USITC, Eurostat.

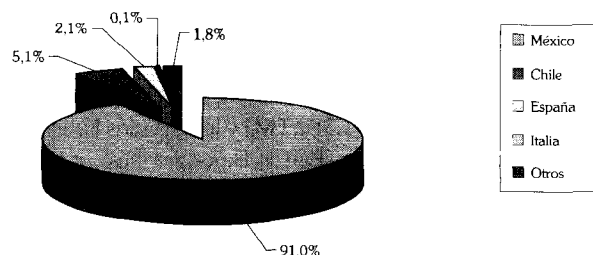
Elaboración: propia.

### Estados Unidos

El gráfico 3.1.1 muestra el origen de las importaciones de alcachofas frescas o refrigeradas realizadas por los Estados Unidos en el año 2001, considerando a los principales proveedores.

México es el primer abastecedor de los Estados Unidos, con 917 TM exportadas en el año 2001. En el mismo año, Chile y España colocaron 51 y 21 TM, respectivamente.

**Gráfico 3.1.1**  
**Proveedores de alcachofas frescas o refrigeradas para los Estados Unidos**  
**Año 2001**



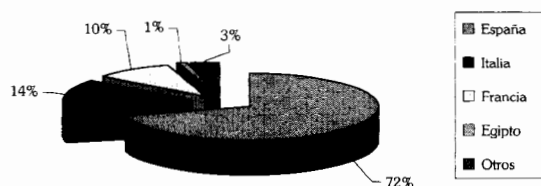
Fuente: USITC.

Elaboración: propia.

### Unión Europea

Según el gráfico 3.1.2, el principal proveedor de la Unión Europea en el año 2001 fue España, seguido por Italia, Francia y Egipto. En ese año, España colocó 30.279 TM, es decir 72% del total de importaciones. Italia y Francia, en tanto, exportaron 6.126 y 4.232 TM, respectivamente.

**Gráfico 3.1.2**  
**Proveedores de alcachofas frescas o refrigeradas para los principales países de la Unión Europea**  
**Año 2001**



Fuente: Eurostat.

Elaboración: propia.

#### 1.6.1.2 Alcachofas en conserva

Durante del período 1997-2001, el país con mayor volumen promedio de compras fue Estados Unidos, con un crecimiento de 6% (28.839 TM). Le siguieron Francia (7.542 TM), Alemania (4.671 TM), Italia (4.031 TM) y España (938 TM). En cuanto a las tasas de crecimiento, Italia tuvo un aumento de 18% en el período de estudio y fue el único país en incrementar su volumen de compras en el año 2001 (ver cuadro 3.1.14).

**Cuadro 3.1.14**  
**Principales países importadores de alcachofas en conserva en el mundo (TM)**

País	1997	1998	1999	2000	2001
Estados Unidos	23.201	29.166	32.133	30.769	28.928
Francia	7.900	8.043	7.678	7.271	6.816
España	292	330	1.319	1.796	952
Italia	2.873	1.846	4.993	4.870	5.575
Alemania	3.530	4.588	5.551	5.256	4.432
<b>Total</b>	<b>37.796</b>	<b>43.973</b>	<b>51.674</b>	<b>49.962</b>	<b>46.703</b>

Fuentes: USITC, Eurostat.

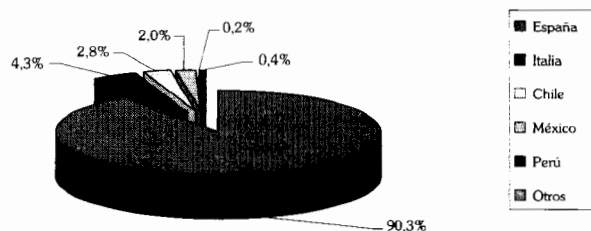
Elaboración: propia.

### Estados Unidos

El gráfico 3.1.3 muestra los principales países proveedores de alcachofas en conserva a los Estados Unidos, en el año 2001.

España fue el principal proveedor de los Estados Unidos en el año 2001: colocó 26.126 TM, que representaron aproximadamente 90% del volumen total. Le siguieron Italia, Chile y México, con 1.240, 813 y 575 TM, respectivamente.

**Gráfico 3.1.3**  
**Proveedores de alcachofas en conserva para los Estados Unidos**  
**Año 2001**



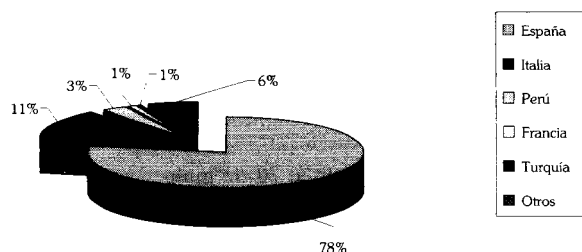
Fuente: USITC.

Elaboración: propia.

## Unión Europea

En el gráfico 3.1.4, se puede observar que España fue el primer proveedor de la Unión Europea en el año 2001: colocó 13.931 TM, es decir 78% del volumen total de importaciones. Le siguieron en importancia: Italia (2.013 TM), Perú (543 TM), Francia (130 TM) y Turquía (126 TM).

**Gráfico 3.1.4**  
**Proveedores de alcachofas en conserva para los principales países de la Unión Europea**



Fuente: Eurostat.

Elaboración: propia.

### 1.6.2 Preferencias arancelarias

#### Estados Unidos

En los Estados Unidos, el producto goza de preferencias arancelarias, según la *Ley de promoción comercial andina y erradicación de droga (ATPDEA)*, en sus diferentes presentaciones: fresca o congelada (partida 07091000); y alcachofa preparada o conservada en vinagre o ácido acético, sin congelar (partida 20059080). Para ambas partidas, el arancel de ingreso es cero.

#### Unión Europea

##### a. Alcachofas frescas o refrigeradas

El arancel más bajo es de 6,9% y está vigente entre el 1 de julio y el 31 de octubre. El cuadro 3.1.15, que aparece a continuación, detalla los derechos arancelarios en vigencia el 1 de julio de 2003.

**Cuadro 3.1.15**  
**Derechos arancelarios**

Partida: 0709.10.00.00 <b>Descripción: alcachofas (alcauciles)</b>	
<b>Del 1 de enero al 31 de mayo</b>	
Con un precio de entrada por 100 kg de peso neto Precio de entrada de acuerdo a las disposiciones recogidas en el R/CE 3223/94 L-337 (24-12-94 y sus posteriores modificaciones) Superior o igual a 82,6 euros Superior o igual a 80,9 euros, pero inferior a 82,6 euros Superior o igual a 79,3 euros, pero inferior a 80,9 euros Superior o igual a 77,6 euros, pero inferior a 79,3 euros Superior o igual a 76 euros, pero inferior a 77,6 euros Inferior a 76 euros	<b>Derechos</b> 10,4% 10,4% + 1,7 Eur. Q.N. 10,4% + 3,3 Eur. Q.N. 10,4% + 5 Eur. Q.N. 10,4% + 6,6 Eur. Q.N. 10,4% + 22,9 Eur. Q.N.
<b>Del 1 de junio al 30 de junio</b>	
Superior o igual a 65,4 euros Superior o igual a 64,1 euros, pero inferior a 65,4 euros Superior o igual a 62,8 euros, pero inferior a 64,1 euros Superior o igual a 61,5 euros, pero inferior a 62,8 euros Superior o igual a 60,2 euros, pero inferior a 61,5 euros Inferior a 60,2 euros	10,4% 10,4% + 1,3 Eur. Q.N. 10,4% + 2,6 Eur. Q.N. 10,4% + 3,9 Eur. Q.N. 10,4% + 5,2 Eur. Q.N. 10,4% + 2,9 Eur. Q.N.
<b>Del 1 de julio al 31 de octubre</b>	
Del 1 de julio al 30 de septiembre Del 1 de octubre al 31 de octubre	6,9% 6,9%
<b>Del 1 de noviembre al 31 de diciembre</b>	
Superior o igual a 94,3 euros Superior o igual a 92,4 euros, pero inferior a 94,3 euros Superior o igual a 90,5 euros, pero inferior a 92,4 euros Superior o igual a 88,6 euros, pero inferior a 90,5 euros Superior o igual a 86,8 euros, pero inferior a 88,6 euros Inferior a 86,8 euros	10,4% 10,4% + 1,9 Eur. Q.N. 10,4% + 3,8 Eur. Q.N. 10,4% + 5,7 Eur. Q.N. 10,4% + 7,5 Eur. Q.N. 10,4% + 22,9 Eur. Q.N.
El tipo impositivo es de 4% para frutas, verduras, hortalizas, legumbres, tubérculos y cereales que tengan la condición de productos naturales, de acuerdo con el <i>Código Alimentario</i> y con las disposiciones dictadas para su desarrollo. Q.N.: peso o cantidad neta.	

Fuente: TARIC.

### **1.6.3 Exigencias sanitarias**

#### **Estados Unidos**

El ingreso del producto en fresco está limitado a los puertos ubicados al norte de Baltimore, por la costa atlántica, y lo correspondiente a la misma latitud por la costa del Pacífico, en prevención de la polilla de la alcachofa *Platyptilia carduidactyla*, plaga que no existe en el Perú pero cuya inexistencia debe ser demostrada por Senasa<sup>10</sup> a las autoridades fitosanitarias estadounidenses. La exportación de alcachofas procesadas no tiene limitaciones en ningún mercado.

#### **Unión Europea**

Para el ingreso de alcachofas frescas y procesadas a la Unión Europea es necesario cumplir con las regulaciones de la industria de alimentos frescos y procesados:

- Control de calidad a la importación (Concal): efectuado por el Servicio de Inspección de la Subdirección General de Sanidad Vegetal del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, según lo establecido en la orden del 15 de noviembre de 1995 del Ministerio de la Presidencia (BOE N° 279 del 22 de noviembre de 1995). Temporalmente prestará estos servicios el SOIVRE<sup>11</sup>.
- Inspección sanitaria a la importación (Sanim): solo están sujetos a control sanitario los productos totalmente terminados y dispuestos para su uso y consumo, de conformidad con la orden del 20 de enero de 1994 (BOE 04-02-94).
- Buenas prácticas de agricultura.

### **1.6.4 Estándares de calidad**

#### **1.6.4.1 Estados Unidos**

Resumen de la norma *Estándares de calidad de Estados Unidos para las alcachofas de la variedad Globe*<sup>12</sup>

---

<sup>10</sup> Senasa: Servicio Nacional de Sanidad Agraria (institución autónoma del Ministerio de Agricultura).

<sup>11</sup> Certificado sanitario a la exportación.

<sup>12</sup> Fuente: <http://www.ams.usda.gov>.

## **I Disposiciones referentes a la calidad**

### **A. Clasificación**

#### **(i) Clase I**

- Las alcachofas deben ser firmes, separadas no más que levemente, libres de marchitamiento, y con el vástago entrecortado suavemente y no excesivamente largo.
- No deben presentar color pardo; ni escamas fibrosas, duras o curtidas; ni debe tornarse púrpura la flor en el centro.
- Debe existir uniformidad en el tamaño, de manera que no más de 10% de las alcachofas, en cualquier envase, tengan variaciones de una pulgada de diámetro.
- Deben estar libres de cualquier daño que comprometa el aspecto, calidad o posibilidad de comercialización de las alcachofas.

#### **(ii) Clase II**

Consiste de alcachofas con los siguientes requisitos:

- Deben ser firmes, separadas levemente y libres de marchitamiento.
- No deben presentar color pardo; ni escamas fibrosas, duras o curtidas; ni debe tornarse púrpura la flor en el centro.
- Deben estar libres de cualquier daño que comprometa seriamente su aspecto, calidad o posibilidad de comercialización.
- Debe existir uniformidad en el tamaño, de manera que no más de 10%, en cualquier envase, tenga variaciones de una pulgada de diámetro.

## **II Disposiciones referentes a los calibres**

Las normas de calibrado establecidas para la clase Extra y la clase I, en el mercado estadounidense, son las siguientes:

- Jumbo: diámetro  $\geq$  a 11,3 cm.
- Extra large: diámetro  $\geq$  a 10 cm y  $<$  a 11,3 cm.
- Large: diámetro  $\geq$  a 8,75 cm y  $<$  a 10 cm.
- Medium: diámetro  $\geq$  a 7,5 cm y  $<$  a 8,75 cm.
- Small: diámetro  $\geq$  a 6,9 cm y  $<$  a 7,5 cm.



Para las alcachofas de los tipos Poivrade y Bouquet está permitido un diámetro  $\geq$  a 3,5 cm y  $<$  a 6 cm.

### **III. Disposiciones referentes a las tolerancias**

#### **A. Tolerancias de calidad**

Tanto para la clase I como para la clase II, se admite que 10% de las alcachofas no cumpla con las características para estos grados, con tal que no más de 2% muestre signos de marchitamiento.

#### *1.6.4.2 Unión Europea*

Extracto de la Norma de calidad de alcachofas frescas de la CEE/ONU (FFV-03)<sup>13</sup>

### **Regulación 963/98**

#### **I. Definición del producto**

Los estándares de calidad se aplican a alcachofas frescas de las variedades (cultivares) de la especie *Cynara scolymus L.*, no a alcachofas destinadas al procesamiento industrial.

#### **II. Disposiciones sobre la calidad**

El propósito del estándar es definir los requisitos de calidad de las alcachofas después de su acondicionamiento y envasado, en todas las clases, conforme a las disposiciones especiales para cada clase o categoría y a las tolerancias permitidas.

#### **A. Requisitos mínimos**

- Deben estar enteras y no afectadas por descomposición o deterioro que las haga impropias para el consumo.
- Deben estar limpias y libres de cualquier materia nociva.
- Deben estar frescas, sin signos de marchitamiento.

---

<sup>13</sup> Fuente: <http://www.unece.gov>.

- Deben estar libres de parásitos, plagas o de cualquier daño que afecte el aspecto general del producto.
- Deben estar exentas de humedad externa anormal.
- Deben estar exentas o libres de cualquier olor o sabor extraños al producto.

Los pedúnculos deben estar limpios y tener una longitud no superior a 10 cm (esta disposición no se aplica a alcachofas presentadas en manojos, es decir, constituidas por determinado número de capítulos unidos al nivel del pedúnculo, ni a alcachofas de la variedad Spinoso).

El grado de desarrollo y el estado de las alcachofas debe permitir su manipuleo y transporte, de manera que lleguen en condiciones satisfactorias a su destino.

## **B. Clasificación**

Las alcachofas pueden clasificarse en tres clases o categorías:

### **(i) Clase o categoría Extra**

- Las alcachofas son de calidad superior. Para alcanzar esta denominación, deben cumplir con las características de la variedad y/o tipo comercial.
- Las brácteas centrales deben estar bien apretadas.
- Las alcachofas deben estar libres de defectos, salvo alteraciones superficiales de la epidermis de las brácteas, siempre y cuando no afecten el aspecto general, calidad del producto, conservación y/o empaque.
- La base de los pedúnculos no puede presentar ningún principio de lignificación.

### **(ii) Clase I**

- Las alcachofas de esta clase deben ser de buena calidad y tener la forma y color característicos de la variedad.
- Las brácteas centrales deben estar bien apretadas.
- Se admiten los siguientes defectos, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad su presentación y/o su empaque:
  - . Defectos leves de forma.
  - . Magulladuras muy leves.
  - . Leves alteraciones ocasionadas por las heladas.
  - . Los pedúnculos no pueden presentar ningún tipo de lignificación.

**(iii) Clase II**

- Incluye a las alcachofas que no califican para las anteriores clases pero que satisfacen los requisitos mínimos.
- Las brácteas centrales pueden estar ligeramente abiertas.
- Las alcachofas deben conservar las características esenciales de calidad y presentación. Dentro de los defectos permitidos se encuentran los siguientes:
  - . Pequeños defectos en la forma o calibres, de acuerdo a la variedad.
  - . Deterioro leve debido a las heladas.
  - . Leves magulladuras en las brácteas externas.
  - . La base de los pedúnculos puede presentar principios de lignificación.

**III. Disposiciones sobre el calibre**

El calibre está determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial de la cabeza de la alcachofa. El diámetro mínimo fijado es 6 cm.

Para el mercado de exportación, el calibre corresponde al número de alcachofas por unidad de empaque.

Las normas sobre calibrado para la clase Extra, la clase I y, opcionalmente, para la clase II, son las siguientes:

- Jumbo: diámetro  $\geq$  a 13 cm.
- Extra Large: diámetro  $\geq$  a 11 cm y  $<$  a 13 cm.
- Large: diámetro  $\geq$  a 9 cm y  $<$  a 11 cm.
- Medium: diámetro  $\geq$  a 7,5 cm y  $<$  a 9 cm.
- Small: diámetro  $\geq$  a 6 cm y  $<$  a 7,5 cm.

**IV. Disposiciones sobre los niveles de tolerancia**

Existen niveles de tolerancia para la calidad y tamaño de aquellos productos que no satisfagan los requisitos de las clases antes indicadas.

**A. Tolerancia de calidad**

- **Clase Extra:** es tolerable que hasta un máximo de 5% del número de alcachofas en esta clase no satisfaga sus requisitos, aunque sí debe satisfacer los de la clase I. Excepcionalmente, sin embargo, se acepta alcachofas de nivel inferior a la clase I.

- **Clase I:** está permitido que hasta 10% del número de alcachofas no satisfaga los requisitos de esta clase, aunque si debe satisfacer los de la clase II. Excepcionalmente, sin embargo, se acepta alcachofas de nivel inferior a la clase II.
- **Clase II:** se acepta que hasta 10% del número de alcachofas no satisfaga los requisitos de esta clase, ni los requisitos mínimos. Se exceptúa las alcachofas afectadas por la descomposición o por cualquier otra alteración que las haga impropias para el consumo.

### **B. Tolerancia de tamaño**

Para todas las clases, se acepta como máximo que 10% del número de alcachofas no corresponda con el calibre inmediatamente superior o inferior. Se acepta un mínimo de 5 cm en el diámetro de las alcachofas clasificadas con el calibre más pequeño (6 a 7,5 cm).

No hay tolerancia en el calibre de las alcachofas de los tipos Poivrade ni Bouquet.

### **V. Disposiciones sobre la presentación**

- A. Uniformidad:** el contenido de cada envase debe ser uniforme, constituido únicamente por alcachofas del mismo origen, variedad o tipo comercial, y calibre. La parte visible del contenido del envase debe representar a todo el contenido.
- B. Envasado:** las alcachofas deben envasarse de forma tal que se proteja adecuadamente al producto.

El material empleado para el envasado debe reunir las siguientes características: ser nuevo y de calidad superior; ser higiénico; contar con ventilación adecuada; y ser resistente, de manera que proteja y evite cualquier daño interno y externo al producto, y facilite su manipulación y transporte. Está permitido el uso de materiales que lleven las especificaciones comerciales, particularmente papel y sellos, siempre que estén impresos o etiquetados con tintas y pegamentos no tóxicos. El envase debe estar libre de cualquier materia u olor extraño.

### **VI. Disposiciones sobre el marcado**

Cada envase debe llevar las siguientes especificaciones en la misma cara, con letra legible, indeleble y visible desde el exterior:

- A. Identificación:** nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor, o código de identificación.
- B. Naturaleza del producto:** nombre de la variedad o tipo comercial, si el contenido no es visible desde el exterior («alcachofas»).
- C. Origen del producto:** país de origen y, opcionalmente, el distrito o la región de producción.
- D. Especificación comercial:** clase y calibre (diámetro).
- E. Marca de inspección oficial:** es opcional.

#### ***1.6.5 Acondicionamiento del producto por exportar***

Sobre las alcachofas en conserva, hay que señalar que se preparan al natural (en salmuera) y aliñadas o marinadas (en aceite de girasol o de oliva, vinagre y especias aromáticas). Cabe señalar que el envase más solicitado por los consumidores estadounidenses es la lata cilíndrica de 15 onzas. En España, en cambio, se prefiere la lata Tall cilíndrica, de 500 gramos netos. Algunos mercados europeos también solicitan la lata A-10, de tipo institucional, que contiene 1,9 kg de producto escurrido. Las conservas marinadas se prefieren en frascos de vidrio de 600 gramos netos, porque muestran el producto con el atractivo de las especias que contiene. En el caso de las alcachofas congeladas, se exportan en bolsas de 400 gramos.

En los Estados Unidos, las alcachofas en fresco se empacan en cajas de cartón que contienen entre 9 y 11 kg netos. Las medidas externas de las cajas son: 51,5 cm x 27,5 cm x 17,5 cm. Sin embargo, dado que los palés usados para la exportación en aviones miden 1,50 m x 1 m, y los contenedores marítimos, 1,2 m x 1 m; conviene reajustar las medidas externas de las cajas a: 50 cm x 30 cm x 17,5 cm. La capacidad es la misma y se aprovecha mejor el espacio, reduciendo el costo del transporte. Cada caja puede contener 18 cabezuelas de calibre Jumbo; 24 de Extra Large; 30 a 36, de Large; 48 de Medium; y 60 a 72, de Small. Las alcachofas Baby, también conocidas como «alcachofines», se empacan en cantidades de entre 70 y 120 por caja.

En Europa son usuales las cajas de madera o cartón de tipo «bandeja», que dejan ver el producto y que tienen medidas de 50 cm x 40 cm para acomodarse a los palés de los ferrocarriles de la gran red continental, de 1 m x 0,80 m. Para este

mercado, las cabezas no deben exceder de 6 cm de diámetro y 8 cm de largo, cuidadosamente cosechadas con una porción de tallo de 16 cm o más, e incluyendo pequeñas hojas para utilizarlas en el empaque, cruzándolas al medio de las cajas. Se trata de un producto *delicatessen* en el que la turgencia del tallo y las hojas constituye la mejor prueba de su frescura. Hay que tener en cuenta que la regulación sobre empaque en la Unión Europea se basa en la norma EU Directiva 94/62/EC.

Después de hidrogenarse y escurrirse, las alcachofas pueden también empaquarse en pequeñas bandejas plásticas o de poliestireno expandido, cubiertas con una lámina plástica microporosa transparente. Se trata de un envase de tipo «gourmet», listo para colocarse en los anaqueles de los supermercados y tiendas minoristas. En este caso, el número de unidades varía según el calibre, pero generalmente está entre 4 y 6 por bandeja. Se suele cortar el péndulo a solo 2 cm, para destacar el producto haciéndolo más atractivo. Una mejora adicional que se puede hacer a este tipo de empaque es el sellado al vacío: al extraerse el aire se elimina el oxígeno y se obtiene como resultado una atmósfera modificada que alarga la vida del producto. No obstante sus ventajas, no se suele utilizar este envase para la exportación.

Es necesario mantener el producto a 0°C de temperatura y una humedad relativa de 95% para evitar la deshidratación y el desarrollo de *Botrytis*. Bajo estas condiciones, la vida comercial del producto puede prolongarse hasta por un mes.

### 1.7 Panorama mundial

En el año 2002, la producción de alcachofas en el ámbito mundial fue de 1.329.423 TM. Los principales productores fueron Italia, España y Argentina; con 520.287 TM, 268.500 TM y 85.500 TM, respectivamente.

Italia es el mayor productor y consumidor del mundo y sus cultivos se concentran en las regiones de Apulia, Sicilia y Cerdeña. La mayor producción se da entre los meses de diciembre y mayo.

La producción española se concentra en las regiones del litoral mediterráneo y el valle del Ebro, entre los meses de noviembre y mayo.

La producción del Perú es muy baja (8.722 TM), comparada con la de los principales productores, y representa solo 0,7% del total. Ocupa, sin embargo, el segundo lugar de la tabla de rendimientos, superando largamente a Chile.

En el año 2002, México presentó el rendimiento más alto, de 21.277 kg/ha; seguido por el Perú, con un rendimiento de 21.222 kg/ha.

Argentina es el más importante productor sudamericano y ocupa el tercer lugar en el mundo, tanto en producción como en rendimiento. Argentina consume la mayor parte de su producción, lo que coloca a Chile como el principal exportador de alcachofas frescas en el hemisferio sur.

Francia, Italia y Alemania fueron los principales importadores en el año 2001. El primer país tuvo un volumen total de compras de 28.843 TM, equivalentes a US\$ 16.878 miles. El segundo, importó un total de 6.747 TM, equivalente a US\$ 4.051 miles; y el tercero, compró 2.628 TM, equivalentes a US\$ 2.759 miles. Francia e Italia estuvieron también, coincidentemente, entre los principales exportadores mundiales del producto, con 7.955 TM y 6.317 TM, respectivamente, y luego de España, que registró ventas por 26.615 TM en el periodo antes mencionado.

España ocupa el primer lugar como proveedor mundial de alcachofas en fresco y en conserva. Sus exportaciones tienen como destino principal a Francia. Otros proveedores importantes son: Italia, Francia y los Estados Unidos.

En Europa, donde son muchas las variedades cultivadas, entre 50 y 80% de la producción se comercializa en estado fresco. El resto se destina a la industria para su procesamiento.

El comercio de alcachofas frescas se realiza principalmente entre los países europeos que las producen, que son también sus mayores consumidores. Estos países realizan pequeños intercambios al inicio o final de sus temporadas, para cubrir una demanda que puede considerarse interna desde que Europa se unió en una comunidad sin fronteras.

El primer proveedor extracomunitario de alcachofas frescas para los principales países de la Comunidad Europea es Egipto, que en el año 2001 vendió aproximadamente 592 TM; y en el caso de la alcachofas en conserva, el Perú, que en el mismo año comercializó 543 TM.

Italia y Francia actúan a su vez como re-exportadores para el resto del mercado europeo, y se encuentran dentro de los principales proveedores de alcachofas en el ámbito mundial.

Los principales proveedores para el mercado estadounidense de alcachofas son México, Chile y Colombia. Estos países exportan entre **septiembre y diciembre**, en tanto que la producción interna de los Estados Unidos **sale a la venta** entre marzo y mayo, con un ligero incremento en noviembre.

En Estados Unidos, donde el número de variedades es mucho **menor**, **75%** de las alcachofas se consume en estado fresco. El consumo *per cápita de alcachofas* frescas y procesadas se ha mostrado estable en ese país, con un **promedio** de 0,6 libras/año.

Estados Unidos produce alcachofas Green Globe, que es **también la variedad** más comercializada en el mercado. El 95% de su producción **proviene** de California, particularmente de la ciudad de Castroville.

Entre los años 2001 y 2002, el Perú incrementó el volumen de sus **exportaciones** de «alcachofas frescas o refrigeradas» en 23,15%; en el caso de **las exportaciones** de «alcachofas preparadas o conservadas sin congelar», el **incremento** fue de 48,25%. En el año 2002, las exportaciones de alcachofas frescas **alcanzaron** un volumen total de 8 TM (US\$ 9.191) y estuvieron dirigidas **principalmente** a los Estados Unidos. En cuanto a las exportaciones de alcachofas **en conserva**, el volumen negociado fue 1.256 TM (US\$ 2.111.046) y los destinos **principales** fueron la Unión Europea y los Estados Unidos.

Las exportaciones peruanas de alcachofas frescas deben estar enfocadas a Francia e Italia entre los meses de enero a mayo; y a Estados Unidos, en **los meses** de octubre, noviembre y diciembre. Cabe resaltar que la exportación de **alcachofas** frescas a los Estados Unidos goza del beneficio del ATPDEA, es **decir**, **ingresa** con «arancel cero» (0%); en cambio, durante la temporada en la que **el Perú debe** aprovechar la oportunidad de enviar el producto a los países de la **Unión Europea**, el arancel pagado es el más alto (sobre el 10,4%).

En el caso de las alcachofas en conserva, el principal destino de las **exportaciones** en el año 2001 fue Estados Unidos, país que ofrece una **gran oportunidad** de negocios. También Francia, Italia y Alemania representan buenas **oportunidades** comerciales, pues son grandes importadores del producto.

En lo referente al aspecto sanitario, las alcachofas solo pueden ingresar a los Estados Unidos a través de aquellos puertos ubicados en el sur del país, **tanto del lado del Atlántico como del Pacífico**. Para su ingreso a Europa, deben cumplir con la debida inspección sanitaria a la importación.



Existen mercados potenciales para la comercialización de alcachofas, tanto frescas como en conserva. Es importante, por ello, que las empresas determinen a qué mercado deben dirigir sus esfuerzos y qué tecnología deben emplear para adaptarse a sus requerimientos.

### 1.8 Principales exportadores peruanos de alcachofas

A continuación, se presenta una lista con información sobre aquellas empresas que han exportado alcachofas frescas o refrigeradas, o preparadas en conserva, y que han podido reunir las condiciones de calidad que exige el mercado internacional.

Razón social	<b>Inagro Sur S.A.</b>
Dirección	Calle Alfonso Cobián 179, Barranco, Lima
Teléfono	51 1 4466785 - 51 1 4469283
Fax	51 1 5812077
Contacto	Jaime Quijandria F.
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:oficina@inagrosur.com.pe">oficina@inagrosur.com.pe</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Agro Industrias Backus S.A.</b>
Dirección	Av. Ricardo Palma 894, San Antonio, Miraflores, Lima
Teléfono	51 1 2414500 - 51 1 2427007
Fax	51 1 4445445
Contacto	Juan Brescia Luzón
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:contact@agrobackus.com.pe">contact@agrobackus.com.pe</a> <a href="mailto:augusto@agrobackus.com.pe">augusto@agrobackus.com.pe</a>
Página web	<a href="http://www.backus.com.pe">http://www.backus.com.pe</a>

Razón social	<b>Agroindustrias Josymar S.A.</b>
Dirección	Av. Túpac Amaru 1430, Urb. Mochica, Trujillo
Teléfono	51 44 247747 - 51 44 205450
Fax	51 44 247747
Contacto	Eduardo Zavaleta Obeso
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:josymar@rh.com.pe">josymar@rh.com.pe</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Danper Trujillo S.A.</b>
Dirección	Martínez de Compañón 477, Urb. San Andrés, Trujillo
Teléfono	51 44 252574
Fax	51 44 256307
Contacto	Rosario Bazán de Aranguri
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:danper@sencico.com.pe">danper@sencico.com.pe</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>IQF Del Perú S.A.</b>
Dirección	Av. Alberto del Campo 405, San Isidro, Lima
Teléfono	51 1 2641014 - 51 1 2641030
Fax	51 1 2640417
Contacto	Mariela Chau Akari
Cargo del contacto	Jefa de Exportaciones
Correo electrónico	<a href="mailto:igfexport@terra.com.pe">igfexport@terra.com.pe</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Mendavia S.R.L.</b>
Dirección	Alm. Cerro Alegre s/n, Imperial, Cañete, Lima
Teléfono	Sin información
Fax	Sin información
Contacto	Juan José Martínez Romero
Cargo del contacto	Representante legal
Correo electrónico	Sin información
Página web	Sin información

Razón social	<b>Procesadora S.A.</b>
Dirección	Av. Melgarejo 580, 2º piso, Urb. Santa Patricia. La Molina, Lima
Teléfono	51 1 3483852 - 51 1 3493788
Fax	51 1 3492753
Contacto	Rita Chonyen Ramos
Cargo del contacto	Directora Gerente
Correo electrónico	<a href="mailto:procesadora@terra.com.pe">procesadora@terra.com.pe</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Sociedad Agrícola Virú S.A.</b>
Dirección	Carretera Panamericana Norte, Km 521, Virú, La Libertad
Teléfono	51 44 290365 - 51 44 291515
Fax	51 44 291515
Contacto	Miguel Nicolini
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:mnicolini@saviru.com">mnicolini@saviru.com</a>
Página web	Sin información

## 2. Banano

### 2.1 Producto

#### 2.1.1 Denominación y composición

El banano es una planta tropical originaria del sudoeste asiático, perteneciente a la familia de las Musáceas. Su nombre científico es *Musa sapientum*. El banano es uno de los alimentos más beneficiosos que ofrece la naturaleza, rico en nutrientes y vitaminas.

El valor nutritivo aproximado de un banano con una porción comestible de 100 gramos es el siguiente (ver cuadro 3.2.1):

**Cuadro 3.2.1**  
**Valor nutricional**

Contenido en 100 g de banano					
Elemento	Unidad	Contenido	Elemento	Unidad	Contenido
Calorías	cal	89	Calcio	mg	5,0
Grasa	g	0,3	Fósforo	mg	27,0
Agua	g	76,2	Hierro	mg	0,6
Proteínas	g	1,5	Retinol (Vit. A)	mcg	0,15
Azúcares	g	1,0	Tiamina (Vit. B1)	mg	0,03
Carbohidratos	g	21,0	Riboflavina (Vit. B2)	mg	0,05
Ceniza	g	1,0	Niacina (Vit. B5)	mg	0,80
			Ác. Ascórbico (Vit. C)	mg	4,3

Fuente: Instituto de Nutrición - Ministerio de Salud (Perú).

Elaboración: propia.

### 2.1.2 *Variedades*

Las variedades comerciales más consumidas de banano son:

- Giant Cavendish: de escasa extensión en el ámbito mundial, especialmente desarrollada en Australia y Martinica.
- Dwarf Cavendish: conveniente para lugares con condiciones de clima desfavorables. Resistente a la Enfermedad de Panamá pero altamente sensible a la de Sigatoka<sup>14</sup>. Son cultivos desarrollados especialmente en Australia, Sudáfrica, Israel y en las Islas Canarias.
- Gross Michael: de desarrollo y rendimiento altos, sensible a la Enfermedad de Panamá.
- Seda: de mediano crecimiento y alta extensión en el ámbito mundial, resistente a la Enfermedad de Sigatoka pero sensible a la de Panamá.
- Robusta: no es sensible a la Enfermedad de Panamá, ni a las roturas ocasionadas por efecto del viento, como ocurre con la variedad Gross Michael.

Además existen las variedades siguientes: Sucrier, Ney Poovan, French Plantain, Horn Plantain, Mysore, Pome, Bluggoe, Pisank Awak, Bodles Altafort, IC2 y Klue Teparod, entre otras.

Entre las variedades desarrolladas en el Perú están: Giant Cavendish, Dwarf Cavendish, Robusta, Guayabo, Sapó, Isla, Isla Nacional, Isla Maleño, Inguri y Provinciano.

### 2.1.3 *Usos y aplicaciones*

En la alimentación humana, como fruta madura y como verdura cocida en estado verde. También se consume en estado seco y como harina. El banano es un alimento muy digestivo, favorece la secreción de jugos gástricos, por lo cual es empleado en las dietas de personas con trastornos intestinales y en los niños de edades cortas, en forma de papilla.

En la industria, es procesado para la elaboración de vinagre, bebidas y alimentos precocidos. Del seudo tallo del banano se extrae un almidón utilizado en la fabricación de goma. De igual forma, el banano se utiliza como materia prima para la producción de cáñamo de Manila (fibras de las vainas foliares), fibra utilizada

---

<sup>14</sup> Enfermedad endémica de las plantaciones extensivas.

en la manufactura de ciertos tipos de papel cuya particularidad es su fuerza y resistencia.

En la alimentación de los animales, los seudo troncos y limbos picados se emplean como engorde del ganado vacuno.

## **2.2 Partida arancelaria**

Para la comercialización de bananos en el extranjero se ha identificado las siguientes partidas:

- Partida 0803002020: banano fresco (según clasificación arancelaria de los Estados Unidos).
- Partida 0803001900: banano fresco (según clasificación arancelaria de la Unión Europea).

## **2.3 Los bananos en el ámbito nacional**

En el Perú, se cultiva en toda la selva, principalmente en los departamentos de Loreto, Amazonas y San Martín. Existe también un incremento del cultivo en la zona central y en la costa norte del país, donde Piura y Tumbes han ganado importancia en la comercialización de este fruto.

### **2.3.1 Superficie cultivada**

Según la información obtenida, la superficie cultivada del año 2002 registró una caída significativa, aunque esto ocurrió principalmente debido a la carencia de información sobre los departamentos de Piura y Loreto.

En el 2002, con la información incompleta, el departamento de San Martín presentó la mayor extensión cultivada. Es posible observar, sin embargo, que el departamento de Loreto ha mantenido el mayor número de hectáreas en el país en los últimos años.

De otra parte, los departamentos de San Martín, Junín y Piura han incrementado su área destinada al cultivo de bananos en años recientes (ver cuadro 3.2.2).

**Cuadro 3.2.2**  
**Superficie cultivada de bananos por departamento (en has)**

Departamento	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Tumbes	3.404	890	1.371	2.384	2.733	2.143
Piura	8.091	5.459	5.926	7.213	10.216	n.d.
Lambayeque		56	61	70	70	65
La Libertad	449	479	553	455	464	468
Áncash	152	130	138	146	146	150
Lima	804	815	779	695	597	498
Ica	121	125	129	128	123	118
Arequipa	21	18	18	19	19	14
Moquegua		5	3	6	15	6
Tacna	15	15	15	15	15	15
Cajamarca	7.294	4.714	4.884	4.988	4.998	4.998
Amazonas	2.120	5.598	6.143	6.559	6.838	7.380
San Martín	8.663	9.591	12.107	15.500	19.030	20.450
Huánuco	13.407	12.564	13.883	13.911	12.042	11.217
Pasco	6.396	4.310	4.510	6.370	6.532	6.626
Junín	11.129	12.073	13.434	14.472	15.179	15.783
Huancavelica	178	185	235	183	81	n.d.
Ayacucho	344	442	487	490	279	303
Apurímac	34	41	39	30	30	30
Cuzco	2.399	2.707	2.915	3.483	3.921	4.109
Puno	620	970	1.040	1.055	1.132	1.278
Loreto	26.264	30.130	29.322	30.338	31.420	n.d.
Ucayali	12.866	25.451	21.110	22.534	12.740	11.968
M. de Dios	1.002	1.024	943	763	947	1.092
<b>Total</b>	<b>105.773</b>	<b>117.792</b>	<b>120.045</b>	<b>131.807</b>	<b>129.567</b>	<b>88.711</b>

Fuente: Ministerio de Agricultura (Perú).

Elaboración: propia.

### 2.3.2 Producción nacional

La producción total de bananos ha mostrado incrementos en el transcurso de los últimos años, con una tasa promedio anual de 3,2%.

Los departamentos que contribuyeron a este incremento, en el período 1997-2002, son: Amazonas, San Martín, Cuzco, Puno, Junín, La Libertad y Loreto, con tasas de crecimiento de 39,2%, 22,8%, 22,7%, 10,6%, 9,5%, 5,8% y 4,7%, respectivamente.

En el año 2002, Loreto fue el departamento con mayor producción, seguido por San Martín, Ucayali y Piura (ver cuadro 3.2.3).

**Cuadro 3.2.3**  
**Producción de bananos por departamento (en TM)**

Departamento	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Tumbes	69.326	3.750	20.013	47.347	56.101	44.977
Piura	227.852	44.421	94.324	170.271	198.306	187.625
Lambayeque		461	556	674	874	932
La Libertad	7.873	10.583	11.732	10.257	10.817	10.458
Áncash	2.004	972	1.234	1.334	1.255	1.369
Lima	10.070	7.232	10.080	11.953	11.580	8.854
Ica	3.005	3.207	3.325	3.581	3.516	3.002
Arequipa	235	214	161	97	119	79
Moquegua		42	45	56	48	47
Tacna	211	169	170	177	178	181
Cajamarca	58.434	37.636	36.262	35.045	32.980	32.048
Amazonas	15.957	51.402	54.199	68.678	74.420	83.496
San Martín	92.260	119.682	138.860	183.292	231.313	257.726
Huánuco	202.743	171.702	156.571	151.868	138.016	127.347
Pasco	73.768	55.272	58.707	81.601	90.703	86.182
Junín	83.197	89.767	106.611	115.813	125.517	130.800
Huancavelica	1.483	2.050	1.970	1.575	582	439
Ayacucho	2.900	3.855	4.318	4.425	2.515	2.741
Apurímac	285	262	282	192	194	237
Cuzco	11.576	15.050	15.941	21.287	26.296	32.346
Puno	6.671	8.111	8.797	8.467	9.371	11.019
Loreto	271.956	318.847	309.668	320.875	335.950	342.861
Ucayali	190.185	366.270	340.983	278.309	197.015	193.104
M. de Dios	10.488	10.933	10.208	10.917	10.055	11.912
<b>Total</b>	<b>1.342.479</b>	<b>1.321.890</b>	<b>1.385.017</b>	<b>1.528.091</b>	<b>1.557.721</b>	<b>1.569.782</b>

Fuente: Ministerio de Agricultura (Perú).

Elaboración: propia.

### 2.3.3 Rendimiento del área cultivada

Entre los años 1997-2002, el rendimiento promedio de kilogramo por área cultivada de bananos se ha incrementado a una tasa anual promedio de 6,9%.

Pocos son los departamentos que en el año 2002 tuvieron rendimientos superiores al promedio. En el período en estudio, los departamentos de Ica, La Libertad

y Tumbes se ubican en un lugar importante en términos de rendimiento, y han incrementado su productividad con los años.

En el caso de Piura, que hasta el año 2001 presentó buenos rendimientos, no ha sido posible concluir un análisis debido a la falta de información. Es considerado, sin embargo, un departamento con buenas perspectivas (ver cuadro 3.2.4).

**Cuadro 3.2.4**  
**Rendimiento de bananos por departamento (en kg/ha)**

Departamento	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Tumbes	20.366	4.213	14.597	19.858	20.525	20.988
Piura	28.161	8.137	15.917	23.606	19.411	n.d.
Lambayeque		8.232	9.115	9.629	12.486	14.338
La Libertad	17.535	22.094	21.215	22.568	23.338	23.370
Áncash	13.184	7.477	8.942	9.137	8.592	9.127
Lima	12.525	8.874	12.940	17.205	19.397	17.779
Ica	24.835	25.656	25.775	27.976	28.589	25.546
Arequipa	11.190	11.889	8.944	5.129	6.237	5.654
Moquegua		8.400	15.000	9.317	3.207	7.833
Tacna	14.067	11.267	11.333	11.800	11.867	12.067
Cajamarca	8.011	7.984	7.425	7.026	6.599	6.412
Amazonas	7.527	9.182	8.823	10.472	10.884	11.314
San Martín	10.650	12.479	11.469	11.825	12.155	12.603
Huánuco	15.122	13.666	11.278	10.917	11.461	11.353
Pasco	11.533	12.824	13.017	12.810	13.886	13.007
Junín	7.475	7.435	7.936	8.003	8.269	8.287
Huancavelica	8.331	11.081	8.383	8.607	7.185	n.d.
Ayacucho	8.430	8.722	8.867	9.031	9.014	9.046
Apurímac	8.382	6.390	7.231	6.408	6.403	7.821
Cuzco	4.825	5.560	5.469	6.112	6.706	7.872
Puno	10.760	8.362	8.459	8.026	8.278	8.622
Loreto	10.355	10.582	10.561	10.577	10.692	n.d.
Ucayali	14.782	14.391	16.153	12.351	15.465	16.135
M. de Dios	10.467	10.677	10.825	14.313	10.624	10.914
Promedio	12.692	11.222	11.537	11.594	12.023	17.697

Fuente: Ministerio de Agricultura (Perú).

Elaboración: propia.



### ***2.3.4 Estacionalidad de la producción***

Se registra producción de bananos durante todo el año, con una ligera tendencia a incrementarse entre los meses de junio y agosto<sup>15</sup>.

## **2.4 Los bananos en el ámbito mundial**

La producción mundial de bananos se concentra principalmente en Asia y América. En el año 2002, la India, Ecuador y Brasil, en conjunto, representaron aproximadamente 42% de la producción mundial.

### ***2.4.1 Superficie cultivada***

Entre los años 1997 y 2002, la superficie cultivada en el mundo presentó incrementos con una tasa promedio anual de 2,81%. La India, país con el mayor número de hectáreas cultivadas, muestra un incremento anual promedio de 6,76%. En el año 2002, Brasil representó 11,4% de la superficie cultivada en el mundo; Burundi, 6,7%; e Indonesia, 6,3%. Cuba presentó la mayor tasa de crecimiento (33,25%) en ese año (ver cuadro 3.2.5).

---

<sup>15</sup> Para realizar una comparación de la estacionalidad de la producción en el ámbito mundial, ver el punto 2.4.4.

**Cuadro 3.2.5**  
**Superficie cultivada de bananos en el ámbito mundial (en has)**

País	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Bangladesh	39.646	39.618	39.254	40.469	42.914	42.914
Bolivia	37.458	37.000	38.000	62.030	61.081	63.627
Brasil	532.745	518.433	518.587	524.750	510.313	508.524
Burundi	295.000	295.000	295.000	295.000	300.000	300.000
Camerún	52.000	52.216	57.000	80.479	80.000	80.000
China	189.000	187.261	211.661	258.094	253.947	263.967
Colombia	52.021	49.380	42.338	41.086	40.801	42.000
Costa Rica	49.191	46.968	48.829	48.080	44.423	44.500
Cuba	18.540	16.030	77.228	76.748	77.883	77.883
Ecuador	211.227	206.931	193.601	194.252	228.985	261.475
Egipto	16.814	16.998	22.524	22.053	20.707	20.707
Filipinas	338.300	327.695	372.156	328.491	386.503	390.000
Guatemala	21.000	25.000	17.500	18.200	18.900	19.040
Honduras	22.341	22.414	22.443	22.451	22.459	23.000
India	447.000	460.000	490.000	480.000	620.000	620.000
Indonesia	263.686	258.441	269.778	285.000	284.000	284.000
México	67.801	66.441	75.385	71.949	68.733	74.590
Panamá	19.000	18.000	19.000	12.932	13.796	13.179
P. Nueva Guinea	48.000	48.000	49.000	50.000	52.000	52.000
Tailandia	130.000	134.000	134.000	135.000	135.000	135.000
Uganda	130.000	130.000	155.700	159.800	162.200	164.800
Venezuela	51.947	45.117	45.709	44.629	41.097	42.000
Vietnam	92.400	89.300	95.200	98.500	100.000	101.500
Otros	771.262	803.571	802.618	816.859	843.707	851.510
<b>Total</b>	<b>3.896.3793.893.814</b>	<b>4.092.511</b>	<b>4.166.852</b>	<b>4.409.449</b>	<b>4.476.216</b>	

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

#### **2.4.2 Producción mundial**

Como se puede observar, a lo largo del período 1997-2002 la India se ha mantenido como el primer productor de bananos en el mundo. En el año 2002, su producción representó 23,4% del volumen total.

Cabe además mencionar que países sudamericanos como Ecuador y Brasil tienen niveles de producción destacables: 9,3% y 9,1% del total, respectivamente. Cuba, a pesar de contar solo con 1% de la producción mundial, registró durante

el período la tasa de crecimiento anual más alta (41,68%), con un aumento progresivo de sus volúmenes de producción (ver cuadro 3.2.6).

**Cuadro 3.2.6**  
**Producción de bananos en el ámbito mundial (en TM)**

País	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Bangladesh	628.425	624.735	562.000	572.000	606.000	606.000
Bolivia	396.165	402.800	418.900	695.200	687.829	714.191
Brasil	5.412.360	5.322.200	5.478.350	5.663.360	6.177.293	6.369.450
Burundi	1.542.640	1.399.143	1.511.370	1.513.997	1.548.897	1.548.897
Camerún	800.000	729.514	622.924	626.630	630.000	630.000
China	3.096.736	3.733.814	4.406.775	5.139.909	5.477.074	5.651.724
Colombia	1.607.210	1.516.640	1.649.670	1.651.110	1.450.000	1.650.000
Costa Rica	2.300.000	2.500.000	2.420.000	2.250.000	2.130.000	2.140.000
Cuba	118.878	153.546	493.413	581.091	678.691	678.691
Ecuador	7.494.119	5.463.442	6.392.022	6.477.039	6.077.040	6.500.000
Egipto	635.000	655.570	728.999	760.505	849.293	849.293
Filipinas	3.773.800	3.492.600	4.570.651	4.929.570	5.060.782	5.264.470
Guatemala	730.000	880.000	732.545	841.000	898.000	940.388
Honduras	945.650	861.916	452.579	469.000	515.844	965.066
India	13.340.000	15.100.000	16.810.000	16.170.000	16.450.000	16.450.000
Indonesia	3.057.080	3.176.750	3.375.851	3.746.962	3.696.073	3.696.073
México	1.714.457	1.525.836	1.738.007	1.863.252	1.982.850	2.076.729
Panamá	757.578	576.220	775.961	660.398	489.417	600.000
P.Nueva Guinea	670.000	670.000	700.000	710.000	725.000	725.000
Tailandia	1.700.000	1.720.000	1.720.000	1.750.000	1.750.000	1.750.000
Uganda	590.000	595.000	894.900	942.800	973.200	988.800
Venezuela	1.122.693	812.921	788.332	763.635	735.079	750.000
Vietnam	1.316.100	1.315.190	1.288.400	1.124.800	1.125.500	1.044.400
Otros	6.638.024	6.729.385	6.932.630	6.999.618	7.229.633	7.245.206
<b>Total</b>	<b>60.386.915</b>	<b>59.957.222</b>	<b>65.464.279</b>	<b>66.901.876</b>	<b>67.943.495</b>	<b>69.834.378</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

### 2.4.3 Rendimiento

Guatemala, Costa Rica, Panamá y Honduras, a pesar de no estar considerados entre los países con mayores extensiones de cultivos de bananos, fueron los que más destacaron en rendimiento, con 49.390 kg/ha, 48.090 kg/ha, 45.527 kg/ha y 41.959 kg/ha, respectivamente.

Asimismo, dentro de los rendimientos alcanzados por países sudamericanos, destacaron Colombia y Ecuador, con 39.286 kg/ha y 24.859 kg/ha, respectivamente (ver cuadro 3.2.7).

**Cuadro 3.2.7**  
**Rendimiento de bananos en el ámbito mundial (en kg/ha)**

País	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Bangladesh	15.851	15.769	14.317	14.134	14.121	14.121
Bolivia	10.576	10.887	11.024	11.208	11.261	11.225
Brasil	10.159	10.266	10.564	10.793	12.105	12.525
Burundi	5.229	4.743	5.123	5.132	5.163	5.163
Camerún	15.385	13.971	10.929	7.786	7.875	7.875
China	16.385	19.939	20.820	19.915	21.568	21.411
Colombia	30.895	30.714	38.964	40.187	35.538	39.286
Costa Rica	46.757	53.228	49.561	46.797	47.948	48.090
Cuba	6.412	9.579	6.389	7.571	8.714	8.714
Ecuador	35.479	26.402	33.017	33.344	26.539	24.859
Egipto	37.766	38.568	32.365	34.485	41.015	41.015
Filipinas	11.155	10.658	12.282	15.007	13.094	13.499
Guatemala	34.762	35.200	41.860	46.209	47.513	49.390
Honduras	42.328	38.454	20.166	20.890	22.968	41.959
India	29.843	32.826	34.306	33.688	26.532	26.532
Indonesia	11.594	12.292	12.513	13.147	13.014	13.014
México	25.287	22.965	23.055	25.897	28.849	27.842
Panamá	39.873	32.012	40.840	51.067	35.475	45.527
P. Nueva Guinea	13.958	13.958	14.286	14.200	13.942	13.942
Tailandia	13.077	12.836	12.836	12.963	12.963	12.963
Uganda	4.539	4.577	5.748	5.900	6.000	6.000
Venezuela	21.612	18.018	17.247	17.111	17.886	17.857
Vietnam	14.244	14.728	13.534	11.419	11.255	10.290

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

#### **2.4.4 Estacionalidad de la producción**

No existe una diferenciación en la estacionalidad de la producción de bananos en el ámbito mundial, ya que es posible disponer del producto durante todo el año.

Ni Estados Unidos ni Europa son productores, y se ven forzados a importar de países del centro y sur de América, como Ecuador, Colombia y Costa Rica, proveedores principales de esos mercados (ver cuadro 3.2.8).

**Cuadro 3.2.8**  
**Cronograma de producción**

Países	Meses											
	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.
Perú	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Colombia	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Ecuador	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Venezuela	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Costa Rica	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Fuentes: Comunidad Andina, SICA.

Elaboración: propia.

## 2.5 El comercio internacional de bananos

### 2.5.1 Países importadores

Como se puede apreciar, el volumen total de las importaciones en el ámbito mundial ha aumentado durante el período 1997-2001, a una tasa promedio anual de 1,18%, mientras que su valor total ha decrecido en 3,08%.

En el año 2001, Estado Unidos destacó como el importador líder de bananos frescos, con una participación de 27% del volumen total importado y 23% del valor transado. Japón y Bélgica se ubicaron en los lugares segundo y tercero de la lista de principales países importadores, con 7% y 6,9% del volumen total, respectivamente.

Albania fue el país que mostró la mayor tasa de crecimiento anual (247,6%), dentro del período analizado (ver cuadros 3.2.9 y 3.2.10).

**Cuadro 3.2.9**  
**Países importadores de bananos (en TM)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Albania	4.163	3.932	8.792	17.837	607.983
Alemania	1.113.889	987.354	994.332	1.114.505	1.064.946
Arabia Saudita	150.015	168.339	119.000	187.605	181.414
Argentina	251.856	242.972	293.854	339.963	330.072
Bélgica-Luxemburgo	1.050.288	1.000.488	963.493	n.d.	n.d.
Bélgica				1.027.273	982.081
Canadá	417.597	416.436	419.474	398.616	405.460
República Checa	132.956	116.351	130.616	104.514	100.385
Chile	145.349	143.028	154.971	192.527	121.104
China	547.042	539.133	431.737	593.533	413.965
Corea	135.702	85.939	167.783	184.212	194.552
Em. Árabes Unidos	127.000	107.000	102.800	98.500	126.640
Estados Unidos	3.772.694	3.913.314	4.295.291	4.030.636	3.840.605
Federación Rusa	660.681	477.114	377.888	502.952	612.211
Francia	334.268	310.228	333.387	340.676	366.272
Italia	515.345	524.852	601.980	604.774	569.771
Japón	885.140	864.854	983.204	1.078.655	990.553
Países Bajos	137.912	139.490	194.452	159.567	151.054
Polonia	269.550	301.721	347.633	285.129	270.248
Portugal	136.307	144.188	128.294	157.510	182.542
Reino Unido	634.285	755.098	730.478	742.933	736.491
Suecia	158.868	175.202	185.403	186.500	182.248
Otros	1.978.230	1.836.132	2.046.702	2.071.653	1.778.223
<b>Total</b>	<b>13.559.137</b>	<b>13.253.165</b>	<b>14.011.564</b>	<b>14.420.070</b>	<b>14.208.820</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

**Cuadro 3.2.10**  
**Países importadores de bananos (en miles de US\$)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Albania	2.160	2.127	3.693	5.749	5.427
Alemania	742.716	686.452	689.414	621.557	624.056
Arabia Saudita	50.791	55.284	33.000	66.372	59.449
Argentina	78.250	76.143	77.213	85.456	90.383
Bélgica-Luxemburgo	619.813	574.648	556.105	n.d.	n.d.
Bélgica				504.258	452.828
Canadá	168.096	161.246	149.196	142.269	148.783
República Checa	60.222	53.081	47.543	38.891	43.469
Chile	37.950	39.289	38.196	39.261	25.100
China	145.771	163.151	140.506	169.296	98.248
Corea	58.368	37.801	73.098	75.250	70.045
Em. Árabes Unidos	62.500	50.500	45.000	40.000	47.600
Estados Unidos	1.388.853	1.387.194	1.389.355	1.317.485	1.349.713
Federación Rusa	153.624	150.257	151.248	175.054	173.345
Francia	231.785	223.259	200.823	164.265	202.310
Italia	369.439	376.793	346.032	315.580	343.630
Japón	435.754	469.913	547.846	551.287	450.849
Países Bajos	112.645	123.701	143.215	91.494	91.264
Polonia	127.484	140.700	131.295	101.627	110.171
Portugal	87.918	98.064	75.109	70.299	103.889
Reino Unido	484.041	577.874	534.273	483.086	427.948
Suecia	137.393	159.079	151.972	133.429	139.618
Otros	1.056.122	987.264	1.002.290	953.123	775.309
<b>Total</b>	<b>6.611.695</b>	<b>6.593.820</b>	<b>6.526.422</b>	<b>6.145.088</b>	<b>5.833.434</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

### 2.5.2 Países exportadores

El volumen de las exportaciones mundiales de bananos frescos ha mostrado un ligero decrecimiento, con una caída promedio anual en el monto transado de 4,32%.

Cabe resaltar, sin embargo, que durante el período 1997-2001 se dio un incremento en el volumen de las exportaciones de países como Brasil, que registró una tasa promedio anual de 27%, Portugal (19,8%), Alemania (17,93%), República Dominicana (17,2%) y Filipinas (16,8%).

En el año 2001, el principal país exportador fue Ecuador, que llegó a colocar 24,8% del volumen total exportado y aproximadamente 20% del monto total en dólares. También destacaron otros países como Costa Rica, con 13,8% del volumen total y 11,8% del total del valor monetario; Colombia, con una participación de 10,4% en el volumen de exportaciones y un valor que bordea el 10% del total transado; y Filipinas, con 15% y 7%, respectivamente (ver cuadros 3.2.11 y 3.2.12).

**Cuadro 3.2.11**  
**Países exportadores de bananos (en TM)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Alemania	73.655	76.832	130.147	105.309	142.479
Belice	62.989	60.000	56.000	64.400	52.000
Brasil	40.062	68.555	81.226	72.468	105.112
Bélgica-Luxemburgo	808.092	837.966	985.141	n.d.	n.d.
Bélgica				966.640	971.494
Camerún	179.698	134.000	165.000	238.170	254.102
Colombia	1.586.029	1.508.487	1.584.000	1.710.949	1.485.471
Costa Rica	2.025.549	2.288.497	2.259.126	2.096.465	1.959.272
Costa de Marfil	200.616	206.060	241.580	243.032	226.661
Rep. Dominicana	69.109	67.496	61.129	79.004	130.632
Ecuador	4.462.099	3.889.217	3.966.126	3.993.968	3.533.601
España	119.825	86.528	129.899	102.770	54.884
Estados Unidos	418.823	416.520	418.813	400.188	406.968
Filipinas	1.143.336	1.149.552	1.319.632	1.599.920	2.129.309
Francia	249.325	250.205	250.024	241.679	198.975
Guatemala	659.392	794.240	623.583	801.514	873.829
Honduras	488.671	467.281	112.678	374.964	431.830
Italia	99.661	158.378	220.518	179.542	146.927
México	240.230	244.992	174.131	81.044	65.182
Panamá	608.208	462.415	593.364	489.284	426.081
Países Bajos	117.512	91.281	62.937	49.448	59.464
Portugal	24.843	29.959	12.953	21.486	51.219
Otros	836.458	774.368	761.802	583.675	536.829
<b>Total</b>	<b>14.514.182</b>	<b>14.062.829</b>	<b>14.209.809</b>	<b>14.495.919</b>	<b>14.242.321</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.



**Cuadro 3.2.12**  
**Países exportadores de bananos (en miles de US\$)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Alemania	58.266	72.741	111.249	78.972	108.555
Belice	26.108	24.684	27.253	31.918	24.000
Brasil	8.381	11.629	12.518	12.465	16.036
Bélgica-Luxemburgo	695.133	747.078	793.896	n.d.	n.d.
Bélgica				663.286	654.636
Camerún	49.493	36.500	43.000	48.752	47.748
Colombia	503.196	476.102	478.000	480.620	407.764
Costa Rica	588.029	684.707	641.625	553.202	501.149
Costa de Marfil	68.633	68.966	76.723	68.470	54.597
Rep. Dominicana	9.992	13.027	16.582	19.755	36.173
Ecuador	1.311.639	1.058.729	945.560	809.364	828.573
España	94.589	69.352	90.392	60.533	32.881
Estados Unidos	189.237	177.013	161.106	157.410	162.005
Filipinas	216.556	217.040	240.703	291.651	297.371
Francia	139.553	174.377	144.484	117.861	114.566
Guatemala	151.064	191.372	135.351	167.451	185.048
Honduras	121.496	115.773	37.200	124.200	196.600
Italia	95.341	139.351	165.277	110.628	97.568
México	68.186	72.484	37.897	19.862	16.933
Panamá	179.841	138.748	182.253	148.328	122.157
Países Bajos	89.300	70.366	40.975	32.344	42.563
Portugal	18.890	27.527	8.435	12.976	38.115
Otros	368.615	349.008	329.361	280.670	248.723
<b>Total</b>	<b>5.051.538</b>	<b>4.936.574</b>	<b>4.719.840</b>	<b>4.290.718</b>	<b>4.233.761</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

## 2.6 Comercialización

### 2.6.1 Situación de las importaciones

A lo largo del período 1997-2001, Estados Unidos fue el país con mayor volumen promedio importado de bananos frescos en el ámbito mundial (3.970.564 TM), con una tasa de crecimiento anual de 0,4%.

A pesar de haber registrado tasas de decrecimiento durante dicho período, Alemania y Bélgica-Luxemburgo le siguieron en importancia, con 1.081.949 TM y 1.006.611 TM, respectivamente.

En relación con las tasas de crecimiento registradas, Portugal (4,8%), Suecia (3,8%) y el Reino Unido (3,4%) mostraron las más elevadas, en comparación con el resto de países (ver cuadro 3.2.13).

**Cuadro 3.2.13**  
**Principales países importadores de bananos frescos en el mundo (TM)**

País	1997	1998	1999	2000	2001
Estados Unidos	3.775.355	3.914.797	4.291.425	4.030.618	3.840.624
Francia	334.336	310.227	334.232	345.794	365.750
Bélgica-Luxemburgo	1.049.433	1.000.488	960.516	1.040.534	982.085
Países Bajos	149.454	157.373	194.452	178.513	163.682
Alemania	1.130.074	1.032.102	1.033.165	1.149.603	1.064.949
Italia	515.800	525.681	603.461	605.270	569.776
Reino Unido	643.848	749.466	730.478	743.961	736.493
Portugal	151.111	150.802	135.639	166.630	182.542
Suecia	158.884	175.209	185.706	190.296	184.780
<b>Total</b>	<b>7.908.295</b>	<b>8.016.145</b>	<b>8.469.074</b>	<b>8.451.219</b>	<b>8.090.681</b>

Fuentes: USDA, Eurostat.

Elaboración: propia.

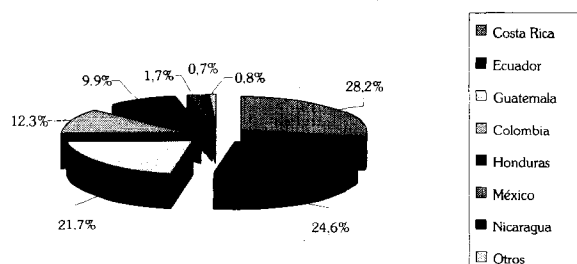
### Estados Unidos

En el gráfico 3.2.1, se puede observar que en el año 2001 Costa Rica fue el mayor proveedor de bananos frescos para el mercado estadounidense: logró colocar **1.082.088 TM**, lo que representó una participación de 28% del total.

Países como Ecuador (946.584 TM), Guatemala (832.106 TM), Colombia (473.784 TM) y Honduras (381.540 TM), entre otros, lograron también importantes participaciones.

El Perú se encuentra incluido dentro del rubro Otros. En el año 2001 exportó 5.656 TM, lo que significó una participación de 0,15%.

**Gráfico 3.2.1**  
**Proveedores de bananos frescos para los Estados Unidos**  
**Año 2001**



Fuente: Usda.

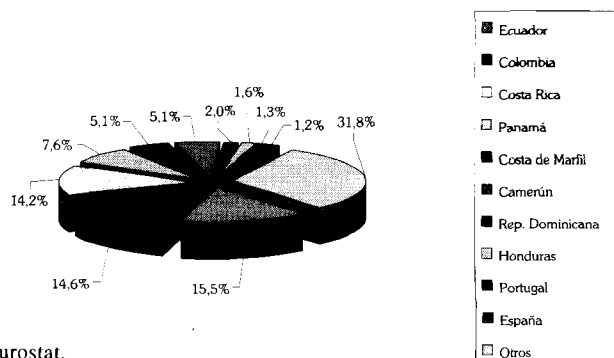
Elaboración: propia.

### Unión Europea

En el gráfico 3.2.2, se observa que en el año 2001 Ecuador fue el más importante proveedor de bananos frescos a los principales países de la Unión Europea, con un volumen de exportaciones de 659.282 TM, equivalente a 15,5% del total importado.

Colombia, Costa Rica y Panamá tuvieron, asimismo, una importante participación en las importaciones del mismo año: lograron colocar 621.319 TM, 601.750 TM y 323.895 TM, respectivamente.

**Gráfico 3.2.2**  
**Proveedores de bananos frescos para los principales países de la Unión Europea**  
**Año 2001**



Fuente: Eurostat.

Elaboración: propia.

### 2.6.2 *Preferencias arancelarias*

#### **Estados Unidos**

Las importaciones de bananos frescos (partida 0803002020) de los Estados Unidos gozan de preferencias arancelarias. De acuerdo con la *Ley de promoción comercial andina y erradicación de droga* (ATPDEA), no pagan arancel.

#### **Unión Europea**

Las importaciones de bananos frescos (partida 0803001900) de países que gozan del SGP, con destino a cualquier país miembro de la Unión Europea, deben pagar un arancel específico de 428 Er.T.N. (euros por tonelada neta) según los derechos arancelarios en vigencia el 1 de julio de 2003.

El tipo impositivo es de 4%, para frutas, verduras, hortalizas, legumbres, tubérculos y cereales que tengan la condición de «productos naturales», según el *Código Alimentario* y las disposiciones dictadas para su desarrollo.

Para la aplicación del tipo impositivo de 4%, se tiene en consideración las frutas que, de conformidad con el *Código Alimentario*, sean naturales, carnosas, secas u oleaginosas; y se excluye a las frutas secas que hayan sido sometidas a algún tipo de transformación (Resolución 2/93 BOE 4-3-93).

### 2.6.3 *Exigencias sanitarias*

#### **Estados Unidos**

La APHIS establece que las frutas frescas y hortalizas pueden ingresar al país siempre y cuando se presenten al Departamento de Agricultura pruebas fehacientes de que:

- No fueron infectadas en el país de origen por la mosca de la fruta o cualquier otro insecto dañino.
- La importación de fruta fresca proviene de áreas definidas como 'libres de riesgo'.
- Han sido tratados de conformidad con las condiciones y el procedimiento establecidos por el inspector del APHIS.

Con relación a los bananos provenientes del Perú, es importante mencionar que son admisibles en todos los Estados Unidos (incluidos los estados continentales, Alaska, Hawái, Puerto Rico y las Islas Vírgenes) sin permiso de importación de USDA. Ello, sin embargo, no implica que no serán sujetos de inspección al momento de la llegada.

### **Unión Europea**

Para el ingreso de bananos frescos a la Unión Europea es necesario cumplir con las regulaciones de la industria de alimentos frescos y procesados:

- Inspección fitosanitaria a la importación (Fitin): esta se aplicará a los productos procedentes de cualquier país y solo para el archipiélago canario.
- Inspección sanitaria a la importación (Sanim): solo están sujetos a control sanitario los productos totalmente terminados y dispuestos para su uso y consumo, de conformidad con la Orden del 20 de enero de 1994 (BOE 04-02-94).
- Inspección fitosanitaria para el tránsito (TFITIN): la inspección fitosanitaria a la importación solo se aplicará a los productos procedentes de países que no pertenezcan a la CEE, para la Península y las Baleares; y a los de cualquier procedencia, para el archipiélago canario.
- Buenas prácticas de agricultura.

#### **2.6.4 Estándares de calidad**

*Norma del Codex para el banano (plátano): Codex Stan 205-1997*<sup>16</sup>

#### **I. Definición del producto**

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de banano (plátano) cultivadas de *Musa* spp. (AAA), de la familia *Musaceae*, en estado verde, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye a los bananos (plátanos) destinados solamente para la cocción o la elaboración industrial<sup>17</sup>. Las variedades reguladas por esta norma son las siguientes:

---

<sup>16</sup> Fuente: <http://www.codexalimentarius.net>.

<sup>17</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de la *Norma del Codex para el banano (plátano)*, deben notificar a la Comisión qué disposiciones de esta Norma serán aceptadas para su aplicación en el punto de importación, y cuáles para su aplicación en el punto de exportación.

Grupos	Subgrupos	Cultivares principales
AA	Sweet-fig	Sweet-fig, Pisang Mas, Amas, Date, Bocadillo
AB	Ney Poovan	Ney Poovan, Safet Velchi
AAA	Cavendish	Dwarf Cavendish, Giant Cavendish, Lacatan, Poyo (Robusta), Williams, Americani Valery, Arvis
	Gros Michel	Gros Michel, Highgate
	Pink Fig	Pink Fig, Green Pink Fig
	Ibota	
AAB	Apple Fig	Apple Fig, Silk
	Pome (Prata)	Pacovan, Prata Ana
	Mysore	Mysore, Pisang Ceylan, Gorolo

## II. Disposiciones relativas a la calidad

### A. Requisitos mínimos

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y con las tolerancias permitidas, los bananos (plátanos) deben:

- Estar enteros (tomando el dedo como referencia).
- Ser de consistencia firme.
- Estar sanos. Debe excluirse a los productos afectados por podredumbre o deterioro que los haga no aptos para el consumo.
- Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible.
- Estar prácticamente exentos de magulladuras.
- Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas.
- Tener el pedúnculo intacto: no doblado ni dañado por hongos o desecado.

- Estar libres de pistilos.
- Estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos.
- Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas.
- Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente de su remoción de una cámara frigorífica y su envasado en atmósfera modificada.
- Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños.

Además, las manos y los racimos deben incluir lo siguiente:

- Una porción suficiente de cuello de color normal, sano y exento de contaminación por hongos.
- Un cuello de corte limpio, no achafanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo.

El desarrollo y la condición de los bananos (plátanos) deben permitirles:

- Alcanzar el grado de madurez fisiológica correspondiente a las características propias de su variedad.
- Soportar el transporte y la manipulación.
- Llegar en buen estado al lugar de destino, de forma que puedan madurar de manera satisfactoria.

## **B. Clasificación**

Los bananos (plátanos) se clasifican en tres categorías, señaladas a continuación:

### **(i) Categoría Extra**

Los bananos (plátanos) de esta categoría deben ser de calidad superior y con las características de la variedad y/o tipo comercial. Los dedos de los bananos (plátanos) no deben tener defectos. Se exceptúan los defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

### **(ii) Categoría I**

Los bananos (plátanos) de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad.

Se permite, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- Defectos leves de forma y color.
- Defectos leves de la cáscara debidos a rozaduras, y otros defectos superficiales que no superen 2 cm<sup>2</sup> de la superficie total.
- En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.

### **(iii) Categoría II**

Esta categoría comprende los bananos (plátanos) que no pueden ser clasificados en las categorías superiores, pero que sí satisfacen los requisitos mínimos del producto. Se permite los siguientes defectos, siempre y cuando los bananos (plátanos) conserven sus características esenciales en lo que respecta a calidad, estado de conservación y presentación:

- Defectos de forma y color, siempre y cuando el producto mantenga las características normales de los bananos (plátanos).
- Defectos de la cáscara debidos a raspaduras, costras, rozaduras, manchas u otros defectos superficiales que no superen 4 cm<sup>2</sup> de la superficie total.
- En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.

### **III. Disposiciones sobre la clasificación por calibre**

Para calibrar los bananos (plátanos) de los subgrupos Gros Michel y Cavendish, se determina la longitud de los dedos por la curvatura exterior, desde el extremo de la flor hasta la base del pedicelo donde la pulpa comestible termina, y se define el diámetro como el grosor de la sección transversal entre las caras laterales. El fruto de referencia para la medición de la longitud y el grosor es:

- Para las manos, el dedo medio en la hilera exterior de la mano.
- Para los racimos, el dedo junto a la sección de corte de la mano, en la hilera exterior del racimo.

La longitud mínima es de 14 cm, y el grosor mínimo, de 2,7 cm.

### **IV. Disposiciones referentes a las tolerancias**

Se permite tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.



**A. Tolerancias de calidad****(i) Categoría Extra:**

Se permite 5% del número o peso de bananos (plátanos) que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero sí los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.

**(ii) Categoría I:**

Se permite 10% del número o peso de bananos (plátanos) que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero sí los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.

**(iii) Categoría II:**

Se permite 10% del número o peso de bananos (plátanos) que no satisfaga los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos, con excepción de los frutos afectados por podredumbre, imperfecciones notables o cualquier otro tipo de deterioro que los haga no aptos para el consumo humano.

**B. Tolerancias de calibre**

Para todas las categorías, 10% del número o peso de bananos (plátanos) que no satisfaga los requisitos relativos al calibre, pero que sí entre en la categoría inmediatamente superior y/o inferior a las indicadas en la sección III.

**V. Disposiciones sobre la presentación****A. Homogeneidad**

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por bananos (plátanos) del mismo origen, variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.

**B. Envasado**

Los bananos (plátanos) deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben

ser nuevos<sup>18</sup>, estar limpios y ser de calidad tal que eviten cualquier daño externo o interno al producto. Está permitido el uso de materiales que lleven las especificaciones comerciales, particularmente papel y sellos, siempre que estén impresos o etiquetados con tintas y pegamentos no tóxicos.

Los bananos (plátanos) deben disponerse en envases que se ajusten al *Código internacional de prácticas recomendado para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CAC/RCP 44-1995).

#### (i) Descripción de los envases

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, **ventilación** y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, **transporte y conservación** apropiados de los bananos (plátanos).

Los envases deben estar libres de cualquier materia y olor extraños.

#### C. Formas de presentación

- Los bananos (plátanos) deben presentarse en manos y **racimos** (**partes** de manos) de por lo menos cuatro dedos. Pueden presentarse **también en** dedos separados.
- Se permite racimos que carezcan, como máximo, de dos **dedos**, **siempre** y cuando el pedúnculo no esté roto y tenga un corte limpio, **sin daño** a los dedos contiguos.
- El envase no debe contener más que un racimo de tres dedos **por hilera**, con las mismas características de la fruta restante.

#### VI. Marcado o etiquetado

##### A. Envases destinados al consumidor

Además de los requisitos de la *Norma general del Codex para el etiquetado de alimentos preenvasados* (Codex STAN 1-1985, Rev. 2-1999), **se aplica las** siguientes disposiciones específicas:

---

<sup>18</sup> Para los fines de esta Norma, se incluye el material recuperado de calidad **alimentaria**.

**(i) Naturaleza del producto**

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase debe etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de su variedad.

**B. Envases no destinados a la venta al por menor**

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas legiblemente e indeleblemente, y visibles desde el exterior, o bien en los documentos que acompañan al embarque<sup>19</sup>.

**(i) Identificación**

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor; y código de identificación (facultativo)<sup>20</sup>.

**(ii) Naturaleza del producto**

Nombre del producto, si el contenido no es visible desde el exterior; y nombre de la variedad y/o tipo comercial (facultativo).

**(iii) Origen del producto**

País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

**(iv) Identificación comercial**

- Bananos (plátanos) en dedos (si procede).
- Categoría.
- Peso neto (facultativo).

---

<sup>19</sup> Los gobiernos, al indicar su aceptación de esta Norma, deben notificar a la Comisión cuáles disposiciones de esta Sección se aplicará.

<sup>20</sup> La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. En caso de utilizar una marca en clave, sin embargo, debe consignarse muy cerca de ella la referencia al «envasador» y/o «expedidor» (o a las siglas correspondientes).

(v) **Marca de inspección oficial (facultativa)**

**VII. Contaminantes**

**A. Metales pesados**

Los bananos (plátanos) deben ajustarse a los niveles máximos para metales pesados establecidos para este producto por la Comisión del *Codex Alimentarius*.

**B. Residuos de plaguicidas**

Los bananos (plátanos) deben ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos para este producto por la Comisión del *Codex Alimentarius*.

**C. Higiene**

- (i) Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del *Código internacional recomendado de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), y otros textos del Codex pertinentes, como los *Códigos de prácticas* y *Códigos de prácticas de higiene*.
- (ii) Los productos deben cumplir los requisitos microbiológicos establecidos de acuerdo con los *Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos* (CAC/GL 21-1997).

**2.6.5 Acondicionamiento del producto por exportar**

Los bananos frescos se exportan en cajas de cartón triple corrugado, de tipo telescópico, con una capacidad promedio de 18,3 kilos de peso neto; o en el caso de bananos de la categoría Extra, en cajas de 12 ó 15 kilos, aproximadamente. El peso de cada caja depende de las especificaciones de su destino final.

Los productos seleccionados para exportación deben ser acomodados en una caja adecuada, incluyendo una lámina de papel Kraft, usando una funda protectora de polietileno y tapándola adecuadamente.

El transporte de la fruta se realiza en contenedores refrigerados autónomos, a una temperatura aproximada de 14°C.

## 2.7 Panorama mundial

En el año 2002, la producción mundial de bananos fue de 69.834.378 TM, concentrada principalmente en países de Asia (51,2%) y América (34,8%). Los países africanos, en tanto, representaron 9,5% del volumen producido.

Dentro de los países asiáticos, destacó sobremanera la India, que concentró 24% (16.450.000 TM) del volumen total. La India destaca además como consumidor nato de bananos frescos, ya que solo 0,05% de su producción es exportada. También destacaron en este grupo países como China (8,1%) y Filipinas (7,5%), aunque su producción se encuentra muy por debajo de la del líder mundial.

Dentro de los países de América Latina y el Caribe, segundo grupo de importancia en la producción de bananos en el mundo, destacaron Ecuador, Brasil, Costa Rica y México, con 9,3%, 9,1%, 3,1% y 3% del volumen total, respectivamente. España y en menor medida Portugal son los dos únicos países europeos que desarrollan el cultivo de bananos. Estados Unidos, en cambio, además de no contar con una gran producción, muestra una tendencia a la baja.

Dentro de los rendimientos registrados, Guatemala alcanzó el más alto con 49.390 kg/ha, seguido por Costa Rica (48.090 kg/ha), Panamá (45.527 kg/ha), Honduras (41.959 kg/ha) y Egipto (41.015 kg/ha).

En el año 2001, Estados Unidos fue el primer importador de bananos frescos en el ámbito mundial, con una participación de 27% (3.840.605 TM) del volumen total importado, y 23% (US\$ 1.349.713 miles) del valor monetario. Alemania es el segundo importador en el mundo, con 1.604.946 TM, equivalentes a US\$ 624.046 miles, en ese año. Japón es el tercer destino en el ámbito mundial, con un nivel de importaciones de 990.553 TM, equivalente a 7,7% (US\$ 450.849 miles) del valor total transado.

En el mismo año, las exportaciones mundiales estuvieron lideradas por Ecuador, país que logró colocar un total de 3.533.601 TM (US\$ 828.573 miles), seguido por Filipinas, Costa Rica y Colombia. Estos dos últimos países destinan el 90% de su producción a la exportación, a diferencia de Brasil y México, grandes productores mundiales que consumen internamente casi la totalidad de su producción y destinan una mínima porción de la misma a la exportación (1,7% y 3,1% del volumen total producido, respectivamente).

Tanto para el mercado estadounidense como para el europeo, los principales proveedores, en el año 2001, fueron Costa Rica, Ecuador y Colombia. Dentro de los principales países de destino de las exportaciones en la Unión Europea, se encuentran Bélgica, Alemania, Italia, el Reino Unido, Portugal y Suecia.

Entre los años 2001 y 2002, el Perú ha incrementado significativamente las exportaciones de «bananos o plátanos del tipo Cavendish Valery frescos» (partida 0803001200), tanto en volumen (138,61%) como en valor monetario (156,65%). En el año 2002, las exportaciones totales de bananos frescos alcanzaron un volumen total de 19.079 TM, equivalentes a US\$ 6.181.822 y destinadas principalmente a los Estados Unidos y a países de la Unión Europea como Bélgica y Alemania. Cabe resaltar que no existe una partida que diferencie los bananos convencionales de los orgánicos. En el caso peruano, las exportaciones totales referidas a dicha partida son de tipo orgánico.

Los cambios en las reglas de entrada al mercado europeo, sujeto a restricciones cuantitativas para proteger la producción de sus ex colonias en desarrollo de los *Acuerdos de la Convención de Lomé*, hoy llamados *Acuerdos de Cotonú*, desplazaron un mayor porcentaje del comercio mundial hacia los Estados Unidos, país que, al no tener restricciones cuantitativas, mantiene precios hasta tres veces menores que los del mercado europeo. En Europa, a su vez, el precio de los bananos latinoamericanos es mayor que el provisto por las ex colonias africanas. Este régimen, aunque no es compatible con las reglas de la Organización Mundial del Comercio, se mantendrá hasta el año 2006, cuando la Unión Europea convertirá la cuota en aranceles.

Los bananos peruanos no tienen restricciones de ingreso a los Estados Unidos, a condición de que acrediten no estar afectados por la mosca de la fruta, y no requieren de un permiso de importación; si fuera necesario, sin embargo, deben estar a disposición de las autoridades estadounidenses para su inspección. En el caso de Europa, asimismo, deben cumplir con la debida inspección sanitaria exigida para la importación.

Los importantes avances mostrados por el mercado de productos orgánicos, particularmente en Europa y Norteamérica, ha incentivado el cultivo de bananos orgánicos, convirtiéndolos en la fruta tropical de mayor aceptación en el mercado internacional.

La producción de bananos orgánicos equivale a 1% de la producción de bananos convencionales. En el año 2001, fue cercana a 6,7 millones de TM. Durante los

años 2000 y 2001, se dio un aumento considerable de la producción, como resultado de los altos precios registrados por el producto durante los años anteriores. Se prevé que la producción seguirá aumentando, dado que existen varias plantaciones que pueden obtener la certificación de «orgánico» en el corto plazo.

Los principales países productores de bananos orgánicos son: República Dominicana, Ecuador, Costa Rica, México y algunos países africanos. Algunos de estos países (República Dominicana, Ecuador y Colombia, por ejemplo) siguen aumentando su producción, mientras que otros se están incorporando (Perú y Brasil, por ejemplo).

El mayor productor y comercializador de bananos orgánicos es República Dominicana, con 60.000 TM aproximadamente. En ese país, la producción de bananos orgánicos equivale a 70% de la producción total de bananos.

Ecuador cuenta con cerca de 500 hectáreas certificadas y 5.500 en proceso de conversión. El producto está destinado a mercados externos, debido a su bajo nivel de consumo interno.

Con respecto a Colombia, este país cuenta con 400 hectáreas en transición, con una producción equivalente a 7.000 TM.

Otros países productores de América Latina son: Costa Rica, con 2.944 hectáreas certificadas que producen alrededor de 21.242 TM, y México, con 22.243 TM. Países como Guatemala, Honduras y las islas del Caribe también lo son, pero su producción está por debajo de las 500 TM anuales.

Los principales consumidores de bananos orgánicos son los miembros de la Unión Europea, Estados Unidos, Canadá y Japón, países con mercados grandes y dinámicos. En países de la Unión Europea, las ventas de bananos orgánicos han ido en aumento, principalmente en el Reino Unido, Alemania, Francia, Suecia e Italia. De continuar el aumento de la demanda, se requerirá una expansión adecuada de la oferta para hacer frente al incremento del consumo.

En la Comunidad Europea, los bananos orgánicos podrían llegar a representar 1,5% del mercado, lo que supondría 45.000 TM de consumo anuales. En los Estados Unidos, el ritmo de crecimiento de las ventas de bananos orgánicos ha sido superior a 20% anual. Además, el mercado de bananos corresponde a 1,7% del total de las ventas detallistas.

En el mercado japonés, los bananos orgánicos representan aproximadamente 0,3% de los bananos convencionales. Este país ha empezado recientemente a aplicar sus propias normas nacionales para la certificación y la importación de productos orgánicos, por lo que será difícil que se reconozcan los órganos de certificación no japoneses, un obstáculo para la importación de bananos orgánicos.

Este producto constituye una oportunidad interesante para los medianos y pequeños productores que no pueden competir con plantaciones a gran escala. Hay que indicar, sin embargo, que su mercado depende de una mayor y regular oferta, así como de la reducción de sobrepuestos como los problemas de técnicas de cultivo (plagas), y de la logística necesaria para llegar a los diferentes mercados.

## 2.8 Principales exportadores peruanos de bananos

Las exportaciones de bananos orgánicos se iniciaron en el año 2000, luego de la ejecución en 1999 del proyecto *Producción de banano orgánico en el valle de Chira*, elaborado por el Minag. Actualmente las empresas exportadoras son las siguientes:

Razón social	<b>Biorgánica S.A.C.</b>
Dirección	Av. Jorge Chávez 275, Miraflores, Lima
Teléfono	51 1 4475127 - 51 1 4447055
Fax	51 1 4466621 - 51 1 4467324
Contacto	Gonzalo De La Cruz
Cargo del contacto	Director Ejecutivo
Correo electrónico	<a href="mailto:gonzalo@itdg.org.pe">gonzalo@itdg.org.pe</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Corporación Peruana de Desarrollo Bananero S.A.C.</b>
Dirección	Av. Champagnat 320, Sullana, Piura
Teléfono	51 73 203296
Fax	51 73 503005
Contacto	Gonzalo Alonso Zegarra Mulanovich
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:iwong@la.dole.com">iwong@la.dole.com</a>
Página web	Sin información



Razón social	<b>Granos Orgánicos Nacionales S.A.</b>
Dirección	Av. Las Gaviotas 870, Urb. La Campiña, 5ta etapa, Chorrillos, Lima
Teléfono	51 1 2516507 - 51 1 2216842
Fax	51 1 4416856 - 51 1 2221723
Contacto	Edwin Alberto Garro Villamar
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:organicgrains@terra.com.pe">organicgrains@terra.com.pe</a>
Página web	Sin información

### 3. Cebolla

#### 3.1 Producto

##### 3.1.1 Denominación y composición

La cebolla es una planta hortense de la familia de las Liláceas, originaria del Asia Menor, cuyo nombre científico es *Allium cepa L.* Se cultiva por su valor gastronómico y farmacéutico (propiedades diuréticas y antiescorbúticas).

En cuanto a vitaminas, la cebolla contiene la preciada vitamina C; respecto a minerales, una cantidad considerable de potasio, calcio y fósforo. Además, ingerida en crudo aporta una importante cantidad de ácido fólico.

El valor nutritivo aproximado de 100 gramos de contenido comestible de cebolla es el siguiente (ver cuadro 3.3.1):

**Cuadro 3.3.1**  
**Valor nutricional**

En 100 g de contenido comestible de cebolla					
Elemento	Unidad	Contenido	Elemento	Unidad	Contenido
Calorías	cal	49,0	Calcio	mg	20,0
Agua	g	86,3	Fósforo	mg	35,0
Proteínas	g	1,4	Hierro	mg	1,2
Grasas	g	0,2	Retinol (Vit. A)	mcg	0,0
Carbohidratos	g	11,3	Tiamina (Vit. B1)	mcg	0,03
Fibra	g	0,8	Riboflavina (Vit. B2)	mcg	0,06
Ceniza	g	0,8	Niacina (Vit. B5)	mcg	0,22
			Ác. Ascórbico (Vit. C)	mcg	4,9

Fuente: Instituto de Nutrición - Ministerio de Salud (Perú).

Elaboración: propia.

### 3.1.2 Variedades

Entre las principales variedades de cebolla sembradas en el ámbito mundial se encuentran:

- Blancas: Eberzer, Blanca Portuguesa, White Grano, Cristal Wax, Robust, Majesty, Dehidrator N4, White Granex, Peerless, White Creole, White Mexican, Imperial 48.
- Amarillas: Emperador, Yellow Bermuda, San Joaquín, Glory, Dulce Española, Granex 33, Texas Early Grano 502, Yellow Granex, Yellow Creole, Goleen, San Joaquín.
- Rojas: Roja Arequipeña, Red Globe, Red Wet, Roja Lurín, Roja Italiana, Red Creole, Red Bone, Tropicana, Red Burgunay, Cal Red.

De las variedades antes indicadas, se siembra en el Perú las siguientes:

#### Blancas

- Robust: con forma similar a un globo, achatada, vigorosa y productiva.
- Majesty: con forma similar a un globo, achatada, productiva y libre de bulbos mellizos.
- Dehidrator N4: de globo mediano, apropiada para deshidratados.
- White Granex: de globo achatado.
- White Grano: de bulbo blanco, con tendencia a producir mellizos.

- Peerless: de globo mediano, pulpa firme y resistente al almacenamiento.
- White Creole: de bulbo plano y pequeño, apropiado para deshidratados.
- White Mexican: de bulbo aplanado, libre de bulbos mellizos.
- Imperial 48: de bulbo achatado, pulpa suave y productiva.

#### Amarillas

- Golden: de bulbo mediano y achatado, color amarillo dorado y forma bastante atractiva.
- Yellow Granex: con forma similar a un globo, poco picante y dulce.
- Yellow Creole: con forma similar a un globo y de color amarillo dorado.
- San Joaquín: con forma similar a un globo alargado. Puede plantarse directamente.
- Texas Early Grano: de bulbo alargado, carne blanca y dulce.

#### Rojas

- Tropicana: de bulbo achatado, muy pungente.
- Red Burgunay: de bulbo elíptico.
- Roja Arequipeña: variedad producida en gran cantidad.
- Cal Red: con forma de globo, achatada y follaje resistente.

### 3.1.3 Usos y aplicaciones

La cebolla es, sin duda, una de las hortalizas más conocidas e ingeridas en el mundo. Se prepara de formas muy diversas y suele ser el condimento fundamental de numerosos platos. También es muy utilizada para repeler insectos.

La cebolla tiene importantes propiedades curativas que no se debe desperdiciar. La parte del bulbo (cabeza) es utilizada en medicina como un poderoso antibiótico natural: puede emplearse en caso de afecciones respiratorias como congestión bronquial; alivia la tos y el dolor de pecho; y baja la fiebre. El jugo de la cebolla se utiliza como tónico y digestivo: bebido después de una comida estimula la acción digestiva (diurética y laxante) y todo el tracto gástrico; en lavativas, puede utilizarse como desparasitador intestinal; desinfecta y sana úlceras, llagas, heridas; y es buena para purificar la sangre y contra el exceso de coágulos en ella.

Asimismo, es favorable para el tratamiento de la diabetes y tiene propiedades antirreumáticas. Además, es un buen tónico nervioso y previene el cáncer.

### **3.2 Partida arancelaria**

Para la exportación de cebollas se ha identificado las siguientes partidas:

- Partida 070310: cebollas y chalotes frescos o refrigerados (según clasificación arancelaria del Sistema Armonizado).
- Partida 071220: cebollas secas, cortadas en trozos o rodajas, o trituradas o pulverizadas, sin otra preparación (según clasificación arancelaria del Sistema Armonizado).

### **3.3 Las cebollas en el ámbito nacional**

La producción de cebollas, en el ámbito del país, se encuentra concentrada en los departamentos de Arequipa y Junín.

#### ***3.3.1 Superficie cultivada***

El total de la superficie cultivada de cebollas ha ido en aumento a lo largo del período 1997-2002. En el año 2002, Arequipa, con un total de 10.362 hectáreas, fue el departamento con mayor extensión cultivada de cebollas: registró 56% del total nacional y mostró un aumento de 17% en sus áreas de cultivo con respecto al año anterior. Sigue a Arequipa el departamento de Junín, con 15% de la superficie total y un aumento de 28% en su cantidad de hectáreas, en el año 2002 (ver cuadro 3.3.2).

**Cuadro 3.3.2**  
**Superficie cultivada de cebollas por departamento (en has)**

Departamento	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Piura	66	445	130	229	171	145
Tumbes	n.d.	n.d.	5	1	n.d.	n.d.
Lambayeque	71	52	109	128	204	119
La Libertad	547	446	742	367	805	671
Áncash	405	430	517	679	710	738
Lima	1.360	918	610	989	1.037	839
Ica	48	90	261	254	480	712
Arequipa	6.853	7.603	7.510	8.080	8.875	10.362
Moquegua	58	43	28	37	35	51
Tacna	426	296	315	288	407	495
Cajamarca	102	41	45	51	47	64
Amazonas	34	33	17	27	25	30
Huanuco	203	187	206	229	188	230
Pasco	4	5	6	7	5	n.d.
Junín	2.106	1.838	2.175	2.242	2.167	2.778
Huancavelica	170	166	91	58	61	32
Ayacucho	378	519	488	529	504	232
Apurímac	66	99	122	112	134	72
Cuzco	469	550	542	631	484	527
Puno	562	495	426	426	407	407
Loreto	22	61	24	23	60	75
<b>Total</b>	<b>13.950</b>	<b>14.317</b>	<b>14.369</b>	<b>15.387</b>	<b>16.806</b>	<b>18.579</b>

Fuente: Ministerio de Agricultura (Perú).

Elaboración: propia.

### 3.3.2 Producción nacional

Al igual que en el caso de la superficie cultivada, la producción peruana de cebollas ha ido en aumento durante el período 1997-2002. En el año 2002, los departamentos con mayores extensiones de cultivo (Arequipa y Junín) fueron también los productores más importantes en el ámbito nacional. Arequipa produce 64% de las cebollas en el Perú y Junín 11%, con un aumento de 9,7% y 9,5%, respectivamente, durante el período mencionado. Por su parte, La Libertad, Áncash, Lima e Ica representan, en conjunto, 16% de la producción nacional (ver cuadro 3.3.3).

**Cuadro 3.3.3**  
**Producción de cebollas por departamento (en TM)**

Departamento	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Piura	666	6.195	1.840	4.104	2.648	2.177
Tumbes	n.d.	n.d.	53	2	n.d.	n.d.
Lambayeque	872	559	1.047	1.301	2.735	1.466
La Libertad	7.158	5.888	10.871	5.140	12.990	13.699
Áncash	2.925	3.118	4.838	7.838	9.105	10.674
Lima	24.746	16.460	15.172	27.232	29.959	20.316
Ica	1.384	3.926	8.343	11.277	19.867	28.239
Arequipa	184.102	218.084	254.083	244.692	263.727	292.744
Moquegua	667	512	341	381	434	1.053
Tacna	9.353	7.053	8.579	7.478	12.562	15.874
Cajamarca	831	243	480	356	255	317
Amazonas	180	154	91	148	152	178
Huanuco	2.131	2.033	2.324	2.709	2.214	2.740
Pasco	19	25	31	33	21	n.d.
Junín	33.138	29.780	38.351	40.154	38.804	52.247
Huancavelica	1.284	1.540	787	497	489	270
Ayacucho	3.098	5.079	4.685	5.389	5.211	2.311
Apurímac	501	673	816	767	953	490
Cuzco	4.726	5.827	5.608	6.347	5.952	5.508
Puno	9.801	8.199	7.690	7.394	7.133	7.824
Loreto	74	274	110	90	232	255
<b>Total</b>	<b>287.656</b>	<b>315.622</b>	<b>366.140</b>	<b>373.329</b>	<b>415.443</b>	<b>458.382</b>

Fuente: Ministerio de Agricultura (Perú).

Elaboración: propia.

### 3.3.3 Rendimiento del área cultivada

Entre los años 1997 y 2002, el departamento de Ica presentó el mayor rendimiento por hectárea cultivada, a pesar de haber mostrado variaciones en dicho período. En el 2002, Tacna fue el segundo departamento con mayor rendimiento. Otros, como Amazonas, Cajamarca y Loreto, se ubicaron muy por debajo del promedio (ver cuadro 3.3.4).

**Cuadro 3.3.4**  
**Rendimiento de cebollas por departamento (en kg/ha)**

Departamento	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Piura	10.091	1.321	14.154	17.921	15.485	15.014
Tumbes	n.d.	n.d.	10.600	1.842	n.d.	n.d.
Lambayeque	12.282	10.750	9.606	10.164	13.407	12.319
La Libertad	13.086	13.202	14.651	14.009	16.137	20.422
Áncash	7.222	7.251	9.358	11.543	12.824	14.463
Lima	18.196	17.930	24.872	26.920	28.890	24.215
Ica	28.833	43.622	31.966	44.396	41.348	39.678
Arequipa	26.864	28.684	33.833	30.284	29.714	28.252
Moquegua	11.500	11.907	12.179	10.300	12.400	20.655
Tacna	21.955	23.828	27.235	25.965	30.865	32.069
Cajamarca	8.147	5.927	10.667	7.003	5.449	4.991
Amazonas	5.294	4.667	5.353	5.452	6.094	5.928
Huanuco	10.498	10.872	11.282	11.830	11.777	11.940
Pasco	4.750	5.000	5.167	4.714	4.200	n.d.
Junín	15.735	16.202	17.633	17.910	17.907	18.807
Huancavelica	7.553	9.277	8.648	8.569	8.016	8.438
Ayacucho	8.196	9.786	9.600	10.187	10.339	9.961
Apurímac	7.591	6.798	6.689	6.821	7.141	6.811
Cuzco	10.077	10.595	10.347	10.052	12.296	10.447
Puno	17.440	16.564	18.052	17.357	17.526	19.224
Loreto	3.364	4.492	4.583	3.913	3.867	3.400
Promedio	20.621	22.045	25.481	24.261	24.720	24.674

Fuente: Ministerio de Agricultura (Perú).

Elaboración: propia.

### **3.3.4 Estacionalidad de la producción**

La cebolla es una hortaliza que presenta una cosecha al año. Se puede obtener el producto entre el cuarto y sexto mes, a partir de la instalación del cultivo.

### 3.4 Las cebollas en el ámbito mundial

La información proporcionada por la FAO indica que de un total producido de 56 millones de toneladas de cebollas (incluidas las «frescas»<sup>21</sup> y las «secas»<sup>22</sup>), la producción de cebollas secas representa alrededor de 92% del total mundial, mientras que solo 4% corresponde a cebollas frescas. La producción peruana se encuentra dentro del rubro «cebollas secas».

De una producción total de cerca de 52 millones de toneladas de cebollas secas en el ámbito mundial, Asia (China, India, Turquía e Irán, entre otros países) concentra aproximadamente 62% del total; Norteamérica (Estados Unidos) 6% del total; y Europa (España y los Países Bajos, entre otros países), 9% del total. También destacan Brasil, Argentina, Perú, Colombia y Chile, que concentran alrededor de 6% de la producción mundial.

#### 3.4.1 Superficie cultivada

En el año 2002, el total de la superficie cultivada de cebollas secas en el ámbito mundial fue 2,9 millones de hectáreas. En este rubro destacaron China y la India, con 43% del total.

En el mismo año, el Perú registró 0,6% de las hectáreas cultivadas en el mundo, y presentó además una tasa de crecimiento de 6% durante el período 1997-2002 (ver cuadro 3.3.5).

---

<sup>21</sup> La FAO considera cebollas y chalotes «frescos» a las cebollas jóvenes sacadas antes de que el bulbo se haya agrandado. Son usadas principalmente en ensaladas. Se incluye dentro de esta clasificación los sets de cebollas.

<sup>22</sup> Se considera cebollas «secas» a aquellas que se encuentran en estado maduro, no a cebollas deshidratadas.



**Cuadro 3.3.5**  
**Superficie cultivada de cebollas secas en el ámbito mundial (en has)**

Pais	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Argelia	27.010	27.070	27.750	26.490	30.300	30.000
Argentina	18.123	29.093	30.000	20.000	21.000	24.000
Brasil	67.763	67.745	66.169	66.296	63.316	66.613
China	500.868	526.820	570.750	665.722	720.620	770.620
Colombia	21.000	18.000	17.824	19.094	17.395	18.421
Corea	12.539	14.806	16.131	16.773	18.995	18.995
Egipto	15.300	30.324	34.767	28.601	22.685	22.685
España	23.535	22.950	22.713	22.800	23.800	23.100
Estados Unidos	67.140	69.340	70.170	67.250	65.390	64.840
Federación Rusa	90.810	99.100	109.380	113.000	110.000	112.000
Francia	8.262	8.211	8.681	11.377	10.683	10.492
India	355.000	468.100	493.300	448.900	520.000	520.000
Indonesia	88.540	76.498	104.289	84.038	93.228	93.228
Irán	46.498	47.921	55.775	43.994	47.206	50.000
Italia	14.448	14.996	15.694	14.562	13.797	13.785
Japón	27.200	26.700	26.700	26.900	27.000	27.000
Marruecos	28.350	26.300	27.550	24.705	30.600	28.985
Myanmar <sup>23</sup>	24.323	27.519	46.305	58.909	58.576	58.576
Nigeria	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000
Pakistán	80.777	81.400	85.506	109.760	105.600	103.800
Países Bajos	10.620	10.306	14.003	13.244	14.110	14.789
Perú	13.950	14.317	14.369	15.387	16.806	18.578
Polonia	31.753	35.153	34.424	35.724	33.969	26.161
Turquía	105.000	105.000	113.000	100.000	99.500	113.000
Ucrania	57.500	57.200	61.000	64.500	56.000	60.000
Otros	586.406	618.723	625.056	626.862	634.752	642.082
<b>Total</b>	<b>2.362.715</b>	<b>2.563.592</b>	<b>2.731.306</b>	<b>2.764.888</b>	<b>2.895.328</b>	<b>2.971.750</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

### 3.4.2 Producción mundial

China, además de contar con la mayor cantidad de tierras cultivadas de cebollas en el mundo, se mantuvo como el primer productor de cebollas secas durante el período 1997-2002 y registró aproximadamente 30% de la producción total del año 2002; le siguió en importancia la India, con 17% de la producción mundial.

<sup>23</sup> Ex Birmania.

Otros países que han registrado una producción representativa son: Turquía, la Federación Rusa y Pakistán.

Myanmar es el país que presentó la tasa de crecimiento **más alta** (25,2%) entre los años 1997-2002, seguido por la India (15,2%).

En el año 2002, Brasil fue el país sudamericano con **mayor producción** en el ámbito mundial, con 2,2% del total, seguido por Argentina (1,2%), Perú (0,9%) y Colombia (0,8%). El Perú presentó la tasa de crecimiento **más alta** (9,7%) de estos países (ver cuadro 3.3.6).

**Cuadro 3.3.6**  
**Producción de cebollas secas en el ámbito mundial (en TM)**

País	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Argelia	351.729	392.643	382.454	315.741	428.491	430.000
Argentina	474.536	797.782	850.000	541.763	576.477	642.461
Brasil	881.134	838.232	988.658	1.141.810	1.030.670	1.131.640
China	10.040.302	10.836.913	11.726.029	14.104.696	15.021.572	15.621.572
Colombia	941.279	806.376	795.318	750.783	412.970	420.058
Corea	740.187	872.095	935.828	877.514	1.073.708	1.073.708
Egipto	396.132	722.672	889.797	762.993	628.376	628.376
España	932.364	970.190	981.350	1.013.600	1.074.700	1.101.200
EE.UU.	3.119.000	3.051.840	3.336.700	3.253.190	3.068.670	3.055.610
Fed. Rusa	1.077.110	1.053.560	1.129.810	1.150.000	1.200.000	1.175.000
Francia	328.045	330.430	349.200	464.912	404.567	418.532
India	3.200.000	5.331.900	4.899.500	4.721.100	6.500.000	6.500.000
Indonesia	605.736	599.304	938.293	772.880	774.562	774.562
Irán	1.157.218	1.209.850	1.676.896	1.343.588	1.419.296	1.500.000
Italia	421.005	422.941	459.799	439.618	426.457	425.245
Japón	1.257.000	1.355.000	1.205.000	1.247.000	1.259.000	1.270.000
Marruecos	565.600	565.300	523.410	348.270	533.680	609.650
Myanmar	192.366	224.739	476.191	475.960	592.823	592.823
Nigeria	567.000	580.000	596.000	600.000	600.000	600.000
Pakistán	1.131.030	1.076.500	1.138.237	1.647.991	1.563.300	1.385.000
Países Bajos	574.518	652.399	754.786	821.022	765.340	882.500
Perú	287.656	315.662	366.140	373.329	415.443	458.382
Polonia	610.985	756.310	688.332	720.345	659.517	564.794
Turquía	2.100.000	2.270.000	2.500.000	2.200.000	2.150.000	2.270.000
Ucrania	447.400	451.800	437.800	563.000	547.000	565.000
Otros	6.868.922	7.324.248	7.817.229	7.663.907	7.938.163	7.818.132
<b>Total</b>	<b>39.268.254</b>	<b>43.808.686</b>	<b>46.842.757</b>	<b>48.315.012</b>	<b>51.064.782</b>	<b>51.914.245</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

### 3.4.3 Rendimiento

En el año 2002, dentro del grupo de países analizados, presentaron los mayores rendimientos los siguientes: Países Bajos, Corea, España, Estados Unidos y Japón. En el mismo año, el Perú obtuvo un rendimiento de 24.674 kg/ha, lo que lo convierte en el segundo país con mayor rendimiento en el ámbito sudamericano. En el período 1997-2002, los países con rendimientos más bajos fueron Ucrania e Indonesia (ver cuadro 3.3.7).

**Cuadro 3.3.7**  
Rendimiento de cebollas secas en el ámbito mundial (en kg/ha)

País	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Argelia	13.022	14.505	13.782	11.919	14.142	14.333
Argentina	26.184	27.422	28.333	27.088	27.451	26.769
Brasil	13.003	12.373	14.941	17.223	16.278	16.988
China	20.046	20.570	20.545	21.187	20.845	20.271
Colombia	44.823	44.799	44.621	39.320	23.741	22.803
Corea	59.031	58.902	58.014	52.317	56.526	56.526
Egipto	25.891	23.832	25.593	26.677	27.700	27.700
España	39.616	42.274	43.207	44.456	45.156	47.671
Estados Unidos	46.455	44.013	47.552	48.375	46.929	47.125
Federación Rusa	11.861	10.631	10.329	10.177	10.909	10.491
Francia	39.705	40.242	40.226	40.864	37.870	39.891
India	9.014	11.391	9.932	10.517	12.500	12.500
Indonesia	6.841	7.834	8.997	9.197	8.308	8.308
Irán	24.888	25.247	30.065	30.540	30.066	30.000
Italia	29.139	28.204	29.298	30.189	30.909	30.848
Japón	46.213	50.749	45.131	46.357	46.630	47.037
Marruecos	19.951	21.494	18.999	14.097	17.441	21.033
Myanmar	7.909	8.167	10.284	8.080	10.121	10.121
Nigeria	14.175	14.500	14.900	15.000	15.000	15.000
Pakistán	14.002	13.225	13.312	15.015	14.804	13.343
Países Bajos	54.098	63.303	53.902	61.992	54.241	59.673
Perú	20.621	22.045	25.481	24.261	24.720	24.674
Polonia	19.242	21.515	19.996	20.164	19.415	21.589
Turquía	20.000	21.619	22.124	22.000	21.608	20.089
Ucrania	7.781	7.899	7.177	8.729	9.768	9.417

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

### 3.4.4 Estacionalidad de la producción

El mercado externo de cebollas es abierto y en Estados Unidos se cuenta con una ventana entre los meses de noviembre a marzo, período en el cual este país no tiene producción local y depende de los almacenamientos y de las importaciones.

El período óptimo para exportar cebollas al mercado europeo va de finales de diciembre hasta principios de abril, ya que a partir de entonces empieza a ingresar la producción del sur de España (ver cuadro 3.3.8).

**Cuadro 3.3.8**  
**Cronograma de producción**

Países	Meses											
	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.
Estados Unidos					X	X	X	X	X	X	X	
España				X	X	X	X	X	X	X	X	X
Brasil	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Perú	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Colombia	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Venezuela	X	X	X	X	X	X	X					
Ecuador								X	X	X	X	X

Fuentes: Comunidad Andina, Inst. Ceba/SC, SICA, CCI, Minag.

Elaboración: propia.

## 3.5 El comercio internacional de cebollas

### 3.5.1 Países importadores

**En todo el mundo**, las importaciones de cebollas secas crecieron en el año 2001, **tanto en el volumen total comprado (5%) como en su valor total (16%), con respecto al año 2000.**

**En lo que se refiere al volumen negociado**, en el año 2001 Malasia fue el principal país **comprador**, con aproximadamente 8,8% del total, seguido de cerca por la Federación **Rusa**, **los Estados Unidos** y Alemania, con 8,5%, 8,4% y 7,9% del total, respectivamente.

Colombia, además de ser el país sudamericano con mayor nivel de importaciones, es el que registró la tasa de crecimiento promedio más alta (29,4%) durante el período 1997-2002 (ver cuadros 3.3.9 y 3.3.10).

**Cuadro 3.3.9**  
**Países importadores de cebollas seca (en TM)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Alemania	233.660	269.035	256.344	244.375	269.498
Arabia Saudita	167.738	155.414	135.000	139.546	133.820
Bangladesh	35.100	46.956	29.734	30.000	30.000
Bélgica-Luxemburgo	116.075	126.362	121.983	n.d.	n.d.
Bélgica				117.981	128.803
Canadá	126.672	127.844	134.883	133.694	156.431
China	29.506	37.429	34.671	31.133	46.654
Colombia	11.029	14.099	21.035	38.333	30.937
Emiratos Árabes Unidos	125.000	142.000	128.000	61.800	61.800
España	33.136	42.435	19.787	26.788	35.980
Estados Unidos	259.075	269.379	261.666	216.296	286.969
Federación Rusa	395.410	389.808	548.480	298.201	287.721
Francia	98.825	116.061	85.048	90.255	122.901
Italia	30.559	22.679	20.362	39.190	52.091
Japón	174.611	204.639	223.434	262.179	260.896
Kuwait	42.301	44.986	46.942	45.827	45.827
Malasia	203.091	215.249	236.062	266.946	298.913
Omán	20.000	22.711	28.706	36.670	32.749
Países Bajos	70.912	106.042	118.928	101.527	81.943
Portugal	23.097	27.238	22.071	30.187	44.341
Reino Unido	176.972	193.804	185.107	156.718	231.504
Senegal	22.918	18.751	28.293	45.645	52.041
Singapur	66.858	63.070	57.990	46.254	44.184
Sri Lanka	122.747	103.025	89.008	126.334	114.569
Otros	532.820	574.914	520.930	638.387	533.985
<b>Total</b>	<b>3.118.112</b>	<b>3.333.930</b>	<b>3.354.464</b>	<b>3.224.266</b>	<b>3.384.557</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

**Cuadro 3.3.10**  
**Países importadores de cebollas secas (en miles de US\$)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Alemania	85.117	120.902	81.234	63.055	83.926
Arabia Saudita	31.936	27.853	15.000	21.973	21.695
Bangladesh	8.107	10.353	6.888	8.500	8.500
Bélgica-Luxemburgo	33.935	51.023	32.639	n.d.	n.d.
Bélgica				24.572	32.994
Canadá	43.439	52.441	47.457	48.054	60.230
China	7.047	8.782	7.904	6.379	10.895
Colombia	2.046	3.341	3.114	4.234	2.935
Emiratos Árabes Unidos	20.000	25.000	24.800	7.700	8.500
España	7.322	18.157	4.325	4.880	8.174
Estados Unidos	137.651	162.366	159.558	148.248	182.696
Federación Rusa	92.520	83.230	79.094	40.758	34.444
Francia	37.557	50.469	28.895	23.989	36.319
Italia	7.785	11.067	6.078	7.204	11.041
Japón	56.637	74.609	65.968	71.835	77.964
Kuwait	11.155	12.611	13.226	12.209	12.209
Malasia	58.903	67.336	64.543	59.716	66.268
Omán	5.783	6.909	8.546	6.080	5.934
Países Bajos	22.593	42.717	32.774	23.441	22.531
Portugal	4.591	11.202	4.343	4.329	8.728
Reino Unido	79.047	99.837	67.549	50.557	74.029
Senegal	6.082	5.002	5.717	7.537	10.901
Singapur	24.929	23.454	17.771	11.626	11.727
Sri Lanka	23.445	26.138	24.568	21.526	20.726
Otros	153.531	183.607	144.019	146.030	142.995
<b>Total</b>	<b>961.158</b>	<b>1.178.406</b>	<b>946.010</b>	<b>824.432</b>	<b>956.361</b>

**Fuente:** Faostat.

**Elaboración:** propia.

### **3.5.2 Países exportadores**

En el año 2001, Países Bajos, con un total de 19% del volumen total transado, fue el principal país exportador, seguido por la India (14%), los Estados Unidos (10%), China (9%) y España (6%), entre los más importantes.

En el período 1997-2001, el país que mostró la tasa de crecimiento promedio más elevada fue China (56%), seguido por Pakistán (50%) y Perú (33%). De estos, los

dos primeros se encuentran entre los 10 principales países exportadores de este producto en el mundo.

El valor total negociado, en tanto, mostró una tasa de decrecimiento de 1,5%, durante el período 1997-2001 (ver cuadros 3.3.11 y 3.3.12).

**Cuadro 3.3.11**  
**Países exportadores de cebollas secas (en TM)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Alemania	26.850	24.536	21.239	42.060	38.598
Argentina	267.105	405.964	268.621	96.908	134.379
Australia	37.112	56.358	65.078	41.662	44.087
Austria	40.206	31.474	37.286	49.220	33.199
Bélgica-Luxemburgo	44.606	60.492	56.934	n.d.	n.d.
Bélgica				50.133	59.834
Canadá	28.797	49.025	35.663	36.787	59.911
Chile	25.298	24.395	41.030	30.267	36.911
China	49.708	134.814	190.843	168.516	291.204
Egipto	103.961	150.560	105.957	147.258	166.357
España	213.280	239.788	220.297	206.800	197.863
Estados Unidos	277.741	289.288	307.156	354.142	334.643
Francia	71.473	71.433	70.355	63.958	52.640
Hungría	11.345	13.730	7.569	2.119	19.015
India	333.549	215.766	260.719	343.254	441.862
Irán	74.154	119.648	80.233	53.357	57.731
Italia	52.860	67.863	59.193	57.106	63.439
Kazajstán	75.268	72.746	154.479	62.657	47.300
Níger	41.723	54.942	49.085	46.330	37.897
Pakistán	18.744	68.178	67.793	81.715	94.568
Países Bajos	537.670	474.590	513.396	573.830	620.287
Perú	11.732	21.424	32.460	22.020	36.218
Turquía	114.905	144.222	132.182	85.712	161.293
Otros	454.980	431.084	579.495	507.534	238.835
<b>Total</b>	<b>2.913.067</b>	<b>3.222.320</b>	<b>3.357.063</b>	<b>3.123.345</b>	<b>3.268.071</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

**Cuadro 3.3.12**  
**Países exportadores de cebollas secas (en miles de US\$)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Alemania	8.600	9.382	6.785	9.640	11.987
Argentina	75.065	79.819	34.631	18.752	24.298
Australia	7.631	18.766	18.199	8.911	9.204
Austria	7.125	12.553	5.605	5.904	5.717
Bélgica-Luxemburgo	12.749	21.870	15.248	n.d.	n.d.
Bélgica				10.967	14.868
Canadá	8.957	17.397	13.645	14.919	24.062
Chile	7.282	8.475	10.039	7.938	10.838
China	9.049	30.856	43.114	41.986	57.820
Egipto	12.812	18.802	9.492	12.367	14.212
España	65.573	77.973	49.397	40.645	43.319
Estados Unidos	95.045	113.206	102.500	104.780	113.836
Francia	18.236	30.675	17.000	12.395	16.037
Hungría	1.738	2.280	1.083	290	2.059
India	54.690	42.269	47.141	61.509	74.028
Irán	5.135	8.516	5.719	3.983	5.432
Italia	35.557	38.354	33.973	28.586	36.030
Kazajstán	8.718	9.115	11.799	4.061	3.371
Níger	13.260	21.974	19.966	6.476	5.349
Pakistán	2.074	12.433	26.402	10.586	9.736
Países Bajos	137.771	178.928	118.702	97.095	127.035
Perú	700	6.994	11.102	6.461	11.914
Turquía	19.452	26.184	19.607	11.666	16.410
Otros	127.365	119.346	110.219	80.853	52.845
<b>Total</b>	<b>734.584</b>	<b>906.167</b>	<b>731.368</b>	<b>600.770</b>	<b>690.407</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

### 3.6 Comercialización

#### 3.6.1 Situación de las importaciones

##### 3.6.1.1 Cebollas y chalotes (frescos o refrigerados)

Durante el período 1997-2001, Alemania registró el mayor volumen promedio de importaciones (283.090 TM) y mostró una participación de 24% del total comprado en el año 2001.



Con respecto a las tasas de crecimiento promedio analizadas durante el mismo período, Portugal presentó la más alta (15,1%), seguido por Italia (13,3%) y los Países Bajos (6,1%).

En relación con la variación presentada entre los años 2000 y 2001, Estados Unidos importó aproximadamente 25% más, de un año a otro; Alemania, 24% más; y el Reino Unido, 21% más (ver cuadro 3.3.13).

**Cuadro 3.3.13**  
**Principales países importadores de cebollas y chalotes (frescos o refrigerados) en el ámbito mundial (TM)**

País	1997	1998	1999	2000	2001
Estados Unidos	259.053	269.403	261.642	216.201	286.964
Países Bajos	73.930	117.241	119.932	106.006	93.849
Alemania	245.311	308.857	299.609	285.759	275.913
Italia	33.751	25.595	23.781	44.325	55.667
Reino Unido	203.076	211.785	197.614	172.321	240.217
Portugal	25.295	31.665	26.799	31.880	44.355
España	33.423	44.807	20.224	27.281	36.419
Bélgica-Luxemburgo	121.955	133.269	130.306	120.604	132.816
Total	995.794	1.142.622	1.079.907	1.004.377	1.166.200

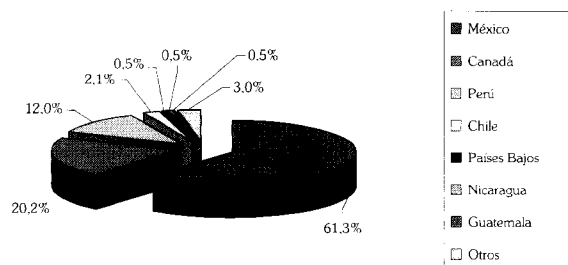
Fuentes: USDA, Eurostat.

Elaboración: propia.

### Estados Unidos

El gráfico 3.3.1 muestra el origen de las importaciones estadounidenses de cebollas y chalotes (frescos o refrigerados). Destaca México como el principal proveedor, con un volumen total exportado de 175.977 TM en el año 2001, seguido por Canadá, con 57.836 TM exportadas. Perú destacó, entre los países sudamericanos, como el tercer proveedor mundial dentro de esta partida de producto, con un total de 34.392 TM.

**Gráfico 3.3.1**  
**Proveedores de cebollas y chalotes frescos o refrigerados**  
**para los Estados Unidos**  
**Año 2001**

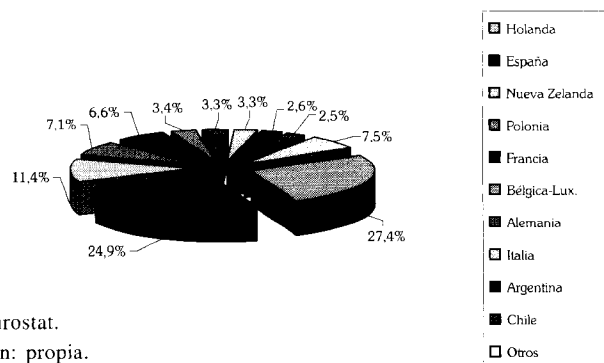


Fuente: USDA.  
 Elaboración: propia.

### Unión Europea

Según el gráfico 3.3.2, Países Bajos es el más grande proveedor dentro de la Unión Europea, con un total de 240,814 TM exportadas en el año 2001, lo que significó una participación de 27,4%. Le siguieron España (218.826 TM) y Nueva Zelanda (79.122 TM). Dentro de los países sudamericanos, destacaron Argentina y Chile, con 23.023 TM y 22.258 TM, respectivamente.

**Gráfico 3.3.2**  
**Proveedores de cebollas y chalotes frescos para los**  
**principales países de la Unión Europea**  
**Año 2001**



Fuente: Eurostat.  
 Elaboración: propia.

### 3.6.1.2 Cebollas secas, cortadas en trozos o rodajas, o trituradas o pulverizadas, sin otra preparación

Durante el período 1997-2001, el mayor volumen promedio de importaciones lo registró Alemania (16.045 TM), con una participación de 43% del total comprado en el 2001.

Estados Unidos presentó la tasa promedio de crecimiento más alta durante el período analizado (18,6%), seguido por Bélgica-Luxemburgo y los Países Bajos (9,0%) y por Alemania (4,6%).

En relación con la variación presentada entre los años 2000 y 2001, Estados Unidos importó aproximadamente 65% más de un año a otro; Bélgica-Luxemburgo, 14% más; el Reino Unido, 12% más; y Alemania, 10% más (ver cuadro 3.3.14).

**Cuadro 3.3.14**  
**Principales países importadores de cebollas secas<sup>24</sup> en el ámbito mundial (TM)**

País	1997	1998	1999	2000	2001
Estados Unidos	319	161	372	382	631
Holanda	4.880	6.609	8.839	9.153	6.879
Alemania	14.812	15.453	15.912	16.166	17.784
Italia	1.640	1.359	2.144	1.589	1.236
Reino Unido	11.114	9.762	10.561	8.789	9.869
Portugal	247	253	201	473	210
España	819	1.397	914	1.351	974
Bélgica-Luxemburgo	2.878	3.557	3.491	3.579	4.078
Total	36.709	38.551	42.434	41.482	41.661

Fuentes: USDA, Eurostat.

Elaboración: propia.

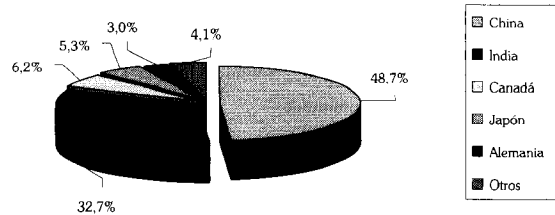
### Estados Unidos

En el gráfico 3.3.3 se observa que en el año 2001 China destacó como principal proveedor de cebollas secas dentro de los Estados Unidos, con un volumen de exportaciones de 479 TM, seguido por la India, que exportó 321 TM.

<sup>24</sup> La partida incluye cebollas secas, cortada en trozos o rodajas, o trituradas o pulverizadas sin otra preparación.

El único país sudamericano proveedor de cebollas secas fue Perú, pero tuvo una escasa presencia dentro de las exportaciones (1,6 TM) a Estados Unidos.

**Gráfico 3.3.3**  
**Proveedores de cebollas secas para Estados Unidos**  
**Año 2001**



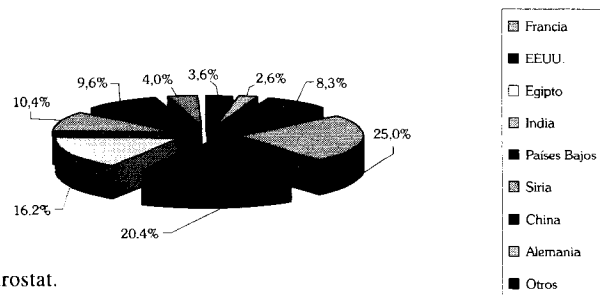
Fuente: USDA.

Elaboración: propia.

### Unión Europea

Según el gráfico 3.3.4, Francia fue el principal proveedor dentro de la Unión Europea en el año 2001, con un volumen total exportado de 10.266 TM, que significó una participación de 25%; seguido por los Estados Unidos (8.359 TM) y Egipto (6.632 TM). Perú fue el único proveedor sudamericano de cebollas secas en ese año, pero no registró un volumen significativo en sus exportaciones (12 TM).

**Gráfico 3.3.4**  
**Proveedores de cebollas secas para los principales países de la Unión Europea**  
**Año 2001**



Fuente: Eurostat.

Elaboración: propia.

### 3.6.2 Preferencias arancelarias

#### Estados Unidos

Las cebollas y chalotes frescos o refrigerados, así como las cebollas secas, ingresan a este país con «arancel cero», debido a las preferencias arancelarias de la *Ley de promoción comercial andina y erradicación de droga (ATPDEA)*, de las que goza el Perú.

#### Unión Europea

##### a. Cebollas y chalotes frescos o refrigerados

El arancel para la partida 070310 se mantiene constante durante todo el año y es de 6,1%. Se detalla a continuación, en el cuadro 3.3.15, los derechos arancelarios en vigencia el 1 de julio de 2003.

**Cuadro 3.3.15**  
**Derechos arancelarios**

Esta partida y todas las de su misma numeración comparten el código Taric y pueden estar sujetas a diferentes medidas arancelarias.

<b>Partidas</b>	<b>Derechos</b>
<b>Partida: 0703.10.19.00</b>	
Descripción: cebolla, las demás	
Del 1 de febrero al 14 de febrero	6,1%
Del 15 de febrero al 30 de abril	6,1%
Del 1 de mayo al 15 de mayo	6,1%
Del 16 de mayo al 30 de junio	6,1%
Del 1 de julio al 31 de julio	6,1%
Del 1 de agosto al 31 de enero	6,1%
<b>Partida: 0703.10.11.00</b>	
Descripción: cebollas para simiente	
Del 1 de febrero al 14 de febrero	6,1%
Del 15 de febrero al 30 de abril	6,1%
Del 1 de mayo al 15 de mayo	6,1%
Del 16 de mayo al 30 de junio	6,1%
Del 1 de julio al 31 de julio	6,1%
Del 1 de agosto al 31 de enero	6,1%

Fuente: Taric.

Elaboración: propia.

*b. Cebollas secas, cortadas en trozos o rodajas, o trituradas o pulverizadas, sin otra preparación*

El arancel impuesto a la importación de cebollas secas se mantiene constante durante todo el año y es de 0% (cero por ciento).

El tipo impositivo es de 4% para frutas, verduras, hortalizas, legumbres, tubérculos y cereales que tengan la condición de productos naturales, de acuerdo con el *Código Alimentario* y las disposiciones dictadas para su desarrollo.

Para la aplicación del tipo impositivo de 4%, se tiene en consideración las frutas que, de conformidad con el *Código Alimentario*, sean naturales, carnosas, secas u oleaginosas, excluyéndose las frutas secas que hayan sido sometidas a algún tipo de transformación (Resolución 2/93 BOE 4-3-93).

### **3.6.3 Exigencias sanitarias**

#### **Estados Unidos**

Al exportar cebollas a Estados Unidos, la primera autoridad encargada del control sanitario es el Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS) del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA). Las cebollas requieren de un intermediario para su importación sin ningún tratamiento ni restricción.

Son admitidas a todos los puertos de Estados Unidos, pero requieren de permiso de importación. Este permiso solo se expide a los importadores estadounidenses y debe ser emitido antes del embarque.

#### **Unión Europea**

Para el ingreso de cebollas frescas o refrigeradas a la Unión Europea, es necesario cumplir con las regulaciones de la industria de alimentos frescos y procesados:

- Control de calidad a la Importación (Concal): efectuado por el Servicio de Inspección de la Subdirección General de Sanidad Vegetal del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, según lo establecido en la Orden del 15 de noviembre de 1995 del Ministerio de la Presidencia (BOE N° 279 del 22 de noviembre de 1995). Temporalmente lo realizan los servicios del SOIVRE.

- Inspección fitosanitaria a la importación (Fitin): se aplica solo para el archipiélago canario.
- Inspección sanitaria a la importación (Sanim): solo están sujetos a control sanitario los productos totalmente terminados y dispuestos para su uso y consumo de conformidad con la Orden del 20 de enero de 1994 (BOE 04-02-94).
- Inspección fitosanitaria para el tránsito (TFITIN).
- Buenas prácticas de agricultura.

En el caso del ingreso de cebollas secas, el único requisito es la Inspección sanitaria a la importación (Sanim).

#### **3.6.4 Estándares de calidad**

##### **Estados Unidos**

Los estándares de clasificación para el mercado estadounidense son determinados por el Servicio de Mercado Agrícola del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) de acuerdo con los reglamentos de South Texas Marketing Order, para el período del 10 de marzo al 20 de mayo; y para el resto del año, bajo los reglamentos del Idaho and Malheur County Oregon Marketing Order.

Resumen de la norma: *Estándares de calidad de Estados Unidos para las cebollas de la variedad Bermuda-Grano*<sup>25</sup>

#### **I Disposiciones referentes a la calidad**

##### **A. Defectos**

##### **(i) Daños**

Serán considerados como daños: cualquier defecto que comprometa el aspecto general, calidad, conservación, presentación y/o empaque; o los siguientes defectos o combinaciones que excedan el máximo permitido.

- Vástagos de siembra resistentes o arbolados, mayores de 1/4 de pulgada de diámetro.

---

<sup>25</sup> Fuente: <http://www.ams.usda.gov>.

- Fracturas semicicatrizadas cubiertas por la capa externa o bien cicatrizadas desprovistas de capa externa.
- Áreas secas que afecten a las cebollas en un círculo de  $\frac{1}{2}$  pulgada de diámetro (para cebollas de  $2\frac{3}{4}$  pulgadas de diámetro sin capa externa que la cubra) o en un círculo de  $\frac{3}{4}$  pulgada de diámetro (para cebollas de  $2\frac{3}{4}$  pulgadas de diámetro con capa exterior que la cubra).
- Quemaduras en las que el color verde oscuro de la quemadura afecte al área equivalente a un círculo de una pulgada de diámetro (en cebollas de  $2\frac{3}{4}$  pulgadas, o su correspondiente en cebollas más grandes o más pequeñas) o cuando el color verde es leve pero afecta a más de 10% de la superficie.
- Brotes visibles o cubiertos en el cuello mayores a  $\frac{3}{4}$  pulgada, en cebollas de dos pulgadas o mayores en diámetro (o, en proporción, más corto en cebollas más pequeñas).
- Suciedad o manchas amarillas o rojas mayores a 20% de la superficie de la cebolla, o manchas blancas evidentes mayores a 15% de la superficie de la cebolla.
- Raíces secas de dos o más pulgadas de longitud o nuevas raíces que hayan crecido una pulgada o más.
- Capas acuosas, cuando toda la capa externa es afectada.
- Si más de 30% de las cebollas tiene tapas con una longitud de tres pulgadas o superior.

### **(ii) Daños serios**

Serán considerados como daños serios: cualquier defecto que comprometa el aspecto general, calidad, conservación, presentación y/o empaque; o los siguientes defectos o combinaciones que excedan el máximo permitido.

- Vástagos de siembra resistentes o arbolados, mayores de  $\frac{1}{4}$  pulgada de diámetro.
- Brotes visibles de más de  $\frac{1}{2}$  pulgada de longitud.
- Suciedad, manchas o materiales extraños que afecten a más de 25% de la cebolla.
- Daño mecánico o cualquier corte que rompa dos o más escalas carnudas.
- Capas acuosas, cuando más de 2 escalas carnudas son afectadas.

## **B. Clasificación**

### **(i) E.U. Tipo I**

- Las cebollas deben ser homogéneas en dimensión, color y tamaño característicos de la variedad.



- Debe estar madura, firme (capaz de resistir presión moderada), sin maltratos en la superficie o cuellos gruesos.
- Debe estar libre de decaimiento, humedad anormal, más de un bulbo unido en la misma base o cuellos anormalmente gruesos.
- Debe estar exenta de daños causados por vástagos de siembra, fracturas, áreas secas, quemaduras, brotes, manchado, raíces secas, humedad anormal, enfermedades o insectos.

### (ii) Combinación

Consiste en una combinación de Tipo 1 y Tipo 2, en la que al menos 50% del peso de las cebollas en cada lote debe ser de Tipo 1; los envases individuales no pueden tener menos de 40% del grado 1, siempre que el lote completo cumpla con tener 50%.

### (iii) Tipo 2

- Debe estar madura, pero no suave ni esponjosa.
- Debe estar libre de: decaimiento, humedad anormal o cuellos anormalmente gruesos.
- Debe estar exenta de «daño serio» causado por vástagos de siembra, áreas secas, brotes, manchas, suciedad, daño mecánico, escalas acuosas, insectos y enfermedades.

## II. Disposiciones referentes a los calibres

El tamaño de las cebollas debe estar en concordancia con las siguientes clasificaciones:

Tamaño designado	Diámetro mínimo		Diámetro máximo	
	Pulgadas	Milímetros	Pulgadas	Milímetros
Small	1 ½	38,1	2 ¼	57,2
Repacker / Prepacker*	1 ¾	44,5	3	76,2
Medium	2	50,8	3 ¼	82,6
Large o Jumbo	3	76,2	Sin req.	Sin req.
Colosal	3 ¾	95,3	Sin req.	Sin req.

(\*) Además de los tamaños especificados, muchas de las cebollas designadas como Repacker o Prepacker tienen 60% o más del producto con 50,8 mm de diámetro.

### III. Disposiciones referentes a las tolerancias

#### A. Tolerancias de calidad

Se admite que hasta 10% de las cebollas de los tipos 1 y 2 no **cumpla** con los requisitos de su grado, pero no más de 2% debe estar afectado **por decaimiento** o escaldado húmedo.

#### B. Tolerancias de tamaño

Para todas las clases: no más de 5% de las cebollas puede ser menor al **diámetro** mínimo, y no más de 10% puede ser mayor al diámetro máximo. Al **especificar** el porcentaje de cebollas para cierta talla, los empaques individuales **de más de 10 lb** deben contar con no menos de una mitad del porcentaje **especificado**.

Resumen de la norma: *Estándares de calidad de Estados Unidos para las cebollas de la variedad Criolla*<sup>26</sup>

### I. Disposiciones referentes a la calidad

#### A. Defectos

##### (i) Daños

Serán considerados como daños: cualquier defecto que comprometa el **aspecto** general, calidad, conservación, presentación y/o empaque; o los **siguientes** defectos o combinaciones que excedan el máximo permitido.

- Vástagos de siembra resistentes o arbolados, mayores de  $\frac{1}{4}$  pulgada de diámetro.
- Fracturas semicicatrizadas cubiertas por la capa externa o bien cicatrizadas desprovistas de capa externa.
- Áreas secas que afecten a las cebollas en un círculo de  $\frac{1}{2}$  pulgada de diámetro (para cebollas de  $2\frac{3}{4}$  pulgadas de diámetro sin capa externa que la cubra) o en un círculo de  $\frac{3}{4}$  pulgada de diámetro (para cebollas de  $2\frac{3}{4}$  pulgadas de diámetro con capa exterior que las cubra).
- Quemaduras en las que el color verde oscuro de la quemadura afecte al equivalente a un círculo de una pulgada en diámetro (en cebollas de  $2\frac{3}{4}$

---

<sup>26</sup> Ibid.

- pulgadas, o su correspondiente en cebollas más grandes o más pequeñas) o cuando el color verde es leve pero afecta a más de 10% de la superficie.
- Brotes visibles o cubiertos en el cuello mayores a  $\frac{3}{4}$  pulgada, en cebollas de dos pulgadas o mayores en diámetro (o, en proporción, más corto en cebollas más pequeñas).
  - Suciedad o manchas amarillas o rojas mayores a 20% de la superficie de las cebollas, o manchas blancas evidentes mayores a 15% de la superficie de las cebollas.
  - Raíces secas de dos o más pulgadas de longitud o nuevas raíces que hayan crecido una pulgada o más.
  - Capas acuosas, cuando toda la capa externa es afectada.
  - Si más de 30% de las cebollas tiene tapas con una longitud de tres pulgadas o superior.

#### **(ii) Daños serios**

Serán considerados como daños serios: cualquier defecto que comprometa el aspecto general, calidad, conservación, presentación y/o empaque; o los siguientes defectos o combinaciones que excedan el máximo permitido.

- Vástagos de siembra resistentes o arbolados, mayores de  $\frac{1}{4}$  pulgada de diámetro.
- Brotes visibles de más de  $\frac{1}{2}$  pulgada de longitud.
- Suciedad, manchas o materiales extraños que afecten a más de 25% de la cebolla.
- Daño mecánico o cualquier corte que rompa dos o más escalas carnudas.
- Capas acuosas, cuando más de dos escalas carnudas son afectadas.

### **B. Clasificación**

#### **(i) E.U. Tipo I**

- Las cebollas deben ser de forma globular, con una variación del color de amarillo a rojo pardo (siempre que no se mezcle cebollas de color distinto en el mismo empaque).
- Firmes pero no suaves ni esponjosas. Cuellos de dimensión normal.
- Libres de putrefacción, suciedad, cualquier otro material extraño, enfermedades o insectos.
- No se permite más de un bulbo unido en la misma base, o cuellos deformes.
- Deben estar exentas de «daño» causado por: fracturas, vástagos de siembra, tapas, raíces, quemaduras, escaldado, cortes o manchas.

**(ii) E.U. Tipo II**

- Las cebollas deben ser de forma globular, con una variación del color de amarillo a rojo pardo (siempre que no se mezcle cebollas de color distinto en el mismo empaque) y sin deformaciones graves.
- Libres de putrefacción, suciedad, cualquier otro material extraño, enfermedades o insectos.
- No se permite más de un bulbo unido en la misma base, o cuellos gravemente deformes.
- Deben estar exentas de «daño» causado por: fracturas, humedad, escaldado.
- Deben estar exentas de «daño serio» causado por: vástagos de siembra, tapas, raíces, cortes, manchas.

**(iii) Combinación**

Consiste en una combinación de Tipo 1 y Tipo 2, en la que al menos 50% del peso de las cebollas en cada lote debe ser de Tipo 1.

**II. Disposiciones referentes a los calibres**

Calibres	Tallas mínimas de diámetro	
	Pulgadas	Milímetros
E.U. Tipo I	1 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	44,5
E.U. Tipo II	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	38,1

**III. Disposiciones referentes a las tolerancias****A. Tolerancias de calidad**

- Se admite que hasta 10% de las cebollas de los tipos 1 y 2 no cumpla con los requisitos de su grado, pero no más de 2% debe estar afectado por remojo o putrefacción suave.
- Para las cebollas de tipo combinado, se admite solo que hasta 10% no cumpla los requisitos para el Tipo 2, incluyendo no más de 2% de afectadas por remojo o putrefacción suave.
- No se admite ninguna tolerancia que reduzca el porcentaje de cebollas Tipo 1 requerido en la combinación, pero los envases individuales pueden tener

no menos del 35% de cebollas Tipo 1, siempre que el lote completo cumpla con la combinación requerida.

## **B. Tolerancias de tamaño**

Para todas las clases: hasta 5% de las cebollas en cualquier porción puede estar por debajo de la talla mínima especificada.

Resumen de la norma: *Estándares de calidad de Estados Unidos para la cebolla Verde Común (Junca o Larga)*<sup>27</sup>

## **I Disposiciones referentes a la calidad**

### **A. Defectos**

#### **(i) E.U. N° 1**

- El largo de las cebollas, exceptuando la raíz, no debe ser mayor a 24 pulgadas ni menor a 8 pulgadas.
- Las cebollas no deben tener menos de  $\frac{1}{4}$  pulgada ni más de una pulgada de diámetro.

#### **(ii) E.U. N° 2**

- El largo de las cebollas, exceptuando la raíz, no debe ser menor a 8 pulgadas.
- Las cebollas no deben tener menos de  $\frac{1}{4}$  pulgada ni más de  $1\frac{1}{2}$  pulgadas de diámetro.

Se permite que hasta 10% del total de las cebollas no cumpla los requisitos máximos o mínimos de largo y diámetro.

### **B. Clasificación**

#### **(i) E.U. N° 1**

- Cebollas verdes que no se curven, tuerzan, ladeen o deformen levemente; deben ser firmes, jóvenes y blandas.

---

<sup>27</sup> Fuente: <http://www.cci.org.co>.

- Libres de materiales extraños, enfermedades o insectos.
- Las cebollas se consideran dañadas si el vástago de siembra está roto, si es grueso, fibroso, hueco, suave, o si se ha separado de la piel. Si el vástago de siembra excede la longitud de las hojas más largas de la planta, se las considera como dañadas.
- El corte debe hacerse de manera que no se rompa la conexión de la raíz y las cebollas se encuentren libres de pieles externas muertas.
- Las tapas deben ser frescas y del buen color verde característico. Las tapas se pueden cortar uniformemente, si se hace la especificación «tapas cortadas».

**(ii) E.U. N° 2**

- Cebollas de color verde pálido o amarillento, con deformaciones no graves, y firmes; pueden ser fibrosas o tener flacidez en el cuello.
- Las cebollas se consideran dañadas si el vástago de siembra es excesivamente grueso o fibroso.
- Las tapas gravemente quebradas o magulladas se consideran como daño.

**(iii) Sin clasificar**

«Sin clasificar» no es un grado en sí mismo: se refiere al fruto que no entra en ninguna de las clasificaciones anteriores.

**I. Disposiciones referentes a los calibres**

Tamaño designado	Diámetro	
	Pulgadas	Milímetros
Small	Menos de $\frac{1}{2}$	Menos de 12,5
Medium	De $\frac{1}{2}$ a 1	De 12,5 a 25,4
Large	Más de 1 pulgada	Más de 25,4

**II. Disposiciones referentes a las tolerancias**

**A. Tolerancias de calidad**

**(i) E.U. N° 1:** hasta 10% de las cebollas puede incumplir los requisitos de este grado, pero no se permite más de 5% afectado por «daños serios», incluido no más de 2% afectado por decaimiento.

(ii) E.U. N° 2: hasta 10% de las cebollas puede incumplir los requisitos para este grado, incluido no más de 2% de las cebollas afectado por decaimiento.

### **B. Tolerancias de tamaño**

Para todas las clases: hasta 5% puede incumplir los requisitos de la talla.

Resumen del *Acuerdo de los agentes involucrados en el mercado de cebollas en Estados Unidos*<sup>28</sup>

Para evitar el descontento de los vendedores y compradores al acordar el tamaño para los lotes de cebolla, se ha fijado estándares y tolerancias para todo el mercado estadounidense de cebollas de grados 1 y 2, cualesquiera que ellas sean, es decir, Bermuda, Larga o Criolla.

### **I. Disposiciones referentes a los calibres**

#### **(i) E.U. Tipo 1**

- El tamaño mínimo no será menor a  $\frac{5}{16}$  pulgada de diámetro. El tamaño máximo no será mayor a una pulgada de diámetro.
- Por lo menos 50% del peso de los paquetes individuales puede ser de  $\frac{3}{4}$  pulgada o menor, con tal que el lote en conjunto cumpla con el diámetro de  $\frac{5}{16}$  pulgada.
- No se acepta lotes con menos de 40% dentro del rango de  $\frac{5}{16}$  a  $\frac{3}{4}$  pulgada inclusive.
- Para tamaños menores a una pulgada, se debe especificar en términos de cuartos, octavos, o dieciseisavos, o un rango en diámetros.

#### **(ii) E.U. Tipo 2**

- La talla mínima será no menor a  $\frac{5}{16}$  pulgada de diámetro, y la talla máxima no mayor a  $1\frac{1}{8}$  pulgadas de diámetro.
- Por lo menos 50% del peso de los paquetes individuales puede ser de  $\frac{7}{8}$  pulgada o menor, con tal que el lote en su totalidad no incluya ningún conjunto de menos de  $\frac{5}{16}$  pulgada de diámetro.

---

<sup>28</sup> Ibid.

## **II. Disposiciones referentes a las tolerancias**

### **A. Tolerancias de calidad**

- En defectos, tanto del Tipo 1 como del Tipo 2, se admite que hasta 6% incumpla los requisitos del grado, incluyendo no más de 2% por decaimiento, suciedad o materiales extraños.

### **B. Tolerancias de tamaño**

- No existe ninguna tolerancia que reduzca el porcentaje de 40% de Tipo 1 para el rango de  $\frac{5}{16}$  a  $\frac{3}{4}$  pulgada.
- No existe ningún requisito, en cuanto al porcentaje de Tipo 2, para el rango de  $\frac{5}{16}$  a  $\frac{7}{8}$  pulgada.
- Tanto para el Tipo 1 como para el Tipo 2, se permite que hasta 8% de las cebollas sea mayor al tamaño máximo y que hasta 3% sea menor al tamaño mínimo.

## **Unión Europea**

Extracto de la *Norma de calidad de cebollas de la CEE/ONU (FFV-25)*<sup>29</sup>

### **I. Definición del Producto**

Los estándares de calidad se aplican a cebollas de las variedades (cultivares) *Allium cepa L.* para ser ofertadas frescas a los consumidores; se excluye las cebollas verdes que sufran procesos industriales.

### **II. Disposiciones referentes a la calidad**

El propósito del estándar es definir los requisitos de calidad de las cebollas luego de la preparación y empaquetamiento.

#### **A. Requisitos mínimos**

En todos los casos, sujetos a las provisiones especiales para cada clase y las tolerancias admitidas, los bulbos deben presentarse:

---

<sup>29</sup> Fuente: <http://www.unece.gov>.



- Inafectados por descomposición o deterioro que los hagan impropios para el consumo.
- Limpios y libres de cualquier materia extraña visible o nociva.
- Suficientemente secos para el uso (en el caso de cebollas encurtidas, al menos las primeras dos pieles y el tallo deben estar totalmente secos).
- Libres de daños causados por pestes o bajas temperaturas.
- Exentos de humedad externa anormal.
- Exentos o libres de cualquier olor o sabor extraño al producto.

El tallo debe estar enrollado o con un corte limpio, y su longitud no debe exceder los 6 cm, con excepción de las cebollas que se presenten en ristras (gajos o racimos).

Las cebollas deben alcanzar una madurez y condición que permita su manipuleo y transporte para llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

## **B. Clasificación**

Las cebollas se clasifican en dos clases:

### **(i) Clase I**

- Las cebollas de esta clase deben ser de buena calidad y mostrar el color, desarrollo y forma típicos de la variedad.
- Los bulbos deben ser firmes y compactos.
- Deben estar libres de brotes externamente visibles.
- Deben estar libres de defectos causados por un desarrollo vegetativo anormal.
- Deben estar desprovistas de matas radiculares, aunque se admite su presencia si se trata de cebollas cosechadas antes de la madurez total.

No obstante lo anterior, pueden presentar los siguientes defectos sutiles, siempre y cuando no afecten la apariencia general del producto, la calidad y/o la presentación en el empaque:

- Ligera malformación.
- Leves defectos de coloración.
- Manchas ligeras (en no más de  $\frac{1}{5}$  de la superficie, pero que no afecten en ningún caso la última capa que protege la carne).
- Fisuras leves de las capas exteriores o ausencia parcial de las mismas, siempre y cuando la carne se encuentre protegida.

**(ii) Clase II**

- En esta clase se incluye a las cebollas que no califican para la Clase I, pero que satisfacen los requerimientos mínimos.

Se tolera los siguientes defectos, siempre y cuando las cebollas mantengan sus características esenciales, su calidad, su conservación y su presentación:

- Defectos en la forma y color.
- Germinación visible (máximo 10% del número o peso por unidad de presentación).
- Rastros debidos al frotamiento.
- Ligeras marcas causadas por parásitos o enfermedades.
- Ligeras magulladuras.
- Matas radiculares (mechones en la raíz).
- Manchas sutiles que no afecten la última piel seca que protege la carne, siempre y cuando no cubran más de la mitad de la superficie del bulbo.
- Fisuras en las capas exteriores o ausencia parcial de las mismas, en un tercio de la superficie del bulbo, como máximo, siempre y cuando la carne se encuentre protegida.

**III. Disposiciones referentes a los calibres**

El calibre se determina por el diámetro de la sección ecuatorial. La diferencia entre el mayor o menor diámetro en un mismo empaque no debe exceder los siguientes límites:

- 5 mm: el diámetro de las cebollas más pequeñas debe ser mayor o igual a 10 mm y menor a 20 mm.
- 10 mm: el diámetro de las cebollas más pequeñas debe ser mayor o igual a 15 mm y menor a 25 mm.
- 15 mm: el diámetro de las cebollas más pequeñas debe ser mayor o igual a 20 mm y menor a 40 mm.
- 20 mm: el diámetro de las cebollas más pequeñas debe ser mayor o igual a 40 mm y menor a 70 mm.
- 30 mm: el diámetro de las cebollas más pequeñas debe ser mayor o igual a 70 mm.

El diámetro mínimo permitido es de 10 mm.

#### **IV. Disposiciones referentes a las tolerancias**

Las tolerancias con respecto a la calidad y el tamaño son permitidas para aquellos productos (o cada lote de cebollas a granel) que no satisfagan los requisitos de las clases antes indicadas.

##### **A. Tolerancias de calidad**

###### **(i) Clase I**

Se permite que hasta 10% del número o peso de las cebollas no satisfaga los requerimientos de esta clase, pero si los de la Clase II.

###### **(ii) Clase II**

Se permite que hasta 10% del número o peso de las cebollas no satisfaga los requisitos de esta clase ni los requerimientos mínimos, a excepción de las cebollas afectadas por descomposición, marcadas por golpes o cualquier otra alteración que las haga inapropiadas para el consumo.

##### **B. Tolerancias de tamaño**

Para todas las clases: hasta 10% del número o peso de las cebollas que corresponda al calibre identificado, pero con un diámetro no mayor a 20% por encima o debajo de este.

#### **V. Disposiciones referentes a la presentación**

**A. Uniformidad:** el contenido de cada paquete debe ser uniforme y contener cebollas del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez.

La parte visible del producto (o de cada lote de cebollas) debe ser representativo de todo el contenido.

**B. Empaque:** deben ser empacadas de forma que se proteja al producto adecuadamente.

Los materiales usados en el interior del empaque deben ser nuevos y limpios, para evitar cualquier daño interno y externo del producto. Está permitido el uso de materiales que lleven las especificaciones comerciales, particularmente papel

y sellos, siempre que hayan sido impresos o etiquetados con tintas y pegamentos no tóxicos. El empaque debe estar libre de cualquier materia u olor extraño. Los paquetes deben estar libres de toda materia extraña.

### **C. Presentación**

Las cebollas podrán presentarse:

- Ordenadas en capas.
- En cajas a granel.
- A granel en un medio de transporte.
- En ristras (gajos o racimos): en este caso, el número de bultos o el peso neto de las cebollas en un mismo envase debe ser uniforme; o deben estar en ristras preparadas, compuestas por un mínimo de 6 cebollas con el tallo completamente seco.

## **VI. Disposiciones referentes al mercado**

Cada empaque debe llevar en la misma cara las especificaciones que se señalan más abajo, con letra legible, indeleble y visible desde el exterior.

Cuando las cebollas sean expedidas a granel o cargadas directamente en un medio de transporte, la etiqueta debe acompañar a la mercancía en un lugar visible en el interior del transporte.

- A. Identificación:** nombre y dirección del exportador, empacador y/o desempacador, o código de marca oficial. En caso se utilice un código de marca, la referencia «empacador y/o desempacador» (o la abreviación equivalente), debe ser indicada en conexión cercana con el código de marca.
- B. Naturaleza del producto:** nombre de la variedad o tipo comercial, si el contenido no es visible desde el exterior («cebollas»).
- C. Origen del producto:** país de origen y opcionalmente el distrito o la región de producción.
- D. Especificación comercial:** clase.
- E. Marca de inspección oficial:** opcional.

### ***3.6.5 Acondicionamiento del producto por exportar***

#### *Empaque*

- Las cebollas blancas y amarillas se empacan en bolsas de malla plástica, con capacidad de 53 libras (24 kilos).
- Las cebollas rojas se empacan en bolsas de malla plástica de 25 libras (10 kilos)
- Las bolsas deben tener impreso o etiquetado en inglés:
  - País de origen: «Product of Peru».
  - Peso neto: 24 kg ó 10 kg.
  - Tamaño: Jumbo o Colosal.
  - Se puede usar viñetas de marca particulares de la empresa o las marcas de los exportadores.
- Las cebollas dulces se empacan en cajas de 50 libras (20 kilos) o en bolsas, de acuerdo a las preferencias de los compradores.

También se ofertan en cajas de cartón corrugado troqueladas, con capacidad de 23 kilos de peso neto. Los calibres preferenciales son Jumbo y Colosal.

Las cebollas secas se exportan cortadas en trozos, en rodajas o en polvo. Se empacan en envases de cartón corrugado con bolsa de polietileno con capacidad de 10 kg de peso neto.

Una vez empacadas las bolsas o cajas, deben ser colocadas a la sombra en un área fresca, seca y bien ventilada. La humedad es uno de los peores enemigos de las cebollas; es preferible paletizar, porque la peor práctica es colocar las bolsas sobre el piso o la tierra.

#### *Paletización*

Es mejor que las cebollas sean colocadas en los palés poco antes de cargar el contenedor o armarlos dentro de este.

Para tal efecto, hay que colocar 4 bolsas con las puntas amarradas hacia el centro del palé; intercalar otras dos fundas frene a frente y atarlas al mismo centro de las cuatro. En el siguiente nivel, las dos fundas intercaladas están en posición perpendicular a las dos de abajo, es decir, se trata de grupos de seis fundas.

Luego se envuelve el palé con las fundas mediante redes plásticas, para evitar el movimiento de los sacos de cebollas en el tránsito.

#### *Carga y contenedor*

Es importante que el contenedor esté limpio y sea revisado minuciosamente antes de comenzar a cargar. Es preferible no cargar por la noche, porque los insectos pueden ser un problema.

El contenedor tiene capacidad para 850 bolsas de 24 kilos, es decir, un total de 20 toneladas. Es conveniente respetar estos pesos, pues la sobrecarga puede ser penalizada; además, y sobre todo, porque interfiere con el flujo de aire, que puede producir un aumento de la humedad en ciertas bolsas y causar la descomposición parcial de las cebollas.

Antes de comenzar la carga, la refrigeración del contenedor debe aumentar de 0,6°C hasta 1,7°C. Las cebollas no se deben colocar calientes en el contenedor, ya que este ha sido diseñado para mantener el frío, pero no para remover rápidamente el calor del campo. Hay que colocar cebollas frías y cerrar las puertas del contenedor cada vez que se interrumpe el proceso de carga, ya que si se mantienen abiertas puede formarse hielo en el compresor y posteriormente causar problemas al control de la temperatura.

#### *Sistema de ventilación*

Hay contenedores que son ventilados con aire frío de arriba hacia abajo, por lo tanto la estibación de las bolsas y los palés debe permitir el movimiento del aire frío, mediante espaciamiento entre palés. Además, es necesario dejar por lo menos 30 cm de distancia entre la última hilera y la puerta del contenedor.

Cuando el aire frío del contenedor sale de abajo hacia arriba, no se debe dejar espacios entre las bolsas o cajas, pues el aire debe ser forzado a través de ellas.

Si se utiliza cajas, es necesario colocar una puerta sostenida contra las paredes para evitar que las cajas caigan contra la puerta del contenedor.

### **3.7 Panorama mundial**

En el año 2002, la producción mundial de cebollas alcanzó las 56.279.085 TM, de las cuales, según la FAO, 92% correspondió a cebollas secas, denominación bajo la cual se encuentra la producción peruana.

Asia fue el principal productor de cebollas en el 2002, con una participación de 64% del total mundial. China fue el primer productor en el ámbito mundial, con 15.621.572 TM que representaron 30% del total. Le siguieron en orden de importancia, con una participación significativa, la India (12,52%) y Turquía (4,37%). Estados Unidos, Brasil, Argentina, Perú y Colombia fueron los productores más importantes de América, continente que participó con alrededor de 13% de la producción mundial. En el mismo año, Perú alcanzó una producción de 882.500 TM, la cual significó 0,88% del total, muy por debajo del promedio mundial.

Por su parte, Europa representó el 9% de la producción. Los productores más importantes de este continente fueron España (2,12%) y los Países Bajos (1,7%). Con respecto a los rendimientos alcanzados en el ámbito mundial, Países Bajos registró el más alto, con 59.673 kg/ha, en tanto que Corea, España, Estados Unidos, Japón y Francia tuvieron rendimientos que superan los 26.168 kg/ha

Dentro de los países latinoamericanos, Argentina registró el más alto rendimiento, produciendo 26.769 kg/ha.

En cuanto al rendimiento obtenido por el Perú (24.674 kg/ha), este se sitúa por encima del de China y del de la India, los dos mayores productores en el ámbito mundial.

En el caso de las importaciones de cebollas<sup>30</sup> en el año 2001, los países que se situaron como principales compradores fueron Malasia, la Federación Rusa, los Estados Unidos, Alemania, Japón, el Reino Unido y Canadá. Malasia importó en ese año 298.913 TM por un valor de US\$ 66.268 miles; la Federación Rusa, 287.721 TM, equivalentes a US\$ 34.444 miles; los Estados Unidos, 286.969 TM por un monto igual a US\$ 182.696 miles; Alemania, 269.498 TM, que significaron US\$ 83.926 miles; Japón, 260.896 TM, equivalentes a US\$ 77.964 miles; el Reino Unido, 231.504 TM, iguales a US\$ 74.029 miles; y en el caso de Canadá, 156.431 TM, que representan un valor de US\$ 60.230 miles.

Estados Unidos importa abundantemente de México (61,3%) para completar su consumo interno, y provee a su vez al mercado de Japón. Otros proveedores importantes de este país son Canadá (20,2%), Perú (12%) y Chile (2,1%).

En Europa, los principales proveedores extracomunitarios, en el año 2001, fueron Nueva Zelanda, Polonia, Argentina y Chile.

---

<sup>30</sup> Según la descripción dada por la FAO del tipo de cebollas producido en el Perú.

En lo referente a las exportaciones de cebollas, se ubicaron dentro de los primeros lugares en el año 2001: Países Bajos, India, Estados Unidos, China, España y Egipto. Países Bajos presentó exportaciones por un volumen de 620.287 TM, equivalente a un monto de US\$ 127.035 miles; la India, colocó 441.862 TM por un valor de US\$ 74.028 miles; y Estados Unidos exportó 334.643 TM, lo que significó US\$ 113.836 miles.

En los Estados Unidos, la popularidad de las cebollas frescas ha aumentado mucho en los últimos años, debido a su disponibilidad durante todo el año, gracias a la importación desde Latinoamérica durante el invierno.

En el mercado de los Estados Unidos solo tienen demanda las cebollas de los tamaños Jumbo y Colosal, de 9 centímetros de diámetro básico, no así la pequeña. Las cebollas se consumen en un 75% en estado fresco; el 25% que se procesa se destina a producto congelado, enlatado o deshidratado o, también, para la producción de anillos de cebolla.

México, Perú, Uruguay y América Central venden cebollas a los Estados Unidos entre los meses de febrero y marzo. El volumen de sus ventas está creciendo rápidamente, especialmente el de Uruguay. Los mejores meses para vender son de noviembre a enero. Por otro lado, Chile está explorando el mercado con una variedad de cebollas dulces denominada Oh so Sweet.

En el caso del mercado europeo, el período óptimo para el ingreso de cebollas va desde finales de diciembre hasta principios de abril, dado que posteriormente empieza a ingresar la producción del sur de España.

En los últimos años, Colombia ha demostrado un gran interés en las cebollas, que posiblemente adquiere para reexportar, pues sus compras han ido en aumento y se realizan desde mayo hasta noviembre.

Hay cuatro tipos de cebollas para los mercados de exportación con sus correspondientes ventanas, que no son ni seguros ni permanentes. Para tener éxito en la colocación del producto, se debe hacer un seguimiento a los productores de otros países, particularmente de México, que es el principal vendedor en las ventanas de comercialización; y también a los productores de Estados Unidos, particularmente los del Valle del Río Grande en Texas, pues podrían saturar el mercado y generar una correspondiente caída de precios.

Existen dos métodos básicos para conocer de cerca las condiciones del mercado: el primero es la información de la revista *The Packer*, que se especializa en la



producción en los Estados Unidos; el segundo es informarse con el comprador-exportador, acerca de la variedad, cantidad, calidad y los precios, pues siempre estará enterado de cuáles son las áreas competitivas.

También es necesario indagar acerca de los mercados regionales y locales, para las cebollas pequeñas o con defectos que no puede exportarse a Estados Unidos pero sí quizás a países como El Salvador, Honduras o algunas islas del Caribe.

Los consumidores europeos, por su parte, prefieren las cebollas frescas, aunque las cebollas secas han empezado a registrar cifras importantes de consumo. El Perú se ha convertido en el principal abastecedor de cebollas amarillas dulces de Estados Unidos. Este negocio, sin embargo, puede verse afectado seriamente por un exceso en la oferta que originaría una fuerte caída en los precios internacionales del producto.

Entre los años 2001 y 2002, Perú incrementó el volumen de sus exportaciones de «cebollas y chalotes frescos o refrigerados» en 20,6%; en el caso de las exportaciones de «cebollas secas, cortadas en trozos o rodajas, o trituradas, o pulverizadas, sin otra preparación», el incremento fue de 78,05%. Cabe resaltar que la primera partida mencionada se encuentra dentro de los veinticinco principales productos del sector agroexportador. En el año 2002, las exportaciones de cebollas frescas alcanzaron un volumen total de 43.668 TM (US\$ 13.211.175) y estuvieron dirigidas principalmente a los Estados Unidos, la Unión Europea y la Comunidad Andina. En cuanto a las exportaciones de cebollas secas, el volumen negociado fue 186 TM (US\$ 2.144.754) y los destinos principales fueron Japón, Alemania y los Estados Unidos.

Las cebollas tienen ingreso libre a Estados Unidos, pero requieren de un permiso de importación, expedido solamente a los importadores estadounidenses y que debe ser admitido antes del embarque. En el caso de exportaciones a Europa, el único requerimiento es el certificado de inspección fitosanitaria exigido. En cuanto al régimen arancelario al que están sujetas las importaciones tanto de cebollas frescas como secas, Estados Unidos tiene una tasa de cero (0%); en tanto que en el caso de Europa, las tasas asignadas son diferenciadas, pues la de importación de cebollas frescas se fija en 6,1% mientras que la de cebollas secas es de cero (0%).

Si bien es cierto que el producto goza de condiciones para su ingreso a los diferentes mercados de exportación, dado el nivel de la competencia en el ámbito mundial es necesario estar al tanto de los cambios que presentan los demás

países productores, puesto que el Perú necesita establecer ventajas competitivas para lograr una diferenciación.

### 3.8 Principales exportadores peruanos de cebollas

Se detalla a continuación una lista de empresas que han exportado cebollas, al reunir las condiciones de calidad que exige el mercado internacional.

Razón social	<b>Agrícola Pampa Baja S.A.C.</b>
Dirección	Calle Ernesto Gunther 245 Zin. Parque Industrial, Arequipa
Teléfono	51 54 202314
Fax	51 54 234920
Contacto	Juan Carlos Paredes Rosales
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:cboza@layconsa.com.pe">cboza@layconsa.com.pe</a>
Página web	<a href="http://www.pampabaja.com">http://www.pampabaja.com</a>

Razón social	<b>Agrícola Santa Leonor S.A.C.</b>
Dirección	Av. Nepena 21A, Casco Urbano, Casma, Áncash
Teléfono	51 43 711450
Fax	Sin información
Contacto	Reynaldo Yui Miranda
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	Sin información
Página web	Sin información

Razón social	<b>Agrícola Sullana S.A.C.</b>
Dirección	Calle Las Camelias 511-702, San Isidro, Lima
Teléfono	51 1 4213012 - 51 1 2218861
Fax	Sin información
Contacto	Sin información
Cargo del contacto	Sin información
Correo electrónico	Sin información
Página web	Sin información

Razón social	<b>Agrícola Vinasol S.A.</b>
Dirección	San Francisco 627, Fnd. Vinasol, Quilmana, Cañete, Lima
Teléfono	51 34 5812261
Fax	Sin información
Contacto	Sin información
Cargo del contacto	Sin información
Correo electrónico	Sin información
Página web	Sin información

Razón social	<b>Agro Victoria S.A.C.</b>
Dirección	Av. Arequipa 3908, Miraflores, Lima
Teléfono	51 1 2413010 - 51 1 4422666
Fax	51 1 4429483
Contacto	Oscar Manuel Benalcazar Coz
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	gianinam@mastercon.com.pe
Página web	Sin información

Razón social	<b>Agro-Inversiones Chavín S.A.C.</b>
Dirección	Calle Breton 269, Of. 201, San Borja, Lima
Teléfono	51 1 5372857 - 51 1 4359225
Fax	51 1 5372857
Contacto	Mónica Patricia Salazar Vergaray
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	agchavin@terra.com.pe, chavinperu@latinmail.com
Página web	Sin información

Razón social	<b>Agromerk S.A.</b>
Dirección	Conquistadores 396, Of. S-102, San Isidro, Lima
Teléfono	51 1 4211259
Fax	51 1 4211203
Contacto	Daniel Carranza Brandez
Cargo del contacto	Sin información
Correo electrónico	luisvergonzzini@agromerk.com
Página web	Sin información

Razón social	<b>Agrowest S.A.</b>
Dirección	Calle Irma Gamero de Planas 104, Surco, Lima
Teléfono	51 1 4456792
Fax	51 1 4444245
Contacto	Samuel Elías Torres Arteaga
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	agrowest@millicom.com.pe
Página web	Sin información

Razón social	<b>Asoc. de Agricultores del Valle de Supe</b>
Dirección	Sucre 450, Panamericana Norte Km 186, Barranca, Lima
Teléfono	51 34 2364549 - 51 34 2364637
Fax	51 34 2364724
Contacto	Julio Taboada Chávez
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	iianapori@terra.com.pe
Página web	Sin información

Razón social	<b>Country Home S.A.</b>
Dirección	Av. Jorge Vanderghem 347, Miraflores, Lima
Teléfono	51 1 2464599 - 51 1 2462940
Fax	51 1 2464069
Contacto	Alicia Cristina Sacio Miller
Cargo del contacto	Director Gerente
Correo electrónico	countryhome@terra.com.pe
Página web	Sin información

Razón social	<b>Inagro Sur S.A.</b>
Dirección	Calle Alfonso Cobian 179, Barranco, Lima
Teléfono	51 1 4466785 - 51 1 4469283
Fax	51 1 5812077
Contacto	Jaime Quijandria F.
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	oficina@inagrosur.com.pe
Página web	Sin información

Razón social	<b>Inca Frut S.A.</b>
Dirección	Centro Comercial El Polo, Of. 302 Block B, Surco, Lima
Teléfono	51 1 4355426 - 51 1 4741732
Fax	51 1 4355448
Contacto	Alberto Alva
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:incafrut@amauta.rcp.net.pe">incafrut@amauta.rcp.net.pe</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Liofilizadora del Pacífico S.R. Ltda.</b>
Dirección	Juan Moore 304, Miraflores, Lima
Teléfono	51 1 4406529 - 51 1 4478495
Fax	51 1 4477437
Contacto	Carlos Desmaison
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:omniagro@terra.com.pe">omniagro@terra.com.pe</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>MC &amp; M S.A.</b>
Dirección	Jerusalén 201-D, Oficina 2, Arequipa
Teléfono	51 54 241812 - 51 54 204283
Fax	51 54 241812
Contacto	Carlos Enrique Lozada García
Cargo del contacto	Presidente
Correo electrónico	<a href="mailto:mcm@ucsm.edu.pe">mcm@ucsm.edu.pe</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Omniagro S.A.</b>
Dirección	Juan Moore 304, Miraflores, Lima
Teléfono	51 1 4406529 - 51 1 4478495
Fax	51 1 4477437
Contacto	Carlos Desmaison
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:omniagro@terra.com.pe">omniagro@terra.com.pe</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Procesadora Laran S.A.C.</b>
Dirección	Av. Los Horizontes Mz. N Lt. 7, Los Huertos de Villa, Chorrillos, Lima
Teléfono	51 1 2541805 - 51 1 2540067
Fax	51 1 2545160
Contacto	Estuardo Masías Málaga
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:ofvilla@lacialera.com.pe">ofvilla@lacialera.com.pe</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Procesadora S.A.C.</b>
Dirección	Av. Melgarejo 580, 2º Piso, Urb. Santa Patricia, La Molina, Lima
Teléfono	51 1 3483852 - 51 1 3493788
Fax	51 1 3492753 - 51 1 3493785
Contactos	Rita Chonyen Ramos, Elizabeth Perales
Cargo del contacto	Director Gerente
Correo electrónico	<a href="mailto:procesadora@terra.com.pe">procesadora@terra.com.pe</a> , <a href="mailto:operaciones@procesadora.com.pe">operaciones@procesadora.com.pe</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Productos Agrícolas Dimas Medina E.I.R.L.</b>
Dirección	Av. Gregorio Albarracín 210, Tacna
Teléfono	51 52 724293
Fax	51 52 724293
Contacto	Dimas Marcial Medina MezaJulio Lira Loayza
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:prodimas@terra.com.pe">prodimas@terra.com.pe</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Sunshine Export S.A.C.</b>
Dirección	Federico Villareal 508-512, San Isidro, Lima
Teléfono	51 1 4400154 - 51 1 4218722
Fax	51 1 4217455
Contacto	Fernando Wong
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:swong@terra.com.pe">swong@terra.com.pe</a> , <a href="mailto:sunshineoffic@terra.com.pe">sunshineoffic@terra.com.pe</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Sweet Imperio Produce Export-Import S.A.C.</b>
Dirección	Av. Luis Ormeño M 23, Casco Urbano, Casma, Áncash
Teléfono	51 43 711983
Fax	Sin información
Contacto	Maudy Yarme Zavala Escala
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	Sin información
Página web	Sin información

## 4. Dátil

### 4.1 Producto

#### 4.1.1 Denominación y composición

La palma datilera es el árbol que da origen al fruto dátil. Esta planta puede crecer en cualquier tipo de suelo, especialmente en los limos arenosos bien drenados. El hemisferio sur, en general, es propicio para su siembra.

El dátil se cultiva en el Oriente Medio desde hace por lo menos 5.000 años. Es una planta arbórea de la familia de las palmeras, especie dioica, común en zonas desérticas, secas y cálidas. El nombre científico asignado al dátil es *Phoenix dactylifera*. Se ha podido comprobar que es excelente para combatir la anemia y para las convalecencias, ya que es rico en hierro, potasio y vitaminas; asimismo es una fuente de fibra. Todo ello lo hace recomendable para el crecimiento de los niños y también para combatir el cansancio físico e intelectual.

El valor nutritivo aproximado de una porción comestible de 100 gramos de dátil es el siguiente (ver cuadro 3.4.1).

**Cuadro 3.4.1**  
**Valor nutricional**

Contenido en 100 g de dátiles					
Elemento	Unidad	Contenido	Elemento	Unidad	Contenido
Calorías	cal	224	Calcio	mg	60
Grasa	g	0,5	Fósforo	mg	29
Agua	g	36,8	Hierro	mg	0,8
Proteínas	g	1,4	Retinol (Vit. A)	mcg	5
Fibra	g	2,8	Tiamina (Vit. B1)	mg	0,10
Carbohidratos	g	59,8	Riboflavina (Vit. B2)	mg	0,09
Ceniza	g	1,5	Niacina (Vit. B5)	mg	0,13
			Ác. Ascórbico (Vit. C)	mg	2,9

Fuente: Instituto de Nutrición - Ministerio de Salud (Perú).

Elaboración: propia.

#### 4.1.2 Variedades

Existe un sinnúmero de variedades de dátil, en su mayor parte ecotipos que toman el nombre de su lugar de origen o producción y que no están debidamente identificados o descritos para poder diferenciarse entre sí. La mayoría da frutos que se consumen deshidratados, pero también las hay para su consumo como fruta fresca. No obstante las diferencias existentes entre sus frutos, las plantas que los producen no muestran fenotipos diferentes. Las variedades más importantes que se conocen son:

Para consumo deshidratado

- **Medjool:** es originaria de Marruecos y crece entre los palmares silvestres de los desiertos de Ica. Considerada por los productores californianos como «el Cadillac de los dátiles», es sin duda alguna la mejor de todas y la que alcanza los precios más altos. Por el tipo de azúcares que contiene, sus frutos son más delicados y requieren refrigeración para su conservación. Se recomienda, por tal motivo, realizar su comercialización antes de los tres meses. Sus dátiles son extremadamente largos, de pulpa suave y dulce, de color marrón con tonalidades variables según la zona de cultivo y con un peso por unidad que varía entre 15 y 23 gramos.
- **Dayri:** es de fruto pequeño, de color marrón negruzco y pulpa con marcado sabor a caramelo (*toffees*). Pesa entre 7 y 10 gramos por unidad. Entre los



palmares de Ica se ha encontrado plantas que podrían corresponder a esta variedad.

- Deglet Noor: es cultivada en el norte de África y también crece entre los palmares de Ica. Su nombre quiere decir, literalmente, «dátil de luz» y es una variedad muy popular por su abundancia y excelente sabor; su color es variable. Posee gran cantidad de sacarosa, es de textura semiseca, fruto de buen tamaño y palmeras de tallos largos. Por tener la pulpa firme, acepta cierto grado de mecanización en la cosecha y es la preferida de los procesadores porque empacada con protección contra la humedad puede conservarse sin necesidad de refrigeración hasta por un año. Sus frutos pesan entre 8 y 11 gramos por unidad y su cosecha se da en periodos muy amplios.
- Halawy: cultivada en Iraq, produce dátiles blandos, de alta calidad, con un sabor característico, de fruto grande de color amarillo claro, ámbar, y de piel fina que se arruga con la madurez. La palmera tolera la humedad y produce temprano sus primeros frutos, cuyo peso unitario es de 7 a 10 gramos.
- Khadrawy: variedad cultivada en el sur de Iraq y que produce dátiles de alta calidad. El fruto es pequeño, de pulpa dulce y fibrosa, bastante parecido al Halawy; es de color marrón rojizo en estado maduro y tiene un peso unitario de entre 7 y 10 gramos. Es el primero que se cosecha en la temporada. La palmera es de pequeña estatura, tolera la humedad y tienen una maduración temprana.
- Zahidi: conocido como «dátil dorado» por su color claro. Es de forma redondeada, tamaño mediano y no tan dulce como las variedades anteriores, por lo que se consume en preparaciones que requieren cocimiento, propias de la cocina árabe y de la pastelería occidental.

#### Para consumo fresco

- Hayany: cultivada en el norte de Egipto, da un fruto tierno que se consume fresco debido a su poca capacidad de conservación. Los dátiles son de buen tamaño y poseen una pulpa tierna algo fibrosa. Su peso está entre 16 y 26 gramos por unidad.
- Barhi: conocido como «dátil amarillo», es de forma oval, piel muy clara y de pulpa suave, jugosa y dulce. Pesa entre 15 y 20 gramos por unidad.
- Sphinx: selección israelita de forma oval, similar al Hayany. Inmaduro es de color rojo herrumbre, y maduro, marrón negruzco. Pesa entre 14 y 20 gramos por unidad.

Además de las mencionadas variedades, están las siguientes: Abbada, Amir Hajj, Barhee, Vedaría, Deglet Beida, Empress, Horra, Kush Zebda, Tadala, Thoory, entre otras.

### **4.1.3 Usos y aplicaciones**

Los frutos son altamente nutritivos en la alimentación humana, gracias al elevado porcentaje de carbohidratos que contienen; pueden consumirse directamente o en bebidas. De igual forma, los dátiles pueden ser usados en cereales, en la preparación de pudines, tortas, galletas, helados y en barras de caramelo. También es posible obtener de ellos vinagre, salsa, pasta y condimento, útiles en la cocina y en repostería.

En medicina, los dátiles se emplean principalmente para desinflamar y despejar las vías respiratorias, para lo cual suele utilizarse los frutos más maduros. El jugo fresco es un buen laxante, y la goma del fruto es usada en tratamientos de diarrea y en enfermedades del sistema urinario.

Por último, es posible utilizar las semillas del fruto en la confección de collares artesanales, y de manera industrial en la elaboración de un aceite empleado por la industria de jabones.

## **4.2 Partida arancelaria**

Para la comercialización de dátiles en el extranjero, se ha identificado la siguiente partida:

- Partida 080410: dátiles frescos o secos (según clasificación arancelaria del Sistema Armonizado).

## **4.3 Los dátiles en el ámbito nacional**

En el Perú, se produce dátiles principalmente en el departamento de Ica.

### **4.3.1 Superficie cultivada**

Según la información obtenida, en el año 2002 la superficie cultivada de dátiles en el Perú mostró un crecimiento significativo, gracias al incremento de las áreas de cultivo del departamento de Ica.

En los últimos años, el departamento de Ica ha aumentado su número de hectáreas a una tasa promedio anual de 4,8% (ver cuadro 3.4.2).

**Cuadro 3.4.2**  
**Superficie cultivada de dátiles por departamento (en has)**

Departamento	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Lima	n.d.	15	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Ica	68	58	68	78	14	86
Total	68	73	68	78	14	86

Fuente: Ministerio de Agricultura (Perú).

Elaboración: propia.

#### **4.3.2 Producción nacional**

En el año 2002, la producción total de dátiles presentó una variación positiva con respecto al año anterior, con una tasa del crecimiento de 36,3%.

Entre los años 1997 y 2002, el departamento de Ica incrementó su producción a una tasa promedio anual de 8,4% (ver cuadro 3.4.3).

**Cuadro 3.4.3**  
**Producción de dátiles por departamento (en TM)**

Departamento	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Lima	n.d.	22	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Ica	166	106	303	199	182	248
Total	166	128	303	199	182	248

Fuente: Ministerio de Agricultura (Perú).

Elaboración: propia.

#### **4.3.3 Rendimiento del área cultivada**

Entre 1997 y 2002, el rendimiento promedio no fue muy estable, y en el último año del período sufrió una disminución de 77,8% en relación con el rendimiento del año 2001 (ver cuadro 3.4.4).

**Cuadro 3.4.4**  
**Rendimiento de dátiles por departamento (en kg/ha)**

Departamento	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Lima	n.d.	1.467	n.d.			
Ica	2.450	1.828	4.456	2.551	13.014	2.888
Promedio	2.450	1.998	1.999	2.551	13.014	2.888

Fuente: Ministerio de Agricultura (Perú).

Elaboración: propia.

#### **4.3.4 Estacionalidad de la producción**

La producción de dátiles se da en el país solo en los meses de mayo, junio y agosto<sup>31</sup>.

#### **4.4 Los dátiles en el ámbito mundial**

La producción de dátiles en el ámbito mundial se concentra en los países del Oriente Medio y del norte de África; en el año 2002 registraron aproximadamente 97% del volumen total producido.

##### **4.4.1 Superficie cultivada**

Entre los años 1997 y 2002, los cultivos de dátiles en el ámbito mundial presentaron una tendencia creciente, a una tasa promedio anual de 4,16%. Los Emiratos Árabes Unidos, Irán, Iraq y Arabia Saudita son los países con mayores extensiones de tierra destinada a este cultivo.

En el año 2002, Emiratos Árabes Unidos representó 16,9% de la superficie total; Irán, 16,6%; Iraq, 13,6%; y Arabia Saudita, 12,9%. Emiratos Árabes Unidos mostró la tasa de crecimiento más alta durante el período 1997-2002 (38,1%), seguido por Túnez (8,2%) (ver cuadro 3.4.5).

---

<sup>31</sup> Para realizar una comparación de la estacionalidad de la producción en el ámbito mundial, ver el punto 4.4.4.

**Cuadro 3.4.5**  
**Superficie cultivada de dátiles en el ámbito mundial (en has)**

País	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Arabia Saudita	106.137	106.460	141.750	142.450	142.500	142.500
Argelia	96.520	97.990	100.120	100.120	100.000	100.000
Chad	7.600	7.600	7.600	7.600	7.600	7.600
China	7.000	5.000	6.000	6.000	6.000	6.500
Estados Unidos	1.940	1.980	1.983	1.943	1.821	1.740
Egipto	28.000	29.000	28.195	28.982	29.461	29.461
Em.Árabes Unidos	37.000	59.179	170.330	185.330	187.000	186.000
Iraq	156.000	144.000	145.000	150.000	150.000	150.000
Irán	192.254	217.765	177.272	184.725	183.269	183.269
Libia	25.000	26.000	26.200	26.500	26.600	26.700
Marruecos	42.000	44.200	46.472	46.650	46.650	47.300
Mauritania	12.000	5.000	8.000	6.000	6.000	8.000
Omán	30.000	35.500	35.500	35.508	35.616	35.616
Pakistán	75.100	75.500	76.900	78.590	78.469	78.469
Sudán	18.000	18.200	26.040	30.000	30.000	19.500
Túnez	27.000	30.000	31.000	31.610	39.980	40.000
Yemen	20.144	20.627	22.162	22.755	23.126	23.126
Otros	17.475	16.489	16.378	16.974	17.299	16.677
<b>Total</b>	<b>899.170</b>	<b>940.490</b>	<b>1.066.902</b>	<b>1.101.737</b>	<b>1.111.391</b>	<b>1.102.458</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

#### **4.4.2 Producción mundial**

Aproximadamente 77% de la producción está concentrado en Egipto, Irán, Arabia Saudita, los Emiratos Árabes Unidos, Iraq y Pakistán.

La producción en Egipto mostró un incremento de 8,49% durante el período 1997-2002, alcanzando una participación de aproximadamente 17,8%. En el año 2002, Irán representó 14% del total producido, mientras que Emiratos Árabes Unidos bordeó el 12,1% y presentó un incremento promedio anual de 21,4% para el período analizado (ver cuadro 3.4.6).

**Cuadro 3.4.6**  
**Producción de dátiles en el ámbito mundial (en TM)**

País	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Arabia Saudita	649.239	648.000	712.000	735.000	783.000	783.000
Argelia	302.993	387.313	427.583	365.616	437.332	437.000
Chad	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000
China	38.000	89.000	115.000	125.000	117.000	115.000
Estados Unidos	22.590	22.510	20.140	15.785	17.872	17.690
Egipto	740.838	839.805	905.953	1.006.710	1.113.270	1.113.270
Emi. Árabes Unidos	288.190	290.448	535.964	757.601	760.000	760.000
Iraq	625.000	630.000	438.000	600.000	650.000	650.000
Irán	876.531	918.131	908.340	869.573	874.986	874.986
Libia	128.100	130.000	132.000	132.500	133.000	133.500
Marruecos	110.470	85.000	72.561	74.000	32.400	33.200
Mauritania	35.888	13.000	20.000	15.000	15.000	22.000
Omán	185.000	236.000	282.000	280.030	248.458	248.458
Pakistán	537.487	721.643	579.880	612.482	630.281	630.281
Sudán	180.000	200.000	240.000	332.320	330.000	177.000
Túnez	95.000	103.000	118.840	105.000	113.000	110.000
Yemen	26.205	26.894	28.517	29.837	31.590	31.590
Otros	101.829	93.954	98.198	105.675	104.156	104.713
<b>Total</b>	<b>4.961.360</b>	<b>5.452.698</b>	<b>5.652.976</b>	<b>6.180.129</b>	<b>6.409.345</b>	<b>6.259.688</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

#### **4.4.3 Rendimiento**

Egipto y China presentaron los más altos rendimientos en el ámbito mundial durante el período en estudio, con tasas de crecimiento promedio anual de 7,39% y 26,65%, respectivamente.

Asimismo, Sudán y los Estados Unidos registraron, en el año 2002, rendimientos superiores al promedio mundial (ver cuadro 3.4.7).

**Cuadro 3.4.7**  
**Rendimiento de dátiles en el ámbito mundial (en kg/ha)**

Pais	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Arabia Saudita	6.117	6.087	5.023	5.160	5.495	5.495
Argelia	3.139	3.953	4.271	3.652	4.373	4.370
Chad	2.368	2.368	2.368	2.368	2.368	2.368
China	5.429	17.800	19.167	20.833	19.500	17.692
Estados Unidos	11.644	11.369	10.156	8.124	9.814	10.167
Egipto	26.459	28.959	32.132	34.736	37.788	37.788
Em. Árabes Unidos	7.789	4.908	3.147	4.088	4.064	4.086
Iraq	4.006	4.375	3.021	4.000	4.333	4.333
Irán	4.559	4.216	5.124	4.707	4.774	4.774
Libia	5.124	5.000	5.038	5.000	5.000	5.000
Marruecos	2.630	1.923	1.561	1.586	695	702
Mauritania	2.991	2.600	2.500	2.500	2.500	2.750
Omán	6.167	6.648	7.944	7.886	6.976	6.976
Pakistán	7.157	9.558	7.541	7.793	8.032	8.032
Sudán	10.000	10.989	9.217	11.077	11.000	9.077
Túnez	3.519	3.433	3.834	3.322	2.826	2.750
Yemen	1.301	1.304	1.287	1.311	1.366	1.366

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

#### 4.4.4 Estacionalidad de la producción

El Perú es el único país del hemisferio sur que se dedica a la producción de dátiles. Todos los demás países productores se encuentran en el hemisferio norte y sus plantas dan frutos entre los meses de septiembre, octubre y parte de noviembre. Eso significa que hay una ventana que se puede aprovechar, puesto que en el Perú se cosecha entre mayo y agosto. En el hemisferio sur también producen otros países como Ecuador y Chile, pero no tienen las mismas condiciones climáticas que el Perú y por ello no dedican mayor atención a este cultivo.

### 4.5 El comercio internacional de dátiles

#### 4.5.1 Países importadores

El principal país importador de dátiles en el año 2001, tanto en valor monetario como en volumen, fue la India, con 17,95% y 41,87% del total, respectivamente. Otros países importadores fueron los Emiratos Árabes Unidos, Pakistán y Bangladesh, que en conjunto representaron alrededor de 20,5% del volumen mundial comprado y aproximadamente 9,4% del valor total, lo cual no significa que sean los países en donde se consigue el mejor valor unitario para el producto.

Países en los que es posible encontrar un mejor valor unitario son Francia, Siria y el Reino Unido, que en el año 2001 alcanzaron las siguientes participaciones dentro del monto total negociado: 11,16%, 8,97% y 5,79%, respectivamente.

Siria y Marruecos, en tanto, presentaron las mayores tasas de crecimiento durante el período 1997-2001: 28,8% y 82%, respectivamente, en lo referente al volumen de importaciones realizadas; y 65,9% y 47,6%, respectivamente, en valor negociado (ver cuadros 3.4.9 y 3.4.10).

**Cuadro 3.4.9**  
**Países importadores de dátiles (en TM)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Alemania	5.182	6.160	6.055	6.520	6.343
Australia	3.600	3.700	5.367	4.134	4.765
Bangladesh	16.428	13.428	19.218	33.000	33.000
China	4.341	4.164	6.521	6.650	5.374
Hong Kong	4.019	4.516	3.803	5.936	4.516
Emiratos Árabes Unidos	150.000	100.000	50.000	43.900	49.000
España	4.545	4.936	5.035	5.306	5.072
Estados Unidos	2.617	3.580	5.070	4.667	4.148
Federación Rusa	4.000	2.830	5.234	8.834	11.014
Francia	18.881	22.870	20.872	23.530	20.852
India	185.930	244.088	238.195	192.619	244.367
Indonesia	4.340	9.059	10.951	13.316	8.823
Italia	5.729	6.235	6.163	6.448	6.690
Libano	4.566	5.382	4.739	4.693	5.182
Malasia	19.919	9.959	13.831	11.158	12.232
Marruecos	1.049	1.319	2.067	5.434	11.508
Níger	3.969	5.808	9.000	8.602	11.623
Pakistán	22.958	30.644	23.016	29.547	37.810
Reino Unido	9.735	10.747	13.577	10.430	12.771
Siria	6.310	7.431	12.234	17.340	17.340
Sri Lanka	7.907	7.895	14.557	9.925	10.127
Turquía	6.987	5.252	3.689	8.514	7.308
Yemen	7.819	11.299	13.116	12.587	12.587
Otros	37.314	39.471	37.691	39.355	41.142
<b>Total</b>	<b>538.145</b>	<b>560.773</b>	<b>530.001</b>	<b>512.445</b>	<b>583.594</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.



**Cuadro 3.4.10**  
**Países importadores de dátiles (en miles de US\$)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Alemania	11.860	12.942	11.709	11.390	10.578
Australia	4.532	4.731	4.884	4.419	4.390
Bangladesh	7.557	5.922	8.904	11.056	11.056
China	3.075	3.089	4.192	4.629	3.631
Hong Kong	5.557	5.591	4.271	5.818	4.604
Emiratos Árabes Unidos	38.000	28.000	14.000	11.800	10.700
España	10.323	11.268	10.938	10.021	8.959
Estados Unidos	3.486	4.199	5.421	4.742	4.547
Federación Rusa	3.200	1.254	1.222	1.574	2.117
Francia	39.978	48.767	38.035	40.231	32.820
India	51.425	54.591	45.798	41.554	52.786
Indonesia	1.673	2.486	2.522	3.356	2.191
Italia	14.388	16.767	15.078	13.180	12.159
Libano	3.660	3.749	3.040	3.019	2.368
Malasia	13.437	8.216	10.867	9.786	10.123
Marruecos	2.198	2.647	2.504	6.099	10.436
Níger	347	505	903	811	934
Pakistán	4.717	7.225	5.402	5.212	5.912
Reino Unido	15.115	17.040	21.202	16.589	17.019
Siria	3.487	2.953	3.396	26.398	26.398
Sri Lanka	1.531	1.491	2.804	1.926	2.010
Turquía	1.423	936	1.156	1.127	1.481
Yemen	4.359	5.968	4.479	6.064	6.064
Otros	54121	56172	50364	51156	50861
<b>Total</b>	<b>299.449</b>	<b>306.509</b>	<b>273.091</b>	<b>291.957</b>	<b>294.144</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

#### 4.5.2 Países exportadores

El principal país exportador en el año 2001 fue Emiratos Árabes Unidos, con alrededor de 51,79% del volumen total exportado y aproximadamente 34,82% del monto total en dólares.

Otros países importantes dentro de las exportaciones de dátiles en ese año fueron: Irán, con 16,48% del volumen total y 8,62% del valor monetario; Pakistán, con participaciones de 9,58% y 7,03%, respectivamente; y Túnez, con 6,5% del volumen total y 22,23% del valor total expresado en dólares.

Durante el período 1997-2001, Emiratos Árabes Unidos, Irán, Pakistán y Túnez incrementaron el volumen de sus exportaciones con tasas de crecimiento de 21%, 19,1%, 3,3% y 21,9%, respectivamente (ver cuadros 3.4.11 y 3.4.12).

**Cuadro 3.4.11**  
**Países exportadores de dátiles (en TM)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Arabia Saudita	25.310	24.852	24.852	28.248	31.881
Argelia	12.129	10.464	10.575	10.783	7.850
Hong Kong	1.740	1.879	2.898	2.610	1.303
Emiratos Árabes Unidos	175.000	155.000	250.000	375.000	375.000
Estados Unidos	3.901	3.747	3.222	3.183	4.116
Francia	7.640	7.491	8.329	9.576	8.456
Iraq	90.000	100.000	30.000	30.000	30.000
Irán	59.290	73.583	101.094	107.847	119.364
Israel	781	1.300	1.465	1.329	1.329
Malasia	458	421	1.406	1.287	2.144
Níger	578	859	2.091	3.162	2.626
Omán	4.220	11.374	7.711	9.881	13.019
Pakistán	60.905	60.080	48.612	78.661	69.384
Sudáfrica	184	62	144	152	1.184
Túnez	21.310	27.299	23.099	22.411	47.043
Otros	12.011	8.231	15.632	11.159	9.389
<b>Total</b>	<b>475.457</b>	<b>486.642</b>	<b>531.130</b>	<b>695.289</b>	<b>724.088</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

**Cuadro 3.4.12**  
**Países exportadores de dátiles (en miles de US\$)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Arabia Saudita	21.133	19.073	19.073	18.320	18.694
Argelia	21.871	19.215	15.440	14.748	10.441
Hong Kong	2.942	2.563	3.570	2.969	1.618
Emiratos Árabes Unidos	53.500	47.500	76.500	115.000	115.000
Estados Unidos	11.465	11.116	10.942	11.489	11.814
Francia	19.471	20.933	18.842	18.748	15.878
Iraq	16.000	20.000	5.000	5.000	5.000
Irán	14.728	16.298	22.797	25.845	28.475
Israel	4.351	7.087	6.714	6.055	6.055
Malasia	447	271	1.124	1.204	1.572
Níger	72	183	602	891	675
Omán	2.969	5.714	3.194	4.604	5.042
Pakistán	25.046	26.176	23.166	29.688	23.234
Sudáfrica	95	85	543	103	793
Túnez	47.099	61.457	47.175	38.590	73.412
Otros	15.339	12.587	13.210	13.867	12.575
<b>Total</b>	<b>256.528</b>	<b>270.258</b>	<b>267.892</b>	<b>307.121</b>	<b>330.278</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

## 4.6 Comercialización

### 4.6.1 Situación de las importaciones

Como se puede observar en el cuadro 3.4.13, las importaciones totales de dátiles frescos o secos mostraron una tasa de crecimiento anual de 4,2% durante el período 1997-2001.

Dentro del grupo de países analizados, Francia destacó con el mayor volumen promedio de importaciones (21.398 TM), seguido por el Reino Unido (11.602 TM).

En relación con el crecimiento anual, los Países Bajos y el Reino Unido registraron las tasas más altas: 12,6% y 12,2%, respectivamente.

**Cuadro 3.4.13**  
**Principales países importadores de dátiles frescos o secos en el ámbito mundial (TM)**

País	1997	1998	1999	2000	2001
Estados Unidos	2.615	3.580	5.019	4.668	4.149
Francia	18.876	22.862	20.894	23.503	20.856
Bélgica-Luxemburgo	2.642	2.525	1.831	2.291	2.443
Países Bajos	1.370	2.866	1.780	1.760	2.201
Alemania	5.314	6.202	6.282	6.624	6.344
Italia	5.767	6.301	6.192	6.455	6.690
Reino Unido	10.196	10.920	13.577	10.543	12.773
España	4.564	5.081	5.035	5.572	5.072
<b>Total</b>	<b>51.344</b>	<b>60.337</b>	<b>60.610</b>	<b>61.416</b>	<b>60.528</b>

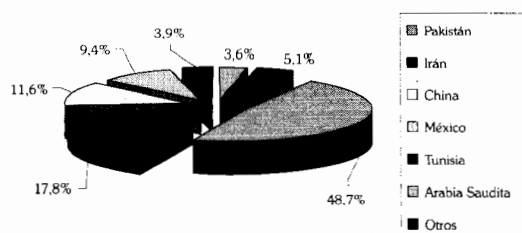
Fuentes: USDA, Eurostat.

Elaboración: propia.

### Estados Unidos

Según la información del gráfico 3.4.1, Pakistán destacó como el principal proveedor de «dátiles frescos o secos» del mercado estadounidense en el año 2001: lo abasteció con 2.019 TM, que representaron una participación de aproximadamente 49%. Irán, China y México siguieron a Pakistán en orden de importancia, con 737 TM, 480 TM y 390 TM, respectivamente.

**Gráfico 3.4.1**  
**Proveedores de dátiles frescos o secos para los Estados Unidos**  
**Año 2001**



Fuente: USDA.

Elaboración: propia.

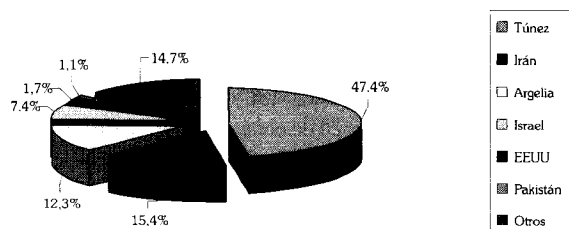
## Unión Europea

Según el gráfico 3.4.2, el proveedor con mayor presencia en este mercado fue Túnez, que en el año 2001 proporcionó 26.737 T.M.

Países asiáticos como Irán (8.680 TM), Argelia (6.946 TM) e Israel (4.194 TM), se ubicaron a continuación como proveedores de importancia para este mercado.

Francia, por su parte, es un gran proveedor del producto, pero actúa como reexportador, pues no cuenta con producción interna.

**Gráfico 3.4.2**  
**Proveedores de dátiles frescos o secos para los principales**  
**países de la Unión Europea**  
**Año 2001**



Fuente: Eurostat.  
 Elaboración: propia.

### 4.6.2 Preferencias arancelarias

#### Estados Unidos

Las importaciones de dátiles, tanto frescos como secos (partida 080410), desde los Estados Unidos, gozan de preferencias arancelarias de acuerdo a la *Ley de promoción comercial andina y erradicación de droga (ATPDEA)*, por lo que no paga arancel.

#### Unión Europea

Las importaciones de dátiles frescos y secos se encuentran gravadas por un arancel de 0%, según los derechos arancelarios en vigencia el 1 de julio de 2003.

El tipo impositivo es de 4% para frutas, verduras, hortalizas, legumbres, tubérculos y cereales que tengan la condición de productos naturales, de acuerdo con el *Código Alimentario* y las disposiciones dictadas para su desarrollo.

Para la aplicación del 4%, se tiene en consideración las frutas que de conformidad con el *Código Alimentario* son naturales, carnosas, secas u oleaginosas, y se excluye las frutas secas que hayan sido sometidas a algún tipo de transformación (Resolución 2/93 BOE 4-3-93).

#### **4.6.3 Exigencias sanitarias**

Para el ingreso de dátiles frescos y secos a la Unión Europea es necesario cumplir con las regulaciones de la industria de alimentos frescos y procesados:

- Inspección fitosanitaria a la importación (Fitin): se aplica solo a los productos procedentes de países que no pertenecen a la CEE, para Península y Baleares, y de cualquier procedencia para el archipiélago canario.
- Inspección sanitaria a la importación (Sanim): solo están sujetos a control sanitario los productos totalmente terminados y dispuestos para su uso y consumo, de conformidad con la Orden del 20 de enero de 1994 (BOE 04-02-94).
- Inspección fitosanitaria para el tránsito (TFITIN): la inspección fitosanitaria a la importación solo se aplica a los productos procedentes de países que no pertenecen a la CEE, para la Península y Baleares, y de cualquier procedencia para el archipiélago canario.
- Buenas prácticas de agricultura.

#### **4.6.4 Estándares de calidad**

*Norma del Codex para los dátiles: Codex Stan 143-1985*<sup>32</sup>

##### **L Ámbito de aplicación**

Esta norma se aplica a dátiles enteros preparados comercialmente, deshuesados o con hueso, dispuestos en envases y listos para el consumo directo. No se aplica a otras formas de presentación, tales como dátiles en trozos o majados, ni a dátiles empleados con fines industriales.

---

<sup>32</sup> Fuente: <http://www.codexalimentarius.net>.

## II. Descripción

### A. Definición del producto

Se entiende por «dátil» el producto preparado con frutos sanos de la palma datilera (*Phoenix dactylifera* L.) y que:

- a) Ha sido recolectado en la fase de madurez apropiada.
- b) Ha sido escogido y limpiado para eliminar el fruto defectuoso y las materias extrañas.
- c) Puede estar sin hueso y sin corona.
- d) Puede estar secado o hidratado para reajustar el contenido de humedad.
- e) Puede estar lavado y/o pasteurizado.
- f) Está empaquetado en recipientes adecuados para conservar y proteger el producto.

### B. Tipos varietales

Los tipos varietales se clasifican del siguiente modo:

- a) **Varietades de azúcar de caña** (que contienen principalmente sacarosa), tales como Daglat Unir (Deglet Noor) y Daglat Beidha (Deglet Beidha).
- b) **Varietades de azúcar invertido** (que contienen principalmente azúcar invertido - glucosa y fructosa), tales como Barhi (Barhee), Saiidi (Saidy), Khadhraawi (Khadrawy), Hallaawi (Halawy), Zahdi (Zahidi) y Sayir (Sayer).

### C. Forma de presentación

La forma de presentación se clasifica en:

- a) Con hueso.
- b) Sin hueso.

### D. Subformas

Las subformas son las siguientes:

- a) Prensados: dátiles prensados en capas por procedimientos mecánicos.
- b) No prensados o sueltos: dátiles sueltos o empaquetados sin prensado mecánico.
- c) Racimos: dátiles que llevan consigo el pedúnculo principal del racimo.

### E. Clasificación por tamaño (opcional)

Los dátiles pueden clasificarse según el tamaño, de acuerdo a lo siguiente:

Dátiles con hueso		Dátiles sin hueso	
Tamaño	Número de dátiles en 500 gramos	Tamaño	Número de dátiles en 500 gramos
Small	Más de 100	Small	Más de 110
Medium	De 80 a 100	Medium	De 90 a 110
Large	Más de 80	Large	Más de 90

## III. Factores esenciales de composición y calidad

### A. Composición

#### (i) Ingredientes facultativos

Jarabe de glucosa, azúcares, harina, aceites vegetales.

### B. Factores de calidad

#### (i) Requisitos generales

Los dátiles deben prepararse con determinadas frutas y conforme a determinadas prácticas, de modo que el producto acabado posea un color y sabor característicos de la variedad y tipo; se halle en una fase adecuada de madurez; esté exento de insectos, de huevos de insectos y de ácaros vivos; y satisfaga los siguientes requisitos adicionales:

(a)	Contenido de humedad	Máximo
	Variedades de azúcar de caña	26%
	Daglat Noor Variedades de azúcar invertido	30% 30% (no elaborado de conformidad con los acápites «d» y «e» del apartado «Definición del producto»)
(b)	Tamaño mínimo	
	Dátiles con hueso Dátiles sin hueso	4,75 gramos 4 gramos
(c)	Huesos (en la forma «sin hueso»)	No más de 2 huesos o 4 pedazos de hueso por cada 100 dátiles
(d)	Impurezas minerales	No más de 1 gramo/kg



**IV. Definición de defectos**

(a)	Manchas	Arañazos, alteración del color, quemaduras del sol, manchas oscuras, «nariz negra» o anomalías análogas en la superficie, que afecten a una superficie total superior a la de un círculo de 7 mm de diámetro.
(b)	Dañados	Afectados por magullamiento y/o roturas de la carne, exponiendo el hueso en medida tal que menoscabe el aspecto de los dátiles (para dátiles con hueso solamente).
(c)	Dátiles inmaduros	Dátiles de poco peso, de color claro, con poca carne o arrugada, o una textura claramente gomosa.
(d)	Dátiles no polinizados	Dátiles no polinizados, de carne delgada, con características de inmadurez y ausencia de hueso en los dátiles enteros.
(e)	Cieno	Dátiles ensuciados con materia orgánica o inorgánica semejante por su carácter al cieno o a la arena, y que afecta a una superficie total superior a la de un círculo de 3 mm de diámetro.
(f)	Dañados y contaminados por insectos y ácaros	Dátiles dañados por insectos o ácaros, o contaminados por la presencia de insectos o ácaros muertos, fragmentos de insectos o ácaros, o sus excrementos.
(g)	Acidez	Descomposición de los azúcares en alcohol y ácido acético, por obra de levaduras y bacterias.
(h)	Moho	Presencia de filamentos mohosos visibles a simple vista.
(i)	Podredumbre	Dátiles en estado de descomposición y de aspecto muy desagradable.

**V. Tolerancias referentes a los defectos**

Las tolerancias máximas para los defectos definidos en el punto anterior son las siguientes:

- Un total de 7% del número de dátiles con defectos (a).
- Un total de 6% del número de dátiles con defectos (b), (c) y (d).
- Un total de 6% del número de dátiles con defectos (e) y (f).
- Un total de 1% del número de dátiles con defectos (g), (h) e (i).

## VI. Aceptación del lote

Se considera que un lote satisface los requisitos de calidad de la norma cuando:

- a) No hay pruebas de infestación viva.
- b) La submuestra, tomada de conformidad con las submuestras para examen y ensayo (véase el volumen 13 del *Codex Alimentarius*), satisface los requisitos generales señalados y no excede las tolerancias permitidas para los respectivos defectos indicados, exceptuándose que, con respecto a los requisitos para los tamaños, el 5% en número (cinco dátiles de 100) puede pesar menos del mínimo especificado.

## VII. Aditivos alimentarios

- A. Glicerol.
- B. Sorbitol.

La dosis máxima está limitada por las BPF.

## VIII. Higiene

- A. Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones correspondientes del *Código internacional recomendado de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985), volumen 1 del *Codex Alimentarius*), y con los demás códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean aplicables para este producto.
- B. En tanto que compatible con las buenas prácticas de fabricación, el producto debe estar exento de materias objetables.
- C. Analizado con métodos adecuados de muestreo y examen, el producto debe:
  - Estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.
  - Estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud.
  - Estar exento de cualquier sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

## IX. Pesos y medidas

Los recipientes deben estar tan llenos como sea posible, sin perjuicio de la calidad y en tanto se ajusten a una declaración adecuada del contenido del producto.

## X. Etiquetado

Además de los requisitos que figuran en la *Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (Codex STAN 1-1985 (Rev. 1-1991), volumen 1 del *Codex Alimentarius*), se aplica las siguientes disposiciones específicas:

### A. Nombre del alimento

- (i) El nombre del alimento es «dátiles» o «dátiles cubiertos con jarabe de glucosa».
- (ii) En la presentación debe indicarse «sin hueso» o «con hueso», según corresponda.
- (iii) El nombre del producto puede incluir el nombre del tipo varietal, por ejemplo, «Hallaawi», «Sayer», «Khadhraawi», «Deglat Noor», «Barhee», u otros; la subforma «prensados» o «no prensados»; así como la indicación del tamaño, sean «pequeños», «medianos» o «grandes».

## XI. Métodos de análisis y muestreo

Véase también el volumen 13 del *Codex Alimentarius*.

### A. Disposiciones especiales para el muestreo de los dátiles

#### (i) Muestra a granel

Escoger al azar no menos de dos envases por cada porción de 1.000 kg del lote. De cada envase, tomar una muestra de 300 g; en todo caso, lo suficiente para obtener una muestra a granel de no menos de 3.000 g.

Servirse de la muestra a granel para comprobar cuidadosamente si hay infestación viva y la limpieza general del producto, antes de ver si cumple con otras disposiciones de la norma.

## (ii) Submuestras para examen y ensayo

Mezclar bien la muestra a granel y tomar al azar pequeñas cantidades de muchos lugares diferentes, como se indica a continuación:

- Para ensayo de humedad 500 gramos
- Para los huesos (en los deshuesados) 100 dátiles
- Para efectos específicos y requisitos de tamaño 100 dátiles

## Unión Europea

Extracto de la *Norma de calidad de dátiles enteros de la CEE/ONU (DF-08)*<sup>33</sup>

### I Definición del producto

Los estándares de calidad se aplican a los dátiles enteros en su estado natural o procesados<sup>34</sup> de las variedades (cultivares) de la especie *Phoenix dactylifera* L.; no se aplican a dátiles por procesar o congelados.

### II Disposiciones referentes a la calidad

El propósito del estándar es definir los requisitos de calidad de los dátiles en la fase de control de exportación, después de su acondicionamiento y empaque.

#### A. Requisitos mínimos

Los dátiles deben presentarse:

- Enteros, firmes y con aspecto fresco.
- Sanos: quedan excluidos los productos con pudriciones o defectos que los convierten no aptos para el consumo.
- Limpios y libres de cualquier materia extraña visible o nociva<sup>35</sup>.
- Libres de magulladuras pronunciadas.
- Libres de insectos o parásitos.
- Exentos de humedad externa anormal.
- Exentos o libres de cualquier olor o sabor extraños al producto.
- Libres de fermentación.

---

<sup>33</sup> Fuente: <http://www.unece.gov>.

<sup>34</sup> Dátiles procesados: dátiles preparados de fruta en su estado natural por secado, hidratación, lavado o pasteurizado.

<sup>35</sup> Los ingredientes como el jarabe de glucosa y otros no son considerados material extraño, a menos que estén prohibidos por la legislación del país importador.

El desarrollo y estado fisiológico de los dátiles deben de cumplir con las siguientes condiciones:

- Soportar el transporte y el manejo.
- Llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino.

Los dátiles no deben tener un volumen de humedad<sup>36</sup> mayor a 26% para las variedades de caña de azúcar, ni mayor a 30% para las variedades de *invert sugar*. En su estado natural, sin embargo, para la variedad Deglet Noor el volumen de humedad máximo debe ser de 30%.

## B. Clasificación

Los dátiles se clasifican en tres clases:

### (i) Clase Extra

Los dátiles de esta clase deben ser de calidad superior. Deben tener la forma, desarrollo y color característicos de su variedad y/o tipo comercial. Deben ser de color ámbar a marrón y de carne abundante y grasosa. Los epicarpios deben ser translúcidos y, según la variedad, deben estar adheridos a la carne. Deben estar prácticamente libres de defectos, con la excepción de defectos superficiales muy ligeros, siempre y cuando estos no afecten la apariencia general del producto, su calidad, su calidad de guarda o su presentación en el paquete.

### (ii) Clase I

Los dátiles en esta clase deben ser de buena calidad. Deben ser característicos de su variedad y/o tipo comercial. La carne debe ser suficientemente abundante y grasosa, según la variedad.

Son permitidos los siguientes defectos ligeros, siempre y cuando estos no afecten la apariencia general del producto, su calidad, su calidad de guarda o su presentación en el paquete:

---

<sup>36</sup> El volumen de humedad se determina colocando 50 g de dátiles deshuesados hechos tiras en un secador por cuatro horas a 100°C +/- 2°C, usando como adyuvante 90° de alcohol y arena lavada en ácido clorhídrico y luego secada.

- Fallas ligeras en el epicarpio que no afecten a la pulpa.
- Defectos ligeros en forma o desarrollo.
- Ligeras arrugas.

### **(iii) Clase II**

Esta clase incluye dátiles que no califican para las clases anteriores pero que satisfacen los requisitos de calidad mínimos señalados.

Son permitidos los siguientes defectos, siempre y cuando los dátiles conserven sus características esenciales, como la apariencia general, la calidad y presentación:

- Fallas ligeras en el epicarpio que no afecten la pulpa.
- Defectos ligeros en forma o desarrollo.
- Defectos de coloración.

### **III. Disposiciones referentes a los calibres**

El calibrado es determinado por el peso de la fruta, independientemente de la variedad. El peso mínimo de un dátil debe ser 4,75 g.

### **IV. Disposiciones referentes a las tolerancias**

Las tolerancias con respecto a la calidad y el tamaño son permitidas para aquellos productos que no satisfacen los requisitos de las clases antes indicadas.

#### **A. Tolerancias de calidad**

Defectos permitidos	Tolerancias permitidas (porcentaje por número o peso)		
	Extra	Clase I	Clase II
Tolerancia total	5	10	20
Tolerancias específicas			
Dentro de los límites de las tolerancias totales, la máxima tolerancia es la siguiente:			
(a) Agría, fruta podrida o mohosa <sup>37</sup>	0	0	1
(b) Fruta sucia o contaminada por insectos u óbolos <sup>38</sup>	3	5	8
(c) Daños, inmadurez	2	4	6
(d) Fruta manchada	3	5	7

### B. Impurezas minerales

La cantidad de impurezas minerales no debe mayor a 1 g/kg. Para dátiles enteros en estado natural, no más de 2 g/kg

### C. Tolerancias de tamaño

Para todas las clases: 10% en el peso, para dátiles que tengan menos de 4,75 g pero no menos de 4 g.

### V. Disposiciones referentes a la presentación

**A. Uniformidad:** el contenido de cada paquete debe ser uniforme y contener dátiles del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez.

La parte visible del producto debe ser representativa de todo el contenido.

**B. Empaque:** los dátiles deben ser empacados de forma que se proteja adecuadamente al producto.

Los materiales usados en el interior del empaque deben ser nuevos y limpios, para evitar cualquier daño interno y externo del producto. Está permitido el uso de materiales que lleven las especificaciones comerciales, particularmente papel

<sup>37</sup> Las legislaciones nacionales de Alemania y Suiza no permiten las tolerancias en productos afectados por la presencia de insectos muertos o vivos.

<sup>38</sup> Las tolerancias aceptadas por Alemania, Polonia, Suiza y el Reino Unido para las diferentes clases son: Extra, 2%; Clase I, 4%; Clase II, 6%.

y sellos, siempre que hayan sido impresos o etiquetados con tintas y pegamentos no tóxicos. El empaque debe estar libre de cualquier materia u olor extraño. Los empaques deben estar libres de toda materia extraña.

## VI. Disposiciones referentes al mercado

Cada empaque debe llevar las siguientes especificaciones en la misma cara, con letra legible, indeleble y visible desde el exterior:

- A. Identificación:** nombre y dirección del exportador, empacador y/o desempacador, o código de marca oficial. En caso se utilice un código de marca, la referencia «empacador y/o desempacador» (o la abreviación equivalente), debe ser indicada en conexión cercana con el código de marca.
- B. Naturaleza del producto:** nombre de la variedad o tipo comercial, si el contenido no es visible desde el exterior («dátiles»).
- C. Origen del producto:** país de origen y opcionalmente el distrito o la región de producción.
- D. Especificación comercial:** clase.
- E. Marca de inspección oficial:** opcional.

### 4.6.5 *Acondicionamiento del producto por exportar*

Gran parte del comercio mundial se realiza a granel, especialmente entre los países árabes, pero la forma de obtener precios altos es el empaque al detalle en envases atractivos de diverso tipo; los más pequeños son siempre los preferidos por los consumidores de los países desarrollados.

Cajas de cartón 5 y 10 kg, de forma y tamaño diversos, son comunes para restaurantes, pastelerías e instituciones diversas; las más atractivas son las cajas planas de cartón 5 cm de alto, con separadores del mismo material para evitar daños por compresión durante el paletizado y transporte. En ocasiones, se venden prensados en bloques, como otras frutas secas.

Gran parte de la producción californiana e israelí se comercializa en cajas planas, incluyendo las variedades para consumo fresco que normalmente se ofrecen «en rama», una manera sutil de vender lo que normalmente se descarta.



Para supermercados y tiendas al detalle, son comunes las «barquetas» y las cajas plásticas. Las primeras son bandejas rectangulares de plástico o poliestireno expandido con capacidad para 125, 200, 250 y 500 g; en las que se acomodan los dátiles en una sola capa, o en dos capas, en el caso de las de 250 y 500 g; y se cubren luego con una lámina plástica transparente. Es usual colocar en estos envases varitas plásticas que imitan pedúnculos y sirven para coger los dátiles sin enmetersse los dedos.

Las cajitas plásticas cumplen el mismo objetivo y pueden ser de forma cuadrada o circular, con capacidad para los mismos pesos y de unos 5 cm de altura, para acomodar dos capas de dátiles. En este caso no se emplea los «pedúnculos» plásticos. Para el empaque en este tipo de envase, algunos procesadores asperjan previamente a los frutos una solución concentrada de glucosa, para hacerlos más atractivos.

Los dátiles también se venden en envases de lujo, como cajas especiales con frutos de calidad Extra en pirotones de papel, que se usan para regalo en la misma forma que los bombones de chocolate, o en finas canastitas y en mezcla con frutas secas o nueces diversas, artísticamente acomodadas. En estos casos es también usual emplear dátiles despepitados. Esta operación se puede hacer artesanalmente o empleando equipos parecidos a los usados para las aceitunas. Pero cualquiera que sea la forma en que se vendan los dátiles, hay que tener presente que los de la variedad Medjool, que se ofrece únicamente al detalle por ser la preferida para esta forma de venta, deben siempre conservarse refrigerados para evitar su fermentación, excepto si se comercializan en períodos muy cortos. En cambio, la variedad Deglet Noor y otras similares pueden conservarse hasta por un año sin cuidados especiales.

#### **4.7 Panorama mundial**

En el año 2002, la producción de dátiles en el ámbito mundial alcanzó un volumen total de 6.259.688 TM y estuvo concentrada mayormente en Asia (66%) y África (15%). En los últimos años (1997-2002), no ha habido una variación significativa en este rubro, solo ha aumentado sobremanera la producción de China, los Emiratos Árabes Unidos y Egipto. Por otro lado, un grupo de países ha reducido su producción, entre ellos Marruecos, Mauritania y los Estados Unidos.

Egipto, primer productor de dátiles, representó aproximadamente 18% del volumen total producido; mientras que Irán, Arabia Saudita, los Emiratos Árabes Unidos, Iraq y Pakistán constituyeron juntos casi 60% del total.

En lo que se refiere a los rendimientos obtenidos, Egipto alcanzó el más alto, con una producción de 37.788 kg/ha, seguido por China (17.692 kg/ha) y por los Estados Unidos (10.167 kg/ha).

En el año 2001, destacó un gran importador en el ámbito mundial: la India. Este país supera largamente al resto (42% del volumen total importado, 244.367 TM, y 18% del valor monetario, US\$ 52.786 miles), principalmente por su gran explosión demográfica de los últimos años y por el tema cultural relacionado al consumo de este producto, como sucede también en el caso del segundo mayor importador, Emiratos Árabes Unidos (8,4% del volumen total, 49.000 TM; y 4% del valor negociado, US\$ 10.700 miles).

La Unión Europea es un mercado bastante atractivo por el alto consumo de dátiles y por el alto precio que están dispuestos a pagar los países que la conforman. Entre los principales países importadores destacan Francia, el Reino Unido, Italia y Alemania. Hay que señalar que ninguno de estos países es productor, pero se dedican a reexportar dátiles con valor agregado.

Cabe resaltar que la variedad de dátiles más apreciada por el mercado internacional es la tipo Medjool, con la que no cuenta el Perú pero que se puede traer y cultivar sin problema. El principal obstáculo es el costo, aunque se vería compensado por los altos precios de esta variedad.

En el ámbito latinoamericano también se importa dátiles, aunque en volúmenes mucho menores a los registrados por la Unión Europea; se dedican a la importación México, Venezuela, Brasil y Argentina.

Es importante resaltar que el Perú no tiene presencia en el mercado internacional de dátiles. Cuenta con producción local, a pesar de lo cual importa este producto principalmente de China.

En lo que se refiere a exportaciones, en el año 2001 el mayor exportador del mundo en términos de volumen fue Emiratos Árabes Unidos, con 375.000 TM, equivalentes a US\$ 115.000 miles.

En Sudamérica no existe ningún país que exporte dátiles de manera significativa. Chile y Ecuador, países similares al Perú, no exportan porque sus condiciones climáticas no lo permiten. Estados Unidos exporta los dátiles de más alta calidad al mercado europeo, y los de baja, a México y Brasil. Esto ocurre porque nadie se dedica a la venta de dátiles en Sudamérica. Se lo considera un continente muy

alejado de los principales productores en el mundo, lo cual, sumado a los bajos precios, no lo hace un mercado atractivo. Esta podría ser una oportunidad para tomar en cuenta al momento de elegir mercados.

No existe una continuidad en las exportaciones peruanas de dátiles. El último registro de exportación que tiene el Perú es del año 1994, en que se envió 1,3 TM, principalmente al mercado francés.

En el caso de exportaciones a Europa, no existe ningún problema, pues el único requerimiento exigido es el certificado de inspección fitosanitaria.

En cuanto al régimen arancelario al que están sujetas las importaciones tanto de dátiles frescos como secos, Estados Unidos grava a ambos con una tasa de cero (0%), al igual que Europa.

Finalmente, hay que señalar que este producto debe desarrollarse más, dado que aún no cuenta con una oferta exportable que haga atractivo el negocio; ello al margen de que exista una oportunidad de mercado.

#### **4.8 Principales exportadores peruanos de dátiles**

El Perú aún no ha realizado exportaciones de dátiles, por lo que no se cuenta con una base de datos de empresas exportadoras de este producto.

## 5. Higo

### 5.1 Producto

#### 5.1.1 Denominación y composición

La higuera, nombre con el que se conoce a la planta que produce frutos llamados higos, pertenece a la familia de las Moráceas. Es un árbol típico de secano en los países mediterráneos y está considerado entre aquellos árboles que no requieren de mucho cuidado. Se ha identificado más de 750 especies de higuera, de todas las regiones cálidas, y la más conocida es la higuera ordinaria, *Picus carica L.* Es originaria de la región del Asia Menor y de la zona del Mediterráneo, y ha logrado su aclimatación en América.

El higo en su estado fresco fortalece el hígado, alivia el calor y la sed, y es empleado en casos de fiebres. Si se consume como confitura es excelente para el cerebro, ayuda en la fuerza mental y mejora el estado físico de la persona.

Los valores nutritivos aproximados de una porción comestible de 100 gramos de higos negros o secos, son los siguientes (ver cuadros 3.5.1 y 3.5.2).

**Cuadro 3.5.1**  
**Valor nutricional**

Contenido en 100 g de higos negros					
Elemento	Unidad	Contenido	Elemento	Unidad	Contenido
Calorías	cal	76	Calcio	mg	58
Grasa	g	0,1	Fósforo	mg	43
Agua	g	78	Hierro	mg	0,8
Proteínas	g	0,9	Retinol (Vit. A)	mcg	5
Fibra	g	1,7	Tiamina (Vit. B1)	mg	0,04
Carbohidratos	g	19,9	Riboflavina (Vit. B2)	mg	0,05
Ceniza	g	1,1	Niacina (Vit. B5)	mg	0,52
			Ác. Ascórbico (Vit. C)	mg	2,9

Fuente: Instituto de Nutrición – Ministerio de Salud (Perú).

Elaboración: propia.

**Cuadro 3.5.2**  
**Valor nutricional**

Contenido en 100 g de higos secos					
Elemento	Unidad	Contenido	Elemento	Unidad	Contenido
Calorías	cal	182	Calcio	mg	109
Grasa	g	0,2	Fósforo	mg	100
Agua	g	47,7	Hierro	mg	2,4
Proteínas	g	3,6	Retinol (Vit. A)	mcg	0
Fibra	g	8,6	Tiamina (Vit. B1)	mg	0
Carbohidratos	g	46,6	Riboflavina (Vit. B2)	mg	-
Ceniza	g	1,9	Niacina (Vit. B5)	mg	0,9
			Ác. Ascórbico (Vit. C)	mg	3,7

Fuente: Instituto de Nutrición – Ministerio de Salud (Perú).

Elaboración: propia.

### 5.1.2 Variedades

Entre las numerosas variedades existentes de higueras están las siguientes:

- Verdal: su fruto es un higo de color verde, de forma pendular, de gran calidad y con buen comercio, con un precio superior al de las otras variedades en el mercado. Es de maduración tardía, con fructificación que llega hasta noviembre, momento en que generalmente les empieza a faltar a los higos el calor suficiente para madurar. Tienen el inconveniente de que las lluvias de otoño estropean muchos frutos pues ocasionan que se abran y se agrien.
- Blanca: los higos son de color blanco, de buen tamaño, muy apropiados para conservar en seco.
- Pellejo de Toro o Pellejo Duro: tiene frutos de piel dura, higos de color negro. Su maduración tiene lugar entre septiembre y octubre, en Europa.

Además de estas variedades, están las siguientes: Napolitana, Hospitalaria, Cuello de Dama, Stanford, Roeding, Smyrina, tipo Común (brevas) y tipo San Pedro, entre otras.

### 5.1.3 Usos y aplicaciones

En la alimentación humana, el higo es recomendado por su valor nutritivo y por ser un fruto digerible. Sea en estado fresco o seco, es un alimento altamente

energético, excelente para quienes practican deportes y también para todos aquellos que realizan esfuerzos, tanto físicos como mentales.

En la industria, el higo puede presentarse en confituras, conservado en almíbar y como bebida alcohólica.

En la medicina, por sus propiedades, puede ser empleado como laxante, diurético y como tópico emoliente. Asimismo, se recomienda su uso contra las inflamaciones, abscesos y anginas.

## **5.2 Partida arancelaria**

Para la comercialización de higos al extranjero se han identificado las siguientes partidas:

- Partida 080420: higo fresco o seco (según clasificación arancelaria del Sistema Armonizado).
- Partida 08042010: higo fresco (según clasificación arancelaria de la Unión Europea).
- Partida 08042090: higo seco (según clasificación arancelaria de la Unión Europea).

## **5.3 Los higos en el ámbito nacional**

En el Perú, la producción de higos está extendida en la costa y sierra, en los departamentos de Tacna, Moquegua, Arequipa, Ica, Lima y Áncash.

### **5.3.1 Superficie cultivada**

De la información obtenida se puede observar que la superficie cultivada en los últimos cinco años ha presentado una tendencia decreciente, con una tasa promedio anual de 5,1%, debido sobre todo a la reducción de cultivos en las principales zonas.

En el año 2002, el departamento de Ica contó con el mayor número de hectáreas en el país, cifra que no sufrió variaciones significativas durante el período 1997-2002.

Cabe añadir que los departamentos de Arequipa y Tacna mostraron reducciones en el área destinada al cultivo de higos (ver cuadro 3.5.3).

**Cuadro 3.5.3**  
**Superficie cultivada de higos por departamento (en has)**

Departamento	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Piura	14	12	12	8	8	12
Lambayeque	1	1	1	1	1	1
La Libertad	5	6	5	7	10	9
Áncash	8	8	6	8	8	8
Lima	63	66	50	32	27	31
Ica	121	118	121	121	128	128
Arequipa	129	122	133	134	141	126
Moquegua	40	50	50	50	50	49
Tacna	186	180	180	180	93	91
Huancavelica	45	50	7	17	12	n.d.-
Ayacucho	33	27	30	30	30	34
Apurímac	2	2	2	10	8	10
<b>Total</b>	<b>647</b>	<b>642</b>	<b>597</b>	<b>598</b>	<b>516</b>	<b>499</b>

Fuente: Ministerio de Agricultura (Perú).

Elaboración: propia.

### 5.3.2 *Producción nacional*

Entre los años 1997 y 2002, la producción total de higos mostró una tendencia decreciente, con una tasa promedio anual de 6,6%.

Los principales departamentos productores, Ica y Arequipa, presentaron una evolución constante en el incremento de su producción a excepción del año 2002, en el que ambos presentan una caída considerable. Tacna también está considerado dentro de los primeros productores, aunque en los últimos años ha mostrado una significativa reducción de sus niveles productivos (ver cuadro 3.5.4).

**Cuadro 3.5.4**  
**Producción de higos por departamento (en TM)**

Departamento	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Piura	30	26	22	14	15	17
Lambayeque	7	6	7	7	8	9
La Libertad	30	57	47	51	83	65
Áncash	29	35	46	28	40	34
Lima	653	681	547	360	269	247
Ica	1.060	939	992	1.053	1.187	940
Arequipa	616	633	703	720	848	707
Moquegua	246	299	279	235	275	227
Tacna	1.065	718	760	952	533	389
Huancavelica	155	200	33	83	45	35
Ayacucho	166	169	170	173	163	176
Apurímac	9	10	9	40	53	49
<b>Total</b>	<b>4.066</b>	<b>3.773</b>	<b>3.615</b>	<b>3.716</b>	<b>3.519</b>	<b>2.895</b>

Fuente: Ministerio de Agricultura (Perú).  
Elaboración: propia.

### **5.3.3 Rendimiento del área cultivada**

A partir del año 1998, el rendimiento promedio mostró una tendencia creciente. Sin embargo, en el año 2002 presentó una disminución aproximada de 15%, en relación con el año 2001.

Lima e Ica fueron los departamentos con los mejores rendimientos promedio, durante el período 1997-2002. En el año 2002, ambos superaron el rendimiento promedio en el ámbito nacional.

Aunque cuentan con una participación mínima en la producción de higos en el ámbito nacional, los rendimientos alcanzados por los departamentos de Lambayeque y La Libertad muestran una perspectiva positiva para el desarrollo del cultivo en esas zonas (ver cuadro 3.5.5).



**Cuadro 3.5.5**  
**Rendimiento de higos por departamento (en kg/ha)**

Departamento	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Piura	2.143	2.167	1.833	1.750	1.875	1.417
Lambayeque	7.000	6.000	7.000	7.000	8.000	9.000
La Libertad	6.000	9.500	9.400	7.286	8.300	7.222
Áncash	3.625	4.375	7.667	3.500	5.000	4.250
Lima	10.365	10.318	10.940	11.250	9.963	7.968
Ica	8.760	7.958	8.198	8.702	9.256	7.335
Arequipa	4.775	5.189	5.286	5.373	6.017	5.612
Moquegua	6.150	5.980	5.580	4.700	5.490	4.629
Tacna	5.726	3.989	4.222	5.289	5.731	4.275
Huancavelica	3.444	4.000	4.714	4.882	3.750	n.d.-
Ayacucho	5.030	6.259	5.667	5.767	5.433	5.176
Apurímac	4.500	5.000	4.500	3.912	6.476	4.905
Promedio	6.284	5.877	6.055	6.212	6.814	5.800

Fuente: Ministerio de Agricultura (Perú).

Elaboración: propia.

#### **5.3.4 Estacionalidad de la producción**

La producción del cultivo de higos es permanente, con cosechas anuales, principalmente en la costa y sierra del país, entre los meses de noviembre y mayo<sup>39</sup>.

### **5.4 Los higos en el ámbito mundial**

La producción mundial de higos se concentra principalmente en África (36%), Europa (20%) y algunos países de Asia (12%). En el año 2002, Egipto y Turquía representaron, en conjunto, aproximadamente 41% de la producción mundial.

#### **5.4.1 Superficie cultivada**

Del total de superficie cultivada en el año 2002, 20,5% pertenece a Portugal; 14,3%, a Turquía; 10,5%, a Marruecos; y 10,2%, a Irán.

Entre los años 1997 y 2002, la superficie cultivada en el ámbito mundial ha presentado altibajos. Cabe señalar que Albania mostró una fuerte caída de sus cultivos en el año 2002 (ver cuadro 3.5.6).

<sup>39</sup> Para realizar una comparación de la estacionalidad de la producción en el ámbito mundial, ver el punto 5.4.4.

**Cuadro 3.5.6**  
**Superficie cultivada de higos en el ámbito mundial (en has)**

Pais	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Afganistán	3.600	5.400	6.000	n.d.	n.d.	5.400
Albania	9.250	9.250	9.250	9.400	17.000	9.400
Argelia	35.980	34.910	35.730	35.730	36.000	36.000
Brasil	2.082	2.314	2.592	2.805	2.904	2.900
Cisjordania	2.400	2.400	2.400	2.400	2.400	2.400
Egipto	24.453	23.789	25.316	22.200	29.105	30.560
España	20.812	20.074	20.252	19.579	20.000	20.000
Estados Unidos	6.640	6.596	5.949	6.232	5.666	5.221
Grecia	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000
India	2.600	2.600	2.600	2.600	2.600	2.600
Iraq	4.200	4.300	4.300	4.200	4.200	4.200
Irán	37.859	39.171	38.784	40.000	42.596	42.596
Italia	6.200	6.200	5.500	5.000	4.790	4.700
Libia	10.500	11.000	11.300	11.500	11.500	11.500
Líbano	2.000	3.600	3.500	2.970	2.930	2.930
Marruecos	42.000	42.000	44.600	44.500	42.000	43.900
Portugal	85.900	85.900	85.900	85.900	85.900	85.900
Siria	10.595	10.721	10.729	10.650	10.744	10.072
Turquía	57.000	59.920	59.920	59.786	62.792	60.000
Túnez	15.000	17.000	18.000	19.350	15.000	15.000
Otros	9.588	9.582	9.433	9.655	8.685	9.190
<b>Total</b>	<b>403.659</b>	<b>411.727</b>	<b>417.055</b>	<b>409.457</b>	<b>421.812</b>	<b>419.469</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

#### **5.4.2 Producción mundial**

Durante el período 1997-2002, el principal productor de higos fue Turquía. En el año 2002, participó con 23,6% del volumen total producido. El segundo mayor productor fue Egipto, con 17,4%; y Grecia ocupó el tercer lugar, con 7,4%; seguido por Irán y Marruecos, con 6,6% y 6,3%, respectivamente.

Grecia registró un incremento en su producción de 0,77%, en el período 1997-2002, y ha mantenido una producción constante en los últimos años.

En el año 2002, Brasil fue el país sudamericano con mayor producción: 1,7% del total producido (ver cuadro 3.5.7).

**Cuadro 3.5.7**  
**Producción de higos en el ámbito mundial (en TM)**

Pais	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Afganistán	10.000	14.500	17.000	n.d.	n.d.	15.000
Albania	11.500	12.000	12.100	13.100	22.790	14.500
Argelia	46.747	42.209	50.609	54.326	40.864	41.000
Brasil	13.960	15.687	16.570	17.207	25.981	18.000
Cisjordania	12.300	12.300	12.300	12.300	12.300	12.300
Egipto	216.589	220.849	203.005	187.698	150.200	188.039
España	62.883	60.250	63.570	56.183	63.000	63.000
Estados Unidos	52.620	46.390	42.910	50.712	36.378	44.452
Grecia	77.000	80.000	80.000	80.000	80.000	80.000
India	8.500	8.800	9.900	10.500	10.500	10.500
Iraq	15.000	15.600	14.500	13.000	13.000	13.000
Irán	72.791	78.555	70.100	78.163	71.228	71.228
Italia	32.500	35.500	30.000	25.000	21.803	22.000
Libia	26.800	28.000	29.000	29.500	29.500	29.500
Líbano	18.100	18.000	20.100	17.800	16.500	16.500
Marruecos	51.200	55.700	82.000	68.000	69.400	68.400
Portugal	15.412	15.068	16.944	13.908	15.000	15.000
Siria	44.292	47.049	41.815	44.071	40.019	43.400
Turquía	243.000	255.000	275.000	240.000	235.000	255.000
Túnez	26.000	26.000	31.000	30.000	19.000	18.000
Otros	41.421	40.958	42.349	41.594	40.106	42.619
<b>Total</b>	<b>1.098.615</b>	<b>1.128.415</b>	<b>1.160.772</b>	<b>1.083.062</b>	<b>1.012.569</b>	<b>1.081.438</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

### 5.4.3 Rendimiento

En el año 2002, los países que alcanzaron los mejores rendimientos fueron: Estados Unidos, Brasil y Egipto.

La India, por su parte, mantuvo una continua mejora en sus rendimientos de los años 1997-2002. En este período, logró incrementar su productividad a una tasa promedio anual de 4,32% (ver cuadro 3.5.8).

**Cuadro 3.5.8**  
**Rendimiento de higos en el ámbito mundial (en kg/ha)**

País	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Afganistán	2.778	2.685	2.833	0	0	2.778
Albania	1.243	1.297	1.308	1.394	1.341	1.543
Argelia	1.299	1.209	1.416	1.521	1.135	1.139
Brasil	6.705	6.779	6.393	6.134	8.947	6.207
Cisjordania	5.125	5.125	5.125	5.125	5.125	5.125
Egipto	8.857	9.284	8.019	8.455	5.161	6.153
España	3.022	3.001	3.139	2.870	3.150	3.150
Estados Unidos	7.925	7.033	7.213	8.137	6.420	8.514
Grecia	5.133	5.333	5.333	5.333	5.333	5.333
India	3.269	3.385	3.808	4.039	4.039	4.039
Iraq	3.571	3.628	3.372	3.095	3.095	3.095
Irán	1.923	2.005	1.807	1.954	1.672	1.672
Italia	5.242	5.726	5.455	5.000	4.552	4.681
Libia	2.552	2.546	2.566	2.565	2.565	2.565
Líbano	9.050	5.000	5.743	5.993	5.631	5.631
Marruecos	1.219	1.326	1.839	1.528	1.652	1.558
Portugal	179	175	197	162	175	175
Siria	4.181	4.389	3.897	4.138	3.725	4.309
Turquía	4.263	4.256	4.590	4.014	3.743	4.250
Túnez	1.733	1.529	1.722	1.550	1.267	1.200

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

#### **5.4.4 Estacionalidad de la producción**

Estados Unidos dispone de producción local entre los meses de mayo a septiembre.

Durante los primeros meses del año, las importaciones europeas de higos provienen de Brasil. A partir de mayo, se registra importaciones a Israel y ventas españolas e italianas. Colombia exporta higos a Europa durante los primeros meses de otoño y a partir de octubre se registra solamente importaciones a Turquía.

En Estados Unidos, la temporada de cosecha de higos es al final del verano y principios de otoño, pero la fruta se seca y empaca para mantener su disponibilidad durante todo el año. En este país los higos son un producto importante en celebraciones judías tradicionales, como Hanukkah, Succoth y Pascua.

En Japón, la venta de higos se incrementa durante los tradicionales períodos de intercambio de regalos, especialmente en julio, por mitad de año, y en diciembre, por fin de año. En febrero y marzo, temporadas en las que se regala dulces principalmente, se puede comercializar higos en las presentaciones especiales de la época (ver cuadro 3.5.9).

**Cuadro 3.5.9**  
**Cronograma de producción**

Países	Meses											
	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.
EE.UU.					X	X	X	X	X			
Perú	X	X	X	X	X						X	X
Ecuador				X	X	X						

Fuentes: Minag, SICA.

Elaboración: propia.

## 5.5 El comercio internacional de higos

### 5.5.1 Países importadores

Francia fue el principal país importador de higos en el año 2001, tanto en valor monetario como en volumen negociado, con 22,6% y 21,9% del total, respectivamente.

Otros países importantes en este rubro fueron Indonesia, China y Alemania, que en conjunto representaron alrededor de 23,4% del volumen mundial comprado y aproximadamente 16,3% del valor total.

En países de Europa y en Canadá existe un mejor valor unitario en las importaciones de higos (ver cuadros 3.5.10 y 3.5.11).

**Cuadro 3.5.10**  
**Países importadores de higos (en TM)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Alemania	3.279	2.723	2.485	2.837	2.272
Austria	507	620	1.443	2.067	1.982
Bélgica-Luxemburgo	1.276	1.457	1.319	n.d.	n.d.
Bélgica				1.133	1.321
Canadá	904	778	1.115	1.239	1.201
China	504	1.341	3.428	4.551	2.381
Corea	571	365	607	829	638
Estados Unidos	221	127	181	427	444
Egipto	174	120	452	1.089	400
Emiratos Árabes Unidos	979	979	979	979	979
Federación Rusa	800	1.441	1.538	3.050	2.779
Francia	9.203	4.507	5.031	5.091	6.697
Indonesia		114		0	2.501
Kuwait	650	645	634	552	552
Países Bajos	1.367	1.605	1.891	1.510	1.824
Reino Unido	909	734	821	1.205	1.179
Suiza	699	619	724	841	806
Otros	2.182	2.574	3.445	1.875	2.622
<b>Total</b>	<b>24.225</b>	<b>20.749</b>	<b>26.093</b>	<b>29.275</b>	<b>30.578</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

**Cuadro 3.5.11**  
**Países importadores de higos (en miles de US\$)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Alemania	6.034	5.226	4.643	4.734	4.241
Austria	953	1.192	2.029	3.471	3.012
Bélgica-Luxemburgo	1.753	2.198	1.845	n.d.	n.d.
Bélgica				1.848	1.751
Canadá	2.249	1.853	2.672	2.953	2.662
China	323	712	1.652	1.993	972
Corea	669	421	548	799	715
Estados Unidos	473	315	424	802	888
Egipto	130	169	528	354	391
Emiratos Arabes Unidos	568	568	568	568	568
Federación Rusa	540	666	396	628	759
Francia	9.861	6.453	6.600	6.736	7.901
Indonesia		23	n.d.	0	487
Kuwait	387	397	381	361	361
Países Bajos	2.476	3.085	3.505	3.222	3.495
Reino Unido	2.070	1.565	1.609	2.779	2.192
Suiza	2.011	1.897	1.966	2.176	1.844
Otros	2.665	3.183	3.007	2.649	2.748
<b>Total</b>	<b>33.162</b>	<b>29.923</b>	<b>32.373</b>	<b>36.073</b>	<b>34.987</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

### 5.5.2 Países exportadores

El principal país exportador en el año 2001 fue Turquía, que representó alrededor de 36,5% del volumen total exportado y aproximadamente 29,3% del monto total en dólares.

Entre los principales exportadores figuran también España, con 11,7% del volumen total y 13,1% del valor monetario; Austria, con una participación de 10,8% en el volumen de exportaciones y un valor que bordea el 8,1% del total transado. Austria, Honduras, España y Francia son países que dentro del periodo 1997-2002 han incrementado sus exportaciones, con tasas de 114,2%, 33,7%, 15,4% y 15,3%, respectivamente (ver cuadros 3.5.12 y 3.5.13).

**Cuadro 3.5.12**  
**Países exportadores de higos (en TM)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Austria	90	162	868	1.870	1.896
Bélgica-Luxemburgo	485	494	464	n.d.	n.d.
Bélgica				968	327
Brasil	679	761	747	707	633
España	1.160	1.060	1.903	1.818	2.052
Francia	261	204	292	481	461
Honduras	169	9	200	540	540
Italia	1.403	1.998	2.157	1.390	1.369
Jordania	370	560	260	233	349
Marruecos		32	n.d.	23	353
Países Bajos	1.543	1.235	1.117	1.066	1.372
Turquía	5.454	4.387	6.253	n.d.	6.409
Otros	2.238	2.219	2.089	2.192	1.801
<b>Total</b>	<b>13.852</b>	<b>13.121</b>	<b>16.350</b>	<b>11.288</b>	<b>17.562</b>

Fuente: Faostat.  
Elaboración: propia.

**Cuadro 3.5.13**  
**Países exportadores de higos (en miles de US\$)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Austria	130	252	941	2.426	1.856
Bélgica-Luxemburgo	686	776	643	n.d.	n.d.
Bélgica				1.305	759
Brasil	1.599	1.438	1.535	1.269	1.086
España	1.893	1.757	2.984	2.637	3.007
Francia	643	587	733	1.052	942
Honduras	311	1	15	122	122
Italia	2.168	2.666	2.409	1.927	1.719
Jordania	455	316	148	136	138
Marruecos		44	n.d.	14	232
Países Bajos	4.694	3.261	3.383	3.113	3.387
Turquía	6.842	5.837	6.357	n.d.	6.713
Otros	2.871	2.984	3.466	3.629	2.928
<b>Total</b>	<b>22.292</b>	<b>19.919</b>	<b>22.614</b>	<b>17.630</b>	<b>22.889</b>

Fuente: Faostat.  
Elaboración: propia.



## 5.6 Comercialización

### 5.6.1 Situación de las importaciones

Durante el período 1997-2001, Francia (14.144 TM) y Alemania (12.525 TM) presentaron los mayores volúmenes promedio de importación, aunque también registraron tasas de decrecimiento de 5,4% y 3,1%, respectivamente.

Cabe resaltar que Austria fue el único país en registrar una tasa promedio anual de crecimiento, de 8,1%, en el período estudiado (ver cuadro 3.5.14).

**Cuadro 3.5.14**  
**Principales países importadores de higos frescos o secos en el mundo (TM)**

País	1997	1998	1999	2000	2001
Estados Unidos	5.041	2.700	3.782	4.244	3.308
Francia	18.397	12.104	12.974	12.487	14.759
Bélgica-Luxemburgo	2.311	2.584	2.411	2.382	2.290
Países Bajos	3.330	3.179	7.361	2.896	3.067
Alemania	12.780	12.451	13.504	12.635	11.256
Reino Unido	3.165	3.105	3.259	3.653	2.948
Austria	2.784	2.349	2.941	3.573	3.797
<b>Total</b>	<b>47.808</b>	<b>38.472</b>	<b>46.232</b>	<b>41.870</b>	<b>41.425</b>

Fuentes: USDA, Eurostat.

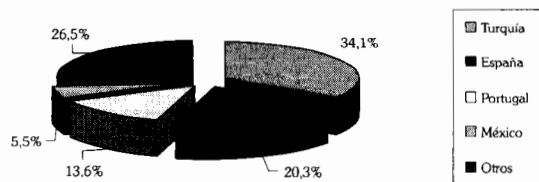
Elaboración: propia.

### Estados Unidos

Como se observa en el gráfico 3.5.1, Turquía destacó como el principal proveedor de «higos frescos o secos» del mercado estadounidense. En el año 2001, colocó 1.127 TM, lo que representa una participación de 34%.

España, Portugal y México siguieron a Turquía en orden de importancia, con 372, 451, y 183 TM, respectivamente.

**Gráfico 3.5.1**  
**Proveedores de higos frescos o secos para los Estados Unidos**  
**Año 2001**



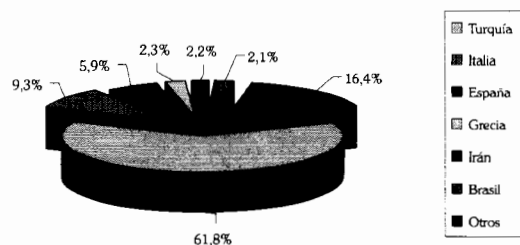
Fuente: USDA  
 Elaboración: propia.

### Unión Europea

En el gráfico 3.5.2, se puede observar que, al igual que en el mercado estadounidense, el principal proveedor extracomunitario de los países más importantes de la comunidad fue Turquía, que logró colocar 23.551 TM en el año 2001. Las importaciones intracomunitarias, en tanto, provinieron de Italia (3.540 TM) y España (2.241 TM).

El Perú se ubica dentro del rubro Otros, ya que su presencia no es significativa dentro de las importaciones en el ámbito europeo.

**Gráfico 3.5.2**  
**Proveedores de higos frescos o secos para los principales**  
**países de la Unión Europea**



Fuente: Eurostat.  
 Elaboración: propia.

### 5.6.2 Preferencias arancelarias

#### Estados Unidos

Las importaciones de higos, tanto frescos como secos (partida 080420), desde los Estados Unidos, gozan de preferencias arancelarias de acuerdo a la *Ley de promoción comercial andina y erradicación de droga* (ATPDEA); no pagan arancel.

#### Unión Europea

Las preferencias arancelarias se diferencian según el tipo de higo importado. Los higos frescos están gravados por un arancel de 2,1% y los higos secos por un arancel de 4,5%, según los derechos arancelarios en vigencia el 1 de julio de 2003.

El tipo impositivo es de 4%, para frutas, verduras, hortalizas, legumbres, tubérculos y cereales que tengan la condición de productos naturales, según el *Código Alimentario* y las disposiciones dictadas para su desarrollo.

Para la aplicación del tipo impositivo de 4%, se tiene en consideración las frutas que, de conformidad con el *Código Alimentario*, son naturales, carnosas, secas u oleaginosas; y se excluye a las frutas secas que hayan sido sometidas a algún tipo de transformación (Resolución 2/93 BOE 4-3-93).

### 5.6.3 Exigencias sanitarias

#### Estados Unidos

La primera autoridad encargada del control sanitario en Estados Unidos es el Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS) del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA). Para su ingreso, los higos no requieren de ningún tratamiento ni tienen restricciones.

Son admitidos en los puertos del Atlántico Norte<sup>40</sup> y requieren de permiso de importación. Este permiso solo se expide a los importadores estadounidenses y debe ser emitido antes del embarque.

---

<sup>40</sup> Puertos del Atlántico Norte incluidos Nortfolk (Virginia); los puertos de los Grandes Lagos; puertos con la frontera de Canadá incluyendo a Dakota del Norte; y Washington D.C.

<sup>41</sup> Fuente: <http://www.unece.gov>.

## Unión Europea

Para el ingreso de higos frescos y secos a la Unión Europea es necesario cumplir con las regulaciones de la industria de alimentos frescos y procesados:

- Inspección fitosanitaria a la importación (Fitin): se aplica solo a los productos procedentes de países que no pertenecen a la CEE, para Península y Baleares, y de cualquier procedencia para el archipiélago canario.
- Inspección sanitaria a la importación (Sanim): solo están sujetos a control sanitario los productos totalmente terminados y dispuestos para su uso y consumo, de conformidad con la Orden del 20 de enero de 1994 (BOE 04-02-94).
- Inspección fitosanitaria para el tránsito (TFITIN): la inspección fitosanitaria a la importación solo se aplica a los productos procedentes de países que no pertenecen a la CEE, para la Península y Baleares, y de cualquier procedencia para el archipiélago canario.
- Buenas prácticas de agricultura.

### 5.6.4 Estándares de calidad

## Unión Europea

- Extracto de la *Norma de calidad de higos frescos de la CEE/ONU* (FFV-17)<sup>41</sup>

### I Definición del producto

Los estándares de calidad se aplican a los higos de las variedades (cultivares) de la especie *Ficus carica L.*, no a higos destinados al procesamiento industrial.

### II Disposiciones referentes a la calidad

El propósito del estándar es definir los requisitos de calidad de los higos en la fase de control de exportación, después de su acondicionamiento y empaque.

#### A. Requisitos mínimos

Los higos deben presentarse:

- Enteros, firmes y de aspecto fresco.
- Sanos: quedan excluidos los productos con pudriciones o defectos que los convierten en no aptos para el consumo.

- Limpios y libres de cualquier materia extraña visible o nociva.
- Libres de pestes.
- Exentos de humedad externa anormal.
- Exentos o libres de cualquier olor o sabor extraños al producto.

En cuanto a su desarrollo y estado fisiológico, los higos deben cumplir con las siguientes condiciones:

- Soportar el transporte y el manipuleo.
- Llegar en condiciones satisfactorias a su lugar de destino.

## B. Clasificación

Los higos se clasifican en tres clases:

### (i) Clase Extra

- Los higos en esta clase deben ser de calidad superior y deben mostrar el color, desarrollo, forma y apariencia típicos de la variedad, además de tener el tallo intacto.
- Deben estar libres de defectos, a excepción de defectos superficiales, siempre y cuando no afecten la apariencia general del producto, la calidad y/o la presentación en el empaque.

### (ii) Clase I

Los higos de esta categoría deben ser de buena calidad y tener la apariencia típica de su variedad. Se permite, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre que no afecten el aspecto general del producto, su calidad, conservación y presentación en el empaque.

- Defectos leves en la forma y el desarrollo.
- Defectos ligeros en el color.
- El tallo puede dañarse ligeramente, siempre y cuando la piel no esté hundida.
- Leves grietas en la piel.
- Grietas en el lado opuesto del tallo, con tal de que su longitud total no exceda los 3 cm.
- Ligeros roces en la piel que no excedan de 1 cm de longitud, para defectos largos, o de 0,5 cm, para otros.

**(iii) Clase II**

Incluye higos que no califican para las clases más altas pero que satisfacen los requisitos mínimos especificados anteriormente.

La carne debe estar libre de defectos mayores.

Siempre y cuando los higos mantengan sus características esenciales, su calidad, su estado de conservación y la presentación del producto, se tolera los defectos siguientes:

- Defectos de forma y desarrollo.
- Defectos de color.
- El tallo puede haberse perdido, siempre y cuando no haya dejado ninguna hendidura profunda en la piel.
- Grietas longitudinales en la piel.
- Defectos superficiales en la piel de cada fruta, dentro de los límites siguientes:
  - Grietas en el lado opuesto del tallo, siempre que la longitud global no exceda de 4 cm y que ninguna grieta sea más larga de 3 cm.
  - Ligeros roces en la piel que no excedan de 2 cm de longitud, para defectos largos, o un área de 1,5 cm, para otros.

**III. Disposiciones referentes a los calibres**

El calibrado es determinado por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. La diferencia entre la fruta más pequeña y la más grande, en el mismo paquete, debe limitarse a:

- 5 mm, para fruta empacada en hileras o capas.
- 10 mm, para fruta a granel empaquetada.

Además, se ha establecido un tamaño mínimo de 40 mm para todas las clases.

**IV. Disposiciones referentes a las tolerancias**

Las tolerancias con respecto a la calidad y el tamaño son permitidas para aquellos productos que no satisfagan los requisitos de las clases antes indicadas.

**A. Tolerancias de calidad**

- (i) **Clase Extra:** se permite que hasta 5% del número o peso de los higos no satisfaga los requerimientos de esta clase, pero sí los de la Clase I o que, excepcionalmente, tampoco supere las tolerancias establecidas para esta última.
- (ii) **Clase I:** se permite que hasta 5% del número o peso de los higos no satisfaga los requerimientos de esta clase, pero sí los de la Clase II o que, excepcionalmente, tampoco supere las tolerancias establecidas para esta última.
- (iii) **Clase II:** se permite que hasta 10% del número o peso de los higos no satisfaga los requerimientos de esta clase ni los requerimientos mínimos, a excepción de la fruta afectada por descomposición, marcada por golpes o con cualquier otra alteración que la haga inapropiada para el consumo.

**B. Tolerancias de tamaño**

Para todas las clases: hasta 10% del número o peso de los higos que conforman el tamaño inmediatamente superior o inferior al elegido, con una variación máxima de 5 mm por debajo del mínimo, en el caso de la fruta clasificada como más pequeña.

**V. Disposiciones referentes a la presentación**

**A. Uniformidad:** el contenido de cada paquete debe ser uniforme y contener higos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez.

La parte visible del producto debe ser representativa de todo el contenido.

**B. Empaque:** los higos deben ser empacados de forma tal que se proteja adecuadamente al producto.

Los empaques deben estar libres de toda materia extraña.

Los materiales usados en el interior del empaque deben ser nuevos y limpios, para evitar cualquier daño interno y externo del producto. Está permitido el uso de materiales que lleven las especificaciones comerciales, particularmente papel y sellos, siempre que hayan sido impresos o etiquetados con tintas y pegamentos no tóxicos. El empaque debe estar libre de cualquier materia u olor extraños.

## VI. Disposiciones referentes al mercado

Cada empaque debe llevar las siguientes especificaciones en la misma cara, con letra legible, indeleble y visible desde el exterior:

- A. **Identificación:** nombre y dirección del exportador, empacador y/o desempacador, o código de marca oficial. En caso se utilice un código de marca, la referencia «empacador y/o desempacador» (o la abreviación equivalente), debe ser indicada en conexión cercana con el código de marca.
- B. **Naturaleza del producto:** nombre de la variedad o tipo comercial, si el contenido no es visible desde el exterior («higos»).
- C. **Origen del producto:** país de origen y opcionalmente el distrito o la región de producción.
- D. **Especificación comercial:** clase.
- E. **Marca de inspección oficial:** opcional.

- Extracto de la *Norma de calidad de higos secos de la CEE/ONU (DF-14)*<sup>42</sup>

### I. Definición del Producto

Los estándares de calidad se aplican a los higos secos de frutas maduras de las variedades (cultivares) de la especie *Ficus carica domestica L.*, destinados al consumo directo; no se aplican a higos por procesar.

### II. Disposiciones referentes a la calidad

El propósito del estándar es definir los requisitos de calidad de los higos en la fase de control de exportación, después de su acondicionamiento y empaque.

#### A. Requisitos mínimos

- (i) Los higos secos deben estar:
  - Enteros, a excepción de los cortes que puedan ocurrir en los extremos de los higos. La fruta puede cortarse de acuerdo a los requerimientos comerciales.

---

<sup>42</sup> Ibid.



- Sanos: quedan excluidos los productos con pudriciones o defectos que los hacen no aptos para el consumo.
- Limpios y libres de cualquier materia extraña visible o nociva.
- Libres de insectos vivientes u óbolos en su etapa de desarrollo.
- Exentos de humedad externa anormal.
- Exentos o libres de cualquier olor o sabor extraño al producto.

Y además:

- Libres de daños causados por el sol y rajaduras.
- Libres de daño visible ocasionado por insectos, óbolos u otros parásitos.
- Libres de fermentación.
- Libres de insectos muertos, gusanos, óbolos u otros parásitos.

(ii) Los higos secos no deben tener un volumen de humedad mayor a 26%, a menos que hayan sido tratados con los preservativos convenientes, de acuerdo con la legislación del país importador, en cuyo caso el volumen de humedad no debe exceder de 30%.

(iii) En cuanto a su desarrollo y estado fisiológico, los higos deben cumplir con las siguientes condiciones:

- Soportar el transporte y el manipuleo.
- Llegar en condiciones satisfactorias a su lugar de destino.

## **B. Clasificación**

Los higos secos se clasifican en tres clases:

### **(i) Clase Extra**

Los higos secos de esta clase deben ser de calidad superior. Deben tener las características de su variedad y/o tipo comercial. Deben ser uniformes en el color y tamaño, y estar prácticamente libres de defectos, dentro de las tolerancias permitidas. Pueden tener manchas muy ligeras, siempre que estas no afecten la apariencia general del producto, su calidad, su conservación (guardando la calidad), o su presentación en el paquete. Deben tener muy bien desarrollado el tejido dulce y la suavidad de la piel apropiada para el período de la exportación y para su variedad. El número de frutas por kilogramo no debe exceder de 65.

**(ii) Clase I**

Los higos secos de esta clase deben ser de buena calidad. Deben tener las características de su variedad y/o tipo comercial. Deben ser dulces y prácticamente de color uniforme. Deben haber desarrollado bien el tejido dulce y la suavidad de la piel, según el período de la exportación y según su variedad. El número de frutas por kilogramo no debe exceder de 120.

**(iii) Clase II**

Esta clase incluye higos secos que no califican para las clases más altas pero que satisfacen los requisitos de calidad mínimos especificados anteriormente. Los defectos de la piel son permitidos, siempre y cuando no afecten la calidad comestible del producto.

**III. Disposiciones referentes a los calibres**

El calibrado es determinado por el número de frutas por kilogramo. El número de frutas para cada calibre se muestra en la siguiente tabla:

Calibre	Número de frutas por kilogramo
1	Menos de 40
2	41-45
3	46-50
4	51-55
5	56-60
6	61-65
7	66-70
8	71-80
9	81-100
10	101-120
11	120 a más

**IV. Disposiciones referentes a las tolerancias**

Las tolerancias con respecto a la calidad y el tamaño son permitidas para aquellos productos que no satisfagan los requisitos de las clases antes indicadas.

**A. Tolerancias de calidad**

Defectos permitidos	Tolerancias permitidas (porcentaje de fruta defectiva, por peso, en una unidad mínima de 1.000 g)		
	Extra	Clase I	Clase II
Tolerancia total	9	16	16
(1) Daños por: (a) Insectos (b) Quemaduras solares (c) Hendiduras (d) Secado excesivo	8	10	25
(2) Moho o fermentación	3	4	5
(3) Materiales extraños	0,5	0,5	0,5

No se permite ninguna tolerancia para los insectos vivos, gusanos u otras pes-tes. La presencia de la polinización de la abeja (*Blastophaga psenes L.*, conocida como abeja de la higuera), muy ocasionalmente entrampada dentro de los higos, no es considerada como un defecto.

**B. Impurezas minerales**

No deben ser mayores a 1 g/kg.

**C. Tolerancias de tamaño**

Tolerancias de tamaño en una muestra mínima de 1.000 g.

Número	Rango de peso en gramos, entre los higos más grandes y los más pequeños
1-2	12
3-6	10
7-9	8
10-11	6

En el caso de los higos secos que excedan el rango de peso indicado, el exceso **no debe** ser mayor a 20%, por peso, en una muestra mínima de 1.000 gramos.

## V. Disposiciones referentes a la presentación

- A. Uniformidad:** el contenido de cada paquete debe ser uniforme y contener higos secos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez.

La parte visible del producto debe ser representativa de todo el contenido.

- B. Empaque:** los higos secos deben ser empacados de forma que se proteja adecuadamente al producto.

Los materiales usados en el interior del empaque deben ser nuevos y limpios, para evitar cualquier daño interno y externo del producto. Está permitido el uso de materiales que lleven las especificaciones comerciales, particularmente papel y sellos, siempre que hayan sido impresos o etiquetados con tintas y pegamentos no tóxicos. El empaque debe estar libre de cualquier materia u olor extraños.

Los empaques deben estar libres de toda materia extraña.

## VI. Disposiciones referentes al mercado

Cada empaque debe llevar las siguientes especificaciones en la misma cara, con letra legible, indeleble y visible desde el exterior:

- A. Identificación:** nombre y dirección del exportador, empacador y/o desempacador, o código de marca oficial. En caso se utilice un código de marca, la referencia «empacador y/o desempacador» (o la abreviación equivalente), debe ser indicada en conexión cercana con el código de marca.
- B. Naturaleza del producto:** nombre de la variedad o tipo comercial, si el contenido no es visible desde el exterior («higos secos»).
- C. Origen del producto:** país de origen y opcionalmente el distrito o la región de producción.
- D. Especificación comercial:** clase.
- E. Marca de inspección oficial:** opcional.

### **5.6.5 Acondicionamiento del producto por exportar**

En cuanto al tamaño del fruto, se recomienda que este sea de hasta 8 cm de largo. Los higos de tamaño grande pesan alrededor de 56,7 g cada uno, mientras que los considerados pequeños pesan entre 28 y 38 g.

La información disponible sobre importaciones europeas, proveniente en su mayoría de Turquía y Brasil, revela que estos mercados prefieren las cajas que contienen entre 24 y 27 higos. Sin embargo, se registra exportaciones desde Israel en cajas de 10 a 12 frutas, y ventas italianas en cajas de 10 frutas. Otras fuentes de información recomiendan que cada caja contenga 36 frutas.

El peso total de la caja se encuentra entre 1 y 2 kilos, según el calibre de los higos escogidos. Diferentes fuentes de información recomiendan cajas de entre 1 y 7 kilos, dependiendo del número de frutas y de si se empacan en una o dos capas. Algunas empresas en Estados Unidos empacan los higos a granel en cajas de 13,6 kilos. El puré de higos se empaca en barriles o cajas de 36 kilos.

Los higos se colocan en bandejas de material termoplástico con celdas individuales para cada fruta, cubiertas con material de relleno suave, dentro de cajas de cartón con hoyos de respiración. En ocasiones, las bandejas se cubren con plástico a prueba de humedad. Se utiliza una o dos capas (bandejas) de frutas por caja.

Para el mercado japonés, los higos secos se envuelven individualmente en papel celofán (transparente, impermeable) y luego se colocan en bolsas de celofán dirigidas al consumidor final. Los higos empacados individualmente se colocan también dentro de cajas de cartón de 300 gramos.

Es importante que los higos se empaquen apretados para que mantengan su consistencia. Este tipo de empaque se utiliza en otros mercados (Estados Unidos, Canadá, Europa) para el segmento de productos especiales.

## **5.7 Panorama mundial**

La producción mundial de higos frescos en el año 2002 fue de 1.081.438 TM, concentrada básicamente en países de Asia (40,8%) y África (32,1%).

Dentro de los productores asiáticos, Turquía destacó como el primero, con 255.000 TM (23,6% del volumen total). Lo siguió en importancia, aunque con una producción bastante menor, Irán, que registró 71.228 TM (6,6%).

En África se encuentra el segundo productor en el ámbito mundial, Egipto, que alcanzó una producción de 188.039 TM (17,4%); también destaca Marruecos (6,3%).

La producción en Europa, que abarca 17% del volumen total, estuvo liderada por Grecia (7,4%) y España (5,8%).

Cabe resaltar que los países con mayor desarrollo de cultivos, es decir, los mayores productores, destinan gran parte de su producción al consumo interno, y una muy reducida a la exportación. Tal es el caso de Turquía, que exporta 2,5% del volumen total producido; Egipto (solo el 0,001%); Grecia (0,2%); e Irán, que no exporta; por citar algunos ejemplos.

En América, la producción existente no es muy significativa y se encuentra dispersa en un número reducido de países. Estados Unidos y Brasil son los que más destacan, con 4,1% y 1,7% del volumen total, respectivamente.

Si bien el Perú cuenta con una producción reducida de higos, esta se incrementó a una tasa anual de 12% en el período 1996-2001.

En relación con los rendimientos obtenidos, el más alto lo registró Estados Unidos, que produjo 8.514 kg/ha, seguido por Brasil (6.207 kg/ha) y Egipto (6.153 kg/ha).

En lo referente al intercambio comercial, las importaciones mundiales de «higos frescos o secos» en el año 2001 ascendieron a 30.578 TM, equivalentes a US\$ 34.987 miles. Francia fue el principal comprador, con 6.697 TM, seguido por la Federación Rusa (2.779 TM).

Asimismo, las exportaciones mundiales sumaron 17.562 TM (US\$ 22.889 miles) y estuvieron lideradas por Turquía, que abasteció aproximadamente a 62% del mercado comunitario y tuvo como principales destinos a Francia y Alemania. Turquía también destacó como principal proveedor del mercado estadounidense, con exportaciones de 1.127 TM (34%).

En el año 2002, las exportaciones peruanas de higos frescos o secos ascendieron a aproximadamente 96 TM (US\$ 358.652) destinadas a Europa, Ecuador, Canadá y los Estados Unidos. El principal importador de higos peruanos en el mundo es Países Bajos, que compra el 41% de la totalidad de higos que sale del país. En segundo lugar, con una menor proporción, aunque también significati-

va, se encuentra Francia, que importa aproximadamente 26% de la producción de higos. El resto de países europeos, Ecuador, Canadá y Estados Unidos importaron cantidades que en promedio alcanzaron 4% del volumen total. Hay países cuya contribución es mínima, como Alemania y Bélgica. La razón quizá sea que todo su consumo proviene de Turquía, el principal productor de higos en el mundo.

Una ventaja comparativa del Perú es la contraestación geográfica con casi todos los países industrializados. Así, enfocarse al mercado europeo traería muchas ventajas, dado que en él se importa higos secos de países vecinos, y en los meses de invierno (en Europa) la demanda crece y no es abastecida completamente.

La oferta de higos del Perú es muy reducida. Lo mejor, por el momento, es centralizar la oferta en un solo país europeo que sea lo suficientemente atractivo como para cubrirla en su totalidad.

Tomando en cuenta las cifras de exportaciones de empresas peruanas, se observa que los Países Bajos conforman un mercado bastante grande. Sin embargo, se cree que dicho mercado podría estar saturado con las exportaciones de la empresa peruana Athos S.A. Por ello, se debe tener en cuenta al mercado francés, que es el más grande importador de higos en el mundo; como se sabe, la mayoría de sus importaciones proviene de Turquía, por lo que no existiría competencia importante durante la época en que el Perú exporte.

En relación con el aspecto sanitario, el ingreso de higos al mercado estadounidense no requiere de ningún tipo de tratamiento especial, pero sí de un permiso de importación expedido por el importador antes del embarque. En el caso de exportaciones a Europa, el único requerimiento es el certificado de inspección fitosanitaria exigido.

En cuanto al régimen arancelario al que están sujetas las importaciones tanto de higos frescos como secos, los Estados Unidos grava a ambos con una tasa de cero (0%); mientras que en Europa las tasas impuestas a las importaciones de higos varían de acuerdo al tipo de higo, es decir, si es fresco o seco. Para el primero, el arancel es 2,1% y para el segundo, 4,5%.

Para el Perú resulta atractivo incursionar en el desarrollo de productos potenciales, como es el caso de los higos. Por ello, debe buscar ajustarse a los requerimientos de los mercados en los que podría conseguir una presencia importante.

### 5.8 Principales exportadores peruanos de higos

Se detalla a continuación una lista de empresas que han exportado higos frescos o secos, al haber podido reunir las condiciones de calidad que exige el mercado internacional.

Razón social	<b>Agroindustrias Verdeflor S.A.C.</b>
Dirección	Los Geranios 150, San Juan de Lurigancho, Lima
Teléfono	51 1 3601916 - 51 1 3601365
Fax	51 1 3601916
Contacto	Sin información
Cargo del contacto	Sin información
Correo electrónico	<a href="mailto:ericsandro@yahoo.com">ericsandro@yahoo.com</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Athos Sociedad Anónima</b>
Dirección	Paz Soldán 235, Of. 203, San Isidro, Lima
Teléfono	51 1 4421502 - 51 1 4421500
Fax	51 1 2215732
Contacto	Jorge Checa Arias Schreiber
Cargo del contacto	Vicepresidente
Correo electrónico	<a href="mailto:jorgeas@athos.com.pe">jorgeas@athos.com.pe</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Compañía de Export y Negoc. Generales S.A.</b>
Dirección	Av. Javier Prado Este 897, Of. 44, San Isidro, Lima
Teléfono	51 1 2215778 - 51 1 2215034
Fax	51 1 2222587
Contacto	Fernando Bustamante
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:export.coexsa@terra.com.pe">export.coexsa@terra.com.pe</a>
Página web	Sin información



Razón social	<b>FLP del Perú Sociedad Anónima Cerrada</b>
Dirección	Av. La Fontana 440, Cc. La Rotonda II, Of. 2001-20, La Molina, Lima
Teléfono	51 1 3491854
Fax	51 1 3491849
Contacto	Luis Miguel Umbert Ureta
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:lmumbert@frutierrez-peru.wi-net.net">lmumbert@frutierrez-peru.wi-net.net</a> , <a href="mailto:flpp@qnet.com.pe">flpp@qnet.com.pe</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Mercantil Cáceres S.R. Ltda.</b>
Dirección	Av. Pedro Cieza De León 237, Urb. Salamanca, Ate, Lima
Teléfono	51 1 4373370
Fax	51 1 4373370
Contacto	Alonso Cáceres Gómez De La Barra
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:acaceres@terra.com.pe">acaceres@terra.com.pe</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Portilla Fraiz Augusto Antonio</b>
Dirección	Jr. Huancavelica 3179, San Martín de Porras, Lima
Teléfono	51 1 5687501
Fax	Sin información
Contacto	Augusto Antonio Portilla Fraiz
Cargo del contacto	Persona Natural
Correo electrónico	Sin información
Página web	Sin información

Razón social	<b>Tinajones E.I.R.L.</b>
Dirección	Calle 6 Mz. B Lote 9, Urb. Grimanesa, Callao, Lima
Teléfono	51 1 5722509
Fax	51 1 5722509
Contacto	Pedro Farid Adum, Juan Lusa
Cargo del contacto	Gerente
Correo electrónico	<a href="mailto:tinajones@terra.com.pe">tinajones@terra.com.pe</a> , <a href="mailto:tinajones@millicom.com.pe">tinajones@millicom.com.pe</a>
Página web	<a href="http://tinajones.notrix.net">http://tinajones.notrix.net</a>

## 6. Mango

### 6.1 Producto

#### 6.1.1 Denominación y composición

El mango es una fruta nativa del sudeste asiático, de la India y de la parte oeste de Birmania, extendiéndose hacia Vietnam, Indonesia, Sri Lanka y Pakistán. Fue introducida a América por los portugueses y españoles. Pertenece a la familia de las *Anacardiaceae* y su nombre científico es *Mangifera indica L.*

El fruto es rico en calcio, magnesio, potasio, fósforo, vitamina A, vitamina C y algunos aminoácidos.

El valor nutritivo aproximado de 100 gramos de contenido comestible de mango es el siguiente (ver cuadro 3.6.1).

**Cuadro 3.6.1**  
**Valor nutricional**

Contenido en 100 g comestibles de mango					
Elemento	Unidad	Contenido	Elemento	Unidad	Contenido
Calorías	cal	60	Calcio	mg	17
Agua	g	83	Fósforo	mg	15
Proteínas	g	0,4	Hierro	mg	0,4
Grasas	g	0,2	Retinol (Vit. A)	mcg	1,03
Carbohidratos	g	15,9	Tiamina (Vit. B1)	mcg	0,03
Fibra	g	1	Riboflavina (Vit. B2)	mcg	0,11
Ceniza	g	0,5	Niacina (Vit. B5)	mcg	0,39
			Ác. Ascórbico (Vit. C)	mcg	24,8

Fuente: Instituto de Nutrición – Ministerio de Salud (Perú).

Elaboración: propia.

#### 6.1.2 Variedades

En el Perú se cultiva dos tipos de mango: las plantas francas (no injertadas y poliembriónicas) y las variedades mejoradas (injertadas y monoembriónicas).

Entre las primeras existen las variedades siguientes: Criollo de Chulucanas, Chato de Ica, Rosado de Ica, entre otras. Los frutos de estas plantas son utilizados para la elaboración de pulpa y jugos concentrados, puesto que sus características de color (amarillo), tamaño, fibrosidad de la pulpa y agradable sabor lo han convertido en un producto de exportación apreciado en Europa.

Entre las segundas, se encuentran principalmente las variedades rojas, preferidas por los importadores en su estado fresco. Algunas de estas son:

- Haden: mango originario de Florida (Estados Unidos), proveniente de la semilla de Mulgoba, Bombay (India). La planta es de tamaño medio a grande; el fruto es de forma ovalada, cordiforme, con un peso de entre 300 y 500 g, de un color amarillo muy vistoso y «chapas» de color rojo a ambos lados. Esta variedad se cosecha en Piura, Ica y Huaraz.
- Kent: otra variedad introducida desde Florida, descendiente de la variedad Brooks, derivada de la semilla Sandersha. La fruta tiene forma oval, un peso de entre 600 y 700 g, pulpa gruesa, rica y dulce, y semilla pequeña. Es un mango muy suave que no debe ser sometido a presión. Tiene gran demanda en el mercado internacional.
- Tommy Atkins: mango originado de una semilla plantada en Fort Lauderdale, Florida (Estados Unidos). Esta variedad fue desarrollada y cultivada para exportación. El fruto es oval, de tamaño mediano a grande, de un peso promedio de 550 g. El color de su cáscara es amarillo anaranjado, con «chapas» rojas que pueden cubrir la mayor parte de la superficie de la fruta. La pulpa es de textura firme, debido a la presencia de abundantes fibras muy finas. Su sabor es suave y dulce. Si bien esta variedad no es tan agradable como la Haden, tiene la ventaja de conservarse mejor durante su envío a mercados lejanos, gracias a la mayor consistencia del fruto.

Además de las variedades antes mencionadas, que se desarrollan actualmente en el Perú, se cultiva en el mundo las siguientes:

- Rojas: Keitt y Zill.
- Verdes: Alphonse, Julie y Amalie.

### **6.1.3 Usos y aplicaciones**

El mango es muy valorado en la alimentación humana, pues es considerada una fruta de exquisito sabor y alto poder alimenticio. Se emplea como fruta fresca en la preparación de jugos y néctares, y en la industria de conservas como puré, pulpa concentrada, pulpa en almíbar y pulpa deshidratada.

Es también afrodisíaco e ideal como complemento de la dieta alimenticia, gracias a su alto contenido de fibras que ofrece propiedades laxantes y diuréticas.

Posee además propiedades terapéuticas. Gracias a su riqueza en betacarotenos y vitaminas A y C, tiene poder antioxidante y una efectiva acción contra los radicales libres y el envejecimiento.

## **6.2 Partida arancelaria**

Para la comercialización de mangos al extranjero se ha identificado las siguientes partidas:

- Partida 08045080: guayabas, mangos y mangostanes secos (según clasificación arancelaria de los Estados Unidos).
- Partida 0804500099: los demás mangos (diferentes a los frescos) (según clasificación arancelaria de la Unión Europea).

## **6.3 Los mangos en el ámbito nacional**

La producción de mangos en el Perú se concentra en los departamentos de Piura y Lambayeque.

### **6.3.1 Superficie cultivada**

Según la información obtenida en el año 2002 la superficie cultivada total sufrió una terrible caída en relación con años anteriores, debido principalmente a la carencia de datos del departamento de Piura.

En el año 2002, Lambayeque, con 1.290 hectáreas, fue el departamento con mayor extensión cultivada de mangos en el Perú: representó 26% del total nacional y tuvo una tasa de crecimiento de 14% en sus áreas de cultivo, en comparación con el año 2001. Cajamarca, Ica y Lima son departamentos con menor presencia, pero con una participación importante en el ámbito nacional (ver cuadro 3.6.2).

**Cuadro 3.6.2**  
**Superficie cultivada de mangos por departamento (en has)**

Departamento	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Tumbes	40	39	33	47	22	33
Piura	6.732	5.896	5.908	6.645	6.580	n.d.
Lambayeque	739	755	924	924	1.134	1.290
La Libertad	335	334	241	233	281	359
Áncash	395	403	390	390	459	452
Lima	724	868	643	521	875	576
Ica	632	639	660	620	692	655
Arequipa	12	12	12	12	11	10
Moquegua	10	10	11	12	12	12
Cajamarca	640	130	590	622	622	622
Amazonas	15	26	34	45	47	47
San Martín	117	113	146	145	150	150
Huanuco	16	16	16	24	24	24
Pasco	14	12	14	16	16	6
Junín	170	169	169	169	169	169
Huancavelica	33	35	43	34	17	n.d.
Ayacucho	32	33	32	27	38	40
Apurímac	19	19	21	20	20	39
Cuzco	143	143	143	120	149	151
Loreto	88	96	98	100	130	n.d.
Ucayali	405	717	720	733	328	249
Madre de Dios	29	50	33	9	34	28
<b>Total</b>	<b>11.340</b>	<b>10.515</b>	<b>10.881</b>	<b>11.468</b>	<b>11.810</b>	<b>4.912</b>

Fuente: Ministerio de Agricultura (Perú).

Elaboración: propia.

### **6.3.2 Producción nacional**

La producción total de mangos en el Perú sufrió variaciones durante el período 1997-2002. En el año 2002, el departamento con mayor producción fue Piura, que representó 68% del total nacional. Lambayeque, segundo productor peruano, posee 11% de la producción de mangos y registra además la mayor tasa de crecimiento (119%), por haber pasado de 6.501 TM en el año 2001, a 20.785 TM en el 2002 (ver cuadro 3.6.3).

**Cuadro 3.6.3**  
**Producción de mangos por departamento (en TM)**

Departamento	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Tumbes	116	428	430	172	213	252
Piura	70.557	96.510	122.300	69.656	93.513	122.678
Lambayeque	17.604	2.474	22.515	18.091	9.501	20.785
La Libertad	5.395	6.411	4.946	3.855	4.541	4.896
Áncash	3.336	2.853	4.176	3.771	4.656	3.723
Lima	10.031	6.952	8.130	6.669	11.150	6.702
Ica	3.203	1.126	6.564	5.460	5.750	5.257
Arequipa	128	142	143	135	123	111
Moquegua	84	65	59	81	83	69
Cajamarca	7.125	1.087	2.162	2.209	2.661	4.756
Amazonas	66	189	373	459	473	493
San Martín	2.000	2.491	3.530	3.509	3.666	3.844
Huanuco	190	193	190	241	261	264
Pasco	120	114	141	160	165	114
Junín	1.800	1.646	920	816	860	851
Huancavelica	268	262	355	250	110	99
Ayacucho	238	269	275	230	223	268
Apurímac	133	95	106	110	109	144
Cuzco	1.158	1.736	1.374	1.107	1.244	936
Loreto	1.125	1.074	1.092	1.272	1.240	1.287
Ucayali	4.753	11.160	11.459	10.117	4.120	3.539
M. de Dios	227	361	255	186	253	235
<b>Total</b>	<b>129.657</b>	<b>137.638</b>	<b>191.495</b>	<b>128.556</b>	<b>144.915</b>	<b>181.303</b>

Fuente: Ministerio de Agricultura (Perú).

Elaboración: propia.

### **6.3.3 Rendimiento del área cultivada**

En el año 2002, San Martín, a pesar de no contar con gran número de hectáreas cultivadas ni con elevada producción de mangos, registró el mayor rendimiento por hectárea cultivada. Pasco, en tanto, tiene las mismas características, pero obtuvo el segundo mejor rendimiento en el ámbito nacional (ver cuadro 3.6.4).

**Cuadro 3.6.4**  
**Rendimiento de mangos por departamento (en kg/ha)**

Departamento	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Tumbes	2.900	10.974	13.030	3.696	9.827	7.631
Piura	10.481	16.369	20.701	10.482	14.212	n.d.
Lambayeque	23.821	3.277	24.367	19.579	8.378	16.112
La Libertad	16.104	19.195	20.523	16.545	16.160	13.638
Áncash	8.446	7.079	10.708	9.669	10.144	8.237
Lima	13.855	8.009	12.644	12.800	12.743	11.635
Ica	5.068	1.762	9.945	8.814	8.308	8.021
Arequipa	10.667	11.833	11.917	11.250	11.209	11.055
Moquegua	8.400	6.500	5.364	6.775	6.942	5.732
Cajamarca	11.133	8.362	3.664	5.552	4.277	7.646
Amazonas	4.400	7.269	10.971	10.199	10.066	10.492
San Martín	17.094	22.044	24.178	24.200	24.440	25.627
Huanuco	11.875	12.063	11.875	10.042	10.875	11.000
Pasco	8.571	9.500	10.071	10.000	10.313	19.000
Junín	10.588	9.740	5.444	4.828	5.089	5.036
Huancavelica	8.121	7.486	8.256	7.353	6.471	n.d.
Ayacucho	7.438	8.152	8.594	8.519	5.868	6.700
Apurímac	7.000	5.000	5.048	5.480	5.440	3.699
Cuzco	8.098	12.140	9.608	9.225	8.349	6.199
Loreto	1.284	11.188	11.143	12.720	9.538	n.d.
Ucayali	11.736	155.565	15.915	13.810	12.576	14.188
Madre de Dios	7.828	7.220	7.727	20.667	7.426	8.393
Promedio	11.434	13.090	17.599	11.211	12.271	16.482

Fuente: Ministerio de Agricultura (Perú).

Elaboración: propia.

### 6.3.4 Estacionalidad de la producción

Los mangos son un cultivo permanente de cosechas anuales, con producción a partir del cuarto año de transplantado. A diferencia de otros frutales, no tiene una época exacta de floración, y esta puede adelantarse o atrasarse de acuerdo a la cosecha anterior o a la disponibilidad de agua en el suelo. En Piura, las cosechas se dan a partir de la segunda quincena de noviembre, pero el grueso de la cosecha se da en enero y febrero. En Ica, las cosechas son entre la segunda quincena de febrero y marzo. Cabe resaltar que en el Perú la época de mayor producción está entre los meses de enero y marzo.

## **6.4 Los mangos en el ámbito mundial**

De una producción total aproximada de 26 millones de toneladas, los países asiáticos (India, China, Tailandia, entre otros) concentran alrededor de 76%; México, 6%; Nigeria, 3%; y Brasil, 2%. El resto se encuentra disperso en diferentes países, tanto latinoamericanos como africanos.

### **6.4.1 Superficie cultivada**

En el año 2002, la superficie total cultivada fue de casi 3,3 millones de hectáreas, de las cuales 44,5% pertenecen a la India; el 8,7%, a China; y 8,3%, a Tailandia. En el mismo año, el Perú registró 0,3% de las hectáreas cultivadas en el mundo, y presentó además una tasa de decrecimiento de 0,61% durante el período 1997-2002 (ver cuadro 3.6.5).



**Cuadro 3.6.5**  
**Superficie cultivada de mangos en el ámbito mundial (en has)**

Pais	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Bangladesh	50.281	50.393	50.586	50.586	50.607	50.607
Brasil	64.726	66.838	61.213	67.590	67.234	68.000
China	213.100	248.939	268.700	278.941	288.564	293.564
Colombia	8.100	8.100	10.871	11.908	12.707	13.032
Rep. Democrática del Congo	12.523	12.613	12.500	12.500	12.500	13.000
Cuba	2.052	2.004	18.742	17.892	18.283	18.283
Rep. Dominicana	25.500	25.500	23.000	23.000	23.500	24.000
Ecuador	300	8.960	9.064	10.449	10.007	10.500
Egipto	23.232	25.438	36.123	38.854	43.005	44.296
Etiopía				10.200	10.450	10.600
Filipinas	92.900	115.066	132.232	133.815	136.917	138.000
Guatemala	6.720	6.720	6.790	6.860	6.930	6.990
Guinea	40.000	45.000	45.000	45.000	55.000	78.000
Haití	32.000	32.000	32.000	32.000	32.000	33.000
India	1.200.000	1.400.000	1.400.000	1.480.000	1.500.000	1.500.000
Indonesia	190.000	140.000	165.000	165.000	160.000	160.000
Madagascar	18.000	18.000	18.000	18.400	18.400	18.400
México	149.455	153.896	155.252	154.304	162.304	154.554
Nigeria	115.000	122.000	122.000	125.000	125.000	125.000
Pakistán	90.424	92.800	94.100	96.995	98.967	98.967
Perú	11.340	10.515	10.881	11.468	11.809	11.000
Sri Lanka	25.758	25.946	25.800	25.780	25.730	25.800
Sudán	9.100	9.200	9.250	9.300	9.400	9.400
Tailandia	221.927	227.293	244.747	269.909	280.000	280.000
Tanzania	18.500	18.500	18.500	18.500	18.500	18.500
Vietnam	31.200	37.100	43.100	46.700	47.100	53.900
Otros	125.310	125.338	125.624	128.209	124.852	114.008
<b>Total</b>	<b>2.777.448</b>	<b>3.028.159</b>	<b>3.139.075</b>	<b>3.289.160</b>	<b>3.349.766</b>	<b>3.371.401</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

#### 6.4.2 Producción mundial

La India, además de contar con la mayor extensión de tierras cultivadas de mangos en el mundo, se mantuvo como el primer productor durante el período 1997-2002, representando alrededor de 44% de la producción total en el año 2002. En segundo lugar se ubica China, con 13% de la producción mundial; en tercer lugar, Tailandia, con 7%; y en cuarto lugar, México, con 6%.

Ecuador es el país que presentó la tasa de crecimiento más alta (92,6%) en el ámbito mundial entre los años 1997-2002, seguido por Guinea (15,8%) y Cuba (14,5%).

En el año 2002, Brasil fue el país sudamericano con mayor producción en el ámbito mundial, con 2,1% del total producido, seguido por Perú (0,7%) y por Colombia (0,6%) y Ecuador (0,3%) (ver cuadro 3.6.6).

**Cuadro 3.6.6**  
**Producción de mangos en el ámbito mundial (en TM)**

País	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Bangladesh	186.625	186.760	187.000	187.000	188.000	188.000
Brasil	508.350	468.593	456.465	538.301	782.348	542.000
China	2.409.787	2.561.522	3.126.919	3.210.692	3.272.875	3.342.875
Colombia	98.000	98.000	124.791	135.016	134.141	143.094
Rep. Democrática del Congo	212.761	214.293	210.000	206.000	206.000	215.000
Cuba	52.578	43.002	141.566	98.774	103.600	103.600
Rep. Dominicana	185.000	185.000	180.000	180.000	185.000	185.500
Ecuador	2.953	68.693	94.802	63.763	88.924	78.300
Egipto	230.873	222.733	287.226	298.880	325.467	326.063
Etiopía				153.000	156.750	159.600
Filipinas	1.004.700	945.160	866.188	848.328	884.272	886.000
Guatemala	170.200	174.800	175.950	179.400	183.000	187.000
Guinea	75.000	84.720	83.000	83.000	110.000	155.812
Haití	210.000	225.000	225.000	250.000	250.000	260.000
India	11.000.000	10.230.000	9.780.000	10.500.000	11.400.000	11.400.000
Indonesia	1.087.692	600.059	826.842	876.027	844.229	844.229
Madagascar	204.000	204.000	206.000	210.000	210.000	210.000
México	1.500.317	1.473.852	1.508.468	1.559.351	1.577.450	1.412.980
Nigeria	689.000	731.000	729.000	730.000	730.000	730.000
Pakistán	914.492	916.826	937.700	989.790	1.037.145	1.037.145
Perú	129.657	137.638	191.495	128.556	144.914	181.302
Sri Lanka	85.590	94.540	86.240	86.210	91.800	92.000
Sudán	185.000	190.000	190.000	192.000	193.000	193.000
Tailandia	1.198.427	1.087.776	1.461.773	1.633.479	1.700.000	1.700.000
Tanzania	187.000	188.000	189.000	190.000	190.000	190.000
Vietnam	164.800	180.500	174.700	177.300	179.300	209.400
Otros	950.803	936.285	941.733	920.862	937.898	781.609
<b>Total</b>	<b>23.643.605</b>	<b>22.448.752</b>	<b>23.381.858</b>	<b>24.625.729</b>	<b>26.106.113</b>	<b>25.754.509</b>

Fuente: Faostat.  
Elaboración: propia.

### 6.4.3 Rendimiento

En el año 2002, dentro del grupo de países analizados, presentaron los mayores rendimientos Guatemala, Sudán, Congo, Perú, Etiopía Madagascar y China. En ese año, Perú obtuvo 16.482 kg/ha; se convirtió así en el país con mayor rendimiento en el ámbito sudamericano, y el cuarto en el mundo.

Los países que presentaron los rendimientos más bajos, en el período 1997-2002, fueron Guinea y Vietnam (ver cuadro 3.6.7).

**Cuadro 3.6.7**  
**Rendimiento de mangos en el ámbito mundial (en kg/ha)**

País	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Bangladesh	3.712	3.706	3.697	3.697	3.715	3.715
Brasil	7.854	7.011	7.457	7.964	11.636	7.971
China	11.308	10.290	11.637	11.510	11.342	11.387
Colombia	12.099	12.099	11.479	11.338	10.557	10.980
República Democrática del Congo	16.990	16.990	16.800	16.480	16.480	16.539
Cuba	25.623	21.458	7.553	5.521	5.667	5.667
República Dominicana	7.255	7.255	7.826	7.826	7.872	7.729
Ecuador	9.843	7.667	10.459	6.102	8.886	7.457
Egipto	9.938	8.756	7.951	7.692	7.568	7.361
Etiopía	0	0	0	15.000	15.000	15.057
Filipinas	10.815	8.214	6.551	6.340	6.459	6.420
Guatemala	25.327	26.012	25.913	26.152	26.407	26.753
Guinea	1.875	1.883	1.844	1.844	2.000	1.998
Haití	6.563	7.031	7.031	7.813	7.813	7.879
India	9.167	7.307	6.986	7.095	7.600	7.600
Indonesia	5.725	4.286	5.011	5.309	5.276	5.276
Madagascar	11.333	11.333	11.444	11.413	11.413	11.413
México	10.039	9.577	9.716	10.106	9.719	9.142
Nigeria	5.991	5.992	5.975	5.840	5.840	5.840
Pakistán	10.113	9.880	9.965	10.205	10.480	10.480
Perú	11.434	13.090	17.599	11.211	12.272	16.482
Sri Lanka	3.323	3.644	3.343	3.344	3.568	3.566
Sudán	20.330	20.652	20.541	20.645	20.532	20.532
Tailandia	5.400	4.786	5.973	6.052	6.071	6.071
Tanzania	10.108	10.162	10.216	10.270	10.270	10.270
Vietnam	5.282	4.865	4.053	3.797	3.807	3.885

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

#### 6.4.4 Estacionalidad de la producción

Existe un gran número de países productores de mangos que abastece al mercado internacional a lo largo del año. La mayor parte de la oferta se concentra entre abril y agosto. En ese período, la mayor oferta hace que los precios de los mangos se reduzcan, a pesar de que la demanda en Estados Unidos, Japón y los países de la Unión Europea presenta una tendencia creciente.

Durante los meses de octubre a marzo, la oferta disminuye y es entonces cuando se puede obtener precios más elevados. Los países que cubren este período son relativamente pocos, en comparación con el total de ofertantes.

Cabe añadir que España es el único productor de mangos en el continente europeo, aunque solo cuenta con producción incipiente en algunas zonas del país (ver cuadro 3.6.8).

**Cuadro 3.6.8**  
**Cronograma de producción**

Países	Meses											
	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.
EE.UU.				X	X	X	X	X				
Brasil	X	X						X	X	X	X	X
México		X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Colombia	X	X				X	X	X			X	X
Perú	X	X	X							X	X	X
Ecuador	X	X								X	X	X
Venezuela			X	X	X	X	X	X				
India				X	X	X	X	X				
Tailandia					X	X	X					
Filipinas						X	X	X				
Pakistán						X	X	X				
España								X	X	X	X	X
Sudáfrica	X	X	X									
Haití			X	X	X	X	X			X	X	X

Fuentes: Comunidad Andina, IICA, Minag  
Elaboración: propia.

## 6.5 El comercio internacional de mangos

### 6.5.1 Países importadores

En el año 2001, el volumen total de importaciones de mangos presentó una disminución de 2,6%, con respecto al año 2000; en lo que respecta a su valor, sin embargo, aumentó en 1,7%.

En relación con el volumen negociado en el año 2001, Estados Unidos fue el principal comprador de mangos y registró 41,1% del total importado en el ámbito mundial. Países Bajos, a pesar de importar un volumen muy inferior al del país antes mencionado, es el segundo comprador en el mundo, con 12% del total.

Durante el período 1997-2001, México registró la tasa de crecimiento más alta (148%), seguido por Colombia (128%) (ver cuadros 3.6.9 y 3.6.10).

**Cuadro 3.6.9**  
**Países importadores de mangos (en TM)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Alemania	17.117	17.441	23.871	23.321	24.825
Arabia Saudita	18.163	14.295	8.400	28.325	n.d.
Austria	1.440	1.538	1.823	2.513	2.438
Bélgica-Luxemburgo	11.683	9.045	11.085	n.d.	n.d.
Bélgica				16.118	10.292
Hong Kong	39.155	46.505	32.523	32.375	33.795
Colombia	169	68	737	4.684	4.602
Emiratos Árabes Unidos	37.200	48.000	48.100	38.900	31.000
España	3.194	3.626	6.382	9.188	7.231
Estados Unidos	186.520	197.393	219.144	235.080	237.953
Francia	22.714	22.407	30.559	26.262	25.693
Italia	1.071	1.174	1.716	2.089	2.073
Japón	8.599	8.877	8.873	9.627	8.901
Kuwait	4.448	3.548	4.225	5.419	5.419
Malasia	13.549	20.758	25.422	20.321	27.184
México	60	28	167	1.007	2.271
Países Bajos	34.021	34.613	63.398	61.856	69.566
Portugal	4.869	5.712	8.758	9.548	15.189
Reino Unido	17.797	18.065	22.615	22.017	26.957
Singapur	10.626	10.711	14.041	15.113	16.778
Suiza	2.014	2.130	2.402	2.794	3.798
Otros	13.372	13.333	17.565	27.978	22.881
Total	447.781	479.267	551.806	594.535	578.846

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

**Cuadro 3.6.10**  
**Países importadores de mangos (en miles de US\$)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Alemania	22.513	25.267	27.392	24.926	27.780
Arabia Saudita	19.384	15.583	3.900	20.029	n.d.
Austria	2.499	2.414	2.548	2.460	2.826
Bélgica-Luxemburgo	14.230	12.359	11.837	n.d.	n.d.
Bélgica				18.073	10.767
Hong Kong	43.705	48.247	34.469	33.214	34.893
Colombia	204	81	158	540	394
Emiratos Árabes Unidos	15.700	15.000	19.000	13.200	12.000
España	3.911	4.796	6.781	10.874	7.639
Estados Unidos	132.641	146.914	161.629	164.562	183.540
Francia	28.386	29.092	32.328	29.964	35.712
Italia	2.032	2.256	2.644	2.789	2.656
Japón	25.766	24.525	25.083	27.400	25.344
Kuwait	7.504	5.627	6.000	6.341	6.341
Malasia	4.881	3.689	4.799	4.514	5.592
México	261	127	653	1.313	2.164
Países Bajos	39.008	44.404	66.179	67.176	68.662
Portugal	7.873	9.127	12.079	11.297	14.974
Reino Unido	21.803	24.558	25.728	25.982	30.368
Singapur	11.278	9.158	10.881	11.834	12.637
Suiza	4.259	4.541	4.800	4.992	6.383
Otros	13.163	12.516	14.993	19.672	19.427
<b>Total</b>	<b>421.001</b>	<b>440.281</b>	<b>473.881</b>	<b>501.152</b>	<b>510.099</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

### 6.5.2 Países exportadores

Durante el período 1997-2001, tanto el volumen como el valor total exportado presentaron tasas de crecimiento: 7,9% y 3,7%, respectivamente.

En el año 2001, México fue el principal exportador en el ámbito mundial, con 30% del volumen total transado, seguido por Brasil, que exporta 14,4% del total negociado. Otros países, como Pakistán, India, Países Bajos, Filipinas, Ecuador y Perú representan, respectivamente, 8%, 7%, 6%, 5,8%, 5,1% y 4% de las exportaciones mundiales.

Durante el período 1997 -2001, Ecuador mostró la tasa de crecimiento promedio más alta en el mundo (127%), seguido por Brasil (41,7%), Nicaragua (31,4%) y Perú (29,5%). Perú se encuentra ubicado en el octavo lugar de la lista de principales exportadores de mangos en el ámbito mundial (ver cuadros 3.6.11 y 3.6.12).

**Cuadro 3.6.11**  
**Países exportadores de mangos (en TM)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Brasil	23.370	39.186	53.765	67.172	94.291
Bélgica-Luxemburgo	9.465	7.249	8.075	n.d.	n.d.
Bélgica				13.965	8.305
Costa de Marfil	8.635	6.440	11.383	12.038	12.038
Ecuador	1.281	10.021	15.668	25.502	33.958
Filipinas	44.939	52.579	35.102	40.031	38.523
Francia	8.445	8.999	11.114	9.049	9.862
Guatemala	9.567	10.195	10.115	12.948	8.104
Haití	10.300	7.100	9.100	10.200	5.900
India	44.862	47.149	37.822	37.110	46.232
Israel	6.737	10.163	7.733	9.828	7.000
Malasia	1.974	409	1.000	2.831	4.164
México	187.127	209.426	204.002	206.782	194.540
Nicaragua	1.420	1.965	1.389	2.900	4.237
Pakistán	25.058	40.251	37.971	48.453	52.465
Países Bajos	24.685	17.154	37.034	34.477	42.543
Perú	9.449	10.541	20.026	21.070	26.543
Sudáfrica	10.847	10.679	12.341	12.229	13.947
Sudán	5.874	150	40	5.100	5.100
Tailandia	8.539	10.209	10.473	8.755	10.829
Otros	41.265	36.056	43.822	42.674	36.660
<b>Total</b>	<b>483.839</b>	<b>535.921</b>	<b>567.975</b>	<b>623.114</b>	<b>655.241</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

**Cuadro 3.6.12**  
**Países exportadores de mangos (en miles de US\$)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Brasil	20.182	32.517	32.011	35.764	50.814
Bélgica-Luxemburgo	11.281	9.568	8.423	n.d.	n.d.
Bélgica				14.903	8.401
Costa de Marfil	3.262	2.476	4.174	3.336	3.336
Ecuador	557	5.517	6.546	9.309	11.852
Filipinas	40.479	45.992	32.340	39.812	35.990
Francia	11.317	11.924	13.600	10.507	16.586
Guatemala	2.994	3.905	3.984	4.927	1.810
Haití	9.700	7.600	9.100	9.800	5.080
India	20.588	20.004	18.023	15.278	19.073
Israel	6.571	9.324	7.269	7.919	8.000
Malasia	889	362	922	1.384	2.438
México	127.576	143.539	123.284	111.126	122.922
Nicaragua	2.020	2.911	1.221	2.888	4.542
Pakistán	5.784	6.377	7.519	15.558	16.649
Países Bajos	34.976	25.526	41.589	36.293	39.370
Perú	10.100	11.827	23.419	23.305	26.851
Sudáfrica	6.498	5.359	5.569	5.108	4.900
Sudán	1.552	75	20	1.100	1.100
Tailandia	4.951	4.872	4.218	4.123	4.895
Otros	37.929	32.163	37.381	34.509	30.660
<b>Total</b>	<b>359.206</b>	<b>381.838</b>	<b>380.612</b>	<b>386.949</b>	<b>415.269</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

## 6.6 Comercialización

### 6.6.1 Situación de las importaciones

#### *Guayabas, mangos y mangostanes frescos y secos*

Para englobar las importaciones de mangos secos, tanto para Estados Unidos como para países de la Unión Europea, se trató la partida general 080450: «guayabas, mangos y mangostanes frescos o secos», debido a que en el caso de la Unión Europea no existe una distinción exclusiva para mangos secos, sino que se encuentran incluidos dentro de la partida general que adiciona a los mangos frescos.



Como se puede observar en el cuadro 3.6.13, durante el período 1997-2001 Estados Unidos se ha mantenido como el principal importador, con un volumen promedio de 217.009 TM; y en el 2001 abarcó aproximadamente 57% del total comprado.

Con referencia a las tasas de crecimiento promedio registradas durante el mismo período, Portugal presentó la más alta (30,6%); y le siguieron en importancia España y Países Bajos, con 22,7% y 18,5%, respectivamente.

Cabe resaltar, además, que en el período 2000-2001 Portugal fue el país que mostró mayor crecimiento, pues importó 43% más de un año a otro. Asimismo, Países Bajos y el Reino Unido aumentaron sus compras en 14% y 12%, respectivamente (ver cuadro 3.6.13).

**Cuadro 3.6.13**  
**Importaciones de guayabas, mangos y mangostanes, frescos o secos (TM)**

País	1997	1998	1999	2000	2001
Estados Unidos	187.200	198.467	220.046	239.051	240.278
Países Bajos	36.105	46.444	63.398	62.396	71.121
Reino Unido	19.692	18.504	22.615	24.072	26.959
Francia	22.711	22.405	30.581	26.546	25.700
Alemania	17.333	18.014	30.020	25.659	24.827
Portugal	5.074	5.782	9.089	10.342	14.771
Bélgica-Luxemburgo	11.818	9.056	11.211	16.263	10.293
España	3.195	3.747	6.382	9.562	7.232
Italia	1.080	1.245	1.786	2.095	1.995
Total	304.208	323.664	395.128	415.986	423.176

Fuentes: USDA, Eurostat.

Elaboración: propia.

### Estados Unidos

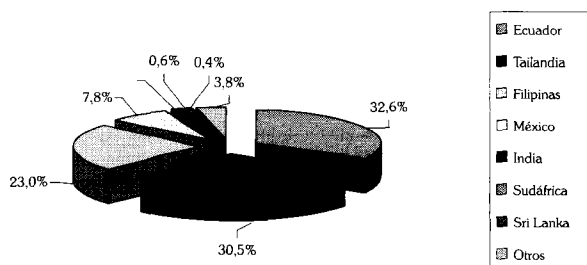
Es posible distinguir una partida específica para el caso de los mangos secos, que se ubican dentro de la partida 08045080: «guayabas, mangos y mangostanes secos», la cual representa 0,93% de la partida general.

En el gráfico 3.6.1, se observa que Ecuador es el proveedor principal para los Estados Unidos, a donde exportó 730 TM en el año 2001; seguido por Tailandia, con 682 TM; Filipinas, con 514 TM; y México, con 174 TM.

Cabe destacar que la tendencia en las importaciones de esta partida para el período 1997-2001 registró crecimiento, con una tasa promedio anual de 28%.

Ecuador y Sudáfrica son países con similares condiciones a las de Perú, tanto en su capacidad de oferta exportable como en los períodos de producción. Sin embargo, el Perú solo tiene presencia en las importaciones de mangos frescos, preservados y congelados realizadas desde los Estados Unidos.

**Gráfico 3.6.1**  
**Proveedores de guavas, mangos y mangostanes secos para los Estados Unidos**  
**Año 2001**



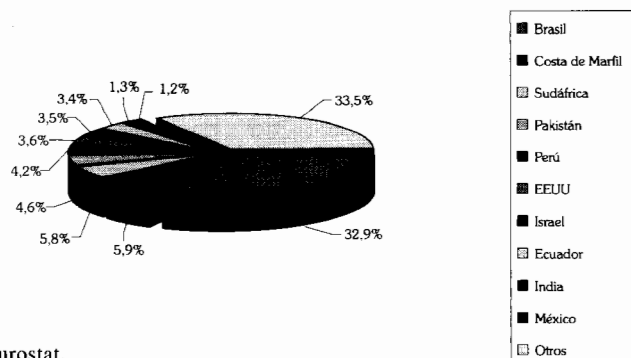
Fuente: USDA.  
Elaboración: propia.

### Unión Europea

En el gráfico 3.6.2, se observa que Brasil es el más importante proveedor de «guayabas, mangos y mangostanes frescos o secos» de los principales países europeos, con un volumen total exportado, en el año 2001, de 60.323 TM, equivalentes a 32,9% de la participación total. Asimismo, Costa de Marfil (10.892 TM), Sudáfrica (10.622 TM), Pakistán (8.446 TM), Perú (7.749 TM) y los Estados Unidos (6.679 TM) mostraron una importante participación.

Cabe resaltar que dentro del rubro Otros se encuentran los Países Bajos (28.874 TM), Francia (8.147 TM) y España (4.416 TM), entre otros países con participación importante. Se trata de reexportadores dentro de la Unión Europea, puesto que cuentan con un nivel bajo o nulo de producción local.

**Gráfico 3.6.2**  
**Proveedores de guayabas, mangos y mangostanes frescos o secos para los principales países de la Unión Europea**



Fuente: Eurostat.

Elaboración: propia.

### 6.6.2 Preferencias arancelarias

#### Estados Unidos

La partida 08045080, «guayabas, mangos y mangostanes secos», ingresa a los Estados Unidos con un «arancel cero», condición de la que goza el Perú gracias a la *Ley de promoción comercial andina y erradicación de droga (ATPDEA)*. Los mangos frescos tienen asignada la misma tasa arancelaria en su ingreso.

#### Unión Europea

En el caso del arancel impuesto al ingreso de mangos secos, cuya partida es 0804500099, «mangos, los demás», el Perú goza de una tasa de 0% (cero). Lo mismo ocurre en el caso de los mangos frescos, con partida 0804500091.

El tipo impositivo es de 4% para frutas, verduras, hortalizas, legumbres, tubérculos y cereales que tienen la condición de productos naturales, de acuerdo con el *Código Alimentario* y las disposiciones dictadas para su desarrollo.

Para la aplicación del 4% se tiene en consideración las frutas que, de conformidad con el *Código Alimentario*, son naturales, carnosas, secas u oleaginosas, excluyéndose frutas secas sometidas a algún tipo de transformación (Resolución 2/93 BOE 4-3-93).

### 6.6.3 Exigencias sanitarias

#### Estados Unidos

De acuerdo con la Organización Mundial del Comercio y la USDA, se aplica el mismo proceso y las mismas regulaciones a la fruta tropical deshidratada y a la fruta procesada. Estos estándares se denominan «estándares de identidad y calidad». Los estándares se refieren a la descripción precisa del producto, a la definición de los ingredientes opcionales, al etiquetado y al llenado estándar de los contenedores. El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) da un número de estándares oficiales para grados de frutas procesadas, para la designación de diferentes niveles de calidad. Estos estándares proveen calidad y grado oficial a los productos y ayudan a que el consumidor los entienda mejor. Los estándares están basados en productores y compradores. Los exportadores cuyos productos se encuentran dentro de dichos estándares, tienen un acceso simplificado y evitan el costo del retraso en el puerto de entrada.

En el caso de frutas tropicales deshidratadas que aún no tienen estándares oficiales establecidos, sin embargo, son los mismos importadores quienes se encargan de establecer las especificaciones del producto. Estas hacen usualmente referencia a las características físicas y químicas del producto, como color, sabor, variedad de la fruta, azúcar (medido en grados *brix*), acidez, etc. Por ello, es muy importante que el exportador presente en detalle las características de su producto y verifique que dichas características se cumplan. La ITC recomienda la verificación hecha por un analista independiente en el momento del desembarque, antes de la aceptación del importador.

Para el ingreso de mangos frescos a los Estados Unidos, es requisito indispensable someter el producto a un doble tratamiento hidrotérmico. El primero es un tratamiento en agua caliente que elimina cualquier posible contaminación de la mosca de la fruta. Posteriormente, se procede a un hidrogenfriamiento, ya sea con duchas de agua helada o inmersión en tanques *hydrocooler*.

Todas las plantas de tratamiento deben estar aprobadas, dirigidas y supervisadas por el personal del Servicio de Inspección de Plantas y Animales y Salud del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (APHIS-USDA). Cabe indicar que no se permite el tratamiento de mangos con pesos superiores a los 650 gramos por unidad, ni de aquellos frutos que provengan de huertos no registrados en Senasa.

## Unión Europea

Para el ingreso de mangos frescos a la Unión Europea es necesario cumplir con las regulaciones de la industria de alimentos frescos y procesados:

- Inspección fitosanitaria a la importación (Fitin): esta se aplica solo a los productos procedentes de países que no pertenecen a la CEE para la Península y Baleares, y de cualquier procedencia, para el archipiélago canario.
- Inspección sanitaria a la importación (Sanim): solo están sujetos a control sanitario los productos totalmente terminados y dispuestos para su uso y consumo, de conformidad con la Orden del 20 de enero de 1994 (BOE 04-02-94).
- Inspección fitosanitaria para el tránsito (TFITIN).
- Buenas prácticas de agricultura.

En el caso del ingreso de mangos secos, el único requisito es la Inspección sanitaria a la importación (Sanim).

### 6.6.4 Estándares de calidad

Resumen de la norma: *Codex Alimentarius 184-1993*<sup>43</sup>

#### I Definición del Producto

Mangos obtenidos de *Mangifera indica L.* de la familia Anacardiáceas, para el consumo fresco (excluido el procesamiento industrial).

#### II Disposiciones referentes a la calidad

##### A. Requisitos mínimos

- Enteros, con la forma característica de la variedad.
- De aspecto fresco y consistencia firme.
- Sanos, libres de ataque de insectos, o enfermedades que impidan su consumo.
- Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles.
- Libres de magulladuras profundas y humedad exterior anormal.

---

<sup>43</sup> Fuente: <http://www.codexalimentarius.net>.

- Exentos de daño causado por variaciones de temperatura.
- Exentos de daños causados por plagas.
- Si los mangos tienen pedúnculo, la longitud de este no será mayor a 1 cm.
- El grado de desarrollo y el estado de los mangos deben permitir su transporte y manipulación, de manera que llegue satisfactoriamente a su lugar de destino.

## **B. Clasificación**

### **(i) Clase Extra**

- Mangos de calidad superior, con la forma y color característicos de la variedad
- Libres de defectos, exceptuando imperfecciones muy leves que no afecten el aspecto, calidad y conservación de los mangos.

### **(ii) Clase I**

- Mangos de buena calidad, con la forma y color característicos de la variedad.
- Los mangos pueden presentar los siguientes defectos, siempre que no deterioren el aspecto, calidad y conservación del fruto:
  - Defectos de forma.
  - Leves defectos de la cáscara debido a raspaduras, quemaduras del sol, magulladuras sanas, venas alargadas o exudación de resina, siempre y cuando no excedan de 3, 4 ó 5 cm<sup>2</sup>, para todos los calibres.

### **(iii) Clase II**

- Frutos que no cumplen las características de las categorías anteriores, pero satisfacen los requisitos mínimos.
- Los mangos pueden presentar los siguientes defectos, siempre que no deterioren el aspecto, calidad y conservación del fruto:
  - Defectos de forma.
  - Leves defectos de la cáscara debido a raspaduras, quemaduras del sol, magulladuras sanas, venas alargadas o exudación de resina, siempre y cuando no excedan de 5, 6 ó 7 cm<sup>2</sup>, para todos los calibres.

### III. Disposiciones referentes a los calibres

Calibre	Peso (en gramos)	Diferencia máxima permitida en cada envase (en gramos)
A	200-350	112,5
B	351-550	150,0
C	551-800	187,5

### IV. Disposiciones referentes a las tolerancias

#### A. Tolerancias de calidad

- (i) **Clase Extra:** se admite que hasta 5% del número o peso de los frutos no cumpla con las características de esta categoría pero sí de la siguiente.
- (ii) **Clase I:** se permite que hasta 10% del número o peso de los frutos no cumpla con las características de esta categoría, pero sí de la siguiente.
- (iii) **Clase II:** se admite que hasta 10% del número o peso de los frutos no cumpla con las características ni los requisitos mínimos. Se exceptúan los daños que impidan el consumo.

#### B. Tolerancias de tamaño

Calibre	Límites permitidos en cada envase (10%) (en gramos)
A	180-425
B	251-650
C	426-925

#### Unión Europea

- Extracto de la *Norma de calidad de mango fresco de la CEE/ONU (FFV-45)*<sup>44</sup>

#### I Definición del Producto

Los estándares de calidad se aplican a los mangos de las variedades (cultivares) *Mangifera indica L.*, para ser ofertadas frescas a los consumidores. Se excluye los mangos que sufran procesos industriales.

<sup>44</sup> Fuente: <http://www.unece.gov>.

## **II. Disposiciones referentes a la calidad**

El propósito del estándar es definir los requisitos de calidad de los mangos en la fase de control de exportación, después de su acondicionamiento y empaque.

### **A. Requisitos mínimos**

Los mangos deben presentarse:

- Enteros, firmes y de aspecto fresco.
- Sanos: quedan excluidos los productos con partes podridas o defectos que los conviertan en no aptos para el consumo.
- Limpios y libres de cualquier materia extraña visible o nociva.
- Libres de manchas negras, incluso de sus trazas.
- Libres de magulladuras pronunciadas.
- Libres de daños causados por plagas o bajas temperaturas.
- Exentos de humedad externa anormal.
- Exentos o libres de cualquier olor o sabor extraño al producto.
- Cuando tengan pedúnculo, su longitud no deberá ser superior a 1,0 cm.

El desarrollo y condición de los mangos deberán ser tales que les permitan:

- Su manejo y transporte.
- Asegurar que el proceso de maduración continúe hasta alcanzar el grado de madurez necesario para que aparezcan las características propias de la variedad.
- Llegar en condiciones satisfactorias a su lugar de destino.

En relación con el proceso de maduración, cabe indicar que la coloración puede variar según la variedad.

### **B. Clasificación**

Los mangos se clasifican en tres clases:

#### **(i) Clase Extra**

- Los mangos de esta clase deben ser calidad superior y deben mostrar el color, el desarrollo y la forma típicos de la variedad.



- Deben estar libres de defectos, a excepción de defectos superficiales que no afecten la apariencia general del producto, la calidad y/o la presentación en el empaque.

### **(ii) Clase I**

Los mangos de esta categoría tienen que ser de buena calidad y deben tener la apariencia típica de su variedad. Se permite, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre que no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a su conservación y a su presentación en el empaque.

- Defectos leves de forma.
- Defectos leves de la cáscara debidos a rozaduras o quemaduras producidas por el sol; manchas suberizadas debidas a la exudación de resina (incluidas estrías alargadas); y magulladuras ya sanadas que no excedan de 3, 4 y 5 cm<sup>2</sup>, para los grupos de calibres A, B y C, respectivamente.

### **(iii) Clase II**

- En esta clase se incluye los mangos que no califican para la Clase I, pero que satisfacen los requerimientos mínimos.
- Los siguientes defectos son tolerados siempre y cuando los mangos mantengan sus características esenciales de calidad, conservación y presentación del producto:
  - Defectos leves de forma.
  - Defectos de la cáscara debidos a rozaduras o quemaduras producidas por el sol; manchas suberizadas debidas a la exudación de resina (incluidas estrías alargadas); y magulladuras ya sanadas que no excedan de 5, 6 y 7 cm<sup>2</sup>, para los grupos de calibres A, B y C, respectivamente.

En las categorías I y II, se permite la presencia de lenticelas rojizas suberizadas, así como el amarillamiento de las variedades de color verde debido a una exposición directa a la luz solar, pero sin que exceda de 40% de la superficie ni se observe señales de necrosis.

## **III. Disposiciones referentes a los calibres**

El calibrado se determina por el peso de la fruta. Los mangos se seleccionan de acuerdo a los siguientes grupos:

Grupo de calibrado	Peso (en gramos)	Diferencia máxima permitida en cada envase (en gramos)
A	200-350	75
B	351-550	100
C	551-800	125

El peso de un mango no puede ser inferior a 200 g.

#### IV. Disposiciones referentes a las tolerancias

Las tolerancias con respecto a la calidad y el tamaño son permitidas para aquellos productos que no satisfagan los requisitos de las clases antes indicadas.

##### A. Tolerancias de calidad

- (i) **Clase Extra:** se permite que hasta 5% del número o peso de los mangos no satisfaga los requerimientos de esta clase, pero sí los de la Clase I; o que excepcionalmente no supere las tolerancias establecidas para esta última.
- (ii) **Clase I:** se permite que hasta 10% del número o peso de los mangos no satisfaga los requerimientos de esta clase, pero sí los de la Clase II; o que excepcionalmente no supere las tolerancias establecidas para esta última.
- (iii) **Clase II:** se permite que hasta 10% del número o peso de los mangos no satisfaga los requisitos de esta clase, ni los requerimientos mínimos, a excepción de la fruta afectada por descomposición, marcada por golpes o con cualquier otra alteración que la haga inapropiada para el consumo.

##### B. Tolerancias de tamaño

**Para todas las clases:** hasta 10% del número o peso de los mangos que conforman la mitad de la diferencia permisible en los grupos de calibrado antes mencionados o debajo del rango especificado, con un mínimo de 180 gramos para aquellos considerados en el rango de tamaño más pequeño, y un máximo de 925 gramos para aquellos considerados en el rango de tamaño más grande.

#### V. Disposiciones referentes a la presentación

- A. **Uniformidad:** el contenido de cada paquete debe ser uniforme y contener mangos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez.

La parte visible del producto debe ser representativa de todo el contenido.

**B. Empaque:** los mangos deben ser empacados de forma que se proteja adecuadamente al producto.

Los materiales usados en el interior del empaque deben ser nuevos y **limpios**, para evitar cualquier daño interno y externo del producto. Está permitido el **uso** de materiales que lleven las especificaciones comerciales, particularmente **papel** y sellos, siempre que hayan sido impresos o etiquetados con tintas y pegamentos no tóxicos. El empaque debe estar libre de cualquier materia u olor extraños. Los empaques deben estar libres de toda materia extraña.

## **VI. Disposiciones referentes al mercado**

Cada empaque debe llevar las siguientes especificaciones en la misma cara, con letra legible, indeleble y visible desde el exterior.

**A. Identificación:** nombre y dirección del exportador, empacador y/o desempacador, o código de marca oficial. En caso se utilice un código de marca, la referencia «empacador y/o desempacador» (o la abreviación equivalente), debe ser indicada en conexión cercana con el código de marca.

**B. Naturaleza del producto:** nombre de la variedad o tipo comercial, si el contenido no es visible desde el exterior («mangos»).

**C. Origen del producto:** país de origen y opcionalmente el distrito o la región de producción.

**D. Especificación comercial:** clase.

**E. Marca de inspección oficial:** opcional.

### **6.6.5 Acondicionamiento del producto por exportar**

Los mangos deben ser clasificados y embalados en una zona de cuarentena, donde solo debe ingresar personal desinfectado; y deben ser almacenados en cámaras frigoríficas hasta ser cargados en contenedores limpios que posteriormente serán sellados (vía marítima) o en paletas que deben ser selladas por completo con una cubierta de mallas (vía aérea).

No existe un estándar internacional para los envases, pero el más utilizado es la caja de cartón corrugado de 300 g/m<sup>2</sup>, con medidas de 30 x 40 cm y una altura de 10 a 12 cm, dependiendo del tamaño del fruto, dejando 1 cm para la ventilación; además, debe contar con orificios. Dentro de la caja, las frutas se disponen en un solo nivel y son aisladas con ayuda de travesaños o de envolturas. A veces, las frutas están protegidas por una película de cera alimenticia.

Se recomienda colocar una capa de papel corrugado en la base de la caja, ya que contribuye a la amortiguación de la fruta, impidiendo que sufra daños mecánicos. Uno de cada dos mangos debe ir envuelto, con el fin de reducir el rozamiento. Los autoadhesivos aplicados en los frutos contribuyen a mejorar la presentación del producto.

En el mercado europeo se utiliza principalmente las cajas de 5 kilos de peso neto. En el mercado estadounidense, en cambio, se usa cajas de 4,5 kilos (más o menos 500 g). Los calibres más solicitados son los de 18 a 12 mangos por caja, colocados en un solo nivel.

En el caso de Estados Unidos, cada caja de fruta tratada debe ser estampada con la leyenda «Tratado con agua caliente por APHIS-USDA», y cada mango debe llevar una etiqueta con el nombre del exportador. El rotulado también debe indicar la temperatura apropiada para el almacenamiento, que es de 14°C.

Posteriormente se realiza el embalaje de las cajas, apilándolas una sobre otra en una estiba (palé) de madera que puede medir 1,20 x 1,20 m y en cuya base las tablas no deben estar separadas por más de 3 cm, permitiendo apilar sobre «camas» de 12 cajas por paleta. Las cajas no deben ser apiladas de manera entrecruzada, ya que solo se aprovecharía un 75% de la rigidez de las paredes de las cajas y los bordes horizontales se doblarían. La altura de las paredes debe respetar un espacio mínimo bajo el techo de 10 cm, en el caso de un contenedor de 40 pies, para permitir una ventilación adecuada.

Embalado el producto, se procede a su conservación introduciendo los palés en la cámara frigorífica para enfriarlos hasta el momento de su embarque. Al realizar embarques por vía marítima, los palés deben colocarse en contenedores refrigerados a una temperatura de 10°C y con una humedad relativa de 90%.

## 6.7 Panorama mundial

La producción mundial de mangos en el año 2002 fue de 25.754.509 TM. Asia fue el principal continente productor, con 19.631.389 TM y 76% del total. La India, en tanto, fue el principal país productor, con 11.400.000 TM, que representaron 44,3% del total mundial. La India es un gran consumidor y sus reducidas exportaciones (cerca de 0,4% de su producción) tienen como destino principal al Reino Unido. La principal variedad producida es Alphonse, cuyo destino es industrial. Aproximadamente 1% de su producción se destina al comercio en forma de procesados, néctares, jugos o pulpa. Las variedades exportadas son Bhangapalli, Alphonse y Payn.

China, segundo productor mundial, presenta una situación similar en los intercambios internacionales. China produce la variedad Totapourí y destina la mayor parte de su producción al consumo interno. Esta variedad es más alargada que las demás y presenta color amarillo cuando está madura.

Otros productores asiáticos de esta fruta son Tailandia, Pakistán, Filipinas e Indonesia con 6,6%, 4%, 3,4% y 3,3% de participación, respectivamente. Pakistán es otro proveedor del Reino Unido y sus variedades, muy ricas en glúcidos, son las mismas que exporta la India. Filipinas, en cambio, abastece principalmente a Japón, Singapur y Hong Kong; este país ha realizado abundante inversión en instalaciones para tratamientos de cuarentena, con la finalidad de poder ingresar al mercado de Japón.

El continente americano fue el segundo en importancia en la producción de mangos y México fue el principal productor (5,5% del total mundial); se trata de un importante exportador cuyos envíos tienen como destino principal a los Estados Unidos, pero que también exporta a Francia, Canadá y Japón. Sin embargo, tan solo 13,8% de lo que produce se destina a la comercialización internacional en fresco; el restante 86,2% es consumido internamente. Sus variedades son: Criolla, Manila Super, Haden, Kent, Tommy Atkins, Sensation, Van Dick y Plamer.

Otro país de relevancia en el comercio internacional es Brasil, que exporta a los Estados Unidos y países europeos como Países Bajos, Reino Unido, Portugal y Francia.

El Perú fue el segundo país en producción después de Brasil, aunque estuvo seguido muy de cerca por Colombia y Ecuador, sus principales competidores. Cabe señalar que los mangos procedentes de Venezuela, Perú y Guatemala son muy apreciados por su calidad.

El continente africano representó 7,4% de la producción global. Los principales productores fueron Nigeria, Egipto, Congo, Madagascar, Sudán y Tanzania. Sin embargo, los países africanos que han demostrado mayor actividad en el comercio internacional de esta fruta tienen una oferta relativamente menor, como Sudáfrica (48.803 TM), Costa de Marfil (15.000 TM), Burkina Faso (5.000 TM), Malí (29.145 TM) y Kenia (22.000 TM).

El continente europeo, según la FAO, no figura como productor de mangos; sin embargo, España ha desarrollado una incipiente producción de las variedades Tommy Atkins y Keitt en la costa andaluza de Granada y Málaga y en las Islas Canarias. La totalidad de los mangos comercializados en Europa es importada. En relación con los rendimientos obtenidos, el más alto lo registró Guatemala (26.753 kg/ha), seguido por Sudán (20.532 kg/ha) y Congo (16.539 kg/ha). Perú es el cuarto país en rendimiento en el ámbito mundial, superando a la India y a China, primer y segundo productores, respectivamente.

En el año 2001, las importaciones en el ámbito mundial fueron de 578.846 TM, equivalentes a US\$ 510.099 miles. Estas fueron lideradas por los Estados Unidos, que abarcó 41,1% del total del volumen comercializado, valorado en US\$ 183.540 miles; y la Comunidad Europea, que importó 31,8% del volumen total, equivalente a US\$ 201.384 miles; el principal importador europeo fue Países Bajos, con 69.566 TM.

Las importaciones de Estados Unidos provienen principalmente de México (61,3%), con un volumen equivalente a 175.977 TM. México domina el mercado entre marzo y septiembre, con un pico en los meses de mayo a julio; mientras que Ecuador, Brasil, Perú, Guatemala y Haití llegan al mercado cuando hay poca o ninguna oferta mexicana. Las principales variedades importadas desde México son: Tommy Atkins, Haden, Kent, Ataúlfo y Keitt.

**En el mismo año, Brasil proveyó 33% del volumen de las importaciones de los principales países de la Comunidad Europea, equivalente a 60.323 TM. Le siguen en importancia Costa de Marfil (10.842 TM) y Sudáfrica (10.622 TM). Los principales destinos de su producción fueron los Países Bajos, el Reino Unido, Francia y Alemania.**

En el año 2001, se registró exportaciones de mangos por un total de 655.241 TM, cuyo valor monetario fue de US\$ 415.269 miles. Estas cifras fueron superiores a las registradas en el año 2000, debido principalmente al incremento de las exportaciones de países como Malasia, Nicaragua, Brasil y Ecuador. En cuanto a los

principales exportadores, México presentó un volumen de 194.540 TM, valorado en US\$ 127.035 miles; su principal país de destino fue Estados Unidos. El segundo exportador de mangos en el ámbito mundial fue Brasil, que colocó 94.291 TM, con un valor de US\$ 50.814 miles; seguido por Pakistán, que exportó 52.465 TM.

El mercado internacional es abastecido durante todo el año, pero concentra la mayor parte de la oferta durante el período de abril a septiembre, procedente de países del hemisferio norte. Durante los meses de noviembre, diciembre, enero y marzo, la oferta disminuye; en este período son proveedores Perú, Brasil, Ecuador, Sri Lanka, Australia y algunos países africanos.

Los mangos gozan de gran popularidad entre los consumidores de la Unión Europea; actualmente, el abastecimiento se da a lo largo de todo el año, procedente de más de 15 países.

Las variedades más vendidas en el mercado internacional son Kent y Tommy Atkins, por ser menos fibrosas, más firmes y por presentar un color más atractivo; ambas se cultivan principalmente en países americanos.

El consumidor estadounidense prefiere mangos de gran tamaño y de color rojo intenso. Los mangos verdes son preferidos por los grupos étnicos de origen asiático.

Entre los años 2001 y 2002, el Perú incrementó el volumen de sus exportaciones de «mangos y mangostanes, frescos o secos» en 33%. Cabe resaltar que esta partida se encuentra dentro de los veinticinco principales productos del sector agroexportador. En el año 2002, las exportaciones de mangos frescos o secos alcanzaron un volumen total aproximado de 35.306 TM (US\$ 33.262.968), de los cuales 63,3% estuvo dirigido principalmente a los Estados Unidos y 33,2% a países de la Unión Europea, especialmente a los Países Bajos, España y Francia.

En relación con el aspecto sanitario, para ingresar al mercado estadounidense los mangos requieren de un tratamiento hidrotérmico, puesto que se debe evitar la presencia de la «mosca de la fruta». En el caso de exportaciones a Europa, el único requerimiento es el certificado de inspección fitosanitaria exigido.

En cuanto al régimen arancelario al que están sujetas las importaciones tanto de mangos frescos como secos, Estados Unidos y Europa gravan a ambos productos con una tasa de cero (0%).

Dada la presencia de Perú en las importaciones de mangos (frescos, preservados y congelados) que realizan los Estados Unidos y la Unión Europea, podría darse un enfoque que destine parte de la producción peruana a la partida analizada (mangos secos).

### 6.8 Principales exportadores peruanos de mangos

A continuación se presenta una lista de empresas que han exportado mangos reuniendo las condiciones de calidad que exige el mercado internacional.

Razón social	<b>Agroinper S.A.</b>
Dirección	Av. Bolívar 2100, Pueblo Libre, Lima
Teléfono	51 1 2615266
Fax	51 1 2615254
Contacto	Bruno Funke
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:cbolarte@ercperu.com.pe">cbolarte@ercperu.com.pe</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Agro-inversiones Chavín S.A.C.</b>
Dirección	Calle Breton 269, Of. 201, San Borja, Lima
Teléfono	51 1 5372857 - 51 1 4359225
Fax	51 1 5372857
Contacto	Mónica Patricia Salazar Vergaray
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:agchavin@terra.com.pe">agchavin@terra.com.pe</a> , <a href="mailto:chavinperu@latinmail.com">chavinperu@latinmail.com</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Agromar Industrial S.A.</b>
Dirección	Paseo de La República 3195, Of. 902, San Isidro, Lima
Teléfono	51 1 4423993
Fax	51 1 4423693
Contacto	Fabían Hidalgo
Cargo del contacto	Director
Correo electrónico	<a href="mailto:agromar@amauta.rcp.net.pe">agromar@amauta.rcp.net.pe</a>
Página web	Sin información



Razón social	<b>Agrowest S.A.</b>
Dirección	Calle Irma Gamero de Planas 104, Surco, Lima
Teléfono	51 1 4456792
Fax	51 1 4444245
Contacto	Samuel Elias Torres Arteaga
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:agrowest@millicom.com.pe">agrowest@millicom.com.pe</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Athos Sociedad Anónima</b>
Dirección	Paz Soldán 235, Of. 203, San Isidro, Lima
Teléfono	51 1 4421502 - 51 1 4421500
Fax	51 1 2215732
Contacto	Jorge Checa Arias Schereiber
Cargo del contacto	Vicepresidente
Correo electrónico	<a href="mailto:jorgeas@athos.com.pe">jorgeas@athos.com.pe</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>FLP Del Perú Sociedad Anónima Cerrada</b>
Dirección	Av. La Fontana 440, Cc. La Rotonda II, Of. 2001-20, La Molina, Lima
Teléfono	51 1 3491854
Fax	51 1 3491849
Contacto	Luis Miguel Umbert Ureta
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:lmumbert@frutierrez-peru.wi-net.net">lmumbert@frutierrez-peru.wi-net.net</a> , <a href="mailto:netflpp@qnet.com.pe">netflpp@qnet.com.pe</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Fresh Seafood EIRL</b>
Dirección	Pasaje Los Cocoteros 151, Urb. Country Club Villa, Chorri- llos, Lima
Teléfono	51 1 2540427
Fax	51 1 2540427
Contacto	Rafael De J. Mario Scheelje Muro
Cargo del contacto	Gerente
Correo electrónico	<a href="mailto:fsfoods@terra.com.pe">fsfoods@terra.com.pe</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Negocios e Inmuebles S.A.</b>
Dirección	Av. Canaval y Moreyra 522, P 16, San Isidro, Lima
Teléfono	51 1 4411437 - 51 1 4412201
Fax	51 1 5623355
Contacto	Federico Aimone
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:nisa@depsa.com.pe">nisa@depsa.com.pe</a>
Página web	<a href="http://www.nisa.com.pe">http://www.nisa.com.pe</a>

Razón social	<b>Norfruit S.A.</b>
Dirección	Calle Bolívar 472, Of. 604, Miraflores, Lima
Teléfono	51 1 2411741 - 51 1 2411742
Fax	51 1 2410076
Contacto	Germán Vucetich
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:lima@norfruit.com">lima@norfruit.com</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Pronatur E.I.R.L.</b>
Dirección	Parque Industrial K, Chiclayo, Lambayeque
Teléfono	51 74 202725
Fax	Sin información
Contacto	María de Lourdes Orosco Gálvez Durand
Cargo del contacto	Titular Gerente
Correo electrónico	Sin información
Página web	Sin información

Razón social	<b>Sunshine Export S.A.C.</b>
Dirección	Federico Villareal 508-512, San Isidro, Lima
Teléfono	51 1 4400154 - 51 1 4218722
Fax	51 1 4217455
Contacto	Fernando Wong
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:swong@terra.com.pe">swong@terra.com.pe</a> , <a href="mailto:sunshineoffic@terra.com.pe">sunshineoffic@terra.com.pe</a>
Página web	Sin información

## 7. Palta

### 7.1 Producto

#### 7.1.1 Denominación y composición

El palto es un frutal nativo de los trópicos americanos: se originó en las partes altas del centro y este de México, y se extendió hasta Colombia, Venezuela, Ecuador y Perú. Su nombre científico es *Persea americana Mill.* El fruto del palto es conocido con el nombre de palta o aguacate. Los frutos tienen un alto contenido de carbohidratos y son muy ricos en grasas que contienen entre 10 y 20% de aceite y proteínas.

El valor nutritivo aproximado de una palta con una porción comestible de 100 gramos es el siguiente (ver cuadro 3.7.1):

**Cuadro 3.7.1**  
**Valor nutricional**

Contenido en 100 g comestibles de palta					
Elemento	Unidad	Contenido	Elemento	Unidad	Contenido
Calorías totales	cal	131	Calcio	mg	30
Agua	%	79,2	Fósforo	mg	67
Proteínas	g	1,7	Hierro	mg	0,6
Grasas	g	12,5	Retinol (Vit. A)	mcg	0,05
Carbohidratos	g	5,6	Tiamina (Vit. B1)	mcg	0,03
Fibra	g	5,8	Riboflavina (Vit. B2)	mcg	0,10
Ceniza	g	1,0	Niacina (Vit. B5)	mcg	1,82
			Ác. Ascórbico (Vit. C)	mcg	6,80

Fuente: Instituto de Nutrición – Ministerio de Salud (Perú).

Elaboración: propia.

#### 7.1.2 Variedades

Entre las variedades de palta de origen guatemalteco, mexicano o antillano que se cultivan en el mundo, se encuentran:

- Collinred, Choquette, Dickinson, Flores, Hall, La Molina, Monterrico, Nabel, Queen, Thompson Verónica, Villcampa.

Dentro de las variedades más apreciadas en el mercado y que son sembradas en el Perú, se encuentran:

- Hass: variedad de origen guatemalteco, cultivada en todo el mundo. El árbol es altamente productivo, con un período vegetativo de tres años. Los frutos son pequeños, con un peso de 150 a 300 gramos y cáscara granulosa. En cuanto madura, su color cambia de verde oscuro a castaño, lo que indica que ya están aptas para el consumo. La pulpa es firme, de excelente calidad, sin fibra, con un contenido de aceite que varía entre 18 y 23%.
- Fuerte: es un híbrido guatemalteco-mexicano. El peso de sus frutos varía entre 300 y 400 gramos. La cáscara tiene un color entre mate y oscuro, y es bastante delicada. Es una variedad predominante, debido a las grandes cantidades que se producen en el país. Es preferida en Alemania, Países Bajos y el norte de Europa en general.
- Ettinger: es un híbrido guatemalteco-mexicano, obtenido a partir de una semilla de la variedad Fuerte en Israel. Es una variedad de maduración temprana. El árbol es bastante productivo, precoz pero ligeramente alternante. La fruta es ligeramente alargada y de color verde, el cual se conserva hasta su madurez; su peso varía entre 250-400 gramos. La pulpa es de sabor agradable, con un contenido de aceite de entre 18 y 22% en estado de madurez.))

### 7.1.3 Usos y aplicaciones

Por su gran valor nutritivo, además de su alto valor energético, esta fruta representa una importante y sana fuente de alimentación. Es la única que posee todos los elementos nutritivos que requiere el ser humano.

De su rica materia grasa, se puede extraer un aceite utilizado en la industria de cosméticos y farmacéutica.

Una característica de la palta es su efecto benéfico adicional de ayudar a eliminar el colesterol dañino y a reducir el riesgo de desarrollar arteriosclerosis.

## 7.2 Partida arancelaria

Para la comercialización de paltas al extranjero se ha identificado la siguiente partida:

- Partida 080440: palta fresca o seca (según clasificación arancelaria del Sistema Armonizado).

### 7.3 Las paltas en el ámbito nacional

Las principales zonas de producción en el ámbito nacional se encuentran en los departamentos de Junín, Lima y La Libertad.

#### 7.3.1 Superficie cultivada

Junín es el departamento que cuenta con la mayor extensión cultivada de paltas en el país, seguido por Lima y La Libertad. En el período 1997-2002, registró variaciones en su crecimiento. La Libertad es uno de los pocos departamentos que ha mantenido un incremento constante en este período (ver cuadro 3.7.2).

**Cuadro 3.7.2**  
**Superficie cultivada de paltas por departamento (en has)**

Departamento	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Piura	335	32	104	242	175	n.d.
Lambayeque	69	72	72	72	70	62
La Libertad	576	577	670	676	1.131	1.197
Áncash	285	265	269	246	296	298
Lima	1.587	1.959	1.656	1.889	2.669	2.644
Ica	654	654	654	692	702	698
Arequipa	147	154	170	171	173	175
Moquegua	366	294	249	244	243	264
Tacna	15	15	10	10	8	8
Cajamarca	132	263	276	274	276	276
Amazonas	53	56	57	63	65	67
San Martín	15	18	29	39	52	58
Huanuco	175	160	160	175	168	157
Pasco	173	206	210	210	234	233
Junín	2.501	2.483	2.774	2.873	3.158	3.247
Huancavelica	55	65	97	100	46	n.d.
Ayacucho	154	152	170	171	203	210
Apurímac	42	38	56	92	92	94
Cuzco	95	126	131	157	168	187
Puno	57	79	86	88	103	103
Loreto	54	76	115	115	119	n.d.
Ucayali			95	101	58	48
Madre de Dios	72	70	59	48	55	66
<b>Total</b>	<b>7.612</b>	<b>7.814</b>	<b>8.169</b>	<b>8.748</b>	<b>10.264</b>	<b>10.092</b>

Fuente: Ministerio de Agricultura (Perú).

Elaboración: propia.

### 7.3.2 Producción nacional

Los tres departamentos que cuentan con la mayor superficie cosechada son también los más productivos. Junín y Lima, sin embargo, disminuyeron su producción en el año 2002 (ver cuadro 3.7.3).

**Cuadro 3.7.3**  
**Producción de paltas por departamento (en TM)**

Departamento	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Piura	1.141	78	551	1.001	645	698
Lambayeque	377	445	526	533	534	622
La Libertad	5.192	6.660	8.357	9.307	12.757	15.112
Áncash	2.733	2.491	2.320	2.032	2.787	2.685
Lima	17.808	15.218	20.180	23.378	29.179	27.393
Ica	5.055	2.611	2.656	3.713	3.267	2.844
Arequipa	1.352	1.597	1.182	1.550	2.409	2.045
Moquegua	1.883	2.362	2.632	1.718	1.683	1.884
Tacna	104	87	90	82	63	76
Cajamarca	1.085	1.883	2.731	2.428	1.803	2.131
Amazonas	380	424	456	511	530	573
San Martín	181	157	324	371	579	713
Huánuco	1.634	1.511	1.929	1.642	1.769	1.697
Pasco	1.593	1.741	2.517	2.535	2.803	2.263
Junín	27.684	26.490	26.846	27.420	26.758	26.754
Huancavelica	430	609	969	959	348	313
Ayacucho	968	992	1.166	1.223	1.368	1.438
Apurímac	317	309	200	290	351	418
Cuzco	578	864	1.007	983	1.287	1.909
Puno	484	633	688	839	964	1.028
Loreto	288	494	767	777	720	764
Ucayali			667	838	443	399
M. de Dios	518	508	381	320	379	505
<b>Total</b>	<b>71.785</b>	<b>68.164</b>	<b>79.142</b>	<b>84.450</b>	<b>93.426</b>	<b>94.264</b>

Fuente: Ministerio de Agricultura (Perú).

Elaboración: propia.

### 7.3.3 Rendimiento del área cultivada

En cuanto al rendimiento obtenido en cada departamento, se han presentado diversas tendencias. Lambayeque y Cuzco son los departamentos con mayores condiciones en lo que a este punto se refiere (ver cuadro 3.7.4).

**Cuadro 3.7.4**  
**Rendimiento de paltas por departamento (en kg/ha)**

Departamento	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Piura	3.406	2.438	5.298	4.136	3.686	n.d.
Lambayeque	5.464	6.181	7.306	7.403	7.629	10.032
La Libertad	9.014	11.542	12.473	13.768	11.279	12.625
Áncash	9.589	9.400	8.625	8.277	9.416	9.352
Lima	11.221	7.768	12.186	12.376	10.933	10.360
Ica	7.729	3.992	4.061	5.366	4.654	4.074
Arequipa	9.197	10.370	6.953	9.064	13.925	11.686
Moquegua	7.877	8.034	10.570	7.041	6.926	7.136
Tacna	6.933	5.800	9.000	8.200	7.875	9.500
Cajamarca	8.220	7.160	9.895	8.861	6.533	7.721
Amazonas	7.170	7.571	8.000	8.111	8.154	8.552
San Martín	12.067	8.722	11.172	9.513	11.135	12.293
Huanuco	9.337	9.444	12.056	9.383	10.530	10.809
Pasco	9.208	8.451	11.986	12.071	11.979	9.712
Junín	11.069	10.669	9.678	9.544	8.473	8.240
Huancavelica	7.818	9.369	9.990	9.590	7.565	n.d.
Ayacucho	6.286	6.526	6.859	7.152	6.739	6.848
Apurímac	7.548	8.132	3.571	3.152	3.815	4.447
Cuzco	6.084	6.857	7.687	6.261	7.661	10.209
Puno	8.491	8.013	8.000	9.534	9.359	9.981
Loreto	5.333	6.500	6.670	6.757	6.050	n.d.
Ucayali			7.021	8.297	7.638	8.313
Madre de Dios	7.194	7.257	6.458	6.667	6.891	7.652
Promedio	9.562	8.723	9.688	9.654	9.103	9.341

Fuente: Ministerio de Agricultura (Perú).

Elaboración: propia.

### 7.3.4 Estacionalidad de la producción

El palto se produce durante todo el año, con una ligera estacionalidad en mayo, junio y diciembre. Actualmente la planta ha sido adaptada a la costa y selva alta, donde se hallan las principales plantaciones, pero está distribuida por todo el país<sup>45</sup>.

<sup>45</sup> Para realizar una comparación de la estacionalidad de la producción en el ámbito mundial, ver el punto 7.4.4.

#### **7.4 Las paltas en el ámbito mundial**

La producción mundial de paltas se concentra principalmente en Estados Unidos y algunos países sudamericanos y centroamericanos. En el año 2002, México, Estados Unidos, Colombia y Chile registraron aproximadamente 55% de la producción mundial.

##### **7.4.1 Superficie cultivada**

Durante el período 1997-2002, la superficie cultivada en el ámbito mundial se incrementó año a año. En el año 2002, México e Indonesia fueron los países con mayor cantidad de tierras cultivadas. En el caso de México, sus áreas de cultivo aumentaron; en el de Indonesia, en cambio, se mantuvieron estables. En el mismo año, México representó 29,1% del total de áreas cultivadas en el mundo; seguido por Indonesia, con 10%; y Estados Unidos, con 7,7%. Durante el período analizado, Sudáfrica presentó la mayor tasa de crecimiento (364%). Perú, por su parte, cuenta con 2,96% de las hectáreas de cultivo en el mundo (ver cuadro 3.7.5).



**Cuadro 3.7.5**  
**Superficie cultivada de paltas a nivel mundial (en has)**

Pais	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Australia	5.000	5.000	6.000	6.000	6.000	6.000
Brasil	13.339	13.729	12.787	12.699	12.800	13.300
Camerún	11.750	12.000	12.250	12.500	12.500	12.500
Chile	16.919	18.300	20.181	21.202	21.890	21.500
China	5.000	6.000	7.500	8.000	8.000	8.500
Colombia	11.000	8.000	12.689	13.204	13.846	13.929
Congo	4.013	4.042	3.900	3.900	3.900	4.000
Costa Rica	4.500	4.500	4.500	4.500	4.500	4.500
República Dominicana	8.000	7.500	6.978	6.101	8.500	8.500
Ecuador	4.500	2.802	2.678	2.219	2.512	2.512
El Salvador	4.200	4.250	4.250	4.000	4.000	4.000
España	8.386	7.965	8.057	8.759	8.700	8.700
Estados Unidos	26.730	26.560	26.360	26.385	26.385	26.385
Filipinas	4.951	5.325	5.348	5.124	5.199	5.199
Guatemala	3.080	3.080	3.220	3.220	3.300	3.300
Haití	7.300	7.300	7.300	7.300	7.300	7.300
Indonesia	34.848	33.674	33.816	34.000	34.000	34.000
Israel	6.230	5.940	5.834	5.750	6.000	6.000
Madagascar	2.800	2.800	2.900	2.800	2.800	2.800
México	81.358	92.215	92.669	94.104	94.148	99.257
Perú	7.612	7.814	8.169	8.748	10.264	10.092
Sudáfrica	6	10.790	11.450	12.380	12.900	12.900
Venezuela	10.800	4.875	8.998	6.834	11.000	11.000
Otros	13.478	13.141	13.471	14.950	15.197	15.197
Total	295.800	307.602	321.305	324.679	335.641	341.371

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

#### **7.4.2 Producción mundial**

En el año 2002, México fue el principal productor de paltas, con cerca de 37% de la producción mundial; seguido por Estados Unidos con 7,94%. En el periodo 1997-2002, Sudáfrica fue el país que presentó la tasa de crecimiento más alta (12,68%) y una participación de 3,1% en el año 2002. En Asia, destaca Indonesia, con 5% de la producción mundial.

En el mismo año, Sudamérica representó 19% de la producción mundial y Colombia fue el tercer productor del mundo, con 5,5% de participación, mientras que

Perú representó 3,61%. De este grupo de países, Chile experimentó la mayor tasa de crecimiento (10,10%) en la producción de paltas para el período analizado (ver cuadro 3.7.6).

**Cuadro 3.7.6**  
**Producción de paltas en el ámbito mundial (en TM)**

País	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Australia	20.072	20.174	24.311	23.976	24.000	24.000
Brasil	84.043	84.231	86.418	86.146	88.000	89.000
Camerún	47.000	48.000	49.000	50.000	50.000	50.000
Chile	68.000	60.000	82.000	98.000	120.000	110.000
China	48.000	51.000	70.000	70.000	74.500	76.000
Colombia	126.000	74.000	158.505	131.664	137.065	143.538
Congo	29.857	30.072	27.000	27.000	27.000	28.000
Costa Rica	24.000	23.000	23.000	24.000	24.000	24.000
Rep. Dominicana	90.000	85.000	71.158	81.736	111.058	111.058
Ecuador	43.998	23.577	21.203	16.104	19.534	19.534
El Salvador	42.000	42.500	42.500	40.000	40.000	40.000
España	52.409	73.724	66.099	47.000	60.000	60.000
Estados Unidos	161.270	144.500	164.500	217.100	205.000	205.000
Filipinas	43.170	37.548	38.968	38.086	37.257	37.257
Guatemala	24.389	25.498	26.408	26.277	27.390	27.390
Haití	45.000	45.000	45.000	45.000	42.000	42.000
Indonesia	129.952	130.950	126.480	128.000	130.000	130.000
Israel	79.347	65.684	55.900	81.303	85.868	85.868
Madagascar	23.000	23.000	24.000	23.000	23.000	23.000
México	762.336	876.623	879.083	907.439	940.229	950.174
Perú	72.785	68.164	79.142	84.450	93.335	65.868
Sudáfrica	44.586	92.161	55.793	80.546	81.000	81.000
Venezuela	38.560	41.661	41.467	52.294	50.000	50.000
Otros	93.192	95.151	102.764	106.789	106.740	110.539
<b>Total</b>	<b>2.191.9662</b>	<b>2.261.218</b>	<b>2.360.699</b>	<b>2.485.910</b>	<b>2.597.067</b>	<b>2.611.724</b>

**Fuente:** Faostat.

**Elaboración:** propia.

### 7.4.3 Rendimiento

En el año 2002, Israel, República Dominicana y El Salvador alcanzaron los mayores rendimientos en el ámbito mundial. Dentro de la lista de países productores<sup>46</sup>, los dos primeros, México e Indonesia, ocupan el quinto y el último lugar,

<sup>46</sup> Ver cuadro 3.7.6: Producción de paltas en el ámbito mundial (en TM).

respectivamente, en lo referente al rendimiento. El Perú, con un rendimiento de 9.341 kg/ha, logrado en el año 2002, ocupó el sexto lugar, y Colombia el tercero. Los países con rendimientos más bajos en el período 1997-2002 fueron Australia, Camerún e Indonesia (ver cuadro 3.7.7).

**Cuadro 3.7.7**  
**Rendimiento de paltas en el ámbito mundial (en kg/ha)**

País	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Australia	4.014	4.035	4.052	3.996	4.000	4.000
Brasil	6.301	6.135	6.758	6.784	6.875	6.692
Camerún	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000
Chile	4.019	3.279	4.063	4.622	5.482	5.116
China	9.600	8.500	9.333	8.750	9.313	8.941
Colombia	11.455	9.250	12.492	9.972	9.899	10.305
Congo	7.440	7.440	6.923	6.923	6.923	7.000
Costa Rica	5.333	5.111	5.111	5.333	5.333	5.333
República Dominicana	11.250	11.333	10.198	13.397	13.066	13.066
Ecuador	9.777	8.414	7.918	7.257	7.776	7.776
El Salvador	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000
España	6.250	9.256	8.204	5.366	6.897	6.897
Estados Unidos	6.033	5.441	6.241	8.228	7.770	7.770
Filipinas	8.720	7.051	7.287	7.433	7.166	7.166
Guatemala	7.919	8.279	8.201	8.161	8.300	8.300
Haití	6.164	6.164	6.164	6.164	5.753	5.753
Indonesia	3.729	3.889	3.740	3.765	3.824	3.824
Israel	12.736	11.058	9.582	14.140	14.311	14.311
Madagascar	8.214	8.214	8.276	8.214	8.214	8.214
México	9.370	9.506	9.486	9.643	9.987	9.573
Perú	9.562	8.723	9.688	9.654	9.103	9.341
Sudáfrica	7.431	8.541	4.873	6.506	6.279	6.279
Venezuela	3.570	8.546	4.609	7.652	4.546	4.546

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

#### **7.4.4 Estacionalidad de la producción**

Se puede observar que el cronograma de producción es bastante variado y con gran heterogeneidad de las variedades cultivadas en el ámbito mundial. Distíngase que las variedades más producidas en México, España y Sudáfrica son la Hass y Fuerte; Estados Unidos produce principalmente Hass; e Israel, Fuerte y Ettinger.

Brasil, Chile, Perú, Ecuador, Colombia y Venezuela cuentan con una gran diversidad de variedades. De ellas, las más comunes son Hass y Fuerte, aunque también se distinguen Coquette, Hall y Nabal, entre otras.

Estados Unidos produce aguacate de la variedad Hass en el estado de California, durante todo el año con excepción de los meses de octubre y noviembre. Otras variedades se producen en el estado de la Florida durante los meses de julio a febrero, incrementándose en los meses de verano y disminuyendo en los de invierno.

El aguacate que llega de Chile complementa la producción interna en los Estados Unidos entre los meses de agosto y noviembre; la producción de México, en tanto, ingresa entre los meses de noviembre y febrero.

En Europa, la producción de paltas proviene principalmente de España (Islas Canarias) y se da entre noviembre y mayo. Las importaciones de Israel ingresan a Europa entre enero y marzo; las de Sudáfrica, entre marzo y julio; y las de México, entre noviembre y junio (ver cuadro 3.7.8).

**Cuadro 3.7.8**  
**Cronograma de producción**

Países	Meses											
	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.
EE.UU.	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X
México	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X
España	X	X	X	X	X	X				X	X	X
Israel	X	X	X	X	X						X	X
Sudáfrica			X	X	X	X	X	X	X	X		
Perú	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Brasil	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Colombia				X	X	X	X				X	X
Chile									X	X	X	X
Ecuador	X	X	X	X	X						X	X
Venezuela	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X

Fuentes: Interfel. Comunidad Andina, CCI, Minag.  
Elaboración: propia.

## **7.5 El comercio internacional de paltas**

### ***7.5.1 Países importadores***

En el año 2001, Francia fue el principal país importador de paltas, registrando 30,04% del volumen importado y 28,93% del valor del mismo.

Países como Estados Unidos, Reino Unido, Países Bajos, Alemania, Japón y Canadá también fueron importantes compradores de este fruto; en conjunto, representaron alrededor de 47% del volumen mundial y aproximadamente 53% del valor total, en el año antes mencionado.

Honduras, Argentina, El Salvador y Estados Unidos fueron los países con mayores tasas de crecimiento dentro del período 1997-2001: 92,51%, 42,26%, 37,46% y 28,84%, respectivamente (ver cuadros 3.7.9. y 3.7.10).

**Cuadro 3.7.9**  
**Países importadores de paltas (en TM)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Alemania	12.718	15.872	12.877	10.868	13.388
Arabia Saudita	1.638	2.014	2.014	1.773	639
Australia	2.500	3.000	4.531	2.689	4.315
Austria	1.044	1.174	1.294	1.099	1.217
Bélgica-Luxemburgo	11.733	14.097	0	0	0
Bélgica	0	0	9.478	9.626	6.854
Canadá	9.543	11.078	9.884	13.151	13.063
Argentina	270	928	634	1.665	1.106
Hong Kong	575	482	450	1.153	1.310
Colombia	8.793	1.172	8.196	9.553	6.833
Costa Rica	4.393	6.444	2.675	8.047	5.453
Dinamarca	2.579	2.058	3.051	3.624	3.798
El Salvador	2.469	4.304	7.887	11.507	8.816
España	3.275	3.513	2.921	3.476	5.210
Estados Unidos	26.685	60.656	55.185	78.623	73.536
Francia	99.857	101.664	83.156	105.084	98.660
Guatemala	2.309	1.537	495	2.175	3.381
Honduras	285	1.100	378	3.914	3.914
Italia	1.798	1.992	1.912	2.770	3.159
Japón	6.040	8.605	7.491	14.070	10.821
Noruega	927	1.174	1.130	1.411	1.416
Países Bajos	13.771	20.632	17.622	19.352	21.054
Polonia	465	725	817	700	1.243
Reino Unido	19.581	23.368	18.503	22.837	23.204
Suecia	5.664	6.955	5.403	6.102	4.467
Suiza	3.150	3.517	3.250	3.740	3.602
Otros	7.689	9.054	10.560	8.910	7.966
<b>Total</b>	<b>249.751</b>	<b>307.115</b>	<b>271.794</b>	<b>347.919</b>	<b>328.425</b>

Fuente: Faostat.  
Elaboración: propia.

**Cuadro 3.7.10**  
**Países importadores de paltas (en miles de US\$)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Alemania	15.542	18.461	18.829	11.571	17.583
Arabia Saudita	956	1.208	1.208	1.358	435
Australia	6.388	7.693	10.669	6.253	8.741
Austria	1.334	1.540	1.975	1.327	1.688
Bélgica-Luxemburgo	15.435	15.443	15.628	0	0
Bélgica	0	0	0	11.056	9.084
Canadá	9.971	9.924	11.347	12.305	15.121
Hong Kong	1.332	968	814	980	1.049
Colombia	1.002	149	961	966	660
Costa Rica	4.054	5.467	1.495	4.603	5.697
Dinamarca	3.488	2.518	4.629	4.281	4.955
El Salvador	613	1.703	3.034	5.129	4.377
España	4.264	3.897	5.323	4.573	7.600
Estados Unidos	34.278	78.622	85.697	126.720	99.301
Francia	119.349	113.272	122.710	116.788	120.888
Guatemala	431	407	179	816	1.017
Honduras	174	349	68	503	503
Italia	2.460	2.483	2.847	2.967	4.131
Japón	13.545	17.454	18.768	28.117	24.937
Noruega	1.558	1.805	2.247	2.116	2.594
Países Bajos	18.220	21.912	27.152	20.418	29.164
Polonia	561	866	1.082	762	1.402
Reino Unido	25.459	27.866	30.863	28.219	34.975
Suecia	7.342	8.148	7.694	7.008	6.686
Suiza	4.161	4.658	5.080	5.073	5.317
Otros	8.072	9.603	10.553	10.644	9.938
<b>Total</b>	<b>299.989</b>	<b>356.416</b>	<b>390.852</b>	<b>414.553</b>	<b>417.843</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

### 7.5.2 Países exportadores

En el año 2001, México fue el principal país exportador, representando alrededor de 22% del volumen total transado y aproximadamente 24% del monto total en dólares. Chile ocupa el segundo lugar, con 18% del volumen total y 16% del valor monetario. Israel y España también son países importantes, con una participación de 13% y 12%, respectivamente.

Perú, Alemania, Chile, Nueva Zelanda y Ecuador han incrementado sus exportaciones en 437,3%, 45,6%, 36,3%, 28,6% y 27,2%, respectivamente, en el período 1997- 2001 (ver cuadros 3.7.11 y 3.7.12).

**Cuadro 3.7.11**  
**Países exportadores de paltas (en TM)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Alemania	469	1.569	1.368	1.279	2.110
Bélgica-Luxemburgo	9.638	12.092	7.864	7.476	4.562
Chile	16.702	48.163	37.666	56.186	57.642
República Dominicana	8.371	8.726	11.871	7.932	10.321
Ecuador	2.504	2.927	2.623	2.889	6.559
España	44.116	56.268	37.301	39.154	39.651
Estados Unidos	12.503	12.509	12.735	10.391	9.361
Francia	10.675	12.423	17.784	22.637	17.459
Guatemala	2.273	2.442	6.298	3.986	4.594
Israel	39.943	29.024	31.938	44.566	41.000
México	49.824	71.226	55.402	89.270	71.621
Nueva Zelanda	2.149		7.865	5.974	5.870
Países Bajos	12.031	12.790	16.450	14.455	16.044
Perú	3	2	480	2.209	2.500
Sudáfrica	22.604	52.080	34.483	45.702	29.410
Otros	6.568	8.659	7.546	7.520	5.512
<b>Total</b>	<b>240.373</b>	<b>330.900</b>	<b>289.674</b>	<b>361.626</b>	<b>324.216</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.



**Cuadro 3.7.12**  
**Países exportadores de paltas (en miles de US\$)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Alemania	656	2.115	2.089	1.453	2.894
Bélgica-Luxemburgo	12.686	13.564	12.866	7.574	4.735
Chile	14.273	41.383	43.714	64.644	51.712
Rep. Dominicana	4.234	5.362	7.605	6.743	8.652
Ecuador	110	136	90	51	333
España	50.022	62.213	50.137	42.786	47.164
Estados Unidos	16.307	13.146	15.538	12.027	11.865
Francia	14.105	16.345	26.432	27.209	23.392
Guatemala	294	381	754	526	380
Israel	37.882	29.921	36.539	42.256	42.000
México	42.945	53.935	58.622	73.669	78.400
Nueva Zelanda	6.397	7.092	15.562	10.794	10.791
Países Bajos	19.521	16.921	24.664	15.802	21.575
Perú	14	3	846	2.480	3.478
Sudáfrica	12.383	26.019	15.199	17.662	11.057
Otros	5.048	5.061	6.761	5.541	6.461
<b>Total</b>	<b>236.877</b>	<b>293.597</b>	<b>317.418</b>	<b>331.217</b>	<b>324.889</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

## 7.6 Comercialización

### 7.6.1 Situación de las importaciones

Durante el período 1997-2001, Francia, a pesar de un decrecimiento de 0,3% en sus importaciones, es el país con mayor volumen promedio de compras de paltas frescas o secas (97.817 TM), seguido por Estados Unidos, Reino Unido, Países Bajos, Alemania y España. Estados Unidos mostró la tasa de crecimiento más alta (29%), seguido por España (12%), Países Bajos (11%) y Reino Unido (3,2%) (ver cuadro 3.7.13).

**Cuadro 3.7.13**  
**Principales países importadores de paltas frescas o secas en el ámbito mundial (TM)**

País	1997	1998	1999	2000	2001
Estados Unidos	26.688	60.657	55.187	78.623	73.538
Francia	99.904	101.660	83.296	105.356	98.869
España	3.275	2.669	2.921	3.636	5.208
Alemania	12.916	16.429	17.722	14.767	13.387
Reino Unido	20.457	24.096	18.533	23.365	23.207
Holanda	16.086	23.652	17.622	23.651	24.810
<b>Total</b>	<b>179.326</b>	<b>229.163</b>	<b>195.281</b>	<b>249.398</b>	<b>239.019</b>

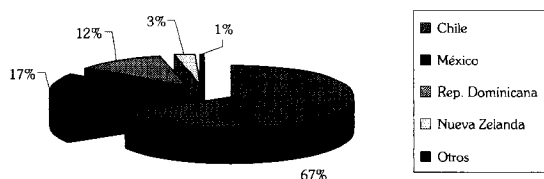
Fuentes: USITC, Eurostat.

Elaboración: propia.

### Estados Unidos

En el gráfico 3.7.1, se puede observar que las importaciones de paltas frescas o secas para los Estados Unidos provienen principalmente Chile, país que exportó cerca de 49.157 TM en el año 2001. México, República Dominicana y Nueva Zelanda también tienen una participación destacable dentro de las importaciones estadounidenses; en el mismo año, estos países colocaron 12.856 TM, 9.034 TM y 2.122 TM, respectivamente.

**Gráfico 3.7.1**  
**Proveedores de paltas frescas o secas para los Estados Unidos**  
**Año 2001**



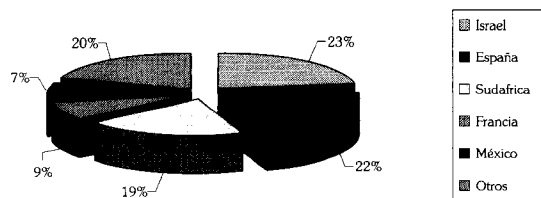
Fuente: USITC.

Elaboración: propia.

### Unión Europea

Según el gráfico 3.7.2, en el año 2001 Israel fue el más importante proveedor de paltas frescas a los principales países de la Unión Europea, con una participación de 37.997 TM, seguido de cerca por España, que logró colocar 35.987 TM. Países como Sudáfrica, Francia y México presentan también niveles elevados de participación. Entre los países más destacados del rubro Otros, se encuentran Perú, Portugal y Argentina.

**Gráfico 3.7.2**  
**Proveedores de paltas frescas para los principales países de la Unión Europea**  
**Año 2001**



Fuente: Eurostat.  
 Elaboración: propia.

### 7.6.2 Preferencias arancelarias

#### Estados Unidos

En Estados Unidos, las paltas frescas o secas (partida 080440) gozan de preferencias arancelarias, de acuerdo a la *Ley de promoción comercial andina y erradicación de droga* (ATPDEA). Para esta partida, el arancel de ingreso es igual a cero.

#### Unión Europea

El arancel para esta partida se mantiene constante durante todo el año y es 0% (cero).

A continuación, se detalla en el cuadro 3.7.15 los derechos arancelarios en vigencia el 1 de julio de 2003.

**Cuadro 3.7.15**  
**Derechos arancelarios**

<b>Partida: 0804.40.0010</b>	
<b>Descripción: aguacates frescos</b>	
Frescos	Derechos
Del 1 de diciembre al 31 de mayo	0%
Del 1 de junio al 30 de junio	0%
Del 1 de julio al 30 de septiembre	0%
Del 1 de octubre al 30 noviembre	0%
El tipo impositivo es 4% para frutas, verduras, hortalizas, legumbres, tubérculos y cereales que tengan la condición de productos naturales, de acuerdo con el <i>Código Alimentario</i> y con las disposiciones dictadas para su desarrollo.	

Fuente: Taric.

Elaboración: propia.

Para la aplicación del tipo impositivo de 4% se tiene en consideración las frutas que, de conformidad con el *Código Alimentario*, son naturales, carnosas, secas u oleaginosas, excluyéndose las frutas secas sometidas a algún tipo de transformación (Resolución 2/93 BOE 4-3-93).

### 7.6.3 Exigencias sanitarias

#### Estados Unidos

El mercado estadounidense tiene fuertes restricciones sanitarias, por lo que pueden acceder a él pocos países. Incluso México tuvo cerrado el acceso durante 83 años, debido a la presencia de la mosca del Mediterráneo y del barredor del tallo; recién en 1997 se levantó la prohibición, a pesar de lo cual las paltas mexicanas solo tienen autorización de ingreso a 19 de los 50 estados al Noroeste y al distrito de Columbia en el período de noviembre a febrero. Otros países que han superado las restricciones sanitarias impuestas son Chile y la República Dominicana. Argentina, al igual que España, no puede acceder al mercado de Estados Unidos por la presencia de la mosca de la fruta o mosca del mediterráneo<sup>47</sup>. Perú tampoco tiene acceso a este mercado.

<sup>47</sup> Argentina, sin embargo puede acceder a Chile (país libre de mosca de la fruta) mediante la aplicación de un System Approach o Sistema de mitigación de riesgo. No se ha iniciado gestiones para la apertura del mercado americano (fuente: Senasa).

## **Unión Europea**

Para el ingreso de paltas frescas a la Unión Europea es necesario cumplir con las regulaciones de la industria de alimentos frescos y procesados:

- Control de calidad a la Importación (Concal): efectuado por el Servicio de Inspección de la Subdirección General de Sanidad Vegetal del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, según lo establecido por la Orden del 15 de noviembre de 1995 del Ministerio de la Presidencia (BOE N°279 del 22 de noviembre de 1995). Temporalmente lo realizan los servicios del SOIVRE.
- Inspección fitosanitaria a la importación (Fitin): se aplica solo para el archipiélago canario.
- Inspección sanitaria a la importación (Sanim): solo están sujetos a control sanitario los productos totalmente terminados y dispuestos para su uso y consumo, de conformidad con la Orden del 20 de enero de 1994 (BOE 04-02-94).
- Inspección fitosanitaria para el tránsito (TFITIN).
- Buenas prácticas de agricultura.

### **7.6.4 Estándares de calidad**

#### **Estados Unidos**

*Resumen de la norma: Estándares de calidad de Estados Unidos para las paltas*<sup>48</sup>

#### **I Definición del producto**

Aguacate de las variedades (cultivares) *Persea americana Mill* para consumo fresco, con exclusión de los frutos partenocárpicos y de los utilizados para procesos industriales.

#### **II Disposiciones referentes a la calidad**

- El producto debe ser cosechado cuidadosamente y su desarrollo debe haber alcanzado un estado fisiológico tal que asegure la continuidad del proceso de maduración.
- El grado de desarrollo y el estado del aguacate debe permitir el transporte y la manipulación, de manera que llegue satisfactoriamente a su lugar de destino.

---

<sup>48</sup>Fuente: <http://www.ams.usda.gov>.

**A. Requisitos mínimos**

Los aguacates:

- Deben estar enteros.
- No deben estar demasiado maduros, es decir, deben presentar una carne suave, decolorada y que permita la comercialización.
- Deben estar bien formados: con la dimensión normal característica de la variedad.
- Deben estar limpios: libres de cualquier materia extraña, suciedad, manchas u otro material no nativo.
- Deben estar libres de marchitamiento o podredumbre.

**B. Defectos****(i) Daños**

Serán considerados como daños: cualquier defecto que comprometa el aspecto general, calidad, conservación, presentación y/o empaque; o los siguientes defectos o combinaciones que excedan el máximo permitido.

- Corte o rotura de la piel que no cicatrice y comprometa la epidermis o que exceda el área de un rectángulo de una pulgada de largo y un octavo de pulgada de ancho; o una cicatriz que comprometa el aspecto general del fruto.
- Cuando la cavidad del pedúnculo se encuentra expuesta y es excesivamente profunda o la piel que la rodea está rasgada.
- Cuando el color del aguacate se afecta más que superficialmente y la superficie decolorada excede de 10%.
- Cuando las cicatrices comprometen el aspecto del fruto en más de 10% de su superficie.
- Cuando la quemadura es más grave que una coloración amarilla verdosa y la superficie afectada es mayor a 10%.
- Cuando el escaldado por el sol provoca cicatrices marrones que superan el 10% de la superficie de la fruta.

**(ii) Daños serios**

Serán considerados como daños serios: cualquier defecto que comprometa el aspecto general, calidad, conservación, presentación y/o empaque; o los siguientes defectos o combinaciones que excedan el máximo permitido.

- La antracnosis: cuando cualquier punto exceda el área de un círculo de un cuarto de pulgada de diámetro; o cuando existan más de tres puntos seguidos y cada uno exceda un área de tres dieciseisavos de pulgada de diámetro.
- Corte o rotura de la piel que no cicatrice y comprometa la carne de la fruta, o exceda del área de un rectángulo de una pulgada de largo y un cuarto de pulgada de ancho; o cuando la cicatriz comprometa seriamente el aspecto del fruto.
- Cuando la cavidad expuesta del pedúnculo se rasga en un área agregada de un círculo de un cuarto de pulgada, o cuando se rasga la carne.
- Cuando la decoloración supera el marrón ligero y afecta a 25% de la superficie de la fruta.
- Cicatrices que comprometan el aspecto del aguacate, que sean más graves que marrones ligeras y que afecten a 25% de la superficie del fruto.
- Quemaduras más graves que una coloración amarilla verdosa y que afecten a más de 25% de la superficie del fruto.
- Cuando el escaldado por el sol no cura, o si provoca cicatrices marrones que superen el 25% de la superficie de la fruta.
- Cuando cualquier punto de cercorpora exceda un área de tres dieciseisavos de pulgada en diámetro, o cuando el área agregada de todos los puntos se mayor a una pulgada de diámetro.

### **(iii) Daños muy serios**

Serán considerados como daños muy serios: cualquier defecto que comprometa el aspecto general, calidad, conservación, presentación y/o empaque; o los siguientes defectos o combinaciones que excedan el máximo permitido.

- Corte u otra rotura de la piel que no cicatrice y que comprometa la carne de la fruta, o cualquier rotura de la piel que comprometa muy seriamente su aspecto, calidad y envío.
- Cuando la cavidad expuesta del pedúnculo se rasga en un área agregada de un círculo de media pulgada de diámetro, o cuando se rasga la carne.
- Cuando la decoloración supera el marrón ligero y afecta a 50% de la superficie de la fruta.
- Cicatrices o tajapunta que comprometan el aspecto del aguacate, que sean más graves que marrones ligeras y que afecten a más de 50% de la superficie del fruto.
- Quemaduras más graves que una coloración amarilla verdosa y que afecten a más de 50% de la superficie del fruto.
- Cuando el escaldado por el sol no cura, o si provoca cicatrices marrones que superen el 50% de la superficie de la fruta.

### III. Disposiciones referentes a la presentación

- A. **Uniformidad:** el contenido de cada empaque debe ser homogéneo en variedad, textura, color de la piel y de la carne, calibre, y debe estar constituido por aguacates del mismo origen.
- B. **Empaque:** los materiales de los empaques deben ser nuevos, exentos de cualquier material u olor extraño.

Los envases deben poseer las características necesarias para garantizar la calidad, higiene, ventilación y resistencia, asegurando la manipulación, transporte y conservación del fruto.

Se permite el uso de papel y sellos que contengan las especificaciones comerciales, pero deben ser de materiales no tóxicos.

Los aguacates deben empacarse de acuerdo con las buenas prácticas comerciales, y el empaque debe ser lo suficientemente apretado. El peso de la fruta más pequeña de cualquier envase no podrá ser menor a 75% del peso de la fruta más grande del envase.

### IV. Disposiciones referentes al mercado

La etiqueta debe contener los siguientes datos:

- A. **Identificación:** nombre del exportador, envasador y/o expedidor.
- B. **Naturaleza del producto:** nombre del producto y la variedad.
- C. **Origen del producto:** país de origen.
- D. **Identificación comercial:** categoría, calibre (mediante pesos mínimos y máximos), número de código del calibre, número de unidades, peso neto.

### V. Disposiciones referentes a las tolerancias

#### A. Tolerancias de presentación

No más de 5% de los aguacates de cualquier envase puede pesar menos de 75% del peso de la fruta más grande, siempre que la fruta más pequeña en cualquier



envase pese menos de 60% del peso de la fruta más grande. No más de 5% de los envases puede incumplir con el requisito de tirantez.

## **Unión Europea**

*Extracto de la Norma de calidad de los aguacates de la CEE/ONU (FFV-42)<sup>5</sup>*

*Regulación 831/97*

### **I Definición del Producto**

Este estándar se aplica a los aguacates de las variedades (cultivares) *Persea americana Mill* que son ofertados frescos a los consumidores, a excepción de los aguacates que sufren procesos industriales. Del mismo modo, quedan excluidos del estándar los aguacates de las variedades Antillana.

### **II Disposiciones referentes a la calidad**

El propósito del estándar es definir los requisitos de calidad de los aguacates luego de su preparación y empaquetamiento.

#### **A. Requisitos mínimos**

En todos los casos, sujetos a las provisiones especiales para cada clase y las tolerancias admitidas, los aguacates deben presentarse:

- Intactos y no afectados por descomposición o deterioro que los hagan impropios para el consumo.
- Limpios y libres de cualquier materia extraña visible o nociva.
- Libres de daños causados por pestes o bajas temperaturas.
- Con un pedúnculo de no más de 10 mm de largo, que debe ser cortado limpiamente. Su ausencia, sin embargo, no es considerada como defecto si el lugar del pedúnculo se encuentra seco e intacto.
- Exentos de humedad externa anormal.
- Exentos o libres de cualquier olor o sabor extraño al producto.
- Los aguacates deben ser manipulados con sumo cuidado. Su desarrollo debe haber alcanzado una etapa fisiológica que asegurará una completa maduración. La fruta madura debe estar libre de amargura.

---

<sup>49</sup> Fuente: <http://www.unece.gov>.

El desarrollo y condición de los aguacates debe ser tal que les permita:

- Resistir al transporte y manejo.
- Arribar en condiciones satisfactorias a su destino.

### **B. Clasificación**

Los aguacates se clasifican en tres niveles:

#### **(i) Clase o categoría Extra**

- Los aguacates de esta clase deben ser de una calidad superior. El color y la forma, en tanto, deben ser los característicos de su variedad.
- Deben estar libres de defectos, a excepción de los que se presenten en la piel de la fruta, siempre que sean muy sutiles y que no afecten la apariencia del producto, su calidad ni su presentación en el paquete. Si está presente el pedúnculo, debe estar intacto.

#### **(ii) Clase I**

- Los aguacates de este nivel deben ser de buena calidad y deben mostrar el color y la forma típicos de la variedad.

Pueden, no obstante, presentar defectos sutiles, siempre y cuando estos no afecten la apariencia general del producto, su calidad y/o su presentación en el paquete:

- Defectos sutiles de color.
- Defectos sutiles de piel y quemaduras de sol; el área total defectuosa no debe exceder de 4 cm<sup>2</sup>.

En ningún caso los defectos deben afectar la comida de la fruta.

El pedúnculo, si está presente, puede estar ligeramente dañado.

#### **(iii) Clase II**

- En esta clase se incluye los aguacates que no califican para las anteriores clases, pero que sí satisfacen los requerimientos mínimos.

Se tolera los defectos siguientes, siempre y cuando los aguacates mantengan sus características esenciales, su calidad, su conservación y se mantenga la presentación del producto:

- Defectos en la forma y el color.
- Defectos en la piel de la fruta y quemaduras solares; el área total del defecto no debe exceder de 6 cm<sup>2</sup>.

En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.

Si el pedúnculo está presente, puede estar dañado.

### III. Disposiciones referentes a los calibres

El tamaño es determinado por el peso de la fruta. El peso mínimo es de 125 gramos, excepto en el caso de la variedad Hass, que puede pesar 80 gramos. La escala es la siguiente:

Escala de pesos (en gramos)	Calibre
781 a 1.220	4
576 a 780	6
461 a 575	8
366 a 460	10
306 a 365	12
266 a 305	14
236 a 265	16
211 a 235	18
191 a 210	20
171 a 190	22
156 a 170	24
146 a 155	26
136 a 145	28
125 a 135	30
80 a 125, solo variedad Hass	S <sup>2</sup>

### IV. Disposiciones referentes a las tolerancias

Se permite tolerancias respecto a la calidad y al tamaño, en cada paquete del producto que no satisfaga los requerimientos de la clase indicada.

### A. Tolerancias de calidad

- (i) **Clase Extra:** se permite que hasta 5% del número o peso de los aguacates no satisfaga los requerimientos de esta clase, pero si los de la Clase I; o que excepcionalmente no supere las tolerancias establecidas para esta última.
- (ii) **Clase I:** se permite que hasta 10% del número o peso de los aguacates no satisfaga los requerimientos de esta clase, pero si los de la Clase II; o que excepcionalmente no supere las tolerancias establecidas para esta última.
- (iii) **Clase II:** se permite que hasta 10% del número o peso de los aguacates no satisfaga los requisitos de esta clase, ni los requerimientos mínimos, a excepción de los aguacates afectados por descomposición, marcados por golpes o con cualquier otra alteración que los haga inapropiados para el consumo.

### B. Tolerancias de tamaño

Para todas las clases, hasta 10% en el número de aguacates que corresponda al calibre inmediatamente inferior y/o superior al mencionado en la escala de marcación.

### V. Disposiciones referentes a la presentación

- A. **Uniformidad:** el contenido de cada paquete debe ser uniforme e incluir aguacates en los que el origen, la variedad, la calidad y el tamaño sean los mismos. La parte visible del producto debe ser representativa de aquellas frutas que no estén a la vista.
- B. **Empaque:** los aguacates deben ser empacados de forma que se proteja al producto adecuadamente.

Los materiales usados en el interior del empaque deben ser nuevos y limpios, para evitar cualquier daño interno y externo del producto. Está permitido el uso de materiales que lleven las especificaciones comerciales, particularmente papel y sellos, siempre que hayan sido impresos o etiquetados con tintas y pegamentos no tóxicos. El empaque debe estar libre de cualquier materia u olor extraños.

### VI. Disposiciones referentes al marcado

Cada empaque debe llevar las siguientes especificaciones en la misma cara, con letra legible, indeleble y visible desde el exterior.

- A. Identificación:** nombre y dirección del exportador, empacador y/o desempacador, o código de marca oficial. En caso se utilice un código de marca, la referencia «empacador y/o desempacador» (o la abreviación equivalente), debe ser indicada en conexión cercana con el código de marca.
- B. Naturaleza del producto:** nombre de la variedad o tipo comercial, si el contenido no es visible desde el exterior («aguacates»).
- C. Origen del producto:** país de origen y opcionalmente el distrito o la región de producción.
- D. Especificación comercial:** clase; tamaño expresado en peso mínimo y máximo; código del tamaño, calibre y número de frutas, si es diferente al código, u opcionalmente, código del calibre y peso neto del paquete.
- E. Marca de inspección oficial:** opcional.

#### *7.6.5 Acondicionamiento del producto por exportar*

##### **Estados Unidos**

En Estados Unidos, los calibres de las paltas se miden de manera distinta a los de Europa, puesto que el tamaño de la caja en la que se empaca el producto es para un peso de 11,2 kilos de fruta.

##### **Unión Europea**

En Europa, las paltas se comercializan en cajas de 4 kilos con un contenido de 10 a 24 unidades. La convención para denominar a los distintos calibres se ha establecido de acuerdo a la cantidad de frutos que caben en una caja; es decir, que en el tamaño 8, los frutos serán de aproximadamente 500 gramos cada uno; en el tamaño 12, de aproximadamente 330 gramos cada uno; etc.

Los calibres 12-14 (frutos grandes) son preferidos por España, Suiza e Inglaterra; los calibres 16-18-20 se destinan a Francia, Reino Unido, Dinamarca, Bélgica y Países Bajos; los 22-24 (frutos pequeños), a Suecia, Dinamarca y Francia; y los calibres 26-28-30 (frutos muy pequeños), solo son aceptados por Francia.

### 7.7 Panorama mundial

En el panorama mundial, la producción total de paltas frescas en el año 2002 fue de 2.611.724 TM, concentrada principalmente en países de América Latina y el Caribe (72%).

México, además de ser el mayor productor, con 36%, es también el principal consumidor mundial, pues utiliza 92% de su producción, equivalente a entre 8 y 10 kilos anuales *per cápita*. México produce principalmente paltas Hass, la variedad más comercializada en el mundo.

Otros productores importantes fueron Estados Unidos, con 8%; Colombia (6%), que destina la mayor parte de su producción al consumo interno, al igual que China; Indonesia, con 5%; Chile, que exporta al mercado estadounidense; y Brasil, Perú, República Dominicana y Sudáfrica, que surten al mercado europeo. Cabe indicar que varios países, aunque no son representativos en producción, son líderes en el comercio mundial, gracias a que se han especializado en la exportación. Tal es el caso de Israel, que exporta más de 50% de su producción. El Perú produce 3,61% del total y ocupa el séptimo lugar en el ámbito mundial. Además, ocupa el sexto lugar dentro de la tabla de rendimientos, superando largamente a Chile.

Israel registró el más alto rendimiento del año 2002, 14.311 kg/ha; seguido por República Dominicana, que tuvo un rendimiento de 13.066 kg/ha; y Colombia, con 10.305 kg/ha.

El comercio mundial de paltas ha sido muy dinámico en la última década, pues creció 5,5% anual, en promedio, en valor; y 7,9% anual, en promedio, en volumen. Este crecimiento se atribuye principalmente a la facilidad de su consumo y al alto contenido de proteínas y grasas que reducen los niveles de colesterol. Francia, Estados Unidos, Reino Unido y Países Bajos fueron los principales **importadores** en el año 2001. El primero importó un total de 98.660 TM, equivalentes a US\$ 120.888 miles; Estados Unidos mostró un volumen total de compras de 73.536 TM, lo que significó US\$ 99.301 miles; el Reino Unido importó un total de 23.204 TM, equivalentes a US\$ 34.975 miles; y por último, Países Bajos compró 21.054 TM, que representan US\$ 29.164 miles. Por otra parte, México, Chile e Israel fueron los principales exportadores en el ámbito mundial, con 71.621 TM, 57.642 TM y 41.000 TM, respectivamente.

En el 2001, el primer proveedor extracomunitario para los principales países de la Comunidad Europea fue Israel, con aproximadamente 23% del volumen total, equivalente a 37.997 TM. Sus exportaciones estuvieron dirigidas especialmente a los mercados de Francia y Países Bajos. Siguen en importancia Sudáfrica (31.738 TM) y México (11.777 TM). El principal proveedor intracomunitario fue España (35.987 TM); cabe señalar que de su capacidad de abastecimiento dependen las exportaciones extracomunitarias. Otros proveedores intracomunitarios son países europeos que reexportan, tales como Francia, Países Bajos, Bélgica y Luxemburgo.

En el mismo año, Chile fue el principal proveedor del mercado estadounidense y colocó 49.157 TM (67% del volumen total), seguido por México, con 12.856 TM (17%).

Las variedades más apreciadas en Europa son Hass, Fuerte y Ettinger. Cabe mencionar que la variedad Fuerte es preferida en Alemania, Países Bajos y en el norte de Europa en general. Los consumidores franceses prefieren la variedad Hass, que representa más de 50% de las importaciones de su país.

Entre los años 2001 y 2002, Perú incrementó el volumen de sus exportaciones de «paltas frescas o secas» en 93,14%. En el año 2002 las exportaciones peruanas de paltas alcanzaron un volumen total de 4.829 TM (US\$ 4.925.588) y estuvieron dirigidas principalmente a la Unión Europea.

El aspecto sanitario es una gran barrera de ingreso al mercado estadounidense, ya que el Perú, así como otros países, entre ellos Argentina, no tiene acceso por el problema de la mosca de la fruta. Por ello, las exportaciones deben enfocarse a Europa, mercado al que es posible acceder si se cumple con la inspección fitosanitaria exigida a la importación; además, se cuenta con el beneficio del SGP, gracias al cual el producto ingresa con «arancel cero» (0%).

Es importante que las empresas peruanas identifiquen el mercado al cual desean dirigirse, y que conozcan sus requerimientos, con el propósito de cumplir con los estándares y las normas exigidos.

### **7.8 Principales exportadores peruanos de paltas**

A continuación se presenta una lista de empresas que han exportado paltas frescas o secas, gracias a que han podido reunir las condiciones de calidad que exige el mercado internacional.

Razón social	<b>Consorcio de Productores de Fruta S.A.</b>
Dirección	Av. Nicolás Arriola 314, Of. 1103, La Victoria, Lima
Teléfono	51 1 4759999 - 51 1 4759998
Fax	51 1 4759993
Contacto	Ricardo Polis Labarthe
Cargo del contacto	Gerente
Correo electrónico	<a href="mailto:cpf_gerencia@terra.com.pe">cpf_gerencia@terra.com.pe</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Empresa agroindustrial La Punta S.A.C.</b>
Dirección	Av. Manuel Olguín 571, 3er piso, Surco Lima
Teléfono	51 1 4364815 - 51 1 4351618
Fax	51 1 4351618
Contacto	Miguel Garaycochea Espejo
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:lapunta@businexperu.com">lapunta@businexperu.com</a>
Página web	<a href="http://www.businexperu.com">http://www.businexperu.com</a>

Razón social	<b>Fruchincha</b>
Dirección	Carretera Panamericana Sur Km 203, Chincha, Ica
Teléfono	51 34 272207
Fax	51 34 272207
Contacto	Antonio José Rotondo Rake
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:fruchincha@terra.com.pe">fruchincha@terra.com.pe</a>
Página web	<a href="http://www.fruchincha.com">http://www.fruchincha.com</a>

Razón social	<b>Frutanor S.A.C.</b>
Dirección	Av. Aurelio Miró Quesada 630, Int. 301, San Isidro, Lima
Teléfono	Sin información
Fax	Sin información
Contacto	Diego Arturo Quintanilla Baiocchi
Cargo del contacto	Gerente
Correo electrónico	Sin información
Página web	Sin información



Razón social	<b>Procesadora Laran S.A.C.</b>
Dirección	Av. Los Horizontes Mz N Lt. 7, Los Huertos de Villa, Chorrillos, Lima
Teléfono	51 1 2541805 - 51 1 2540067
Fax	51 1 2545160
Contacto	Estuardo Masias Málaga
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:ofvilla@lacialera.com.pe">ofvilla@lacialera.com.pe</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Sol Produce S.A.</b>
Dirección	Augusto Tamayo 180, San Isidro, Lima
Teléfono	51 1 4415134
Fax	51 1 4415136
Contacto	Carlos Arrece Pérez
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:lrzetto_camposol@austral.com.pe">lrzetto_camposol@austral.com.pe</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Tinajones EIRL</b>
Dirección	Calle 6 Mz B Lote 19, Urbanización Grimanesa, Callao, Lima
Teléfono	51 1 2614973 - 51 1 4600887
Fax	51 1 2614973
Contacto	Pedro Farid Adum Batista
Cargo del contacto	Gerente
Correo electrónico	<a href="mailto:tinaj@lanet.com.pe">tinaj@lanet.com.pe</a>
Página web	<a href="http://tinajones.notrix.net">http://tinajones.notrix.net</a>

## 8. Uva

### 8.1 Producto

#### 8.1.1 Denominación y composición

La vid es una planta originaria de la región caucásica, entre el Mar Caspio y Asia Menor. Su nombre científico es *Vitis vinifera* L. Este producto presenta diversas formas, tamaños, aromas y consistencias, de acuerdo a cada una de las aproximadamente 10.000 variedades que se cultivan en el ámbito mundial. Contiene potasio (útil por su acción diurética) además de calcio y aminoácidos, entre otros componentes.

Los valores nutritivos aproximados de 100 gramos de uvas blancas y negras, son los siguientes (ver cuadros 3.8.1 y 3.8.2):

**Cuadro 3.8.1**  
**Valor nutricional**

Contenido en 100 g de uvas blancas					
Elemento	Unidad	Contenido	Elemento	Unidad	Contenido
Calorías	cal	43	Calcio	mg	5
Agua	g	87,8	Fósforo	mg	20
Proteínas	g	0,3	Hierro	mg	0,8
Grasas	g	0,2	Retinol (Vit. A)	mcg	0,03
Carbohidratos	g	11,3	Tiamina (Vit. B1)	mcg	0,03
Fibra	g	0,4	Riboflavina (Vit. B2)	mcg	0,03
Ceniza	g	0,4	Niacina (Vit. B5)	mcg	0,11
			Ác. Ascórbico (Vit. C)	mcg	1,40

Fuente: Instituto de Nutrición - Ministerio de Salud (Perú).

Elaboración: propia.

**Cuadro 3.8.2**  
**Valor nutricional**

Contenido en 100 g de uvas negras					
Elemento	Unidad	Contenido	Elemento	Unidad	Contenido
Calorías	cal	67	Calcio	mg	6
Agua	g	81,2	Fósforo	mg	20
Proteínas	g	0,2	Hierro	mg	2,2
Grasas	g	0,1	Retinol (Vit. A)	mcg	0
Carbohidratos	g	18,1	Tiamina (Vit. B1)	mcg	0,05
Fibra	g	0,3	Riboflavina (Vit. B2)	mcg	0,04
Ceniza	g	0,4	Niacina (Vit. B5)	mcg	0,15
			Ác. Ascórbico (Vit. C)	mcg	2,20

Fuente: Instituto de Nutrición - Ministerio de Salud (Perú).  
Elaboración: propia.

### 8.1.2 Variedades

En el ámbito mundial se ha desarrollado una gran diversidad de variedades de uva destinadas a distintos usos. Entre las principales, destacan las siguientes: Cardinal, Alfonso Valle, Moscato de Hamburgo, Cereza de Quebranta, Thompson Seedless, Italia, Tokay, Emperador, Sauvignon Blanco, Pinot Blanco, Riesline, Albilla, Torontel, Malveck, Barbera, Quebranta, Grenache, Cabernet, Criolla, Italia de Pirolano, Moscato de Alejandría, Percette, Sultana.

Dentro de esta gama de variedades, las sembradas en el Perú son:

- Cardinal: de origen estadounidense (California), es precoz, con granos de color rojo a morado. Es una cepa vigorosa, con racimos de 150 a 220 gramos, algo sueltos. Prospera en áreas calientes.
- Italia: es una variedad mundialmente conocida. Produce racimos grandes (500 a 800 g), alargados y muy compactos. Presenta resistencia al transporte y sus bayas son grandes, de color enverdecido y sabor neutro (o moscatel, cuando están muy maduras).
- Red Globe: es una variedad estadounidense, de California. Presenta racimos de medianos a grandes, de color rosado, sueltos, exquisitos. Su pulpa es de sabor neutro. Las plantas son poco vigorosas, pero muy productivas. Es una de las variedades con mayor mercado de semillas en el ámbito mundial.

- Thompson Seedless: variedad sin pepa, con origen en Asia. Es muy conocida y cultivada en los Estados Unidos y Chile. Se la llama 'Sultanina'. Sus racimos son grandes, cilíndricos, alargados y compactos; sus bayas son uniformes, de tamaño medio y color blanco.
- Flame Seedless: uva de color rosado, sin pepa y tempranera. Los racimos son medianos, cutícula firme y rendidora.
- Perlete Seedless: uva de color rojo, sin pepa y dulce. Sus bayas son uniformes y de tamaño mediano.

### **8.1.3 Usos y aplicaciones**

Es consumida como fruta fresca y como fruta deshidratada (pasas rubias y negras, que se consumen directamente o sirven como insumo de pastelería y chocolatería). También es procesada en néctares y bebidas azucaradas, y en bebidas con contenido alcohólico, como vino, pisco y otros alcoholes.

La uva es considerada la reina de las semiáridas, por sus propiedades curativas y nutritivas. Contiene potasio (útil por su acción diurética), calcio y aminoácidos, entre otros componentes. La mezcla natural de azúcar, nutrientes, y propiedades ácidas, amargas, mucilaginosas (protección de membranas mucosas) y astringentes (efecto constrictivo para la contención de hemorragias), hace que el jugo de uvas sea aceptable hasta para los más delicados consumidores.

Clínicas europeas naturistas han obtenido excelentes resultados con dietas basadas en uvas para el tratamiento de múltiples dolencias, entre ellas: problemas de piel, desórdenes del sistema urinario, artritis y gota. Ello gracias a que la uva tiene propiedades diuréticas y hepáticas, es decir que aumenta la secreción y el flujo de orina y bilis, ya que sostiene y estimula al hígado, a la vesícula y al bazo. Es una fruta pediátrica por excelencia, por ser de fácil digestión y muy nutritiva. Se recomienda comer la uva sola y no como acompañamiento de la comida, pues fermenta rápidamente en el estómago.

## **8.2 Partida arancelaria**

Para la comercialización de uvas en el extranjero, se ha identificado la siguiente partida:

- Partida 080610: uva fresca (según clasificación arancelaria del Sistema Armonizado).

### 8.3 Las uvas en el ámbito nacional

Las principales zonas de producción en el ámbito nacional se encuentran en los departamentos de Ica, Lima y La Libertad.

#### 8.3.1 Superficie cultivada

El departamento de Ica tiene la mayor extensión cultivada de uvas. En el año 2002, sin embargo, presentó una reducción de 11,6% con respecto al año anterior. Por otro lado, Lima no presentó incrementos sostenibles entre los años 1997 y 2002. La Libertad, con 17,3% de la superficie total, inició, a partir de 1998, un proceso de recuperación de sus áreas de cultivo (ver cuadro 3.8.3).

**Cuadro 3.8.3**  
Superficie cultivada de uvas por departamento (en has)

Departamento	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Lambayeque	33	33	33	38	38	37
La Libertad	3.326	1.623	1.720	1.714	1.880	1.895
Áncash	70	70	68	n.d.	70	70
Lima	2.944	3.074	2.943	2.472	2.978	2.962
Ica	4.609	4.570	4.555	4.970	5.635	4.979
Arequipa	259	261	277	264	268	279
Moquegua	92	160	160	160	155	158
Tacna	452	397	412	415	369	368
Cajamarca	33	26	35	80	75	75
San Martín	81	98	112	107	98	103
Ayacucho	11	9	9	9	12	12
<b>Total</b>	<b>11.910</b>	<b>10.321</b>	<b>10.324</b>	<b>10.229</b>	<b>11.578</b>	<b>10.938</b>

Fuente: Ministerio de Agricultura (Perú).  
Elaboración: propia.

#### 8.3.2 Producción nacional

En el año 2002, el departamento de Ica fue el primer productor vitícola (37,1%), seguido por La Libertad (32%) y Lima (23,5%). A partir del año 1998, la producción nacional se ha incrementado; es así que entre los años 2001 y 2002, Ica aumentó su producción en 12,9%; Lima, en 4,4%; y La Libertad, en 2,4% (ver cuadro 3.8.4).

**Cuadro 3.8.4**  
**Producción de uvas por departamento (en TM)**

Departamento	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Lambayeque	119	37	51	49	48	94
La Libertad	36.637	33.844	38.687	39.855	42.523	43.533
Áncash	287	321	389	n.d.	698	725
Lima	27.732	19.939	30.525	26.060	30.627	31.975
Ica	38.054	16.764	20.739	31.113	44.781	50.566
Arequipa	2.549	1.245	1.980	2.026	2.297	2.374
Moquegua	1.344	1.334	1.201	1.506	815	1.107
Tacna	6.585	1.642	3.382	4.830	3.990	3.939
Cajamarca	302	210	499	371	794	941
San Martín	689	664	842	736	769	826
Ayacucho	58	74	48	51	54	51
<b>Total</b>	<b>114.356</b>	<b>76.074</b>	<b>98.343</b>	<b>106.597</b>	<b>127.396</b>	<b>136.131</b>

Fuente: Ministerio de Agricultura (Perú).

Elaboración: propia.

### 8.3.3 Rendimiento del área cultivada

Entre los años 1997 y 2002, La Libertad presentó el mejor rendimiento y mostró un crecimiento constante en el período. En el caso de los departamentos de Lima e Ica, sin embargo, los rendimientos se encuentran por debajo del promedio (ver cuadro 3.8.5).

**Cuadro 3.8.5**  
**Rendimiento de uvas por departamento (en kg/ha)**

Departamento	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Lambayeque	3.606	1.121	1.545	1.289	1.263	2.541
La Libertad	11.015	20.853	22.492	23.246	22.625	22.979
Áncash	4.100	4.586	5.721	n.d.	9.971	10.357
Lima	9.420	6.486	10.372	10.542	10.284	10.795
Ica	8.256	3.668	4.553	6.261	7.948	10.175
Arequipa	9.842	4.770	7.148	7.675	8.564	8.507
Moquegua	14.609	8.338	7.506	9.414	5.255	7.008
Tacna	14.569	4.136	8.209	11.639	10.813	10.704
Cajamarca	9.152	8.077	14.257	4.638	10.587	12.547
San Martín	8.506	6.776	7.518	6.862	7.827	8.000
Ayacucho	5.273	8.222	5.333	5.655	4.500	4.250
<b>Promedio</b>	<b>9.600</b>	<b>7.371</b>	<b>9.526</b>	<b>10.421</b>	<b>11.004</b>	<b>12.446</b>

Fuente: Ministerio de Agricultura (Perú).

Elaboración: propia.

### **8.3.4 Estacionalidad de la producción**

La vid es una planta perenne de cosechas anuales, con producción a partir del tercer año de haberse instalado el cultivo. La época en la que se presentan los más altos niveles de producción está comprendida entre los meses de enero y abril; sin embargo, es posible obtener cosechas durante los meses de noviembre y diciembre.

## **8.4 Las uvas en el ámbito mundial**

La información de FAO indica una producción total de 62 millones de toneladas de uvas, de la cual 60% se encuentra concentrado en Europa (Italia, Francia y España), Asia (China, Turquía e Irán) y Norteamérica (Estados Unidos). Destacan, además, países como Argentina, Australia, Chile, Sudáfrica y Brasil, que juntos reúnen aproximadamente 14% de la producción mundial.

### **8.4.1 Superficie cultivada**

En el año 2002, la superficie cultivada en el ámbito mundial sumó un área total de 7,4 millones de hectáreas. Los países que cuentan con el mayor número de hectáreas cultivadas son: España, Francia, Italia, Turquía, Estados Unidos y China, que juntos representan 55% de la superficie total. En el período 1997-2002, China fue el país que mostró la tasa de crecimiento más alta (17%), seguido por Australia, cuya tasa fue de 9,8%. El Perú se encuentra dentro de la categoría Otros, y en el año 2002 contó con el 0,1% de las hectáreas cultivadas en el mundo (ver cuadro 3.8.6).

**Cuadro 3.8.6**  
**Superficie cultivada de uvas en el ámbito mundial (en has)**

País	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Alemania	102.475	101.665	101.330	101.546	99.714	100.000
Argentina	204.743	206.302	206.256	207.000	207.000	207.000
Australia	72.119	78.090	95.301	115.068	115.068	115.068
Brasil	56.682	60.721	56.817	59.278	61.675	65.290
Chile	123.200	134.353	140.169	156.859	162.000	165.000
China	160.830	180.960	226.400	286.302	303.243	353.243
Egipto	50.590	52.174	59.342	59.765	62.355	64.226
España	1.126.989	1.117.900	1.121.102	1.195.030	1.100.000	1.100.000
EE.UU.	338.020	346.480	357.222	383.000	395.765	396.000
Francia	878.148	872.716	872.784	873.541	854.162	850.000
Grecia	124.078	124.000	124.000	124.000	124.000	124.000
Hungría	98.901	99.099	99.000	88.672	92.000	80.000
India	40.000	40.000	42.600	42.600	42.600	42.600
Irán	252.197	261.169	263.430	263.692	269.459	269.459
Italia	879.526	874.390	877.194	872.730	859.859	797.000
Moldavia	171.123	157.500	147.415	141.500	148.800	158.000
México	39.443	39.135	40.158	39.154	37.342	40.201
Portugal	256.282	256.859	248.680	247.312	250.000	250.000
Rumania	255.000	250.970	246.739	244.916	239.275	221.200
Sudáfrica	108.449	111.277	115.343	116.775	116.775	116.775
Turquía	545.000	541.000	535.000	535.000	525.000	535.000
Uzbekistán	96.400	80.000	102.000	110.000	112.000	112.000
Otros	1.304.926	1.225.013	1.232.606	1.172.204	1.182.121	1.224.575
<b>Total</b>	<b>7.285.121</b>	<b>7.211.773</b>	<b>7.310.888</b>	<b>7.435.944</b>	<b>7.360.213</b>	<b>7.386.637</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

#### **8.4.2 Producción mundial**

En el período 1997-2002, Italia se mantuvo como el primer productor de uvas en el ámbito mundial; en el año 2002, representó aproximadamente 14% de la producción total. De igual manera, han demostrado consecuencia en su producción Francia, Estados Unidos, España y China, países ubicados en el segundo, tercero, cuarto y quinto lugares, respectivamente.

Australia es el país que presentó la tasa de crecimiento más alta (14,4%) entre 1997 y 2002, seguido por China (12,9%). En el año 2002, Perú, que se encuentra dentro del rubro Otros, representó 0,2% del total producido; mientras que otros



países sudamericanos, como Argentina, Chile y Brasil, produjeron 3,9%, 2,8% y 1,8% del total, respectivamente; Brasil fue el país que mostró la tasa de crecimiento más alta (4,3%) durante el período 1997-2002 (ver cuadro 3.8.7).

**Cuadro 3.8.7**  
**Producción de uvas en el ámbito mundial (en TM)**

País	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Alemania	1.145.000	1.462.600	1.658.600	1.360.000	1.350.000	1.550.000
Argentina	2.481.910	2.001.670	2.424.990	2.191.156	2.457.599	2.457.599
Australia	943.113	1.112.170	1.265.536	1.342.814	1.551.000	1.851.000
Brasil	890.708	774.352	894.965	998.545	1.012.540	1.099.450
Chile	1.669.190	1.642.093	1.575.000	1.895.000	1.570.000	1.720.000
China	2.114.030	2.431.646	2.814.725	3.373.214	3.765.017	3.885.017
Egipto	867.905	957.734	1.009.560	1.075.100	1.078.910	1.103.840
España	5.523.400	5.146.810	5.607.660	6.682.900	5.111.300	5.422.800
EE.UU.	6.592.300	5.279.800	5.657.628	6.947.190	5.944.350	6.594.600
Francia	7.190.900	7.013.400	8.137.300	7.626.622	7.281.550	7.130.000
Grecia	1.213.160	1.216.000	1.200.000	1.200.000	1.200.000	1.200.000
Hungría	716.670	719.573	570.312	683.641	811.399	560.000
India	810.000	840.000	1.083.000	1.140.000	1.140.000	1.140.000
Irán	2.124.699	2.315.258	2.342.110	2.405.161	2.516.695	2.516.695
Italia	8.057.540	9.256.801	9.361.924	8.869.500	8.988.388	8.500.000
Moldavia	309.770	342.700	464.857	700.100	503.000	520.000
México	473.337	478.047	482.805	371.796	435.686	475.010
Portugal	816.580	500.000	1.040.800	892.500	980.000	980.000
Rumania	1.179.005	874.300	1.117.357	1.295.263	1.121.681	895.000
Sudáfrica	1.438.550	1.333.481	1.554.286	1.530.190	1.350.000	1.350.000
Turquía	3.700.000	3.600.000	3.400.000	3.600.000	3.250.000	3.600.000
Uzbekistán	518.000	336.200	344.000	624.200	573.800	570.000
Otros	7.730.729	7.378.728	7.054.562	7.195.268	6.924.779	7.268.456
Total	58.506.496	57.013.363	61.061.977	64.000.160	60.917.694	62.389.467

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

#### 8.4.3 Rendimiento

Dentro del grupo de países analizados, los que presentaron menor área cultivada son los que han obtenido los mayores rendimientos en el ámbito mundial, como es el caso de la India, Egipto y Brasil. El Perú obtuvo un rendimiento de 10.528 kg/ha en el año 2002. Los países que presentaron los rendimientos más bajos, en el período 1997-2002, fueron Moldavia, Portugal, Rumania y España (ver cuadro 3.8.8).

**Cuadro 3.8.8**  
**Rendimiento de uvas en el ámbito mundial (en kg/ha)**

País	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Alemania	11.174	14.387	16.368	13.393	13.539	15.500
Argentina	12.122	9.703	11.757	10.585	11.873	11.873
Australia	13.077	14.242	13.279	11.670	13.479	16.086
Brasil	15.714	12.753	15.752	16.845	16.417	16.840
Chile	13.549	12.222	11.236	12.081	9.691	10.424
China	13.145	13.438	12.433	11.782	12.416	10.998
Egipto	17.156	18.357	17.013	17.989	17.303	17.187
España	4.901	4.604	5.002	5.592	4.647	4.930
Estados Unidos	19.503	15.238	15.838	18.139	15.020	16.785
Francia	8.189	8.036	9.323	8.731	8.525	8.388
Grecia	9.777	9.807	9.677	9.677	9.677	9.677
Hungría	7.246	7.261	5.761	7.710	8.820	7.000
India	20.250	21.000	25.423	26.761	26.761	26.761
Irán	8.425	8.865	8.891	9.121	9.340	9.340
Italia	9.161	10.587	10.673	10.163	10.453	10.665
Moldavia	1.810	2.176	3.153	4.948	3.380	3.291
México	12.001	12.215	12.023	9.496	11.668	11.816
Portugal	3.186	1.947	4.185	3.609	3.920	3.920
Rumania	4.624	3.484	4.529	5.289	4.688	4.046
Sudáfrica	13.265	11.983	13.475	13.104	11.561	11.561
Turquía	6.789	6.654	6.355	6.729	6.191	6.729
Uzbekistán	5.373	4.203	3.373	5.675	5.123	5.089

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

#### **8.4.4 Estacionalidad de la producción**

Según el cronograma de producción detallado, es conveniente el ingreso de uvas peruanas a los Estados Unidos a partir del mes de enero, fecha en la que se abre una ventana de contraestación que dura hasta el mes de mayo.

Cabe resaltar que la mayor concentración de la producción estadounidense (de las variedades de uva que exporta el Perú) ocurre entre los meses de junio y septiembre, dejando una posibilidad de ingreso a partir de octubre.

Asimismo, debido al predominio de la producción de la uva italiana en Europa, se debe considerar la posibilidad de ingreso a ese mercado entre los meses de febrero y junio, principalmente.

Chile, principal competidor sudamericano de Perú, tiene una mayor ventana comercial de contraestación, lo cual debe tomarse en consideración si las variedades que se desea exportar son las mismas, puesto que este país tiene un mejor posicionamiento en dichos mercados. Entre los meses de octubre y diciembre, sin embargo, el Perú presenta una mayor oferta exportable (ver cuadro 3.8.9).

**Cuadro 3.8.9**  
**Cronograma de producción**

Países	Meses											
	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.
EE.UU.						X	X	X	X	X	X	X
Italia	X						X	X	X	X	X	X
Perú	X	X	X	X						X	X	X
Chile	X	X	X	X	X	X	X				X	X
Bolivia	X	X	X	X							X	X
Colombia	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Venezuela	X	X								X	X	X

Fuentes: Comunidad Andina, SICA, Minag.

Elaboración: propia.

## 8.5 El comercio internacional de uvas

### 8.5.1 Países importadores

En el año 2001, en lo que respecta a las importaciones mundiales, Estados Unidos fue el principal comprador de uvas, con aproximadamente 16% del total; seguido por Alemania (13%), el Reino Unido (6,8%), Francia (6,6%) y Canadá (5,7%), entre otros países.

China tuvo una tasa de crecimiento promedio de 39,4%, la mayor durante el período 1997-2001. Cabe resaltar que entre los países sudamericanos, Perú fue el segundo mayor importador en el ámbito mundial y destacó como el tercer país con la tasa promedio más alta (19,5%).

A pesar de que en el año 2001 el volumen total de las importaciones mostró un decrecimiento con respecto al año 2000, la tasa promedio mantuvo un crecimiento durante el período 1997-2001 (3,7%). Asimismo, el valor total de compra se incrementó a una tasa promedio anual de 1,9% durante el mismo período (ver cuadros 3.8.10 y 3.8.11).

**Cuadro 3.8.10**  
**Países importadores de uvas (en TM)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Alemania	355.622	339.295	349.411	349.067	331.914
Arabia Saudita	28.475	29.323	28.000	24.479	24.821
Austria	40.914	20.868	46.500	54.148	55.757
Bélgica-Luxemburgo	80.631	85.835	95.064	n.d.	n.d.
Bélgica				105.261	99.760
Canadá	141.481	130.220	136.687	157.822	142.320
República Checa	23.220	27.681	31.794	31.498	44.350
China	17.291	16.286	59.937	74.052	65.357
Hong Kong	106.276	99.398	102.600	97.633	86.583
Dinamarca	16.617	9.887	15.364	18.656	17.340
España	18.132	17.303	20.518	17.114	24.730
Estados Unidos	359.928	405.821	383.672	469.510	406.651
Federación Rusa	84.253	44.803	31.198	71.542	97.787
Francia	148.162	156.058	142.356	160.887	163.979
Malasia	20.000	10.063	11.706	15.440	16.467
México	37.345	43.788	51.896	73.744	75.060
Noruega	15.839	17.072	18.745	20.727	23.968
Pakistán	21.390	20.815	26.341	35.800	39.648
Países Bajos	102.948	99.846	132.789	133.851	117.648
Perú	7.975	9.222	9.268	11.623	16.265
Polonia	55.775	78.767	88.040	80.000	92.714
Portugal	17.422	29.728	25.057	25.426	24.811
Reino Unido	123.589	155.527	153.546	158.319	169.343
Suecia	23.344	22.363	24.213	24.031	21.950
Suiza	35.990	36.408	38.831	41.283	41.559
Venezuela	6.343	9.635	7.418	15.969	18.879
Otros	278.182	269.008	270.138	278.836	283.368
<b>Total</b>	<b>2.167.144</b>	<b>2.185.020</b>	<b>2.301.089</b>	<b>2.546.718</b>	<b>2.503.029</b>

Fuente: Faostat.  
Elaboración: propia.

**Cuadro 3.8.11**  
**Países importadores de uvas (en miles de US\$)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Alemania	397.003	384.391	347.919	318.197	330.431
Arabia Saudita	18.737	18.407	17.000	14.612	14.202
Austria	38.274	19.520	43.256	44.563	44.866
Bélgica-Luxemburgo	117.989	127.019	122.604	n.d.	n.d.
Bélgica				123.679	125.940
Canadá	187.648	176.634	188.675	204.389	188.792
República Checa	13.705	18.067	20.894	18.919	24.966
China	16.417	13.773	41.522	58.508	54.725
Hong Kong	206.583	169.489	165.137	147.233	125.690
Dinamarca	17.821	11.090	15.459	17.190	17.764
España	21.577	18.832	20.733	17.392	25.257
Estados Unidos	483.015	554.561	647.393	687.210	689.947
Federación Rusa	61.094	24.401	17.507	48.813	39.002
Francia	154.096	157.955	131.088	131.875	143.456
Malasia	28.000	7.135	8.021	10.135	10.708
México	44.210	46.260	65.307	83.231	85.203
Noruega	25.609	26.128	26.075	26.679	31.011
Pakistán	2.737	2.553	3.240	5.381	4.991
Países Bajos	141.780	146.463	170.890	149.834	163.667
Perú	2.450	2.989	2.637	3.834	7.021
Polonia	29.031	45.598	48.781	46.564	59.619
Portugal	19.691	29.172	24.247	22.549	22.566
Reino Unido	227.200	284.126	264.825	254.290	288.922
Suecia	33.195	31.901	30.378	27.515	28.112
Suiza	47.149	45.922	43.683	42.506	47.173
Venezuela	6.290	9.019	8.968	17.166	17.385
Otros	327.082	277.332	271.141	283.167	279.983
<b>Total</b>	<b>2.668.383</b>	<b>2.648.737</b>	<b>2.747.380</b>	<b>2.805.431</b>	<b>2.871.399</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

### 8.5.2 Países exportadores

En el año 2001, Italia fue el principal exportador de uvas, con un volumen que representó 25% del total mundial, seguido por Chile (23%), Estados Unidos (13%), Sudáfrica (7%) y Grecia (4%).

En el período 1997-2001, Eslovaquia registró la tasa de crecimiento más alta (67%), seguido por Brasil (54%); sus volúmenes transados, sin embargo, están muy lejos de los de los principales exportadores mundiales.

**Cuadro 3.8.11**  
**Países importadores de uvas (en miles de US\$)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Alemania	397.003	384.391	347.919	318.197	330.431
Arabia Saudita	18.737	18.407	17.000	14.612	14.202
Austria	38.274	19.520	43.256	44.563	44.866
Bélgica-Luxemburgo	117.989	127.019	122.604	n.d.	n.d.
Bélgica				123.679	125.940
Canadá	187.648	176.634	188.675	204.389	188.792
República Checa	13.705	18.067	20.894	18.919	24.966
China	16.417	13.773	41.522	58.508	54.725
Hong Kong	206.583	169.489	165.137	147.233	125.690
Dinamarca	17.821	11.090	15.459	17.190	17.764
España	21.577	18.832	20.733	17.392	25.257
Estados Unidos	483.015	554.561	647.393	687.210	689.947
Federación Rusa	61.094	24.401	17.507	48.813	39.002
Francia	154.096	157.955	131.088	131.875	143.456
Malasia	28.000	7.135	8.021	10.135	10.708
México	44.210	46.260	65.307	83.231	85.203
Noruega	25.609	26.128	26.075	26.679	31.011
Pakistán	2.737	2.553	3.240	5.381	4.991
Países Bajos	141.780	146.463	170.890	149.834	163.667
Perú	2.450	2.989	2.637	3.834	7.021
Polonia	29.031	45.598	48.781	46.564	59.619
Portugal	19.691	29.172	24.247	22.549	22.566
Reino Unido	227.200	284.126	264.825	254.290	288.922
Suecia	33.195	31.901	30.378	27.515	28.112
Suiza	47.149	45.922	43.683	42.506	47.173
Venezuela	6.290	9.019	8.968	17.166	17.385
Otros	327.082	277.332	271.141	283.167	279.983
<b>Total</b>	<b>2.668.383</b>	<b>2.648.737</b>	<b>2.747.380</b>	<b>2.805.431</b>	<b>2.871.399</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

### 8.5.2 Países exportadores

En el año 2001, Italia fue el principal exportador de uvas, con un volumen que representó 25% del total mundial, seguido por Chile (23%), Estados Unidos (13%), Sudáfrica (7%) y Grecia (4%).

En el período 1997-2001, Eslovaquia registró la tasa de crecimiento más alta (67%), seguido por Brasil (54%); sus volúmenes transados, sin embargo, están muy lejos de los de los principales exportadores mundiales.

Perú no se encuentra dentro de los principales proveedores, pero mostró una tasa de crecimiento promedio de 9,3% durante el período analizado.

En lo referente al valor total transado, mostró una tasa de crecimiento de 2,7%, durante el período 1997-2001 (ver cuadros 3.8.12 y 3.8.13).

**Cuadro 3.8.12**  
**Países exportadores de uvas (en TM)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Argentina	13.287	16.492	21.823	27.095	26.592
Australia	28.377	28.685	31.908	33.028	31.398
Austria	7.446	7.718	13.705	21.918	23.071
Bélgica-Luxemburgo	45.018	43.315	56.642	n.d.	n.d.
Bélgica				69.361	63.805
Brasil	3.705	4.406	8.083	14.363	20.660
Chile	536.423	558.620	539.640	676.474	630.771
Hong Kong	40.478	50.601	46.842	52.833	51.769
Eslovaquia	1.361	1.454	2.500	10.650	10.650
España	93.465	89.892	98.255	107.638	96.355
Estados Unidos	310.554	249.303	280.155	345.993	346.031
Francia	14.885	22.616	20.416	16.109	18.179
Grecia	102.577	118.389	87.160	84.635	117.831
India	23.680	11.382	14.006	20.646	14.571
Italia	559.450	539.306	577.344	624.783	667.500
Libano	33.233	22.109	27.737	20.380	22.363
México	79.859	112.718	107.797	115.414	97.739
Países Bajos	73.215	77.752	91.278	91.059	67.469
Siria	20.141	19.831	38.765	21.158	21.158
Sudáfrica	124.082	146.140	183.684	186.413	180.104
Turquía	33.403	53.945	47.943	64.873	79.294
Uzbekistán	22.790	8.932	5.300	91.485	30.900
Otros	188.115	105.095	117.993	86.814	79.158
<b>Total</b>	<b>2.355.544</b>	<b>2.288.701</b>	<b>2.418.976</b>	<b>2.783.122</b>	<b>2.697.368</b>

Fuente: Faostat.  
Elaboración: propia.

**Cuadro 3.8.13**  
**Países exportadores de uvas (en miles de US\$)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Argentina	17.811	22.638	31.539	40.746	36.282
Australia	49.476	32.564	43.998	43.027	37.894
Austria	6.491	6.450	12.152	15.432	16.925
Bélgica-Luxemburgo	81.042	85.047	97.694	n.d.	n.d.
Bélgica				106.655	98.820
Brasil	4.780	5.823	8.614	14.618	21.563
Chile	413.954	403.424	406.920	523.545	460.185
Hong Kong	47.054	48.351	43.887	51.633	64.973
Eslovaquia	580	529	676	2.956	2.823
España	105.488	95.485	94.901	93.463	85.334
Estados Unidos	409.163	334.794	382.333	454.802	475.834
Francia	21.125	36.513	26.312	18.906	22.470
Grecia	105.036	133.156	123.006	109.256	120.322
India	17.421	8.902	12.807	18.468	13.351
Italia	506.081	449.867	446.441	478.808	531.841
Líbano	4.996	3.258	3.824	2.850	3.097
México	71.534	98.023	99.905	104.572	109.810
Países Bajos	117.944	131.133	138.608	121.409	111.301
Siría	22.177	17.830	32.759	59.843	59.843
Sudáfrica	121.401	141.795	175.324	161.320	132.766
Turquía	18.202	20.961	25.290	28.841	32.830
Uzbekistán	30.416	7.453	4.480	20.493	12.900
Otros	99.338	108.582	101.832	73.383	75.422
<b>Total</b>	<b>2.271.510</b>	<b>2.192.578</b>	<b>2.313.302</b>	<b>2.545.026</b>	<b>2.526.586</b>

Fuente: Faostat.

Elaboración: propia.

## 8.6 Comercialización

### 8.6.1 Situación de las importaciones

Durante el período 1997-2001, el mayor volumen promedio de importaciones de uvas frescas lo registró Estados Unidos (405.219 TM). En el año 2001, registró 32% del total comprado.

En cuanto a las tasas de crecimiento, España presentó la más alta durante el período analizado (8%), seguida por Países Bajos (7,8%) y por el Reino Unido (7,2%).



Asimismo, en relación con la variación presentada entre los años 2000 y 2001, España incrementó su volumen de importación en aproximadamente 26%; el Reino Unido, en 6%; y Francia, en 2% (ver cuadro 3.8.14).

**Cuadro 3.8.14**  
**Principales países importadores de uvas frescas o refrigeradas en el ámbito mundial (TM)**

Países	1997	1998	1999	2000	2001
Estados Unidos	358.126	405.821	383.528	469.686	408.937
Alemania	360.281	360.124	399.742	387.758	331.916
Reino Unido	128.102	157.831	153.549	160.389	169.354
Francia	149.365	156.056	144.477	161.748	164.938
Holanda	110.601	116.107	132.789	173.661	149.368
España	18.181	24.369	20.518	19.665	24.730
Italia	12.546	8.210	12.752	14.369	12.455
<b>Total</b>	<b>1.137.202</b>	<b>1.228.518</b>	<b>1.247.355</b>	<b>1.387.276</b>	<b>1.261.698</b>

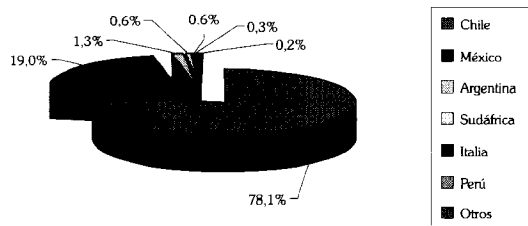
Fuentes: USDA, Eurostat.

Elaboración: propia.

### Estados Unidos

En el gráfico 3.8.1 se muestra el origen de las importaciones estadounidenses de uvas frescas; en él destaca Chile como el principal proveedor del año 2001, con un volumen exportado de 319.186 TM; seguido por México, con 77.794 TM en el mismo año. Otros países sudamericanos, como Argentina y Perú, han tomado **cada vez mayor importancia**, con participaciones de 5.242 TM y 1.045 TM en el **mismo año**, respectivamente.

**Gráfico 3.8.1**  
**Proveedores de uvas frescas para los Estados Unidos**  
**Año 2001**

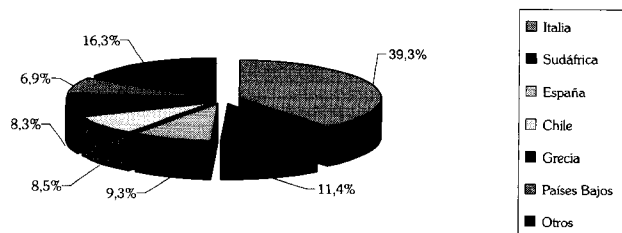


Fuente: USDA.  
 Elaboración: propia.

### Unión Europea

En el gráfico 3.8.2, se observa que Italia fue el más importante proveedor dentro de la Unión Europea en el año 2001, con un volumen total exportado de 335.027 TM, lo que significó una participación de 39,3%; le siguieron Sudáfrica (97.307 TM) y España (79.122 TM). Dentro de los países sudamericanos, Chile destaca como el principal proveedor, con 72.099 TM; seguido por Brasil (9.070 TM) y Argentina (4.775 TM).

**Gráfico 3.8.2**  
**Proveedores de uvas frescas para los principales países de la Unión Europea**  
**Año 2001**



Fuente: Eurostat.  
 Elaboración: propia.

### 8.6.2 Preferencias arancelarias

#### Estados Unidos

Las uvas frescas (partida 08061020) ingresan a Estados Unidos con «arancel cero», debido a las preferencias arancelarias de la *Ley de promoción comercial andina y erradicación de droga* (ATPDEA), de las que goza el Perú.

#### Unión Europea

Se debe tener en consideración que Perú puede exportar uvas frescas entre los meses de octubre y abril, período en el que se grava con diferentes tasas arancelarias a las uvas importadas desde cualquier país de este bloque. El cuadro 3.8.15 detalla los derechos arancelarios en vigencia el 1 de julio de 2003.

**Cuadro 3.8.15**  
**Derechos arancelarios**

Con un precio de entrada por 100 kg de peso neto		
Para fijar el precio de entrada de la mercancía debe seguirse las disposiciones recogidas en el R/CE 3223/94 L-337 (24-12-94) y sus posteriores modificaciones.		
Partidas	Derechos	Derecho reducido (*)
Partida: 0806.10.10.05		
Descripción: uvas frescas de mesa de la variedad Emperador ( <i>Vitis vinefera</i> c.v.)		
Del 1 al 31 de enero	4,5%	
Del 1 31 de diciembre	8,0%	
Partida: 0806.10.10.91		
Descripción: uvas frescas de mesa de las demás variedades, sin pepa		
Del 1 de enero al 14 de julio	8,0%	
Del 15 de julio al 20 de julio	10,6%	

**Del 21 de julio al 31 de octubre**

Superior o igual a 54,6 euros	14,1%	9% (orden 09.0060)
Superior o igual a 53,5 euros, pero inferior a 54,6 euros	17,6% + 1,1 Eur.QN	9% + 1,1 Eur.QN (orden 09.0060)
Superior o igual a 52,4 euros, pero inferior a 53,5 euros	17,6% + 2,2 Eur.QN	9% + 2,2 Eur.QN (orden 09.0060)
Superior o igual a 51,3 euros, pero inferior a 52,4 euros	17,6% + 3,3 Eur.QN	9% + 3,3 Eur.QN (orden 09.0060)
Superior o igual a 50,2 euros, pero inferior a 51,3 euros	17,6% + 4,4 Eur.QN	9% + 4,4 Eur.QN (orden 09.0060)
Inferior a 50,2 euros	17,6% + 9,6 Eur.QN	9% + 9,6 Eur.QN (orden 09.0060)

**Del 1 de noviembre al 20 de noviembre**

Superior o igual a 47,6 euros	11,5%	
Superior o igual a 46,6 euros, pero inferior a 47,6 euros	14,4% + 1 Eur.QN	
Superior o igual a 45,7 euros, pero inferior a 46,6 euros	14,4% + 1,9 Eur.QN	
Superior o igual a 44,7 euros, pero inferior a 45,7 euros	14,4% + 2,9 Eur.QN	
Superior o igual a 43,8 euros, pero inferior a 44,7 euros	14,4% + 3,8 Eur.QN	
Inferior a 43,8 euros	14,4% + 9,6 Eur.QN	
Del 21 de noviembre al 31 de diciembre	8,0%	

Partida: 0806.10.10.99	
Descripción: uvas frescas de mesa de las demás variedades, las demás	
Del 1 de enero al 14 de julio	8,0%
Del 15 de julio al 20 de julio	10,6%

**Del 21 de julio al 31 de octubre**

Superior o igual a 54,6 euros	14,1%	9% (orden 09.0060)
Superior o igual a 53,5 euros, pero inferior a 54,6 euros	17,6% + 1,1 Eur.QN	9% + 1,1 Eur.QN (orden 09.0060)
Superior o igual a 52,4 euros, pero inferior a 53,5 euros	17,6% + 2,2 Eur.QN	9% + 2,2 Eur.QN (orden 09.0060)
Superior o igual a 51,3 euros, pero inferior a 52,4 euros	17,6% + 3,3 Eur.QN	9% + 3,3 Eur.QN (orden 09.0060)
Superior o igual a 50,2 euros, pero inferior a 51,3 euros	17,6% + 4,4 Eur.QN	9% + 4,4 Eur.QN (orden 09.0060)
Inferior a 50,2 euros	17,6% + 9,6 Eur.QN	9% + 9,6 Eur.QN (orden 09.0060)

**Del 1 de noviembre al 20 de noviembre**

Superior o igual a 47,6 euros	11,5%	
Superior o igual a 46,6 euros, pero inferior a 47,6 euros	14,4% + 1 Eur.QN	
Superior o igual a 45,7 euros, pero inferior a 46,6 euros	14,4% + 1,9 Eur.QN	
Superior o igual a 44,7 euros, pero inferior a 45,7 euros	14,4% + 2,9 Eur.QN	
Superior o igual a 43,8 euros, pero inferior a 44,7 euros	14,4% + 3,8 Eur.QN	
Inferior a 43,8 euros	14,4% + 9,6 Eur.QN	
Del 21 de noviembre al 31 de diciembre	8,0%	

Partida: 0806.10.90.00

Descripción: las demás uvas frescas diferentes a las de mesa

Del 1 de enero al 31 de dic. 10,9%

**Nota:** Q.N: peso o cantidad neta.

(\*) **Derecho** reducido aplicable dentro de los límites de un contingente arancelario comunitario, según R/CE 1831/96 L-243 (24-9-96). Puede aplicarse un derecho adicional, siempre y cuando se superen los volúmenes de activación fijados por el R/CE 1555/96 L-193 (3-8-96), modificado en última instancia por R/CE 906/02 L-142 (31-5-02) (Nº de orden: 78.0170).

Fuente: Taric.

Elaboración: propia.

El tipo impositivo es 4% para frutas, verduras, hortalizas, legumbres, tubérculos y cereales que tengan la condición de productos naturales, de acuerdo con el *Código Alimentario* y las disposiciones dictadas para su desarrollo.

El Certificado de Exportación no se exige, ni puede presentarse, en el caso de exportaciones cuyas cantidades no superen los 300 kg netos, según R/CE 1291/00 L-152 (24-6-00). No obstante, debe presentarse el Certificado cuando la exportación tenga lugar en el marco de un régimen preferencial cuyo beneficio se conceda a través de dicho documento.

El Certificado de Exportación<sup>50</sup> solo para los productos que deseen beneficiarse de restitución a la exportación. En esos casos el operador puede elegir entre Certificado de Exportación «normal» o «*a posteriori*», según R/CE 1961/01 L-268 (9-10-01). El resto, «L».

### **8.6.3 Exigencias sanitarias**

#### **Estados Unidos**

Los exportadores de uvas a los Estados Unidos deben contar con los siguientes documentos:

*Certificación fitosanitaria para la exportación o reexportación de plantas y productos vegetales y certificación de exportación para productos industrializados*

- Finalidad: que las plantas, productos, vegetales o artículos reglamentados se exporten o reexporten con el correspondiente Certificado Fitosanitario de Exportación o Reexportación, acorde con lo establecido por la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria, y que los productos procesados y/o industrializados se exporten con el Certificado de Exportación.
- Objetivos: brindar seguridad fitosanitaria a la ONPF del país importador, a través de la inspección fitosanitaria del envío; además de consolidar el mercado externo y abrir nuevos mercados de exportación.

*Para solicitar la certificación fitosanitaria se debe presentar los siguientes documentos:*

- Solicitud dirigida al director del Senasa local o al director de la Oficina de Sanidad Agraria de los terminales aéreo o marítimo del Callao.

---

<sup>50</sup> Certificado de Exportación: documento emitido por la autoridad aduanera del país de origen.

- Boleta de pago por concepto de inspección fitosanitaria, de acuerdo al TUPA<sup>51</sup>-Senasa.

Nota: al finalizar el procedimiento, y si el producto se encuentra en buenas condiciones fitosanitarias, la dependencia del Senasa hace entrega del Certificado Fitosanitario de Exportación.

#### *Certificación del Tratamiento de Frío para productos de exportación*

- Finalidad: otorgar la documentación requerida por los Estados Unidos para la exportación de uvas de mesa peruanas.
- Objetivos: calibración de contenedores autorefrigerados para el inicio del Tratamiento de Frío, con la finalidad de que este se cumpla durante la travesía; y otorgar los documentos exigidos por APHIS-USDA para el internamiento de uvas de mesa peruanas.

Para solicitar el certificado de Tratamiento de Frío se debe cumplir con el siguiente procedimiento:

- Presentar una solicitud dirigida al director del Senasa local o al director de la Oficina de Sanidad Agraria de los terminales aéreo o marítimo del Callao.
- Cumplir estrictamente con las indicaciones señaladas en el apartado «Obligaciones técnicas».
- La solicitud para el Tratamiento de Frío debe realizarse con 24 horas de anticipación y en días hábiles.
- Boleta de pago por concepto de «Tratamiento de Frío», efectuado en una entidad designada de acuerdo al monto señalado en TUPA-Senasa.

Nota: Al concluir el procedimiento, la dependencia del Senasa que realiza el inicio del Tratamiento de Frío, hace entrega de la documentación requerida por APHIS<sup>52</sup>. La documentación es firmada únicamente por inspectores del Senasa cuyas firmas se encuentren registradas ante APHIS.

---

<sup>51</sup> TUPA: *Texto único de procedimientos administrativos* del Servicio Nacional de Sanidad Agraria.

<sup>52</sup> APHIS: Animal and Plant Health Inspection Services.

## Unión Europea

Para el ingreso de uvas frescas a la Unión Europea es necesario **cumplir con las regulaciones** de la industria de alimentos frescos y procesados:

- Control de calidad a la Importación (Concal): es efectuado por el **Servicio de Inspección** de la Subdirección General de Sanidad Vegetal del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, según lo establecido por la Orden del 15 de noviembre de 1995 del Ministerio de la Presidencia (BOE N° 279 del 22 de noviembre de 1995). Temporalmente lo realizan los servicios del SOIVRE.
- Inspección fitosanitaria a la importación (Fitin): se aplica solo para el archipiélago canario.
- Inspección sanitaria a la importación (Sanim): solo están sujetos a control sanitario los productos totalmente terminados y dispuestos para su uso y consumo, de conformidad con la Orden del 20 de enero de 1994 (BOE 04-02-94).
- Inspección fitosanitaria para el tránsito (TFITIN).
- Buenas prácticas de agricultura.

### 8.6.4 Estándares de calidad

*Extracto de la Norma de calidad de uvas de mesa de la CEE/ONU (FFV-19)<sup>53</sup>*

#### I Definición del producto

Los estándares de calidad se aplican a las uvas de mesa de las variedades cultivadas de la especie *Vitis vinifera L.*, para ser ofertadas frescas a los consumidores. Se excluye las uvas de mesa que hayan sufrido procesos industriales.

#### II Disposiciones referentes a la calidad

El propósito del estándar es definir los requisitos de calidad de las uvas de mesa luego de la preparación y el empaquetado

##### A. Requisitos mínimos

En todos los casos, sujetos a las provisiones especiales para cada clase y las tolerancias admitidas, los racimos de uvas deben presentarse:

---

<sup>53</sup> Fuente: <http://www.unece.org>.



- Inafectos por descomposición o deterioro que los hagan impropios para el consumo.
- Limpios y libres de cualquier materia extraña visible o nociva.
- Libres de daños causados por pestes o bajas temperaturas.
- Exentos de humedad externa anormal.
- Exentos o libres de cualquier olor o sabor extraños al producto.

Adicionalmente, deben estar:

- Intactos.
- Bien formados.
- Normalmente desarrollados.

La pigmentación debida al sol no es considerada un defecto.

Los racimos deben ser manipulados con sumo cuidado. Su desarrollo debe haber alcanzado una etapa fisiológica que asegure la completa maduración.

El jugo de las bayas debe tener un índice refractométrico de por lo menos:

- 12° *brix*, para las variedades Alfonso Lavalle, Cardinal y Victoria.
- 13° *brix*, para todas las otras variedades sembradas.
- 14° *brix*, para todas las variedades sembradas.

## **B. Clasificación**

Las uvas de mesa son clasificadas en tres niveles:

### **(i) Clase o categoría Extra**

- Las uvas de mesa de esta clase deben ser de una calidad superior. Los racimos deben tener el color, el desarrollo y la forma característicos de su variedad, y estar libres de defectos.
- Las bayas deben ser firmes, estar firmemente atadas y uniformemente espaciadas a lo largo del tallo, y presentar su flor virtualmente intacta.

### **(ii) Clase I**

- Las uvas de mesa de esta clase deben ser de buena calidad y mostrar el color, el desarrollo y la forma típicos de la variedad.

- Las bayas deben ser firmes, estar firmemente atadas y tener, hasta donde sea posible, su flor intacta. Pueden, sin embargo, estar más uniformemente espaciadas a lo largo del tallo que las de la clase Extra.

Las uvas de esta clase pueden, empero, presentar defectos sutiles, siempre y cuando no afecten la apariencia general del producto, su calidad y/o su presentación en el paquete:

- Defectos sutiles de forma.
- Defectos sutiles de color.
- Defectos sutiles de piel y quemaduras de sol.

### **(iii) Clase II**

En esta clase se incluyen las uvas de mesa que no califican para las anteriores clases, pero que sí satisfacen los requerimientos mínimos.

Los racimos pueden mostrar defectos ligeros de forma, desarrollo y color, con tal que estos no afecten las características esenciales de la variedad.

Las bayas deben ser lo suficientemente firmes y suficientemente atadas, y tener aún su flor, si es posible. Además, pueden espaciarse más uniformemente a lo largo del tallo que en la Clase I.

Se tolera los defectos siguientes, siempre y cuando las uvas de mesa mantengan sus características esenciales, su calidad, su conservación y la presentación del producto:

- Defectos en la forma y el color.
- Quemaduras solares sutiles que afecten solo a la piel de la fruta.
- Magulladuras sutiles.
- Defectos sutiles en la piel de la fruta.

### **III. Disposiciones referentes a los calibres**

El tamaño es determinado por el peso de la fruta.

Los siguientes requerimientos de pesos mínimos por racimo están definidos según si se trata de uvas de mesa crecidas bajo invernadero o de uvas crecidas en campo abierto (terreno agrícola normal) (pequeñas variedades de bayas listadas u otras variedades):

	Uvas de mesa crecidas bajo el vaso	Uvas de mesa crecidas abiertas	
		Todas las variedades excepto las variedades de bayas pequeñas	Variedades de bayas pequeñas <sup>54</sup>
Clase Extra	300 gramos	200 gramos	150 gramos
Clase I	250 gramos	150 gramos <sup>55</sup>	100 gramos
Clase II	150 gramos	100 gramos	75 gramos

#### IV. Disposiciones sobre tolerancias

##### A. Tolerancias de calidad

- (i) **Clase Extra:** se permite que hasta 5% del peso de los racimos no satisfaga los requerimientos de esta clase, pero sí los de la Clase I; o que excepcionalmente no supere las tolerancias establecidas para esta última.
- (ii) **Clase I:** se permite que hasta 10% del peso de los racimos no satisfaga los requerimientos de esta clase, pero sí los de la Clase II; o que excepcionalmente no supere las tolerancias establecidas para esta última.
- (iii) **Clase II:** se permite que hasta 10% del peso de los racimos no satisfaga los requisitos de esta clase, ni los requerimientos mínimos, a excepción de la fruta afectada por descomposición, marcada por golpes o con cualquier otra alteración que la haga inapropiada para el consumo.

<sup>54</sup> Admirable de Courtiller, Albillo, Angelo Pirovano, Annamaria, Baltali, Beba, Catalanesca, Chasselas Blanc, Chasselas Rouge, Chelva, Ciminnita, Clairette, Colombana Bianca, Dehlo, Delizia di Vaprio, Exalta, Flame Seedlees, Gros Vert, Jaoumet, Madeleine, Mireille, Molinera, Moscato d'Adda, Moscato d'Amburgo, Moscato di Terracita, Oeillade, Panse Precoce, Perla di Csaba, Perlaut, Perlette, Pizzutello Bianco, Precoce de Malingre, Primus, Prunesta, Regina dei Vigneti, Servant, Sideritis, Sultanines, Valenci Blanc, Valenci Noir, Yapincak.

<sup>55</sup> Uvas de mesa de las variedades Barlinka, Bonheur, La Rochelle, Dauphine and Sunred Seedless, marcadas como uvas de mesa de cosecha tardía (racimos de cosecha secundaria), pueden conformar racimos de un peso mínimo de 100 gramos, con tal que estos muestren la torcedura característica de los tallos.

**B. Tolerancias de tamaño**

- (i) **Clase Extra y Clase I:** se permite que hasta 10% del peso de los racimos no satisfaga los requisitos de tamaño de la clase, siempre y cuando este porcentaje se encuentre dentro de la clase siguiente inmediata.
- (ii) **Clase II:** se permite que hasta 10% del peso de los racimos no satisfaga los requerimientos de esta clase, siempre y cuando la diferencia en el peso sea menor a 75 gramos.
- (iii) **Para todas las clases:** se permite que 10% del número de los racimos corresponda al calibre inmediatamente inferior y/o superior al mencionado en la marcación.

**V. Disposiciones sobre la presentación**

**A. Uniformidad:** el contenido de cada paquete debe ser uniforme y contener racimos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez.

En el caso de la clase Extra, los racimos deben ser más o menos idénticos en color y tamaño.

En el caso de las uvas empacadas en pequeños paquetes de consumo y cuyo peso neto no exceda un kilogramo, no se requiere uniformidad en la variedad y ni en el origen.

En el caso de la variedad Chasselas, se permite la inclusión en cada paquete de racimos de diferentes colores, con propósitos decorativos.

La parte visible del producto debe ser representativa de aquella que no esté a la vista.

**B. Empaque:** las uvas de mesa deben ser empacadas de forma tal que se proteja al producto adecuadamente.

En el caso de la clase Extra, los racimos deben ser empacados en una sola capa. Los materiales usados en el interior del empaque deben ser nuevos y limpios, para evitar cualquier daño interno y externo del producto. Está permitido el uso de materiales que lleven las especificaciones comerciales, particularmente papel y sellos, siempre que hayan sido impresos o etiquetados con tintas y pegamentos no tóxicos. El empaque debe estar libre de cualquier materia u olor extraños.

Los empaques deben estar libres de toda materia extraña, aunque un fragmento de retoño de vid de no más de 5 cm de longitud puede sobresalir del racimo, como una forma de presentación especial.

#### **VI. Disposiciones relativas al marcado**

Cada envase debe llevar las siguientes especificaciones en la misma cara, con letra legible, indeleble y visible desde el exterior.

- A. Identificación:** nombre y dirección del exportador, emparador y/o desempacador, o código de marca oficial. En caso se utilice un código de marca, la referencia «emparador y/o desempacador» (o la abreviación equivalente), debe ser indicada en conexión cercana con el código de marca.
- B. Naturaleza del producto:** nombre de la variedad o tipo comercial, si el contenido no es visible desde el exterior («uvas de mesa»).
- C. Origen del producto:** país de origen y opcionalmente el distrito o la región de producción.
- D. Especificación comercial:** clase.
- E. Marca de inspección oficial:** opcional.

#### ***8.6.5 Acondicionamiento del producto por exportar***

El empaque o envase que se utiliza para comercializar las uvas es de suma importancia y constituye un factor crítico al momento de exportar.

La ventilación, al momento de diseñar envases, facilita tanto el enfriamiento rápido (pre-frío) como la conservación refrigerada prolongada, factores fundamentales para garantizar que las uvas lleguen a su destino con calidad óptima. Las cajas varían en cuanto a la ubicación de sus agujeros o perforaciones para facilitar la circulación del aire frío; los orificios en las esquinas de las cajas han dado el mejor resultado, puesto que permiten una circulación de aire tanto vertical como horizontal. Es importante que estas aberturas no sean demasiado grandes, y que coincidan entre caja y caja, para darle una continuidad a la circulación del aire enfriante una vez paletizadas.

Las cajas de 8,2 kilogramos tienen como destino los Estados Unidos, y las de 5 kilogramos, Europa; Inglaterra, sin embargo, ya está pesando cajas de 8,2 kilogramos, con un diseño distinto al estadounidense.

El uso de bolsas plásticas perforadas en la caja y de bolsitas individuales para cada racimo, causa bastante polémica, pues aunque ayuda a prevenir la deshidratación, a la vez dificulta el enfriamiento. Por ello, lo único que queda es buscar una forma de envasar las uvas que otorgue un justo equilibrio entre un buen enfriamiento y poca deshidratación.

Las cajas se apilan en parihuelas<sup>55</sup>, en las que es posible colocar entre 100 y 120 cajas, número que varía de acuerdo al medio de transporte utilizado para enviar la carga a su destino final. Posteriormente, se paletizan, es decir, se apilan las cajas ya en parihuelas, tapadas y timbradas sobre una plataforma (palé). El tamaño del palé también depende de la vía en la que se transporta la mercadería.

#### **Tratamiento especial para Estados Unidos**

En el caso específico de Estados Unidos es exigencia, al exportar uvas, que estas pasen por un proceso especial de enfriamiento llamado *cold treatment*, que hace el proceso de exportación más costoso.

Todos los procesos previos al enfriamiento no deben durar más de 5 horas, para que las uvas entren rápidamente al frío.

Una vez paletizadas las cajas y compactadas dentro de las cámaras frigoríficas, el proceso de enfriamiento dura entre 6 y 8 horas hasta llegar a los 0°C, que es la temperatura de conservación. Con estas condiciones, es posible mantener las uvas en buen estado hasta por 3 meses.

Los exportadores deben cumplir además con las siguientes obligaciones técnicas:

##### **a. Presentación del cargamento de uvas**

- Todo el lote motivo de exportación debe estar preenfriado uniformemente a la temperatura de tratamiento (0°C) o a una temperatura que no supere los 3°C; este proceso puede realizarse en un almacén o a través de un túnel de

---

<sup>55</sup> Parihuela: son simples tablas preparadas de forma tal que el «pato» (pequeña máquina de carga) puede introducir en ellas sus tenazas para movilizar la carga.

frío; el lote debe mantenerse dentro de un almacén de frío.

- Debe contener, en su totalidad, el mismo tipo de fruta.
- Toda la fruta debe estar contenida en un mismo tipo de embalaje.

**b. De los contenedores para el Tratamiento de Frío**

- En el caso de la exportación a Estados Unidos, los tipos y series deben estar aprobados por APHIS-USDA. El exportador puede solicitar esta información a la Embajada de Estados Unidos en el Perú o al Senasa.
- Los contenedores deben tener las siguientes características:
  - Encontrarse en buenas condiciones operativas.
  - Las puertas deben ser ajustables y sellables.
  - Buen funcionamiento del sistema de expulsión del aire frío.
  - Los contenedores deben preenfriarse antes de ser calibrados y cargados (deben ponerse en funcionamiento 30 minutos antes de empezar). Mientras se calibra y se carga, no debe funcionar la entrada de aire frío.

**c. De los sensores**

- Deben ser del tipo PT-100 (de platino), con resistencia eléctrica de 100 ohm cuando se encuentra en una mezcla de agua-hielo a 0°C.
- Deben tener una vaina exterior de 3 a 4 mm de diámetro.
- El elemento sensor debe ubicarse dentro de la primera pulgada (2,5 cm) de la vaina.
- Los cables de los sensores deben tener una longitud tal que permita colocar los sensores en los palés ubicados a 1 ó 1,5 metros de la puerta.
- Deben tener capacidad de lectura de temperatura cada hora hasta por 30 días.

**d. Otros**

El exportador debe convocar a las autoridades correspondientes para precintar el contenedor. Este no puede ser abierto hasta llegar a los Estados Unidos, donde es revisado por el inspector del PPQ. En caso de que el contenedor no esté debidamente precintado, el inspector no otorgará la documentación necesaria para certificar el Tratamiento de Frío.

## 8.7 Panorama mundial

En el año 2002, la producción mundial de uvas frescas ascendió a 62.389.467 TM. Del volumen total, 44% se concentró en Europa; 25%, en Asia; y 21%, en países de América.

Italia destacó como el primer productor, con 8.500.000 TM. Otros países, como Francia (11,4%), Estados Unidos (10,6%), España (8,7%) y China (6,2%), también participaron con una importante porción dentro de la producción total.

En el mismo año, Perú representó 0,2% del total producido (108.435 TM), situándose muy por debajo del promedio. En lo que se refiere al rendimiento alcanzado (10.527 kg/ha), superior al de Chile, se situó en el décimo lugar en el ámbito mundial.

Con respecto a los rendimientos en el ámbito mundial, el mejor lo registró la India (26.761 kg/ha). Egipto, Brasil, Estados Unidos, Australia y Alemania son países cuyos rendimientos superan los 15.000 kg/ha.

Argentina fue el más importante productor sudamericano, y el octavo más importante en el mundo; en relación con el rendimiento alcanzado en el 2002, ocupó el séptimo lugar, con 11.873 kg/ha.

En el año 2001, los principales compradores de uvas frescas en el mundo fueron Estados Unidos, Alemania, Reino Unido, Francia, y los Países Bajos. Estados Unidos importó en ese año 406.651 TM, por un valor de US\$ 689.947 miles; Alemania, 331.914 TM, por un valor de US\$ 330.431 miles; el Reino Unido, 169.343 TM, por US\$ 288.922 miles; Francia, 163.979 TM, por un valor de US\$ 143.456 miles; y en el caso de los Países Bajos, 117.648 TM, equivalentes a US\$ 163.667 miles.

En el caso de las exportaciones de uvas frescas en el año 2001, los países que se ubican dentro de los primeros lugares son Italia, Chile, Estados Unidos, Sudáfrica y Grecia. Italia exportó un volumen de 667.500 TM, por un monto de US\$ 531.841 miles; Chile, en tanto, colocó 630.771 TM por un valor de US\$ 460.185 miles; y Estados Unidos exportó 346.031 TM, por US\$ 475.834 miles.

Entre los más importantes proveedores extracomunitarios de uvas frescas para los principales países de la Comunidad Europea, destacaron en el año 2002: Sudáfrica (97.307 TM), Chile (72.099 TM) y Estados Unidos (12.923 TM). En el caso de los países proveedores de Estados Unidos, destacaron Chile (319186 TM) y México (77.794 TM).

En los países del hemisferio norte, los grandes *stocks* de uvas domésticas de buena calidad prolongan la temporada de oferta interna, afectando la demanda de uvas de contraestación. Por otra parte, la devaluación de las monedas euro-



peas en años recientes ha tenido un impacto negativo sobre los retornos en dólares de las uvas exportadas. Ambos factores motivaron a reorientar el destino de las uvas de mesa hacia los Estados Unidos.

Adicionalmente, la existencia en Estados Unidos de grandes *stocks* de uvas, unida a mayores envíos procedentes de los países del hemisferio sur, ha determinado una mayor oferta hasta el término de la temporada, lo que dificulta la comercialización e induce a una tendencia permanente a la baja de los precios.

Estados Unidos es el principal mercado de uvas; Europa, sin embargo, podría absorber un mayor volumen.

La variedad más solicitada en Europa es la uva Italia, agradable por su sabor delicado de *moscato* y un característico color amarillo dorado que adquiere cuando llega al mercado en agosto. El único defecto que presenta es la semilla, pero al parecer España viene produciendo una variedad sin semillas. Tal vez por ese motivo Italia ha bloqueado la introducción de nuevas variedades.

Entre los años 2001 y 2002, el Perú incrementó el volumen de las exportaciones de «uvas frescas» en 78,98%. En el año 2002, las exportaciones de uvas alcanzaron un volumen total de 11.676 TM (US\$ 21.081.698) y estuvieron dirigidas principalmente a Hong Kong, Estados Unidos y el Reino Unido.

De todas las variedades de uvas de mesa que el Perú exporta, cuatro son las más vendidas: Flame Seedless (roja sin pepa); Thompson Seedless (blanca sin pepa); Superior Seedless (blanca sin pepa); y Red Globe (roja, gigante con pepa).

El Reino Unido es el destino de gran parte de las exportaciones peruanas de uvas sin pepa; en Estados Unidos, asimismo, las uvas más solicitadas son también aquellas sin pepa.

**El aspecto sanitario** es una gran barrera para el ingreso al mercado estadounidense, ya que el Perú tiene que costear un proceso adicional de enfriamiento para enviar las uvas, y en algunos casos se debe fumigar los contenedores para evitar la presencia de la mosca de la fruta. En el caso de las exportaciones a Europa, el único requerimiento es el certificado de inspección fitosanitaria exigido.

En cuanto al régimen arancelario al que están sujetas las importaciones de uvas frescas: los Estados Unidos las gravan con una tasa de cero (0%), mientras que en Europa las tasas asignadas para cada partida difieren entre sí y están sobre 8%.

Es importante determinar las condiciones en que se encuentra el mercado y las exigencias del mismo, para establecer una estrategia que permita introducir los productos de la manera más adecuada.

### 8.8 Principales exportadores peruanos de uvas

A continuación, una lista de empresas que han exportado uvas frescas, al cumplir con las condiciones de calidad que exige el mercado internacional.

Razón social	<b>Agrícola Copacabana de Chincha S.A.</b>
Dirección	Av. General Trinidad Moran 821, Lince, Lima
Teléfono	51 1 269073
Fax	Sin información
Contacto	César Eduardo Peschiera Clark
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	Sin información
Página web	Sin información

Razón social	<b>Agrícola Don Ricardo S.A.</b>
Dirección	Los Girasoles Mz. C, Lote 15, Ica
Teléfono	51 56 407004 - 51 56 257615
Fax	51 56 407004
Contacto	Rafael Iburguren
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:agricoladr@viabcp.com">agricoladr@viabcp.com</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Agrícola La Máquina S.A.C.</b>
Dirección	Carretera Panamericana Sur Km 300, Los Aquijes, Ica
Teléfono	51 56 231198
Fax	Sin información
Contacto	Álvaro Massa Fernando
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:secretariaica@eichler.corp.com.pe">secretariaica@eichler.corp.com.pe</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Compañía de Export y Negoc. Generales S.A.</b>
Dirección	Av. Javier Prado Este 897, Of. 44, San Isidro, Lima
Teléfono	51 1 2215778 - 51 1 2215034
Fax	51 1 2222587
Contacto	Fernando Bustamante
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:export.coexsa@terra.com.pe">export.coexsa@terra.com.pe</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Complejo Agroindustrial Beta S.A.</b>
Dirección	Luis Gálvez Ronceros 117, Chincha, Ica
Teléfono	51 56 272199 - 51 56 262035
Fax	51 56 272200
Contacto	Lionel Arce Orbegozo
Cargo del contacto	Gerente de Planta
Correo electrónico	<a href="mailto:caibeta@exalmar.com.pe">caibeta@exalmar.com.pe</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Corporación Frutícola de Chincha S.A.C.</b>
Dirección	Carretera Panamericana Sur Km 203, Chincha, Ica
Teléfono	51 56 272207
Fax	51 56 272207
Contacto	Antonio José Rotondo Rake
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:fruchincha@terra.com.pe">fruchincha@terra.com.pe</a>
Página web	<a href="http://www.fruchincha.com">http://www.fruchincha.com</a>

Razón social	<b>Floridablanca S.A.C.</b>
Dirección	Av. Jorge Basadre 592, Oficina 703, San Isidro, Lima
Teléfono	51 1 2210326 - 51 1 2215326
Fax	51 1 4221317
Contacto	Luis Álvaro Massa
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:eichlercorp@latinmail.com">eichlercorp@latinmail.com</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Fundo Sacramento S.A.C.</b>
Dirección	Monte Carmelo 453, Urb. Chacarilla del Estanque, Surco, Lima
Teléfono	51 1 3725930 - 51 1 3722214
Fax	51 1 3725929
Contacto	Rodolfo Giovanni Pacheco Monteverde
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:grapes@sacramentograpes.com">grapes@sacramentograpes.com</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Ica Fruta Sociedad Anónima</b>
Dirección	Av. La Molina 1167, tienda 210 (Centro Comercial La Rotonda 1), La Molina, Lima
Teléfono	51 1 9703182
Fax	Sin información
Contacto	Sin información
Cargo del contacto	Sin información
Correo electrónico	Sin información
Página web	Sin información

Razón social	<b>Icasol S.A.</b>
Dirección	Av. La Marina 3131 207, San Miguel, Lima
Teléfono	51 1 3170400
Fax	Sin información
Contacto	Sin información
Cargo del contacto	Sin información
Correo electrónico	Sin información
Página web	Sin información

Razón social	<b>Procesadora Laran S.A.C.</b>
Dirección	Av. Los Horizontes Mz N Lt. 7, Los Huertos de Villa, Chorri- llos, Lima
Teléfono	51 1 2541805 - 51 1 2540067
Fax	51 1 2545160
Contacto	Estuardo Masías Málaga
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:ofvilla@lacialera.com.pe">ofvilla@lacialera.com.pe</a>
Página web	Sin información

Razón social	<b>Sociedad Agrícola Drokasa S.A.</b>
Dirección	General Miguel Iglesias 2180, Lince, Lima
Teléfono	51 1 4214217 - 51 1 4701111
Fax	51 1 4701723
Contacto	Oscar Camino Ivanessevich
Cargo del contacto	Gerente General
Correo electrónico	<a href="mailto:ocamino@drokasa.com.pe">ocamino@drokasa.com.pe</a> , <a href="mailto:jarrieta@drokasa.com.pe">jarrieta@drokasa.com.pe</a>
Página web	Sin información

# IV

## Fichas de productos

### 1. Arándano

Se trata de un arbusto pequeño de 0,2-0,4 metros de altura, cuyo nombre científico es *Vaccinium sp.*, perteneciente a la familia *Ericaceae*.

#### 1.1 Origen y distribución de su producción

El arándano solía obtenerse de plantas silvestres, pero se ha empezado a cultivar en los últimos años.

Estados Unidos es el principal productor, consumidor, exportador e importador de arándanos del mundo y junto a Canadá abarca el 95% del área productiva total, seguidos por Chile (pionero del cultivo de arándanos en el hemisferio sur), Argentina, Nueva Zelanda, Australia y Sudáfrica.

Los principales países productores europeos son: Francia, Holanda, Alemania, Polonia y España.

## 1.2 Valor nutricional

Valor nutricional por 100 g de materia de arándanos			
Agua (g)	87,4	Vitamina A (UI)	30
Proteínas (g)	0,3	Vitamina B1 (mg)	0,014
Fibras (g)	1,7	Vitamina B2 (mg)	0,0024
Calorías (kcal)	42	Vitamina B6 (mg)	0,012
Ácido nicotínico (mg)	0.2	Vitamina C (mg)	12
Ácido pantotónico (mg)	12	Manganeso (mg)	0.5
Sodio (mg)	2	Hierro (mg)	0.5
Potasio (mg)	72	Cobre (mg)	0.26
Calcio (mg)	14	Fósforo (mg)	10
Magnesio (mg)	6	Cloro (mg)	4

Fuente: <http://www.agroinformacion.com>.

## 1.3 Variedades

Las variedades plantadas en Chile son mayoritariamente del tipo Highbush (Bluecrop, Blueray, Bekeley). En las zonas más templadas se cultiva las variedades Rabbiteye; O'Neal y Duke (tempranas), las más solicitadas; y Elliot (tardía). El período de producción en Chile se extiende desde noviembre hasta abril. En las zonas frías de Estados Unidos, la principal variedad es Bluecrop, de producción intermedia y extensa. Le siguen las variedades tempranas Tifblue (Rabbiteye), Highbush Duke y Highbush Bluetta; las variedades intermedias Blueray y Weymouth, ambas Highbush; y las Highbush tardías Jersey y Elliot. En zonas más cálidas, se cultiva variedades Highbush O'Neal, Cape Fear y Georgia Gem; y en zonas áridas y secas se cultiva la especie Ojo de Conejo (Rabbiteye) y Bluebush.

## 1.4 Panorama mundial

La producción mundial de arándanos en el año 2002 fue de 510.642 TM. Destacó como mayor productor Estados Unidos, con 371.222 TM que representaron aproximadamente 73% del volumen total. El segundo país en importancia fue Canadá, con 95.000 TM de arándanos (19%).

En el año 2001, las importaciones mundiales de arándanos ascendieron a 86.054 TM (US\$ 122.172 miles), superiores en 13%, tanto en volumen como en valor

monetario, a las registradas en el año 2000. Estados Unidos fue el principal importador de este producto, con 49.225 TM (US\$ 67.330 miles); seguido por Canadá, con 21.027 TM (US\$ 22.979 miles).

Las exportaciones registradas durante el año 2001 alcanzaron un total de 59.279 TM (US\$ 97.283 miles), superiores en 6% al volumen registrado en el 2000 y en 4% al valor monetario de ese año. Los principales exportadores en el ámbito mundial fueron Estados Unidos y Canadá, con 26.105 TM (US\$ 34.094 miles) y 18.412 TM (US\$ 30.131 miles), respectivamente.

La época de cosecha de arándanos en los Estados Unidos comienza en abril y termina a mediados de octubre. El 60% de la cosecha se realiza desde fines de mayo a mediados de agosto. Del total de la producción, 41% se destina al consumo en fresco y el resto es procesado por la agroindustria.

La superficie cultivada de arándanos en Estados Unidos se ha duplicado en las últimas dos décadas. La producción también ha crecido en similar proporción, llegando a superar las 89 mil toneladas anuales. El aumento de la oferta y el consumo representan indicadores interesantes para países como Argentina, que pueden abastecer a ese mercado fuera de estación.

Las oscilaciones del precio en los Estados Unidos hacen que la producción de Florida, que entra como primicia, y la de Oregon, que es la más tardía, alcancen precios elevados. Al finalizar la cosecha de la producción tardía en Estados Unidos, los mercados se quedan sin fruta. La conservación para consumo en fresco se extiende por un período de 30 días.

Como se mencionó, a mediados de octubre termina la producción en el hemisferio norte y a partir de ese momento aparece una ventana para el hemisferio sur. Los precios en este período presentan aumentos considerables: se llega a pagar en Estados Unidos más de US\$ 20 por kilo de arándanos frescos (precio mayorista). Los precios declinan después de diciembre y hasta febrero; el mes de precios más bajos para la contraestación es enero. Cuando la oferta del hemisferio sur está finalizando, los precios vuelven a subir, hasta que, recién en el mes de mayo, entra en el mercado la producción de Florida.

Entre los países del hemisferio sur, Argentina puede colocar sus productos en las «góndolas» de Estados Unidos y Europa 45 días antes que Chile, Nueva Zelanda y Australia, países que recién pueden hacerlo a partir del 15 de octubre.



Otro período interesante se presenta hacia los meses de marzo y abril, antes de la entrada de la producción del estado de Florida, que representa la primicia para el mercado estadounidense.

Por otro lado, países como Japón, Italia, Reino Unido, Bélgica y Países Bajos también solicitan este tipo de frutos.

## **2. Café orgánico**

El cafeto pertenece a la familia de las Rubiáceas, al género *Coffea* (nombre científico), que comprende alrededor de 60 especies, de las cuales dos son las más cultivadas: Arábica y Cenephora (comúnmente conocida como Robusta). Crece como arbusto bajo el entramado de las selvas tropicales.

### **2.1 Origen y distribución de su producción**

El cafeto es originario de África. Su nombre se deriva de la ciudad de Kaffa, en Etiopía. De las dos especies mencionadas anteriormente, la *Coffea arábica* constituye el 70% de la producción cafetalera mundial.

La producción mundial de Café Verde en el año 2002 fue de 7.580.949 TM. En ese año, los principales países productores fueron Brasil, Vietnam y Colombia. Brasil posee 31,5% de la producción mundial; seguido por Vietnam, con 11,2%; y por Colombia, con 8,7%. En Sudamérica, otros países, como Ecuador y Perú, representaron 2% y 2,1%, respectivamente.

### **2.2 Valor nutricional**

La semilla del café comprende una compleja mezcla de componentes químicos. Algunos de ellos se ven afectados por el tueste, pero los que dependen del aroma son producto de la destrucción parcial del grano verde por la torrefacción. Los compuestos que se extraen del agua hirviendo son componentes de sabor no volátiles: cafeína, trigonelina, ácido clorogénico, ácidos fenólicos, aminoácidos, hidratos de carbono y minerales; y componentes de aroma volátiles: ácidos orgánicos, aldehídos, cetonas, esterés, aminas y compuestos de azufre llamados mercaptanos.

### 2.3 Variedades

De todas las especies, solamente se cultiva diez, y de ellas, dos corresponden a más de 90% de la producción mundial: *Coffea arábica* y *Coffea canephora* (Robusta).

- *Coffea arábica*: se considera la especie de mejor calidad; por eso es generalmente la más cara. Se cultiva en América Central y Sudamérica, y en países africanos como Etiopía, Tanzania y Kenia. Sus frutos son redondos, suaves, levemente agrios, de color achocolatado, de corteza lisa y con un intenso perfume. Necesita mucha agua y luz solar, por ello es cultivada en países tropicales y subtropicales cercanos a la línea del Ecuador. El contenido de cafeína del grano es relativamente bajo, entre 0,9% y 1,5%. Es la más cultivada en el Perú y presenta las siguientes variedades:
  - *Typica Craner*: abarca 35% de la producción nacional. Es apreciada por el tamaño relativamente grande de su grano; su calidad superior como bebida; y por su robustez frente a condiciones adversas de baja fertilidad y sequía, que la hacen ideal para los pequeños productores. Tiene alta productividad, además de mayor resistencia y flexibilidad de sus ramas durante la cosecha. Es la variedad con mayor éxito en su adaptación en el Perú.
  - *Bourbon*: se caracteriza por tener un rendimiento más precoz que la *Typica* y su grano es de inferior tamaño. Su producción es sostenida.
  - *Caturra*: es una variedad mutante de la *Bourbon*, más productiva pero con menor retención de los frutos maduros.
  - *Mundo Nuevo*: es productiva y tiene un alto porcentaje de frutos con una sola semilla. Es de porte bajo, lo que facilita que las plantas puedan sembrarse a distancias más cortas una de otra, aumentando la densidad de siembra y por consiguiente la producción por unidad de superficie; además, ello facilita el proceso de cosecha.
  - *Catuái* y *Catimor*: tienen una alta productividad y son resistentes a la enfermedad de la roya amarilla. Son de porte enano.
- Variedad Robusta: produce granos redondos y gruesos, menos perfumados, más picantes y astringentes. Crece en África Central, en el sureste de Asia y en algunas partes de Sudamérica. En la industria, se la considera menos sabrosa y aromática que la Arábica. Sus frutos se usan en la elaboración de café instantáneo y otros cafés más baratos. Produce una taza con el doble de cafeína que la variedad Arábica (entre 2% y un 4,5%) y con mayor acidez. Es la segunda especie más cultivada en el Perú, aunque en menor cantidad, con menores rendimientos y con mayores costos que la variedad Arábica.

- *Libérica*: tiene menos importancia y es cultivado en Malasia y África Oriental, pero se comercializa solo en cantidades muy pequeñas por la baja calidad de su sabor.

#### 2.4 Panorama mundial

El café es un producto básico de exportación en los países de Centroamérica y Sudamérica. En el año 2002, la producción mundial de café verde llegó a 7.580.949 TM; los principales productores fueron Brasil, Vietnam y Colombia, con 2.390.390 TM, 850.000 TM y 660.000 TM, respectivamente.

La demanda mundial se concentra en países no productores. En el año 2001, las importaciones de café verde fueron de 5.071.408 TM, equivalentes a US\$ 6.299.484 miles. Los principales importadores en este año fueron Estados Unidos, Alemania, Japón, Italia y Francia, que en conjunto representaron 60% de la demanda mundial. Estados Unidos importó un volumen total de 1.157.565 TM, lo que significó US\$ 1.451.993 miles. En ese mismo período, Alemania compró 834.717 TM (US\$ 1.018.346 miles); Japón, 381.745 TM (US\$ 543.812 miles); Italia, 369.039 TM (US\$ 455.299 miles); y Francia, 312.427 TM (US\$ 346.417 miles).

Asimismo, las exportaciones mundiales registradas para el mismo año ascendieron a 5.329.409 TM, lo que significó un valor monetario de US\$ 5.508.446 miles. Entre los principales exportadores mundiales destacaron: Brasil, con 1.252.217 TM (US\$ 1.207.735 miles); Vietnam, con 931.000 TM (US\$ 391.329 miles); y Colombia, con 559.988 TM (US\$ 768.573 miles).

Dentro del mercado mundial de cafés especiales, la demanda de café orgánico ha crecido rápidamente, a diferencia de los convencionales, tanto en Estados Unidos como en Europa. El mercado de café orgánico se ha desarrollado en los países con mayor índice de desarrollo, cuyos habitantes tienen buena capacidad de compra y donde ha surgido una conciencia ecológica y una actitud crítica de los consumidores.

Según la SCAA (Specialty Coffee Association of America - Fostering Coffee), la demanda de café especial en los Estados Unidos se expande anualmente de 5% a 10%. En el año 2002, esta cubrió 17% del volumen de todas las importaciones de café verde y sus ventas representaron 40% del mercado estadounidense, equivalente a US\$ 18.500 millones. Las ventas de bebidas de cafés especiales tuvieron un valor de US\$ 5.300 millones, y las de café verde especial, de US\$ 2.500 millones.

En Estados Unidos, dentro del mercado de cafés especiales, en el año 2002 el café orgánico representó 5% del total.

El Comercio Justo como alternativa de comercialización de este producto es bastante común. Las ventas de café por Comercio Justo han ido en aumento, con un crecimiento de 7,8% entre los años 1998 y 2002.

Los países en los que hay demanda de Comercio Justo de café son, principalmente: Bélgica, Canadá, Francia, Dinamarca, Alemania, Finlandia, Italia, Japón, Luxemburgo, Países Bajos, Noruega, Suecia, Suiza, Reino Unido y Estados Unidos. Los que más consumen y mejor trato le dan al café de Comercio Justo son Europa, Norteamérica y Japón.

En lo referente al aspecto sanitario, para exportar a Estados Unidos el café debe estar exento de todo insecto y/o hongo y de contaminantes perceptibles. Por ello, es necesario presentar un certificado fitosanitario que acredite la ausencia de cualquier variedad de la roya del café. En la Unión Europea, en tanto, el ingreso del café no tiene restricciones sanitarias, pero sí se exige el respectivo certificado sanitario.

Existen mercados potenciales para la comercialización de café en sus diversas calidades y presentaciones. Las empresas deben identificar el mercado al cual dirigirse, las estrategias a seguir y la tecnología necesaria que les permita adaptarse a los requerimientos exigidos por los diferentes mercados.

### **3. Kiwi**

El kiwi (*Actinidia chinensis*) es un árbol o liana leñosa, una planta trepadora perteneciente a la familia *Actinidiaceae*.

#### **3.1. Origen y distribución de su producción**

El kiwi es una planta trepadora originaria de las montañas de China. A principios del siglo XX fue domesticada en Nueva Zelanda, país que hasta el año 2002 se mantenía como segundo productor en el ámbito mundial.

Los principales países productores en el año 2002 fueron Italia, Nueva Zelanda y Chile, con volúmenes totales de producción de 341.000 TM, 250.959 TM y 155.000 TM, respectivamente.

### 3.2 Valor nutricional

El kiwi es una fruta con alto aporte de vitamina C y E, además de un alto contenido de fibra. Es baja en colesterol. Produce efectos anticancerígenos, tiene capacidad antioxidante y antiinflamatoria, mejora el sistema inmunológico y aumenta las defensas del organismo.

Asimismo, aporta al organismo otros nutrientes esenciales, como fosfato, magnesio y cobre.

Valor nutricional de 100 g de materia de kiwi			
Kilojulios	195	Caroteno (mg)	370
Kilocalorías	46	Vitamina B1 (mg)	17
Proteínas (g)	1	Vitamina B2 (mg)	50
Grasas (g)	0,6	Vitamina B3 (mg)	410
Carbohidratos (g)	8,5	Vitamina B6 (mg)	120
Fibra mineral (g)	3,2	Vitamina C (mg)	70
Calcio (mg)	40	Vitamina E (mg)	930
Fósforo (mg)	31	Potasio (mg)	295
Hierro (mg)	0,5	Yodo (mg)	330
Sodio (mg)	4	Magnesio (mg)	15

Fuente: <http://www.agroinformacion.com>.

### 3.3 Variedades

En el ámbito mundial, algunas variedades destacan por haber obtenido buenos resultados en sus rendimientos, gracias a que ha sido posible su adaptación a las condiciones apropiadas de clima y suelo de las zonas donde se cultivan. Estas variedades internacionales son Kaquiara II y MG-6, ambas con frutos de agradable sabor y pulpa color esmeralda.

En las plantaciones españolas la variedad más cultivada es la denominada *Actinidia deliciosa*, que procede del cultivar Hayward.

Existen clones tales como Hayward K, Hayward 8 y Top Star, que tienen una vegetación más densa y frutos desprovistos de vellosidades.

Además, se ha desarrollado otros cultivares que tienen menor importancia debido a que sus frutos son de tamaño pequeño. Entre estos se encuentran: Monty, Abbot, Bruno, Kramer y Blake.

Otras variedades cultivadas son: Tomuri, de floración similar a Hayward pero con bajo porcentaje de floración; y Matua, de larga floración y con gran porcentaje de cuaje de flor, pero con el inconveniente de no soportar bajas temperaturas.

Existen otras variedades más reciente introducidas, entre ellas: M51, M52, M54, M56, M58 y M59.

### **3.4 Panorama mundial**

La producción mundial de kiwis se encuentra concentrada en pocos países. En el año 2002, Europa representó casi el 50% de la misma; el resto estuvo repartida entre Nueva Zelanda (240.959 TM, equivalentes a 24,1%), Chile (155.000 TM, equivalentes a 15,5%) y otros países con menores participaciones. En Europa se encuentra el primer productor del mundo, Italia, que con una producción de 341.000 TM representó 34% del volumen total.

En el año 2001, las importaciones totales de kiwis fueron de 793.300 TM, iguales a un valor monetario de US\$ 719.603 millones, superiores en 9% al volumen comprado en el año 2000 y 0,3% superiores en valor. Europa concentró casi 58% de las mismas; destacaron Alemania, con 108.667 TM (US\$ 97.805 miles); Bélgica, con 102.371 TM (US\$ 90.021 millones); y España, con 81.616 TM (US\$ 68.117 miles). Estados Unidos fue también un importador destacado, con 50.822 TM compradas, equivalentes a US\$ 42.403 miles. El tercer destino en importancia fue Japón, con 39.564 TM importadas (US\$ 76.356 miles).

En lo que respecta a las exportaciones totales de kiwis, estas ascendieron a 781.199 TM (US\$ 612.012 miles), superiores en 1% al volumen registrado en el año 2000. La Unión Europea fue el principal bloque dentro las exportaciones totales y representó 46% del total; su representante más importante fue Italia, que logró colocar 274.295 TM (US\$ 191.067 miles). Un 31% de las mismas está concentrado en un solo país, Nueva Zelanda, que colocó 245.045 TM con un valor monetario de US\$ 239.387 miles. Chile es otro proveedor importante en el ámbito mundial y en ese año abasteció a diferentes mercados con un total de 129.720 TM.

Nueva Zelanda lanzó al mercado una nueva variedad de kiwi, con pulpa amarilla, y mayor contenido de vitaminas C y E (en el caso de la vitamina C, el aumento es de hasta 30% más que el contenido actual). El sabor es más dulce y presenta un mejor comportamiento durante la conservación, aun si es cosechado maduro. El contenido de fibras es aceptable y se destaca por tener una cotización de precios superior en 12% a la de los kiwis tradicionales.

El cultivo de esta fruta ha sido ampliamente aceptado en Europa y Japón, por lo que se estima un nivel de injerto de 30% en las plantaciones de Nueva Zelanda. Los *royalties* que se debe pagar por la utilización de estas variedades ya no se cobran por el número de plantas vendidas, sino por kilogramo de fruta producida.

Están en estudio las posibilidades de mejorar genéticamente este tipo de variedades, con el objetivo de hacerlas más resistentes a las plagas y enfermedades; además está el hecho de que la fruta orgánica en Europa tiene la ventaja de contar con un sobreprecio de 25% respecto de los valores normales de plaza.

En Argentina se consume 20 millones de kilogramos de kiwis por año, pero la cosecha local solo produce 2 millones de kiwis (10% del consumo). El resto es abastecido con importaciones de China, Italia y Nueva Zelanda. En Chile, con solo 8.500 hectáreas sembradas de kiwis, se obtuvo ingresos por 250 millones de dólares; el 30% se exportó a Brasil y Argentina.

## 4. Pistacho

El pistacho (*Pistacia vera L.*) es un árbol caducifolio dioico perteneciente a la familia *Anacardiaceae*, de ramificación abundante y copa amplia.

### 4.1 Origen y distribución de su producción

**El pistacho** es una nuez de origen muy antiguo. Proviene de Asia Menor y del **Medio Oriente**, y su territorio llega hasta Asia Central, en áreas que hoy corresponden a Irán, Siria y Turquía.

En el año 2002, la producción mundial de pistachos fue de 571.150 TM. En ese año, los principales países productores, por orden de importancia, fueron: Irán (52,53% del volumen total producido), Estados Unidos (23,83%), Siria (9,25%), Turquía (7%) y China (4,55%).

#### 4.2 Valor nutricional

Las semillas de pistacho se caracterizan por una notable riqueza en proteínas, en aceites y en sustancias extractivas no nitrogenadas, así como también en vitaminas.

El pistacho tiene un alto contenido en fibra y muy poco colesterol en su composición.

Valor nutricional del pistacho en 100 g de materia			
Grasas (%)	50	Aceite (%)	48
Proteínas (%)	20,6	Calcio (mg)	135
Carbohidratos (%)	16	Potasio (mg)	1.093
Minerales (%)	3	Fósforo (mg)	503
Agua (%)	4	Magnesio (mg)	158
Energía (cal)	64	Vitamina A (U.I)	230
Fibra (%)	10	Vitamina B (mg)	1,4
Azúcares (%)	8	Vitamina B1 (mg)	0,67

Fuente: <http://www.agroinformacion.com>.

#### 4.3 Variedades

Generalmente, las variedades de pistacho se clasifican de acuerdo con su lugar de origen o de cultivo; cada país tiene sus propias selecciones, cuyas diferencias radican fundamentalmente en el color y tamaño de la semilla, la época de recolección y su tendencia a dar frutos.

La variedad Kerman es la preferida por los consumidores, productores y procesadores, debido a su excelente calidad, rendimiento, fácil desprendimiento del árbol durante la recolección, tamaño por encima del promedio, desprendimiento de la cáscara sin dificultad y fácil apertura; aunque está caracterizada por una pronunciada alternancia en la producción. Fue desarrollada en Chico, California (Estados Unidos), a partir de semillas procedentes de Irán, e introducida para su uso comercial en 1957.

Otra variedad desarrollada es la Napolitana, vigorosa y con una copa densa y amplia. Su floración es gradual y en general tiene lugar desde mediados de abril a mayo. La maduración de los frutos es medianamente precoz y gradual, y se da



entre finales de agosto y principios de septiembre. El endocarpio es de forma elíptica, con la parte apical redondeada, y frecuentemente es dehiscente en el ápice. La semilla es cilíndrica y de forma alargada y regular. El rendimiento de la semilla está entre 40 y 50%, respecto de los frutos descascarados.

El cultivar masculino estándar es Peter, que se caracteriza por una buena producción de polen y floración coincidente con la de cultivares de floración temprana.

Otras variedades polinizadoras son: Chico, Israel 502, Nazaret 1, Tramesh, Alumoth 29 y Santangilisi.

#### 4.4 Panorama mundial

En el ámbito mundial, en el año 2002 el 73% de la producción estuvo concentrado en países asiáticos; dentro ellos, destacó Irán, con 53% del volumen total producido (300.000 TM). Estados Unidos le siguió en importancia, con 24% (136.078 TM); este país se autoabasteció con la producción californiana.

En el año 2001, las importaciones mundiales de pistachos fueron de 178.707 TM (equivalentes a US\$ 529.270 miles) superiores en 16% a las registradas el año anterior (153.574 TM, equivalentes a US\$ 507.096 miles). En el año 2001, China (China, Hong Kong y Macao) fue el mayor importador en el ámbito mundial, con un volumen total de 32.428 TM (US\$ 64.188 miles), que representaron 18% del total. Alemania destacó como el segundo mayor importador del mundo, con 24.956 TM (US\$ 84.550 miles). Le siguieron en importancia México y España, con 13.336 TM y 12.689 TM, respectivamente.

En ese mismo año, se registró un volumen de exportaciones de 194.843 TM, lo que significó un valor monetario total de US\$ 625.447 miles; esto significó un **aumento** de 19% en volumen y 13% en valor, respecto del año anterior. Los **principales** exportadores fueron: Irán, con 115.335 TM (US\$ 358.940 miles); **Estados Unidos**, con 21.592 TM (US\$ 70.976 miles); Alemania, con 15.726 TM; y China, con 15.490 TM.

El consumo de esta nuez ha aumentado en el ámbito mundial, a pesar de que la tendencia de consumo de las demás nueces ha ido disminuyendo. Esto se debe principalmente a su sabor distintivo y delicado, que la diferencia de las otras frutas secas, lo que genera una mayor aceptación por parte de los consumidores de Estados Unidos, de la Unión Europea y de los países latinoamericanos.

---

La mayor parte de la producción llega al consumidor como nueces saladas y tostadas para *snacks*, pero también es utilizada en la industria de confitería y en restaurantes, así como en servicios de *catering* que lo incluyen entre sus insumos. En California son casi 44.000 las hectáreas plantadas. La producción respecto a 1986 ha sido más que duplicada y en los últimos años ha alcanzado niveles elevados. Las exportaciones estadounidenses en los últimos años han pasado de menos de 200 toneladas a más de 20.000.

### Directorio especializado de páginas web

Institución	Dirección	Referencia
Organización Mundial de Comercio	<a href="http://www.wto.org/eol/e/wto03/wto3_21.htm">http://www.wto.org/eol/e/wto03/wto3_21.htm</a>	Medidas sanitarias y fitosanitarias
FAO: organismo de la ONU encargado del tema agrícola	<a href="http://www.fao.org/">http://www.fao.org/</a>	Información sobre productos agrícolas y pecuarios. Cuenta con diversas bases de datos, incluso sobre pesca
CBI: centro para la promoción de importaciones de países en vías de desarrollo	<a href="http://www.cbi.nl">http://www.cbi.nl</a>	Información sobre mercados europeos, programas que corresponden a las exportaciones de Europa, programas de fomento para la exportación y programas de entrenamiento
Centro Internacional de la Papa: institución especializada en la investigación y desarrollo de tubérculos.	<a href="http://www.cipotato.org">http://www.cipotato.org</a>	Información sobre la papa, sobre nuevos productos agrícolas como raíces y tubérculos, sobre su producción, investigación de enfermedades, etc.
International Trade Center (ITC)	<a href="http://www.intracen.org/services/mns/mns.htm">http://www.intracen.org/services/mns/mns.htm</a>	Información sobre mercados y precios, y proporciona servicios de nuevos mercados
OEA	<a href="http://www.sice.oas.org/searche.idq?USRQUERY=agriculture&amp;TemplateName=searchs&amp;HT.M.LQueryForm=%2Fsearchs.asp">http://www.sice.oas.org/searche.idq?USRQUERY=agriculture&amp;TemplateName=searchs&amp;HT.M.LQueryForm=%2Fsearchs.asp</a>	Enlaces a documentos que se relacionan con la agricultura
<b>Estados Unidos</b>		
USA	<a href="http://www.ia-usa.org/natcomm.htm">http://www.ia-usa.org/natcomm.htm</a>	Departamento de Comercio de los Estados Unidos
Market AG: se relaciona con RAISE USA	<a href="http://www.marketag.com/">http://www.marketag.com/</a>	Información variada sobre precios en los mercados de los productos y los mercados de acceso. Hace contacto con posibles compradores de los productos y ofrece las disposiciones para la exportación a la Comunidad Europea

Institución	Dirección	Referencia
Departamento de Agricultura (Estados Unidos)	<a href="http://www.agroinfo.org">http://www.agroinfo.org</a>	Distribuye información agrícola de las regiones, de productos y de tecnología de los EE.UU.
Inst. EPA (Estados Unidos)	<a href="http://www.agriculture.com">http://www.agriculture.com</a>	Información sobre cotizaciones del día, producción de muchos sitios, mercados y nuevas tecnologías.
Agview	<a href="http://www.agview.com">http://www.agview.com</a>	Motor de búsqueda que permite acceder a una base de datos agropecuaria.
Departamento de Agricultura (Estados Unidos), Programa de servicios agrícolas para extranjeros	<a href="http://www.fas.usda.gov">http://www.fas.usda.gov</a>	Información sobre el mercado estadounidense de productos agrícolas. Ayuda a los agricultores con información sobre tecnología y sobre habilidades para la exportación
Departamento de Agricultura (Estados Unidos), Programa de servicios agrícolas para extranjeros	<a href="http://www.fas.usda.gov/agexport/tapo/market.html">http://www.fas.usda.gov/agexport/tapo/market.html</a>	Información valiosa sobre algunos de los mercados más importantes de Estados Unidos, y algunos detalles de los productos
Universidad de Purdue, Centro para las cosechas y nuevos productos	<a href="http://www.hort.purdue.edu/newcrop/indices/index_efgh.html#G">http://www.hort.purdue.edu/newcrop/indices/index_efgh.html#G</a>	Investigación sobre productos y sus procesos productivos, y los controles sanitarios
Department of Commerce, International Trade Administration and Trade Development (ITA)	<a href="http://www.ita.doc.gov/mena">http://www.ita.doc.gov/mena</a>	Consejería del gobierno de Estados Unidos para la exportación. Trámites, documentación, requisitos e información en general sobre exportación a Asia, Latinoamérica, Nafta, Europa, etc.
Departamento de Agricultura de Estados Unidos	<a href="http://www.aphis.usda.gov/oa/commodities/pg22.html">http://www.aphis.usda.gov/oa/commodities/pg22.html</a>	Información para ayudar a asistir a los inspectores de salubridad con la identificación de las materias encontradas de las importaciones
California Rare Fruit Growers, Inc. (Estados Unidos)	<a href="http://www.crfg.org/index.html">http://www.crfg.org/index.html</a>	Esta organización tiene un interés general en todos los aspectos de la fruta, con un foco primario en las frutas semitropicales y las frutas y los vehículos infrecuentes
Today Market Prices	<a href="http://www.todaymarket.com/Indexsp.htm">http://www.todaymarket.com/Indexsp.htm</a>	Información en español de los precios diarios de productos como frutas y hortalizas, en diferentes lugares del mundo

Institución	Dirección	Referencia
California Department of Food and Agriculture (Estados Unidos)	<a href="http://www.cdfa.ca.gov">http://www.cdfa.ca.gov</a>	Brinda a los agricultores ayuda sobre acceso de mercados, información sobre políticas, programas y servicios, y sobre pesticidas, así como de las páginas web de gremios, para diferentes productos
California Asparagus (Estados Unidos)	<a href="http://www.calasparagus.com">http://www.calasparagus.com</a>	Información sobre el espárrago, desde su historia hasta sus componentes nutritivos
National Agricultural Statistics Service (Estados Unidos)	<a href="http://www.nass.usda.gov/research/">http://www.nass.usda.gov/research/</a>	Información estadística, precios, análisis y reportes sobre productos agrícolas en todo Estados Unidos
Ministerio de Agricultura	<a href="http://www.aphis.usda.gov/forms/index.html">http://www.aphis.usda.gov/forms/index.html</a>	USDA -- APHIS. Formatos para la importación
Center for Food Safety & Applied Nutrition	<a href="http://www.cfsan.fda.gov/">http://www.cfsan.fda.gov/</a>	Organismo especializado de la FDA de los EE.UU., responsable de la promoción y protección de la salud pública.
Assuring Retail Food Excellence Worldwide Through Industry Self-control	<a href="http://www.hi-tm.com/">http://www.hi-tm.com/</a>	Normas de calidad para alimentos de los Estados Unidos
<b>Perú</b>		
Productos Tropicales Naturistas S.A.(Natural Tropical Products S.A.) (Perú)	<a href="http://www.ptnsa.com/">http://www.ptnsa.com/</a>	Información sobre diferentes productos agrícolas en el Perú
Centro de Estudios Regionales Andinos Bartolomé de las Casas (Cuzco, Perú)	<a href="http://www.cbc.org.pe/andes3/debate.htm">http://www.cbc.org.pe/andes3/debate.htm</a>	Boletín de estudios andinos con temas diversos de interés general
Ministerio de Industria, Turismo, Comercio (Perú)	<a href="http://www.mitinci.gob.pe/">http://www.mitinci.gob.pe/</a>	Ofrece información sobre los rubros que maneja el Mitinci
Estrategia Nacional de Diversidad Biológica (Perú)	<a href="http://www.conam.gob.pe/endb/docs/biodesarr/anexo1_2.htm">http://www.conam.gob.pe/endb/docs/biodesarr/anexo1_2.htm</a>	Página ecológica sobre productos agrícolas
Ministerio de Agricultura del Perú	<a href="http://www.minag.gob.pe/">http://www.minag.gob.pe/</a>	Información general y de estadísticas agrarias
Senasa: autoridad nacional en sanidad agraria (Perú)	<a href="http://www.minag.gob.pe/Minag/senasa/indice.htm">http://www.minag.gob.pe/Minag/senasa/indice.htm</a>	Información sobre los requisitos fitosanitarios para la exportación de productos perecederos y sobre temas relacionados con la salubridad

Institución	Dirección	Referencia
Universidad Nacional Agraria La Molina	<a href="http://www.lamolina.edu.pe/">http://www.lamolina.edu.pe/</a>	Te ofrece información sobre investigaciones y enlaces a páginas web sobre agricultura, agronegocios, etc.
Instituto Nacional de Recursos Naturales (Inrena) (Perú)	<a href="http://www.minag.gob.pe/Minag/inrena/indice.htm">http://www.minag.gob.pe/Minag/inrena/indice.htm</a>	Información sobre el manejo y aprovechamiento racional e integral de los recursos naturales renovables y su entorno ecológico, para lograr el desarrollo sostenible
Aduanas del Perú	<a href="http://www.aduanet.gob.pe">http://www.aduanet.gob.pe</a>	Entidad oficial del Estado peruano; proporciona información y estadísticas de comercio internacional del Perú
<b>Latinoamérica</b>		
México. Agronet Latinoamérica on line	<a href="http://www.agro.net.mx">http://www.agro.net.mx</a>	Información sobre precio de frutas, hortalizas y ganado en diferentes países; así como sobre ferias y congresos
Chile: Chilenet.cl	<a href="http://www.chilnet.cl">http://www.chilnet.cl</a>	«Motor de búsqueda». Brinda información sobre diversos temas de interés, como economía, exportaciones e importaciones, minería, salud, etc.
Lukas Net (Argentina)	<a href="http://www.lukasnet.com/pyme/ik/171297.htm">http://www.lukasnet.com/pyme/ik/171297.htm</a>	Información breve y útil para emprendedores. Sus artículos están a disposición de todos
Argentina: Agrositio	<a href="http://www.agrositio.com/">http://www.agrositio.com/</a>	Información en general del agro de Argentina
Fundación para la Innovación Agraria - Ministerio de Agricultura de Chile	<a href="http://www.fia.cl/tcpchi/agricola/tcpmed/tcpind6z.htm">http://www.fia.cl/tcpchi/agricola/tcpmed/tcpind6z.htm</a>	Tiene la función de fomentar y promover la transformación de la agricultura y de la economía rural del país facilitando innovaciones en las actividades agrícolas
Costa Rica: Infoagro	<a href="http://www.infoagro.go.cr">http://www.infoagro.go.cr</a>	Información agropecuaria muy detallada de Costa Rica y de otros países

Institución	Dirección	Referencia
Centro de atención dirigida al exportador (Venezuela)	<a href="http://www.mic.gov.ve/CAPEX.htm">http://www.mic.gov.ve/CAPEX.htm</a>	Información comercial sobre demanda y oferta de productos, perfiles de mercado, oportunidades de inversión y aspectos legales
Aladi: Asociación Latinoamericana de Integración	<a href="http://www.aladi.org/estadisticas_comercio.htm">http://www.aladi.org/estadisticas_comercio.htm</a>	Estadísticas de exportación e importación por áreas geoeconómicas, países de destino u origen y categoría de productos
Infoagro (Costa Rica)	<a href="http://www.infoagro.go.cr/sanidadveg/consumofresco.html">http://www.infoagro.go.cr/sanidadveg/consumofresco.html</a>	Información de varios países sobre los requisitos que debe cumplirse para permitir la entrada al país de material vegetal destinado a su propagación
Consejo Nacional de Producción (Costa Rica)	<a href="http://www.mercanet.cnp.go.cr">http://www.mercanet.cnp.go.cr</a>	Información sobre el comportamiento del mercado agropecuario para orientar en la toma de decisiones
Confederación Nacional de Industrias (Brasil)	<a href="http://www.cni.org.br">http://www.cni.org.br</a>	Información sobre la industria de Brasil, en general, y enlaces a páginas web de importantes instituciones del país
Ministerio de Agricultura de Brasil	<a href="http://www.agricultura.gov.br">http://www.agricultura.gov.br</a>	Información sobre la agroindustria y temas afines sobre el agro
Agri - Food Trade Service (Canadá)	<a href="http://www.ats-sea.agri.ca">http://www.ats-sea.agri.ca</a> <a href="http://www.ag.ca">http://www.ag.ca</a>	Información sobre políticas, regulaciones, mercados y comercio internacional de la agricultura
Asociación de corredores de alimentos (Canadá)	<a href="http://www.cfba.com">http://www.cfba.com</a>	Se encarga de la compra y venta de productos alimenticios, con tecnología de punta. Incluye nombres de empresas que trabajan en el rubro de la agroindustria
Cámara Nacional de Comercio de Chile	<a href="http://www.dicom.cl/infotrad/iice01.html">http://www.dicom.cl/infotrad/iice01.html</a>	Información internacional y de comercio exterior
Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (Costa Rica)	<a href="http://iica.ac.cr">http://iica.ac.cr</a>	Información agrícola para el sistema interamericano, con enlaces de otros países y organizaciones relacionadas con el tema de la agricultura
Proyecto sobre el cultivo hidropónico de pimiento (Venezuela)	<a href="http://www.trace-sc.com/agri.htm">http://www.trace-sc.com/agri.htm</a>	Información sobre el proyecto: sus procedimientos, costos, etc.

Institución	Dirección	Referencia
Canadá	<a href="http://www.cfia-acia.ag.ca/english/plant/protect/pqir/index.html#letterB">http://www.cfia-acia.ag.ca/english/plant/protect/pqir/index.html#letterB</a>	Requisitos fitosanitarios para la importación de Canadá
Fundación Chile, Programa de Gestión agropecuaria	<a href="http://www.agrogestion.cl/si_inuserv.htm">http://www.agrogestion.cl/si_inuserv.htm</a>	Fichas técnicas, informes de mercado, precios y enlaces a páginas web especializadas en agro
<b>Europa</b>		
Dutch Organic International Trade (DO-IT) – Países Bajos	<a href="http://www.organic.nl/prodinfo">http://www.organic.nl/prodinfo</a>	Información específica de varios productos
Dutch Organic International Trade (DO-IT)- Países Bajos	<a href="http://www.organic.nl/">http://www.organic.nl/</a>	Empresa que se dedica a conceder certificados de productos orgánicos
Oficina estadística de la Comisión Europea	<a href="http://europa.eu.int/en/comm/eurostat/serve/home.htm">http://europa.eu.int/en/comm/eurostat/serve/home.htm</a>	Información estadística de algunos lugares de Europa
Agricultura y Ganadería en Hispano América (España)	<a href="http://www.arrakis.es/~sotojavi/agroweb.htm">http://www.arrakis.es/~sotojavi/agroweb.htm</a>	Información sobre temas agrícolas y valiosos enlaces a páginas web
Oficina de Comercio Exterior de Suiza	<a href="http://www.osec.ch/es/index.html">http://www.osec.ch/es/index.html</a>	Información sobre ferias comerciales, sobre su mercado, estadísticas y sobre las empresas y sus productos.
ZADI: German Center for documentation and information in agricultures	<a href="http://www.doinet.de/zadi/zadi_e.htm">http://www.doinet.de/zadi/zadi_e.htm</a>	Reportes anuales de volúmenes producidos, por producto, e información sobre relaciones públicas
Le COLEACP : le Comité de Liaison Europe-Afrique/Caraïbes/Pacifique (Francia).	<a href="http://www.coleacp.org">http://www.coleacp.org</a>	Promueve las importaciones a Francia de productos hortícolas, como plantas y flores ornamentales
Agrafood News (Unión Europea)	<a href="http://www.agra-foodnews.com">http://www.agra-foodnews.com</a>	Información sobre temas relacionados a la comercialización de productos agrícolas en la Unión Europea y otros países



Institución	Dirección	Referencia
<b>Otros</b>		
Ministerio de Agricultura de Japón	<a href="http://www.maff.go.jp/eindex.html">http://www.maff.go.jp/eindex.html</a>	
<b>Japón</b>	<a href="http://www.marketag.com/ma/country/japan/phyto/jphytob.stm">http://www.marketag.com/ma/country/japan/phyto/jphytob.stm</a>	Regulaciones fitosanitarias para la importación a Japón (1994)
Información libre para la comunidad agrícola global (Agribiz)	<a href="http://www.agribiz.com">http://www.agribiz.com</a>	Información ordenada sobre los mercados que negocian con la agricultura: precios, investigación de temas relacionados, etc.
Northern Quinoa Corporation (NOC)	<a href="http://www.quinoa.com/Index/htm">http://www.quinoa.com/Index/htm</a>	Compañía que procesa y distribuye productos orgánicos y no orgánicos, como quinua y otros granos
Fintrac: empresa	<a href="http://www.fintrac.com/gain">http://www.fintrac.com/gain</a>	Empresa que brinda información sobre precios, estadísticas, acceso de mercados, productos y regulaciones comerciales
Fintrac: empresa especializada en agronegocios	<a href="http://www.fintrac.com/indoag/phguides/fintrac/soursop.htm">http://www.fintrac.com/indoag/phguides/fintrac/soursop.htm</a>	Información sobre el producto, específicamente sobre datos generales, como empaque, condiciones de salubridad, y forma de empaque para su exportación
Trópico, empresa especializada en procesamiento de frutas	<a href="http://www.tropico2000.com/guanabana.htm">http://www.tropico2000.com/guanabana.htm</a>	Empresa surtidora de productos como concentrado de fruta y zumo de fruta. Brinda información sobre los estándares de exportación

Institución	Dirección	Referencia
Trade Port: International trade and export	<a href="http://tradeport.org/">http://tradeport.org/</a>	Asesora a las empresas de cualquier tamaño que deseen exportar sus productos
Internacional Trade World	<a href="http://www.tradeworld.net/">http://www.tradeworld.net/</a>	Base de datos interactiva de ferias comerciales, exposiciones y otros acontecimientos comerciales del mundo entero. Tiene un motor de búsqueda que permite hacer consultas según país, ciudad, sector, organizadores y fecha
Australia Australian Customs	<a href="http://www.customs.gov.au/bizlink/import/index.htm-top">http://www.customs.gov.au/bizlink/import/index.htm-top</a>	Servicios al consumidor australiano. Información, procedimientos y requerimientos para exportar productos al mercado australiano
China External Trade Development Council de Taiwan	<a href="http://tptaiwan.org.tw/wic.htm">http://tptaiwan.org.tw/wic.htm</a>	Ofrece acceso a los principales recursos de Internet sobre el comercio en Taiwán, entre los que destacan Taiwan Business Opportunities, información sobre ferias comerciales y su directorio de exportadores e importadores
Lúcuma	<a href="http://www.lucuma.com/lucumafruit.shtml">http://www.lucuma.com/lucumafruit.shtml</a>	Información sobre mercados y datos sobre la lúcuma: para comercializarla en diferentes ferias y para promover la cultura peruana
Fruit Online	<a href="http://www.fruitonline.com/">http://www.fruitonline.com/</a>	Información sobre precios, análisis y oportunidades comerciales de las frutas, así como enlaces relacionados al tema
Our Food	<a href="http://www.ourfood.com/">http://www.ourfood.com/</a>	Diversos enlaces, y otros temas: calidad HACCP, ISO, etc.

## **Bibliografía**

### **Páginas web consultadas**

<http://www.a-campo.com>  
<http://www.agendaorganica.cl>  
<http://www.agrocadenas.gov.co>  
<http://www.agroconnection.com>  
<http://agrodiario.com.ar>  
<http://www.aduanet.gob.pe>  
<http://www.agroindustrias.org>  
<http://www.aladi.org>  
<http://www.ams.usda.gov>  
<http://www.cci.org.co>  
<http://www.cofrutas.com.ar>  
<http://www.comex.go.cr>  
<http://www.dicom.cl>  
<http://www.fao.org>  
<http://www.fas.usda.gov/ustrade>  
<http://www.ftaa-alca.org>  
<http://infoagro.go.cr>  
<http://www.grupopm.com>  
<http://www.infoagro.com>  
<http://www.infoagro.net>  
<http://www.intabalarce.org>  
<http://www.inibap.org>  
<http://www.minag.gob.pe>  
<http://www.mincetur.gob.pe>  
<http://www.mincomex.gov.co>  
<http://www.nuevoagro.com>  
<http://www.oas.org>  
<http://www.prochile.cl>  
<http://www.proexport.com.co>  
<http://www.prompex.gob.pe>  
<http://www.rjbalcala.com/huerta.htm>  
<http://www.sica.gov.ec>  
<http://www.taric.com>  
<http://www.unece.org>  
<http://www.usitc.gov>  
<http://www.intracen.org>

**Instituciones visitadas**

Ministerio de Agricultura – Dirección de Estadística  
Servicio Nacional de Sanidad Agraria (Senasa)

**Libros e informes**

Sistema de Inteligencia de Mercados-SIM. Monitoreo de Mercados Estados Unidos: Frutas y Hortalizas, Colombia, abril-junio 2002.

Distribución y consumo. Consumos de frutas y hortalizas en la Unión Europea, España, mayo-junio 2002.

Agroexportación, Vásquez Villanueva, Víctor - Alza Araujo, Miguel. Edición 1998. Producción General «Promotora Lima».

Frutas y hortalizas andinas para el mundo / comunidad Andina - Secretaría General / Año 2000.

Agricultura Peruana: Hernando Guerra García, 2001.

Informe: Investigación de Mercado Alcachofa/ Oscar Malca G./Agencia Suiza para el desarrollo de la Cooperación / COSUDE-PYMAGROS.

# Anexo 1

## Herramientas para el análisis de los mercados internacionales<sup>1</sup>

### 1. Introducción

El análisis de mercado es esencial para el desarrollo de los negocios internacionales; responde a la necesidad de identificar los potenciales mercados en donde se pueden exportar productos.

Asimismo, de este mismo análisis, es posible obtener lo siguiente:

- Características de los mercados
- Tendencia del comercio de diferentes productos
- Sectores y productos con mejor desempeño
- Desempeño de los diferentes países dentro de los mismos mercados
- Alternativas de comercio
- Contactos comerciales

### 2. Herramientas para el análisis de mercados

Actualmente, el Centro de Comercio Internacional (CCI – ITC) brinda herramientas que facilitan el acceso a información relevante para poder realizar análisis de países y productos. Estas son:

<sup>1</sup> Basado en la presentación del Centro de Comercio Internacional (CCI) de Naciones Unidas, referida a las herramientas que el CCI ha puesto a disposición de los países en desarrollo.

- Country Map
- Trade Map
- Product Map

Estas trabajan bajo tres perspectivas de uso:

- Desde una perspectiva nacional se busca alcanzar un posicionamiento en los mercados internacionales; para ello se deberá:
  - Identificar las ventajas competitivas de nuestros productos,
  - Identificar los mercados más interesantes para nuestras exportaciones, y
  - Determinar aquellas prioridades de comercio para implementar y ejecutar un plan de promoción.
- Desde la perspectiva de política comercial, es importante conocer del acceso a los mercados internacionales; para ello se deberá:
  - Identificar las barreras de acceso que tienen los países para los diferentes productos, y
  - conocer los escenarios en los que se desenvuelve el comercio internacional.
- Desde el punto de vista empresarial, será necesario trabajar con inteligencia de mercados, lo cual permitirá:
  - Conocer cuáles son las últimas tendencias en los mercados internacionales, e
  - Identificar quiénes son nuestros potenciales socios comerciales.

A continuación, de manera gráfica, podremos ver el uso que se puede dar a las herramientas proporcionadas por el CCI.

### Utilidad de las herramientas del CCI

	Empresas	Instituciones de apoyo al comercio	Estrategas de comercio	Negociadores de comercio y analistas
Posicionamiento estratégico		Country MAP	Country MAP	
Finjas de comercio	TradeMAP	TradeMAP	TradeMAP	TradeMAP
Acceso a mercados	TradeMAP	TradeMAP	Market access MAP	Market access MAP
Inteligencia de mercados	Product MAP	Product MAP	Product MAP	

## 3. Descripción de las tres herramientas más usadas

### 3.1. Country Map

La primera herramienta es el mapa de países, que permite evaluar el desempeño y la competitividad del comercio internacional. Para poder acceder a esta información, se debe ingresar a la página web del CCI: [www.intracen.org](http://www.intracen.org), ya dentro, haciendo click en «countries», se selecciona un país y se procede al análisis. La ruta es: <http://www.intracen.org/menus/countries.htm>

## PORTAL PARA EL ANÁLISIS DE PAÍSES

Centro de Comercio Internacional  
UNCTAD/WTO

Home Products & Services Countries Business Support Publications News & Events

Seleccione un País

**PAÍSES**

English  
Français  
ITC Home

**Elija un**

El enfoque país permite observar las actividades de asistencia técnica del CCI al nivel nacional y regional. Le permite entrar en contacto con instituciones de apoyo al comercio y obtener información específica a nivel nacional sobre aspectos del comercio. Además, incluye una presentación de descripciones de mercado y de comercio basadas en estadísticas comerciales que permiten comparar resultados comerciales entre distintos países. También provee indicaciones sobre la demanda de productos de exportación e importación.

Para comunicarnos sus sugerencias e impresiones, puede hacer uso del [formulario de respuesta](#).

A través de este portal, el CCI pone a disposición información especializada en temas relacionados con el comercio exterior, lo cual permite comparar los resultados comerciales entre los diferentes países. Asimismo, se podrá hallar información sobre las estadísticas de importación y exportación.

Al escoger un país, por ejemplo Perú, se presenta la siguiente página:

International Trade Centre  
UNCTAD/WTO

Home Products & Services Countries Business Support Publications News & Events

**Peru**

Select Country

- Trade Information Sources
- Trade Contacts

Country Market Analysis: Product, Country and Map

Data: 1998-2002

About

Trade Performance Index	Table	Graph
Revealed Comparative Advantage (Balassa)	RCA	
Regional Export Performance	Table	Graph
Regional Import Profile	Table	
Trade Statistics	Imports	Exports
Structural Indicators*		
Trade Simulation	Table	Graph
Reliability of Trade Statistics		
By Product	Imports	Exports
By Country	Imports	Exports

Technical notes on trade data

Your feedback

\*: structural indicators, bimonthly updates

Disclaimer: this map serves as illustration purposes, only, and does not imply any endorsement whatsoever by the International Trade Centre UNCTAD/WTO



**ITC**

**ITC TradeMap**  
Estadísticas de Comercio para el  
Desarrollo Internacional de las Empresas

**TradeMap**  
TradeMap es un herramienta de análisis de mercados que cubre 5300 productos y 188 países. Desarrollada por la Sección de Análisis de Mercados (MAS) del CCI, TradeMap provee indicadores sobre los resultados del comercio nacional, la demanda internacional, el potencial para la diversificación de mercados y productos, barreras de acceso a mercados y el papel de los competidores.

Para obtener información complementaria sobre TradeMap, favor de visitar la página web <http://www.trademap.org>

Indique su nombre de acceso:

y su contraseña:

**Ingrese su usuario y clave de acceso**

Para tener acceso a la aplicación, favor de visitar la página web <http://www.trademap.org> o correo [trademap@cci.iica.org](mailto:trademap@cci.iica.org)

Enviar Cancelar

Paso siguiente: luego de dar click en «Enviar», se presenta la siguiente página:

**ITC**

**ITC TradeMap**  
Estadísticas de Comercio para el  
Desarrollo Internacional de las Empresas

**TradeMap**  
TradeMap es un herramienta de análisis de mercados que cubre 5300 productos y 188 países. Desarrollada por la Sección de Análisis de Mercados (MAS) del CCI, TradeMap provee indicadores sobre los resultados del comercio nacional, la demanda internacional, el potencial para la diversificación de mercados y productos, barreras de acceso a mercados y el papel de los competidores.

Importaciones  
 Exportaciones

Seleccione un producto  
 Seleccione un mercado  
 Seleccione un socio comercial

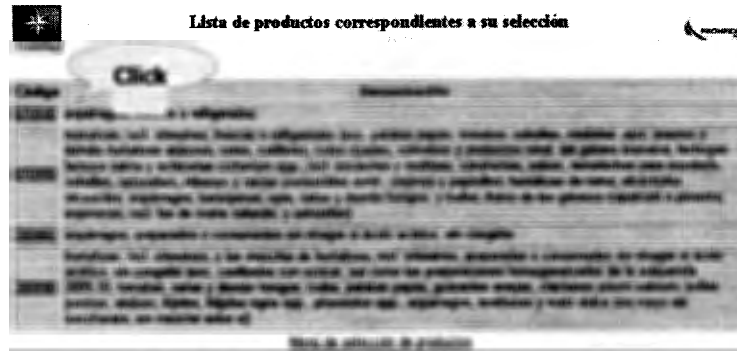
**Selecciones Importaciones o Exportaciones**  
**Seleccione un Producto**  
**Seleccione un Mercado o País**  
**Seleccione un Socio Comercial o País Socio**

Español Français Ayuda Contacto Inicio

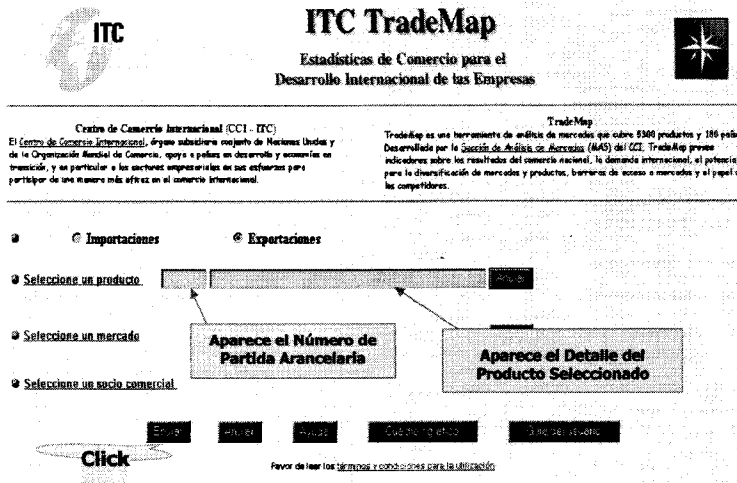
Favor de leer los términos y condiciones para la utilización

Luego, a manera de ejemplo, se selecciona un producto; entonces, al dar click en «seleccione un producto», aparecerá una página que brinda dos opciones de búsqueda. La primera es a través del ingreso de una palabra relacionada con el producto: «Espárrago», o la segunda, a través de la partida arancelaria de seis dígitos del Sistema Armonizado: «070920».

Luego de haber ejecutado una de las dos alternativas expuestas anteriormente, se presentará una página con el producto seleccionado.



Al dar click, se pasará a la siguiente página, donde se podrá realizar búsquedas de importaciones o exportaciones del producto seleccionado.



Luego de ejecutar la selección de las importaciones mundiales de «Espárrago», se obtiene la siguiente información presentada en tablas:

- Mercados de destino o países importadores,
- Valor y volumen total importado por cada uno de los países,
- Valores unitarios,

- Tasas de crecimiento,
- Participaciones en las importaciones totales, y
- Barreras arancelarias y no arancelarias.

Lista de los países importadores del producto seleccionado en 2002  
 Producto : 078920 espárragos frescos o refrigerados

Importadores	Total importado en 2002, en miles	Cantidad importada en 2002	Unidad de medida	Valor de unidad (US\$/unidad)	Crecimiento anual en valor entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en cantidad entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en valor entre 2001-2002, %	Participación en las importaciones mundiales, %	Información sobre las barreras arancelarias
<b>Estimación Mundo</b>	<b>Valor Total</b>	183	Toneladas	2,531	3	4	3	100	
<b>Estados Unidos de América</b>	182,547	91,770	Toneladas	2,232	<b>Tasas de Crecimiento</b>			<b>Participación en las Importaciones Mundiales</b>	<b>A</b>
Alemania	90,746	40,129	Toneladas	2,261	-6	-3	-21	6	
Japón	78,44	<b>Cantidad Total Importada</b>	*	4,051	-3	-2	-10	3	
Suiza y A. Liechtenstein	37,84			3,521	-1	3	7	6	BARRA
Francia	35,787	18,275	Toneladas	1,969	9	14	25	6	BARRA
Canadá	31,436	11,989	Toneladas	2,537	11	10	19	5	BARRA
Países Bajos	<b> Mercados o Países</b>	965	Toneladas	3,034	7	-24		3	BARRA
Reino Unido	10,010	3,897	Toneladas	3,269	14	18		3	BARRA

Valor Unitario

De la misma forma, también se pueden obtener los datos relacionados con las exportaciones del mismo producto anteriormente analizado.

El Trade Map también permite analizar la evolución del comercio y participación internacional de un país en particular, así como compararlo con otro. De esta forma, podemos analizar el potencial de comercio bilateral obteniendo resultados en el nivel de dos a seis dígitos del sistema armonizado.

En conclusión, el TradeMap ayuda a las Instituciones de Apoyo al Comercio, Exportadores e Importadores y otros a:

- Buscar nuevos mercados o proveedores,
- Determinar la competencia o buscar diversificación,
- Fijar los productos de prioridad para la promoción comercial y de desarrollo,
- Evaluar los aranceles y las barreras comerciales, y
- Determinar el potencial de diversificación del producto con un país socio.

De esta forma, el Trade Map permite dimensionar los mercados de exportación, e identificar oportunidades comerciales.

### 3.3. Product Map (P-Maps)

El Product Map está diseñado para ayudar en las actividades de investigación de mercados. A través del web site: [www.p-maps.org](http://www.p-maps.org), se presenta, de forma extensa, información comercial y de inteligencia de mercados vinculada a diversos productos y sectores.

Para acceder a todos los campos de ayuda del p-maps, se tiene que ingresar el usuario y la clave asignada al Perú:

- Nombre de acceso (Username): **prompexlima**,
- Contraseña (password) : **secoperu**.

Una vez dentro del mapa de productos, se presenta la siguiente página:

The screenshot shows the Product Map website interface. At the top, there is a navigation bar with 'Home' and 'Contact us' links. Below this, there is a 'Member Login' section with a 'Log out' button. The main header features the 'Product Map' logo with the tagline 'Business Information for Going Global'. To the right of the logo is a search bar with a dropdown menu set to 'by keyword' and a 'Search' button. Below the search bar, there is a section titled 'Select your product map below:' followed by a grid of product categories. On the left side of the page, there is a vertical navigation menu with sections for 'About Product Map', 'Member Services', and 'Contact'.

**Product Map**  
Business Information  
for Going Global

Find your Product Map:  
(Select a search field from the dropdown box below):  
by keyword [Search]

Select your product map below:

- Agricultural machinery
- Animal feed
- Art, collection, decoration and cultural goods
- Automotive components and accessories
- Beverages
- Carpets and wall covering
- Cellulose derivatives and specialties
- Cereal products and rice
- Chemicals
- Cleansing and polishing preparations
- Clocks and watches
- Clothing and accessories
- Cocoa and cocoa products
- Coffee and coffee products
- Colourants, paints and varnishes
- Construction materials
- Cut flowers and ornamental plants
- Footwear (Sample Product Map)
- Fragrances and flavors
- Fruit and vegetable juices
- Fruit and vegetables
- Furniture and components
- Glass and glass products
- Gums, resins and extracts
- Hand tools
- Hides, skins, furskins and leather
- Honey and apicultural products
- Household and furnishing textiles
- Household utensils and appliances
- Image and sound equipment and accessories
- Industrial machinery and equipment
- Lamps, lighting and visual signaling equipment
- Leather products
- Live animals
- Musical instruments, parts, and paraphernalia
- Nuts
- Oils and fats
- Optical and precision instruments, spectacles and glasses
- Packaging materials
- Paper and printing items and components
- Perfumery, cosmetics and toiletries
- Pets, pet food and accessories
- Pharmaceuticals and medicaments
- Photo - cinematographic film
- Plastics and plastic products
- Precious, semi-precious metals, stones and jewellery
- Rubber and rubber products
- Specialty food products
- Spices and culinary herbs
- Sports wear, sports and leisure goods
- Stationery, office machines and supplies
- Sugar, molasses and sugar

Esta página contiene información de, aproximadamente, 5.300 productos, clasificados en 72 grupos, de 182 países.

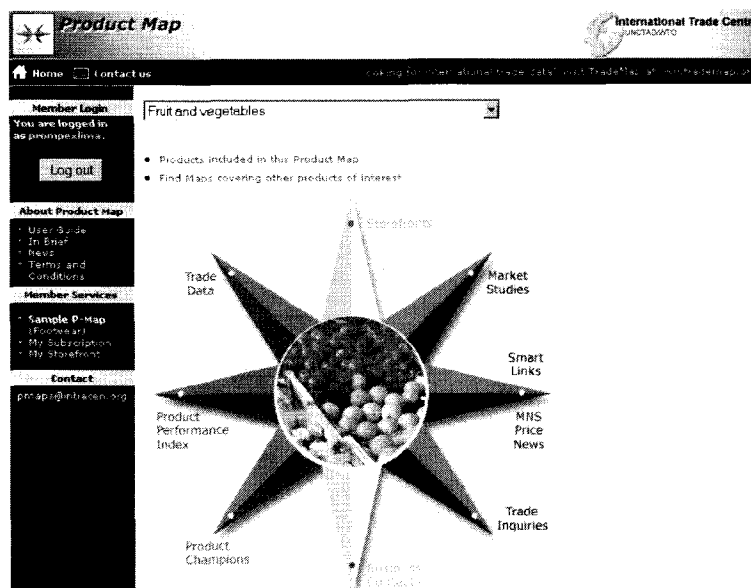
Al seleccionar un grupo de productos, se presenta una estrella que tiene la siguiente estructura:

- Para el lado izquierdo, se encuentran las herramientas de posicionamiento de mercado,

- Para el lado derecho, se hallan las herramientas de inteligencia de mercados,
- Y, en el centro, todo lo relacionado con el uso de herramientas de Internet para realizar contactos comerciales.



Por ejemplo, si se selecciona el grupo de «Frutas y Vegetales», se obtiene lo siguiente:



Ya dentro se empieza a trabajar con cada una de las herramientas del P-Maps y, para ello, se debe conocer primero para qué son útiles cada una de estas.

Por un lado, tenemos herramientas de carácter cuantitativo, que permiten «Análisis del mercado», y son las siguientes:

- *Trade Data*.- presenta los flujos mundiales de comercio;
- *Product Performance Index*.- muestra el desempeño de los países en relación con los productos comercializados;
- *Product Champions*.- segmentación de los productos con mejores resultados.

Asimismo, presentan herramientas cualitativas:

- *Market Studies*.- Publicaciones existentes referidas al comercio internacional de productos;
- *Smart Links*.- Son enlaces a portales que contienen información de mercados, oportunidades comerciales, y otros referidos a la exportación.
- *MNS Price News*.- Noticias en línea de los precios de los productos en los mercados de destino;
- *Trade Inquiries*.- Servicio para la atención de consultas realizadas al Centro de Comercio Internacional de Ginebra – Suiza.

Por último, cuenta con herramientas de red que contribuyen en el desarrollo de enlaces comerciales. Estas son:

- *Storefronts*.- son las vitrinas de las compañías;
- *Business Contacts*.- En donde es posible obtener directorios de empresas por productos y países; así como otros sitios en Internet que hacen referencia a fuentes diversas de información.

Para utilizar cada una de estas herramientas, solo hace falta hacer un clic sobre cada uno de los campos que las nombran.

## **Anexo 2**

### **Evolución del comercio internacional de los productos analizados**

El presente anexo proporciona información complementaria a las fichas de productos que se han desarrollado en el presente apuntes de estudio. La data que a continuación se presenta se basa en la información obtenida, principalmente, del Trade Map.

#### **Alcachofa**

##### **Tendencia mundial**

En el año 2002, el monto total importado de «alcachofa fresca o refrigerada», en el ámbito mundial, fue de US\$ 45.738 miles equivalentes a 49.879 toneladas, representando un valor unitario promedio de 917 US\$/tonelada.

El crecimiento del valor en el período 1998-2002 fue de -5%; sin embargo, para el año 2002, existió una variación de 16% con respecto al año anterior. En el período 1998-2002, la cantidad comercializada presentó un crecimiento de 1%.

En el caso de las exportaciones mundiales, en el año 2002, estas ascendieron a US\$ 46.585, lo que significó un volumen comercializado de 54.796 toneladas, y un valor unitario promedio de 850 US\$/tonelada.



En el período 1998-2002, el crecimiento anual en valor fue de -3%, mientras que, para el último año de este período, se mostró una ligera mejora (1%). Asimismo, en lo que respecta a la cantidad exportada, esta no mostró variación alguna.

### **Principales importadores**

En el siguiente cuadro se puede observar los 10 principales importadores en el ámbito mundial; entre ellos, cabe destacar que Italia, Canadá y Grecia han mostrado una tendencia creciente en el valor negociado durante los años 1998 y 2002.

**Lista de los 10 principales países importadores del producto seleccionado en el año 2002**  
**Producto : 070910 alcachofas frescas o refrigeradas**

Importadores	Total importado en 2002, en miles de US\$	Cantidad exportada en 2002	Unidad de medida	Valor de unidad (US\$/unidad)	Crecimiento anual en valor entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en cantidad entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en valor entre 2001-2002, %	Participación en las importaciones mundiales, %
Francia	19.445	23.393	Toneladas	831	-6	2	15	42
Italia	7.341	7.719	Toneladas	951	2	10	62	16
Alemania	3.253	2.965	Toneladas	1.097	-7	-5	2	7
Canadá	2.828	2.558	Toneladas	1.106	3	3	1	6
Suiza y Liechtenstein	2.394	1.604	Toneladas	1.493	-2	0	2	5
Estados Unidos	1.855	1.066	Toneladas	1.740	-10	-13	61	4
Bélgica	1.686	1.999	Toneladas	843	-9	-8	-11	3
Países Bajos (Holanda)	1.509	2.164	Toneladas	697	19	39	-29	3
Grecia	1.281	615	Toneladas	2.083	25	27	748	2
Reino Unido	1.143	842	Toneladas	1.357	-20	-13	2	2

Fuente: Cálculos del CCI basados en estadísticas de COMTRADE

Por otro lado, Francia, Alemania, Suiza, Estados Unidos y Reino Unido tuvieron una tasa promedio decreciente, durante el período 1998-2002; no obstante, cabe resaltar que, para el 2002, existió un crecimiento.

### **Principales exportadores**

En el cuadro siguiente se muestran los 10 principales países exportadores en el ámbito mundial; entre ellos, cabe destacar el desempeño que mostró Egipto. Otro país que resalta es Francia que, habiendo mostrado una tasa decreciente en el período 1998-2002, pudo obtener una mejora en el último año.

**Lista de los 10 principales países exportadores del producto seleccionado en el año 2002**  
**Producto : 070910 alcachofas frescas o refrigeradas**

Exportadores	Total exportado en 2002, en miles de US\$	Cantidad exportada en 2002	Unidad de medida	Valor de unidad (US\$/unidad)	Crecimiento anual en valor entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en cantidad entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en valor entre 2001-2002, %	Participación en las exportaciones mundiales, %
España	23.845	21.409	Toneladas	1.114	-1	2	-4	51
Francia	7.373	7.744	Toneladas	952	-8	-12	-4	15
Italia	6.107	8.680	Toneladas	704	-7	-3	18	13
Estados Unidos	3.105	2.612	Toneladas	1.189	1	2	-5	6
Egipto	2.706	1.831	Toneladas	1.478	23	29	193	5
Países Bajos (Holanda)	802	561	Toneladas	1.430	3	7	0	1
México	454	9.346	Toneladas	49	-14	22	2	0
Marruecos	284	164	Toneladas	1.732				0
Bélgica	267	218	Toneladas	1.225	0	8	-6	0
Yemen	246	326	Toneladas	755			1018	0

Fuente: Cálculos del CCI basados en estadísticas de COMTRADE

## **Banano**

### **Tendencia mundial**

En el año 2002, el monto total importado de «bananas o plátanos frescos o secos», en el ámbito mundial, fue de US\$ 6.230.728 miles, equivalentes a 13.951.946 toneladas, con un valor unitario promedio de 447 US\$/tonelada.

El crecimiento del valor, en el período 1998-2002, fue de -2%; sin embargo, para el año 2002, existió una variación de 3% con respecto al año anterior. En el período 1998-2002, la cantidad comercializada presentó un crecimiento de 1%.

En el caso de las exportaciones mundiales, en el año 2002, estas ascendieron a US\$ 4.737.081, lo que significó un volumen comercializado de 15.407.155 toneladas, y un valor unitario promedio de 307 US\$/tonelada.

En el período 1998-2002, el crecimiento anual en valor fue de -5%, mientras que, para el último año de este período, se mostró una ligera mejora (1%). Asimismo, en lo que respecta a la cantidad exportada, esta mostró una variación de -1%.

### **Principales importadores**

En el siguiente cuadro se puede observar los 10 principales importadores en el ámbito mundial; entre ellos, cabe destacar que Japón, Rusia y Suecia han mostrado una tendencia creciente en el valor negociado durante los años 1998 y 2002.

Por otro lado, países como Alemania, Reino Unido y Bélgica presentaron una tasa promedio decreciente durante el período 1998-2002; no obstante, cabe resaltar que para el 2002 alcanzaron incrementos.

**Lista de los 10 principales países importadores del producto seleccionado en el año 2002**  
**Producto : 080300 bananas o plátanos, frescos o secos**

Importadores	Total importado en 2002, en miles de US\$	Cantidad exportada en 2002	Unidad de medida	Valor de unidad (US\$/unidad)	Crecimiento anual en valor entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en cantidad entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en valor entre 2001-2002, %	Participación en las importaciones mundiales, %
Estados Unidos	1.430.601	4.144.666	Toneladas	345	-1	-1	-1	22
Alemania	703.675	1.201.683	Toneladas	586	-1	4	7	11
Japón	520.639	936.576	Toneladas	556	0	2	15	8
Reino Unido	494.233	848.531	Toneladas	582	-6	1	12	7
Bélgica	481.242	898.164	Toneladas	536	-6	-3	3	7
Italia	331.939	600.004	Toneladas	553	-3	2	-4	5
Federación de Rusia	199.605	649.959	Toneladas	307	7	12	15	3
Suecia	178.892	206.359	Toneladas	867	1	3	30	2
Francia	172.015	376.966	Toneladas	456	-5	5	-19	2
Canadá	159.613	417.412	Toneladas	382	0	0	7	2

Fuente: Cálculos del CCI basados en estadísticas de COMTRADE

**Principales exportadores**

En el cuadro siguiente se muestran los 10 principales países exportadores en el ámbito mundial; entre ellos, cabe destacar el desempeño que mostraron Guatemala y Alemania. Otros países que resaltan son Ecuador, Bélgica, Colombia y Estados Unidos que, habiendo mostrado una tasa decreciente en el período 1998-2002, pudieron obtener una mejora en el último año.

**Lista de los 10 principales países exportadores del producto seleccionado en el año 2002**  
**Producto : 080300 bananas o platanos, frescos o secos**

Exportadores	Total exportado en 2002, en miles de US\$	Cantidad exportada en 2002	Unidad de medida	Valor de unidad (US\$/unidad)	Crecimiento anual en valor entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en cantidad entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en valor entre 2001-2002, %	Participación en las exportaciones mundiales, %
Ecuador	969.509	4.350.253	Toneladas	223	-3	1	15	20
Bélgica	682.517	919.671	Toneladas	742	-7	-5	2	14
Costa Rica	478.729	1.802.519	Toneladas	266	-9	-6	-6	10
Colombia	440.438	1.589.143	Toneladas	277	-5	-1	8	9
Filipinas	308.889	1.682.647	Toneladas	184			4	6
Guatemala	240.428	1.083.910	Toneladas	222	8	9	20	5
Estados Unidos	171.785	416.600	Toneladas	412	-1	0	6	3
Alemania	157.943	203.902	Toneladas	775	12	18	35	3
Camerún	152.867	280.528	Toneladas	545	3	8	-21	3
Costa de Marfil	151.085	290.576	Toneladas	520	2	7	-11	3

Fuente: Cálculos del CCI basados en estadísticas de COMTRADE



## **Cebolla**

### **Tendencia mundial**

En el año 2002, el monto total importado de «cebollas y chalotes, frescos o refrigerados», en el ámbito mundial, fue de US\$ 1.100.730 miles, equivalentes a 3.682.279 toneladas, representando un valor unitario promedio de 298 US\$/tonelada.

El crecimiento del valor en el período 1998-2002 fue de -3%; sin embargo, para el año 2002, existió una variación de 4% con respecto al año anterior. En el período 1998-2002, la cantidad comercializada presentó un crecimiento de 2%.

En el caso de las exportaciones mundiales, en el año 2002, estas ascendieron a US\$ 1.081.163, lo que significó un volumen comercializado de 5.302.919 toneladas, y un valor unitario promedio de 204 US\$/tonelada.

En el período 1998-2002, el crecimiento anual en valor fue de -1%, mientras que, para el último año de este período, se mostró una ligera mejora (8%). Asimismo, en lo que respecta a la cantidad exportada, esta mostró una variación de 9%.

### **Principales importadores**

En el siguiente cuadro se puede observar los 10 principales importadores en el ámbito mundial; entre ellos, cabe destacar que Bélgica ha mostrado una tendencia creciente en el valor negociado durante los años 1998 y 2002. En el caso de Malasia y Francia, el último año de este período, tuvieron incrementos.

Por otro lado, países como Alemania, Reino Unido, Rusia y Holanda presentaron una tasa promedio decreciente durante el período 1998-2002; no obstante, cabe resaltar que para el 2002 alcanzaron incrementos.

**Lista de los 10 principales países importadores del producto seleccionado en el año 2002**  
**Producto : 070310 cebollas y chalotes, frescos o refrigerados**

Importadores	Total importado en 2002, en miles de US\$	Cantidad exportada en 2002	Unidad de medida	Valor de unidad (US\$/unidad)	Crecimiento anual en valor entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en cantidad entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en valor entre 2001-2002, %	Participación en las importaciones mundiales, %
Estados Unidos	161.880	270.083	Toneladas	599	1	1	-11	14
Alemania	104.801	303.568	Toneladas	345	-6	0	4	9
Reino Unido	98.437	276.483	Toneladas	356	-1	9	28	8
Malasia	67.156	303.477	Toneladas	221	0	10	1	6
Canadá	59.371	157.540	Toneladas	377	5	6	-1	5
Federación de Rusia	58.038	425.772	Toneladas	136	-14	-5	68	5
Bélgica	48.041	150.211	Toneladas	320	10	6	24	4
Francia	45.769	125.518	Toneladas	365	0	5	19	4
Japón	40.192	154.726	Toneladas	260	-11	-4	-49	3
Países Bajos (Holanda)	34.271	111.581	Toneladas	307	-3	1	49	3

Fuente: Cálculos del CCI basados en estadísticas de COMTRADE

**Lista de los 10 principales países exportadores del producto seleccionado en el año 2002**  
**Producto : 070310 cebollas y chalotes, frescos o refrigerados**

Exportadores	Total exportado en 2002, en miles de US\$	Cantidad exportada en 2002	Unidad de medida	Valor de unidad (US\$/unidad)	Crecimiento anual en valor entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en cantidad entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en valor entre 2001-2002, %	Participación en las exportaciones mundiales, %
Paises Bajos (Holanda)	180.987	659.280	Toneladas	275	1	9	21	16
México	167.860	1.318.585	Toneladas	127	4	42	2	15
Estados Unidos	92.661	289.018	Toneladas	321	-2	1	-11	8
India	74.431	588.863	Toneladas	126	17	29	6	6
España	64.747	259.912	Toneladas	249	-5	1	10	5
Nueva Zelandia	46.200	179.986	Toneladas	257	-5	0	12	4
China	45.053	258.851	Toneladas	174	13	20	-22	4
Italia	39.550	61.798	Toneladas	640	1	-1	9	3
Francia	37.190	69.999	Toneladas	531	-8	-7	11	3
Bélgica	29.236	85.797	Toneladas	341	20	13	88	2

Fuente: Cálculos del CCI basados en estadísticas de COMTRADE

**Principales exportadores**

En el cuadro siguiente se muestran los 10 principales países exportadores en el ámbito mundial; entre ellos, cabe destacar el desempeño que mostró Holanda, México, La India, Italia y Bélgica. Otros países que resaltan son Nueva Zelanda y Francia que, habiendo mostrado una tasa decreciente en el período 1998-2002, pudieron obtener una mejora en el último año.

## **Dátil**

### **Tendencia mundial**

En el año 2002, el monto total importado de «dátiles frescos o secos»; en el nivel mundial fue de US\$ 272.165 miles equivalentes a 490.481 toneladas, representando un valor unitario promedio de 555 US\$/tonelada.

El crecimiento del valor en el período 1998-2002 fue de -2%; sin embargo, para el año 2002, existió una variación de 1% con respecto al año anterior. En el período 1998-2002, la cantidad comercializada no presentó alguna variación.

En el caso de las exportaciones mundiales, en el año 2002, estas ascendieron a US\$ 217.317, lo que significó un volumen comercializado de 300.561 toneladas, y un valor unitario promedio de 723 US\$/tonelada.

En el período 1998-2002, el crecimiento anual en valor fue de 1%, mientras que, para el último año de este período, se halló una caída de 2%. Asimismo, en lo que respecta a la cantidad exportada, esta mostró una variación de 4%.

### **Principales importadores**

En el siguiente cuadro se puede observar los 10 principales importadores en el ámbito mundial; entre ellos, cabe destacar que, durante los años 1998 y 2002, Reino Unido y Malasia han mostrado una tendencia creciente en el valor negociado.

Por otro lado, países como Francia, Alemania, Italia, España y Canadá presentaron una tasa promedio decreciente durante el período 1998-2002; no obstante, cabe resaltar que para el 2002 obtuvieron incrementos.

**Lista de los 10 principales países importadores del producto seleccionado en el año 2002**  
**Producto : 080410 dátiles, frescos o secos.**

Importadores	Total importado en 2002, en miles de US\$	Cantidad exportada en 2002	Unidad de medida	Valor de unidad (US\$/unidad)	Crecimiento anual en valor entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en cantidad entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en valor entre 2001-2002, %	Participación en las importaciones mundiales, %
Francia	40,414	23,744	Toneladas	1,702	-5	1	23	14
India	27,802	171,523	Toneladas	162	-12	-7	-45	10
Otros								
Asia del Oeste	21,686	31,254	Toneladas	694				7
Reino Unido	20,289	12,316	Toneladas	1,647	1	2	19	7
Marruecos	16,035	35,040	Toneladas	458				5
Alemania	13,067	7,284	Toneladas	1,794	-2	4	20	4
Italia	12,631	6,665	Toneladas	1,895	-7	2	3	4
Malasia	12,048	14,091	Toneladas	855	7	6	19	4
España	11,377	6,118	Toneladas	1,860	-2	4	22	4
Canadá	8,293	4,968	Toneladas	1,669	-1	-6	12	3

Fuente: Cálculos del CCI basados en estadísticas de COMTRADE

**Principales exportadores**

En el cuadro siguiente se muestran los 10 principales países exportadores en el ámbito mundial; entre ellos, cabe destacar el desempeño que mostró Arabia Saudita, Israel, Egipto y Alemania. Otros países que resaltan son Argelia y Francia que, habiendo mostrado una tasa decreciente en el período 1998-2002, pudieron en el último año presentar una mejor posición.

**Lista de los 10 principales países exportadores del producto seleccionado en el año 2002**  
**Producto : 080410 dátiles, frescos o secos**

Exportadores	Total exportado en 2002, en miles de US\$	Cantidad exportada en 2002	Unidad de medida	Valor de unidad (US\$/unidad)	Crecimiento anual en valor entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en cantidad entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en valor entre 2001-2002, %	Participación en las exportaciones mundiales, %
Túnez	68,715	41,890	Toneladas	1,640			-6	31
Irán	27,587	113,533	Toneladas	243	14	11	-3	12
Arabia Saudita	23,313	32,691	Toneladas	713	11	10	26	10
Argelia	15,783	11,034	Toneladas	1,430	-9	-4	35	7
Francia	15,616	7,544	Toneladas	2,070	-5	0	0	7
Israel	12,418	0	No medida		11		97	5
Estados Unidos	10,902	3,143	Toneladas	3,469	0	-1	-5	5
Pakistán	10,710	25,133	Toneladas	426	-16	-13	-59	4
Emiratos Árabes	6,679	31,919	Toneladas	209	8	3	-25	3
Egipto	4,969	9,449	Toneladas	526	4	9	30	2

Fuente: Cálculos del CCI basados en estadísticas de COMTRADE



## **Higo**

### **Tendencia mundial**

En el año 2002, el monto total importado de «higos frescos o secos», en el ámbito mundial, fue de US\$ 151.136 miles equivalentes a 89.701 toneladas, representando un valor unitario promedio de 1.685 US\$/tonelada.

El crecimiento del valor en el período 1998-2002 fue de 1%; sin embargo, para el año 2002, existió una variación de 7% con respecto al año anterior. En el período 1998-2002, la cantidad comercializada presentó una variación del 2%.

En el caso de las exportaciones mundiales, en el año 2002, estas ascendieron a US\$ 140.835 lo que significó un volumen comercializado de 84.740 toneladas, y un valor unitario promedio de 1.662 US\$/tonelada.

En el período 1998-2002, el crecimiento anual en valor fue de 1%, mientras que, para el último año de este período, se halló un incremento de 3%. Asimismo, en lo que respecta a la cantidad exportada, esta mostró una variación de 1%.

### **Principales importadores**

En el siguiente cuadro se puede observar los 10 principales importadores en el ámbito mundial; entre ellos, cabe destacar que Francia, Italia, Estados Unidos, Holanda y Canadá han mostrado una tendencia creciente en el valor negociado durante los años 1998 y 2002.

Por otro lado, países como Alemania y Suiza presentaron una tasa promedio decreciente durante el período 1998-2002; sin embargo, cabe resaltar que para el 2002 obtuvieron incrementos.

**Lista de los 10 principales países importadores del producto seleccionado en el año 2002**  
**Producto : 080420 higos frescos o secos**

Importadores	Total importado en 2002, en miles de US\$	Cantidad exportada en 2002	Unidad de medida	Valor de unidad (US\$/unidad)	Crecimiento anual en valor entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en cantidad entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en valor entre 2001-2002, %	Participación en las importaciones mundiales, %
Francia	23.900	13.854	Toneladas	1.725	3	4	5	15
Alemania	22.228	12.082	Toneladas	1.840	-3	-2	15	14
Italia	13.371	6.298	Toneladas	2.123	0	-2	36	8
Estados Unidos	7.825	6.745	Toneladas	1.160	11	19	40	5
Suiza y Liechtenstein	7.673	3.172	Toneladas	2.419	-1	1	15	5
Países Bajos (Holanda)	7.085	3.820	Toneladas	1.855	4	6	36	4
Reino Unido	6.262	3.105	Toneladas	2.017	-2	-1	0	4
Canadá	5.935	2.533	Toneladas	2.343	6	8	4	3
Japón	4.423	1.267	Toneladas	3.491	17	16	-16	2
Hong Kong (RAEC)	4.308	2.328	Toneladas	1.851	-13	-19	-14	2

Fuente: Cálculos del CCI basados en estadísticas de COMTRADE

**Principales exportadores**

En el cuadro siguiente se muestran los 10 principales países exportadores en el nivel mundial; entre ellos, cabe destacar el desempeño que mostró España, Holanda, Estados Unidos, Irán y Francia. Otros países que resaltan son Alemania e Italia que, habiendo mostrado una tasa decreciente en el período 1998-2002, pudieron en el último año presentar una mejor posición.

**Lista de los 10 principales países exportadores del producto seleccionado en el año 2002**  
**Producto : 080420 higos frescos o secos**

Exportadores	Total exportado en 2002, en miles de US\$	Cantidad exportada en 2002	Unidad de medida	Valor de unidad (US\$/unidad)	Crecimiento anual en valor entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en cantidad entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en valor entre 2001-2002, %	Participación en las exportaciones mundiales, %
Turquía	78.275	42.350	Toneladas	1.848	0	0	7	55
España	8.413	7.503	Toneladas	1.121	20	26	55	5
Países Bajos (Holanda)	7.471	2.957	Toneladas	2.527	15	19	38	5
Estados Unidos	7.065	2.294	Toneladas	3.080	3	4	6	5
Grecia	6.448	3.038	Toneladas	2.122	-9	-8	-38	4
Irán	6.120	8.145	Toneladas	751	8	1	3	4
Francia	4.676	1.631	Toneladas	2.867	7	13	2	3
República Árabe Siria	3.638	4.674	Toneladas	778				2
Alemania	3.412	1.198	Toneladas	2.848	-2	-9	30	2
Italia	3.074	2.152	Toneladas	1.428	-6	-5	9	2

Fuente: Cálculos del CCI basados en estadísticas de COMTRADE

## **Mango**

### **Tendencia mundial**

En el año 2002, el monto total importado de «Guayabas, Mangos y Mangostanes frescos o secos» en el ámbito mundial fue de US\$ 596.862 miles equivalentes a 751.015 toneladas, lo que representa un valor unitario promedio de 795 US\$/tonelada.

El crecimiento del valor en el período 1998-2002 fue de 6%, sin embargo, para el año 2002 existió una variación de -1% con respecto al año anterior. En el período 1998-2002, la cantidad comercializada presentó una variación de 9%.

En el caso de las exportaciones mundiales, en el año 2002, estas ascendieron a US\$ 497.605, lo que significó un volumen comercializado de 940.039 toneladas, alcanzando un valor unitario promedio de 529 US\$/tonelada.

En el período 1998-2002, el crecimiento anual en valor fue de 3%, mientras que para el último año de este período, se halló un crecimiento de -4%. Asimismo, en lo que respecta a la cantidad exportada esta mostró una variación de 20%.

### **Principales importadores**

En el cuadro siguiente se muestran los 10 principales países importadores en el ámbito mundial; entre ellos, cabe destacar el desempeño que mostró Estados Unidos y China tras haber alcanzado una tasa creciente en el período 1998-2002 tanto en valor negociado como en volumen comprado.

Cabe destacar que Hong Kong, a pesar de haber mostrado una tasa decreciente en el período 1998 – 2002, alcanzó un crecimiento de 9% en el año 2002 con respecto al año 2001.

**Lista de los 10 principales países importadores del producto seleccionado en el año 2002**  
**Producto : 080450 guayabas, mangos y mangostanes, frescos o secos**

Importadores	Total importado en 2002, en miles de US\$	Cantidad exportada en 2002	Unidad de medida	Valor de unidad (US\$/unidad)	Crecimiento anual en valor entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en cantidad entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en valor entre 2001-2002, %	Participación en las importaciones mundiales, %
Estados Unidos	196.319	266.290	Toneladas	737	7	7	3	32
Hong Kong (RAEC)	52.480	61.641	Toneladas	851	-1	5	9	8
Países Bajos (Holanda)	51.669	52.567	Toneladas	983	7	13	-19	8
Francia	30.603	26.772	Toneladas	1.143	2	2	-14	5
Alemania	30.041	29.378	Toneladas	1.023	1	10	-4	5
Reino Unido	26.123	24.272	Toneladas	1076	3	8	-14	4
Japón	25.606	8.988	Toneladas	2849	1	0	-2	4
Canadá	24.408	31.576	Toneladas	773	2	3	-14	4
Arabia Saudita	23.846	34.553	Toneladas	690	9	16	-4	3
China	15.193	21.504	Toneladas	707	54	28	35	2

Fuente: Cálculos del CCI basados en estadísticas de COMTRADE

**Principales exportadores**

En el siguiente cuadro se puede observar los 10 principales exportadores en el ámbito mundial; entre ellos, cabe destacar que Tailandia, Perú, Hong Kong y Ecuador han mostrado una tendencia creciente tanto en valor como en volumen negociado durante los años 1998 y 2002.

**Lista de los 10 principales países exportadores del producto seleccionado en el año 2002**  
**Producto : 080450 guayabas, mangos y mangostanes, frescos o secos**

Exportadores	Total exportado en 2002, en miles de US\$	Cantidad exportada en 2002	Unidad de medida	Valor de unidad (US\$/unidad)	Crecimiento anual en valor entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en cantidad entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en valor entre 2001-2002, %	Participación en las exportaciones mundiales, %
México	98.776	234.852	Toneladas	421	-7	2	-21	19
Brasil	50.849	103.598	Toneladas	491	15	28	0	10
Tailandia	41.857	83.239	Toneladas	503	19	22	16	8
Países Bajos (Holanda)	37.212	37.931	Toneladas	981	5	15	-15	7
Perú	33.715	35.284	Toneladas	956	25	33	26	6
Filipinas	31.227	36.290	Toneladas	860			-13	6
India	19.274	41.577	Toneladas	464	0	-1	6	3
Pakistán	19.174	21.909	Toneladas	875	6	8	-12	3
Hong Kong (re-exportación)	15.090	21.126	Toneladas	714	17	26	72	3
Ecuador	13.482	33.342	Toneladas	404	26	37	11	2

Fuente: Cálculos del CCI basados en estadísticas de COMTRADE



## **Palta**

### **Tendencia mundial**

En el año 2002, el monto total importado de «paltas (aguacates)», en el ámbito mundial, fue de US\$ 485.677 miles equivalentes a 402.314 toneladas, y un valor unitario promedio de 1.207 US\$/tonelada.

El crecimiento anual, tanto en valor transado como en volumen comprado en el período 1998-2002, fue de 7%.

En el caso de las exportaciones mundiales, en el año 2002, estas ascendieron a US\$ 400.703, lo que significó un volumen comercializado de 285.758 toneladas, alcanzando un valor unitario promedio de 1.402 US\$/tonelada.

En el período 1998-2002, el crecimiento anual en valor fue de 7%; y solo en el último año alcanzó un crecimiento de 18%. Asimismo, en lo que respecta a la cantidad exportada, esta mostró una variación de 3%.

### **Principales importadores**

En el cuadro siguiente se muestran los 10 principales países importadores en el ámbito mundial; entre ellos, cabe destacar el desempeño que mostró Estados Unidos, Reino Unido, Japón y Canadá habiendo alcanzado tasas crecientes durante el período 1998-2002, tanto en valor negociado como en volumen comprado.

Cabe destacar el desempeño de Bélgica y Suecia que, a pesar de haber mostrado una tasa decreciente en el período 1998 – 2002, alcanzaron crecimientos de 49% y 24% respectivamente en el año 2002 con respecto al año 2001.

**Lista de los 10 principales países importadores del producto seleccionado en el año 2002**  
**Producto : 080440 paltas (aguacates)**

Importadores	Total importado en 2002, en miles de US\$	Cantidad exportada en 2002	Unidad de medida	Valor de unidad (US\$/unidad)	Crecimiento anual en valor entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en cantidad entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en valor entre 2001-2002, %	Participación en las importaciones mundiales, %
Estados Unidos	158.753	119.012	Toneladas	1.334	17	18	60	32
Francia	118.814	99.498	Toneladas	1.194	1	1	-2	24
Reino Unido	37.285	28.898	Toneladas	1.290	8	7	7	7
Japón	25.263	13.648	Toneladas	1.851	11	14	1	5
Países Bajos (Holanda)	21.096	17.476	Toneladas	1.207	-2	-3	-30	4
Alemania	21.021	17.710	Toneladas	1.187	0	0	7	4
Canadá	15.325	14.988	Toneladas	1.022	12	9	1	3
Bélgica	13.517	10.242	Toneladas	1.320	-6	-1	49	2
Australia	9.996	4.510	Toneladas	2.216	3	3	23	2
Suecia	8.162	5.740	Toneladas	1.422	-2	-5	24	1

Fuente: Cálculos del CCI basados en estadísticas de COMTRADE.

**Principales exportadores**

En el siguiente cuadro se puede observar los 10 principales exportadores en el ámbito mundial; entre ellos, cabe destacar que México, Chile, Israel, Francia y República Dominicana hayan mostrado una tendencia creciente tanto en valor como en volumen negociado durante los años 1998 y 2002.

Cabe destacar el desempeño alcanzado por Bélgica que, a pesar de mostrar un tasa de crecimiento en el valor negociado de -10% durante el período 1998 – 2002, ha alcanzado un crecimiento significativo de 130% entre los años 2001 y 2002.

**Lista de los 10 principales países exportadores del producto seleccionado en el año 2002**  
**Producto : 080440 paltas (aguacates)**

Exportadores	Total exportado en 2002, en miles de US\$	Cantidad exportada en 2002	Unidad de medida	Valor de unidad (US\$/unidad)	Crecimiento anual en valor entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en cantidad entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en valor entre 2001-2002, %	Participación en las exportaciones mundiales, %
México	102.607	96.277	Toneladas	1.066	17	9	31	25
Chile	70.318	0	No medida		13		36	17
España	51.121	42.368	Toneladas	1.207	-4	-6	-5	12
Israel	42.703	0	No medida		8		15	10
Francia	27.092	19.218	Toneladas	1.410	6	6	16	6
Países Bajos (Holanda)	21.766	15.361	Toneladas	1.417	0	0	-16	5
Sudáfrica	17.701	47.631	Toneladas	372			58	4
República Dominicana	12.647	11.757	Toneladas	1.076	13	13	21	3
Nueva Zelanda	12.018	6.030	Toneladas	1.993	1	0	11	2
Bélgica	10.607	6.990	Toneladas	1.517	-10	-8	130	2

Fuente: Cálculos del CCI basados en estadísticas de COMTRADE

## Uva

### **Tendencia mundial**

En el año 2002, el monto total importado de «uvas frescas» en el ámbito mundial fue de US\$ 3.169.830 miles, equivalentes a 2.428.280 toneladas, con un valor unitario promedio de 1.249 US\$/tonelada.

El crecimiento anual, tanto en valor registrado como en volumen comprado en el período 1998-2002, fue de 4%.

En el caso de las exportaciones mundiales, en el año 2002, estas ascendieron a US\$ 2.588.630, lo que significó un volumen comercializado de 2.031.886 toneladas, y un valor unitario promedio de 1.274 US\$/tonelada.

En el período 1998-2002, el crecimiento anual, tanto en valor como en volumen, fue de 5%.

### **Principales importadores**

En el cuadro siguiente se muestran los 10 principales países importadores en el ámbito mundial; entre ellos, cabe destacar el desempeño que mostró Estados Unidos, Reino Unido, Canadá, Bélgica y México, que alcanzaron tasas crecientes durante el período 1998-2002, tanto en valor negociado como en volumen comprado.

Cabe señalar el desempeño de Hong Kong que, a pesar de haber mostrado una tasa decreciente en el período 1998 – 2002, alcanzó un crecimiento de 26% el último año.

**Lista de los 10 principales países importadores del producto seleccionado en el año 2002**  
**Producto : 080610 uvas frescas**

Exportadores	Total exportado en 2002, en miles de US\$	Cantidad exportada en 2002	Unidad de medida	Valor de unidad (US\$/unidad)	Crecimiento anual en valor entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en cantidad entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en valor entre 2001-2002, %	Participación en las exportaciones mundiales, %
Estados Unidos	828.812	518.267	Toneladas	1.599	9	6	20	26
Reino Unido	337.939	194.641	Toneladas	1.736	5	6	17	10
Alemania	326.689	309.881	Toneladas	1.054	-6	-4	-12	10
Canadá	212.978	163.734	Toneladas	1.301	4	5	13	6
Países Bajos (Holanda)	159.161	116.671	Toneladas	1.364	3	3	4	5
Hong Kong (RAEC)	158.160	110.398	Toneladas	1.433	-4	0	26	4
Francia	138.658	134.310	Toneladas	1.032	-1	-1	-2	4
Bélgica	136.142	95.446	Toneladas	1.426	4	0	6	4
México	105.864	107.931	Toneladas	981	22	25	25	3
Polonia	49.477	69.343	Toneladas	714	4	-2	-16	1

Fuente: Cálculos del CCI basados en estadísticas de COMTRADE

**Principales exportadores**

En el siguiente cuadro se puede observar los 10 principales exportadores en el ámbito mundial; entre ellos, cabe destacar que Chile, Estados Unidos, México, España y Hong Kong han mostrado una tendencia creciente, tanto en valor como en volumen negociado durante los años 1998 y 2002.

**Lista de los 10 principales países exportadores del producto seleccionado en el año 2002**  
**Producto : 080610 uvas frescas**

Importadores	Total importado en 2002, en miles de US\$	Cantidad exportada en 2002	Unidad de medida	Valor de unidad (US\$/unidad)	Crecimiento anual en valor entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en cantidad entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en valor entre 2001-2002, %	Participación en las importaciones mundiales, %
Chile	543.731	0	No medida		7		18	21
Italia	431.391	485.591	Toneladas	888	1	-1	-24	16
Estados Unidos	391.534	307.384	Toneladas	1.274	11	11	1	15
Países Bajos (Holanda)	129.567	86.279	Toneladas	1.502	2	5	-6	5
Sudáfrica	127.393	207.491	Toneladas	614			-5	4
México	124.570	159.695	Toneladas	780	6	8	11	4
España	115.610	122.428	Toneladas	944	1	4	25	4
Estados Unidos (re-exportación)	102.114	63.565	Toneladas	1.606	9	10	18	3
Bélgica	94.358	63.226	Toneladas	1.492	-3	1	-4	3
Hong Kong (re-exportación)	80.379	69.670	Toneladas	1.154	15	8	24	3

Fuente: Cálculos del CCI basados en estadísticas de COMTRADE



## **Arándano**

### **Tendencia mundial**

En el año 2002, el monto total importado de «arándanos o murtones y demás frutos del género *vaccinium* frescos», en el ámbito mundial, fue de US\$ 173.793 miles, equivalentes a 110.323 toneladas, lo que representó un valor unitario promedio de 1.575 US\$/tonelada.

El crecimiento del valor y volumen comprado en el período 1998-2002 fue de 9% y 11%, respectivamente.

En el caso de las exportaciones mundiales, en el año 2002, estas ascendieron a US\$ 163.220, lo que significó un volumen comercializado de 112.538 toneladas, y un valor unitario promedio de 1,450 US\$/tonelada.

En el período 1998-2002, el crecimiento anual en valor fue de 8%; solo en el último año, alcanzó un crecimiento de 17%. Asimismo, en lo que respecta a la cantidad exportada, esta mostró una variación de 11%.

### **Principales importadores**

En el cuadro siguiente se muestran los 10 principales países importadores en el ámbito mundial; entre ellos, cabe destacar el desempeño que mostró Estados Unidos, Canadá, Japón, Reino Unido, Italia, Bélgica, Países Bajos y Austria, que alcanzaron tasas crecientes durante el período 1998-2002, tanto en valor negociado como en volumen comprado.

**Lista de los 10 principales países importadores del producto seleccionado en el año 2002**  
**Producto : 081040 arándanos o murtones y demás frutos del género vaccinium frescos**

Importadores	Total importado en 2002, en miles de US\$	Cantidad exportada en 2002	Unidad de medida	Valor de unidad (US\$/unidad)	Crecimiento anual en valor entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en cantidad entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en valor entre 2001-2002, %	Participación en las importaciones mundiales, %
Estados Unidos	76.718	58.492	Toneladas	1.312	9	12	14	44
Canadá	26.917	21.191	Toneladas	1.270	17	25	9	15
Japón	14.840	1.322	Toneladas	11.225	13	11	21	8
Alemania	10.280	3.971	Toneladas	2.589	-4	-5	-6	5
Reino Unido	9.246	1.843	Toneladas	5.017	27	19	45	5
Italia	3.542	653	Toneladas	5.424	8	10	38	2
Bélgica	3.199	767	Toneladas	4.171	8	-1	22	1
Países Bajos (Holanda)	3.112	767	Toneladas	4.057	8	4	18	1
Suecia	2.828	3.056	Toneladas	925	-7	-1	-1	1
Austria	2.513	2.070	Toneladas	1.214	3	14	12	1

Fuente: Cálculos del CCI basados en estadísticas de COMTRADE

**Principales exportadores**

En el siguiente cuadro se puede observar los 10 principales exportadores en el ámbito mundial; entre ellos, cabe destacar que Canadá, Estados Unidos, Chile, Países Bajos, Australia, España y Polonia han mostrado una tendencia creciente en valor negociado durante los años 1998 y 2002.

**Lista de los 10 principales países exportadores del producto seleccionado en el año 2002**  
**Producto : 081040 arándanos o murtones y demás frutos del género vaccinium frescos**

Exportadores	Total exportado en 2002, en miles de US\$	Cantidad exportada en 2002	Unidad de medida	Valor de unidad (US\$/unidad)	Crecimiento anual en valor entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en cantidad entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en valor entre 2001-2002, %	Participación en las exportaciones mundiales, %
Canadá	51.974	56.015	Toneladas	928	1	12	8	31
Estados Unidos	38.082	25.921	Toneladas	1.469	15	22	15	23
Chile	18.105	0	No medida		30		30	11
Argentina	5.776	533	Toneladas	10.837	55	75	52	3
Países Bajos (Holanda)	5.168	820	Toneladas	6.302	4	0	18	3
Australia	5.073	416	Toneladas	12.195	45	15	22	3
Rusia	4.787	5.913	Toneladas	810	-7	-6	-14	2
España	4.416	675	Toneladas	6.542	40	29	70	2
Polonia	3.917	2.265	Toneladas	1.729	2	-5	71	2
Ucrania	3.151	494	Toneladas	6.379			77	1

Fuente: Cálculos del CCI basados en estadísticas de COMTRADE

## **Kiwi**

### **Tendencia mundial**

En el año 2002, el monto total importado de «kiwis frescos», en el ámbito mundial, fue de US\$ 962.901 miles equivalentes a 859.311 toneladas, lo que representó un valor unitario promedio de 1.121 US\$/tonelada.

El valor negociado no mostró variación durante el período 1998-2002; sin embargo, en el último año, mostró un incremento de 14%. En lo que respecta al volumen comprado, este tuvo un crecimiento de 3% durante el mismo período. En el caso de las exportaciones mundiales, en el año 2002, estas ascendieron a US\$ 729.166, lo que significó un volumen comercializado de 608.619 toneladas, y un valor unitario promedio de 1.198 US\$/tonelada.

En el período 1998-2002, el crecimiento anual en valor fue de 1%; y, en el último año, alcanzó una variación de 17%. Asimismo, en lo que respecta a la cantidad exportada, esta mostró una variación de 3%.

### **Principales importadores**

En el cuadro siguiente se muestran los 10 principales países importadores en el ámbito mundial; entre ellos, cabe destacar que Alemania, España, Japón, Bélgica e Italia alcanzaron tasas crecientes durante el período 1998-2002, tanto en valor negociado como en volumen comprado.

Cabe señalar el desempeño de Países Bajos, Francia, Reino Unido y Estados Unidos que, a pesar de haber mostrado una tasa decreciente en valor en el período 1998 – 2002, alcanzaron crecimientos de 48%, 28%, 25% y 6%, respectivamente, en el año 2002 con respecto al año 2001.

**Lista de los 10 principales países importadores del producto seleccionado en el año 2002**  
**Producto : 081050 kiwis frescos**

Exportadores	Total exportado en 2002, en miles de US\$	Cantidad exportada en 2002	Unidad de medida	Valor de unidad (US\$/unidad)	Crecimiento anual en valor entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en cantidad entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en valor entre 2001-2002, %	Participación en las exportaciones mundiales, %
Alemania	116.369	97.715	Toneladas	1.191	-4	3	13	12
España	107.980	99.034	Toneladas	1.090	3	7	37	11
Japón	105.774	48.311	Toneladas	2.189	4	2	38	10
Bélgica	99.783	96.774	Toneladas	1.031	1	4	8	10
Unión Europea Países Bajos (Holanda)	74.569	81.561	Toneladas	914	-4	-2	-22	7
Italia	49.193	49.953	Toneladas	985	-5	5	48	5
Francia	46.764	41.370	Toneladas	1.130	2	3	45	4
Estados Unidos	45.974	34.451	Toneladas	1.334	-1	3	28	4
Reino Unido	44.862	42.879	Toneladas	1.046	-1	0	6	4
	39.100	32.145	Toneladas	1.216	-1	5	25	4

Fuente: Cálculos del CCI basados en estadísticas de COMTRADE

**Principales exportadores**

En el siguiente cuadro se puede observar los 10 principales exportadores en el ámbito mundial; entre ellos, cabe destacar que Nueva Zelanda, Italia, Francia, Países Bajos son países que han mostrado una tendencia creciente, tanto en valor como en volumen negociado durante los años 1998 y 2002.

Cabe destacar el desempeño alcanzado por España, Estados Unidos y Alemania que, a pesar de mostrar un tasa de decrecimiento en el valor negociado durante el periodo 1998 – 2002, han alcanzado un incremento entre el año 2001 – 2002.

**Lista de los 10 principales países exportadores del producto seleccionado en el año 2002**  
**Producto : 081050 kiwis frescos**

Importadores	Total importado en 2002, en miles de US\$	Cantidad exportada en 2002	Unidad de medida	Valor de unidad (US\$/unidad)	Crecimiento anual en valor entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en cantidad entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en valor entre 2001-2002, %	Participación en las importaciones mundiales, %
Nueva Zelandia	262,704	231,259	Toneladas	1,136	2	0	8	36
Italia	260,595	250,121	Toneladas	1,042	2	7	34	35
Chile	69,268	0	No medida		-1		3	9
Francia	40,815	29,692	Toneladas	1,375	3	6	24	5
Países Bajos (Holanda)	32,433	26,583	Toneladas	1,220	0	5	29	4
Grecia	11,703	15,313	Toneladas	764	-15	-10	-26	1
España	10,233	9,918	Toneladas	1,032	-8	0	38	1
Estados Unidos	7,589	6,391	Toneladas	1,187	-5	0	18	1
Alemania	7,312	5,886	Toneladas	1,242	-6	-3	1	1
Bélgica	6,050	4,740	Toneladas	1,276	-8	-11	-6	0

Fuente: Cálculos del CCI basados en estadísticas de COMTRADE



## **Pistacho**

### **Tendencia mundial**

En el año 2002, el monto total importado de «pistachos frescos o secos, incluso sin cáscara o mondados», en el ámbito mundial, fue de US\$ 747.519 miles, equivalentes a 244.191 toneladas, lo que representó un valor unitario promedio de 3.061 US\$/tonelada.

Durante el periodo 1998-2002, el valor negociado mostró una variación de 10% y de 12% en volumen comprado.

En el caso de las exportaciones mundiales, en el año 2002, estas ascendieron a US\$ 681.935, lo que significó un volumen comercializado de 208.285 toneladas, y un valor unitario promedio de 3.274 US\$/tonelada.

En el período 1998-2002, el crecimiento anual en valor fue de 2% y, en el último año, alcanzó una variación de 10%. Asimismo, en lo que respecta a la cantidad exportada, esta mostró una variación de -3%.

### **Principales importadores**

En el cuadro siguiente se muestran los 10 principales países importadores en el ámbito mundial; entre ellos, cabe destacar que Estados Unidos, Hong Kong, España, Italia, Luxemburgo, Francia y Bélgica alcanzaron tasas crecientes durante el período 1998-2002, tanto en valor negociado como en volumen comprado.

**Lista de los 10 principales países importadores del producto seleccionado en el año 2002**  
**Producto : 080250 pistachos, frescos o secos, incluso sin cascara o mondados**

Importadores	Total importado en 2002, en miles de US\$	Cantidad exportada en 2002	Unidad de medida	Valor de unidad (US\$/unidad)	Crecimiento anual en valor entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en cantidad entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en valor entre 2001-2002, %	Participación en las importaciones mundiales, %
Emiratos Árabes	167.136	51.607	Toneladas	3.239	27	29	111	22
Hong Kong (RAEC)	88.351	34.142	Toneladas	2.588	18	17	78	11
Alemania	82.934	21.509	Toneladas	3.856	-1	2	-5	11
España	52.732	15.479	Toneladas	3.407	23	19	1	7
Italia	45.158	11.920	Toneladas	3.788	3	4	17	6
Luxemburgo	42.264	11.817	Toneladas	3.577	19	16	58	5
Francia	41.858	11.430	Toneladas	3.662	1	4	23	5
Bélgica	18.790	4.927	Toneladas	3.814	41	39	24	2
India	17.949	4.854	Toneladas	3.698	8	9	-15	2
Reino Unido	16.544	4.811	Toneladas	3.439	2	3	-19	2

Fuente: Cálculos del CCI basados en estadísticas de COMTRADE

**Principales exportadores**

En el siguiente cuadro se puede observar los 10 principales exportadores en el ámbito mundial; entre ellos, cabe destacar que Irán, Estados Unidos, Luxemburgo, Bélgica, Turquía y Francia son países que han mostrado una tendencia creciente en valor negociado durante los años 1998 y 2002.

Cabe señalar el desempeño alcanzado por Países Bajos que, a pesar de haber mostrado un tasa de crecimiento en valor negociado de -20% durante el período 1998 – 2002, ha alcanzado un incremento de 173% entre los años 2001 y 2002.

**Lista de los 10 principales países exportadores del producto seleccionado en el año 2002**  
**Producto : 080250 pistachos, frescos o secos, incluso sin cáscara o mondados**

Exportadores	Total exportado	Cantidad en 2002, en miles de US\$	Unidad de exportada en 2002	Valor de unidad medida	Crecimiento anual (US\$/unidad)	Crecimiento anual en valor entre 1998-2002, %	Crecimiento anual en cantidad entre 1998-2002, %	Participación en en valor entre 2001-2002, %	las exportaciones mundiales, %
Irán		436.553	135.314	Toneladas	3.226	2	3	22	64
Estados Unidos		78.306	21.028	Toneladas	3.724	6	10	12	11
Alemania		50.347	12.966	Toneladas	3.883	-3	-4	-18	7
Luxemburgo		31.143	7.332	Toneladas	4.248	5	-42	45	4
Hong Kong (re-exportación)		14.986	10.227	Toneladas	1.465	-19	-6	-54	2
Bélgica		14.598	3.742	Toneladas	3.901	88	87	57	2
Turquía		8.426	1.954	Toneladas	4.312	47	57	-51	1
Italia		7.673	1.250	Toneladas	6.138	0	13	33	1
Países Bajos (Holanda)		5.791	1.618	Toneladas	3.579	-20	-20	173	0
Francia		5.506	1.175	Toneladas	4.686	7	9	25	0

Fuente: Cálculos del CCI basados en estadísticas de COMTRADE

# Apuntes de Estudio

1. Portocarrero Suárez, Felipe, *Cómo hacer un trabajo de investigación*, 3a. ed., Lima: CIUP, 1990.
2. Miyashiro Miyashiro, Isabel, *Casos en administración de organizaciones que operan en el Perú*, tomo I, 3a. ed., Lima: CIUP, 1991.
3. Miyashiro Miyashiro, Isabel, *Casos en administración de organizaciones que operan en el Perú*, tomo II, 3a. ed., Lima: CIUP, 1991.
4. Injoque Espinoza, Javier, *WordPerfect 5.1. Fundamentos y orientaciones prácticas*, 2a. ed., Lima: CIUP, 1992.
5. Miyashiro Miyashiro, Isabel, *Casos en administración de organizaciones que operan en el Perú*, tomo III, Lima: CIUP, 1991.
6. Gatti Murriel, Carlos y Jorge Wiese Rebagliati, *Elementos de gramática española*, 3a. ed. corregida, Lima: Universidad del Pacífico, 2003.
7. Gatti Murriel, Carlos y Jorge Wiese Rebagliati, *Técnicas de lectura y redacción. Lenguaje científico y académico*, 3a. ed. aumentada y nuevamente corregida, Lima: Universidad del Pacífico, 2003.
8. Mayorga, David y Patricia Araujo, *Casos de política de la empresa*, Lima: CIUP, 1992.

9. Miyashiro Miyashiro, Isabel (comp.), *Casos en administración de organizaciones que operan en el Perú*, tomo IV, Lima: CIUP, 1992.
10. Pipoli de Butrón, Gina (comp.), *Casos de mercadotecnia aplicados a la realidad peruana*, Lima: CIUP, 1992.
11. Miyashiro Miyashiro, Isabel (comp.), *Casos en administración de organizaciones que operan en el Perú*, tomo V, Lima: CIUP, 1993.
12. Rivero, Eduardo, *Contabilidad I*, 2a. ed. corregida, Lima: Universidad del Pacífico, 2000.
13. Altamirano, Jesús, *Lotus 2.4. Conceptos y consejos prácticos*, Lima: Universidad del Pacífico, 1993.
14. Schwalb, María Matilde y Carlos Herrera, *Colección de casos de mercadotecnia*, Lima: CIUP, 1993.
15. Chong, Esteban y otros, *Teoría y práctica de la contabilidad intermedia*, Lima: CIUP, 1994.
16. Wong, David, *Finanzas en el Perú: un enfoque de liquidez, rentabilidad y riesgo*, 2a. ed., Lima: CIUP, 1995.
17. Mayorga, David y Patricia Araujo, *La importancia de la mercadotecnia estratégica: el caso de la empresa peruana*, Lima: CIUP, 1994.
18. Aliaga Valdez, Carlos, *Manual de matemática financiera: texto, problemas y casos*, 4a. ed. corregida, Lima: Universidad del Pacífico, 1999.
19. Ángeles, Julio; Jorge Rubio; Yván Soto y Jorge Toma, *Procesamiento estadístico de datos con Minitab y Harvard Graphics*, Lima: Universidad del Pacífico, 1995.
20. Schwalb, María Matilde y Carlos Herrera, *Casos peruanos de mercadotecnia*, Lima: CIUP, 1995.
21. Miyashiro Miyashiro, Isabel (comp.), *Casos en administración de organizaciones que operan en el Perú*, tomo VI, Lima: CIUP, 1995.
22. Vento Ortiz, Alfredo, *Finanzas aplicadas*, 6a. ed., Lima: CIUP, 2004.

23. Mayorga, David y Patricia Araujo, *Casos peruanos de negocios internacionales*, Lima: CIUP, 1995.
24. Muñoz, José Luis, *Análisis e interpretación de estados financieros ajustados por inflación*, Lima: CIUP, 1995.
25. Pipoli de Butrón, Gina (comp.), *Casos de mercadotecnia aplicados a la realidad peruana*, tomo II, Lima: CIUP, 1996.
26. Beltrán, Arlette y Hanny Cueva, *Ejercicios de evaluación privada de proyectos*, 3a. ed., Lima: CIUP, 2000.
27. Aliaga Valdez, Carlos, *Aplicaciones prácticas de matemática financiera: 603 problemas resueltos*, 1a. ed. corregida, Lima: Universidad del Pacífico, 1998.
28. Miyashiro Miyashiro, Isabel (comp.), *Casos en administración de organizaciones que operan en el Perú*, tomo VII, Lima: CIUP, 1996.
29. Mayorga, David y Patricia Araujo, *Casos sobre la mercadotecnia estratégica de la empresa peruana*, Lima: CIUP, 1997.
30. Miyashiro Miyashiro, Isabel (comp.), *Casos en administración de organizaciones que operan en el Perú*, tomo VIII, Lima: CIUP, 1997.
31. Seinfeld, Janice y otros, *Introducción a la economía de los recursos naturales y del medio ambiente*, Lima: 2a. ed., CIUP, 1999.
32. Miyashiro Miyashiro, Isabel (comp.), *Casos en administración de organizaciones que operan en el Perú*, tomo IX, Lima: CIUP, 1998.
33. Bonifaz, José Luis y Ruy Lama C., *Optimización dinámica y teoría económica*, 1a. ed. corregida, Lima: CIUP, 2002.
34. Franco Concha, Pedro, *Planes de negocios: una metodología alternativa*, Lima: CIUP, 1999.
35. Miyashiro Miyashiro, Isabel (comp.), *Casos en administración de organizaciones que operan en el Perú*, tomo X, Lima: CIUP, 1999.

36. Schuldt, Jürgen, *Dolarización oficial de la economía: un debate en once actos*, Lima: CIUP, 1999.
37. Schwalb, María Matilde y Juan Carlos Casafranca, *Casos ganadores de los Premios MAX/EFFIE*, Lima: CIUP, 2000.
38. Medina, Oswaldo, *El ahoramiento: una interpretación sociológica*, Lima: CIUP, 2000.
39. Espejo Reese, Ricardo, *Ética y empresas: el caso de la banca peruana*, 2a. ed. corregida y aumentada, Lima: CIUP, 2003.
40. Malca, Óscar, *Comercio electrónico*, Lima: Universidad del Pacífico, 2001.
41. Lescano, Lucio, *La disciplina del servicio*, 2a. ed. corregida y aumentada, Lima: CIUP, 2003.
42. Schwalb, María Matilde; Patricia Araujo y David Mayorga, *Casos ganadores de los Premios Effie 1999*, Lima: Universidad del Pacífico-AFP Integra, 2001.
43. Urrunaga, Roberto; Tami Hiraoka y Antonio Risso, *Fundamentos de economía pública*, Lima: CIUP, 2001.
44. Bonifaz, José Luis y Diego Winkelried, *Matemáticas para la economía dinámica*, 1a. ed. corregida, Lima: CIUP, 2003.
45. Miyashiro, Isabel (compiladora), *Casos de administración general en organizaciones que operan en el Perú*, tomo XI, Lima: CIUP, 2001.
46. Pipoli de Butrón, Gina, *Casos de mercadotecnia aplicados a la realidad peruana*, tomo II, Lima: CIUP, 2002.
47. Malca, Óscar, *Comercio internacional*, 2a. ed., Lima: CIUP, 2004.
48. Schwalb, María Matilde; Patricia Araujo y David Mayorga, *Casos ganadores de los Premios Effie 2000*, Lima: Universidad del Pacífico-Alicorp, 2002.
49. Mayorga, David; María Matilde Schwalb y Patricia Araujo, *Casos ganadores de los Premios Effie 2001*, Lima: Universidad del Pacífico-Alicorp, 2002.



50. Miyashiro, Isabel (compiladora), *Casos de administración general en organizaciones que operan en el Perú*, tomo XII, Lima: CIUP, 2002.
51. Miyashiro, Isabel (compiladora), *Casos peruanos de comportamiento organizacional*, tomo I, Lima: CIUP, 2003.
52. Siu K., Ricardo y Carlos Andaluz Z., *Cálculo diferencial: teoría y aplicaciones*, Lima: CIUP, 2003.
53. Schwalb, María Matilde; Claudia Ortega y Emilio García (editores), *Casos de responsabilidad social*, Lima: CIUP, 2003.
54. Araujo, Patricia; David Mayorga y María Matilde Schwalb, *Casos ganadores de los Premios Effie 2002*, Lima: Universidad del Pacífico, 2003.
55. Mayorga, David; Patricia Araujo y María Matilde Schwalb, *Casos ganadores de los Premios Effie 2003*, Lima: Universidad del Pacífico - Interbank, 2004.