

UNIVERSIDAD DE VALPARAISO

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
ADMINISTRACION DE NEGOCIOS INTERNACIONALES**

“EL LIMÓN EN ARGENTINA”

Autor

FABIAN GUSTAVO RICCIO

CARRERA: ADMINISTRACION DE NEGOCIOS INTERNACIONALES

**INFORME DE PRACTICA PROFESIONAL PRESENTADA A LA CARRERA
DE ADMINISTRACION DE NEGOCIOS INTERNACIONALES DE LA
UNIVERSIDAD DE VALPARAISO PARA OPTAR AL GRADO DE
LICENCIADO EN NEGOCIACIONES INTERNACIONALES TITULO
PROFESIONAL DE ADMINISTRADOR DE NEGOCIOS INTERNACIONALES**

PROFESOR GUIA: Gerardo Nicolás Castillejo

Viña Del Mar, Diciembre de 2009



UNIVERSIDAD DE VALPARAISO

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
ADMINISTRACION DE NEGOCIOS INTERNACIONALES**

“EL LIMÓN EN ARGENTINA”

Autor

FABIAN GUSTAVO RICCIO

CARRERA: ADMINISTRACION DE NEGOCIOS INTERNACIONALES

PROFESOR GUIA: Gerardo Nicolás Castillejo

Viña del Mar, Diciembre de 2009

ÍNDICE

<u>Introducción</u>	06
<u>CAPITULO I El Limón</u>	10
1.1 Origen	10
1.2 Propiedades	11
1.3 Variedades/clases/	13
1.4 Características generales	15
1.5 Derivados / Jugo de limon concentrado	20
1.6 Comercialización de jugo concentrado	24
1.7 Producción Nacional	28
1.8 Industrialización del limon	29
1.8.1 Packing	30
1.8.1.1 Selección	31
1.8.1.2 Proceso de Packing	32
1.8.2 Industria Nacional	33
1.8.2.1 Proceso de industrialización	34
1.9 Requisitos del SENASA	36

<u>CAPITULO II: Reconversión de la producción nacional</u>	39
2.1 El azucar	39
2.2 El limon	43
2.2.1 Ventajas competitivas del limon	48
2.2.2 Políticas aplicadas al sector	50
2.2.3 Inconvenientes del sector limonero	51
<u>CAPITULO III: Argentina en el mundo</u>	55
3.1 El mercado del limon	55
3.1.1 Características de los principales mercados	56
3.2 Producción mundial	59
3.3 Destino del limon argentino	62
3.4 Demanda interna	72
3.5 Organismos y asociaciones	72
3.6 Principales competidores	75
<u>CAPITULO IV: Consideraciones finales</u>	79
4.1 Análisis y consideraciones	81
4.1.1 Análisis FODA dinámico del sector	83
4.2 Factores críticos de éxito en los mercados de exportación	84

4.3 Conclusiones	86
------------------	----

<u>BIBLIOGRAFIAS</u>	89
-----------------------------	----

<u>ANEXOS</u>	92
----------------------	----

1. Art. 1046 - (Res. 2067, 11.10.88	92
-------------------------------------	----

2. Resolución 145/83	94
----------------------	----

SIGLAS Y ABREVIATURAS

FODA: fortaleza – Oportunidad – debilidad – amenaza

MERCOSUR: mercado común del sur

S.A. – Sociedad Anónima

EE.UU. – Estados Unidos de Norteamérica

AFIP – Administración Federal de Ingresos Públicos

FOB - free on board (franco a bordo) - Incoterms

GLP - gramo de ácido cítrico por litro

OMC: Organización Mundial del Comercio

GATT – acuerdo general sobre aranceles y comercio

FAOSTAT: organización de las naciones unidas para la agricultura y la alimentación

Kg. – kilogramo / Tn. – Tonelada / Ha. - hectárea

INTRODUCCION



El limón es un fruto ácido con características especiales, nacido en Asia e introducido en América a principios de los años 1000, desde Europa. Luego de más de mil años en el continente, su producción se fue desarrollando en las principales zonas tropicales de América alcanzando a competir con las producciones de los demás continentes tomando una gran ingerencia a nivel internacional. Argentina actualmente se posiciona como primer exportador de limones frescos y derivados como el jugo concentrado a nivel mundial

Este logro se debe fundamentalmente a que Argentina produce frutos y jugos concentrados con atributos de calidad, color y sabor, la cual la posicionan ventajosamente en el mercado internacional. Esto adquiere una gran relevancia, si tenemos en cuenta que esta producción ha pasado a ser importante en cuanto a volúmenes de exportación a nivel nacional y como segunda fuerza productora de la provincia de Tucumán, detrás del azúcar.

En la década de los 90 Argentina, en especial la provincia de Tucumán, este fruto produjo una importante modificación en su mapa de producción, en gran parte por el ingreso del país al *MERCOSUR* (mercado común del sur), bloque de integración regional formado por Brasil, Venezuela, Paraguay, Uruguay y Argentina; el cual implicó una liberación arancelaria de productos y servicios entre los países miembros y esta situación acarrea notables desajustes a nivel competitivo sobre todo con un país más desarrollado a nivel productivo como Brasil.

Toda esta reconversión, comenzó a gestarse ante la amenaza de la inminente liberación arancelaria del azúcar proveniente del Brasil. (Líder mundial o uno de los principales productores mundiales que hasta entonces se encontraba en lista de adecuación para ingresar al *BLOQUE MERCOSUR*.¹ En consecuencia los productores ante esta realidad, decidieron estudiar a fin de elegir las alternativas mas apropiadas de inserción de producto para el desarrollo del lugar y los intereses comerciales tanto del mercado interno como externo.

La provincia de Tucumán, fue pionera en esta reconversión y quizás al verse en desventaja competitiva en su producto estrella de ese entonces: el azúcar Ante esta necesidad, tanto social como económica, surgió la claridad de innovar y reconvertir gran parte de la producción, convirtiéndose Tucumán en la actualidad, en la primera provincia productora nacional de este fruto.²

En virtud de esto, se han nucleado bajo una entidad denominada *ASOCIACION TUCUMANA DE CITRUS*, la cual fue fundada en 1974, con el propósito de reunir a todos los que estuvieran interesados en esta importante rama de la riqueza nacional.

En la actualidad, esta entidad ha tomado nuevamente fuerza, dedicándose también a la comercialización e industrialización haciendo frente los problemas del sector, defendiendo los intereses propios o comunes y asesorando en la reconversión con información sobre producción, estudios de factibilidad, de marketing, diferentes canales de distribución, etc.

¹ Diario: LA GACETA / Tucuman se encamina a la reconversión / 05-1998 / Diario Clarín 4-1-07 y 27-02-07(sección rural)

² Cerro Ernesto / José Antonio Cerro, Azucar en MERCOSUR, una visión desde Argentina, Tucuman 1994 / 10-01-09

Teniendo el limon una demanda en constante aumento y una notable caída en la producción de los principales exportadores mundiales como España, hacen de este fruto un interesante desafío para su estudio y desarrollo tanto en el mercado interno como a nivel internacional.

Con este trabajo se quiere demostrar, como ante una amenaza comercial con la desventaja competitiva de un sector económico importante, el trabajo, la transformación y la innovación productiva emergen como fuente de crecimiento, generando con esto el éxito de un producto con mayores oportunidades para el mercado internacional y el desarrollo del mercado interno; considerando los objetivos a saber.

OBJETIVOS:

✓ General:

1. Conocer el limón argentino: su proceso de producción, características distintivas y su posterior comercialización interna y externa.

✓ Específicos:

- a) Determinar causas de la reconversión azucarera hacia el sector limonero y sus políticas.
- b) Conocer la demanda interna y su internacionalización.

- c) Averiguar los diferentes destinos y volúmenes de las exportaciones limoneras argentinas.
- d) Reconocer que organismos nacionales y provinciales que colaboran con el éxito del producto en la zona.
- e) Comparar posibles competidores.
- f) Identificar las fortalezas, amenazas, oportunidades y debilidades del limón tucumano.
- g) Estimar factores críticos de éxito del sector que se estudia

• CAPITULO I: EL LIMON

1.1 Origen

El limón es un cítrico que se origino hace unos 20 millones de años en el sudeste asiático, desde entonces este fruto ha sufrido numerosas modificaciones, esto es da causa de la selección natural y a hibridaciones tanto naturales como producidas por el hombre, para poder adaptarlo a las condiciones climáticas que mas favorecen su cultivo.

La dispersión que encontramos actualmente de estos cítricos desde sus lugares de origen se debió fundamentalmente a los grandes movimientos migratorios originarios históricamente como las conquistas de Alejandro Magno o el descubrimiento de América. El limonero para que tenga una buena producción se cultiva en zonas de clima templado y actualmente se cultiva en todas las regiones tropicales y subtropicales del mundo

Respecto a su Taxonomía y Morfología:

-Familia: Rutaceae

-Genero: Citrus

-Especie: Citrus limón

-Porte: mas abierto y menos redondeado; el extremo del brote se conoce como sumidad y es de color morado y presenta espinas cortas y fuertes.

-Hojas: sin alas, desprenden olor a limón

-Flores: solitarias o en pequeños racimos, floración mas o menos continua, ya que es el cítrico mas tropical junto al pomelo, por lo que se puede mantener el fruto en el árbol hasta el verano, ya que es la época de mayor rentabilidad

-Fruto: Hesperidio ³

1.2 Propiedades

³ FUENTE: www.infoagro.com / Agroalimentación / Limonero / El cultivo de los limones (The lemon growing) / Programas informáticos para la horticultura / 5.01.09

El limón posee propiedades alimentarias que además de comerse crudo, en la cocina es utilizado para decorar y aromatizar muchos platos. Se utilizad en el pescado y con las ensaladas. Aparece como complemento de muchos cócteles a los que le aporta su aroma y sus propiedades digestivas

Sus componentes son flavonoides, ácidos (vitamina C), cafeína (hojas), pectina y minerales (potasio y calcio)

Como propiedades medicinales podemos mencionar: Antimigraña, Depurativo, Aparato respiratorio y circulatorio, Diurético, Impotencia sexual, Insomnio.

Este fruto aporta solo 15 calorías por cada 100 gramos. Su valor alimentario es bastante elevado, contiene 60 miligramos de vitamina C cada 100 gramos de fruta y una cantidad de potasio y hierro similar a la de la naranja.

El aceite extraído de su corteza es empleado con frecuencia en la preparación de extracto de limón que se usa comúnmente como aromatizante

Su componente mayoritario es el agua, son las frutas de menor valor calórico, aunque hay que tener en cuenta que no se consumen como fruta fresca, sino solo su zumo, el cual se destaca su contenido en vitamina C.

Debido a sus propiedades nutritivas (**cuadro 1**) y a su aporte de sustancias de acción antioxidante, su consumo es muy recomendable para los niños, jóvenes, adultos, deportistas, las mujeres embarazadas y las personas mayores. Este fruto ayuda a través de su vitamina C y ácido cítrico a prevenir enfermedades infecciosas, estimulando el

sistema inmunitario y creando defensas contra virus y bacterias. Por ello se aconseja el consumo de limón a las personas carentes de esta vitamina.

Valor nutricional del limón en 100 g de sustancia comestible	
Agua (g)	90.1
Proteínas (g)	1.1
Lípidos (g)	0.03
Carbohidratos (g)	8.2
Calorías (Kcal.)	27
Vitamina A (U.I.)	20
Vitamina B1 (MG)	0.04
Vitamina B2 (MG)	0.02
Vitamina B6 (MG)	0.06
Ácido nicotínico (MG)	0.1
Ácido pantoténico (MG)	0.2
Vitamina C (MG)	45
Ácido cítrico (MG)	3840
Sodio (MG)	6
Potasio (MG)	148
Calcio (MG)	26
Magnesio (MG)	9
Manganeso (MG)	0.04
Hierro (MG)	0.6
Cobre (MG)	0.26
Fósforo (MG)	16
Azufre (MG)	8
Cloro (MG)	4

Cuadro 1 - Fuente: infoagro.com / agroalimentación / Limonero

Este cuadro nos muestra la riqueza del fruto en su parte nutricional, con altos valores en calcio, sodio y sobre todo Vitamina C.

1.3 Variedades de limoneros / clases

Mayormente los criterios de selección de variedades, que para esto se debe contar con al menos dos mesas de selección con mano de obra especializada, la cual se encarga de retirar los limones que no cumplen con las especificaciones de calidad y materias extrañas como ramas, hojas, etc., se basan en el contenido del zumo, su calidad, albedo y presencia de semillas.

Entre las variedades se destacan:

-Berna: (consumido mucho en España) árbol vigoroso con pocas y pequeñas espinas, su fruto es de unos 130 gramos De forma oval, color exterior amarillo intenso, pocas semillas, corteza gruesa lo que favorece el transporte y su manipulación. Su recolección es de febrero a junio, una de sus principales ventajas es que fructifica en verano cuando los limones escasean en los mercados europeos y del hemisferio norte.

-Fino: árbol muy vigoroso y de tamaño muy grande, su fruto es de tamaño mediano de unos 110 gramos, su forma puede ser esférica u oval, más semillas y piel mas fina. Su recolección es en primavera, esta variedad es muy cultivada en España, Italia, Argentina y Uruguay. Una de sus principales ventajas es la precocidad.

-Eureka: árbol de tamaño y vigor medio con pocas y pequeñas espinas, sus frutos son de tamaño mediano a grande de unos 120 gramos, de forma elíptica u oblonga, pocas espinas, rapidez para entrar en producción, muy cultivada en California, Australia, Sudáfrica, Argentina e Israel

Existen otras variedades de menor valor comercial como:

-**Cuatro estaciones:** con floración continua principalmente utilizado para el consumo casero

-**Mesero:** característico por su piel y pulpa amarilla; es muy apreciada para producir derivados

-**Real:** con características de corteza muy gruesa, contiene poco zumo

-**Verdelli:** (italiano) tiene una característica especial que es la de producir todo el año, para lograr esto debilitan la planta.

-**Femminello:** (75% producción italiana) la característica principal es que tiene la capacidad de producir para cuatro cosechas.

-**Interdonatto:** es un híbrido, solamente produce una vez al año, piel muy delgada

-**Monachello:** como característica saliente es su poca acidez y gruesa corteza, sus frutos son ovalados con poco peso.⁴⁴

1.4 Características generales

Se debe tener en cuenta que el limón es la especie de cítricos más sensible al frío, ya que es la más tropical y presenta floración casi continua, por lo que requiere para vegetar climas de tipo semitropical. En los climas tropicales, el limonero crece y fructifica con normalidad, sin embargo, los frutos que produce no tiene buena calidad comercial, al ser

⁴⁴ Ibiiden www.infoagro.com / Agroalimentación / Limonero / El cultivo de los limones

demasiados gruesos y tener poca acidez. Debemos tener en cuenta que el clima mas adecuado para este tipo de cultivo es el de tipo mediterráneo, libre de heladas, ya que los periodos de sequía seguidos de precipitaciones juegan un importante papel en la floración.

Es importante saber o destacar que necesitan suelos permeables y poco calidos, a su vez que sean profundos para garantizar el buen anclaje del árbol al suelo, que permita la correcta proliferación de la raíces. Estos suelos deben tener una proporción equilibrada de elementos gruesos y finos (textura), para garantizar una buena aireación y facilitar el paso del agua, además de proporcionar una estructura que mantenga un buen estado de humedad. Estas plantas no toleran la salinidad, esto afecta al crecimiento. Para que contrarrestemos los efectos dañinos de la sales se combaten con riego, uso de material vegetal tolerante y utilización de sales de calcio.

En teoría se puede decir que en los cítricos es posible la propagación mediante semillas que son apomicticas.

Respecto al diseño de su plantación, es importante tener en cuenta como objetivos, que estas plantas necesitan capturar la mayor cantidad de luz por parte de los árboles, además de facilitar el manejo de la maquinaria en su interior.

Son plantas que demandan mucho abono, en esto esta gran parte de los costes del cultivo. A ser posible se abonara en cada riego y se deberá tener la precaución de no sobrepasar los 2 kilos de abono por m³ de agua de riego, para que evitemos un exceso de salinidad.-

Se debe abonar desde marzo hasta septiembre y repartido de la siguiente manera

Marzo 5%; Abril 10%; Mayo 10%; Junio 15%; Julio 20%; Agosto 20%; Septiembre 20%. Solo se indica el abonado en los primeros 4 años ya que posteriormente es aconsejable un asesoramiento técnico especializado que tenga en cuenta diversos factores, como porte, producción esperada, variedad, etc.

Respecto del riego, es importante saber que estas plantas necesitan grandes aportes de agua. Se puede realizar en pequeñas parcelas y es aplicado el riego por inundación, aunque la tendencia actual, es a emplear el riego localizado y riego por aspersión, ya que supone una protección contra las heladas. Si se maneja el riego adecuadamente, se pueden provocar floraciones en fechas adecuadas. Es importante tener en cuenta, que el proceso de inducción y desarrollo floral en el limonero esta controlado por el estrés de temperatura e hídrico y para aprovecharlo se realiza la siguiente practica: se retira el riego durante 45 días y luego se riega en abundancia; así se produce una abundante floración que trae buena cosecha y por consiguiente, buenos precios para el año próximo. En las estaciones del año, se recomienda dar riegos diarios en verano y al menos dos o tres semanas en invierno. Es necesario se aplique dosis necesarias de fertilizantes con el riego en bajas concentraciones, así no se incrementa la salinidad del agua de riego

En cuanto al riego por goteo, para que el árbol adquiriera un adecuado desarrollo y nivel productivo es necesario que posea un mínimo volumen de superficie mojada, el cual se estima en un 33% del marco de plantación muy amplio.

Cuando se habla de poda, es necesario saber que estos árboles se forman con tres ramas principales, que salen del tronco a unos 50-60 cm. del suelo y que formaran ángulos aproximados a los 120 grados. Estas ramas constituirán las tres guías iniciales, sobre las cuales se ira formando el árbol. Esta poda de árboles adultos se realiza en primavera, tras la recolección, siempre que no haya peligro de bajas temperaturas. Se deben eliminar las ramas muertas, débiles o enfermas y vigorizar el resto de la vegetación; si estos no se podaran florecería abundantemente, pero luego serian ingobernables. Esta es una actividad de forma manual y anualmente

En la recolección, tiene lugar cuando el contenido mínimo de jugo por volumen es de 28 a 30%, dependiendo del grado de clasificación. Los limones cosechados en el estado verde oscuro, tiene la mayor vida poscosecha, mientras que aquellos cosechados completamente amarillos deben ser comercializados de manera mas rápida.

La recolección es manual y debe realizarse con alicates, evitando algún tipo de jaleo por parte del cosechador. Esta se debe efectuar en ausencia de rocío o niebla. Los embases empleados en la recolección son cajas de plástico con capacidad para 18 a 20 Kg. siendo deseable protecciones de goma espuma y volcado cuidadoso. Una vez en los embases definitivos, se cargan en camiones ventilados y se trasladan al almacén. Esta tarea es muy importante, ya que del buen manipuleo y mano de obra es la cantidad y calidad de limones y jugos que se producirá.

En la poscosecha se debe obtener calidad en intensidad, uniformidad del color amarillo, tamaño, forma, suavidad de la cáscara, firmeza, ausencia de pudriciones y de defectos,

incluyendo daños por congelamiento, deshidratación, manchas en la cáscara, pintas rojas, marchites y decoloración.

Se aconseja que la temperatura óptima sea de 12-14°C dependiendo del grado de madurez de la cosecha, zona productiva y duración del almacenaje y transporte (puede ser hasta seis meses)

Con esto, los objetivos de la aplicación de frío a los cítricos son:

- Alargar el periodo de comercialización de variedades tardías
- Tratamiento de cuarentena para el control de insectos en fruto
- Mantener la calidad durante el transporte

En la actualidad existen técnicas efectivas para aumentar el tamaño del fruto:

-Rayado de ramas, el cual produce un estímulo en el crecimiento del fruto y la época mas adecuada para realizar este tipo de técnicas es al final de la caída fisiológica de los frutos.

-Aplicación de auxinas de síntesis: aumenta el tamaño final del fruto con aclareos mínimos o casi nulos y esta técnica es aconsejable aplicar en la última caída de junio.

Existen algunas plagas que se deben considerar al momento de producir este tipo de frutos:

-Minador de los cítricos: tiene una antigüedad de aproximadamente 7 años, viene de Europa, precisamente de España y en ese país adquirió el carácter de pandemia. Ataca a las hojas jóvenes del limonero, ya que la hembra deposita sus huevos en hojas menores a 3 cm. de longitud; estas producen una pérdida de la masa foliar que trae

como consecuencia una reducción del rendimiento y de la cosecha. El control de esta plaga tiende a realizarse según los criterios de producción integrada, en las que se deben combinar los medios culturales, la lucha química y la lucha biológica, llevando a cabo un seguimiento de la evolución de la plaga para intervenir en los momentos que resulte mas efectivo; sin embargo es recomendable no abonar en exceso, para que no haya excesivas brotaciones

-Pulgones: el daño que causan consiste en la sustracción de linfa, que resulta en el debilitamiento de la planta solo en caso de infecciones masivas. Su agresividad y su capacidad para transmitir ciertas virosis, hacen que esta plaga sea potencialmente peligrosa. Posee como principal característica el desarrollo de resistencias a ciertos productos químicos utilizados con anterioridad, esto hace que la elección del químico a utilizar sea crucial a la hora de mantener bajo control esta plaga

-Cochinillas: los años consisten esencialmente en la sustracción de savia, y esto provoca una depresión general en toda la planta. Estas viven es las hojas, las ramas y sus ramificaciones y, en menor numero, en los frutos, y se caracterizan por su elevada prolificidad. En el control de esta plaga, su prolificidad, se ve contrarrestada por la acción de numerosos factores que la limitan como la considerable mortalidad natural de las larvas y la presencia de parásitos y depredadores. En algunos casos además de lo mencionado anteriormente, son precisos los tratamientos químicos. ⁵⁵

⁵⁵ Ibiiden / www.infoabro.com / portada / el cultivo de limones 1º parte / riego, poda, plagas / 5-01-09

1.5 Derivados / Jugo concentrado de limón

Lo derivados del limon se obtiene por concentraciones del jugo de distintas variedades que cumpla con las exigencias del código alimentario Argentino, reglamentado en el articulo 1046 – Resolución 2067/88. (Ver anexo nro.1)

La calidad y productividad en el proceso de elaboración de jugos cítricos están determinadas por las características de la fruta procesada, como acidez y sólidos solubles y por la homogeneidad en el tamaño de las mismas y el rendimiento industrial depende entre otros factores, de la especie a procesar, variedad, zona de producción y época del año.

Los jugos concentrados se producen por concentraciones de jugos obtenidos por medios mecánicos adecuados a partir de limas limones, mandarinas, naranjas o pomelos. Los mismos deben presentar una relación mínima de 3 a 1 y pueden ser conservados por métodos físicos (refrigeración o congelación) o químicos (acido benzoico)

En la actualidad se tienen diferentes tipos de jugos: *turbios, clarificados, de diferentes grados de acidez*; también se elaboran productos especiales en función de la preferencias de los clientes.

Para obtener 1 Kg. de jugo concentrado la industria tiene que emplear 17 Kg. de limón.⁶

6

⁶ Secretaria de ganadería, agricultura y pesca / Ministerio de Economía y Producción / Dirección nacional de alimentos / jugo concentrado de limon, Ing. Agro. Alfredo Bruzone. 12-01-09

Argentina es el principal exportador mundial de jugo concentrado, seguido por EE.UU.; en Argentina se procesa el 41% del limón mundial y el 88% de los industrializado en el hemisferio sur, esto se debe a que el jugo argentino cuenta con atributos de calidad, tales como color, sabor, proporción de pulpa, el cual le otorgan ventajas en los mercados internacionales

En Argentina el jugo de limón representa casi el 75% del total de jugos cítricos elaborados en la Argentina, en este sentido el 70% de la producción de limón, que promedia 1.2 millones de toneladas se destina a la industria.

Como resultado de la molienda, se obtiene productos derivados como aceite esencial, cáscara deshidratada y pulpa congelada

La elaboración de jugos cítricos concentrados es de 46.000 toneladas y esto convierte a la Argentina en el primer exportador mundial de este producto.

Casi la mitad del total de jugos cítricos concentrados, se destina al mercado externo y se emplea para elaborar bebidas sin alcohol. Actualmente es importante saber que más del 85% de las exportaciones de jugos concentrados corresponde al limón.⁷⁷

Esto es debe a que en Argentina se producen jugos con atributos de calidad, color y sabor que la posicionan ventajosamente en los mercados internacionales.

⁷⁷ Asociación Tucumana de citrus / www.atcitrus.com / Argentina lidera la producción de jugo concentrado de limon / 10-01-09 / citado pagina 5

En la actualidad existen más de 20 plantas elaboradoras de jugos cítricos concentrados, más del 80% de las empresas industrializadoras producen las materias primas, empacan, comercializan y exportan cítricos frescos.⁸⁸

Los productores de la Argentina poseen prácticamente el mismo equipamiento que el utilizado en los países desarrollados, cuentan con maquinas de recolección, sistemas de riego, cintas para la selección del fruto, almacenes con equipos de temperatura; eso da cuenta de una importante evolución productiva nacional, por lo que los rendimientos industriales se asemejan a los niveles internacionales.

En la Argentina la producción de jugos cítricos concentrados comprende los siguientes productos:

PRODUCTO	PORCENTAJE DE PRODUCCION
LIMON	60 %
NARANJA	22 %
POMELO	11 %
MANDARINA	07 %
TOTAL	100 %

Fuente: Federación Argentina de Citrus

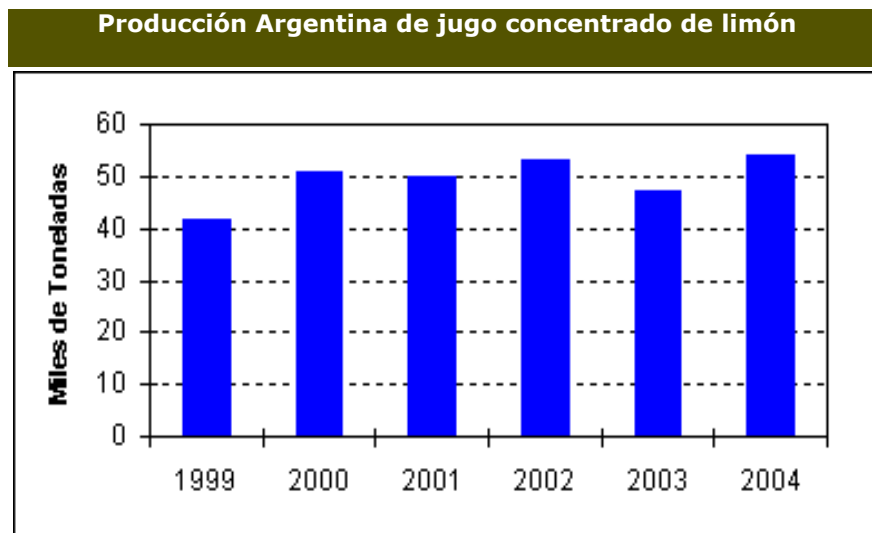
La calidad y productividad en el proceso de elaboración de jugos están determinadas por las características de la fruta procesada, como acidez u sólidos solubles y por la homogeneidad en el tamaño de la misma.

⁸⁸ Secretaria de ganadería, agricultura y pesca / Ministerio de Economía y Producción / Dirección nacional de alimentos / jugo concentrado de limon, Ing. Agro. Alfredo Bruzone. 12-01-09

Es necesario destacar o conocer que cerca del 70% de la producción nacional del limón, se destina a la industria.⁹⁹

Los principales destinos industriales son la elaboración de bebidas gaseosas, las bebidas para diluir a base de jugo, los polvos con sabores frutales, los jugos puros y las aguas saborizadas.

En el año 2004 la producción había alcanzado las 54.000 toneladas; y durante el periodo 1999-2004, la producción registro una tasa de crecimiento anual en promedio del 5%, esto acompañado al incremento registrado en igual periodo en la producción de la materia prima. **(Cuadro 2)**



Cuadro 2
Fuente: CICA-Asociación Tucumana del Citrus-Federcitrus.

Este cuadro nos muestra la evolución de la producción de jugos concentrados en la Argentina.

La materia prima, o sea el limón, el 90% se produce en Tucumán, ya que cuenta con condiciones agro climáticas ideales para el cultivo de este fruto. Luego de la industria

⁹⁹ <http://www.argentinatradenet.gov.ar/sitio/supermercado/32.htm> / Argentina supermercado del mundo / jugos citricos 12-01-09

azucarera, la del limón es la de mayor importancia económica y social de Tucumán. El resto de la materia prima proviene de Jujuy, Entre Ríos, Corrientes, Salta, Misiones y Buenos Aires en orden de importancia y producción.¹⁰

Existen dos características importantes a saber, una es que en solo cinco empresas concentran el 90% de la producción; la otra es que sumándolas a todas alcanzan casi las 760 mil toneladas de capacidad instalada. Esto se debe especialmente a que es elevado el nivel de integración vertical de las industrias, que se suman a las cooperativas y plantas de empaque que avanzan en la cadena industrializando la producción.

Otro dato relevante para poder comprender este fenómeno del limón, es que durante la década de 1990, se registró un aumento en la capacidad de molienda en casi todas las fábricas, en algunos casos se duplicó, esto se produjo por importaciones de tecnología para este tipo de producción, debido a la política cambiaria aplicada en ese momento en la Argentina durante la década de los noventa, que fue la ley de convertibilidad, que favoreció la adquisición de maquinarias adecuadas para la industrialización de este cítrico¹¹

1.6 Comercialización de jugo concentrado de limón

¹⁰ Secretaría de ganadería, agricultura y pesca / Ministerio de Economía y Producción / Dirección nacional de alimentos / jugo concentrado de limón, Ing. Agro. Alfredo Bruzone. 12-01-09

¹¹ <http://www.cutney.com/mercados/mercadodelimonos.doc> / Mercado de limones / Tucumán primer provincia productora de limón / 15.01.09

Las exportaciones Argentinas de jugo de limon, el 70% de su producción se exporta por buque, a través del puerto de Buenos Aires.

La comercialización se realiza a granel, en tambores de plástico o de chapa de 307 Kg.; para el transporte del producto se utilizan vapores (reefer) a una temperatura de -20 °C.

Si bien para la Argentina es un producto en crecimiento y con una demanda en aumento, se debe abonar un derecho de exportación para el jugo concentrado que es del 5%; pero a su vez el producto exportado goza de un reintegro extrazona del 5% sobre el valor FOB en los jugos turbios y 6% sobre los clarificados, según nos muestra el **(cuadro 3)**.

Cuadro 3: el esquema de aranceles y derechos vigentes para el comercio exterior que se resume en la siguiente tabla

	Arancel Externo Común	Derecho de Exportación Extrazona	Reintegro de Exportación	Derecho de Importación Extrazona
Aceite esencial y jugo concentrado de limón	15,5 %	5 %	3,75 %	15,5 %

Fuente: AFIP (administración federal de ingresos públicos) / Análisis de cadena alimentaria del limon (Valores en porcentaje)

El jugo concentrado que no se exporta, se vende a fábricas locales que lo vuelven a su concentración natural y lo mezclan, para utilizarlo como acidulante o lo envasan con marcas registradas para su uso como condimento.

Un dato a tener en cuenta es la cantidad, casi la mitad del total del volumen destinado al mercado interno, es utilizado por las fábricas de bebidas gaseosas, ya que existe además de una buena oportunidad en los mercados internacionales una importante demanda a nivel del mercado interno. Además más del 45% de la producción de jugos cítricos, se destina al mercado externo, y más del 50% al mercado interno, siendo Argentina gran consumidor de estos productos.¹²¹²

Actualmente podemos nombrar a once principales empresas que producen limón y sus derivados en Argentina, estos participan en forma activa en la comercialización de este fruto que ha alcanzado altos estándares de calidad y verticalidad en su producción, con datos proporcionados por la Asociación Tucumana de Citrus

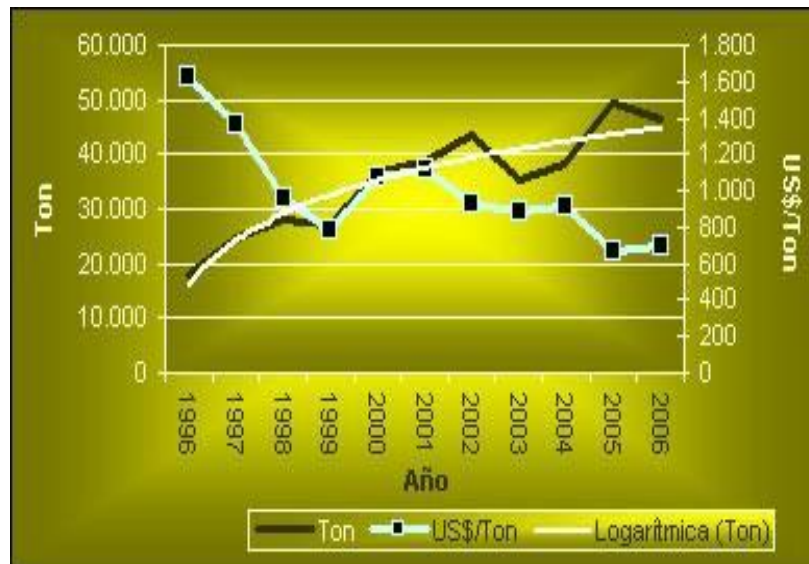
- Citrusvil S.A.
- S.A. San Miguel
- Citromax SACI
- Vicente Trapani
- Litoral Citrus S.A.
- COTA S.A.

¹²¹² FUENTE: MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION / Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos / alimentosargentinos.gov.ar / Dirección Nacional de alimentos / Sector Frutas / Jugo concentrado de Limon / 10-01-09

- La Moraleja S.A.
- Jugos Citric
- El Carmen S.A.
- Peyca
- Eca S.A.

Principales destinos de las exportaciones de jugo de limón – cuadro 4 y 5





FUENTE: DIRECCION DE INDUSTRIA ALIMENTARIA EN BASE DE DATOS DEL INDEC

Este cuadro nos muestra como la demanda en el periodo analizado de 1997 al 2006, registro una tasa de crecimiento anual del 5% promedio.

Hay que tener en cuenta que en este periodo el volumen exportado se duplico, mientras que el precio *FOB* por tonelada se redujo a la mitad, esto significa una reducción del 40%, y como consecuencia tomamos el ejemplo que para los productores que comercializaban sus productos en EE.UU. tuvieron que pedir que su gobierno instrumente aranceles antidumping.¹³¹³

1.7 Producción Nacional

¹³¹³ Secretaria de ganadería, agricultura y pesca / Ministerio de Economía y Producción / Dirección nacional de alimentos / jugo concentrado de limon, Ing. Agro. Alfredo Bruzone. 12-01-09



FOTOS: CULTIVOS Y PROCESO PLANTA ELABORADORA SAN MIGUEL

La producción de limon intrínsecamente abarca la siguiente secuencia: la fruta que se obtiene en la finca una vez cosechada, puede derivarse al packing, o bien si su calidad es inferior, pasar directamente de la finca a fabrica para ser industrializada. La fruta que llega al packing, es acondicionada para consumo fresco del mercado interno o la exportación.

En resumen en la producción existen tres etapas bien diferenciadas según estudio realizado por el Ing. Agrónomo Daniel Pérez para el Consejo Federal de Inversiones:

1. La producción primaria a campo
2. El packing
3. La industria

1.8 Industrialización del limon

La industrialización del limón abarca las tareas realizadas en las plantas de empaque donde la fruta sufre su primer procesamiento que es la selección y embalaje para ser vendida “en fresco” y la industrialización propiamente dicha donde se obtienen diferentes derivados como el jugo concentrado, aceite esencial, cáscara deshidratada utilizados posteriormente en otras industrias. El sector limonero se desarrolló con un elevado nivel de integración vertical y tienen una fuerte presencia en todas las fases de la actividad los productores industriales. Estos productores que aportan más del 50% de la producción de limón de Tucumán,¹⁴ poseen los empaques de mayor capacidad, cuentan con más del 50% de la superficie plantada (alrededor de 17.000has) y son proveedores de algunos insumos, como abonos, fertilizantes, plaguicidas, y esto se ha dado principalmente en la provincia de Tucuman.-

1.8.1 Packing

¹⁴14 Ibbiden / <http://www.eeaoc.org.ar> / Estudio realizado por el Ing. Agr. Daniel Pérez

Este es un proceso de vital importancia ya que en el campo el limón sufre su primera selección (**cuadro 9**), ahí los peores lotes son destinados a la industria, la fruta de mejor calidad pasa al packing donde se hace la selección definitiva. Los limones de calidad superior son exportados o vendidos en el mercado interno, mientras que el descarte es industrializado.

La provincia de Tucumán puede procesar alrededor de 3000 toneladas de fruta fresca por día en las aproximadamente 25 plantas de empaque que posee. Los empaques se abastecen con fruta propia o comprando fruta en las explotaciones de otros campos. El empacador puede hacerse cargo de la cosecha y flete de la fruta que compran o prestar sólo el servicio de empaque y cobrar por caja terminada.¹⁵¹⁵



CUADRO 9
FUENTE: VICENTE TRAPANI

Todas las grandes empresas grandes y un considerable número de las medianas han podido integrar el negocio del limón, ya que cuentan con su propia producción. La integración inicialmente se realizaba, a través de empresas que comenzaron con el

¹⁵¹⁵ Fuente: www.citromax.com.ar / complejo industrial dedicado a la elaboración de subproductos del limón en Tucumán / productora de cítricos / 20.01.09

packing de almacenaje y luego estas compraron y plantaron fincas, y dándose en el sentido inverso productores grandes que montaron sus propios empaques o se asociaron con uno o dos productores más para invertir en las instalaciones.

1.8.1.1 Selección

En las plantas de empaque se realizan todos aquellos procesos destinados a mejorar el aspecto exterior de la fruta: selección por tamaño, color, operaciones de limpieza, aplicación de ceras y tratamientos con fungicidas para prolongar la vida y calidad del limón (**cuadro 10**). La fruta seleccionada es embalada en ánforas adecuadas según la calidad y el destino.-



CUADRO 10
FUENTE: CITROMAX

1.8.1.2 Proceso de Packing

Cuando el limón como fruta fresca llega al empaque pasa por un proceso de desinfección, luego es estacionado en bins por un período de tres a cinco días a la espera de cualquier problema fitosanitario. Una vez que la fruta es volcada para su ingreso al empaque, recibe una serie de tratamientos con productos químicos y ceras.

La fruta pasa por máquinas electrónicas que clasifican por color y tamaño (**cuadro 11**) Posteriormente los limones se embalan con una distribución diagonal en cajas. (**cuadro 12**). Cada caja lleva adherida una oblea con el código de identificación mundial de la fruta, respecto de su especie y calibre y el código de barra, indicando el precio, el cual este código sirve para hacer el seguimiento de la fruta desde que sale del empaque, hasta que llega a su destino final ¹⁶¹⁶



CUADRO 11 Y 12
FUENTE: CITROMAX

Las cajas se ubican en pallets (63 cajas apiladas conforman un pallet) los que se acondicionan en contenedores a una temperatura de 8 a 10° C. Todo el proceso de embalado y despachado es supervisado por técnicos del SENASA, la Secretaría de

¹⁶¹⁶ Ibiiden / www.citromax.com.ar

Agricultura de Tucumán. Factores importantes han confluído en el marcado crecimiento de la exportación de limón fresco desde Tucumán. Las condiciones agro ecológicas óptimas para el crecimiento del limón, sumadas a un paquete tecnológico apropiado han generado un espectacular incremento de la producción y su calidad. Además la inversión en tecnología principalmente en investigación y desarrollo de técnicas de post cosecha ha sido constante. Todo el proceso fue incentivado por la apertura principalmente, del mercado europeo.

1.8.2 La Industria Nacional

La industria más importante del país es la tucumana ya que cuenta con 8 fábricas de diferente capacidad que procesan alrededor 650.000 toneladas de limón. De la industrialización del limón se obtienen, aproximadamente 38.000 tns de jugo concentrado, 1.800tns de aceite esencial y 25.000 tns de cáscara deshidratada.

El principal destino de todos estos productos es el mercado externo. La cantidad de limón destinado a la industria en Tucumán tuvo un crecimiento anual en la última década del 5%, en consecuencia en la misma proporción se incrementaron la producción de jugo concentrado, aceite esencial y cáscara deshidratada Durante los últimos años cuatro empresas industriales han sido responsables de mas del 60% de la molienda de la provincia. Se destaca el aumento en la capacidad de molienda de prácticamente todas las

citricolas tucumanas y en particular el de SA San Miguel y el de Citrusvil y Citromaz.¹⁷

17

1.8.2.1 Proceso de Industrialización

El limón generalmente llega a la fábrica a granel y es descargado en las tolvas de recepción de la fábrica mediante rampas. Una vez en la tolva pasa a una cinta y por medio de elevadores a una tamañadora y a primer rolo de clasificación, luego por un elevador al silo que regula la alimentación de fruta. Desde el silo pasa por una cinta transportadora a una lavadora y finalmente al segundo rolo clasificador y por medio de un elevador pasa a la fábrica donde comienza el proceso de elaboración propiamente dicho. Toda esta selección del limón en cuanto a calidad y tamaño sirve para lograr mayor efectividad en el proceso en fábrica. Para la extracción de jugos se usan extractores tipo in line con copa, para la extracción de esencia se utiliza este mismo sistema o el de raspado. Para la concentración del jugo equipos de placa.

El aceite sigue un proceso de descerado, que consiste en almacenarlo en tanques de 20 m³ durante 10 a 12 días, los tanques se encuentran dentro de una cámara frigorífica con temperaturas cercanas a los -30^a C. Producida la decantación de las ceras, el aceite limpio es filtrado y tratado para conseguir una ulterior separación, asegurando la obtención de un aceite limpio y brillante que será envasado en tambores de acero inoxidable con capacidad de 200 Kg. El jugo se extrae con pulpa gruesa, fina y semillas,

¹⁷17 Ibiiden / <http://www.eeaoc.org.ar> / Estudio realizado por el Ing. Agr. Daniel Pérez

pasa a las centrífugas donde se regulan los porcentajes de pulpa. Luego se almacena en tanques térmicos a temperaturas entre 0° C a 5° C, una vez concentrado es envasado en tambores de 200lts. Los tambores son almacenados en cámaras frigoríficas con temperaturas inferiores a los -18° C. El proceso de clarificación consiste en tratar el jugo con enzimas a temperaturas entre 35^a C y 45^a C. Los jugos concentrados se comercializan en calidades que van desde los 400 a 500 GLP (gramo de ácido cítrico por litro) y con porcentajes de pulpa que van desde 2 al 8%. Algunas de las plantas procesadoras de limón elaboran, además: pulpa congelada, utilizada como agregado en jugos y otras bebidas no alcohólicas. Esta producción no es significativa a nivel del sector en su conjunto.

Los productos obtenidos de la industrialización se aprovechan como insumos principalmente en la industria de las bebidas no alcohólicas. El jugo concentrado se utiliza fundamentalmente en la elaboración de gaseosas al igual que el aceite. El aceite puede emplearse también para aromatizar productos cosméticos y farmacéuticos. La cáscara se emplea en la industria alimenticia y farmacéutica como aglutinante ya que una vez procesada a partir de ella se obtiene pectina. ¹⁸¹⁸

1.9 Requisitos del SENASA

¹⁸¹⁸ Ibiiden / <http://www.eeaoc.org.ar> / Estudio realizado por el Ing. Agr. Daniel Pérez / www.citromax.com.ar / complejo industrial dedicado a la elaboración de subproductos del limon en Tucuman / www.vicentetrapani.com / Vicente Trapani S.A., empresa dedicada a la explotación integral del limon / plantaciones / parking / 20.01.09

Este organismo cumple una función preponderante, a través de su departamento de *Coordinación General de Cítricos*, es el encargado de controlar la sanidad, vegetal y de los alimentos.

Regula la calidad de los cítricos, a través de la Resolución ex SAG 449/85, Resolución ex SAG 217.86, Resolución ex SAG 4/87, Resolución ex SAG 251/90, Resolución ex SAG 48/98.- Ver anexo nro.2 –

A través de un instructivo con vigencia en el año 2005, SENASA impuso como ingreso obligatorio para poder ingresar a la Unión Europea y mercados similares una serie de restricciones y requisitos a través de la TRAZABILIDAD DE CITRICOS.

Este es un sistema informático donde todos los remitos de ingreso de frutas cítricas provenientes de unidades de producción habilitadas en el programa de certificación de cítricos con destino a la Unión Europea y mercados con similares restricciones cuarentenarias como Rusia, deberán ser ingresadas diariamente a este sistema de acuerdo a las especificaciones operativas.

Como estos son mercados con altas exigencias de calidad, para que esta fruta sea destinada a exportación, deberá ser sometida a un proceso de preselección de carácter obligatorio en la planta de empaque de las fábricas, con el objeto de disminuir los riesgos de enfermedades cuarentenarias, para esto, es imprescindible que un inspector se encuentre presente durante la preselección verificando la sanidad de la fruta.

Respecto a la documentación para el transporte, el exportador deberá completar el *Documento de Tránsito Citricota*, este respalda el envío desde la planta hasta el puerto

de salida. Este es un requisito excluyente a la hora de exportar este fruto; y en los casos en que se empaque fruta cítrica a países no comunitarios, deberá ser completada de idéntica forma al de la Union Europea, firmada por el encargado de empaque en los casos en que el inspector del programa este ausente.

Cuando el destino es *China*, este país requiere que no se utilice en el tratamiento post cosecha, el orto fenil-fenato de sodio y el guazatine, esto se debe a que en china estos productos no estas registrados. Ellos esperan que se realice el control sanitario de acuerdo al protocolo firmado, a fin de garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios.-

Luego de varios años de negociación, en el año 2003 el SENASA, logro introducir los primeros cargamentos de limones al *Japón*, tarea que nos le fue nada sencilla debido a las rigurosas exigencias fitosanitarias. El desembarco se produjo en el puerto de Yokohama y de ahí tras los controles realizados por los inspectores sanitarios japoneses y un técnico argentino del SENASA, los citricos argentinos pegaron el primer gran salto a las góndolas de los supermercados japoneses tras años de arduas negociaciones a competir con sus pares de Australia, EE.UU. y Chile. ¹⁹19

Durante el largo viaje, la fruta argentina fue cumpliendo un tratamiento de frío en bodega para preservar su calidad y sanidad, según indicaba el protocolo firmado por el Ministerio de Agricultura, forestación y pesca del Japón y el SENASA.

¹⁹19 <http://www.senasa.gov.ar/buscador.php/> calidad y regulación de citricos / programa de certificación de citricos para exportación / 30-01-09

Según datos del SENASA, se enviaron 40 contenedores con 49.896 cajas con un total de 894 toneladas de cítricos, de los cuales los limones tucumanos aportaron 42.840 cajas. La apertura de este mercado, fue un gran logro, ya que representa 90.000 toneladas de limón al año y una de sus características es que durante muchos años fue dominado por los EE.UU. que lo abastecía en un 90%; además es un mercado definitivo, para el ingreso al resto de ASIA.- ²⁰20

En cuanto al reingreso a los EE.UU., existe en la actualidad un problema de índole político más que sanitario. En el país del norte, aun se debe publicitar durante 60 días, la llamada “*Propose rules*” que contiene todos los requisitos fitosanitarios que los limones de Argentina deben cumplir para reingresar, son reglas propuestas de tratamiento fitosanitarios a fin de que el protocolo sea objeto de posibles críticas. Esto fue como consecuencia de una demanda realizada en el año 2001 por citricultores de California, y un juez de ese Estado, hizo eco a dicha demanda, disponiendo el cierre del mercado del país del norte para los limones argentinos. Este proceso debe ser tratado en la legislatura norteamericana para ser aprobado.

A esta traba no arancelaria, se le sumaron las medidas arancelarias para el ingreso de jugo concentrado en el mercado externo, como la tasa no menor al 50% sobre la introducción de jugos a EE.UU., y las para-arancelarias sobre condicionamiento sanitarios excesivos en la Unión Europea. Superado este paso, se podría anunciar el reintegro de la fruta al mercado norteamericano.- ²¹21

²⁰20 Ibiidem / <http://www.senasa.gov.ar/buscador.php/> CLARIN.COM

²¹21 www.atcitrus.com/ / Asociación tucumana de Citrus / Tucumán líder en producción de limones 15-01-09

• CAPITULO II: RECONVERSION PRODUCCION NACIONAL

El mapa productivo de Tucumán siempre fue muy rico y variado, sobre todo en la llanura central, donde impera la competencia por la superficie entre la caña de azúcar y las plantaciones de cítricos, especialmente de limón.

Para poder analizar estos productos disímiles, pero que representan un importante porcentaje en el aspecto económico - social de la provincia, tendremos que tener en cuenta sus características tanto productivas como competitivas a la hora de comercializarlos.

2.1 El azúcar

El azúcar, fue desde un principio de las negociaciones considerado para Argentina como un producto sensible al ingreso del país al MERCOSUR, es decir no se incluía en la liberación arancelaria correspondiente a los primeros inicios, sino que ingresaba a la canasta de productos que se liberarían en algunos años de transición. Esta decisión fue tomada por Argentina, debido a que Brasil, quien era su mayor y más grande socio del bloque, era dueño de una gran cantidad de producción azucarera de competencia superlativa en el mercado internacional y esto generaría grandes daños y pérdidas masivas a la producción azucarera local.

De hecho la razón de esto esta en el elevado grado de proteccionismo que existe en el comercio internacional del azúcar, aplicándose al sector una gran variedad de medidas de política económica en la comercialización internacional de este producto.

En este caso, MERCOSUR no ha sido la excepción, particularmente por el hecho de que Brasil se ha convertido en los últimos años en el principal productor y exportador de azúcar a nivel mundial, y los efectos de sus políticas han resultado sumamente negativos para sus socios, al liberarse dicho comercio. Políticas como los fuertes subsidios al sector azucarero y el escaso costo de la mano de obra en ese país, atentan contra la competitividad en el bloque.

La historia de la caña de azúcar, el principal cultivo de la provincia de Tucumán, estuvo signado por los cambios de política. Durante dos décadas rigió una ley que regulaba la producción y la oferta de azúcar en el mercado interno y establecía el precio de la materia prima. Pero desde el año 1991 cuando surge la desregulación, todo cambió de

manera abrupta, por lo que entonces en la actualidad, el productor recibe por su caña un porcentaje de azúcar como pago y es el quien se encarga de comercializarla.

A corto plazo se evidenció una falta notable de perfil empresarial por parte de los pequeños productores y no pudieron evitar endeudarse; fue así que muchos de ellos optaron por la citricultura.

Si bien la superficie destinada a la caña de azúcar ha ido disminuyendo en los últimos años, en contrapartida los rendimientos por hectárea se potenciaron hasta alcanzar una producción record en 1997. En el aspecto estrictamente estadístico, en Argentina entre 1990 y 2005 la producción de caña de azúcar paso de 12.520 millones de toneladas a 18.118 millones de toneladas, esto significa un aumento de 1.45 veces; mientras que la de Brasil paso de 222.903 millones de toneladas a 386.120 millones de toneladas, el cual significa un aumento de 1.73 veces.²²²

En el caso de la producción de azúcar, en el mismo periodo, Argentina paso de 1.336 millones tmvc a 2.135 millones de tmvc, o sea 1.60 veces mas; mientras que en caso de Brasil, pasa de 7.214 millones de tmvc a 26.643 millones de tmvc, el cual tuvo un aumento de 3.69 veces

En cuanto a las exportaciones, las de Argentina aumentaron de 408 mil de tmvc a 536 mil de tmvc, o sea 1.32 veces mas, mientras que Brasil de 1.405 millones de tmvc a 17.820 millones de tmvc, aumentando 12.68 veces.-²³

²²² Autor: Cerro Ernesto / Azucar en MERCOSUR, una visión desde Argentina / La actividad azucarera a nivel internacional / XIV Internacional Economic History Congreso, Helsinki 2006 / Sección 109 / 10-01-09
Autor: Medwid, Bárbara / Mitos y realidades del MERCOSUR / El caso de la industria azucarera en Tucuman / Buenos aires : CLACSO MARZO 2008 / 10.01.09

²³ Ibiiden / Autor: Cerro Ernesto / Azucar en MERCOSUR, una visión desde Argentina

Estos números estadísticos, dejan en claro que la caída de los precios internacionales en la década de 1990, se debe a un aumento en la oferta internacional del azúcar, esto ha sido provocado principalmente por el incremento de las exportaciones de Brasil, con consecuencias negativas para los demás países exportadores.

Existe un estudio de la Organización Mundial del Comercio (OMC) y con datos proporcionados por la industria brasileña, en donde se corrobora que existe un subsidio implícito para esta actividad y el monto es superior al valor de la producción azucarera de cualquier país de América Latina (con excepción de Brasil); aunque en el ámbito del MERCOSUR, la delegación brasileña continuaba afirmando que no existían subsidios a la industria en Brasil.

Se calcula que el subsidio ha sido de 1992 a 1997, entre 1.500 y 3.450 millones de dólares, o sea aproximadamente entre el 45% y el 60% del valor de la producción.- ²⁴24

Inicialmente ambos países tuvieron

- ✓ Políticas arancelarias
- ✓ Fijación de Precios
- ✓ El Estado como empresario
- ✓ Control de oferta y demanda
- ✓ Control de la producción azucarera

En el caso de Argentina

²⁴24 Autor: Cerro Ernesto / Estimación del subsidio en Brasil / Documento interno de CAR / Tucuman Argentina 1998 / 15-01-09

- Limitaciones de producción por problemas de excedentes
- Limitaciones a la importación mediante aranceles
- Transferencias del sector azucarero al financiero por altas tasas de interés y a consumidores por el mercado negro fuera de cuota.

En el caso de Brasil

- Normas para expandir la producción de caña
- Protección arancelaria o limitaciones a las importaciones
- Financiamiento a través de subsidios.-

2.2 El Limon

En cuanto al limón, este fruto ha ido ganando terreno con el tiempo a la caña de azúcar, esto fue debido a la industrialización y exportación como fruta fresca, aceite esencial, cáscara deshidratada y jugo concentrado.

Como ya vimos el limon Tucumano es una de las producciones regionales que mas mercados internacionales ha conquistado en los últimos tiempos. Aunque el destino del producto depende de la calidad, de las perspectivas de colocación en el exterior y principalmente se dirige a la industria, ésta fruta ha ido resistiendo cambios destacables.

En la década de los 90 el 80% de la producción se destinaba a la industria y el resto, la fruta fresca, ser repartía en partes iguales a la exportación y al mercado interno;

actualmente casi el 40% es destinado al mercado del fresco y de eso el 70% fue para exportación.

Argentina puede dividirse en dos zonas productoras de citrus, el noreste y el noroeste. Dentro de este ultimo esta la provincia de Tucuman, que es la responsable del casi 90% de la producción de limón en el país, actualmente el citrus mas importante de la argentina. La zona del noroeste, tiene una ventaja competitiva importante, ya que es la única región declarada libre de “cancrosis” –enfermedad del fruto de origen bacteriano- esto permite la exportación de fruta fresca a la comunidad Europea, Chile y los EE.UU., ya que es un requisito del protocolo sanitario de estos países.

En las dos últimas décadas Tucuman ha sido escenario de la fuerte transformación de la actividad cítrica, ya que en este periodo el limón ha desplazado fuertemente a los otros cítricos e incluso se ha instalado en antiguas zonas cañeras, convirtiéndose en el segundo sector agroindustrial de la provincia.-

Estos limoneros tienen una particularidad, poseen una producción muy superior a la del resto del país, lo que permite la obtención de un producto de muy buena calidad a un costo razonable.

Los rendimientos promedio de los limones tucumanos pasaron de 24 tn. / ha en el año 1988, a casi 50 tn / ha en el año 2000, donde actualmente esta en el orden de 80 tn / ha promedio, superando ampliamente a la media nacional. Este incremento en el rinde promedio se debió a la conjunción de condiciones naturales óptimas para el cultivo y acompañadas por mejoras tecnológicas en los métodos de producción.-

El aumento en la producción se debe principalmente al incremento en la superficie cultivada, pero también a un aumento en los rendimientos por la combinaciones variedad / porta injerto de alta productividad y además mejoras en el riego ya aplicaciones mas efectivas de plaguicidas y fertilizantes

Al analizar un recurso tan importante para un país como es la mano de obra ocupada, en Tucuman son mas de 50.000 ²⁵25 personas que viven de la actividad citricola, que en los últimos años dejo de ser un empleo pasajero para darle paso a la ocupación plena de mano de obra durante mas de ocho meses al año. La labor que mayor requiere mano de obra durante el año, es la cosecha con casi el 90% de los requerimiento totales

Hay que tener en cuenta que el sector mueve una gran cantidad de divisas que ingresan al país y a la provincia gracias a las exportaciones y la comercialización en el mercado interno, convirtiendo a esta fruta en un importante producto de demanda.

El auge alcanzado por el potencial crecimiento que la fruta demostraba durante la década de los 90, justificó las inversiones millonarias en plantaciones y reconversiones, además de instalaciones industriales. El objetivo de las fábricas a mediano plazo era lograr un mejor posicionamiento a nivel internacional, obtener calidad y volúmenes significativos de limón para poder negociar mejor con las empresas o llegar a los grandes mercados de concentración.

²⁵25 Diario: LA GECETA DE TUCUMAN / el limon argentino / 15-01-09 / Ministerio de desarrollo productivo de Tucuman / la producción de limon tucumano ratifico se liderazgo en los mercados internacionales

Debido al empuje de este sector, Argentina se convirtió en poco tiempo en el segundo productor de limones frescos después de los EE.UU. y segundo exportador mundial después de España.

En la actualidad, estos aportes de capital generan, en su conjunto, sumados todos sus derivados industrializados, mas de USS 300 millones que ayudan al crecimiento del país y a la región en particular

Este gran crecimiento, en lo que respecta al limón, obedece a que es un sector líder a nivel mundial en producción de este fruto, con un gran reconocimiento internacional por su calidad y sanidad.

Como punto saliente, obtuvo además la mayor superficie de citricos certificadas con la normativa Globalgap ²⁶26 a nivel mundial, que indican la menor cantidad de agroquímicos utilizados en el mundo.

Con estos antecedentes Europa mostró un gran interés por el mercado del limón argentino, lo cual favoreció de manera notable en el éxito logrado en cuanto a la producción nacional.

Tradicionalmente Europa era abastecida por Italia, siendo reemplazada paulatinamente por España.

Este país del mediterráneo en los años 90 sufrió una gran sequía, Ante la escasez de agua, decidieron distribuir el territorio entre mandarinas y naranjas ya que el limon era el

²⁶26 Ibiiden / LA GECETA DE TUCUMAN / el limon argentino / 15-01-09 /

producto que menos le rendía a España. Estos factores hicieron que este país experimentara una fuerte caída en su producción, entre un 20 y 30 %. ²⁷27

En esos años como había faltante de limón y como la demanda era alta, y la oferta escasa, lo poco que se producía se vendía a precios elevados. Justamente todos estos factores desfavorecieron a España, pero abrieron un horizonte en Tucuman que aprovechando esta situación y en plena reconversión productiva, logró buenos precios y condiciones favorables para internacionalizar la producción de limon

La reconversión trajo como consecuencia un cambio en la metodología productiva, diversificarse y lograr posicionarse fuertemente a nivel internacional y poder competir con países desarrollados de Europa y Asia, llegando a tener a España como uno de los principales clientes desde el año 2005 ²⁸28. Este logro, denota un gran significado para Argentina y en especial para la provincia de Tucuman, tanto a nivel económico como comercial, ya que España históricamente ha sido el gran productor y proveedor mundial de limón. Sin dudas la diversificación le ha permitido a una provincia como Tucumán sobrevivir a los desajustes de la economía actual.

Con la producción del azúcar, Tucuman era prácticamente una provincia con monocultivo, pero al tener que enfrentar una realidad latente como la presencia amenazante de un gigante del dulce como Brasil, muchos productores optaron por

²⁷27 Ibiiden / /Autor Cutney Argentina / Mercado de limones /

²⁸28 www.laverdad.es / sección Agro Región, diario español / suplemento agrario, ganadero y de desarrollo rural / artículo: España se ha convertido en el país que mas importa argentino / autor Juan Carlos Murcia / 30.01.09

diversificar la actividad, innovar y tratar de reposicionarse con otros productos, el cual tengan las condiciones naturales para producirlo y además exportarlo.

La actividad esta en crecimiento dentro de una coyuntura económica global incierta, los productores han tratado de fijar y seguir una estrategia productiva,²⁹ ya que se ha tomado conciencia de la importancia que tiene el limon en el sector y también a nivel mundial.

Como punto saliente a favor de los productores, es que han tratado de seguir los pasos exitosos de España como histórico exportador de este fruto, observando su producción y las campañas que siguen para poder ver el ritmo al cual van y además saber la real amenaza que significa este país para Argentina.

Pero debemos tener muy en cuenta que los proyectos de inversión fueron cuantiosos en Argentina, debido a la expansión de este fruto y se tomaron como base los precios del mercado internacional de esos años de esplendor, que fueron a principios de siglo, sin tener en cuenta la recuperación de otros países exportadores, manteniéndose los mismos mercados de destino, lo cual fue un error, ya que España se recupero y Argentina mantuvo el nivel de las exportaciones, lo cual terminó aumentando la oferta mundial, los precios no pudieron mantenerse y el limon comenzó a perder valor paulatinamente por una sobreoferta mundial.

2.2.1 Ventajas competitivas del limon

²⁹29 Ibiiden <http://www.cutney.com/mercados/mercadodelimones.doc> Mercado de limones / 15.01.09

Si de ventajas tendríamos que hablar, sin dudas una de las mas importantes que ha logrado este sector, es la integración vertical de todos los sectores involucrados, desde el sector privado que son los productores, pasando por organismos privados y públicos que sirven de apoyo, hasta la comercialización tanto en el mercado interno como a nivel mundial.

El limon tucumano ha crecido a buen ritmo durante los últimos diez años, evidenciando este crecimiento, en una masiva incorporación de tecnología y amplia apertura hacia los mercados externos. Este crecimiento del sector citricota en el noroeste argentino, se asienta en las ventajas naturales para el cultivo del limon en Tucuman, así como en la ampliación de la frontera productiva que permite obtener grande volúmenes de fruta fresca.

Fundamentalmente el limon argentino es de mayor calidad que el producido en Chile y Sudáfrica, que son los competidores del hemisferio sur. Esta ventaja esta basada en que a lo largo de este proceso de reconversión se fueron incorporando nuevas variedades de limones como por ejemplo el cuatro estaciones, además de mejorarse sustancialmente el manejo agrónomo, dando como resultado una fruta de calidad que en el caso de este cítrico, pudo acceder a una denominación de origen.

Argentina aprovecha las ventajas de la oferta contra estación, como con los EE.UU., o sea que cuando decae la producción en el país del norte, Argentina se encuentra en

producción y puede abastecer a un mercado tan importante como el país norteamericano.

³⁰30

La oferta tucumana se ha visto favorecida por problemas de frío en Europa, como las heladas y posteriores sequías en las plantaciones de fruta, y como consecuencia menor producción en el continente, por esto Argentina ha tenido un mercado mas firme.

Una ventaja importante con la cual cuenta el limon argentino, es el factor precio, al ser gran exportador de fruta fresca, es parte importante en la fijación de precios internacionales.

En todo este proceso, para poder enfrentar exitosamente a los requerimiento de los mercados externos en materia sanitaria, Tucuman y toda la región Noroeste, supo beneficiarse a través del trabajo mancomunado de productores, de las oportunidades de regionalización sanitaria abiertas por el Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Ronda Uruguay del GATT,³¹31 logrando ser declarada “zona libre de cancrrosis”, convirtiéndose en una importante ventaja competitiva a la hora de ingresar a mercados tan exigentes como por ejemplo el japonés.

A partir del año 2001 y por efectos de la devaluación sufrida por el país, se logro mejoras en la competitividad, con respecto a sus competidores, ya que para el mercado internacional, Argentina al perder valor su moneda, se trasladó a toda su producción para exportación, incluido el limon. Esta medida politica - económica produjo una mejora en

³⁰30 Autor: Liliana Cobelo / www.clarin.com.ar / suplemento rural / agro negocios / los limones a los nipones edición mayo/03 / 25.02.09

³¹31 Acuerdo General sobre Aranceles y Comercio / acuerdo referido a la aplicación de reglamentaciones para la inocuidad de los alimentos y control sanitarios de animales y vegetales mayo/1998 / 25.02.09

la balanza comercial y apertura de nuevos mercados de destino para cítricos producidos en Argentina.

2.2.2 Políticas aplicadas al sector

En tasas impositivas, en Tucumán, esta fruta ha gozado de prórrogas sucesivas del beneficio de alícuota cero del impuesto a los Ingresos Brutos en la producción de limón, este beneficio no es perdurable, sino que se otorga por periodos, y la renovación son el resultado de gestiones realizadas por los productores, logrando mayor competitividad e incentivos a las exportaciones.³²³²

A finales del 2006, se produjo una reducción de retenciones a los cítricos en el orden del 50%, esta fue una muy buena noticia para los productores tucumanos, ya que esta fruta estaba gravada con un 5%, pero a su vez recibían un reintegro del 4.5%. Por lo tanto el sector debía aportar el 0.5% del total exportable; de esta forma al bajar a la mitad las retenciones (quedaban en un 2.5%), el sector obtuvo un reintegro neto del 2%. Esta medida impactó de manera positiva, ya que además de incentivar el comercio internacional, favoreció los costos de comercialización, y así obtener precios más competitivos a nivel mundial.³³³³

³²³² Ibiiden / FEDERCITRUS / Diario la gaceta / sección rural / mas ventajas para l limon argentino / 25.2.09

³³³³ Ibiiden / FEDERCITRUS / Diario la gaceta / sección rural / Bajan las retenciones / autor: Gustavo Giordano, Lic. en comercialización / www.agricola.biz / 25.02.09

2.2.3 Inconvenientes del sector limonero

En Argentina se dan condiciones agro ecológicas óptimas que permiten producir y exportar a los países del Hemisferio Norte en contra estación. Para ello, se cultivan variedades tardías como el Berna y el Eureka, que en climas calientes se cosechan entre fines del invierno y mediados de primavera. Sin embargo, estas frutas necesitan cadenas de frío que prolonguen los tiempos de maduración y de poscosecha.

Una práctica común para la prolongación del tiempo resistencia de la fruta poscosecha es la cosecha temprana de algunas variedades que aún no alcanzaron el grado de madurez suficiente y su envío al mercado. Estas frutas se terminan enviando al mercado en estado “verde” o inmaduro, tentados los productores por el excelente precio del mercado en ese momento, lo cual genera disconformidad en el consumidor.

Otra técnica utilizada para incrementar el tiempo de resistencia de la fruta luego de la cosecha es a través de la cadena de frío. En este punto radica el problema de la insuficiente capacidad de frío que se presenta en todo el sector cítrico, que permite almacenar la cosecha tardía para la exportación en contra estación.

En este sentido, la escasez de frío en las plantas de empaque genera inconvenientes en la conservación de la fruta desde que se embala hasta que llega a destino, fundamentalmente los mercados externos. Cabe aclarar, que el mal manejo de la cosecha y poscosecha también influyen en las condiciones en las que llega la fruta a los galpones de empaque.

En el caso de la provincia de Tucumán, a este problema se le suma la falta de capacidad de almacenamiento, que dificulta la logística, en las épocas habituales de cosecha en donde el flujo de producción es mucho mayor. En este punto no se hace referencia al frío, ya que es una cuestión de lugar para retener mercadería provisoriamente, no de lapsos largos de tiempo. Este problema afecta directamente la capacidad productiva que tiene la región, ya que a pesar de contar con los recursos para una cosecha de mayor volumen, al no contar con el espacio para almacenar la mercadería, se debe reducir la productividad a fin de ajustarla a la capacidad de retención de mercaderías previa a la comercialización.³⁴³⁴

En la mano de obra especializada, la estructura productiva en la mayoría de las regiones está compuesta por pequeñas y medianas empresas que operan individualmente, lo que les impide optimizar muchos factores de producción. El acceso a la asistencia técnica por parte de estos pequeños productores es limitado. Existen por falta de recursos, dificultades para acceder a información tecnológica y comercial confiable y oportuna. Como consecuencia, algunas prácticas relacionadas al manejo del cultivo, a la cosecha y post cosecha impactan negativamente sobre la cantidad y la calidad del producto (por ejemplo, la inadecuada distancia de plantación, la incorrecta utilización de fertilizantes, la cosecha con humedad y los golpes durante la carga y descarga).

Asimismo, la dinámica del comercio, sus exigencias y los avances tecnológicos implican profundos cambios en la organización de las empresas. Los responsables de las

³⁴³⁴ http://www.cofecyt.mincyt.gov.ar/pcias_pdfs/ Desafíos y debilidades tecnológicas del sector productivo / frutas cítricas / Lic. Andrea Dansa. "Perfil del mercado de cítricos". 30.03.09

organizaciones y empresas del sector cítrico se ven así ante la imperiosa necesidad de capacitarse y de capacitar a su personal en forma permanente.

Por otro lado, se generan ciertos inconvenientes en el sector de frutas cítricas al momento de contratación de mano de obra calificada, sobre todo en épocas de cosecha, producción y mayor demanda. Asimismo, la falta de mecanismos ágiles y sencillos para contratar personal temporario para trabajar en las plantaciones, generan problemas en la organización del sector y hace que los empresarios del sector incurran en elevados costos de producción.³⁵³⁵

En el caso de las exportaciones, la concentración de los envíos de limón fresco hacia la Unión Europea constituye una de las barreras para la expansión de las ventas externas; esto sumado a la caída de los precios por la superproducción de países como España, resulta un escollo para el sector, ya que reduce los márgenes de rentabilidad por la fuerte concentración de la oferta.

Frente a esa perspectiva, los citricultores vienen reclamando la apertura de nuevos mercados, sosteniendo que para revertir esta situación, se debe trabajar en forma mancomunada con los organismos públicos nacionales, provinciales y consulados intervinientes, a fin de lograr descubrir nuevos nichos de mercados de mayor poder adquisitivo y con demandas constantes.³⁶³⁶

³⁵³⁵ Ibiíden / http://www.cofecyt.mincyt.gov.ar/pcias_pdfs/ / Desafíos y debilidades tecnológicas del sector productivo / 30.03.09

³⁶³⁶ <http://www.lagaceta.com.ar/nota/222488/Economia/> / Continúa la crisis del sector limonero / Entrevista al gerente de Argenti Lemon, Carlos Parravicini / junio/07 / 30.03.09

El caso de transporte y logística, es muy importante en la distribución para la demanda interna y sobre todo para el cumplimiento de envíos al exterior; ya que Argentina es gran consumidora de contenedores y las empresas marítimas por la inestabilidad de los mercados, decidieron aumentar sustancialmente sus tarifas, constituyéndose en una amenaza concreta a la exportación de frutas por contenedores.

A nivel interno del país, no existen suficientes empresas de transporte con características necesarias como con servicio de Reefer, que puedan abastecer la producción y distribución; a esto se le suma los constantes cortes de ruta que perjudican el normal tránsito de la mercadería por el interior del país y sobre todo para poder cumplir en tiempo y forma con los contratos internacionales.³⁷³⁷

³⁷³⁷ Ibiiden / <http://www.atcitrus.com/noticia/> La crisis en los mercados recién comienza, marzo/09 / 30.03.09

● CAPITULO III: ARGENTINA EN EL MUNDO

3.1. El Mercado del Limón

En el mundo se producen alrededor de 3,9 millones de toneladas de limón. Existe una elevada concentración de la oferta de esta fruta, ya que más del 80 % de la producción proviene de cinco países: Argentina, Estados Unidos, España, México y Turquía.

Si bien casi el 50 % del limón producido pertenece al hemisferio Norte el principal productor e industrializador de limón del mundo es Argentina en el hemisferio Sur.

Los volúmenes de limón destinados al procesamiento industrial, alcanzaron en los últimos años, en promedio 1,6 millones de toneladas, que significó un incremento del 19% respecto a los primeros años de la década (Informe Económico Regional del Ministerio de Economía de la Nación 99).

Argentina es el principal país industrializador de limón, Estados Unidos procesa una cantidad levemente inferior. La industria adquiere también dimensiones significativas en Italia y en menor medida, en España

De la industrialización se obtienen jugo concentrado, aceite esencial, cáscara deshidratada y aromas. El consumo de jugo concentrado y aceite esencial ha estado en rápido crecimiento en los países desarrollados: Estados Unidos, Canadá, la Unión

Europea y Japón. Estados Unidos es además de gran productor y exportador importante comprador de aceite esencial.

En lo que respecta a las exportaciones de limón fresco a nivel mundial estas mantuvieron la tendencia creciente de la década llegando en 1999 a 1.056.000 mil toneladas.

Existe un cierto grado de complementariedad entre la oferta del hemisferio sur y el consumo en el hemisferio norte. En los meses del verano boreal, cuando la oferta de los países productores del hemisferio norte decrece (en cantidad y en calidad), las naciones del hemisferio sur disponen de limón en fresco para la exportación. El principal exportador es España, que destina la mayor parte de su producción, unas 600.000 tns, al mercado externo. Le siguen en orden de importancia Argentina, Estados Unidos y Turquía.

Otros exportadores son Sudáfrica, Uruguay, Australia y Chile. Casi la totalidad de las importaciones de limón en fresco son realizadas por países del hemisferio norte, los principales importadores son: la Unión Europea, EEUU, Canadá, Japón, Europa Oriental y Rusia.-

3.1.1 Características de los principales mercados

Estados Unidos a nivel mundial es considerado como el más grande y rentable. Esto se debe a que su población se caracteriza por ser una gran mezcla étnica, lo que genera la demanda de muchos productos que en algunas ocasiones no se pueden cultivar en éste país durante todo el año y se necesita importarlos. La población latina, que representa uno de los mayores grupos étnicos de este país, son los principales consumidores del limón. La fruta se consume durante todo el año y es el Estado de Florida el único

productor y abastecedor local de éste producto. Su período de cosecha es de Abril a Marzo del siguiente año pero su temporada baja se presenta durante los meses de Enero a Abril. Para el 2001 este Estado solo cubrió el 1.7% de la demanda interna, debido a que ha tenido problemas con el Virus de la Tristeza³⁸³⁸, que ha afectado gravemente su producción. En la última década, de entre los cítricos, el limón es el único, que presenta un crecimiento positivo. Esto es consecuencia del fomento de este producto como ingrediente indispensable en la cocina (sirve para marinar varios platos de comida) y además por ser fuente directa de vitamina "C". En cuanto a la Union Europea, en los últimos tiempos, los países miembros de la UE han ido experimentando cambios en sus patrones de consumo. Actualmente las autoridades de cada país promueven la idea de "una alimentación más sana", lo que ha permitido que aumente el volumen de las llamadas "frutas exóticas", dentro de las cuales esta el limón. Bélgica, es el país que presenta una tendencia acelerada en el crecimiento de la demanda del limón. El periodo de mayor importación se da entre Enero y Mayo, tiempo en el cual las exportaciones de México disminuyen, por lo que estos meses se pueden convertir en un nicho de mercado para otros países exportadores. Por otro lado, en países bajos como Holanda y Bélgica los supermercados y las cadenas integradas de minoristas independientes representan el principal medio de distribución (más del 50%), por lo que la presentación del producto debe adaptarse a las necesidades y gustos del consumidor final. Generalmente los

³⁸³⁸ <http://www.cficet.org.mx/tristeza.html> / Todo acerca del virus de la tristeza / Enfermedad viral que se difunde en campo de árboles enfermos a sanos por medio de pulgones. Es originaria de Asia y se extendió a todas las zonas citricotas del mundo

supermercados valoran el siguiente orden: precio, oportunidad, calidad, empaque y consideraciones ambientales. Para los minoristas son: calidad, oportunidad, precio y calidad del servicio. Para éste mercado, las frutas exóticas están orientadas a los consumidores de más altos ingresos, por lo tanto, es importante que el producto importado llegue empacado tal y como se exhibirá porque es muy costoso preparar el producto para la venta al público. Además, un punto muy importante dentro de la Comunidad Europea son las consideraciones ambientales, por lo tanto, los empaques deben ser hechos de cartón reciclable y todo lo demás que permita incorporar "el punto verde" en la etiqueta de la caja.³⁹³⁹

**Exportaciones - 2008 - Frutas Frescas - Especie/Producto por Mes en Miles de US\$
Argentina / Fuente: SENASA / www.senasa.gov.ar**

Orden	Especie/Producto	TOTAL
	TOTAL:	1.247.949
Orden	Especie / Producto	Total
1	Limón	360.858
2	Pera	328.723
3	Manzanas	172.320
4	Uva	86.855
5	Naranja	78.561
6	Arándano	74.797
7	Mandarina	69.834
8	Pomelo	19.046
9	Frutilla	16.251
10	Ciruela	14.562
11	Cereza/Acerola	7.767
12	Durazno	6.003
13	Nectarín /Pelón	4.537
14	Nueces	3.462

³⁹³⁹ Asociación Tucumana de Citrus / www.atcitrus.com / Asociación tucumana de Citrus / condiciones para exportar / 30.02.09

15	Palta/Aguacate	1.097
16	Kiwi	763

Este cuadro nos demuestra la importancia que tiene el limon en el mapa de exportaciones de Argentina como fuente de ingresos de divisas.

3.2 Producción Mundial

La producción del limón registró un fuerte crecimiento en los últimos 40 años, debido a un aumento en la cantidad de hectáreas cultivadas y a la obtención de mejores rendimientos. En ese período la producción mundial se incrementó, en promedio, a un ritmo de 2,8% anual, una cifra muy superior al aumento de la población (1,7%).⁴⁰ Los limones secos o frescos (código 08530 del sistema armonizado), ocupan el lugar nro. 20 o sea el 1.5 de participación en el cluster de frutas y verduras de importación en el mundo entero. El limon es considerado por el centro de comercio internacional como producto estrella⁴¹ en la matriz de participación de mercado de la estrategia de portafolio BCG de Boston Consulting Group; esto significa que cuenta con un elevado crecimiento de su mercado a la vez que existe una elevada participación de las importaciones del mercado mundial. El comercio mundial de lima limon ha tenido una tendencia creciente en los últimos años Dado que la citricultura es una importante actividad cuya producción esta afectada por el fenómeno de la estacionalidad, dando a lugar a periodos de estación y contra estación. Los países del hemisferio norte son los mayores productores y consumidores de citricos, con el 75% de la producción mundial, el resto proviene de países del hemisferio sur. En consecuencia la posición geográfica de

⁴⁰ <http://www.p-maps.org/pmaps/productchampions.php> / Diagnostico de mercado 20.01.09

⁴¹ Ibiiden / <http://www.p-maps.org/pmaps/productchampions.php> /

la Argentina, le ha permitido convertirse en los últimos años en un proveedor de fruta cítrica fresca confiable de diversas regiones durante la primavera y el verano. El mercado internacional de frutas cítricas es altamente competitivo, en los últimos años a partir del 2003 el mejor desempeño a nivel mundial los registraron los cítricos, donde el limón cumple una función destacada con un crecimiento de un 27% de sus exportaciones.

A nivel mundial se sigue un estricto monitoreo de plagas y enfermedades cuarentenarias a efectos de asegurar la calidad de la fruta; cada vez será más importante manejar instrumentos de diferenciación, trazabilidad, inocuidad, sabor, color, marcas, denominación de origen y responsabilidad social

En este informe cita que en la especie limón y sobre un total de 4.48 millones de toneladas de producción mundial, a la Argentina le corresponden 1.18 millones de toneladas, lo que representa un 26% de la producción mundial. Este fruto que en un 90% es producido en la provincia de Tucumán, representa el 90.7% de la producción de todo el hemisferio sur y el 80.9% de las exportaciones del hemisferio sur, lo que coloca al limón de Tucumán en una situación de privilegio, como líder absoluto en volumen de producción nacional y mundial

Principales provincias productoras

1. Tucumán 1 millón de toneladas aproximadamente

2. Jujuy 29.000 toneladas aproximadamente.
3. Salta 6.499 toneladas aproximadamente

Con respecto a los principales competidores y compradores de limones, se puede observar incrementos en la producción de España, y por lo tanto sus exportaciones, mientras que se esperan descensos en la producción de Turkia y EE.UU.-

Producción de limón y lima por país (período 2004-2006)

PAIS / AÑO	2004	2005	2006
México	1,927,542.00	1,806,784.00	1,865,914.00
India	1,539,791.00	1,617,783.00	1,617,783.00
Argentina	1,300,000.00	1,393,380.00	1,393,380.00
Brasil	985,623.00	1,030,531.00	1,030,531.00
Estados Unidos	723,934.00	870,000.00	942,000.00
España	810,263.00	944,836.00	868,100.00
China	652,689.00	701,183.00	783,000.00
Turquía	600,000.00	600,000.00	710,401.00
Irán, Rep Islámica	564,673.00	615,093.00	615,093.00
Italia	583,443.00	603,392.00	582,577.00
Egipto	338,127.00	338,000.00	338,000.00
Perú	210,696.00	225,796.00	225,796.00
Sudáfrica	230,083.00	184,290.00	216,957.00
Chile	165,000.00	167,000.00	167,000.00
Guatemala	141,423.00	141,782.00	141,782.00
Fuente: Faostat			

(FAOSTAT: organización de las naciones unidas para la agricultura y la alimentación)

Este cuadro nos muestra que la producción Argentina ocupa un lugar de privilegio a nivel mundial y con buenas perspectivas de crecimiento del sector.

3.3 Destino del Limón Argentino

El consumo de jugos, aceites y fruta en fresco, han tenido una tendencia creciente en los últimos años. Argentina exporta el jugo principalmente a la Comunidad Europea y Estados Unidos siendo también importantes compradores Japón y Australia. Estados Unidos es el principal comprador del aceite esencial argentino, otros importadores son: Alemania, Italia, Holanda y el Reino Unido. La cáscara deshidratada tiene como destino único la exportación a Dinamarca y ha presentado una tendencia creciente en los últimos años.

Las exportaciones de limón en fresco argentino han presentado una tendencia ascendente iniciada durante la segunda mitad de la década del 80 y acentuada en la década del 90. En 1994, se registró un aumento muy significativo duplicando al nivel alcanzado en 1990. En ese año el limón desplazó a la naranja al constituirse en el cítrico de mayor volumen de exportación de Argentina acción que se mantiene hasta el presente.

Los principales clientes de la Argentina son los países del hemisferio Norte que compran limón durante el período en que por condiciones climáticas desfavorables no tienen producción propia. Durante los últimos cuatro años las exportaciones argentinas de limón fresco han tenido un incremento permanente siendo el principal destino Europa Occidental.

Dentro de los países europeos de occidente el principal importador es Holanda, si bien en los últimos años parece haber disminuido su participación, sin embargo este país es un mercado redistribuidor y esto puede no haberse visto reflejado en las estadísticas.

En 1999 se observaba la fuerte importación realizada por Italia y el incremento en los volúmenes ingresados por Grecia, países que abrieron su mercado.

Si bien el principal mercado sigue siendo Europa Occidental se observaba un importante aumento en la participación de los países de Europa del Este. Rusia prácticamente mas que duplicó sus importaciones desde 1997 a 2000, pasando de 15.555 a 34.156 tns.

Polonia comenzó el ingreso de limón en 1999 con alrededor de 14.000 tns volumen que aumento un 12% en un año. Entre ambos países en 2000 importaron el 24 % de la fruta que salió de Argentina.

En América del Norte, Canadá viene siendo un importador más o menos constante con un volumen aproximado de 7.000 tn/año. En el año 2.000 se ha incorporado también el mercado de EEUU. En el año 2000 Tucumán hizo su primera exportación de 7.394 tn de limón fresco a este exigente mercado. Otros mercados son el Sudeste Asiático con alrededor de 4.000tn/anuales (donde se destacan como mercados relativamente estables Hong Kong y Singapur) y los Países Árabes con alrededor de 1.200 TN/año.

De la cantidad exportada, el 85% de las ventas al exterior corresponde a jugo concentrado de limón. Casi la mitad de las exportaciones tiene como principal destino el puerto de Róterdam, desde donde se reexporta a otros países. ⁴²

Tomando un ejemplo, las exportaciones de cítricos argentinos de Enero a Septiembre del 2005 registraron un total de 603.610 toneladas y 274 millones de dólares, lo que supone

⁴²<http://www.eaac.org.ar> / Estudio realizado por el Ing. Agr. Daniel Pérez / los citrus del noroeste argentino y su cadena productiva, Tucuman año 2001 / 20.01.09

un crecimiento en divisas del 27% y en volumen el 12% en relación al mismo periodo del año 2004.- Ese año fue considerado como optimo en materia de exportaciones de limón; solamente a España se exporto de enero a septiembre un total de 70.189 toneladas, cuyo valor se elevo a 34 millones de dólares. Según datos del Ministerio de Agricultura, Argentina exporto los 10 primeros meses del año 373.921 toneladas de limón, lo que supone un 15% más que en el mismo periodo del 2004.- El segundo país que compro limón argentino fue Rusia, con 59.623 toneladas y 25 millones de dólares; lo sigue Italia con 45.252 toneladas y 21.000 millones de dólares.⁴³

Síntesis producción exportadora año 2003

En ese año la Asociación Tucumana de Citrus se refiere a las exportaciones de limón como un nuevo record. La fruta fresca a los mercados externos ese año totalizó 340.000 toneladas, superando así en un 36% a lo exportado en la campaña anterior, según datos publicados por *SENASA*. (Organismo responsable de garantizar y certificar la sanidad y calidad de la producción agropecuaria, pesquera y forestal)

Analizando las estadísticas de exportaciones de limón, los aumentos evidenciados el año 2003, se corresponden al natural incremento ocurrido en las exportaciones.

El grueso de estas exportaciones fue destinado a la Unión Europea un 68%, el segundo destino en importancia fue Europa del Este.

Rusia continuó siendo el principal cliente de Argentina, aunque ese año disminuyo su participación porcentual. En segundo lugar y de manera sorprendente aparece España

⁴³43 MINISTERIO DE AGRICULTURA DE LA NACION / alimentosargentinos.gov.ar / 10.01.09

(productor histórico de limón), aumentando su nivel de importación respecto del año anterior. En tercer lugar esta Holanda, que ese año aumento considerablemente su participación importadora y por ultimo Italia. **(cuadro 6)**

PAÍS	2003		2002	
	Pallets	%	Pallets	%
RUSIA	53.989	18,02%	46.609	21,24%
ESPAÑA	52.437	17,50%	31.408	14,31%
HOLANDA	49.881	16,65%	30.474	13,88%
ITALIA	41.815	13,96%	19.060	8,68%
GRECIA	30.071	10,04%	25.257	11,51%
BÉLGICA	16.954	5,66%	22.494	10,25%
POLONIA	14.898	4,97%	13.238	6,03%
INGLATERRA	10.965	3,66%	13.641	6,22%
CANADÁ	8.112	2,71%	7.080	3,23%
UCRANIA	7.354	2,45%	3.963	1,81%
RUMANIA	3.298	1,10%	0	0,00%
HONG KONG	2.740	0,91%	1.573	0,72%
FRANCIA	2.090	0,70%	3.595	1,64%
OTROS PAÍSES	5.017	1,67%	1.088	0,50%
Total general	299.621	100,00%	219.480	100,00%

CUADRO 6 – COMPARACION PRODUCCION PARA EXPORTACION AÑO 2002/2003
FUENTE: FEDERACION TUCUMANA DE CITRUS

Es ese año ya se podía vislumbrar lo interesante que era lograr una descompresión del mercado europeo, provocando con esto la apertura y/o consolidación de estos mercados como podría ser el japonés y chino e intentar abrir el norteamericano. Lo que lograrían con esta medida es evitar una total dependencia de Europa y a su vez colocar mayores cantidades de fruta en el exterior.

Síntesis producción exportadora año 2005

Este año fue muy eficiente para los productores, ya que el volumen total de limón en fresco enviado a los países, les significó un aumento del 15% en relación al año anterior según datos proporcionados por la *FEDERACION ARGENTINA DE CITRUS*.⁴⁴ El motivo principal del mismo se debió a que la temporada comenzó anticipadamente a raíz de la ola de frío que sufrió España en enero de ese año, y que ocasionó una pérdida de volumen y calidad de su limón para ofertar en los mercados de la Unión Europea y Este europeo, y por otro lado, la menor competencia de la clase Verna español en los primeros meses de oferta del limón argentino.⁴⁵ Haciendo un análisis de las estadísticas de exportaciones de limón para el año 2005 y su comparativo con el 2004, se observa que el aumento global de debe principalmente al gran volumen adicional enviado a la Unión Europea (30% mayor al del año anterior / **cuadro 7**)

PAÍS	2005		2004	
	Pallets	%	Pallets	%
ESPAÑA	63.555	20%	29.276	10
RUSIA	49.771	15%	56.794	20
ITALIA	43.368	13%	37.658	13
HOLANDA	35.170	11%	35.929	13
GRECIA	33.672	10%	35.705	13
BELGICA	33.576	10%	22.853	8
POLONIA	15.255	5%	13.824	5
UCRANIA	12.589	4%	10.907	4
INGLATERRA	10.507	3%	8.579	3
FRANCIA	5.452	2%	5.483	2
CANADA	4.794	1%	6.873	2
ESLOVENIA	4.541	1%	961	0
HONG KONG	3.080	1%	4.324	2
OTROS PAISES	10.264	3%	12.643	4
Total general	325.594	100,00%	281.809	100,00%

⁴⁴ FEDERCITRUS: Asociación que nuclea a los productores de citrus de la argentina

⁴⁵ Asociación tucumana de citrus / <http://www.atcitrus.com/> / portada principal / estadísticas, datos y números del sector citricota / 20-01-09

Es de destacar la notable recuperación en 2005 de las exportaciones experimentadas a España. El principal motivo fue la necesidad de poder abastecer el mercado interno español y a su vez poder cumplir con el resto de sus clientes en el resto de los países comunitarios

En el resto de los países las exportaciones han tenido un comportamiento dispar, en relación a años anteriores, con aumentos o disminuciones de volúmenes importados pero que no inciden mayormente en el valor global

En el año 2005 la propuesta del sector citricota, en especial en Tucumán, era consolidar los mercados de exportación existentes y avanzar sobre aquellos que son considerados de importancia por lo volúmenes que se podrían colocar. Se realizaron grandes esfuerzos por recuperar la plaza de EE.UU., cerrada en el año 2002 por motivos de índole judicial, que en nada tenía que ver con la calidad de limones que se estaban enviando hasta ese momento; esto significaría grandes volúmenes adicionales a los que hasta ese año se estaban enviando hacia el exterior. Se estaba continuando con las negociaciones con China, tratando de acordar un protocolo ventajoso para los exportadores argentinos. Lo mismo sucedía con Japón, que si bien ya estaban consumiendo los limones nacionales, lo estaba haciendo bajo un protocolo de tratamiento cuarentenario de frió, que ocasionan importantes daños en la calidad de los frutos; esto es innecesario ya que está comprobado científicamente que el limón no es hospedero de la mosca de los frutos.

Los productores estaban atentos al cuidado de la calidad de fruta a exportar, incluido el aspecto fitosanitario y el de calibres pequeños. Esto les podría permitir continuar creciendo en relación a los volúmenes enviados hacia el exterior, que redundara en beneficio traducible en un sostenido ingreso del sector exportador.

Síntesis producción exportadora año 2006

Durante ese año el volumen total de limón en fresco de Argentina hacia otros países, significó una disminución del orden del 17% en relación al del año anterior, según el análisis de datos proporcionado por la *FEDERACION ARGENTINA DE CITRUS*. El motivo de la misma debió a la recuperación de la producción y oferta exportadora de España, luego de una anterior temporada de bajos volúmenes; además se suma la vuelta a la comercialización de la variedad Verna, principal competidor del limón argentino y esto explica en parte que no se haya podido repetir la muy buena campaña del año 2005.- (cuadro 8)

PAÍS	2006		2005	
	Pallets	%	Pallets	%
RUSIA	66.974	25%	63.555	20%
ITALIA	37.872	14%	49.771	15%
HOLANDA	36.310	13%	43.368	13%
GRECIA	27.031	10%	35.170	11%
ESPAÑA	25.251	9%	33.672	10%
UCRANIA	14.519	5%	33.576	10%
POLONIA	10.215	4%	15.255	5%
CANADA	8.744	3%	12.589	4%
BELGICA	7.434	3%	10.507	3%
INGLATERRA	6.589	2%	5.452	2%
FRANCIA	6.446	2%	4.794	1%
ESLOVENIA	4.561	2%	4.541	1%
HONG KONG	4.074	2%	3.080	1%
OTROS PAISES	14.860	5%	10.264	3%
Total general	270.880	100,00%	325.594	100,00%

Para destacar, la recuperación del primer lugar de las exportaciones a Rusia, lo que significa un aumento de 5 puntos en su participación, lo demás países excepto España tuvieron comportamientos dispares

En ese año la propuesta era seguir manteniendo los mercados ya consolidados como países de la Union Europea y avanzar sobre otros de importancia como algunos países de Asia a través de la aprobación del protocolo con Japón.

Durante el 2006 no se pudo lograr la reapertura del mercado norteamericano y se esperaba también que se pronuncien los servicios fitosanitarios de Japón y China para el ingreso del fruto.

En ese año tenían los productores tuvieron en claro que seria imprescindible continuar con el cuidado de la calidad de la fruta a exportar, incluidos los aspectos fitosanitarios y de tamaño de fruta.-

Síntesis producción exportadora año 2007

La producción de limon durante ese año alcanzó un record histórico, ya que superó la barrera del millón y medio de toneladas de fruta cosechada y representó un leve incremento respecto del año 2006, permitiendo a la Argentina contar con el 27% de la producción mundial.

Se estima que la superficie con montes de limon alcanzaría las 42.134 hectáreas. Esta mayor producción se deberá en mayor medida a que una buena parte de los bosques esta

alcanzando la edad de producción óptima, con un dato relevante que en la provincia de Tucumán esta el 90% de los frutales.

Del ese total se destinó a la molienda el 70% de la producción, es decir, 1.1 millón de toneladas para elaborar jugo concentrado, aceites esenciales y cáscara deshidratada.

En el 2007, la producción de jugo de limon alcanzó las 57.000 toneladas de las cuales se exportó el 80%, contando con que el mercado interno de fruta fresca ha llegado a demandar anualmente unas 54 mil toneladas, lo que representa el 54% de la producción total de limones.

Fue un año donde las exportaciones de fruta fresca se incrementaron en un 15% y genero divisas por mas de USS 161 millones, lo que representa un 36% mas que las divisas generadas el año anterior y demuestra la capacidad del limon argentino tanto como fruta fresca como jugo concentrado. ⁴⁶46

Los primeros mercados para estos productos fueron.-

Rusia	54.000 toneladas
Holanda	36.375 toneladas
Italia	31.877 toneladas
España	15.415 toneladas
Grecia	24.216 toneladas
Ucrania	21.090 toneladas

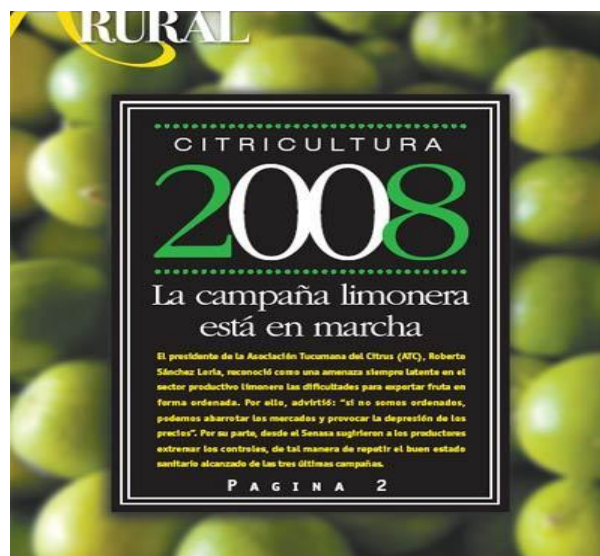
⁴⁶46 Ibiiden / Asociación tucumana de citrus / <http://www.atcitrus.com> / portada principal / estadísticas, datos y números del sector citricota / 20-01-09

Síntesis producción exportadora año 2008

En ese año las exportaciones argentinas de limon solo crecieron el 3% en relación con el año anterior, esto fue producto de la profunda crisis que actualmente atraviesa tanto EE.UU. como la Union Europea. La fiscalización de las exportaciones de citricos realizado por SENASA, sumo 667.785 toneladas. Pero como aliciente, este fruto fue el principal producto exportado con 403.334 toneladas y con un crecimiento del 13% en volumen respecto del año 2007.

Los primeros mercados para estos productos fueron.-

Rusia	79.201 toneladas
Holanda	68.517 toneladas
Italia	60.171 toneladas
España	58.578 toneladas
Grecia	23.938 toneladas
Ucrania	19.225 toneladas
Bélgica	12.455 toneladas



La foto nos muestra el spot utilizado para la campaña de limones durante el año 2008, difundida por la Federación Argentina de Citrus.

3.4 Demanda Interna

La demanda interna se orienta exclusivamente al limón en fresco y al jugo de limón concentrado. Como contrapartida del aumento de las exportaciones y la industrialización, se contrajo el envío de fruta en fresco al mercado interno. Entre 1980 y 1984, este destino representaba el 35% de la producción de limón de Tucumán, mientras que en 1985/89 se redujo al 18% y en 1990/99 estuvo en torno al 10%. Esta reducida importancia relativa del mercado doméstico, concentrada básicamente en los meses de verano, obedece a las grandes distancias que separan a las provincias del NOA de los principales centros de consumo, lo que genera muchas veces un gasto en flete que no es compensado por el precio del limón. El principal consumidor de limón en Argentina es Buenos Aires con más de 50% del consumo total. La mayor parte se comercializa a través del Mercado Central de Buenos Aires (MCBA) aunque cada vez es mayor la

proporción que se comercializa directamente con las grandes cadenas de supermercados.

⁴⁷47

3.5 Organismos y asociaciones

Para poder tener una mayor eficacia y lograr maximizar la producción y los beneficios, se crearon organismos y asociaciones civiles, las cuales han sido capaces de intervenir en todo el proceso productivo del limon y derivados, dando asesoramiento a pequeños y medianos productores, desarrollando mejoras continuas e innovadoras; teniendo una fuerte injerencia sobre todo en la reconversión en la provincia de Tucuman, el limon pasó a ser el producto estrella de la provincia; generando nuevos desafíos y oportunidades para estas organizaciones, donde la formación de los productores y la generación de empleos genuinos, tienen un papel preponderante en la actividad local.

Entre ellas podemos citar:

ASOCIACION TUCUMANA DE CITRUS (ATC): es una Cámara Empresarial que nuclea productores, empacadores, industriales y exportadores fundada en marzo de 1974.

El ATC, ha tenido una función preponderante en todo el proceso productivo del limon sobre todo en la provincia de Tucuman, prestando asesoramiento en problemas vinculados a cualquier etapa citricota, gestionando ante los poderes

⁴⁷47 Ibiiden / FEDERCITRUS / ASOCIACION TUCUMANA DE CITRUS / comercialización de limon tucumano / pagina principal / 30.02.09

públicos nacionales o provinciales, las disposiciones legales para la producción, organiza eventos y congresos con el fin de actualizar permanentemente a los productores citricotas; busca el equilibrio entre la producción, comercialización e industrialización del citrus

Esta organización tiene carácter de asociación civil y se creó para defender los intereses de sus asociados, promover el desarrollo de la producción, comercialización e industrialización del citrus.

Su función principal es representar al sector citricota, tanto a nivel nacional como internacional-

FEDERCITRUS: Federación argentina de citrus, fue fundada en Agosto del año 1983 y uno de sus objetivos fundamentales, es el buscar alternativas y soluciones para el mejor desempeño de la actividad citricota. Funciona como un bloque de asociados, que con su aporte de firmas y asociaciones mantiene a la Federación.

Al igual que ATC, asesoran a los productores en temas inherentes a la producción y exportación, comunican normativas vigentes.

Este organismo, cumple una función importante en el sector citricola, especialmente en la reconversión de la producción, ya que logra nuclear a las producciones limoneras de las distintas zonas geográficas del país. Hoy en la actualidad, ofrece material de consulta y se pueden obtener estadísticas de exportaciones y producciones de este fruto según el requerimiento del solicitante.

En noviembre del 2006, la Federación plasmo un convenio con el SENASA, que consiste en un marco de asistencia entre ambas entidades, donde se comprometen a realizar acciones tendientes a garantizar la operatividad y seguridad en el sistema de Trazabilidad de Fruta Fresca Cítrica para exportación a la Union Europea y mercados de similares restricciones cuarentenarias, donde la Federación tendrá a cargo entregar a los empacadores los rótulos para los pallets para exportar

Este convenio beneficia a los productores, donde con la asistencia de la Federación argentina de citrus, se les simplifica los trámites de exportación y sanidad.⁴⁸

MINISTERIO DE DESARROLLO PRODUCTIVO / GOBIERNO DE

TUCUMAN: es un organismo público dependiente del gobierno de la provincia y es el responsable de elaborar y ejecutar planes, programas y políticas de producción, comercialización, tecnología, calidad y sanidad en materia agropecuaria, pesquera, forestal y agroindustrial, logrando con esto la plena ocupación de los factores productivos.

Entiende en diferentes ámbitos, como el comercio exterior, promoción y organización de la producción y sobre todo en la preservación del medio ambiente. Este organismo provincial es de vital importancia para el sector, ya

⁴⁸Ibidem / www.senasa.gov.ar / pagina principal / convenio con FIDERCITRUS / 18.03.09

que a través de políticas aplicadas a la producción, se puede lograr mejor eficacia y competitividad a nivel internacional.

3.6 Principales competidores

En la actualidad existen distintos países que compiten con el limon argentino entre ellos están México y España,

En México, es uno de los primeros productores mundiales de este fruto, se comercializa principalmente la clase de limon Persa, que es conocido también porque este fruto no contiene semillas; donde este país es el primer productor mundial seguido por India y luego por Argentina.

Esta clase de limon se cultiva principalmente en la Costa del Golfo y tiene como característica saliente que aporta el 30% de la producción nacional.

Esta producción de limon persa se destina en un 90% a la exportación y el resto al consumo interno, transformándose en un potencial competidor, ya que clasifican sus mercados internacionales por categorías de usos y preferencias y de acuerdo a las distintas barreras fitosanitarias. En este país la mayor parte del limon se comercializa en fresco, pero también se destina a la agroindustria del jugo concentrado y aceites esenciales. El principal mercado de destino que posee este país es los EE.UU., ya que le provee el 76% de sus importaciones de limas y limones durante todo el año con un incremento entre los meses de mayo y octubre, ya que ahí la producción de EE.UU. es menor.

Este país provee además a paises de la Union europea como Holanda, Reino Unido, España y Francia y Japón.

Utilizan modelos de producción europeos bajo condiciones climáticas acordes para este tipo de fruto y sistema de riego por goteo.

México no tiene una cadena de valor logística para abastecer y poder abrir mercados de futuro, sino por las necesidades detectadas en los mercados de destino a través de comercializadoras que llegan a las áreas de producción o agentes de exportación con conexiones en los EE.UU.

Los productores deben enfrentar problemas a la hora de comercializar el producto, ya que existen escasos centro de acopio y equipos de empaje y embalaje para poder efectuar la selección y clasificación del producto ⁴⁹49

España, sea quizás el país más competitivo para la Argentina a la hora de producir y comercializar limones a nivel mundial. En los últimos años, se ha podido observar incrementos en la producción de este fruto. Es el principal proveedor y concentra su mayor producción exportadora a países de la Union Europea, donde Argentina comercializa sus frutos de manera habitual. Este país cuenta con una rica historia y experiencia en la producción de este cítrico que lo transforma en una potencial amenaza para el limon argentino en términos de geografía y acuerdos comerciales, ya que España pertenece desde el comienzo a la comunidad del viejo continente.-

⁴⁹49 http://www.campeche.gob.mx/Campeche/Gobierno/Organismos/proserco/diagnosticos_archivos/ / diagnostico del producto limon mexicano 03.03.09
http://www.sagarpa.gob.mx/subagri/info/sp/limon/pr_col.pdf / Diagnostico del sistema producto limon mexicano / Ing. Gustavo A. Carrión Sandoval 2005 / 03.03.09

Este país del mediterráneo cuenta con una localidad como Murcia, donde al igual que la provincia de Tucuman es la región citricola mas importante, la cual ha certificado calidad con Denominación de Origen, y esto significa una Indicación Geográfica Protegida, antes que cualquier región, incluso competidor a nivel mundial.

Según un trabajo periodístico realizado por el español “Paco Seva Rivadulla”,⁵⁰50 sostiene en su informe que en esta región de España –Murcia- se notaba a las claras una modernización de las estructuras productivas y además recalca que a lo que se debía apuntar era a una mayor concentración de la oferta y a la introducción de nuevas variedades en consonancia con la demanda del mercado.

La superficie total de limones en España es de más de 50.000 hectáreas y las exportaciones superan ampliamente las 600.000 toneladas sobre todo a países de la Union Europea.

Además cuentan con un producto diferenciado, comenzado a producir a principios del año 2001 y con una demanda en ascenso, que son los citricos ecológicos o que no tiene tratamiento post cosecha, al respecto han tenido una visión acertada, ya que estos frutos ecológicos tuvieron un magnifico desempeño en términos de demanda, de la mano de la gran distribución comercial que existe, habida cuenta que cada vez son mas los hipermercados e importadores que solicitan este producto para sus clientes de países con

⁵⁰50 Periodista agrario, especializado en información hortofrutícola / redactor y corresponsal del Semanario Valencia Fruits (Editorial Sucro) en la Provincia de Alicante y la Región de Murcia, así como ha participado en la creación de la revista trimestral Todo Citrus (Editorial Agro latino) 10.03.09

mayor poder adquisitivo, que se ocupan mas profundamente en los temas referidos a la salud.

• CAPITULO IV: CONSIDERACIONES FINALES

El limón argentino es un producto exitoso, fue uno de los pocos productos que tuvo crecimiento durante la debacle financiera argentina; esto lo demuestra la cantidad de hectáreas reconvertidas, con un constante crecimiento de la producción nucleada en la Asociación Tucumana de Citrus.

Este crecimiento de dio por varios factores a tener en cuenta: ⁵¹51

1. Existen en Tucumán muy buena condiciones donde se logra por ello, una producción abundante y de máxima calidad.
2. Existen buenas posibilidades de industrialización y una situación favorable para que se haya comercializado el limon en la unión europea, por la situación climática de los competidores y eso permitio abrir un abanico de posibilidades a la Argentina de comercializar aun con más amplitud en los mercados internacionales y de futuro.

Este nuevo modelo de producción, genero un importante desarrollo económico y social, no solo al país, sino a Tucumán, donde con el correr de los años se ha visto disminuido de manera notable un producto clásico como el azúcar y crecido considerablemente el de los cítricos., alcanzando el 90% de la producción total del país; llegando a ser luego de la industria azucarera, la de mayor importancia económica y social. Existen alrededor de 35.000 hectáreas plantadas con limones y se calcula que la capacidad instalada anual es de más de 1 millón de toneladas. ⁵²52

Pero para poder ingresar a los mercados internacionales, los productores saben que la calidad y abastecimiento de la demanda son fundamentales a la hora de competir con países como España o México

⁵¹51 Secretaria de ganadería, agricultura y pesca / Ministerio de Economía y Producción / www.alimentosargentinos.gov.ar / jugo concentrado de limon, análisis de cadena alimentaria, Ingeniero Agrónomo Alfredo Bruzone 15-01-09

⁵²52 Asociacion Tucumana de citrus / www.atcitrus.com / Argentina lidera la producción de jugo concentrado de limon / 10-01-09

El MERCOSUR ha cumplido un rol importante en toda esta reconversión productiva, en primer lugar formando un bloque económico con países de producciones de características disímiles y en algunos casos como Brasil / Argentina, productos dulces de similares características, como el azúcar, donde el país brasileño concentraba mayor ventaja competitiva en el bloque por ser el primer exportador mundial y por ende fijador de precio, ya que sus costes de producción son los más bajos del mundo, además de contar con subsidios encubiertos a la industria azucarera.

La apertura en las negociaciones de este producto puso en peligro las economías del noreste argentino.

Argentina, en especial Tucumán, sufre un aislamiento por sobre oferta del limón a nivel mundial y el problema radica en que este país no cuenta con una estrategia exportadora, que si tiene por ejemplo la República de Chile, que hace más de 25 años comenzó con un proceso de apertura comercial con reducción unilateral de tarifas al comercio internacional, firmando tratados de libre comercio con prácticamente todos los países del mundo; teniendo Argentina este tipo de estrategia, y no por bloque, podría ubicar toda su excedente de producción de limones en los distintos países del cual tendría acuerdos comerciales

4.1 Análisis y consideraciones

Los resultados obtenidos en el sector limonero a través de los años demuestran que la sumatoria de acciones empresariales, sumadas a las excelentes condiciones naturales han sido suficientes no solo para superar una macroeconomía desfavorable sino también para posicionar el sector como el primer proveedor de jugos y segundo exportador de fruta fresca mundial.

El limon argentino en su desarrollo de la red: producción – industria – comercio más allá de la eficiencia individual de sus partes, es la base de la ventaja competitiva de la agroindustria del limón en Tucumán, el cual esta provincia se ha integrado plenamente junto con el noroeste argentino a la economía internacional a partir del desarrollo del complejo limonero, el cual para exportador se requiere de acciones orientadas al sector de la producción y comercialización, en el primero sanidad y calidad son los determinantes, en tanto que comercialmente debe marcharse con celeridad en la apertura de nuevos mercados.

El crecimiento del este sector argentino se asienta en las ventajas naturales para el cultivo del limon en esta región, así como la ampliación de la frontera productiva posibilitada por la aplicación de riego, el cual lograron atraer inversiones extranjeras, aprovechando las ventajas de la oferta contra estación.

A lo largo de este proceso, se fueron incorporando nuevas variedades al porfolio de productos, mejorando además el manejo agrónomo, dando como resultado una fruta de calidad, accediendo a una denominación de origen, logrando ser declarara zona libre de enfermedades bacterianas.

Este fruto cuenta con una histórica ventaja fiscal a través de los años, correspondiente al impuesto a los ingresos brutos con alícuotas cero. Esto ha impactado directamente en los costos de producción, logrando competitividad en mercados internacionales

Como contrapartida, las heladas tardías, posibles problemas energéticos y la excesiva demanda a nivel mundial, se pueden convertir en impedimentos de este fruto a la hora de comercializarlo a nivel internacional. El objetivo debería ser buscar soluciones alternativas y plantearlas al gobierno para tratar de resolverlas en forma conjunta.

Los costos, a la hora de la fijación de precios internacionales, juegan un papel preponderante, para esto es necesario planificar, conocer los mercados internacionales a través de ferias o estudios de mercado y tratar de seguir los pasos de países exitosos en la materia como España.

4.1.1 Análisis FODA Dinámica del sector

ANALISIS FODA DINAMICA			
ESTRATEGIAS			
FO	DO	FA	DA
FORTALEZAS			
<p>F1: Optimas condiciones de crecimiento en Tucuman.</p> <p>F2: Presencia de factores básicos de producción</p> <p>F3: noroeste argentino es considerado libre de enfermedades y plagas.-</p> <p>F4: Alta inversión en procesos industriales.-</p> <p>F5: Principal actividad productiva</p> <p>F6: Integración agroindustrial y aerocomercial</p> <p>F7: Tucuman pasó a ser el segundo productor mundial,</p>			
DEBILIDADES			

D1: Poco estudio de los competidores internacionales
D2: Localización alejada del puerto, alto costo en flete.-
D3: Costos fijos altos.-
D4: Falta de planificación
D5: Entorno provincial y nacional.-
D6: Falta de estadísticas permanentes, lo que dificulta un análisis real
D7: Falta de desarrollo de una política de marketing conjunta.-

<p>O P O R T U N I D A D E S</p>	<p>O1: Buenas oportunidades de industrialización.- O3: Apertura del nuevos mercado O4: Aumento constante en la demanda de subproductos como el jugo concentrado.- O5: Desarrollo de nuevos usos del limon para abrir nuevos mercados.- O6: Situación favorable para comercializar el limon fresco en la Union Europea O7: Clima poco favorable en Europa para la producción del limón</p>	<p>(F1, F4 - O1) Incorporación de tecnología de avanzada para el proceso industrial. (F1, F5, F6 – O7, O3, O6) Apertura de representaciones en los principales países de Europa, para la venta exclusiva de la fruta argentina (F2, F3, F5 – O5. O4) Incorporar derivados al porfolio de productos del limon, contando con la ventaja de la zona libre de plagas</p>	<p>(D1 – O3, O6, O7) Capacitación del personal para realizar estudios d mercados con el fin de detectar nuevos posibles mercados (D3 – O4) Diversificar la oferta en subproductos (D4, D6 – O3) Planificar las acciones a seguir, tendiente a la apertura de nuevos mercados, incorporando estadísticas del esos mercados (D7 – O4, O5) Desarrollar acciones de marketing, que se focalice en la diversidad del producto</p>
<p>A M E N A Z A S</p>	<p>A1: Alta tasa de crecimiento de la superficie plantada, con riesgo de producción de volúmenes, con dificultades para ser ubicados A2: Sanidad.- A3: Caída de precios internacionales</p>	<p>(F3 – A1, A2) Certificar normas de sanidad y marca de origen, (F4 – A3) Mejorar la tecnología, significaría reducción de costos y como consecuencia precios mas competitivos</p>	<p>(D1, D2, D3 – A1, A3) Buscar una forma de asociación de productores, donde los costos variables de compartan y así lograr un mayor volumen de productor y por ende mayor poder de negociación.</p>

4.2. Factores Críticos de Éxito en los mercados de exportación

A través de estos factores la empresa puede analizar como identificar la manera en que la información y unos sistemas nuevos, o mejores, podrían incrementar su rendimiento, para que la empresa logre a corto, medio y largo plazo los objetivos definidos.

Para poder llevarlo a cabo es necesario definir las principales funciones del análisis de los FCE que son:

- Declaración de la misión: esta define como opera la empresa, y así como los objetivos de está a largo plazo.

- Objetivos: son las metas específicas de la empresa que se esperan lograr en un intervalo de tiempo

Factores críticos de éxito: son las cosas que tendrían que funcionar correctamente si se trata de alcanzar los objetivos

La rentabilidad de esta actividad se ve limitada por factores externos. Entre estos se puede mencionar los precios decrecientes de los cítricos, restricciones para envíos de fruta a mercados con alto poder adquisitivo, dificultades para exportar a la Unión Europea, mercado interno recesivo, saturación del mercado interno, influencia del supermercadismo en la disminución del precio recibido por el productor, precio internacional del jugo en baja, desvalorización de la moneda europea con respecto al dólar, tasa de interés elevadas, retraso en los reintegros de las retenciones de IVA, etc. Sin embargo, existen factores endógenos como limitantes críticos pueden hacer perder competitividad. Tal es el caso de enfermedades y plagas cuarentenarias, contenidos de residuos de agroquímicos que superan los niveles de tolerancia impuestos por los países

importadores, inexistencia de programas de certificación de los cítricos para garantizar su calidad e inocuidad como elemento de diferenciación.

Al exportar este tipo de producto es necesario determinar la información básica que se deberá conocer sobre la comercialización en el mercado exterior, que son los siguientes:

- La posición arancelaria del producto a comercializar.
- La existencia de acuerdos sanitarios para el producto.
- El régimen de reintegros para cada producto.
- El régimen de derechos a la exportación.
- Las exigencias del país de destino.
- La legislación sobre la liquidación de divisas.

Los siguientes factores críticos de riesgo se deberían tener en cuenta al momento de internacionalizar la producción:

1. Visión y manejo empresarial
2. Estrategia de cooperativismo entre las asociaciones que nuclea y los productores en su conjunto
3. Estrategia de diversificación en la producción de los productos derivados del limón
4. Aumento en la eficiencia interna de producción y logística
5. Conocimiento del mercado nacional e internacional de este producto
6. Acceso a créditos para expansión

7. Acompañamiento de instituciones publicas a asociaciones
8. Determinar estrategias de comercialización y distribución
9. Expansión hacia otros mercados
10. Precios competitivos
11. Estrategia de diferenciación de producto, certificando marca en origen

4.3 Conclusiones

En la interrelación de recursos físicos y humanos que se ha producido en está actividad esta el recurso más difícil de imitar y por ende el centro de la ventaja.

En una provincia situada en un país que ha tenido una crisis dirigencial tan importante, a partir del año 2001 en adelante, el éxito de la actividad citrícola impulsada por dirigentes del sector privado y apuntalada por algunas entidades de investigación oficial es un ejemplo, que debería ser imitado y estimulado por el Gobierno. El estímulo debería estar dirigido sobre todo a aquellos aspectos vinculados al incremento de las ventajas comerciales, o sea a la eficiencia de esta red que naturalmente se ha generado. En este sentido el ofrecimiento de seguridad legal, política, macro infraestructura (caminos) y lobby de los consulados en los distintos mercados de destino son una tarea que el gobierno debería encarar con una actitud más decidida. Podemos enumerar aspectos negativos a tener en cuenta a la hora de lograr eficiencia, como la falta de transporte en algunos casos para trasladar la producción o cortes de ruta que llevan a no poder cumplir con los pasos de entrega en el exterior.

Por otro lado hay que tener en cuenta que el marcado aumento de la producción sin la existencia o la creación de nuevos mercados puede transformarse en un inconveniente. En este sentido es necesario profundizar aspectos vinculados al marketing del limón, ya que actualmente no alcanza solo con producir grandes cantidades, sino lograr posicionarse y abrir nuevas fronteras internacionales para este fruto y a vez tratar de desarrollar nuevos usos para este cítrico, el cual sería un importante aporte comercial.

En cuanto a mercados, si bien el haber entrado a uno tan exigente como los Estados Unidos, interrumpido algunos años por problemas de índole político y no sanitario, es un triunfo importante y la posibilidad de llegar a Japón estaría prácticamente concretada, es un punto más a favor de este noble y exitoso producto llamado limón.-

Otro aspecto importante que es necesario intensificar son los procedimientos relacionados con la diferenciación de productos como pueden ser las certificaciones de calidad de procesos y la creación de denominación de origen, con el cual ya cuenta desde hace varios años un gran competidor como España.

En el contexto mundial y luego de la debacle financiera sufrida por Argentina a principios del año 2000, hubo una mejora de los precios internacionales de alimentos y materias primas que junto al sostenimiento del tipo de cambio –muy competitivo-impulsaron las exportaciones regionales, como consecuencia de la mejora en la competitividad.

Pero esta mejora se trataba de una competitividad basada en el tipo de cambio y no como realmente debería haber sido, una actividad en crecimiento, con mejoras en

infraestructura y política tributaria concretas, dada la estructura exportadora que presenta la provincia de Tucumán; se debe crear un clima favorable a la inversión, dando seguridad política y una mejora en la política impositiva.

Argentina debería salir de su aislamiento comercial, ya que los países de gran crecimiento y que a su vez disminuyeron la pobreza como son los de sudeste asiático, siguieron el camino opuesto, viendo un extraordinario crecimiento de China y la India, teniendo como sustento su apertura comercio internacional, fundamentalmente con los EE.UU.

Como consecuencia de esto, la industria del limón debe buscar, juntamente con el resto de los exportadores argentinos, una estrategia que lleve al país a una apertura comercial con el NAFTA y otros bloques y países del mundo, y así obtener un amplio número de mercados de futuro para comercializar el limón.

Es entonces donde el cultivo emerge primero como alternativa y luego como una actividad sólida y segura con presente y futuro, donde pasó de ser una idea para superar un proceso inevitable –como fue la reconversión del azúcar tucumano- a convertirse en una de las más importantes fuentes económicas del país y la primer fuente de ingreso de Tucumán, con grandes volúmenes exportados y muchos mercados de futuros.

“El desafío constante es mantener la calidad y seguir haciendo redituable la actividad”

BIBLIOGRAFIAS

- ___ ABLIN Eduardo, “El limon creció el 13% en la ultima década” Edición N° 395: Revista contexto Tucuman Argentina, trabajo realizado para la Chancillería, Disponible en: www.contexto.com.ar, diciembre 2007.
- ___ BRUZONE Alfredo, “Jugo concentrado de limón (análisis de cadena alimentaria)” Dirección nacional de alimentos Dirección de industria alimentaria sector frutas Disponible en: www.alimentosargentinos.gov.ar, agosto 2006
- ___ CERRO Ernesto, “El azucar en Brasil” Tucumán Argentina 1994, “Estimación del subsidio de la industria del azucar en Brasil” Publicación en documento interno de CAR Tucumán Argentina 1998
- ___ CIMADAMORE Alberto, “la economía política de la pobreza” Buenos Aires: CLACSO marzo 2008
- ___ DEL BONO Bartolomé, “Limonos: Avanzan las gestiones para su reingreso a los EE.UU.”. Asociación tucumana de Citrus, EEAOC. Disponible en: www.atcitrus.com, nota publicada el 5-9-08
- ___ DEL BONO Bartolomé, “Síntesis de la campaña exportadora 2003, 2004, 2005, 2006, 2007”, “Argentina lidera la producción de jugo concentrado de limón”,

Asociación tucumana de Citrus. Disponible en: www.atcitrus.com, nota publicada en enero 2009

___FRANCIS Carolina, “Todo sobre el limon” Edad Ediciones Madrid España publicado año 2000

___GOSMA Eleonora, “El azucar amenaza la paz del MERCOSUR” los exportadores de limones apuntan a no perder los mercados ganados Mayo 2006.

Ronda de Negocias: Disponible en: www.clarin.com/diario/2000/06/24,

___GARCIA Valeriano, “La crisis del limón y el aislamiento argentino” Panamá CAFTA. Disponible en: www.laprensa.com, agosto 2005

___GIORDANO Gustavo, “Mas ventajas para el limón tucumano” publicada en julio 2006 “Bajarían las retenciones”, FEDERCITRUS comercialización de citricos. Disponible en: www.federcitrus.org.ar, publicada en enero 2007

___MEDWID Bárbara, “Mitos y realidades de la pobreza y el MERCOSUR” “El caso de la industria azucarera en Tucumán” .Buenos Aires: CLACSO enero 2008

___REBORATTI Carlos, Ingeniero Laurelli, “Reestructuración agraria en la Argentina” “Reestructuración económica global”. Buenos Aires: Ceur. Siap, Ebert, 1990.-

___ROBINSON Eduardo, “Tucumán de encamina a la reconversión” articulo Diario La Gaceta Tucuman. Disponible en: www.lagaceta.com.ar, Mayo 2008.

___ROBINSON Eduardo, “Limonos: Exportaciones” articulo Diario La Gaceta Tucuman. Disponible en: www.lagaceta.com.ar, Octubre 2006.

- ___ROBINSON Eduardo, “Limonos: Sector citricota. La ruta comercial del limón se lleno de baches. Nuevas estrategias. La producción de limones ratificó su liderazgo en los mercados internacionales” articulo Diario La Gaceta Tucuman, Disponible en: www.lagaceta.com.ar, Octubre 2008
- ___SANCHEZ LORIA Roberto, “Saldo favorable para el limon” Edición N° 321: Revista contexto Tucuman Argentina - entrevista – Disponible en: www.contexto.com.ar, diciembre 2007
- ___“Los limones a los nipones” Disponible en: <http://www.clarin.com> , pagina rural de clarín.com edición 10.01.09
- ___“El limón principal producto exportado” Disponible en: <http://www.cera.org.ar>. Boletín en contacto N° 283, 13.05.09
- ___ “Contexto internacional del limon” Disponible en: www.sagpya.mecon.gov.ar, agricultura, cultivo; 10.03.09
- ___Torres José Antonio, “Argentina: los ingresos por jugo de limón crecieron 129%”, Disponible en: <http://www.lagaceta.com.ar>, 25.01.09
- ___No especificada, “Todo citrus” Disponible en: www.agrolatino.com, España, distribución Regional, 15.06.09
- ___No especificado, “Exportaciones de frutas”, Disponible en: www.argentinatradenet.gov.ar, Portal Chancillería Argentina, 6-2009

___No especificado, “Guía para el exportador citricota”, Disponible en:
www.corrientesexporta.gov.ar Ministerios de producción, trabajo y turismo de la
provincia de Corrientes, Argentina, 21-02-09

ANEXOS

Anexo Nro.1

Art 1046 - (Res. 2067, 11.10.88) "Se entiende por "Jugo concentrado de... (con la indicación en el espacio en blanco del nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede) el producto obtenido por concentración de jugos vegetales que cumplan con las exigencias del presente Código. Se admite la restitución del aroma recuperado.

Deberán presentar una relación de concentración mínima de 2 a 1 (en volumen), excepto para las frutas cítricas que será de 3 a 1.

Podrán ser conservados por alguno los siguientes sistemas:

a) Por los métodos físicos autorizados por el presente Código, debiendo consignarse en el rotulado con caracteres bien visibles el proceso de conservación empleado.

b) Mediante los siguientes conservadores químicos:

Acido benzoico (o su equivalente en sales de sodio): máximo 1,2 g/Kg. o

Acido sórbico (o su equivalente en sales de sodio): máx. 1,2 g/Kg. o

la mezcla de ambos (calculados como ácido benzoico más ácido sórbico) máx. 1,2 g/Kg., debiendo consignar en el rótulo con caracteres de buen realce y visibilidad y 2 Mm. de alto como mínimo, la leyenda "Con conservadores autorizados".

Se admite la sulfatación hasta un contenido total de 60 MG de dióxido de azufre/Kg. multiplicado por el grado de concentración, debiendo indicarse en el rotulado "Con dióxido de azufre como antioxidante" o indicación equivalente con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Los jugos concentrados se rotularán "Jugo concentrado de..." (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede), formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Deberá indicarse claramente en el rótulo principal la dilución a operar (volúmenes de agua a agregar por volumen de jugo concentrado) para obtener un jugo que responda a las exigencias del Artículo 1040 y la fecha de elaboración.

En el caso de estar estabilizados por métodos físicos deberá reemplazarse por la fecha de vencimiento o consignar ambas.

Los jugos concentrados destinados exclusivamente a la industria para su reelaboración por dilución podrán presentar una concentración mayor de los conservadores químicos consignados en el Inc. b) y de dióxido de azufre, relacionada directamente con el grado de concentración.

Deberán consignar en el rótulo los grados Brix, la dilución a operar para obtener un jugo que responda a las exigencias del Artículo 1040 y las indicaciones "Con conservante permitido", "Con dióxido de azufre como antioxidante" (si correspondieran), la fecha de elaboración y la leyenda "Uso Industrial".

Anexo nro.2

Resolución 145/83

Calidad y regulación de cítricos.

Establece las Normas de Calidad para las Frutas Cítricas. Ver Resolución ex SAG N° 449/85, Resolución ex SAGyP N° 217/86, Disposición N° 4/87, Resolución ex SAGyP N° 251/90, Resolución SAGPyA N° 48/98.

Resolución del 11 de marzo de 1983.

Visto el expediente N° 2831/81, lo informado por la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola, atento a lo propuesto por la Comisión Citrícola Nacional, y considerando:

Que resulta necesario el reordenamiento de la actual reglamentación de frutas frescas cítricas para el mercado interno y la exportación.

Que a partir de la puesta en vigencia de la Resolución N° 499 de fecha 29 de marzo de 1971, fueron dictadas diversas normas modificatorias de aquellas estatuidas en dicho instrumento legal.

Que es conveniente racionalizar el uso de los envases de tales frutas, estableciendo una nueva normalización de los mismos, en virtud de que muchos de ellos han caído prácticamente en desuso.

Que de acuerdo a la facultad conferida por el Artículo 1° del Decreto-Ley N° 9.244 de fecha 10 de octubre de 1963, corresponde proceder en consecuencia.

Por ello, el Secretario de Agricultura y Ganadería, resuelve:

Artículo 1º - Apruébese como reglamentación del Decreto-Ley N° 9244/63, en lo referente a frutas frescas cítricas, el texto anexo compuesto de Veintiún (21) capítulos y ciento treinta y seis (136) apartados, que forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2º - Derogase las Resoluciones S.E.A.G. números: 499; 720; 767; 768; 365; 343; 153; 156 y el Artículo 1º de la 558, de fechas: 29 de marzo de 1971; 16 de mayo de 1972; 8 de agosto de 1975; 12 de mayo de 1978; 18 de junio de 1979; 16 de marzo de 1981; 23 de junio de 1981 y 25 de octubre de 1973, respectivamente.

Artículo 3º - Esta resolución entrará en vigencia a los Treinta (30) días de su publicación en el Boletín Oficial.

Artículo 4º - Comuníquese, publíquese, déle a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

RESOLUCION N° 145/83

Ing. Agr. VICTOR HUGO SANTIRSO

Secretario de Agricultura y Ganadería

I De las inscripciones

II De la cosecha

III De la fruta

IV De la selección y el empaque

V De la identificación de la mercadería

VI De los locales de empaque

VII Del transporte, enfriamiento, frigoríficos y cuarentena

VIII De la fruta "rancho", encomiendas postales internacionales y equipajes de pasajeros.

IX De las inspecciones y otorgamiento del Certificado Fitosanitario.

X Del Certificado Comercial

XI De los rechazos e intervenciones

XII Del Tribunal Técnico de Apelación

XIII De las infracciones

XIV Limón

XV Mandarina

XVI Naranja

XVII Pomelo

- XVIII De los envases
- XIX Aclaración de términos
- XX De las facultades ordinarias
- XXI De las facultades extraordinarias

Capítulo XIV Limón

63° - Envases: se utilizarán para esta especie los envases números 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11 y 12.

64° - Materiales: forma en que deberán emplearse para el condicionamiento de la fruta en los envases:

a) Los limones podrán ser o no envueltos individualmente con cualquiera de los tipos de papel establecidos en el apartado N° 11.

b) Los limones podrán acondicionarse en un número dado de unidades, variable de acuerdo con el tamaño de la fruta, en paquetes de polietileno u otro material similar admitido por la legislación vigente, dentro de un envase que llevará impresos la totalidad de las inscripciones y sellos reglamentarios identificatorios.

c) Los envases podrán ser o no forrados interiormente en los costados con papel sulfito u hojas o bolsas de polietileno u otros materiales similares.

65° - Los limones podrán empacarse tanto para el mercado de exportación como el interno, en camadas -"empaquete americano"- es decir, en número igual de unidades por camada alternada, o bien simplemente a granel. En tal caso las frutas en la parte superior del envase, deben estar uniformemente repartidas, sin presentar saliencias respecto de unas y otras, mediante un movimiento de vaivén, manual o mecánico.

66° - (Modificada por Resolución N° 251/90) Los envases deberán marcarse con el número de unidades que contengan.

Para la exportación se permitirá el envasado de frutas comprendidas entre los ochenta (80) milímetros como máximo y cincuenta (50) milímetros como mínimo de diámetro.

Para el mercado interno se permitirá el envasado de frutas comprendidas entre los ochenta y cinco (85) milímetros como máximo y cincuenta (50) milímetros como mínimo.

67° - La Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas) determinará la escala de tamaños sobre la base del calibre tomado en el diámetro ecuatorial de la fruta.

68° - Los limones que se destinen a la exportación deberán observar un período de estacionamiento de cinco (5) días como mínimo, previo a su empaque y contado a partir del momento de su cosecha.

Los que se destinen al mercado interior estarán liberados de tal exigencia, pudiendo empacarse una vez cosechada.

69° - La fruta de esta especie, deberá presentar al momento de su empaque, un grado de madurez apropiado. Tal grado de madurez se establecerá sobre la base de la cantidad de jugo (porcentaje), que se determinará de acuerdo con la técnica operativa prevista en el apartado N° 130.

Los limones para exportación deberán contener como mínimo un treinta y cinco por ciento (35%) de jugo. Para el mercado interior un treinta por ciento (30%).

70° - La fruta que se empaque deberá reunir las siguientes condiciones: estar bien desarrollada (1); bien formada (2); sana (3); seca (4); limpia (5); firme (12); ser de tamaño uniforme (6); y encontrarse libre de manchas (7); lesiones de distinto origen (8); enfermedades (9); libre de cochinillas (14); y podredumbre (10). El color típico (11) de la especie y variedad de que se trate, cubrirá como mínimo el setenta por ciento (70%) de la superficie total de cada unidad en el grado superior, el cincuenta por ciento (50%) en el grado elegido, el cuarenta por ciento (40%) en el grado comercial y el treinta por ciento (30%) en el grado común.

71° - Grados para exportación y mercado interior:

A - Superior

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del diez por ciento (10%) de limones que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del cinco por ciento (5%) de limones que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios, y/o heridas superficiales no cicatrizadas y/o descortezado alrededor del pedúnculo, que se excedan del dos y medio por ciento (2,5%) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma, y/o que excedan una escasa presencia de cochinilla (14).

RX 145/83 cont. 1

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior siete y medio por ciento (7,5%).

c) Hasta un máximo del diez por ciento (10%) de limones blandos, y/o que presenten manchas o alteraciones de la corteza causadas por rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del siete y medio por ciento (7,5%) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior diez por ciento (10%).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del quince por ciento (15%) de unidades.

C - Comercial

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del veinte por ciento (20%) de limones que no estén bien formados y/o difieran del tamaño especificado y/o que no alcancen el porcentaje de color típico exigido.

b) Hasta un máximo del quince por ciento (15%) de limones que presenten manchas o alteraciones de la corteza causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas

superficiales no cicatrizadas, y/o descortezado alrededor del pedúnculo que se excedan del siete y medio por ciento

(7,5%) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma y/o que excedan del ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior doce y medio por ciento (12,5%).

c) Hasta un máximo del veinte por ciento (20%) de limones blandos, y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que no excedan del diez por ciento (10%) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, de la admitida en el grado inmediato inferior quince por ciento (15%).

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del veinticinco por ciento (25%) de unidades.

72° - Grado exclusivamente para mercado interior.

A - Común

Se aceptarán en este grado las siguientes tolerancias:

a) Hasta un máximo del treinta por ciento (30%) de limones que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño especificado y/o que alcancen el porcentaje del color típico exigido.

b) Hasta un máximo del veinte por ciento (20%) de limones que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques parasitarios y/o heridas superficiales no cicatrizadas, y/o descortezado alrededor del pedúnculo que se excedan del doce y medio por ciento

(12,5%) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma y/o que excedan un serio ataque de cochinillas (14).

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, del diecisiete y medio por ciento (17,5 %) de la superficie total de la fruta.

c) Hasta un máximo del veinte por ciento (20%) de limones blandos, y/o que presenten manchas o alteraciones causadas por rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del quince por ciento (15 %) de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma.

De ningún modo las manchas o alteraciones podrán tener una superficie mayor, individual o en conjunto, del veinte por ciento (20%) de la superficie total de la fruta.

Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no podrán exceder en conjunto del treinta por ciento (30%) de unidades.

73° - (Modificada por Resolución N° 449/85) En los cuatro (4) grados, la tolerancia de frutas con presencia de podredumbre y/o mollo, y/o con menos del quince por ciento (15%) de jugo, será como máximo del uno por ciento (1%) de unidades, como promedio

total contenido en los envases inspeccionados en una partida, pero en ningún caso más del cinco por ciento (5%) por envase individualmente considerado.

74° - Podrán transportarse limones para exportación en cámaras frigoríficas, sin el requisito del pre enfriamiento que se establece en el apartado N° 25, siempre que no hayan transcurrido más de diez (10) días entre la fecha de empaque y su embarque al país de destino.