



El mercado del jugo concentrado de uva

Lic. Amalie Ablin

Área de Industria Alimentaria - Dirección de Promoción de la Calidad de Productos Agrícolas y Forestales - Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Características del producto

El Código Alimentario Argentino (CAA), define como jugo concentrado de uva “*al producto obtenido del mosto de uva sin fermentar por deshidratación parcial mediante procesos térmicos al vacío o a presión normal o cualquier otro proceso físico, sin haber sufrido una caramelización sensible*”.

El producto se rotulará en el cuerpo del envase: *Mosto concentrado de Uva o Jarabe de Uva*¹.

Cabe mencionar que el jugo de uva concentrado se utiliza para la elaboración de jugos mezclas, golosinas, dulces, mermeladas, jaleas, galletitas, pan, como edulcorante de bebidas gaseosas y en la industria farmacéutica².

Coyuntura del sector a nivel mundial

El negocio mundial del jugo de uva concentrado es muy dinámico y depende en su desarrollo anual de distintas variables nacionales (costos, oferta de uva, precios locales) e internacionales (oferta del producto, valor de productos sustitutos, volumen de demanda, etc.) que determinan cómo se repartirá el mapa del comercio entre los distintos países productores. Los principales exportadores mundiales de jugo concentrado de uva son Argentina, Estados Unidos, Italia y España, seguidos por Chile. En los últimos tres lustros, salvo en años atípicos, Argentina encabezó la lista.

Estados Unidos absorbe el mayor porcentaje de la producción mundial destinada a exportación, lo que sitúa este país en una situación ambivalente: ser el principal comprador y a la vez, uno de los principales competidores de sus proveedores³. Japón y Canadá son los otros dos grandes importadores de jugo de uva.

En los últimos años, la demanda mundial de jugo concentrado de uva ha ido en aumento. Sin embargo, en 2009 China irrumpió en el panorama internacional con una política de venta muy agresiva para el jugo concentrado de manzana -el principal producto sustituto del jugo

¹ Para mayor información:

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/marco/CAA/Capitulo_10.htm

² Para mayor información:

http://www.diariodecuyo.com.ar/home/new_noticia.php?noticia_id=246397 (2007)

³

El mercado internacional del jugo de uva muestra un intenso intercambio intraindustrial, vale decir los principales países exportadores son también importadores del producto. Esto sugiere un significativo proceso de diversificación de productos, como respuesta a las demandas específicas de los principales países consumidores.

Para

mayor

información:

<http://www.agronomia.uchile.cl/a8/departamentos/agroindustria/proyhort2.htm>

concentrado de uva-, alterando sustancialmente el mapa de la demanda. En los últimos años, este factor ha configurado la gran amenaza de la industria del jugo de uva, pues en la función de edulcorante natural, el jugo concentrado de manzana tiene una adaptación similar y se comercializa a precio mucho menor.

Al igual que en el resto del mundo, en Europa occidental la demanda de jugo concentrado de uva se incrementó sensiblemente en los últimos años. Los principales proveedores son Italia y España, que destinan la mayor parte de la producción a satisfacer las necesidades de la Unión Europea (UE). Este bloque ofrece fuertes protecciones a sus países proveedores, y esto obstaculiza el ingreso al mercado de competidores ajenos a la UE. Para nuestro país la única excepción se registró en 1995, cuando la UE se vio obligada a aumentar de forma pronunciada las importaciones de jugo de uva de la Argentina, debido a la pobre vendimia que tuvieron Italia y de España⁴ en años anteriores.

En la Conferencia “*Juice Latin America*”⁵ hubo afirmaciones de que el consumo de jugos en el mercado de Estados Unidos habría caído y que era necesario examinar otros mercados. Los jugos concentrados de naranja, y manzana ya eran *commodities* en dicho país, al igual que el de uva, y son principalmente utilizados para *blend* o *mix* en sus diversas y múltiples formas. En EE.UU. el jugo de uva se utiliza mucho como complemento de otros jugos, combinado⁶.

Son importantes las diferencias de consumo existentes según los países y sus culturas, donde se observan diversos sabores de acuerdo a la fruta en cuestión. En EE.UU prevalece totalmente la naranja (36%), le siguen el *cranberry* (arándano rojo) y la manzana (ambos 10%) y por último, la uva (con una preferencia del 5%). Los brasileños, en cambio, buscan jugos más dulces, de modo que el sabor más buscado es el de uva (23%), seguido por el durazno (13%), naranja (11%), mango (7%) y el maracuyá (6%). También resultan interesantes las preferencias de los japoneses, que según orden de importancia adquieren los siguientes jugos: manzana, naranja, uva, zanahoria, pomelo, limón y demás vegetales⁷.

El año 2011 resultó bueno para la industria argentina de jugo concentrado de uva pues se presentó una baja producción de uvas en California, junto con una disminución de la producción china de jugo concentrado de manzana, lo que permitió avizorar una recuperación del precio del jugo de uva y un aumento de la demanda internacional. A raíz de los factores mencionados, el concentrado de manzana equiparó su cotización internacional frente al jugo de uva.

En lo atinente a la producción mundial el porcentaje que cada país productor destina a la elaboración de jugo concentrado de uva es diferente, y varía también en función de su consumo interno. En promedio, del 20 al 25% del volumen elaborado corresponde a la Argentina, un 15% a los Estados Unidos y otro tanto a España e Italia.

⁴ Para mayor información: <http://www.proargex.gov.ar>

⁵ La Conferencia de Juice Latin America es un evento de relevancia para el sector de jugos a nivel mundial, donde se intercambian datos de producción, demanda y comercio a nivel internacional.

⁶ Datos provenientes del Juice Latin America 2010

Para mayor información:
http://www.infofrut.com.ar/index.php?option=com_content&view=article&id=1136:juice-latin-america-conference&catid=85:otros-fruti&Itemid=300005 (Agosto 2010)

⁷ Datos provenientes del Juice Latin America 2010

Para mayor información: <http://fruticulturasur.com/fichaNota.php?articuloid=931> (2010)

El 60% del costo de producción del jugo concentrado de uva está representado por la materia prima –la uva-, que en 2009 registró una producción mundial de 675,3 millones de quintales (unos 69 millones de toneladas), cifra que implicó una disminución del 1,5% respecto a los 685,7 millones de quintales obtenidos en el 2008. Es un mercado bastante concentrado dado que los diez principales productores dan cuenta de más del 70% del volumen mundial⁸.

Previsiones del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA) para la temporada 2011/2012

En su informe sobre el comercio de jugo concentrado de uva, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) apuntaba que a pesar de los años consecutivos de producción de uva de jugo reducido en Washington, se recuperarían niveles de producción en Michigan y Ohio. Sumado a incrementos en los estados de Nueva York y Pensilvania, esto debería elevar el total de uva disponible para los procesadores de jugo. Esta situación reduciría los precios que recibirán los productores estadounidenses en la temporada 2011/12. De hecho, la producción utilizada para el jugo disminuyó a 438.300 toneladas en 2009/10 y a 399.900 toneladas en 2010/11.

Actualmente, las uvas de California representan una parte significativa de la producción de jugo estadounidense de uvas. En 2010, el tonelaje de uvas aplastadas para la producción de concentrado en California sumó 535.794 toneladas, cifra claramente superior a los 499.323 toneladas en 2009.

Con el consumo interno de jugo de uvas en alza durante las pasadas dos décadas, los dos años consecutivos 2008/09 y 2009/10 de caída en la producción marcaron una reducción en el inventario estadounidense de jugo de uva. Los procesadores norteamericanos compensaron el faltante aumentando un 13% sus compras internacionales de jugo en la última temporada. Casi tres cuartos del volumen importado por EE.UU. tuvo su origen en Argentina, principal proveedor del rubro seguido por España e Italia. Por el contrario las importaciones de otros proveedores –Chile, Canadá y México- decrecieron significativamente. Las compras externas de EE.UU. que aumentaron un 32% en 2009/10 podrían reducirse por el retorno del jugo doméstico a los niveles de producción normales en el 2011/12.

Cabe destacar que pese a tener su producción doméstica reducida, en 2010/11 las exportaciones estadounidenses de jugo de uvas se elevaron un 10%. Se destacaron como principales adquirentes Canadá, Japón, y México⁹, que acrecentaron sus compras un 22%.

Argentina

En el país la mayor parte de la producción de uva se destina al vino, y el mosto sulfitado es la materia prima para el jugo concentrado de uva. Actualmente Mendoza produce el 51% y San Juan el 45% del mosto¹⁰.

⁸ Para mayor información: <http://www.proargex.gov.ar>

⁹ Para mayor información: <http://www.ers.usda.gov/publications/fts/2011/09Sep/FTS349.pdf> (2011)

¹⁰ Datos provenientes del Juice Latin America 2010

Para mayor información:
http://www.infofrut.com.ar/index.php?option=com_content&view=article&id=1136:juice-latin-america-conference&catid=85:otros-fruti&Itemid=300005 (Agosto 2010)

La industria nació en la década de 1980, como alternativa o complemento de su par vitivinícola, en momentos en que el consumo de vino había bajado. Fue la forma que encontraron los productores de darle uso a sus excedentes. Por eso se expande en la zona de viñedos. Es decir, en el este y el norte de las provincias de Mendoza y San Juan¹¹.

La actividad cobró gran impulso en la década de 1990, presentando altibajos en sus exportaciones producto tanto de factores internos, ligados a la política económica del país, como externos, ya que dependía de la alta o baja producción de su principal cliente: los Estados Unidos.

Actualmente la industria juguera cuenta con tecnología de punta, aplica normas muy rigurosas -como el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP, por sus siglas en [inglés](#))¹², Buenas Prácticas Agrícolas¹³, etc.-, ha crecido en el uso de nuevos

¹¹ Para mayor información: <http://edant.clarin.com/suplementos/rural/2005/05/21/r-00811.htm> (2005)

¹² El sistema de HACCP, que tiene fundamentos científicos y carácter sistemático, permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. Es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en la prevención en lugar de basarse principalmente en el ensayo del producto final. Todo sistema de HACCP es susceptible de cambios que pueden derivar de los avances en el diseño del equipo, los procedimientos de elaboración o la evolución tecnológica.

El sistema de HACCP puede aplicarse a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde el productor primario hasta el consumidor final, y su aplicación deberá basarse en pruebas científicas de peligros para la salud humana. Además de mejorar la inocuidad de los alimentos, la aplicación del sistema HACCP puede ofrecer otras ventajas significativas, facilitar la inspección por parte de las autoridades de reglamentación, y promover el comercio internacional al aumentar la confianza en la inocuidad de los alimentos.

Para que la aplicación de HACCP dé buenos resultados, es necesario que tanto la dirección como el personal se comprometan y participen plenamente. También se requiere un enfoque multidisciplinario en el cual deben incluirse, cuando proceda, expertos agrónomos, veterinarios, personal de producción, microbiólogos, especialistas en medicina y salud pública, tecnólogos de alimentos, expertos en salud ambiental, químicos e ingenieros, según el estudio de que se trate. La aplicación del sistema de HACCP es compatible con la aplicación de sistemas de gestión de calidad, como la serie ISO 9000, y es el método utilizado de preferencia para controlar la inocuidad de los alimentos en el marco de tales sistemas.

Si bien aquí se ha considerado la aplicación del sistema de HACCP a la inocuidad de los alimentos, el concepto puede aplicarse a otros aspectos de la calidad de los alimentos.

Para mayor información: <http://www.fao.org/docrep/005/y1579s/y1579s03.htm>

¹³ La industria alimentaria y las organizaciones de productores, así como también los gobiernos y organizaciones no gubernamentales (ONG) han desarrollado en años recientes una gran variedad de códigos, normas y reglamentos sobre buenas prácticas agrícolas (BPA), con el objetivo de codificar las prácticas de una gran cantidad de productos a nivel de explotación agrícola. Su objetivo comprende desde el cumplimiento de las exigencias de regulación del comercio y gobiernos particulares (en particular en materia de inocuidad y calidad de alimentos), hasta exigencias más específicas de especialidades o nichos de mercado. La función de estos códigos, normas y reglamentos de BPA comprende, en varios niveles:

- La garantía de la inocuidad y calidad del producto en la cadena alimentaria.
- La captación de nuevas ventajas comerciales con el mejoramiento de la gestión de la cadena de suministro.
- El mejoramiento del uso de los recursos naturales, de la salud de los trabajadores y de las condiciones de trabajo, y/o
- la creación de nuevas oportunidades de mercado para productores y exportadores de los países en desarrollo.

Las BPA son "*prácticas orientadas a la sostenibilidad ambiental, económica y social para los procesos productivos de la explotación agrícola que garantizan la calidad e inocuidad de los alimentos y de los productos no alimenticios*", (documento del COAG FAO, 2003).

Estos cuatro elementos esenciales de las BPA (viabilidad económica, sostenibilidad ambiental, aceptabilidad social, e inocuidad y calidad alimentaria) están incluidos en la mayor parte de las normas del sector público y privado, pero el rango de opciones que abarcan cambia ampliamente.

envases, produce una amplia gama de jugos y abrió su abanico de ventas a más de 30 países¹⁴.

En 2011 Argentina fue el segundo exportador de jugo de uva luego de Italia. El principal comprador del producto sigue siendo Estados Unidos, donde es utilizado para reemplazar el azúcar de caña, favorecido por su sabor neutro y un menor precio, características aprovechadas, mayoritariamente, por la industria internacional de bebidas gaseosas.

Debe destacarse que el jugo concentrado de uva o mosto es uno de los productos más solicitados para la elaboración de jugos concentrados en el mundo, ya que según datos del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV)¹⁵, la tendencia hacia el consumo de productos naturales posiciona al jugo como un producto de exportación más que de consumo interno. De hecho, el uso de mosto como endulzante natural, en reemplazo de los azúcares refinados, convierte a Mendoza y a San Juan, en los principales elaboradores nacionales de este producto.

En nuestro país, la utilización de jugo concentrado de uva para elaborar jugos de frutas y golosinas es mínima: el empleo de este producto con ese destino oscila entre el 5 y el 10%. Algunas empresas lo utilizan para la elaboración de dulces¹⁶.

En cuanto a las exportaciones, cabe destacar que el mosto o jugo concentrado de uva es uno de los productos líderes exportados por Mendoza, encontrándose en el cuarto puesto del *ranking*, luego del vino fraccionado, los alimentos para animales y el ajo fresco. Desde el año 2001 las ventas al exterior de este producto aumentaron de manera constante hasta 2008.

Estudios privados indican que el mercado se redujo por el ingreso del jugo de manzana chino, que sustituye el jugo concentrado de uva. Las exportaciones argentinas han avanzado o retrocedido en los mercados en función de las cotizaciones que alcancen los jugos de uva y de manzana.

Cabe destacar que la Cámara Argentina de Exportadores de Mosto lanzó en 2009 el Plan Estratégico del Mosto, en el marco del Plan Estratégico Vitivinícola 2020¹⁷. Tiene como

El concepto de BPA puede servir como punto de referencia para decidir, en cada paso del proceso de producción, sobre las prácticas y/o resultados que son sostenibles ambientalmente y aceptables socialmente. La implementación de las BPA debería, por lo tanto, contribuir a la agricultura y el desarrollo rural sostenibles (ADRS).

Para mayor información: http://www.fao.org/prods/gap/index_es.htm

¹⁴ Para mayor información: <http://www.diariochilecito.com.ar/articulo/1460.html> (2007)

¹⁵ La misión del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) es sistematizar y simplificar la normativa vigente, modernizando su estructura orgánica para adaptarse a los requerimientos del sector, incorporando tecnología de punta y certificando normas de calidad internacional para sus procesos, poniendo un enorme énfasis en la participación del país en los diferentes foros vitivinícolas internacionales y procurando que su personal mantenga el más alto nivel de motivación, capacitación y manejo de la información, acorde a las necesidades que le impone la comunidad, tanto a nivel local como a nivel internacional.

Para mayor información: www.inv.gov.ar

¹⁶ Por ejemplo, empresas como Arcor, Cadbury, Dulcor y Dulciora, usan el jugo de uva entre sus ingredientes. A su vez, Peñaflo elabora sus jugos con base a mosto de uva.

También, se registró hace unos años atrás una experiencia conjunta entre el INV y la Universidad Nacional de Cuyo para elaborar panificados dulces con este producto como base para endulzar, pero el proyecto no tuvo el éxito esperado.

¹⁷ Se convino que el primer proyecto que se pondrá en marcha es la determinación, estudio e investigación del contenido de metales pesados y pesticidas en los mostos, tendientes a conseguir la calidad físico-química, y las características organolépticas y sensoriales que a tal efecto determine el INV.

objetivo formular la cadena de valor del jugo de uva y establecer que este producto tenga un valor propio y no sea considerado un simple subproducto del vino.

El criterio de la Cámara, que agrupa a todos los productores de mosto del país, es presentar el plan final conjuntamente con el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), que ya realizó el diagnóstico del sector que será la base para establecer la estrategia final¹⁸.

A su vez, hubo dos convenios que reforzarán la política vitivinícola regional. Estos instrumentos fijan el cupo de elaboración del mosto en 30% como porcentaje mínimo del total de uva ingresada a bodega, sellando el compromiso de destinar recursos para incentivar la elaboración del jugo de uva¹⁹.

En lo referido a las exportaciones, debe mencionarse que el 95 % de la producción de jugo de uva concentrado de ola Argentina se comercializa embarcando el producto principalmente por el puerto de Buenos Aires, dado el menor costo actual de flete en relación a los puertos chilenos de San Antonio y Valparaíso. Las colocaciones están asociadas a una alta dependencia de los mercados estadounidense y canadiense, y a la oferta de jugo concentrado de manzana en el mercado mundial. El producto se embarca en vapores refrigerados, en el caso de jugos de uva (20° Brix) o en contenedores secos, sin frío, para los jugos concentrados (65°/68° Brix)²⁰.

Exportaciones de jugo concentrado de uva

Año	Valor FOB	Kilos
2002	4.980.328	9.995.009
2003	56.132.180	97.572.663
2004	86.115.139	97.879.655
2005	118.410.307	128.592.780
2006	128.728.040	153.563.918
2007	166.350.363	190.801.431
2008	213.601.559	185.907.670
2009	125.898.648	101.557.567
2010	116.272.891	85.350.998
2011	197.453.466	140.394.560
Total 2002/11	1.213.942.921	1.191.616.251

Fuente: Administración Nacional de Aduanas

Para el cumplimiento de este objetivo se trabajará con el equipamiento técnico que aporte el INV y los productos elaborados por las empresas asociadas a la Cámara. Ambas partes pondrán a disposición del objetivo planteado, el personal técnico capacitado con el que cuenten. Sin perjuicio de ello, de ser necesario, podrán acordar con otras instituciones el uso de laboratorios y equipamientos de última generación para la realización de las tareas propias del proyecto y que sean necesarias para cumplir con el objetivo de que los primeros resultados analíticos sean de la Cosecha 2012.

Para mayor información:

<http://www.argentina.ar/es/economia-y-negocios/C11035-acuerdo-para-mejorar-la-calidad-del-mosto.php> (23/4/2012)

¹⁸ Para mayor información: <http://www.diariouno.com.ar/edimpresa/nota.php?id=266946> (2011)

¹⁹ Para mayor información: <http://www.sitioandino.com/nota/25864-el-jugo-concentrado-de-uva-nuestra-oportunidad-para-el-ano-2012/> (10/02/12)

²⁰ Para mayor información: <http://www.diariochilecito.com.ar/articulo/1460.html> (2007)

Las cifras demuestran que hubo un crecimiento firme y sostenido hasta el año 2008, tanto en volumen como en valor FOB, aunque dicha situación cambió al año siguiente hasta el presente, ya que se visualiza un decrecimiento del sector juguero.

Destinos de las exportaciones argentinas 2002/2011

Destino	Valor FOB acumulado
EEUU	602.195.302
Japón	141.577.622
Sudáfrica	124.084.874
Canadá	89.648.035
Chile	40.606.375
Otros	215.830.713
Total 2002/11	1.213.942.921

Fuente: Administración Nacional de Aduanas

Queda evidenciado, en el cuadro que el destino primordial son los Estados Unidos, como había sido planteado anteriormente, también figuran entre los demás destinos tanto naciones compradoras como comercializadoras del jugo concentrado de uva.

El mercado de Chile

Las exportaciones de jugo concentrado de uva a Chile crecen sistemáticamente desde 2006. En el caso chileno, el jugo de uvas rojo es el más importante, mientras que en Argentina predomina el concentrado de uvas blancas. La exportación de Chile en 2009 fue de 41.000 toneladas, contra 24.000 en el año 2005²¹.

Las exportaciones chilenas de jugo de uva crecieron desde el año 2006, encabezadas por su Jugo de Uvas rojo. En 2010 sus ventas externas alcanzaron las 38.419 toneladas, frente a 23.970 toneladas exportadas en el año 2006.²²

Por otra parte, más de 130 nuevos productos chilenos entrarán a Estados Unidos libres de todo tipo de arancel a partir de enero del 2011 al ampliarse la lista de bienes beneficiados al cumplirse el séptimo aniversario de la entrada en vigencia del Tratado de Libre Comercio (TLC) firmado por ambos países²³.

El mercado de los Estados Unidos

En 2009 los Estados Unidos exportaron 35.800 toneladas de jugo de uva. Su producción incluye productos de más alto valor agregado, con mayor participación de variedades, por lo que su participación de mercado es mayor por valor que por cantidad²⁴.

Actualmente, los dos principales importadores mundiales tienen características de consumo diferentes. EE.UU. consume en su mayoría jugo concentrado de uva sin alcohol para

²¹ Para mayor información: www.proargex.gov.ar

²² Para mayor información: <http://www.uruguayxxi.gub.uy/wp-content/uploads/2011/11/Informe-de-Jugo-de-Uva-Uruguay-XXI-Set-2011.pdf>

²³ La liberación de 134 nuevos productos desde el 1 de enero de 2011 responde a la desgravación arancelaria de la lista negociada a un plazo de ocho años en el TLC, precisó la Dirección de Relaciones Económicas (Direcon) de la Cancillería chilena en un comunicado, que recordó además que al entrar en vigor el TLC 10.143 productos chilenos, equivalente el 95,4% de la canasta exportadora chilena, quedaron con desgravación inmediata. Para mayor información: <http://cavaargentina.com/es/noticias-internacionales/el-jugo-de-uva-de-chile-tiene-arancel-cero-en-eeuu.html>, y http://www.cuyotrend.com.ar/cuyotrend-podria_Chile_competir.pdf

²⁴ Para mayor información: www.proargex.gov.ar

destinarlo a la elaboración de jugos naturales de frutas, y Japón -en contraposición-, consume el producto alcoholizado para la elaboración de sus vinos.

El principal importador se abastece principalmente de su producción local y de las compras a Argentina y Chile, país este último que negoció recientemente un arancel cero para el producto con EEUU. Cabe señalar que, aunque el arancel promedio para exportar a Estados Unidos es relativamente bajo, alcanza valores muy altos para algunos productos, entre ellos el jugo concentrado de uva²⁵. El total de las importaciones mundiales de jugo concentrado de uva fue de U\$S 578.617.661 en el año 2009.

Cabe destacar que Estados Unidos es un gran productor de jugo de uva concentrado, y a la vez, un gran consumidor de este producto. Teniendo en cuenta la producción total de uva durante los períodos 2004-2008, solo alrededor del 7% se destina a hacer jugo. Sin embargo y debido al aumento de la demanda del mismo para consumo tanto de bebidas, como de otros productos que lo incluyen dentro del proceso de producción, se ha registrado crecimiento en la demanda de jugo de uva. Las principales variedades de uva que se utilizan para producir jugo de uva, y jugo concentrado de uva en Estados Unidos son la *Concord* y la *Niágara* (aproximadamente el 90% de la cosecha de esta última se destina a la producción de jugo, basado en datos del USDA (año 2010).

A partir de 2009 se advirtió una caída en la producción de jugo de uva con una cantidad de aproximadamente 438.000 ton., la más baja registrada desde 2006.

Pese a contar con una industria propia, la producción local de Estados Unidos de jugo de uva concentrado no es suficiente para abastecer la demanda de su mercado, por que la importación de jugo de uva concentrado seguirá siendo fundamental para este país²⁶.

El mercado de Europa

España e Italia, como se ha dicho, destinan su producción mayormente a satisfacer la demanda de la Unión Europea.

Italia fue el principal exportador en 2009, con 131.000 toneladas, mientras España, que también exporta, es el país más proclive a competir en los mercados de destino argentinos²⁷. En 2010 los envíos de Italia representaron el 22,5% de las exportaciones mundiales y le vendió principalmente a Alemania, Francia y Rusia. En el caso de España, este país tuvo una participación del 21,8% en las exportaciones totales y sus principales destinos fueron Italia, los Países Bajos y Alemania.²⁸

Si se comparan con las cifras de 2010, los datos del año 2011 son muy positivos para España, ya que a pesar de la crisis económica el volumen de exportaciones aumentó un

²⁵ De acuerdo a la Embajada Argentina (Sección Económica y Comercial, Washington D.C., 2010) el arancel se rige según la clasificación de bienes para su importación al territorio de los EE.UU., el *Harmonized Tariff Schedule of the United States*. Posición arancelaria: 2009.61.00, Jugo de uva (incluido el mosto) sin fortificar con vitaminas o minerales. Sin fermentar y con valor BRIX menor a 30 Posición arancelaria: 2009.69.00, Jugo de uva (incluido el mosto) sin fortificar con vitaminas o minerales. Sin fermentar y con Valor BRIX mayor a 30.

El valor del arancel es de \$ 0,044 por litro en ambos casos.

A su vez deben contemplarse otras normas para poder exportar el jugo de uva, como la Ley de Bioterrorismo, y Trazabilidad por ejemplo, que serán regladas por la *Food and Drug Administration* (FDA) y el *Custom Border Protection* (CBP).

²⁶ Para mayor información: www.proargex.gov.ar

²⁷ Para mayor información: www.proargex.gov.ar

²⁸ Para mayor información: <http://www.uruguayxxi.gub.uy/wp-content/uploads/2011/11/Informe-de-Jugo-de-Uva-Uruguay-XXI-Set-2011.pdf>

10% con respecto al año anterior. El jugo concentrado de uva es el jugo más exportado con 220.000 toneladas, un 31% más que en 2010²⁹.

Perspectivas para el sector a nivel global³⁰

En cuanto a las proyecciones globales para el sector juguero, según datos del Juice Latin America 2012, se prevé que el mercado del jugo de uva debe tener en cuenta al jugo concentrado de manzana, como un riesgo para la producción y un sustituto disponible en el mercado de los jugos.

Debe recordarse que China posee suficiente peso propio para dominar la oferta, y por ende fijar el precio internacional del jugo de manzana concentrada, pudiendo señalarse que las compañías chinas de jugo de frutas se han vuelto más activas en los Estados Unidos desde que el Departamento de Comercio norteamericano levantó los derechos *antidumping* que se aplicaron durante 10 años sobre los productos originarios de China, luego del proceso de revisión previsto por el Acuerdo sobre Derechos *Antidumping* de la Organización Mundial del Comercio³¹.

También se señala que España trabaja intensivamente en ampliar su cuota del mercado, vaticinándose una mayor oferta en el mercado de los jugos.

Ello significaría que el posicionamiento de la Argentina entre los líderes mundiales, podría verse eclipsado en un futuro, ya que la competitividad de los demás jugadores mundiales se encuentra reñida y habría una oferta disponible relevante a nivel internacional.

Sin embargo, se vislumbra que a mediano y largo plazo, el mercado del jugo concentrado de uva encontraría un equilibrio entre los oferentes y los demandantes del jugo, así como precios y demanda acorde.

Argentina compite con las otras naciones productoras de jugo concentrado de uva por el mercado más significativo, los EEUU, y es conveniente, además de mantener esa posición, expandir la comercialización a nuevas plazas. Complementariamente, como sucedió oportunamente con la cerveza, podría fomentar el consumo interno por medio de la publicidad y otras herramientas de promoción, potenciando así la demanda a nivel local del jugo de uva, al igual que se comercializa el jugo de manzana, naranja y otras frutas.

²⁹ Para mayor información:

<http://www.sevi.net/xoops233/modules/news/article.php?storyid=2215&menupr=4&storytopic=5> (2011)

³⁰ Datos provenientes del Juice Latin America 2012

³¹ Con referencia a la evaluación del mercado internacional de jugos concentrados de manzana, debe tenerse presente que China se ha convertido en el mayor proveedor mundial de este producto, un ingrediente clave para todos los productos del sector de jugos, así como otras bebidas de creciente consumo en los Estados Unidos y demás países de elevados ingresos.

De esta forma, las importaciones de China durante la década parecen haber desplazado los grandes volúmenes tradicionalmente producidos en los propios Estados Unidos, así como a otros jugos concentrados importados como aquellos originarios de Chile, Argentina, México, y la Unión Europea.

Para mayor información:

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/sectores/bebidas/productos/JugoConcentradoManzana_2011_11Nov.pdf y http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/sectores/bebidas/productos/JugoConcentradoManzana_2012_06Jun.pdf

No es poco lo que puede argumentarse a favor de lo expuesto, ya que se trata de bebidas refrescantes, sin contenido alcohólico y que pueden presentarse en diversos envases (de vidrio, en envases plásticos de varios tamaños, por ejemplo), que agreguen valor al producto.

A nivel nacional, la actividad debería apuntar a posicionar el jugo de uva como un producto saludable, natural y sabroso, procurando convertirla en otra de las bebidas que la población incluya entre las opciones de consumo.