

Mayo
Junio
2010

Informe Sectorial N° 2

Técnico
responsable:

M. Gimena Cameroni
mgcame@minagri.gob.ar

Hierbas Aromáticas y Especias

Contenidos

1. Comercio exterior

- Exportaciones enero a mayo 2010
- Importaciones enero a mayo 2010
- Estadísticas

2. Perfil de Mercado: Albahaca

- Descripción técnica
- Comercio exterior

3. Novedades

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca

Sr. Julián Domínguez

Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca Ing. Agr. Lorenzo Basso

Subsecretaría de Agricultura Ing. Agr. Oscar Solís

Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales Lic. Gerardo Petri

RESUMEN EJECUTIVO

➤ Durante los primeros cinco meses de 2010 se acumularon exportaciones por 1.947 toneladas que representaron un valor de 4.5 millones de dólares FOB y un precio promedio de 2.344 US\$ FOB/Ton.

➤ Los principales productos exportados fueron la manzanilla, el coriandro, la pimienta negra triturada y el orégano. Los cuatro concentraron el 94% del volumen transado.

➤ El principal mercado de las hierbas aromáticas y especias argentinas es Alemania, que en los primeros tres meses del año realizó compras que representaron el 36% del volumen exportado (695 toneladas) y el 37% del valor (1.6 millones de US\$ FOB) percibido.

➤ Las importaciones de productos aromáticos del período alcanzaron las 2.514 toneladas que representaron 10.7 millones de US\$ FOB. Comparado con igual período del 2009 se registró una reducción del 21% en volumen y del 14% en valor.

➤ Durante el mes de Mayo se importaron 436 toneladas, por 1.4 millones de US\$ CIF/Ton., lo que arroja un precio promedio de 3.258 US\$ CIF/Ton.

➤ Con referencia a la albahaca, en los últimos diez años se exportaron 957 toneladas por valor de 720 miles de US\$ FOB. Corresponde a 2001 la participación más alta en valor con el 21 %, y al 2003 el mayor volumen, que representó el 25% del total.

1. Comercio Exterior - Exportaciones

Exportaciones Enero - Mayo 2010

Durante los primeros cinco meses de 2010 se exportaron 1.947 toneladas por un valor de 4.5 millones de dólares FOB y un precio promedio de 2.344 US\$ FOB/Ton.

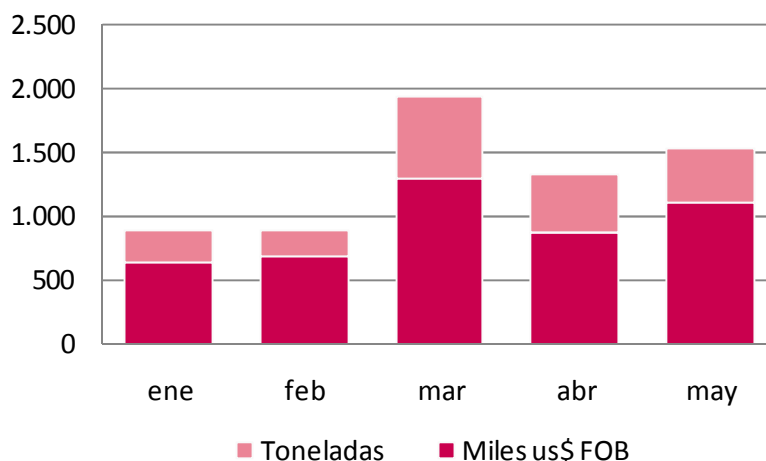
Al comparar esas cifras con los valores de exportación generados durante igual periodo de 2009, se registra un incremento del 143% en volumen y del 114% en valor.

El precio promedio de exportación, registró una reducción del 12%.

Composición de las Exportaciones

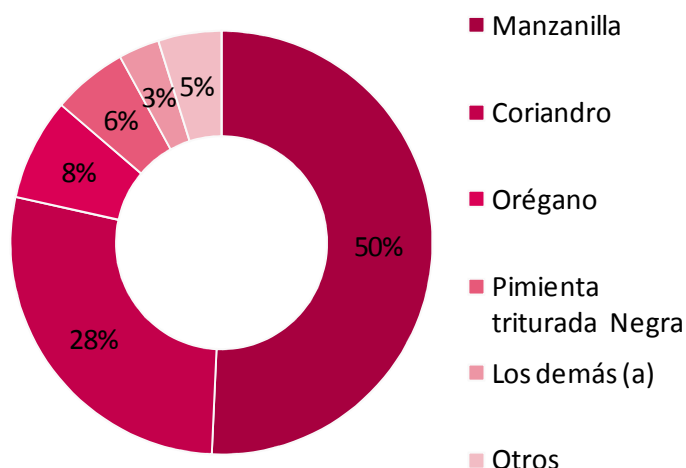
Los principales productos aromáticos exportados fueron la manzanilla, el coriandro, la pimienta negra triturada y el orégano, que concentraron el 94% del volumen. Con respecto al valor se destacaron el coriandro, la manzanilla y el orégano, con el 78% del valor total.

Total de Exportaciones de Hierbas Aromáticas y Especies Periodo enero - mayo 2010



Fuente: INDEC Y Aduana.

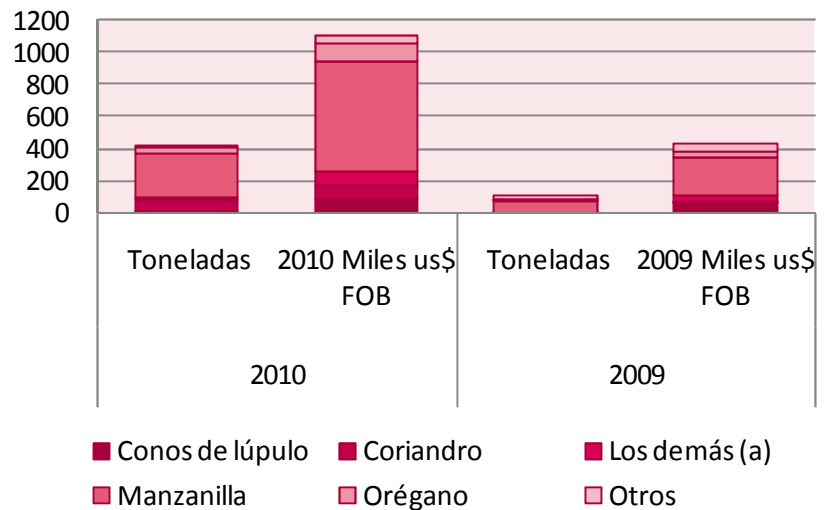
Exportaciones de Hierbas Aromáticas y Especies por producto Periodo enero - mayo 2010



Exportaciones mayo

En el mes de mayo se exportaron 418 toneladas, equivalentes a ingresos por 1.1 millones de US\$ FOB. El precio promedio alcanzado fue de 2.633 US\$ FOB/Ton.

Composición de las Exportaciones de Hierbas Aromáticas y Especias Mayo 2009 vs 2010.



Fuente: INDEC y Aduana

1. **Manzanilla.** El volumen exportado de este producto durante el mes de mayo alcanzó las 277 toneladas, representando el 65% del volumen total. En cuanto al valor, ingresaron al país por su comercialización US\$ FOB 690.325 , exportándose con un precio promedio de US\$/Ton 2.557.
2. **Coriandro.** Durante el quinto mes del año este producto fue responsable del 20 % del volumen y del 8 % del valor total de exportación. Las 83 toneladas fueron representaron un ingreso de US\$ FOB 87.484, lo que arroja como precio promedio de exportación 1.054 US\$/Ton .
3. **Orégano.** La reconocida "*hierba de la pizza*", como se la apoda, explicó el 10% del volumen (39 ton.) y el 9% del valor, registrando un ingreso de US\$ FOB 101.534.
4. **Los demás.** Durante el mes de mayo se exportaron 15 toneladas con un precio US\$ FOB de 88.737, es decir, el 4% del volumen y el 8% del valor.

Exportaciones Destino

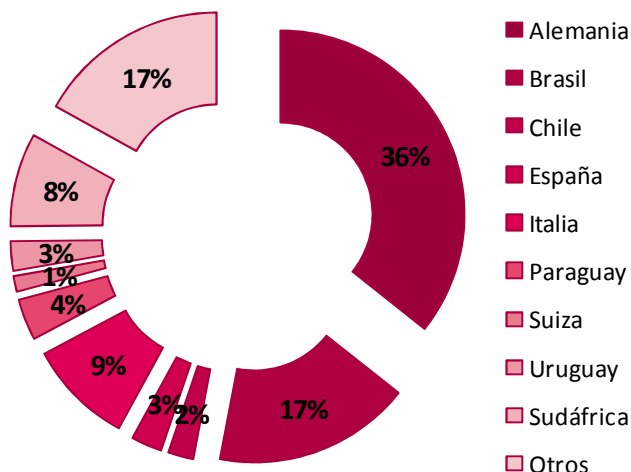
El principal destino de las exportaciones argentinas de hierbas aromáticas y especias es **Alemania**, que en los primeros tres meses del año fue responsable del 36% (695 toneladas) y 37% (1.6 millones de US\$ FOB) del volumen y valor exportado, respectivamente.

En segundo término se posiciona **Brasil**, que concentró un volumen de 337 toneladas de producto por un valor de US\$ FOB 485.199, es decir, el 17% del volumen y el 11% del valor.

Italia, por su parte, fue destino del 9% del volumen y del 13% del valor de las exportaciones totales de productos aromáticos, un equivalente a 180 toneladas y US\$ FOB 610.172.

En cuanto a los precios promedio de exportación, los tres países que registran los valores más bajos son **Indonesia** (802 US\$ FOB/Ton.); **Emiratos Árabes Unidos** (814 US\$ FOB/Ton.); y **Sudáfrica** (857 US\$ FOB/Ton.)

Destino de Exportación de las Hierbas Aromáticas y Especias en volumen. Enero-Mayo 2010



Fuente: INDEC y Aduana.

Exportaciones según destino en el periodo enero-mayo de 2010

Durante el período considerado se exportó un total de 38 productos aromáticos a 33 destinos distintos.

✓ **Manzanilla:** se exportó a 22 mercados. El 64% del volumen se comercializó con Alemania, seguida en importancia por Italia, con el 16%.

✓ **Coriandro:** se vendió a 8 destinos, aunque el 37% del volumen se destinó a Brasil, y en segundo lugar a Sudáfrica, que adquirió el 28%.

✓ **Orégano:** se vendió a 12 destinos durante los primeros cinco meses del 2010. Se destacó Brasil, que compró el 44% del volumen, y en segundo lugar Paraguay, que concentró el 33% del volumen total exportado.

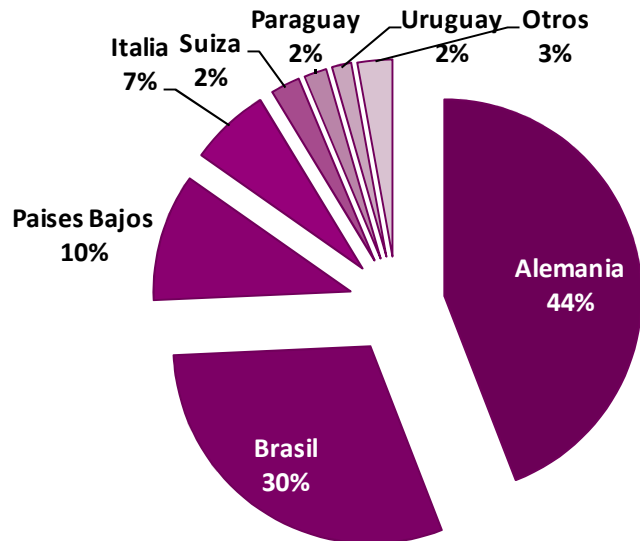
Exportaciones destino mes de mayo

En el pasado mes de mayo los destinos de las exportaciones comprendieron 15 destinos finales. Cinco de ellos (Alemania, Italia, Brasil, Países Bajos y Suiza) concentraron el 94% del volumen total exportado.

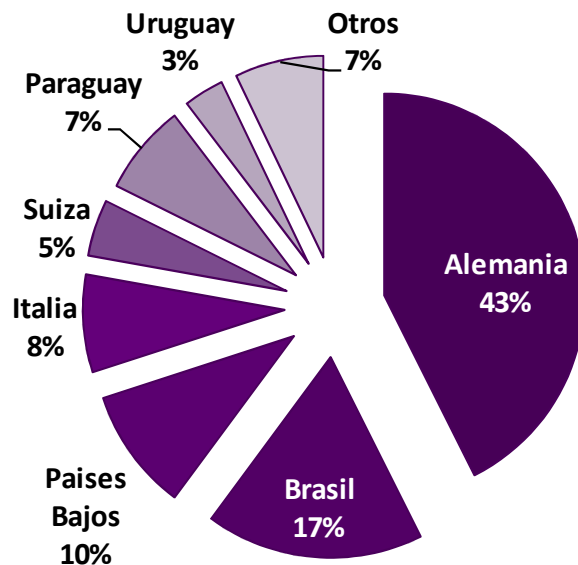
Con respecto al valor total exportado, Italia, Alemania, los Países Bajos, Brasil y Paraguay sumaron una participación del 85%.

Tomando como referencia mayo de 2009, Alemania registró un incremento superior al 500%, tanto en volumen como en valor, destacándose la manzanilla y el orégano.

Destinos de Exportación del Sector Aromático Participación del volumen exportado Mayo 2010



Destinos de Exportación del Sector Aromático Participación en el valor exportado Mayo 2010



Comercio Exterior - Importaciones

Importaciones Enero - Mayo

Las importaciones del período alcanzaron las 2.514 toneladas de productos aromáticos por un valor de 10.7 millones de US\$ FOB. Comparadas con igual período del 2009 las cifras muestran una reducción del 21% en volumen y 14% en valor.

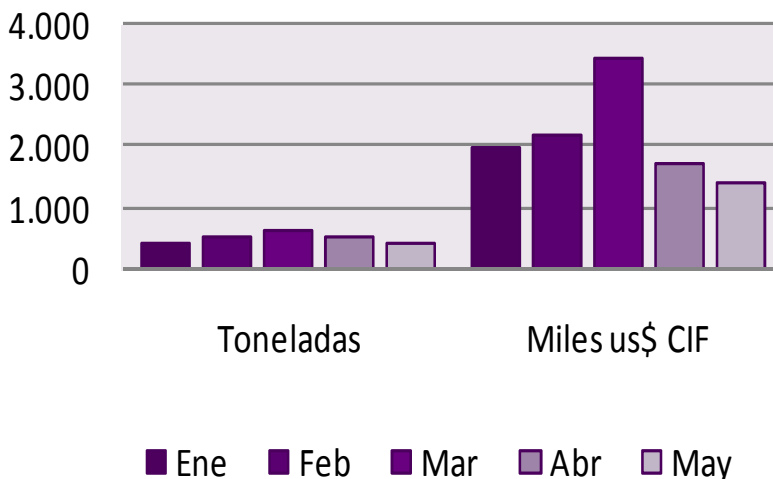
El precio promedio de importación alcanzó las US\$/ton 4.263, un 8% menos al registrado para igual lapso de 2009.

Importaciones Composición

El 20% del volumen importado comprende la pimienta negra no triturada, procedente en un 95% de Brasil.

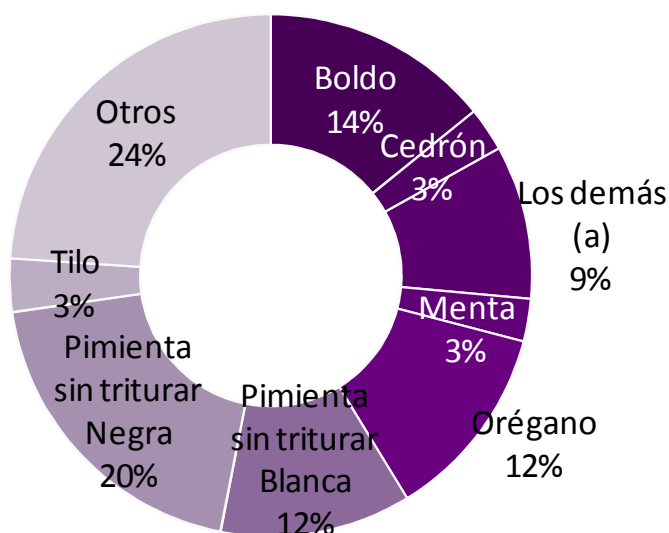
Sigue en importancia la pimienta blanca no triturada, con el 12% del volumen total, (297 ton.) y 68% proveniente de Brasil.

Importaciones del Sector Aromático Período enero - mayo 2010



Fuente: Dirección de Transformación, INDEC y ADUANA.

Composición de las importaciones del Sector Aromático en volumen Enero - Mayo



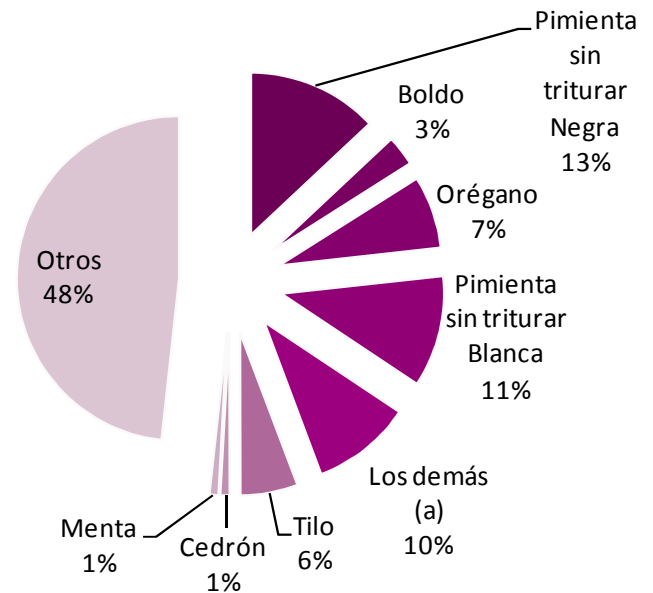
El orégano representó el 12% del volumen, (306 toneladas). El 83% provino de Chile y el resto de Perú.

En cuanto al valor de las importaciones, se destaca el azafrán, con 2.3 millones de US\$ CIF. El 62% provino de Irán y el resto de España.

En segundo lugar quedó la pimienta negra no triturada, con 13% del valor total adquirido, es decir, 1.5 millones de US\$ CIF.

A la pimienta blanca no triturada le correspondió el 11% del valor total importado, Con 1.4 millones de US\$ CIF.

Participación de las diversas especies aromáticas importadas, según el valor Enero - Mayo



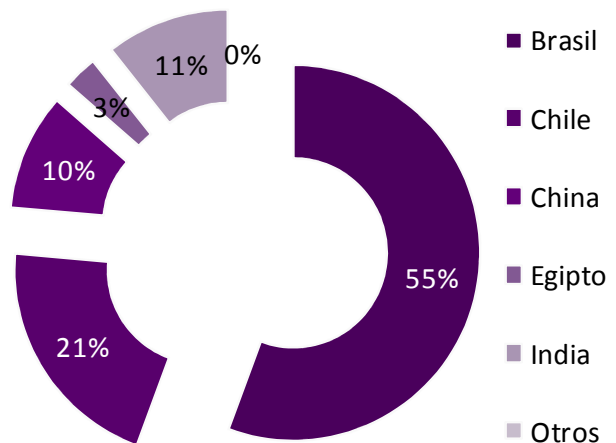
Fuente: Dirección de Transformación, INDEC y ADUANA.

Importaciones Origen

El 55% del volumen importado se originó de Brasil, otro 21% correspondió a importaciones desde Chile y el 11% de la India.

El 13% del volumen restante provino de un conjunto de 48 países.

Origen de las importaciones Volumen. Enero - Mayo 2010



Fuente: Dirección de Transformación, INDEC y ADUANA.

Importaciones Mayo

Durante el mes de **Mayo** se importaron 436 toneladas, por valor de 1.4 millones de US\$ CIF/Ton, lo que arroja un precio promedio de 3.258 US\$ CIF/Ton.

Las compras se realizaron en 22 mercados y comprendieron 25 aromáticas y especias.

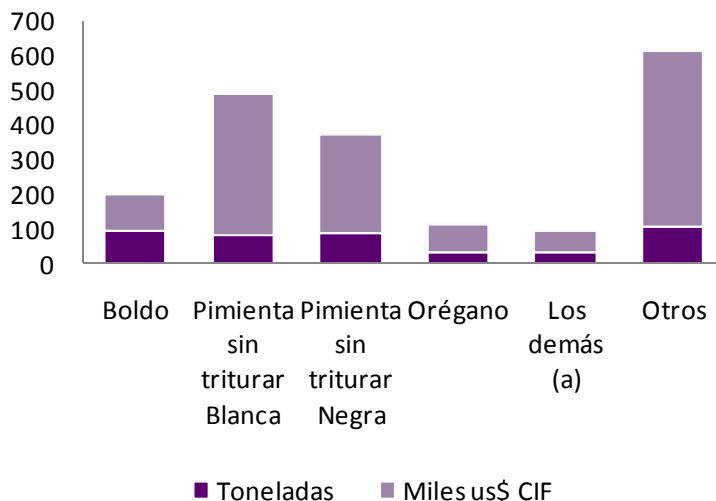
Se destacan por su volumen las adquisiciones de **Boldo**, que sumaron 96 toneladas. En segundo y tercer lugar quedaron la pimienta no triturada negra y la blanca, que registraron 89 y 83 toneladas respectivamente.

Origen y productos

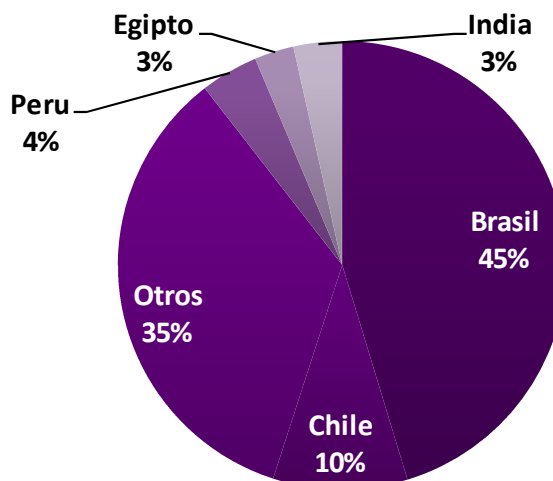
La mayor parte de las compras se repartió en cinco países (Brasil, Chile, India, Perú y Egipto), a los que correspondió el 82% del volumen y el 65% del valor total importado.

Corresponde destacar que el **boldo** provino en un 100% de **Chile**.

Composición de las importaciones del Sector Aromático en valor y volumen Mes de Mayo



Origen del valor de las importaciones del Sector Aromático Mayo 2010



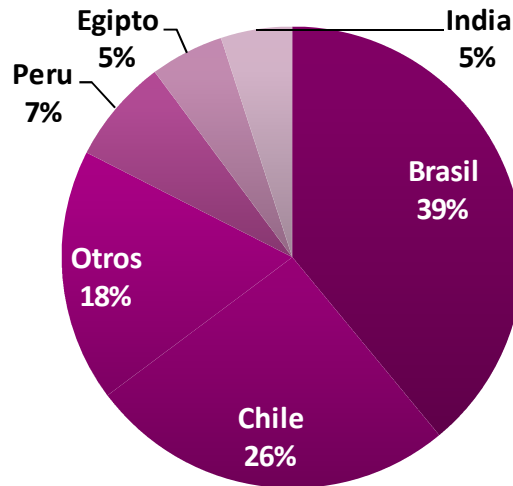
Fuente: Dirección de Transformación, INDEC y ADUANA.

La totalidad de las pimientos negra y blanca no trituradas tuvo su origen en Brasil.

La pimienta negra triturada provino de la India.

Egipto y Perú se repartieron el 12% del volumen total importado. Ambos países proveyeron la albahaca, la cúrcuma, el cardo mariano y la menta entre otros.

Origen de las importaciones del Sector Aromático en volumen Mayo 2010

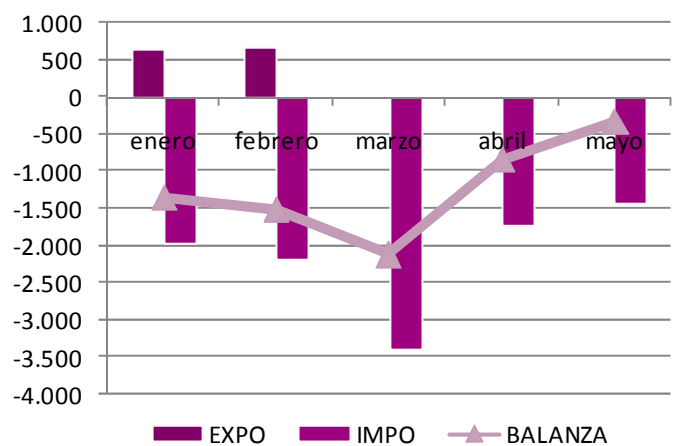
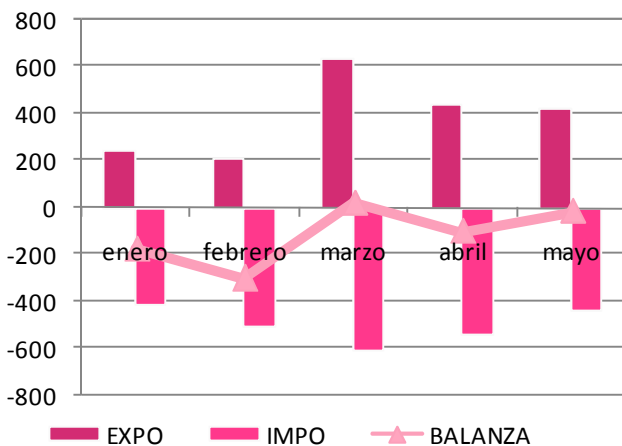


Fuente: Dirección de Transformación, INDEC y ADUANA.

Balanza Comercial

Volumen	2010		
	EXPO	IMPO	BALANZA
enero	243,3	-415,8	-172,5
febrero	210,3	-509,8	-299,5
marzo	633,4	-609,6	23,8
abril	442,3	-542,5	-100,1
mayo	418,3	-436,5	-18,2

Valor	2010		
	EXPO	IMPO	BALANZA
enero	632	-1.984	-1.351,7
febrero	671	-2.188	-1.517,0
marzo	1.291	-3.404	-2.113,1
abril	871	-1.720	-849,2
mayo	1.102	-1.422	-320,4



3. Estadísticas 2010

Periodo Enero-Mayo 2010 Exportaciones

HA y E	Toneladas	Miles de US\$FOB	US\$FOB/Ton
Albahaca	0,93	6,09	6.550,9
Anís	22,65	81,59	3.602,0
Azafrán	0,00	13,28	7.140.747,3
Badiana	0,10	0,88	8.800,0
Boldo	3,65	24,22	6.633,5
Canela sin triturar	0,02	0,47	19.716,7
Canela triturada	0,34	3,01	8.870,1
Cardo mariano	0,01	0,01	1.700,0
Cedrón	1,05	7,29	6.965,8
Clavo	0,65	7,07	10.876,9
Comino	1,20	7,87	6.556,3
Conos de lúpulo	8,54	144,15	16.879,6
Conos de lúpulo	4,84	82,74	17.095,0
Coriandro	580,23	539,68	930,1
Curry	0,23	1,59	6.803,4
Frutos del Capsicum	7,23	34,03	4.710,0
Hojas de laurel	0,11	1,50	14.140,9
Jengibre	0,30	2,31	7.700,0
Las demás pimientas sin triturar	0,01	0,20	22.750,0
Las demás pimientas trituradas	0,01	0,08	9.298,9
Los demás	15,09	88,74	5.878,7
Los demás (a)	61,59	206,35	3.350,4
Manzanilla	983,31	2731,31	2.777,7
Menta	1,29	12,53	9.734,7
Mezclas previstas	1,09	6,58	6.031,2
Nuez moscada	0,30	6,27	20.696,5
Orégano	38,79	101,53	2.617,6
Orégano	109,74	307,71	2.804,0
Pimienta sin triturar Blanca	0,05	0,59	11.638,6
Pimienta sin triturar Negra	0,03	0,23	7.623,3
Pimienta triturada Negra	99,58	86,15	865,1
Pimienta triturada Blanca	0,14	2,19	15.143,5
Raíces de ginseng	0,43	4,69	11.032,4
Semillas de hinojo	1,10	3,96	3.600,0
Tilo	2,45	45,41	18.503,7
Tomillo	0,13	0,52	3.873,6
Valeriana	0,38	3,83	10.208,9
Total general	1.947,6	4.566,7	2.344,8

- (a) plantas, parte de plantas, semillas y frutos de las especies utilizadas principalmente en perfumería, medicina o para uso como insecticidas, parasiticidas o similares, frescos o secos, incluso cortados, quebrantados o pulverizados.
- (b) Mezclas entre si de productos de distintas partidas se clasifican en la partida 0910.

Periodo Enero-Mayo 2010

Importaciones

HA y E	Toneladas	Miles de US\$CIF	US\$CIF/Ton
Albahaca	16,9	22,7	1.344,3
Alcaravea	2,0	4,5	2.248,9
Amomos y cardamomos	2,5	40,2	16.060,4
Anís	13,3	82,1	6.197,2
Azafran	0,1	204,2	2.479.709,9
Azafrán	0,8	2383,1	2.950.963,6
Badiana	2,5	4,8	1.920,0
Boldo	356,6	374,2	1.049,4
Canela sin triturar	9,1	53,6	5.886,2
Canela triturada	11,9	33,2	2.785,9
Cardo Mariano	5,0	12,9	2.585,6
Cedrón	68,6	93,7	1.366,6
Clavo	26,3	121,8	4.633,1
Comino	51,6	132,0	2.559,4
Conos de lúpulo	52,6	561,7	10.678,7
Coriandro	0,8	4,2	5.307,7
Cúrcuma	50,6	71,1	1.405,1
Curry	1,8	8,3	4.482,7
Frutos del Capsicum	26,3	138,4	5.269,7
Hojas de laurel	30,8	150,9	4.897,5
Jengibre	50,7	81,6	1.611,2
Las demás especias	19,6	18,9	963,5
Las demás pimientas sin triturar	11,6	57,7	4.957,1
Las demás pimientas trituradas	0,0	0,1	35.545,8
Las demás semillas de amapola	19,0	47,9	2.523,1
Las demás semillas de mostaza	21,4	19,6	915,4
Los demás (a)	267,6	1000,9	3.740,3
Manzanilla	15,6	11,7	750,5
Menta	66,5	97,2	1.462,0
Mezclas previstas	0,7	6,8	10.444,2
Nuez moscada	54,4	439,7	8.087,5
Orégano	340,5	758,9	2.228,8
Pimienta sin triturar Blanca	297,6	1406,5	4.726,5
Pimienta sin triturar Negra	494,2	1479,0	2.992,4
Pimienta triturada Blanca	0,1	2,5	37.075,5
Pimienta triturada Negra	2,2	13,1	5.850,1
Plantago psillum	19,6	109,0	5.575,4
Raíces de ginseng	0,1	3,0	60.000,0
Semillas de hinojo	6,5	31,7	4.876,9
Tilo	82,7	567,7	6.864,9
Tomillo	2,3	11,5	5.046,8
Vainilla	0,4	16,0	42.689,4
Valeriana	11,0	39,1	3.547,8
Total general	2.514,1	10.717,7	4.263,1

- (a) plantas, parte de plantas, semillas y frutos de las especies utilizadas principalmente en perfumería, medicina o para uso como insecticidas, parasiticidas o similares, frescos o secos, incluso cortados, quebrantados o pulverizados
- (b) Mezclas entre si de productos de distintas partidas se clasifican en la partida 0910.-

2. Perfil de Mercado: Albahaca (*Ocimum basilicum*)

Descripción técnica

Nombre común o vulgar: Albahaca, Alhábega, Alfábega, Basílico, Hierba real, Hierba de los reyes, Alfavaca, Albahaca de limón, Albahaca francesa, Albahaca mondonguera, Albahaca moruna, Albahaquita.

Planta anual o vivaz cultivada como anual, de 30 a 50 cm de altura.

Hojas oval-lanceoladas, de 3 a 5 cm de longitud.

Despide un agradable olor a limón y, salvo en la punta de las ramas, carece de pelos.

Las flores se agrupan en espigas, blancas o rosadas.

Florece en verano.

Existen numerosas variedades.

Las semillas se siembran a poca profundidad, al calor suave de los últimos días de primavera y deben ser transplantadas a mediados del verano, evitando dañar las raíces.

La germinación se produce a los 10 ó 15 días.

Luego, los plantines se colocan en hileras distanciadas 30 cm unas de otras. Es conveniente plantarlos algo profundo.

Se seca después de su floración, por lo que conviene cortar las flores apenas aparecen. De esta manera pueden utilizarse hasta dos años.

Al igual que otras aromáticas, como el romero o la salvia, resulta muy apropiada para ser cultivada en torno de otros vegetales que son atacados por plagas. Además de ser útil para preparar infusiones, en la cocina, o para llenar la casa con su intenso aroma, la albahaca tiene la propiedad de ahuyentar numerosos insectos.

Para su desarrollo adecuado, las semillas o los esquejes se plantan en surcos en suelos húmedos, pero que no lleguen a estar encharcados, ricos y con un buen drenaje.

Esta tarea debe realizarse en primavera, una vez que ha pasado el riesgo de heladas, ya que la especie no tolera bien el frío.

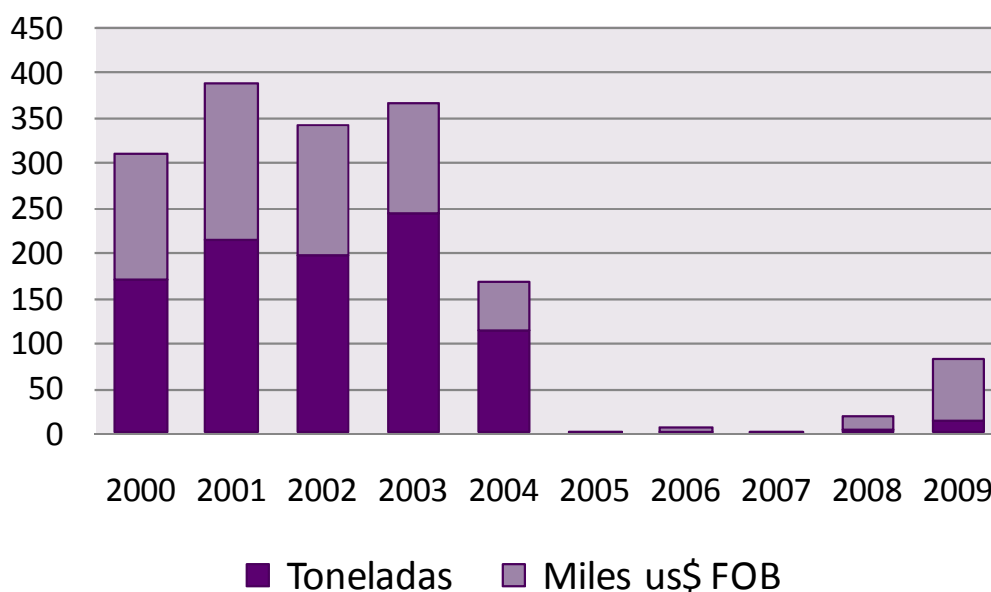
Puede cultivarse en semilleros y, una vez que la planta emerge, trasplantarla al suelo o a una maceta. Si se mantiene en el interior, pueden utilizarse las hojas durante todo el año.



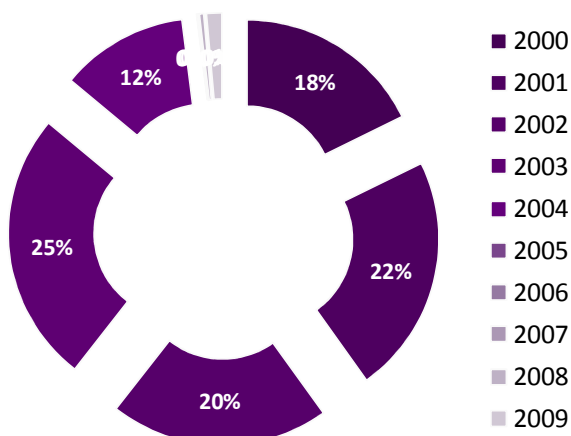
Comercio exterior

En los últimos diez años la exportación argentina de albahaca totalizó 957 toneladas y un valor de 720 Miles de US\$ FOB registrando en 2001 la participación mas alta en valor, (21%) y en 2003 el mayor volumen (25%).

Las cotizaciones alcanzadas a lo largo del periodo 2000-2009 arrojaron un precio promedio de 752 US\$ FOB/Ton.



Participación de la albahaca en el volumen total exportado

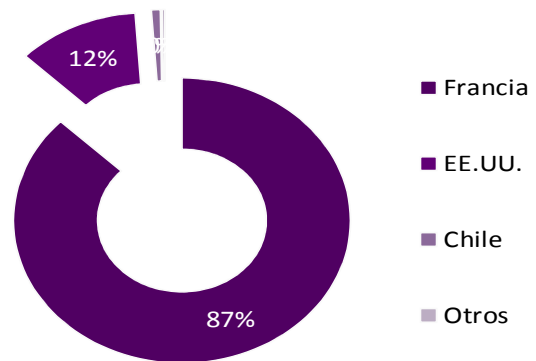


A lo largo de la década 2000 - 2009 la exportación de Albahaca fue discontinua. En el último tramo las ventas externas se retrajeron de manera importante, pero cabe destacar que en lo referido a importación sólo se registraron datos en el año 2009, cuando fueron adquiridas 56 toneladas por valor de 4.096 miles de US\$ FOB.

De los 14 países que adquirieron en Argentina esta hierba aromática tres de ellos absorbieron el 99,7% del volumen y el 98.1% del valor total exportado.

Fueron Francia, que compró 834 toneladas, EE.UU, que adquirió 111, y Chile (8 ton.).

Destinos de Exportación de albahaca Participación en el volumen total exportado.



3 - Novedades del Sector

El 17 de junio en la Casa de Cultura de la Municipalidad de La Paz, Provincia de Córdoba, se desarrolló la 11° REUNIÓN DEL FORO FEDERAL DE HIERBAS AROMÁTICAS Y ESPECIAS.

En la localidad de Cafayate, el INTA SALTA realizó entre los días 5 y 8 de julio el II CURSO DE CULTIVOS DE PIMIENTO PARA PIMENTÓN, COMINO, ANÍS Y ORÉGANO.