

# Mercado Europeo de jugo de piña orgánica & Comercio Justo

Elaborado por:



Proyecto financiado por:



Proyecto ejecutado por:



ECOMERCADOS  
ISBN: 99924-0-450-7

IMPRESO: COPY EXPRESS

#### SOBRE ESTE ESTUDIO

Este estudio es un producto de ECOMERCADOS, un proyecto financiado por SECO (Secretaría de Estado para Asuntos Económicos de Suiza) y ejecutado por INTERCOOPERATION (Fundación Suiza para el Desarrollo y la Cooperación Internacional) que inició operaciones en la región Centroamericana (en Nicaragua y Costa Rica) a partir del 2005.

El objetivo principal del proyecto es promover la comercialización de productos orgánicos y del comercio equitativo, y su incremento en los mercados de exportación, regional y local, fomentando el acceso de pequeños y medianos productores, a fin de contribuir con el aumento en sus ingresos y mejores oportunidades de empleos.

Este estudio fue elaborado por Salvador V. Garibay del Instituto de Investigaciones para la Agricultura Orgánica (FiBL). Frick, Suiza.

Para más información referirse a:

Info.suisse@fibl.org

Tel: +41 (0)62 865 72 72

Página web: [www.fibl.org](http://www.fibl.org)

Agradecemos a los actores del sector orgánico y de comercio justo (FLO y Max Havelaar Suiza) por su valiosa ayuda y disposición de ofrecer información y comentar los aspectos incluidos en este estudio.

Tanto ECOMERCADOS como FiBL no asumen responsabilidad alguna por cualquier información incorrecta suministrada a nosotros por productores, procesadores, distribuidores, detallistas y otras organizaciones de mercado. La información cuantitativa de mercado se basa en entrevistas y, por tanto, está sujeta a fluctuaciones. Ni ECOMERCADOS ni los autores de esta publicación garantizan, de manera expresa o implícita, la exactitud de la información presentada y no serán responsables por daños o reclamos relacionados con el uso de esta publicación o de la información contenida en ella. No se asume obligación alguna de actualizar ni enmendar esta publicación por ninguna razón, sea esta información nueva o información en sentido contrario o bien cambios en la legislación, las regulaciones, la jurisdicción, la estructura de la industria y el mercado y cualquier otra condición del mercado.

Además, ninguna parte de este reporte se puede reproducir, almacenar en un sistema de recuperación o transmitir de ninguna forma ni por ningún medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, grabación o de cualquier otro modo sin el permiso escrito de ECOMERCADOS.

# TABLA DE CONTENIDOS

<b>1.</b>	<b>JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO</b>	<b>4</b>
<b>2.</b>	<b>RESUMEN</b>	<b>5</b>
<b>3.</b>	<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>6</b>
<b>4.</b>	<b>RESULTADOS</b>	<b>7</b>
4.1	Situación actual, volúmenes, comportamiento, potenciales y perspectivas de mercado	7
4.2	Precios indicativos de mercado	8
4.3	Descripción de los canales de distribución comercial	8
4.4	Regulaciones y requerimientos más importantes	8
<b>5.</b>	<b>REFERENCIAS</b>	<b>11</b>

# 1. JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO

Los países Centroamericanos, son importantes productores orgánicos y de comercio justo, por ejemplo de jugo de piña, pero muchas veces los volúmenes de venta están limitados a pequeñas cantidades por la falta de información de primera mano sobre los mercados de exportación tanto orgánico como de comercio justo, en este caso Europa.

Por esta razón hay una continua necesidad de ofrecer información de mercado actualizada a exportadores Centroamericanos con la finalidad de incrementar el potencial de oferta de jugo de piña orgánica y de comercio justo.

El objetivo de la presente evaluación rápida del mercado es de dar un panorama general de la situación y potencial del mercado orgánico y de comercio justo de jugo de piña en Europa.

## OBJETIVOS DEL ESTUDIO:

---

- Descripción de la situación actual y las perspectivas de mercado
- Volumen del mercado, estructuras de suministro, comportamiento del crecimiento y potenciales
- Precios indicativos de mercado
- Descripción de los canales de distribución comercial
- Requerimientos y regulaciones mas importantes

La información fue compilada de diversas fuentes las cuales han sido nombradas únicamente en las referencias.

## 2. RESUMEN EJECUTIVO

La piña (*Ananas comosus* L.) es originaria de las regiones tropicales de América del Sur. La piña se apropia para su consumo en fresco, para la producción de fruta deshidratada, jugos y elaboración de conservas a nivel industrial.

En general el jugo de piña orgánica sigue siendo manejado como un producto nicho.

Las condiciones que afectan que el volumen de venta de jugo de piña orgánica no se desarrollen en el mercado son los precios muy altos al que se obtiene el producto, las limitaciones de los diferentes estándares (BIOSUISSE, Unión Europea), la disponibilidad limitada de jugo de piña orgánica y la baja la calidad con que se ofrece el jugo.

El jugo de piña orgánica es un producto delicado para procesar. Los jugos exóticos de frutas tropicales, son productos que están influenciados por la moda del consumidor.

El mercado de jugo de piña de comercio justo muestra que su desarrollo ha sido lento por que no hay a disposición producto de buena calidad entre los proveedores. También aquellos proveedores que pueden ofrecer producto de buena calidad, no se ha llegado a concretar la comercialización debido a que estos no han podido enviar muestras a tiempo para que los clientes se decidan en comprar su producto. Desde este punto de vista se sigue buscando candidatos para proveer a clientes de Europa con jugo de piña de comercio justo.

Los expertos del mercado estiman que los potenciales de demanda para jugo de piña de comercio justo son buenos si pudiesen cubrirse de una forma estable los requerimientos de calidad del mercado.

Las condiciones anteriormente mencionadas se agrava con la producción de jugo de piña orgánica + comercio justo. Hasta la fecha se han encontrado pocos proveedores que suministren jugo de piña orgánica producido bajo las normas de la Unión Europea o de la BIOSUISSE. La razón principal es debido a que los productores no se atreven a iniciar una producción de piña orgánica si a la planta no se le va aplicar etileno para promover la inducción de la floración. Tanto la Unión Europea como la BIOSUISSE prohíben el uso de etileno con tal fin.

Los actuales volúmenes manejado en comercio justo y orgánico + comercio justo son bajos. No más de 200 toneladas para ambos.

En el mercado de comercio justo y orgánico de jugo de piña actualmente es difícil obtener datos confiables ya que el mercado para jugo de piña de ambas calidades esta todavía en las primeras etapas y no se ha establecido como en el caso del jugo de naranja orgánica y de comercio justo.

Los canales de distribución para el jugo de piña participan diferentes actores, desde importadores, envasadores y los distribuidores a menudeo (supermercados son los más importantes).

En general se puede concluir, que hay un potencial de demanda, una demanda casi latente que no ha podido desarrollarse. La cual esta abierta para los productores y procesadores de Centroamericanos. Para proveer el mercado Europeo los productores de jugo de piña orgánica y de comercio justo deben ofrecer una buena calidad, buen precio, buen servicio y desarrollar con los posibles compradores una relación a largo plazo.

### 3. INTRODUCCIÓN GENERAL

La piña (*Ananas comosus L.*) es originaria de las regiones tropicales de América del Sur. Las variedades se diferencian claramente por su tamaño y sabor. En todos los grupos de variedades de piña existen líneas locales. Por su naturaleza, la piña es una planta xerófila. Existen cultivos orgánicos de piña en los siguientes países: Burundi, Camerún, Colombia, Ghana, Guinea, Honduras, Costa Rica, India, Sri Lanka, Togo, Uganda, entre otros. Los proveedores mayores de jugo de piña orgánica son India y Ghana. Por falta de investigación todavía no se puede precisar qué tipo de piña podría recomendarse para el cultivo orgánico. Una característi-

ca importante es la carencia de espinas, como es el caso de algunas variedades del tipo Cayena. También su facilidad de inducir su floración naturalmente es de gran ventaja. Además suelen ser importantes su tamaño, forma, color de la pulpa, sabor y propiedades para su transporte. En muchos países, se emplean "variedades" locales que son apropiadas para cultivos extensivos o para cultivos intensivos. La piña es propia para consumo en fresco, para la producción de fruta deshidratada, jugos y elaboración de conservas a nivel industrial.

## 4. RESULTADOS

### 4.1 SITUACIÓN ACTUAL, VOLÚMENES, COMPORTAMIENTO, POTENCIALES Y PERSPECTIVAS DE MERCADO

#### El mercado de jugo de piña orgánica en Europa

En general el jugo de piña orgánica sigue siendo manejado como un producto nicho. Para Suiza sigue siendo un producto nicho, pero en otros países de la Unión Europea este ganando más de importancia. Por ejemplo, en Francia donde se ofrecen una serie de mezclas de jugos dando mayor innovación y surtido al mercado. Expertos mencionan que a nivel de Europa se han presentado tasas de crecimiento anual en ventas de jugo de piña orgánica entre 11-15% en las ventas. Se espera que las ventas se incrementen en los próximos años.

Una de las condiciones que afectan para que el jugo de piña orgánica se posicione y se desarrolle su mercado son los precios muy altos al que se obtiene el producto, especialmente jugo de piña orgánica NFC (no de concentrado). Por otro lado, los diferentes estándares juegan un factor en el precio. El jugo de piña de bajo las normas de BIOSUISSE comparado con el jugo de piña producido bajo el reglamento de la Unión Europea, hay una diferencia de precio bastante alto. Hasta la fecha, se han encontrado pocos proveedores que suministren jugo de piña orgánica producido bajo ambas normas. Una de las razones es debido a que los productores no se atreven a iniciar una producción de piña si a la planta no se le va aplicar etileno para promover la inducción de la floración. Tanto la Unión Europea como la BIOSUISSE prohíben el uso de etileno con tal fin. Sin embargo es conocido que hay diferentes métodos naturales que podrían ser implementados pero hasta la fecha son pocos los que lo hacen.

Otros aspectos importantes son la limitada disponibilidad de jugo de piña orgánica y la calidad baja a la cual se ofrece el producto. Se menciona, que el jugo de piña orgánica es un producto delicado para procesar el cual necesita un buen sistema de control de calidad para alcanzar las especificaciones deseadas por los importadores.

Esto influye a que los proveedores sean eliminados desde un principio por no alcanzar las especificaciones de calidad necesitadas por el importador (NFC, Concentrado, Congelado, etc.). Por otra parte, el importador pierde a su cliente por la falta del producto.

Por ejemplo, en Suiza se ofreció jugo de piña orgánica a partir del 2002. Se esperaba alcanzar a proveer una buena cantidad pero por la falta de calidad, volumen y alto precio, no se logró surtir las 500 toneladas solicitadas al año. Sin embargo sigue habiendo un interés fuerte por este producto y se espera que las demandas crezcan en los próximos años (30%).

Por otra parte, los jugos exóticos de frutas tropicales son productos que están influenciados por la moda. Es decir si estos están de moda para el consumidor, como es el caso actual, hay demanda del producto. Si la moda pasa para una determinada mezcla de jugos o también los jugos multivitaminas las importaciones disminuyen. Es decir, es un mercado muy variable. De ahí que la gran mayoría de los importadores que trabajan en la industria de las bebidas orgánicas manejan al jugo de piña como producto nicho, del que se requiere pocas cantidades. De acuerdo a los entrevistados no hay un comerciante que se pueda caracterizar como el principal importador de jugo de piña orgánica a nivel Europeo.

#### El mercado de jugo de piña de comercio justo en Europa

La actual situación del mercado de jugo de piña de comercio justo muestra que su desarrollo ha sido lento por que no se encuentra producto de buena calidad entre los proveedores. Según expertos, el mercado está con bajo suministro durante un periodo determinado, mientras que en otros periodos se encuentra el producto disponible. El problema de esta inestabilidad es sobre todo debido a que la calidad del producto no es constante. Ha habido ejemplos donde se ha iniciado a vender el producto con buena calidad, pero pasado un tiempo la calidad de jugo va disminuyendo y este se tiene que retirar del mercado. Adicionalmente los problemas logísticos y los pequeños volúmenes de producción que son característicos de los grupos de productores influyen en el mercado.

Un caso concreto fue con jugo de la India donde se inició a vender el producto bajo el sello de comercio justo y poco tiempo después casi se tuvo que detener las ventas por la baja calidad enviada o porque el sabor no era el esperado (Italia, Finlandia). Una de las razones fue que se utilizó variedades para consumo directo y no para la producción de jugo de piña. Actualmente se vende jugo de piña concentrado (60 brix) de la India a Francia y Bélgica (50 toneladas al año).

Se menciona que en Costa Rica, es posible obtenerse jugo de buena calidad. Sin embargo hasta la fecha no se

han enviado muestras de jugo a tiempo para que los industriales decidan si compran el producto o no. Los importadores mencionan que sin muestras nadie compra el producto. Tailandia también es un posible candidato para proveer a clientes de Europa con jugo de piña de comercio justo.

Otro punto que caracteriza el mercado Europeo de comercio justo es que de país a país varía el gusto por un determinado sabor de jugo de piña y muchas veces el sabor, está relacionado a las variedades de piña que se utilizan. No todas las variedades son producidas en una misma región. Algunas veces son dos a tres variedades que se utilizan en la producción. Por lo cual hace difícil que los productores manejen diferentes variedades para la elaboración de diferentes tipos de jugo de piña (respecto a su sabor) y suministrar así los países en Europa de acuerdo a sus gustos.

Tales condiciones hacen difícil dar estimaciones del desarrollo de jugo de piña de comercio justo en el mercado. A pesar de ello, mencionan los expertos que los potenciales de demanda para jugo de piña de comercio justo son buenos si pudiesen cubrirse de una forma estable los requerimientos de calidad del mercado. Aquí sobre todo la calidad es muy importante. Una continua calidad, volumen, precio y buen servicio de parte de los productores son factores primordiales no únicamente para ser proveedor del producto para un cliente determinado, sino también para ayudar a desarrollar el mercado en un futuro. Si el consumidor está contento con el jugo de piña que consume, entonces este seguirá comprando el producto. Actualmente se necesitan unas 100 toneladas de jugo de piña de comercio justo.

Las condiciones anteriormente mencionadas se agrava con la producción de jugo de piña orgánica + comercio justo. Se mencionó que productores de Brasil tenían ya la producción de acuerdo a los estándares de la Unión Europea. Pero nuevamente aquí, no se enviaron muestras lo cual hizo que esta iniciativa se detuviera para introducir el jugo de piña con el sello de orgánico + comercio justo.

Los actuales volúmenes manejados en comercio justo y orgánico + comercio justo son bajos. No más de 200 toneladas para ambos. Se menciona que el mercado de comercio justo necesita jugo de piña NFC y concentrado. El volumen dependerá de las especificaciones. Se tiene previsto unas 100 toneladas para el 2005 pero con una tendencia a elevarse. En el caso de jugo de piña orgánico + comercio justo se estiman 50 toneladas también con una tendencia de incrementarse.

En general se puede concluir, que hay un potencial de demanda, una demanda casi latente que no ha podido desarrollarse. Esta oportunidad la debe aprovechar los productores de jugo de piña y orientar sus esfuerzos en abastecer el mercado Europeo con jugo de piña tanto de comercio justo como orgánica con buena calidad, buen precio, buen servicio y desarrollar con los posibles compradores una relación a largo plazo.

## 4.2 PRECIOS INDICATIVOS DE MERCADO

Los precios de jugo de piña orgánica difieren de acuerdo a diferentes factores como: calidad, origen, tipo (NFC; concentrado, congelado), variedad etc. Por ello es muy difícil dar un precio indicativo en este estudio. Según importadores, un precio general fluctúa entre 800 a 1600 USD tonelada CIF Róterdam para el jugo de piña orgánica (aquí se incluye los diferentes tipos). Interesante es que los precios varían fuertemente si el jugo proviene de Indonesia o de Centro América. Centro América fue caracterizado con precios muy altos en comparación a Indonesia.

En el caso de piña de comercio justo se tienen los siguientes casos:

1. Jugo de piña concentrado 1500 USD por tonelada FOB (como precio mínimo) + 100 USD (como precio Premium) = 1600 USD tonelada precio de comercio justo.
2. Jugo de piña NFC 550 USD por tonelada FOB (como precio mínimo) + 50 USD (como precio Premium) = 600 USD tonelada precio de comercio justo.

## 4.3 DESCRIPCIÓN DE LOS CANALES DE DISTRIBUCIÓN COMERCIAL

En los canales de distribución para el jugo de piña entran diferentes actores, desde importadores, envasadores y los distribuidores a menudeo (supermercados). Cabe mencionar que los distribuidores a menudeo pueden ser también importadores que dan posteriormente un mandato a las envasadoras para obtener el producto envasado en el tamaño deseado. Dentro de los canales de distribución comercial, los supermercados juegan un papel importante ya que estos son el motor tanto para los productos orgánicos y de comercio justo. Los jugos se venden ya sea como jugo de piña 100%, en mezclas con otros jugos o también los llamados multivitaminas.

A continuación una lista de importadores, distribuidores, envasadores que comercializan con jugos orgánicos y de comercio justo: Bauer Fruchtsaft, Beutelsbacher, Biotropic, Gepa, Hipp, Poelz, Voelkel (Alemania), Ariza, Tradin (Holanda), Coop, Granini, Migros, Pomdor (Suiza) entre otros.

## 4.4 REGULACIONES Y REQUERIMIENTOS MÁS IMPORTANTES

### Regulaciones sobre la agricultura orgánica

Para que el jugo de piña pueda ser importado como orgánico debe de cumplir con el reglamento de la Unión



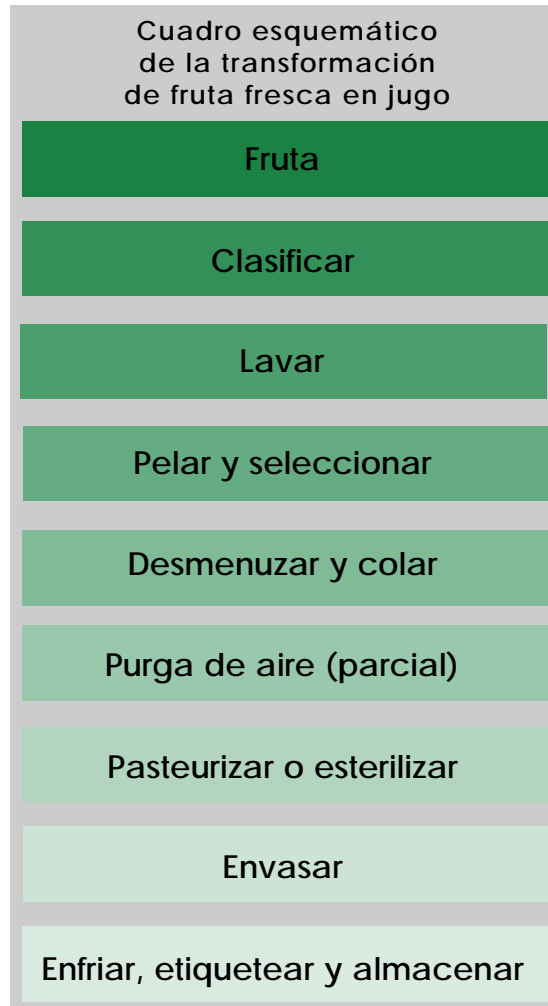
Europea (CE N°2092/91) y el reglamento de Suiza sobre la producción orgánica, respectivamente. El jugo de piña orgánica puede ser también producido bajo estándares privados como BIOSUISSE, Naturland, etc. En la elaboración de productos orgánicos se debe garantizar que la mercancía no sufrió contaminación alguna ni durante su elaboración, empaque, almacenaje ni durante su transporte. Por esta razón los productos reconocidos como orgánicos deberán llevar denominación específica, claramente marcada. En el caso de jugo de piña de comercio justo se debe cumplir desde la producción hasta la comercialización con los criterios y estándares del comercio justo. En general los mismos estándares de calidad son relevantes para los productos orgánicos como para los productos de comercio justo y convencional. Para el procesamiento, los más importantes aspectos es que tanto los productos orgánicos como convencionales deben ser claramente separados durante la elaboración, almacenaje con la finalidad de evitar ser mezclados o contaminados con el productos convencional. Además es importante mantener una buena administración de todas las prácticas de producción hasta la exportación. La mayoría de las organizaciones productores no tienen a disposición las instalaciones apropiadas para que ellos mismos puedan procesar la fruta en jugo o puré. Por ello, las organizaciones deben trabajar estrechamente con las procesadoras locales que tengan experiencia en procesar productos orgánicos y estén certificadas para elaborar los productos buscados. A continuación se describe las especificaciones generales para el jugo de piña.

## Especificación del producto

Los purés y jugos de fruta son productos que se pueden mantener en buen estado si se los envasa al vacío en recipientes adecuados, (conservas de lata, frascos de cristal, tetra pack, etc.). Su durabilidad se logra principalmente someténdolos a procesos especiales de calentamiento que producirán efectos sobre los microorganismos que se encuentran en el producto reduciéndolos considerablemente, eliminándolos completamente o deteniéndolos en su desarrollo. Con el calentamiento se evitará que el producto se dañe. Para la elaboración de jugos de piña se emplearán sólo frutas frescas, maduras y que no tengan ningún proceso de fermentación. Después de su cosecha, las frutas serán clasificadas y lavadas. Se retirarán aquellas partes que no sean comestibles (corona de hojas, tallo interior, etc.).

Se puede extraer jugo de las siguientes partes de la fruta:

- de la pulpa de la piña no apropiada para la elaboración de conservas (p. ej.: piñas muy pequeñas)
- de rodajas y cubos no apropiados para su procesamiento en conserva
- del mismo jugo que fluye durante el tratamiento de la piña



- de las fibras del tallo central

- de la pulpa residual adherida a la cáscara

- Se recogerán todas las partes comestibles de la piña, incluso las residuales comestibles. Todas estas partes pasarán por una trituradora y una prensa de husillo.

El jugo extraído se recalentará a 60°C, luego se verterá en latas de hojalata blanca, se cerrará inmediatamente, se pasteurizará a una temperatura mínima de 88°C y será rápidamente enfriado.

## Exigencias de calidad

En general el mercado de comercio justo como el orgánico no está tan prohibitivo para cubrir las especificaciones de los clientes. Sobre todo es que la calidad realmente sea la apropiada para el cliente. Por ejemplo, el jugo de piña con el sello de comercio justo de la India tenía un brix de 60 unidades. Hasta la fecha este se ha vendido en Francia y Bélgica (un total de 50 toneladas). Este jugo se probó en diferentes países Europeos (Ita-

Determinantes de calidad	Valores mínimos y máximos
Olor y sabor	Específico de su tipo, aromático
Pureza	Libre de agentes externos, como son: semillas, residuos de cáscara, etc.
Densidad relativa (20/20) del jugo	Mínimo 1,045
Índice Brix del jugo de piña	Mínimo 11,2%
Etanol	Máximo 3,0 g/kg
Ácidos volátiles, calculados como ácido acético	Máximo 0,4 g/kg
Ácido láctico	Máximo 0,5 g/kg
D-ácido málico	No detectable
Ácido sulfuroso	No detectable
Hidroximetilfurfural (HMF)	Máximo 20 mg/kg

lia, Finlandia) pero no se tuvo éxito. El problema principal fue el color y sabor del jugo. Otro ejemplo es jugo de Burkinafaso (12 brix) pero se ofertó con un precio muy alto.

A continuación un cuadro que muestra algunas de las características de calidad que debe cumplir el jugo de piña. Los valores máximos y mínimos que se indican, son valores que establecen las normas legales y los importadores. Los importadores y exportadores, sin embargo, tienen la posibilidad de fijar valores diferentes a los establecidos, bajo la condición de respetar el marco legal de las normas.

## Empaque y almacenado

Los jugos de piña para su exportación a Europa se pueden empacar en unidades destinadas al consumo individual o en unidades grandes; en latas de hojalata blanca frascos de cristal, en bolsas de polietileno o polipropileno, o en contenedores asépticos "bag in box".

## 5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

### FLO. 2004.

[www.fairtrade.net](http://www.fairtrade.net).

### Garibay S.V. and Richter T. 2005.

The European Market for Organic and Fairtrade Products. Suiza. [www.orgprints.org](http://www.orgprints.org).

### Max Havelaar.

[www.,maxhavelaar.ch](http://www.maxhavelaar.ch)

### Páginas de internet

#### ALEMANIA

<http://www.bauer-fruchtsaft.de/>

<http://www.beutelsbacher.de/>

<http://www.biotropic.com/>

<http://www.gepa3.de/htdocs/index2.php>

<http://www1.hipp.de/index.asp?lang=de>

<http://www.poelz.de/>

<http://www.voelkeljuice.de/>

#### HOLANDA

<http://www.ariza.nl/index2.htm>

<http://www.tradinorganic.com/>

#### SUIZA

<http://www.coop.ch/>

[http://www.migros.ch/Migros\\_DE](http://www.migros.ch/Migros_DE)

<http://www.pomdor.ch/>

<http://www.granini.ch/>