

Mercado Europeo de puré de mango orgánico & Comercio Justo

Elaborado por:



Proyecto financiado por:



Proyecto ejecutado por:



ECOMERCADOS
ISBN: 99924-0-447-7

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

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

1.	JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO	4
2.	RESUMEN	5
3.	INTRODUCCIÓN	6
4.	RESULTADOS	7
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
5.	REFERENCIAS	11

1. JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO

Los países Centroamericanos, son importantes productores orgánicos y de comercio justo, por ejemplo de puré de mangos, 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 puré de mangos orgánicos 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 puré de mangos 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

El árbol del mango es originario de la zona indo-birmana de los Monzones. El mango es la fruta tropical más importante después del plátano. En el comercio mundial, sin embargo, juega un papel poco importante porque su extrema sensibilidad a dañarse por la presión exterior hace que se vendan pocos volúmenes de fruta fresca. Los siguientes países de Latinoamérica exportan mangos orgánicos al mercado Europeo: Colombia (deshidratado), Costa Rica, República Dominicana (fresco y puré), Venezuela (puré), Perú (fresco y puré), Cuba (puré), Brasil (fresco y puré), México (fresco). Los principales productores de mango son Brasil, República Dominicana, México y Colombia. Cabe mencionar que algunos de ellos exportan también mangos de comercio justo.

En Europa, se pronostica actualmente que el mercado de jugos de frutas tropicales orgánicas se haya en una ligera tendencia de menor ventas. Dentro de la Unión Europea y Suiza son difícil de estimar los volúmenes del puré de mangos orgánicos al igual que de otros jugos exóticos. Esto se debe a que tales productos están en una fase inicial de aceptación en el mercado.

El puré de mangos orgánicos sigue siendo manejado por parte de la industria de bebidas como un producto nicho. Pero en países como Alemania, y Francia donde la industria de bebidas está elaborando mezclas y productos innovativos con propiedades de salud como las denominadas bebidas de multivitaminas, hay oportunidades de demanda para el puré de mangos orgánicos. La disponibilidad de puré de mangos orgánicos es muy fluctuante debido a que; hay puré de mangos orgánicos pero de mala calidad y alto precio, hay pérdidas de cose-

chas o reducción de rendimientos. Sin embargo los comerciantes mencionan que se pueden alcanzar crecimientos anuales entre 6-11 por ciento y es posible que su demanda sea moderada los próximos años si se pudiesen cubrirse de una forma estable los requerimientos de calidad. Condiciones similares se pueden describir en el mercado de puré de mangos de comercio justo. En los canales de distribución para el puré de mango participan diferentes actores, desde importadores, envasadores y los distribuidores a menudeo (supermercados los más importantes).

En general se puede concluir, que hay un potencial de demanda, una demanda que esta desarrollándose como en el caso de las mezclas de jugos y multivitaminas. En comparación a otros jugos exóticos, el jugo de mango orgánico es más utilizado que el jugo de piña orgánica. El mango se utiliza en diversas mezclas de jugos como también en jugos denominados multivitamina o 100% puro. Esta oportunidad la deben aprovechar los productores de mango y procesadores para orientar sus esfuerzos en abastecer el mercado Europeo con puré de mango tanto de comercio justo como orgánico con buena calidad, buen precio y desarrollar con los posibles compradores una relación a largo plazo. El puré de mango ofrece a los productores una alternativa más para diversificar su producto, es decir no únicamente producir mango fresco sino también implementar el procesamiento de la materia prima, como puré de mango, ya sea a través de sus propias instalaciones o en colaboración con procesadoras locales que tengan experiencia en la transformación de productos orgánicos.

3. INTRODUCCIÓN GENERAL

El árbol del mango es originario de la zona indo-birmana. La fruta misma (*Mangifera indica*), llamada también mango, juega un papel poco importante por su extrema sensibilidad a dañarse por la presión exterior que hace que se vendan pocos volúmenes. Hoy en día su cultivo abarca no sólo las regiones tropicales, cálidas, sino también las subtropicales.

La fruta madura es de color amarillo, anaranjado, rojo o rojo-verde y tiene una semilla grande y aplanada que difícilmente se puede separar de la pulpa debido a su densa capa de fibras. El árbol alcanza en algunos casos hasta 40 m de altura.

Los siguientes países exportan mangos orgánicos al mercado Europeo: Burkina Faso, Burundi, Colombia

(deshidratado), República Dominicana (fresco y puré), Ghana, Guinea, India (fresco, deshidratado y puré), Madagascar, Senegal (fresco y deshidratado), Sudáfrica, Togo, Uganda, EE.UU., Venezuela (puré), Perú (fresco y puré), Cuba (puré), Brasil (fresco y puré), México (fresco). De Latinoamérica, los principales productores de mango son Brasil, República Dominicana, México y Colombia. Cabe mencionar que algunos de ellos exportan también mangos de comercio justo.

La fruta madura se come fresca, se consume como jugo, deshidratada, acaramelada o se la utiliza en la producción de mermeladas. Todos los residuos del procesamiento de la fruta se pueden utilizar como forraje (sobre todo para cerdos).

4. RESULTADOS

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

El mercado de puré de mango orgánico en Europa

En Europa, se pronostica actualmente que el mercado de jugos de frutas tropicales orgánicas se haya en una ligera tendencia de menor ventas.

Dentro de la Unión Europea y Suiza son difícil de estimar los volúmenes del puré de mangos orgánicos al igual que de otros jugos exóticos (por ejemplo jugo de piña orgánica). Por una parte la falta de datos estadísticos recabados ampliamente por alguna institución y segundo, de acuerdo a los actores del mercado, el puré de mangos orgánicos es un producto difícil de estimar sus tendencias de venta por que depende de la moda de consumo actual de los jugos orgánicos. El jugo de mango es un producto de moda y los pronósticos pueden durar según la moda (de sabor) aceptada por el consumidor.

Por esta razón, el puré de mangos orgánicos sigue siendo manejado por parte de la industria de bebidas como un producto nicho. Es un producto nicho para Suiza, pero posiblemente en otros países de la Unión Europea está ganando poco a poco más importancia. Sobre todo en países como Alemania y Francia donde la industria de bebidas está elaborando mezclas y productos innovativos con propiedades de salud como las denominadas bebidas de multivitaminas, mercados que están creciendo. También se ofrece jugo de mangos orgánicos 100%. La industria de bebidas usa el jugo de naranja como base para hacer las mezclas con jugos de verduras, de frutas templadas, tropicales y exóticas. El puré de mangos en comparación con el jugo de piña es más utilizado para las mezclas de jugos, según los entrevistados.

Desde este punto de vista los importadores actúan de acuerdo a las pequeñas demandas que le son pedidas por sus clientes (por ejemplo de 50 a no mas de 200 toneladas) y obtienen el producto ante aquellos proveedores que ofrecen calidad, precio y servicio. Según los expertos esto no cambiara en un futuro ya que las bebidas de moda es muy difícil pronosticar si alguna de ellas se establece o no ante el consumidor. De acuerdo a los entrevistados, no hay un comerciante que se pueda caracterizar como el principal importador de puré de mangos orgánicos a nivel Europeo.

Por otra parte, la disponibilidad de puré de mangos orgánicos sigue siendo poca y limitada debido a diferentes razones como la falta de buena calidad, variedad no ideal, o las pérdidas de cosecha que se presentan en las regiones productoras (daños meteorológicos, alternancia, etc.). En otras palabras, la disponibilidad de puré de mangos orgánicos es muy fluctuante debido a los factores antes mencionados. Por ello se dan periodos con alta disponibilidad y periodos de baja disponibilidad en años consecutivos.

Tales condiciones influyen que las ventas de puré de mangos orgánicos no se desarrollen y se posicionen en los mercados orgánicos, sobre todo si se tiene amplias variaciones de precios durante el año. Igualmente que en el jugo de piña orgánica, los estándares orgánicos hacen diferenciar el precio de puré de mangos orgánicos. Sin embargo, los importadores mencionan que se pueden alcanzar crecimientos anuales de venta entre 6-11 por ciento y es posible que su demanda sea de buena a moderada los próximos años.

El mercado de puré de mango de comercio justo en Europa

La actual situación del mercado de puré de mango de comercio justo muestra que su desarrollo ha sido lento por que no se encuentra producto de buena calidad entre los proveedores. Según expertos en el mercado de comercio justo hay una oferta baja cual suele agravarse durante las diferentes épocas de cosecha en los diversos lugares de producción.

Otro punto que caracteriza el mercado Europeo es que de país a país varia el gusto por un determinado sabor de puré de mango y muchas veces el sabor, esta relacionado a las variedades de mango que se utilizan. No todas las variedades son producidas en una misma región. Algunas veces son dos a tres variedades las que se utilizan en la producción. Por lo cual, hace difícil que los productores manejen diferentes variedades para producir diferentes tipos de puré de mango con diferente aroma y suministrar así los países en Europa de acuerdo a sus gustos.

Con tales condiciones en el mercado se hace difícil dar estimaciones del desarrollo del mercado de puré de mango con el sello de comercio justo. A pesar de ello, mencionan los expertos que los potenciales de demanda para puré de mango 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.

Las condiciones anteriormente mencionadas se agravan con la producción de puré de mango orgánico + comercio justo. Hasta la fecha se han encontrado pocos proveedores que suministren puré de mangos orgánico. Actualmente se obtiene puré de mangos orgánico y convencional de Brasil (16 brix, variedad Palmer), sobre todo en calidad orgánica no hay lo suficiente para abastecer la demanda. Por ello se está probando y buscando obtener puré de mangos orgánico de Perú (13-15 brix, variedad Haden). Los actuales volúmenes manejados en comercio justo y orgánico + comercio justo son bajos. No más de 73 toneladas fueron vendidas en el 2004. Futuros volúmenes son muy difíciles de estimar. Puré de mangos orgánicos + comercio justo se ha iniciado a vender en Alemania, Austria e Italia.

En general se puede concluir, que hay un potencial de demanda, una demanda que está desarrollándose como en el caso de las mezclas de jugos y multivitaminas. En comparación a otros jugos exóticos, el jugo de mango orgánico es más utilizado que el jugo de piña orgánica. El mango se utiliza en diversas mezclas de jugos como también en jugos denominados multivitamina o 100% puro. Esta oportunidad la debe aprovechar los productores y procesadores de mango y orientar sus esfuerzos en abastecer el mercado Europeo con puré de mango tanto de comercio justo como orgánica con buena calidad, buen precio y desarrollar con los posibles compradores una relación a largo plazo. El puré de mango ofrece a los productores una alternativa mas para diversificar su producto, es decir no únicamente producir mango fresco sino también implementar el procesamiento de la materia prima, como puré de mangos, ya sea a través de sus propias instalaciones o en colaboración con procesadoras locales que tengan experiencia en la transformación de productos orgánicos.

4.2 PRECIOS INDICATIVOS DE MERCADO

Los precios de puré de mango orgánico difieren de acuerdo a diferentes factores como: calidad, origen, tipo, variedad, época de cosecha, 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 puré de mango orgánico (aquí se incluye los diferentes tipos). Cabe mencionar que el precio más alto es cuando ocurren pérdidas de las cosechas y en el mercado internacional hay una baja oferta del producto. En este caso, es donde los importadores se quejan de no poder obtener precios más o menos estables con la finalidad de pronosticar conjunta-

mente con sus clientes volúmenes de venta anuales.

Un ejemplo concreto de la pulpa de mango orgánico (jugo NFC, no de concentrado):

1. El precio de la pulpa varía según las variedades y la proveniencia.
2. El producto convencional NFC varía entre 450-550 USD por tonelada FOB. De 550-650 USD tonelada CIF Róterdam.
3. El producto orgánico NFC se comercializa alrededor de 600 USD por tonelada FOB. De 700 USD por tonelada CIF Róterdam.

En el caso de mango de comercio justo se tienen los siguientes ejemplos:

4. Puré de mango orgánico (Brasil) 700 USD por tonelada FOB (como precio mínimo) + 55 USD (como precio Premium) = 755 USD tonelada precio de comercio justo
5. Puré de mango (Brasil y Cuba) 624 USD por tonelada FOB (como precio mínimo) + 46 USD (como precio Premium) = 670 USD tonelada precio de comercio justo.

4.3 DESCRIPCIÓN DE LOS CANALES DE DISTRIBUCIÓN COMERCIAL

En los canales de distribución para el puré de mango 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 mango 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), Claro, Coop, Granini, Migros, Pomdor (Suiza) entre otros.

4.4 REGULACIONES Y REQUERIMIENTOS MÁS IMPORTANTES

Regulaciones sobre la agricultura orgánica

Para que el puré de mangos 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 puré de mangos orgánico 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 puré de mangos 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 el procesamiento, 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 puré de mangos.

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 la logra principalmente sometiéndolos a procesos especiales de calentamiento que producirán efectos sobre los microorga-

nismos 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. A continuación, el proceso de elaboración para puré de mangos en una forma muy abreviada.

Elaboración de puré de mangos

Para la elaboración de puré de mangos se utilizará solamente fruta fresca, madura y que no se encuentre en proceso de fermentación. Después de su cosecha la fruta se seleccionará, lavará y pelará. El pelado se simplificará sometiéndola a un tratamiento térmico: o bien a un baño de agua caliente de aprox. 90° C durante unos 2 - 3 minutos, o bien tratándola con vapor de agua. La pulpa se extraerá por presión; los restos de cáscara así como la pepa caerán al final de la banda de la máquina. Los pequeños residuos de cáscara y fibra se eliminarán automáticamente al pasar por los diversos coladores. Inmediatamente el puré será calentado en un horno, a una temperatura de 95° C durante 2 minutos, con el objeto de eliminar todo microorganismo y desactivar los enzimas. Después de su pasteurización, el puré se refrigerará bruscamente, luego se verterá en bolsas de polietileno y éstas se depositarán en cubas de 50 - 200kg de capacidad. Terminado este paso, el producto inmediatamente se congelará y almacenará a una temperatura aproximada de -18° C. durante 18 meses. El puré envasado en plenas condiciones de asepsia (bag in box) se podrá conservar 1 año a una temperatura media de almacén.

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. A continuación un cuadro que muestra algunas de las características de

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 puré de mango	Mínimo 1,057
Índice Brix del puré de mango	Mínimo 14,0%
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

calidad que deberá alcanzar el puré de mangos. 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 potestad de fijar valores diferentes a los establecidos, bajo la condición de respetar el marco legal de las normas.

Empaque y almacenado

El puré de mango para su exportación a Europa se puede 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".

FLO. 2004.

www.fairtrade.net.

Garibay S.V. and Richter T. 2005.

The European Market for Organic and Fairtrade Products. Suiza. www.orgprints.org.

Max Havelaar.

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

HOLANDA

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

SUIZA

<http://www.coop.ch/>
http://www.migros.ch/Migros_DE
<http://www.pomdor.ch/>
<http://www.granini.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/>