

Perfil Producto



Guayaba

ISO 9001-2000



Dirección de Estudios Económicos y Estrategia

Septiembre 2007

En el presente documento se estudia la situación actual de la producción y exportación de guayaba en Costa Rica, asimismo se da un vistazo general al mercado mundial con el fin de proporcionar a los exportadores y potenciales exportadores costarricenses información útil y un panorama claro de los mercados internacionales, su comportamiento y los principales competidores a enfrentar. De esta forma se pretende colaborar a que dichos productores y exportadores puedan identificar posibles oportunidades comerciales.



ÍNDICE DE CONTENIDO

1. GENERALIDADES	4
2. PRODUCCIÓN EN COSTA RICA Y COMPETIDORES	5
2.1 Descripción General del Sector	5
2.2 Nivel de Asociatividad del Sector.....	6
2.3 Canales de comercialización	6
2.4 Tecnologías de producción.....	7
2.5 Internacionalización	7
2.6 Principales competidores.....	7
3. MERCADOS EXTERNOS.....	9
3.1 Exportaciones costarricenses.....	9
3.2 Exportaciones mundiales.....	11
3.2 Importadores mundiales	12
3.3 Aspectos técnicos a la exportación de mango.....	15
4. PRECIOS INTERNACIONALES.....	21
5. TENDENCIAS Y USOS DE CONSUMO.....	24

PROCOMER

ISO 9001-2000

1. GENERALIDADES

1.1 Contexto Histórico

La guayaba es una fruta originaria de América Tropical y actualmente se encuentra difundida en todo el mundo. La forma de la fruta depende de la variedad, al igual que el color de la pulpa y de la cáscara.

Existen distintas variedades de guayaba, dentro de la que se encuentra la Tai-kuo-bar que es una variedad de pulpa blanca formada en Asia. Dicho producto fue introducido en Costa Rica hace pocos años por la Misión Agrícola Técnica de la República de China; en donde el cultivo ha tenido gran éxito por factores como el riego, técnicas de poda, fertilización nitrogenada y potásica y principalmente por la labor de embolsado de los frutos post floración.

Esta variedad se caracteriza por ser una fruta grande, redondeada, con un peso de 400 a 800 gramos en promedio, con pulpa de color blanco y generalmente utilizada en el país para consumo fresco. La textura arenosa y bajo contenido de azúcares han inadecuado su proceso industrial, caso contrario a la guayaba rosada (o criolla) que a pesar de ser más pequeña es de más alta calidad por sus altos contenidos de azúcares y su alto rendimiento en la producción de derivados (jaleas, jugos, entre otros).

2. PRODUCCIÓN EN COSTA RICA Y COMPETIDORES

2.1 Descripción General del Sector

Hace algunos años la guayaba china (Tai-kuo-bar) era poco comercializada en el mercado nacional, debido a que la guayaba que se comercializaba en ferias del agricultor era básicamente la criolla. Actualmente la comercialización de este tipo de guayaba ha ido aumentando a nivel local. Sin embargo, los registros de plantaciones, producción y número de productores aún son escasos para ambos tipos de guayaba.

En Costa Rica se puede producir en cualquier parte del país si se cuenta con riego y un buen manejo agronómico. Normalmente, se siembra en invierno para aprovechar el agua de las lluvias, pero si se cuenta con buen riego se puede sembrar en cualquier época del año. Por tanto, la capacidad de producir esta fruta no es de manera estacional sino que se puede obtener durante todo el año, tal como es el caso de PROGUATA, los cuales proveen de fruta todo el año gracias al manejo de plantación.

Según lo consultado¹, existe producción de guayaba en Paquera (Puntarenas) y en la Península de Nicoya (Guanacaste), así como también se puede encontrar producción en Alajuela (La Guácima, San Carlos) y Heredia (Sarapiquí). No obstante, la oferta costarricense de guayaba es muy baja en comparación con otros productos no tradicionales.

Es importante destacar que con la reciente salida de la Misión Taiwán de Costa Rica, se ha visto afectado al menos en un 50% la planificación y el interés de las asociaciones de productores de continuar expandiendo la siembra de guayaba china (en Guanacaste y Puntarenas). Sin embargo, a pesar de tal situación, hay otros productores de guayaba china que siguen expandiendo su cultivo (caso de Alajuela y Heredia).

¹ Consejo Nacional de Producción.

Según datos del Ministerio de Industria y Ganadería (MAG), en la Península de Nicoya existen más de 80 hectáreas plantadas con guayaba china, representando al menos 40.000 árboles con capacidad de producir 1.5 kg de esta fruta por semana.

2.2 Nivel de Asociatividad del Sector

La producción de guayaba china en la Península de Nicoya (región principal de producción de la fruta) se encuentra en manos de 40 pequeños agricultores, agrupados estos bajo la figura de asociaciones localizadas en Canjel (ASOCANJELITO, Asociación de Productores de Canjel de Nicoya), Jicaral (ASOFRUL, Asociación de Fruticultores de Lepanto) y Paquera (PROGUATA, Asociación de Productores de Guayaba Taiwanesa), gracias a la ayuda e iniciativa anteriormente recibida por la Misión Agrícola Técnica de Taiwán.

PROGUATA es la asociación de guayaberos más grande de la Península de Nicoya que tiene 9 años de estar en el mercado nacional y agrupa a un total de 42 productores que poseen infraestructura para centro de acopio y comercialización. Esta asociación vende únicamente en el mercado local cerca de 20-25 kilos al mes de fruta.

2.3 Canales de comercialización

Los canales de comercialización, para el caso de la guayaba china² pueden ser de diversas formas: venta a intermediarios los cuales pueden colocar la fruta en ferias del agricultor, CENADA y empresas dedicadas al procesamiento de la fruta; venta directa a empresas que exportan la fruta o la procesan o directamente en el mercado local sin intermediarios.

La guayaba china se comercializa en una maya de espuma (para protección) y en cajas de 13 kilos (cuando es vendida a intermediarios), si es el caso de venta al consumidor final se hace la comercialización individual.

² Consulta telefónica al Sr. Gerardo González, Gerente de PROGUATA.

2.4 Tecnologías de producción

Se recomienda la propagación de este tipo de fruto por injerto, con el fin de obtener plantas con las mismas características de las originales. La siembra se debe realizar al establecerse las lluvias (generalmente mayo), y de acuerdo a la topografía del terreno realizar el trazo.

La tecnología utilizada en el país para la producción de la guayaba es manual, desde la siembra hasta la recolección se hace por medios manuales.

2.5 Internacionalización

Se considera que el proceso de internacionalización de la guayaba, tanto criolla como china es prácticamente nula, lo que además, se puede confirmar con las cifras de exportaciones del país para dicho producto.

2.6 Principales competidores

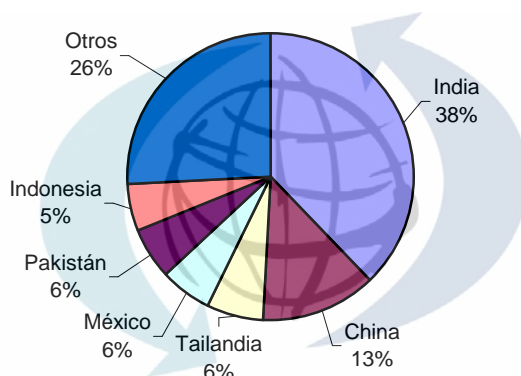
La producción de guayaba se encuentra muy extendida en países de América Latina (Brasil, México y Colombia); de África (Egipto), y de Asia (India, Pakistán, Malasia, y Tailandia).

Sin embargo, existe una escasez de información estadística a nivel mundial sobre la producción y comercialización de guayaba, debido a que se toma información de forma agregada con el mango y los mangostanes; fenómeno que impide algún grado de precisión en el análisis de información.

La producción mundial de guayaba, mango y mangostanes (080450) alcanzó en el año 2005 un total de 28,208 miles de toneladas métricas, con un área cultivada de 3,860.1 miles de hectáreas para el mismo año; según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.

Los principales países productores de guayaba, mangos y mangostanes (080450) son en su mayoría asiáticos: India (38%), China (13%), Tailandia (6%), entre otros. Por otra parte cabe destacar la participación de México dentro de los principales países productores a nivel mundial representando un 6% del total.

Gráfico 2. Principales países productores de guayaba, mango y mangostanes (080450), 2005



Fuente: FAO

Además de México, a nivel latinoamericano cabe destacar países como Brasil, Perú, Guatemala y Ecuador como países productores de dichos productos, cuyos niveles de producción (en miles de toneladas métricas) y de área cultivada se muestran en los cuadros 2 y 3.

Cuadro 2. Principales países de América Latina productores de guayaba, mangos y mangostanes (080540) en miles de TM, 2000-2005

País	2000	2001	2002	2003	2004	2005	Variación 06/05
México	1,559.4	1,577.5	1,523.2	1,362.0	1,573.0	1,679.5	6.8%
Brasil	538.3	782.3	842.4	1,253.7	1,357.9	1,000.0	-26.4%
Perú	128.4	144.9	181.1	202.5	281.8	239.4	-15.1%
Ecuador	63.7	88.9	100.9	88.9	124.2	154.2	24.2%

Fuente: FAO

Cuadro 3. Principales países de América Latina productores de guayaba, mangos y mangostanes (080540) en miles de hectáreas, 2000-2005

País	2000	2001	2002	2003	2004	2005	Variación 06/05
México	154.3	162.3	161.9	173.8	166.0	183.1	10.3%
Brasil	67.6	67.2	66.7	85.7	88.4	70.0	-20.8%
Perú	11.5	11.8	13.4	12.4	16.5	16.7	1.3%
Ecuador	10.5	10.0	10.7	10.5	12.3	15.3	24.6%

Fuente: FAO

3. MERCADOS EXTERNOS

3.1 Exportaciones costarricenses

El movimiento internacional de guayaba³ registrado por Costa Rica es poco aunque también ha venido creciendo. Es importante destacar, que una de las causas de la poca internacionalización que tiene la guayaba es la necesidad de ajustar o conocer mejor los requerimientos específicos de la post-cosecha para la exportación, debido a que es un fruto altamente perecedero. Pese a lo anterior, el potencial de exportación, especialmente de la guayaba china, es alto debido a ciertas características que la diferencian de la “guayaba criolla”⁴:

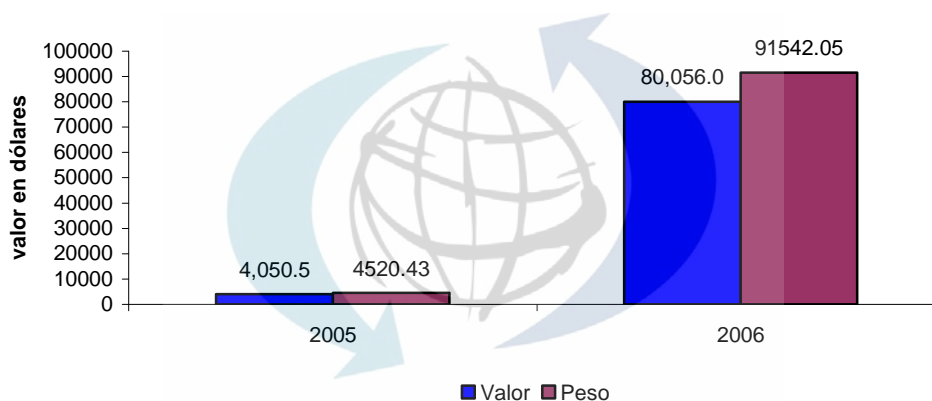
- Capacidad de producir fruta selecta a través de todo el año, no de manera estacional.
- Comportamiento poscosecha como fruta no climatérica.
- Suficiente capacidad de tolerancia a condiciones de almacenamiento en frío.
- Compatibilidad con otras frutas tropicales para almacenamiento refrigerado y de transporte.
- La posibilidad de prolongación de vida útil bajo sistemas de transporte en frío, lo que permite su envío a otros países de larga distancia como la Unión Europea.

³ Cuya partida arancelaria es la 0804500011 y no existe diferenciación por tipo de guayaba.

⁴ Boletín Poscosecha. Consejo Nacional de Producción. Enero-Marzo, 2005.

Para el año 2006 Costa Rica exportó un total de 80,056 dólares de la partida 0804502011 tal como se muestra en el gráfico siguiente, presentando un crecimiento de casi un 1900% con respecto al año 2005 que corresponde el año en el cual se realizaron las primeras exportaciones de guayaba hacia el resto del mundo. El volumen exportado para el año 2006 fue de 91,542 kilogramos comparado con 4,520 kilogramos de exportación en el 2005.

Gráfico 3. Costa Rica: evolución de las exportaciones de guayaba (0804502011) 2005-2006

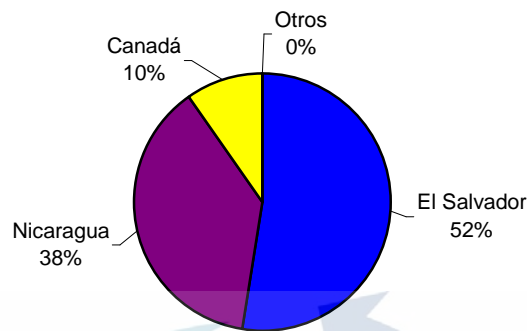


Fuente: Procomer

Para el año 2006, apenas dos fueron las empresas exportadoras⁵ de guayaba: Fruta Internacional y Exportadora Industrial, S.A, las cuales exportaron principalmente a países de centroamericanos como El Salvador (hacia donde se exporta más del 50%) y Nicaragua (38%) tal como se muestra en el gráfico a continuación.

⁵ Se refiere a empresas con un valor superior a los 12,000 dólares.

Gráfico 4. Costa Rica: distribución de las exportaciones de guayaba por país, 2006



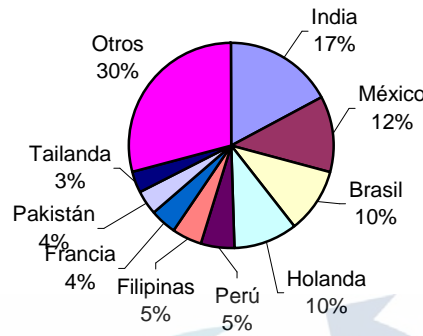
Fuente: Procomer

3.2 Exportaciones mundiales

Las exportaciones mundiales de mango, guayabas y mangostanes (080450) alcanzaron en el año 2005 un valor de 714,215 miles de dólares, siendo la India el principal exportador a nivel mundial (17%), seguido por países como México (12%), Brasil (10%), Holanda (10%) y Perú (5%). Costa Rica, representa únicamente un 1% de las exportaciones mundiales de mango. Tal como se puede observar en el gráfico, la oferta de mango se caracteriza por estar poco concentrada entre los países oferentes, lo cual puede ser explicado por una débil capacidad de exportación.

Además, es importante destacar de que a pesar de que países como China e Indonesia poseen grandes cultivos de mango, guayabas y mangostanes; estos países destinan su producción especialmente al mercado interno.

Gráfico 5. Exportaciones mundiales de guayaba, mangos y mangostanes (080450) por país de origen, 2005

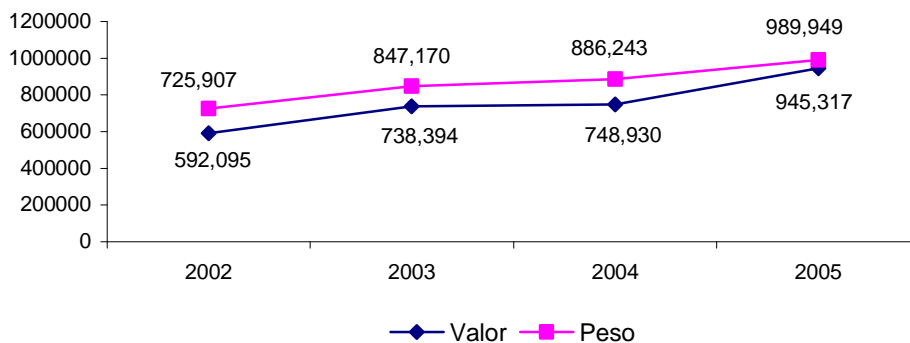


Fuente: Trademap

3.2 Importadores mundiales

Las importaciones de guayaba, mangos y mangostanes (080450) muestran una tendencia creciente para el período 2002-2005 en cuanto a valor y peso exportado. Para el año 2005 las importaciones alcanzaron un valor de 945,317 miles de dólares, presentando un crecimiento de 26.2% con respecto al año 2004. En cuanto al volumen de importación se tiene en el año 2005 un volumen de 989,949 toneladas, tal y como se muestra en el gráfico 6.

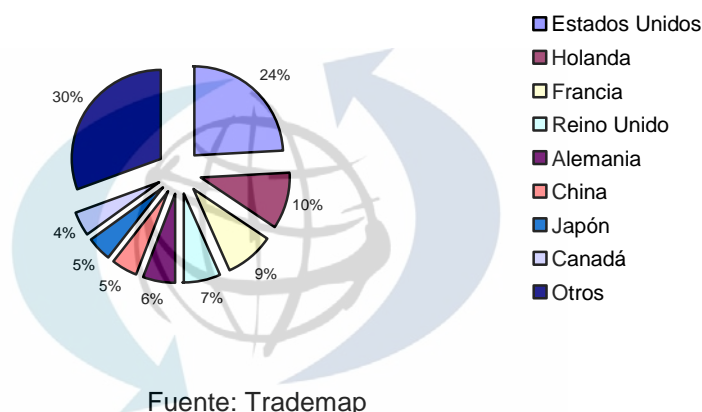
Gráfico 6. Evolución de las importaciones mundiales de guayaba, mango y mangostanes (080450)



Fuente: Trademap

La UE-27 comprende aproximadamente un 40% de las importaciones mundiales de guayabas, mangos y mangostanes. Los principales países importadores a nivel mundial de dicho producto son: Estados Unidos (24%), Holanda (10%), Francia (9%), Reino Unido (7%), entre otros.

Gráfico 7. Importaciones mundiales de guayaba, mangos y mangostinos, 2005



En los siguientes cuadros se muestran los principales suplidores de Estados Unidos y la Unión Europea de guayaba, mango y mangostanes para el año 2005, en donde además de observan los precios promedios de importación según país de origen. Por ejemplo, en el caso de los países proveedores a Estados Unidos los mejores precios promedios se pagaron a Filipinas y Tailandia. En el caso de la Unión Europea los países con precios promedios más altos son Israel y Francia.

Además, se puede observar que los principales suplidores de Estados Unidos corresponden a países de la región como lo son México (50%), Perú (13%), Brasil (11%) y Ecuador (8%). Para el caso de la Unión Europea destacan como principales países Brasil y Perú representando más de un 40% de las importaciones del producto 080450 en el año 2005.

Cuadro 4. Estados Unidos: Lista de países suplidores de guayabas, mangos y mangostanes (080450), 2005

País	Valor importado	%	Toneladas métricas	Precio promedio de importación según origen US\$/tm
Mexico	114,181	50	159,550	716
Perú	29,819	13	29,853	999
Brasil	26,183	11	26,143	1,002
Ecuador	18,770	8	24,083	779
Filipinas	17,337	8	3,620	4,789
Haití	10,127	4	9,391	1,078
Tailandia	4,565	2	1,496	3,051
Guatemala	4,268	2	9,317	458
Nicaragua	1,749	1	1,484	1,179
Costa Rica	1,372	1	1,307	1,050
Otros	1,375	-	773	-
Total	229,746	100	267,017	860

Fuente: Trademap

Cuadro 5. Unión Europea: Lista de países suplidores de guayabas, mangos y mangostanes (080450), 2005

País	Valor importado	%	Toneladas métricas	Precio promedio de importación según origen US\$/tm
Brasil	117,121	30	98,268	1,192
Perú	41,147	11	29,513	1,394
Israel	40,080	10	15,155	2,645
Holanda	25,441	7	21,739	1,170
Francia	21,626	6	9,945	2,175
Cote d'Ivoire	19,088	5	10,779	1,771
Pakistán	18,387	5	12,304	1,949
Costa Rica	7,580	2	7,161	1,059
Otros	99,570	24	68,050	-
Total	390,040	100	272,914	1,429

Fuente: Trademap

3.3 Aspectos técnicos a la exportación de mango

A nivel mundial existen varias certificaciones para la comercialización de la guayaba tales como:

Fairtrade Labelling Internacional (FOL): comprende normas internacionales de comercio justo, las cuales incluyen requisitos mínimos de salud, seguridad ambiente, sin utilizar mano de obra forzada ni de niños. Las normas FOL necesitan ser respetadas por productores, comerciantes, procesadores, comerciantes al por mayor y minoristas. Existen dos tipos de normas genéricas: una para los pequeños productores y otras para obreros en las plantaciones y fábricas. Además, las normas estipulan que los comerciantes deben:

- Pagar un precio a productores que cubra los costos de una producción sustentable y vivienda;
- Pagar un premio que permita a los productores invertir en el desarrollo;
- Hacer un pago por adelantado parcial, cuando los productores lo pida;
- Realizar contratos de largo plazo que permitan un mejor planeamiento y la realización de prácticas sostenibles de la producción.

Existe además, una norma específica para frutas frescas (con excepción del banano que tiene su norma propia), la cual determina precio y calidad mínima, así como requisitos de procesamiento. Para mayor información consultar la siguiente página www.fairtrade.net en la sección de estándares de productos.

Rainforest Alliance Certified: la certificación Rainforest Alliance es un proceso completo que busca promover y garantizar mejores prácticas agrícolas que abarcan aspectos como la producción, protección ambiental, el bienestar humano y la vitalidad económica. Dicha certificación permite el uso limitado y estrictamente controlado de agroquímicos y se enfoca a dos sectores: conservación de la vida silvestre y el bienestar de los trabajadores. Para más información consulte en la página web www.rainforest-alliance.org.

Productos biodinámicos: el método biodinámico es aquel que se fundamenta en la estructuración de la finca como un organismo integrado, diversificado y auto sustentado, en donde las diversas áreas se complementan y apoyan mutuamente, constituyendo un ciclo cerrado de nutrientes y en donde la adquisición de insumos externos es mínima. Los principios básicos que debe mantener toda finca biodinámica son los siguientes:

- Corrección, vivificación y mejora de la estructura física del suelo.
- Utilización de los preparados biodinámicos
- Aumentar y proteger la diversificación de las especies y sus respectivos hábitats
- Planeamiento paisajístico de la finca
- Velar por la sostenibilidad económica, social y agrícola de la finca
- Saber orientar el quehacer diario en la finca con los movimientos de los astros
- La finca debe ser lugar de comunión de la tierra con el cosmos.

Las frutas producidas bajo el sistema de producción biodinámica y comercializadas como tales deben de contar con el reconocimiento de Demeter Internacional que es la organización a nivel mundial que promueve este tipo de agricultura. En América Latina, la institución que otorga este sello es el Instituto Biodinámico.

Para mayor información consultar a la página www.demeter.net.

Codex Alimentarius: comprende una serie de normas reconocidas a nivel mundial propuestas para que mediante su aplicación se pueda asegurar la inocuidad de alimentos.

Existe, para el caso de la guayaba una norma específica de la comisión del Codex Alimentarius, dentro de la cual se establecen los requisitos mínimos de calidad como: estar enteras, estar sanas (deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo), estar limpias, exentas de daños causados por plagas y de humedad externa anormal, estar exentas de cualquier sabor y olor extraño, ser de consistencia firme y además, estar exentas de magulladuras.

Además, en dicha norma se establecen tres categorías de clasificación según sean sus características, así como consideraciones que se deben tener en cuenta en cuanto al etiquetado, presentación, higiene y presencia de contaminantes. Para mayor información sobre la norma de mango fresco se puede consultar la siguiente página: http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=es en donde se encuentra la lista oficial de normas del Codex, dentro de las cuales se incluyen normas para frutas secas, normas para ensaladas de frutas tropicales en conserva, entre otras normas establecidas por el Codex para productos procesados.

SA 8000: es un estándar internacional que establece condiciones de trabajo basado en los derechos humanos. La organización encargada es la Social Accountability Internacional. Para mayor información consultar en la página web www.sa-intl.org.

ISO 14000: la serie ISO 14000 ha sido desarrollada para incorporar aspectos ambientales a las normas de operación y producción de las empresas y además, proveer de elementos necesarios para la implementación de un sistema de manejo ambiental a todo tipo de empresas. El sistema ISO 14000 se encuentra basado en los siguientes principios:

- Cumplimiento de la legislación del país y exigencias de la propia empresa
- Mejoramiento continuo del sistema de manejo ambiental e impacto ambiental de la empresa

Para más información se puede consultar en la siguiente dirección www.iso14000.com.

Good Agricultural Practices: la cual establece una serie de recomendaciones para reducir peligros químicos, físicos y biológicos derivados de las prácticas agrícolas con el fin de garantizar una agricultura sostenible y la seguridad alimentaria.

El gobierno estadounidense requiere de la aplicación de Mejores Prácticas Agrícolas en los procesos productivos tanto de los productores locales como de los que producen productos importados hacia Estados Unidos.

Por su parte, la Unión Europea existe el EUREPGAP que es un programa privado de certificación voluntaria que fue creado por 24 grandes cadenas de supermercados.

El EUREPGAP tiene como objetivo aumentar la confianza del consumidor en la sanidad de los alimentos, desarrollado “buenas prácticas agrícolas” que deben cumplir los productores, que además permite rastrear el origen del producto hasta la parcela de la finca donde fue producido (trazabilidad). Dentro de los requisitos para obtener dicha certificación se encuentran: el uso de plaguicidas, la seguridad de los trabajadores, cumplimiento de las leyes laborales, entre otras cosas. Para mayor información se puede visitar la página de EUREPGAP www.eurepgap.org.

Requisitos de calidad: A parte del Codex Alimentarius para la guayaba, el cual establece los requisitos de calidad de la guayaba la Unión Europea cuenta con el Reglamento CEE N°178/2002, el cual trata sobre el establecimiento de los principios generales y requerimientos de la legislación alimenticia, creando la Autoridad Europea de Seguridad Alimenticia y fijando procedimientos en materia de seguridad alimentaria. Es también conocida como Ley General Alimenticia, a pesar de que no se trata de una Ley sino una regulación.

Etiquetado

Según el Codex Alimentarius, el envase utilizado para el transporte destinado a la venta al por menor debe de contener la siguiente información: nombre y dirección del exportador, nombre del producto y de la variedad, país de origen, lugar y distrito de la producción así como la identificación comercial.

Caso de Estados Unidos

- Etiquetado informativo: Los envases en los cuales se transporta el producto deben estar identificados con el país de origen del producto indicado en inglés; dicha identificación debe ser permanente y debe durar el tiempo necesario para que el producto llegue al consumidor final. Las frutas secas no necesitan la identificación del país de origen.
- Etiquetado nutricional: según la Food Drug Administration (FDA), la información nutricional sobre mango fresco no tiene que estar en el empaque ni directamente en la fruta.

Caso de la Unión Europea

- Etiquetado Ecológico: La UE ha lanzado un sello ecológico que demuestra que el producto se ha producido bajo un régimen que minimiza el impacto ambiental comparado con productos similares, dando énfasis al manejo de desechos, uso de energía y protección del cultivo.

Aspectos fitosanitarios

- Convención Internacional para la protección vegetal (IPPC): consiste en un acuerdo internacional, para la importación y exportación en donde se asegure una acción común y eficaz para impedir la propagación o introducción de plagas de los vegetales, y promover medidas para controlarlas. En el caso de la Unión Europea algunas frutas requieren de un certificado fitosanitario que asegure que el producto fue exportado en una condición sana sin ataque de insectos o enfermedades; certificado que debe ser emitido por el departamento autorizado para la inspección de productos comestibles en el país de origen del producto. Aunque el IPPC no tiene ninguna directriz en lo referente al banano se puede hacer consulta de este acuerdo en la página <https://www.ippc.int/IPP/En/default.jsp>.

Caso de Estados Unidos

- Ley cuarentena de plantas: las regulaciones de cuarentenas de plantas del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) se encuentran divididas en dos clases: prohibitivas (prohíben la entrada de plantas o sus partes, que estén sujetos a plagas cuya cura no esté disponible) y las restrictivas (permiten la entrada de plantas que estén bajo tratamiento con permiso de inspección).
- Permisos APHIS para la importación de productos de planta: para la entrada a Estados Unidos en algunos casos es necesario tener un permiso de importación de la USDA, que depende del origen, del producto y del puerto de llegada. El órgano que regula esta materia es el Animal and Planet Inspection Services (APHIS⁶).

⁶ www.aphis.usda.gov

- Guía del FDA para la reducción del riesgo microbiológico en frutas y verduras: la FDA proporciona tanto a productores locales como a productores extranjeros una guía para poder reducir el riesgo microbiológico de alimentos frescos. Dicha guía voluntaria tiene como objetivo presentar una serie de medidas que pueda llevar a cabo el productor/ comercializador para reducir el riesgo en la salud humana ante la presencia de microorganismos.

Caso de la Unión Europea

- Directiva CEE N. 2000/29: establece los lineamientos para la sanidad vegetal de este organismo. Para mayor información se puede consultar la página de la Unión Europea www.ec.europa.eu en la sección de seguridad alimentaria.

4. PRECIOS INTERNACIONALES

Cuadro 6. Precios de la guayaba en Estados Unidos, según origen, 2007

Origen	Empaque	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul
CALIFORNIA	10 lb cartons	16.8	17.5	17.5				
	20 lb cartons	2.4	2.1					
	40 lb cartons		1.7	1.7				
FLORIDA	10 lb cartons	28.8	32.8	31.5	29.7	31.7	30.8	30.6
	20 lb cartons						65.0	16.0
	30 lb cartons	70.0	70.0					
	cartons			52.5	46.5	39.4	55.6	57.0
THAILAND	20 lb cartons					44.0	40.2	62.0

Fuente: Market News, USDA

Cuadro 7. Precios de la guayaba en Canadá, según origen, 2007

Origen	Empaque	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul
Brasil	cartons	22.1	22.1	21.9	22.4	22.7	23.4	23.8

Fuente: Market News, USDA

Cuadro 8. Precios de la guayaba en UE, según origen, 2007

Mercado	Origen	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul
Bélgica	Brasil	4.8			4.0			
Bélgica	Tailandia	4.8	5.3	5.3	5.3	5.3	5.3	5.3
Dinamarca	Brasil	5.7	4.9	5.7	5.3	5.7		5.3
España	Brasil	4.4		4.5		4.7		
Francia	Brasil	4.3	4.0	4.4	4.4	4.3	4.5	
Holanda	Brasil		4.2	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2
Suecia	Brasil	4.6	5.0	5.1	4.5		5.0	5.1
Suiza	Brasil	4.6			5.2		5.1	

Fuente: Market News Service, CCI.

A continuación se presentan los precios de jugo de guayaba en Europa según país de origen en los años 2006 y 2007 y por trimestre, en donde se puede observar además que la guayaba rosada es la más usada para jugos, concentrados y purés. Sin embargo, se registran también productos de guayaba blanca, aunque de manera escasa.

Además, es importante destacar la presencia de países como Brasil, Sudáfrica y la India como principales proveedores de este tipo de productos. Colombia, por su parte para el año 2007 aparece escasamente como proveedor de jugos en Europa.

ISO 9001-2000

Para el primer trimestre del 2007 los precios de jugo de guayaba han aumentado en comparación con el último trimestre, lo que se puede explicar por la reducción de la oferta brasileña (gran cantidad de lluvias y demanda doméstica alta), así como por la escasez de jugo de pera lo que ha redireccionado la demanda hacia el jugo de guayaba.

El mismo comportamiento se puede observar en los precios del segundo trimestre, en donde la producción de guayaba rosada en Brasil se ha visto reducida por las plantaciones de azúcar (para la generación de biodiesel) y árboles de naranja, lo que ha provocado un aumento en los precios del puré y concentrado de guayaba.

**Cuadro 9. Precios del jugo de guayaba en Europa, según procedencia,
\$/tm. 2006-2007**

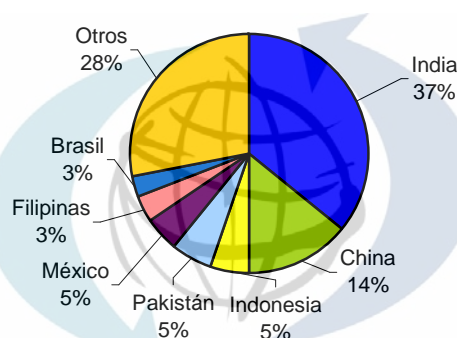
Trimestre	Origen	Tipo	Empaque	Brix	Precio US\$/tm
Mar-06	Brasil	Puré	Rosado	10-12	680 C+F Rotterdam
Mar-06	Brasil	Medio concentrado	Rosado	14-16	700 FOB Santos
Mar-06	Sudáfrica	ss	Asép. Blanco		650 C+F Rotterdam
Mar-06	Sudáfrica	ss	Asép. Rosado		720 C+F Rotterdam
Mar-06	Sudáfrica	ss	Asép. Rosado	18	1100 C+F Rotterdam
Mar-06	India	Concentrado	Blanco	20	970-980 C+F Rotterdam
Jun-06	Brasil	ss	Asép. Rosado	8-10	480 FOB Santos
Jun-06	Brasil	Medio concentrado	Asép. Rosado	14-16	600 FOB Santos
Jun-06	Brasil	Concentrado	Asép. Rosado	18-20	770 FOB Santos
Jun-06	Malasia	ss	Asép. Rosado		630 C+F Rotterdam
Jun-06	Sudáfrica	ss	Asép. Rosado	9-10	650 FCA Holland
Jun-06	Sudáfrica	Concentrado	Asép. Rosado	18	900 CFR Holland
Jun-06	India	ss	Asép. Blanco	9-10	660 CFR Holland
Jun-06	India	Concentrado	Asép. Blanco	20	1000 FCA Holland
Sep-06	Colombia	Puré	Rosado	10	700 FOB Colombian Port
Sep-06	Sudáfrica	Puré	Rosado	9-10	650 CFR Main European Port
Sep-06	Brasil	ss	Asép. Rosado	9-10	780 FCA Rotterdam
Sep-06	India	ss	Asép. Blanco	8-10	650 FCA Rotterdam
Dic-06	Brasil	Medio concentrado	Asép. Rosado	14-16	750 FOB Santos
Dic-06	Brasil	Puré	Asép. Rosado	8-10	610-640 FOB Santos
Dic-06	Brasil	Puré	Asép. Blanco	8-10	640-665 FOB Santos
Dic-06	Brasil	Medio concentrado	Asép. Rosado	14-16	900 FOB Santos
Mar-07	Brasil	ss	Asép. Rosado	8-9	670 C+F Rotterdam
Mar-07	Colombia	ss	Asép. Rosado	8-10	600 FOB Santos
Mar-07	Colombia	Medio concentrado	Asép. Rosado	17	950 FOB
Mar-07	Sudáfrica	ss	Asép. Rosado	10	750 CFR Rotterdam
Jun-07	Brasil	Medio concentrado	Asép. Rosado	14-16	600 FOB Santos
Jun-07	Brasil	ss	Asép. Rosado	8-9	600 C+F Rotterdam
Jun-07	Malasia	ss	Asép. Rosado	9-10	660-675 C+F European Port
Jun-07	Sudáfrica	ss	Asép. Rosado	10	870 FOT Rotterdam

Fuente: Market News Service (MNS), ICC

5. TENDENCIAS Y USOS DE CONSUMO

Los mayores consumidores a nivel mundial según la FAO son: India (37%), China (14%), Indonesia (5%), Pakistán (5%), México (5%), entre otros tal como se puede apreciar en el siguiente gráfico:

Consumo mundial de guayabas, mangos y mangostinos en miles de toneladas, 2005



Fuente: FAO

Se ha detectado por tanto, que los principales consumidores de guayaba se localizan en los grupos étnicos de origen latino, hindú, arábigo residentes de Inglaterra, Francia y Estados Unidos. Por este motivo, se estima que el mercado potencial está relacionado con estos grupos étnicos.

La guayaba es consumida como fruta fresca; sin embargo, debido a que es un fruto altamente perecedero su alternativa más viable es su industrialización el productos como: pastas, pulpas, purés, bebidas, leches fermentadas, reposterías, alimentos infantiles, batidos, concentrados, helados, compotas, gelatinas, almíbar, jaleas, mermeladas, confituras. Se prefiere la de tamaño grande y de pulpa blanca se prefiere para consumo fresco (ya que es considerada como una fruta de mesa⁷) y la de pulpa rosada y de tamaño más pequeño se prefiere para alimentos procesados como los mencionados anteriormente, gracias a su alto contenido de azúcares. En Asia, la guayaba cruda se como con sal o polvo de ciruela pasa.

⁷ Fruta que puede ser compartida como postre por varias personas.

Tendencias de consumo en la Unión Europea

El mercado de la Unión Europea consume más de un 50% de todas las frutas que se venden a nivel mundial⁸, marcando una tendencia lenta pero creciente en lo que es el consumo de frutas exóticas, dentro de las cuales se encuentra la guayaba, la cual no sólo se consume en fresco sino como producto procesado para la elaboración de jugos, jaleas, mermeladas, pulpa, néctar, trozos de almíbar, entre otras cosas (que también están relacionados con el mercado étnico). En el caso de jugos, la guayaba se utiliza para la elaboración de jugos multifruta, prefiriendo el consumidor europeo la guayaba rosada (criolla) en vez de la de pulpa blanca.

El crecimiento de la población étnica en la Unión Europea ha venido en aumento, por lo cual la demanda de productos étnicos también se ha visto afectada de manera positiva, dentro de estos productos étnicos se incluye la guayaba.

Según el Centro de Promoción de las Importaciones desde Países en Vías de Desarrollo, se debe tener en cuenta las siguientes tendencias existentes en el consumo europeo de frutas, que a su vez abre oportunidades para ingresar frutas como la guayaba:

- Salud: la mayoría de consumidores tienen un fuerte interés por los productos saludables que controlen y regulen el peso, prevengan enfermedades, no produzcan alergias al organismo. Es por lo anterior que las tendencias de salud crean nuevas oportunidades para nuevos productos como nuevas variedades de frutas que prevengan enfermedades y que promuevan la salud.

En el caso específico de la guayaba, esta posee un alto contenido en vitamina C y A, consideradas como sustancias antioxidantes que contribuyen a reducir el riesgo de múltiples enfermedades, entre ellas las cardiovasculares, degenerativas e incluso el cáncer. Por tanto, su

⁸ CBI. Market Survey: The fresh and vegetables market in the EU. 2006.

consumo es recomendado para personas de todas las edades. Es importante además, destacar que la guayaba es la fruta que más vitamina C contiene considerándola como un antigripal natural.

- Conveniencia: el estilo de vida del europeo está cambiando, lo que afecta los hábitos de consumo de los individuos. Por tanto, frutas fáciles de comer son de las más populares.
- Productos responsables: existe una tendencia por buscar productos que no pongan en riesgo la salud humana y con gran cantidad de nutrientes. Es aquí donde los productos orgánicos han ganado gran terreno.
- Diversidad de productos: se ha visto un incremento en productos exóticos como la guayaba. Antes las importaciones de productos exóticos sólo se daban en pequeñas cantidades principalmente por la demanda de grupos étnicos. Hoy en día, los consumidores están interesados en probar nuevas frutas con diferentes sabores como podría ser el caso de la guayaba.

Tendencias de consumo en Estados Unidos

Al igual que en la Unión Europea el consumidor en Estados Unidos tiende a preocuparse por aspectos como la salud, conveniencia, productos responsables, diversidad de elección, entre otros los cuales convierten a las frutas frescas en un producto de gran demanda.

El consumo de frutas tropicales en estados Unidos es alto, principalmente por la presencia de hispanos (mercado étnico), lo cual aumenta el consumo de este tipo de frutas dentro del que se incluye la guayaba.