

**SISTEMA DE INFORMACION Y ASESORAMIENTO EN
COMERCIALIZACION PARA PRODUCTORES AGRICOLAS
CEPROBOL – IICD**

HABA



PERFIL SECTORIAL

La Paz Bolivia
2004



REPUBLICA DE BOLIVIA
MINISTERIO DE RELACIONES
EXTERIORES Y CULTO
VICEMINISTERIO DE RELACIONES
ECONOMICAS Y COMERCIO EXTERIOR

CENTRO DE PROMOCION BOLIVIA



Centro de Promoción Bolivia

HABA PERFIL SECTORIAL

El Centro de Promoción Bolivia (CEPROBOL) con el apoyo del Instituto Internacional de Comunicación y Desarrollo (IICD), ha iniciado la implementación de un “Sistema de información y Asesoramiento en Comercialización para Productores Agrícolas”, con el propósito de incrementar los niveles de competitividad de los rubros productivos del país en función a la aplicación efectiva de tecnologías de la información y la articulación de la oferta productos disponibles con los principales centros de demanda nacional e internacional.

Este sistema coadyuva en la transmisión de conocimientos y facilita la toma de decisiones comerciales entre productores y exportadores.

Cumpliendo los objetivos de este proyecto se ha elaborado el presente Perfil Sectorial de Habas.

1. Clasificación

La Haba y sus derivados se clasifican, en la nomenclatura arancelaria del Sistema Armonizado en los siguientes ítems:

Descripción del Producto	NANDINA
Habas (Excluye para siembra)	07.13.50.90.00
Habas secas	07.13.90.90.00

2. Antecedentes del producto

En Bolivia, el haba (*Vicia fabae* L.) constituye una de las fuentes principales de alimentación de la población andina rural, indispensable como fuente de proteína (23 -24% producto seco); razón por la cual frecuentemente se la denomina como la carne de los pobres (Rivero, 1996).

Debido a su rusticidad, se constituye en uno de los cultivos mejor adaptados al altiplano y cabeceras de valles, sobre todo a regiones naturalmente húmedas o con riego, como parte de la rotación tradicional.

Las alturas de la región andina son los únicos lugares de Bolivia donde es posible producir haba de grano grande conocida como habilla, la misma que satisface las exigencias de calidad del mercado internacional (Rivero, 1996; Valderrama 1996).

Se distinguen en general dos grupos de variedades: aquellas adaptadas a los valles templados destinadas al consumo en fresco, y las variedades de zonas altas destinadas para grano fresco y/o seco. Las habillas son variedades de grano grande y las más conocidas son la Gigante de Copacabana, Unsayo Original, Waca Jabasa y Haba Grande. Sus granos pesan por encima 1,8 gramos y alcanzan la madurez en grano seco entre los 6 a 8 meses

después de la siembra; las plantas alcanzan entre 1,5 a 2 m de altura, formando abundante follaje con 6 a 10 ramas por planta. Las habillas rinden entre 1 a 2,5 Tm/ha; sus rendimientos son bajos en relación a los cultivares mejorados que el IBTA ha desarrollado (PLG-201 y Unsayo-1) las cuales alcanzan rendimientos entre 1,2 a 4,5 en grano seco (IBTA, 1996).

También existen variedades de grano mediano, en este grupo están las variedades denominadas como Chaleco, Chaupi Haba, Haba Blanca, y la Viuda. Sus granos pesan entre 1,2 a 1,8 gramos y maduran a los 5 a 6 meses después de la siembra. Las plantas alcanzan alturas entre 1 a 2 m, formando de 4 a 6 ramas principales. Son cultivadas por la mayoría de los agricultores porque se cosechan tanto en vaina como en grano seco. En general alcanzan rendimientos en grano entre 0,8 a 1,5 tm/ha (IBTA, 1996)
En Bolivia, se cultiva desde los 2000 msnm (valles mesotérmicos) hasta las mesetas alto andinas (3800 msnm) (Crespo 1996).

La producción de haba en zonas de cabecera de valles y altiplano, presenta ventajas comparativas en la producción de haba de calibres grandes, que no se traducen en un incremento sustantivo de los volúmenes de exportación, debido a varias causas, entre ellas la escasa articulación que existe entre los productores y los mercados, el desconocimiento de los productores acerca de la existencia de estos mercados y de los canales de comercialización disponibles y la limitada coordinación entre las instituciones de apoyo al desarrollo de este cultivo (IBTA, 1994).

3. Sistemas de Producción

El haba es una leguminosa que requiere de una buena preparación de suelos. Prospera bien en suelos livianos, franco-arenosos y también en suelos arenosos; los suelos compactos afectan el desarrollo radicular de las plantas.

La preparación de suelos inicia con una arada profunda, seguida de dos rastreadas en forma cruzada, con la finalidad de dejar bien mullido y nivelado al suelo. Antes de la segunda rastreada se distribuye el fertilizante al voleo (20 Kg de nitrógeno /ha y 50 Kg de fósforo /ha). Seguidamente se realiza el surcado a la distancia apropiada y siguiendo las curvas a nivel (IBTA – CIFP – FAO, 1998).

En las zonas altas, la época apropiada de siembra va desde la primera quincena de abril hasta la primera quincena de noviembre. La siembra se la puede realizar de forma manual o con equipo especializado para tal efecto, lo importante es tener presente la profundidad de siembra (de 7-8 cm de profundidad) y la densidad de siembra (aproximadamente 100.000 plantas por hectárea; IBTA – CIFP – FAO, 1998).

Una de las labores culturales más importantes en éste cultivo, es el control de malezas, las cuales compiten con el cultivo por agua, luz y nutrientes. El número de limpiezas, depende del tipo de malezas y la presencia de las mismas dentro del cultivo, siendo aconsejable realizar esta labor más de una vez (IBTA – CIFP – FAO, 1998).

Las pérdidas que ocasionan las malezas, en relación a las causadas por la presencia de plagas y enfermedades es muchas veces mayor, ya que, la competencia de las malas

hierbas es tan fuerte que sobrepasan el 50 por ciento del rendimiento. Los principales métodos de control de malezas son:

Cultural (buena preparación del terreno, variedades y semillas mejoradas, fertilización, control de plagas y enfermedades y rotación de cultivos)

Mecánico (limpieza manual, semimecanizada y mecanizada)

Químico (Herbicidas específicos)

Otra práctica importante en el cultivo del haba es el aporque, a través del cuál se pretende ayudar al desarrollo radicular de la planta, favorecer un mejor anclaje de la misma, controlar malezas y favorecer el aereamiento del suelo (IBTA – CIFP – FAO, 1998).

Las principales enfermedades y plagas del cultivo son: botritis, roya, podredumbre de la raíz, pulgones, trips y arañuelas, para los cuales existen tratamientos químicos específicos (IBTA – CIFP – FAO, 1998).

La cosecha para grano se la efectúa cuando las vainas han iniciado su cambio a un color oscuro (madurez fisiológica), de modo que permita un desgrane fácil y rápido. Las vainas frescas deben ser cosechadas cuando tienen el tamaño adecuado para su comercialización antes de que los granos adquieran una textura dura, esto ocurre alrededor de los 153 días después de la siembra, en los valles y a los 160 en las alturas (IBTA, 1996).

4. Áreas de producción en Bolivia

El haba se cultiva en las zonas altas (puna, altiplano), cabeceras de valle y en los valles. Es una de las pocas especies de leguminosas que por su cualidad de tolerancia a las bajas temperaturas, ha logrado adaptarse a los ambientes donde se presentan frecuentes heladas, como el altiplano boliviano. (Moreira y Henson, 1994). Henson (1995) divide las regiones de producción de haba en dos zonas agroclimáticas: valles de producción de vaina fresca y zonas altas para la producción de vaina fresca y grano seco.

Se estima que la superficie cultivada anualmente a nivel nacional esta cerca de 30200 ha., dedicándose a su cultivo unas 200000 familias o unidades productivas (INE, 2001). Las principales áreas de cultivo que se han desarrollado en el país están en los departamentos de Potosí, Oruro, La Paz, Cochabamba, Chuquisaca y en menor medida también existen zonas productoras de haba en los departamentos de Tarija y Santa Cruz.

5. Características del producto

En relación a otras especies de leguminosas de grano el haba se considera de alta calidad nutritiva, principalmente por su elevado contenido proteico y por su tenor en grasas (Moreira y Henson, 1994). Su riqueza en lisina, permite complementar la proteína contenida en aquellos alimentos carentes de este aminoácido, como los cereales.

El cultivo del haba en Bolivia , es el mas importante entre las leguminosas; esta importancia radica en diversos factores, los cuales van desde su rol en los sistemas productivos agrícolas (rotación, abono verde, fijador de nitrógeno, y otros), insumo alimenticio para ganado.

También es una fuente proteica para la familia productora, fuente de ingresos por su venta y componente en las estrategias de seguridad alimentaria campesina frente a inclemencias del medio ambiente y otras (PROINPA/PADER, 2001).

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

Composición nutritiva (en porcentaje)	(en materia seca)	del grano	de algunas leguminosas	
Especie	Proteína	Grasas	Ceniza	Humedad
Haba	27.7	1.0	3.2	11.5
Frijol	20.3	0.9	3.6	9.9
Vainita	19.6	0.9	3.7	9.8

Fuente: Moreira y Henson

VALOR NUTRITIVO DE LA HABA COMPARADA CON OTRAS LEGUMBRES Y ALIMENTOS

Alimentos	Calorías (por100g)	Proteína (%)	Calcio (mg/100g)	Hierro (mg/100g)
Frijol	341	22.1	137	6.7
Haba	343	23.4	90	3.6
Garbanzo	358	20.1	149	7.2
Caupí	342	23.4	76	5.7
Guandú	343	20.9	129	5.8
Lentejas	346	24.2	56	6.1
Trigo (harina)	370	10.9	16	1.0
Arroz (elaborado)	360	6.7	10	0.9
Maíz (harina)	360	9.3	6	1.8
Yuca	338	1.5	12	1.0
Carne	198	19.0	11	2.3
Huevos	163	12.4	50	2.5
Leche	360	36.0	1235	0.9

Fuente: FAO

6. Producción

Producción Nacional

Las superficies cultivadas con haba muestran que Perú tiene las superficies más extensas de América del Sur, llegando en 1999 a cerca de 35 mil hectáreas; mientras que Bolivia en el mismo año alcanzó aproximadamente 28 mil hectáreas (PROINPA/PADER, 2001), con una producción total de haba fresca y seca de 44.657 toneladas de las cuales 630,5 fueron exportadas a diferentes países del mundo.

Para el año 2000 se observó un ligero incremento en la superficie cultivada y la producción pero los totales exportados decrecieron en aproximadamente en 70 toneladas.

Como se indicó anteriormente, en Bolivia, respecto a la zona de cultivo y su finalidad, se distinguen dos grupos de variedades de haba. Los ecotipos de grano grande correspondientes a la variedad botánica *Vicia faba var. major*, denominados "habilla" son cultivados principalmente en el altiplano, entre 2900 a 4000 msnm, y destinados a la producción de vaina fresca y grano seco para su almacenamiento y posterior consumo o para la exportación. El otro grupo está integrado por variedades de grano mediano que generalmente se producen en los valles interandinos (entre los 2000 y 2800 msnm) y pertenecen a la variedad *Vicia faba var. equina*. Esta variedad, por lo general, es destinada al consumo en fresco (Crespo, 1996).

El consumo de éste grano en la alimentación humana, es principalmente en estado verde y en menor cantidad en estado seco, es un acompañante de casi todas las comidas que se preparan en el área andina del país. El consumo del haba en las familias campesinas es muy alto, las consumen en forma de habas secas hervidas y luego tostadas, también se consume como mote y tostado. Paralelamente el follaje del cultivo de haba, tiene importancia como un suplemento en la alimentación de su ganado; además tiene una positiva incidencia como abono verde en sus parcelas dentro de su sistema productivo. Parte de su producción es destinada como semilla para la próxima siembra (Atiken, 1994; Alarcón, 1994; PROINPA/PADER, 2001).

En pequeña escala se realiza la transformación del haba para la producción de tostado y saladitos, cuyo mercado mas importante es la ciudad de La Paz y la distribución se efectúa a través del comercio informal (PROINPA/PADER, 2001).

El haba seca ha tenido tradicionalmente un mercado importante en los países industrializados y es usada en diferentes aplicaciones: consumo humano y animal. Las características de cada uno, están en función al mercado específico e incluso del segmento de cada mercado. En Japón por ejemplo es consumida remojada y mezclada con chocolate u otro dulce y también como snack. En España el consumo del haba se orienta hacia dos mercados: el primero es como consumo en bocadillos a manera de mixtura, junto con maní, pistacho, nueces y otras. Sin embargo, los mayores volúmenes se orientan a la alimentación animal. En otros lugares de Europa las habas son usadas especialmente para sopas (PROINPA/PADER, 2001).

Producción Mundial

Durante la segunda mitad de la década de los noventa, la superficie destinada al cultivo mundial de haba verde se ubicó, en promedio anual, en 188 mil hectáreas, con una tasa de crecimiento de 11.4% entre 1995 y el año 2000.

Según las estadísticas dadas a conocer por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO por sus siglas en inglés, la producción mundial de haba verde, entre 1995 y 2000, se ubicó en promedio anual, en cerca de las 992 mil toneladas, con una tasa de crecimiento negativa de 6% entre ambos años.

La razón de este comportamiento está sustentada por el descenso en la productividad del cultivo, ya que como se mencionó anteriormente la superficie destinada al cultivo ha ido en aumento. Según los reportes de la FAO, los rendimientos promedio anuales se ubicaron en 5.3 toneladas por hectárea, con una tendencia negativa en la segunda mitad de la década de los noventa, siendo esta caída de 15.6% entre 1995 y 2000.

De las estadísticas de la FAO se puede observar que los principales países productores son, por orden de importancia: Argelia, China, Marruecos, Irak e Italia, que en conjunto aportan cerca del 49% a la producción mundial.

Argelia, al igual que China, presenta un crecimiento en su producción, sin embargo, el caso argelino observó una tasa mayor, al ubicarse en 8.6%, entre 1995 y 2000.

El caso argelino llama más la atención dado que la superficie cultivada supera las 20 mil hectáreas en promedio al año; sin embargo, los niveles de productividad son uno de los más bajos de los países analizados, con rendimientos de 5.5 toneladas por hectárea, menos de la mitad de Marruecos y un poco más de la mitad de China. Este país sufrió una reducción en la superficie cultivada, entre 1995 y 2000, de 3.75%, mientras que los rendimientos aumentaron en 12.7%, en el mismo lapso.

Con cerca del 10% de la producción mundial de haba verde, China ha registrado variaciones en este producto en los últimos años, motivado en gran medida por las fluctuaciones en la productividad.

El área cultivada con haba verde en ese país se ubicó, en el año 2000, en cerca de 12 mil hectáreas, prácticamente el mismo nivel de los últimos tres años; no así sus rendimientos que fueron mayores al ubicarse en 8.39 toneladas por hectárea, contra 8.31 y 7.98 de 1999 y 1998, respectivamente. Pese a esta alza de productividad, ésta no se recupera del descenso que se registró a partir de la segunda mitad de la década de los noventa, por lo cual los rendimientos cerraron el año 2000, 0.76% por abajo del nivel observado en 1995.

Con este comportamiento en la superficie cultivada y la productividad, la producción de haba verde en China apenas creció en 1.15% entre los años 2000 y 1995, que si bien es bajo, es el segundo comportamiento positivo de los países aquí analizados.

El mejor resultado productivo de estos cinco países se registró en Marruecos, que presentó un alza de 58.5% entre los años de 1995 y 2000.

La mayor superficie destinada al cultivo, así como el incremento en los rendimientos ha sido el resultado de mayores niveles de producción alcanzados en este país africano. Para el año 2000, el área cultivada con haba verde se ubicó en cerca de 11 mil hectáreas, 39% mayor a la de 1995, mientras que los rendimientos aumentaron en 14%, en el mismo lapso, llevándolos a cerca de las 11 toneladas por hectárea, el mayor nivel de los países analizados aquí.

Pese a que la superficie cultivada en Irak creció en 2.6% entre 1995 y 2000, su producción no logró repuntar a causa de la caída en la productividad de su cultivo. Los rendimientos observaron una educación del 64.2%, en el mismo lapso, ubicándolos también a la mitad del rendimiento promedio de China y Marruecos. Así, su producción sufrió el descenso más notorio de todos los países aquí analizados, siendo éste de 63.3%, en el mismo lapso.

Finalmente se encuentra Italia, país para el cual la producción se redujo en 0.6%, entre los años de 1995 y 2000, motivado por la contracción del área destinada al cultivo, la cual cayó en 3.6%, mientras que los rendimientos crecieron en 3.2%.

Por lo que respecta a la producción mundial de haba seca, es importante hacer notar que en este rubro China ocupa el primer lugar como productor con más del 50% del total mundial. Su participación ha ido decreciendo, ya que hacia inicios de los años ochenta este país obtenía alrededor del 60% del total mundial, sin embargo, la falta de desarrollo tecnológico para este cultivo, la carencia de estímulos para el productor con precios mayores para el cultivo del haba con relación a otros granos, fueron mermando el interés entre los productores por sembrar esta leguminosa. La producción mundial de haba seca se ubicó, entre 1995 y 2000, en 3.36 millones de toneladas en promedio anual, con una tasa de crecimiento negativa del 5.6% entre ambos años. Dentro de este concepto destacan China, como ya se vio, Egipto, Etiopía, Australia y Marruecos como los principales productores, concentrando cerca del 80% de la producción mundial.

De los cinco países analizados aquí solamente Marruecos y Australia son los que presentaron un comportamiento positivo en su producción, destacando el primero con un alza de 1.7 veces en su producción, mientras que en el caso de Australia su producción creció en 58%.

Los países productores dedican una mayor superficie al cultivo de haba seca que al de verde tal y como se puede observar en los cuadros respectivos (por citar un ejemplo, la superficie, en promedio anual entre 1995 y 2000, cultivada con haba verde fue de 188 mil hectáreas, mientras que la de haba seca fue de 2.2 millones de hectáreas). Sin duda que lo anterior obedece a los altos niveles nutritivos que contiene el haba seca.

Por señalar un ejemplo, la gran parte de la población china obtiene sus proteínas de las leguminosas, y el haba contiene dos veces más proteínas que algunos otros granos, de allí la importancia que le den a este producto en seco. Debido a esta característica es que algunos países de Europa y África le han dado gran importancia a su cultivo.

Además de la importancia que como alimento tiene esta leguminosa en muchos países, el uso que se le da va más allá del de alimento para el ser humano, ya que en algunos países es utilizada como alimento balanceado, hace ser atractiva para los productores de ganado, ya que el haba está por encima de los beneficios de otros granos como el trigo forrajero o el maíz.

7. Uso de los productos

Caracterización del consumo

Los productos derivados de haba que se pueden obtener en una primera etapa de transformación como producto sin valor agregado pueden ser: harina de haba, haba seca partida y pelada de calibres intermedios y habas frescas congeladas, y los productos de haba con valor agregado pueden ser: crema de haba, sopa de haba enlatada y proteínas (IBTA, 1994, IBTA/VOCA).

El consumo de haba percapita en Bolivia es de 1.9 Kg. (grano fresco y seco). Sin embargo, el dato es demasiado agregado y no existen datos de la cantidad de consumo de haba seca, en sus diferentes formas de consumo (tostado, salados, platos típicos y otros). Tampoco existen datos de demanda, menos de su tendencia, estacionalidad de consumo y otras (PRIONPA-PADER, 2001).

8. Transformación y comercialización

Una vez efectuada la faena de la cosecha, el problema fundamental está en el secado. Este proceso artesanal debe ser controlado o se debe recurrir a técnicas más eficientes a través de hornos de secado. En nuestro medio el único proceso al cual es sometido el grano de haba es el secado del grano (IBTA, 1994).

Tradicionalmente, los mercados para el pequeño productor se circunscriben a las ferias regionales donde los productos, en una pequeña proporción, son intercambiados (trueque) con otros productos, generalmente procedente de los valles, y en mayor proporción vendidos a rescatadores concentrados en las ferias (Rivero, 1996).

En el departamento de La Paz por ejemplo, los sistemas de comercialización que utilizan los agricultores de la zona circunlacustre del lago Titicaca son básicamente a través de las ferias semanales que se realizan en varias comunidades; donde la unidad de medida es la arroba. Sino es el 100%, la mayoría de los productores no efectúan una selección de calibres para su comercialización, vendiendo una mezcla. Los agricultores de la Isla del Sol tienen dos sistemas de venta: uno a través de las ferias y otra en sus mismas comunidades. La frecuencia con la que realizan sus transacciones está en función de sus necesidades; es decir, venden periódicamente y en bajos volúmenes (PROINPA, 2001).

En el departamento de Potosí, municipio de Puna, cerca de un tercio de la producción se dedica a la venta, equivalente a aproximadamente 7 qq/flia; de este total, el 55 % se transa con los acopiadores en los diferentes tipos de ferias; 20 % se vende directamente a las empresas exportadoras y finalmente el 25 % se destina al trueque (PROINPA, 2001).

9. Envase, Empaque y Etiquetado

La emisión y aplicación de las leyes encaminadas al cuidado del ambiente establecidas en los principales países desarrollados, han dado como resultado que los importadores encuentren restricciones normativas tanto para sus productos, como para los envases y empaques que utilizan.

Las disposiciones generales aplicables a los envases y empaques denominados ecológicos, establecidas en los principales mercados internacionales, son las siguientes:

Estados Unidos

En este país, las regulaciones sobre envases ecológicos están a cargo de entidades como: el Departamento de Ecología, la Comisión Federal de Comercio (FTC) y la Agencia de Protección del Medio Ambiente (EPA).

Además, el Decreto para el Aire Limpio de 1990 establece algunas regulaciones que inciden sobre el uso de los envases ecológicos para alimentos.

Entre las principales restricciones establecidas por estas agencias, se tienen las siguientes:

En caso de utilizar latas, la soldadura empleada debe ser de tipo cordón longitudinal fuerte y si se emplea barniz, éste debe ser grado alimenticio y cubrir todo el interior de lata.

Los envases empleados en la fabricación de alimentos no deben exceder las cantidades máximas permitidas de metales como el plomo, mercurio, cadmio y cromo. Los niveles máximos se deben reducir hasta lograr 100 ppm, a nivel nacional.

Se debe evitar el uso de envases provenientes de materiales tóxicos o que no puedan reciclarse.

Cuando se utilizan resinas plásticas se debe indicar en un sello el símbolo de la resina empleada. Por ejemplo: PET para especificar el uso de polietilentereftalato y PS para poliestireno.

Canadá

En Canadá existe un Protocolo Nacional sobre Empaque aprobado por el Consejo Canadiense de Ministros del Medio Ambiente, además de las regulaciones canadienses para productos procesados y los decretos y reglamentos para alimentos y medicamentos.

Algunas de las disposiciones ecológicas aplicables al uso de envases y empaques son:

En caso de utilizar latas, éstas deben contener como máximo, 250 ppm de estaño.

Si algún envase utiliza cloruro de polivinilo (PVC) con un compuesto llamado octylin, se deben cubrir disposiciones específicas, pues de lo contrario, el producto no podrá ser comercializado en Canadá.

No se permite el etiquetado de un envase que no especifique la cantidad, calidad, composición, naturaleza, seguridad, origen, valor o variedad del contenido.

En los productos preempacados se debe utilizar un envase visible que facilite la identificación, naturaleza y cantidad del contenido.

Unión Europea

En la Unión Europea existen regulaciones generales que son aplicables al envase y embalaje ecológico, sin embargo cada país cuenta con una reglamentación propia que puede ser aún más estricta, como por ejemplo: Alemania, Holanda, Dinamarca, Suiza y Francia.

Los productos de importación deben cumplir con la Directiva 94/62/EEC para garantizar la protección del medio ambiente. También son aplicables las regulaciones del Consejo Europeo de Normalización, relativas a la información sobre propiedades nutritivas de los alimentos y las características que deben reunir los alimentos que serán utilizados en restaurantes, hospitales y comedores. Estas directivas armonizan las medidas para el uso de envases y embalajes y sus residuos en la región.

Entre las regulaciones más importantes, se encuentran las siguientes:

Está prohibida la venta de productos que contengan envases y embalajes que no puedan reutilizarse, reciclarse o incinerarse para recuperar energía. El envase y empaque utilizados se deben reciclar entre un 50% y un 65%.

El distribuidor o detallista debe eliminar el embalaje del transporte (cajas de cartón, espumas de plástico o películas plásticas) antes de ofrecer el producto a la venta.

El distribuidor o detallista debe establecer los medios adecuados de recolección de residuos del embalaje en el punto de venta.

Se deben especificar las características de los materiales empleados en el envase y embalaje en el punto de venta, además de facilitar al consumidor la posibilidad de quitar el envase o embalaje y dejarlo en el sitio.

Los puntos anteriores no son exigibles si el importador, distribuidor o detallista, establece un sistema conveniente (para el consumidor) de recolección de envases y embalajes.

Cumplir con las disposiciones normativas de calidad y protección al medio ambiente que han establecido los principales países respecto a los envases y empaques, facilitará el acceso al mercado y creará una imagen de empresa respetuosa de la ecología ante los consumidores.

Ecoetiquetas

Las ecoetiquetas son etiquetas por medio de las cuales se identifican los alimentos que han sido producidos a través de procedimientos que permiten certificar a un alimento como orgánico.

Las ecoetiquetas tienen diferente connotación dependiendo del país o región. En Europa por ejemplo, incorporan aspectos de tipo ecológico y social, como la prohibición del uso de mano de obra infantil.

Para usar las ecoetiquetas en los alimentos procesados, su proceso de producción ha de estar certificado por una Unidad de Verificación y Certificación (con la especialidad de producción orgánica) acreditada ante los gobiernos de los países en donde van a ser comercializados.

Las ecoetiquetas varían de país a país o de región a región, pero en términos generales, se puede decir que este tipo de etiquetas indican la clase de procesos de producción del alimento.

Por ejemplo, en los Estados Unidos, Alemania y Japón se utiliza el término "Producto Orgánico", mientras que en España, "Producto Ecológico".

Es importante hacer notar que para poder hacer uso de una ecoetiqueta en un producto alimenticio, se deberán cumplir las regulaciones existentes sobre el particular en los diferentes mercados.

10. Exigencias de calidad y cotización internacional

Para comercializar productos como el haba en los mercados internacionales como productos "orgánicos", "biológicos" o "ecológicos", se requiere la inspección y certificación de la unidad productiva y/o procesadora. Se vende no sólo un producto sano sino también la confianza en un sistema productivo ecológico y su control.

La agricultura orgánica se ha expandido en los últimos años, debido en primer lugar al tratamiento ecológico en los métodos de producción, es decir, exenta de contaminación que garantiza el consumo de alimentos más confiables para la salud, y en segundo lugar, debido a la demanda creciente de los mercados, especialmente de los países desarrollados, donde las decisiones de compra están cada vez más influenciadas por preocupaciones ambientales y de salud, que por los precios de los alimentos.

Los mercados más importantes para productos orgánicos son los países altamente industrializados: Estados Unidos, Japón, Unión Europea, Nueva Zelanda, Australia, etc. a algunos de los cuales Bolivia exporta, pero esencialmente como materia prima. Dichas exportaciones son realizadas en general por empresas miembros de la Asociación de Organizaciones de Productores Ecológicos de Bolivia (AOPEB).

En efecto, la AOPEB reúne y representa a 41 organizaciones, algunas de las cuales con bastante trayectoria en el mercado, y a más de 25.000 familias de productores ecológicos en todo el país. Algunas de estas organizaciones se dedican sólo a la comercialización o transformación de las materias primas, otras a la comercialización de los productos terminados. Finalmente, existen las que realizan toda la cadena completa.

La producción manufacturada de los productores miembros de la AOPEB es destinada esencialmente al mercado interno, generalmente sin identidad orgánica, debido, entre otros, al desconocimiento del mercado externo. Por esta razón, el sector exportador necesita de un estudio de mercado que les proporcione alternativas de comercialización, tomando en cuenta las ventajas y debilidades que poseen los productos tradicionales bolivianos de exportación (quinua, café, castaña, cacao, haba), así como nuevos productos con potencial exportador.

Una de las condiciones de competencia es la calidad del Amaranto boliviano, por ser considerado como un producto biológico, otra de las ventajas que tiene el amaranto boliviano es el Sistema General de Preferencias que otorgan los países europeos a los productos bolivianos, permitiendo exportar a estos países en condiciones ventajosas.

Precio Internacional de la Haba

A diferencia de otros productos agrícolas, la comercialización de haba en el mercado interno y externo no presenta los volúmenes elevados que pueden observarse en productos como jitomate, cebolla, papa, por citar algunos.

En este sentido y ante la falta de información sobre las cotizaciones del haba en un mercado determinado, se ofrece un aproximado de las mismas tomando como base el valor de las exportaciones mundiales del producto, el cual se dividió entre el volumen exportado, obteniendo así un precio de exportación, que para fines ilustrativos bien puede servir para analizar su tendencia.

De acuerdo con las estadísticas de la FAO, el precio mundial promedio pagado por las exportaciones de haba verde se ubicó durante 1999 en 636.17 dólares por tonelada, 3.1% por abajo del nivel observado en 1995, y con un precio promedio anual, entre 1995 y 1999, de 710.8 dólares la tonelada.

El país exportador que obtuvo un mayor precio por la venta de su producto en el mercado externo fue Italia, con un precio promedio anual, en el lapso antes señalado, de 1,273.3 dólares por tonelada, seguido por España con 1,159.5 dólares la tonelada; mientras que los Países Bajos recibieron un menor precio de venta por 545.7 dólares la tonelada.

Por lo que se refiere a las cotizaciones de haba seca, y siguiendo el mismo procedimiento antes señalado para obtener el precio de exportación, éste registró un nivel promedio mundial de 277.5 dólares por tonelada, con excepción de Siria, donde el precio pagado por su producto exportado se ubicó, en promedio anual entre 1995 y 1999, en 739.6 dólares por tonelada, el resto de los principales países exportadores registraron precios de exportación

entre los 284 y 215 dólares por tonelada, tal fue el caso de China y Reino Unido, respectivamente.

11. Mercado Mundial de la Haba

Comercio internacional

El comercio internacional de haba verde no registró un comportamiento del todo favorable durante la segunda mitad de la década de los noventa.

Según los reportes de la FAO, las importaciones mundiales de haba registraron un decremento del 31%, entre 1995 y 1999, ubicándose en cerca de las 56 mil toneladas en promedio anual, cuando en 1995 superaron las 77 mil toneladas.

Los principales importadores de haba son Bélgica-Luxemburgo, Francia, China, Japón y Singapur, los cuales en conjunto compraron alrededor del 60% del total mundial entre 1995 y 1999.

Durante 1998 y 1999 las compras externas de haba verde realizadas por Bélgica-Luxemburgo registraron un repunte importante con relación a lo observado en los años anteriores, lo cual llevó a incrementar su participación dentro de las importaciones totales mundiales.

Mientras que en 1996 sus compras representaron 28.7% del total mundial, para 1999 este porcentaje se incrementó a 54%, es decir, más de la mitad de las compras mundiales las realizó un solo país, lo que representó una tasa de crecimiento del 87.5% entre ambos años.

Por su parte Francia, país que importa cerca del 5.5% del total mundial, no ha sufrido cambios de peso en sus importaciones, manteniéndose en promedio en 3 mil toneladas anuales y una tasa de crecimiento negativa de 1.8% entre 1995 y 1999.

Quien ha observado una marcada reducción en la demanda de haba verde es China, país que después de importar cerca del 7.4% de las compras totales mundiales en 1995, para el año 1999 este porcentaje se redujo a 3.2%, observándose una caída en las compras del orden del 70% entre ambos años.

Sin duda que esta reducción en las importaciones se vincula con el alza en la producción de haba que se observó en este país, por lo cual el consumo interno ha sido cubierto principalmente por el producto interno.

Al igual que China, Japón registró un descenso en las compras externas de habas. Según los reportes de la FAO, entre los años de 1995 y 1999 las valor de las exportaciones superó los 133 millones de dólares, en 1998 el valor de éstas no superó los 65 millones.

Un comportamiento similar se observó en el valor de las importaciones, donde en los años de 1995 y 1999 se registró el mayor valor al superar los 149 millones de dólares al año, mientras que en 1998 el valor se situó apenas arriba de los 81 millones.

Fuentes de Información:

*Estudio de mercado de productos orgánicos bolivianos - Departamento de Promoción Económica - ALADI
INFOAGRO BOLIVIA
La Clave del Comercio – CCI
Asociación de Organizaciones de Productores Ecológicos de Bolivia (AOPEB).
ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN (FAO), Informe sobre utilización de cultivos andinos, QUITO 1990
Boletín del IBTA, IBTA. 1996, Cochabamba – Bolivia.
Seminario Taller sobre Haba de Exportación, IBTA. Octubre de 1994, Cochabamba – Bolivia.
Mercado internacional del haba, PRIONPA-PADER. Junio del 2001, La Paz – Bolivia.
Programa de asistencia técnica. Manejo de habas (Vicia faba) para exportación. VOCA, IBTA.
Campesinos y mercado, desafíos actuales de la comercialización asociativa, CIDCA. 1996, La Paz – Bolivia.
Curso sobre producción del cultivo de Haba utilizando la metodología aprender haciendo. IBTA – CIFP – FAO. Septiembre 1987 – Mayo 1998, Cochabamba – Bolivia.
Cadena agroalimentaria del haba de altura para exportación, Fundación PROINPA. 2001, Cochabamba – Bolivia.
Información de Mercados sobre productos básicos - * INFOCOM - UNCTAD
Centro de Promoción Bolivia - CEPROBOL*