

Ing. Agr. Iván Bruzone  
Dirección Nacional de Agroindustria

# Frambuesas, moras y grosellas

**F**rambuesas, moras y grosellas pertenecen al grupo de las “*frutas finas*” -denominación vinculada al aspecto comercial- y dentro de él a los denominados “*berries*” frutos de reducido tamaño, sabores acidulados y rápida perecibilidad.

## Sabrosas y saludables

- ❖ Tanto la frambuesa como las moras pertenecen a la familia de las rosáceas y están genéticamente emparentadas ya que las moras son híbridos resultantes del cruzamiento entre especies del género *Rubus*, al que pertenece la frambuesa.
- ❖ El fruto (baya o *berry*) de la frambuesa tiene una coloración rojiza, en tanto el de las moras presenta un color negro o borravino.
- ❖ Las grosellas están agrupadas dentro de la familia de las

## Contenido nutricional (cada 100 gr.)

	Frambuesa	Moras	Grosellas (*)
Valor Energético (Kcal)	38,00	42,00	39-63,00
Carbohidratos (gr)	13,00	8,00	14,00
Azúcares (gr)	8,00	5,00	7,00
Proteína (gr)	0,59	0,63	1,40
Grasas Totales	0,00	1,00	0,20-0,40
Fibra Alimentaria (gr)	5,00	4,00	4,00
Sodio (mg)	0,00	0,00	1,50
Vitamina A (mg)	0,00	0,00	0,00
Vitamina C (mg)	40,00	50,00	40-180,00
Calcio (mg)	2,00	4,00	3,30-5,50
Hierro (mg)	2,00	4,00	1-1,50

(\*) Los valores comprendidos en rangos, varían en función de los tres tipos de grosellas  
Fuente: USDA

*saxifragáceas* y del genero *Ribes*. Desde el punto de vista comercial las más importantes son el *cassis* (grosella negra), el corinto (grosella roja) y la grosella espinosa (baya de mayor tamaño que las otras y de color verde, amarillo, rosa o púrpura).

- ❖ Los tres *berries* son ricos en vitaminas C y E, carbohidratos, fibras, azúcares y en componentes con alta capacidad antioxidante, con los consiguientes beneficios para la salud.

### Particularidades del sector

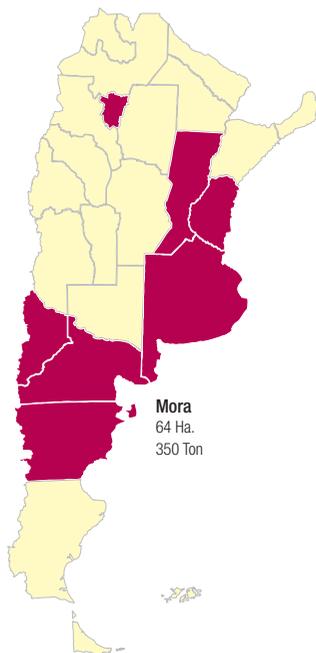
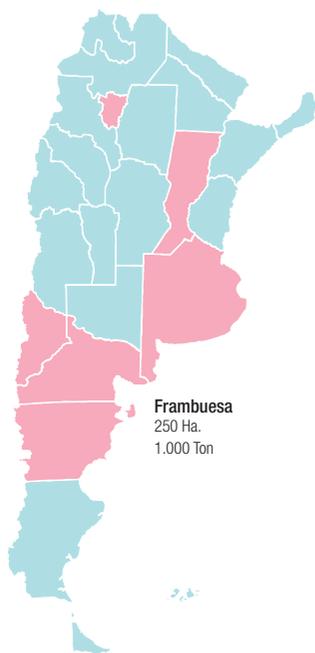
- ❖ Se trata de producciones intensivas en mano de obra y capital, que generan alta rentabilidad en pequeñas superficies y son movilizadoras de las economías locales y regionales.
- ❖ Las características de perechibilidad de estas frutas imponen requerimientos muy específicos en la post-cosecha y el transporte.
- ❖ Las frutas finas (en especial los *berries*), presentan variadas posibilidades de industrialización y poseen propiedades benéficas para la salud.
- ❖ Con excepción de la frutilla y la cereza -presentes en los hábitos del consumidor argentino- es muy reciente el desarrollo de las frutas finas en Argentina.
- ❖ El sector mejoró su competitividad tras la salida de la convertibilidad en 2001, tanto como fruta de contraestación para ser consumida en fresco, como cuando se comercializa congelada.
- ❖ A nivel local, la reactivación se vio favorecida por la demanda de

la industria alimenticia.

- ❖ Durante el periodo 2003-2008, las exportaciones de frutas finas frescas crecieron siete veces en volumen, en tanto las congeladas se triplicaron.
- ❖ En el primer caso, el aumento fue impulsado por el extraordinario crecimiento del arándano fresco y en menor grado por la cereza fresca. El crecimiento en los envíos del producto congelado, se debió principalmente a la frutilla.
- ❖ En 2008, ingresaron a la Argentina 80 millones de dólares por las exportaciones de frutas finas frescas, mientras que por congeladas se facturaron 22 millones de dólares.
- ❖ Para la exportación de *berries* frescos se utiliza fundamentalmente el avión como medio de transporte (salvo para los envíos al mercado regional), mientras que los congelados se despachan principalmente por vía marítima. En ambos casos, es alta la concentración de los envíos en pocos exportadores.
- ❖ Por el bajo volumen producido y las carencias logísticas para su transporte en fresco, la frambuesa, las moras y las grosellas, son las frutas que menos participaron de ese crecimiento, pero cuentan aún con un amplio potencial de crecimiento.

### Regiones productoras

- ❖ Más del 70% de la superficie cultivada con frambuesas, moras y grosellas se concentra en territorio patagónico:
  - ◆ Comarca Andina del Paralelo 42° (El Bolsón, El Hoyo,



Epuypén y Lago Puelo).

- ◆ Valle Inferior del Río Chubut (VIRCH).
  - ◆ Alto Valle del Río Negro y Neuquén (Plottier, Senillosa, San Martín de los Andes).
  - ◆ Santa Cruz (Los Antiguos).
- ❖ También existen plantaciones de frambuesa y moras en Tucumán (Tafí Viejo), en Santa Fe (Santa Isabel), y el norte de Bs. As. (Arrecifes, Baradero, Zárate, Lima y Tandil).
- ❖ Asimismo se producen moras en Entre Ríos (Concordia y Nogoyá), aunque la superficie cultivada es poco significativa.

## La oferta y el consumo

### Calendario de la oferta

FRUTA	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Frambuesa												
Moras												
Grosellas												

- ❖ El 95% de la producción de frambuesa, moras y grosellas, se comercializa congelado -sistema individual (IQF) y en bloque- con destino a la industria local.
- ❖ Debido a los bajos volúmenes cosechados y a una inadecuada logística, son poco significativos los volúmenes exportados como congelado, tratándose casi siempre de fruta orgánica certificada.
- ❖ En el mercado local, el principal canal para estos berries es la industria de alimentos, que demanda fruta congelada y en conserva para transformarlas en confituras, salsas, jugos concentrados, deshidratados, licores y aguardientes, entre los productos más importantes.
- ❖ Los valles cordilleranos patagónicos cuentan con claras ventajas comparativas para el cultivo de estos berries. Actualmente funcionan en la región 20 industrias transformadoras, 2 de las cuales certifican su producción como orgánica.
- ❖ Otro importante canal es el sector gastronómico, que demanda fundamentalmente fruta congelada, a través de restaurantes, servicios de *catering*, repostería, heladerías y hoteles.
- ❖ Es cada vez mayor el número de industrias que incorporan frutas finas como insumo de sus alimentos, en especial para elaborar los lácteos, cereales en barra, golosinas, bebidas sin alcohol y té, entre otros.
- ❖ Junto con las frutillas, las frambuesas, moras y grosellas son las frutas usadas en mayor proporción por la industria láctea,

especialmente en su línea de yogures.

- ❖ Cabe destacar que, si bien fue significativa la disminución en las ventas de lácteos luego de la devaluación del peso en 2001, la única línea de productos que mantuvo su demanda fue la que incluía frutos del bosque.
- ❖ El pequeño volumen de fruta que se comercializa en fresco, se canaliza a través de los supermercados y -casi exclusivamente en la región andina patagónica-, a través de verdulerías.
- ❖ El producto congelado se envasa en bolsas de polietileno (80-100 micrones) contenidas en cajas de cartón corrugado de 10 Kg.
- ❖ Las frambuesas, moras y grosellas frescas se comercializan en envases de PET de 170 gr. ("clamshells") empacados en bandejas de cartón corrugado de 12 unidades.

- ❖ A partir de 2001, se produjo un proceso de sustitución de importaciones (fruta fresca y congelada), dado que hasta ese momento la industria local se abastecía fundamentalmente con materia prima importada de Chile.
- ❖ Sin embargo, aún resta cubrir con producción local alrededor de 350 toneladas de frambuesa congelada por año.
- ❖ Los berries analizados y sus productos industriales se identifican -según el Nomenclador Arancelario Aduanero- en las posiciones que muestra el siguiente cuadro.

Producto	N.C.M.	D.E. (%)	R (%)
Frambuesa fresca <sup>1</sup>	0810.20.00*	5	2,7
Frambuesa congelada <sup>2</sup>	0811.20.00*	2,5	3,4
Dulces, jaleas <sup>3</sup>	2007.99.10	5	6
Fruta en almibar <sup>4</sup>	2008.99.00	5	4,05

N.C.M.: Nomenclatura Común del Mercosur  
 D.E.: Derecho de Exportación  
 R: Reintegro  
 (1) Incluye Zarzamoras, Moras, Moras-Frambuesa y Grosellas Frescas  
 (2) Incluye Zarzamoras, Moras, Moras-Frambuesa y Grosellas Congeladas

(3) Incluye confituras de otras frutas  
 (4) Incluye otras frutas en almibar  
 (\*) Posiciones alcanzadas por las Resoluciones Conjuntas N° 38 y 40/09 (Min. Economía y Min. Producción), que redujeron al 50% los derechos de exportación.

## FORO FEDERAL DE FRUTAS FINAS

Dado que en Argentina la producción de frutas finas se ha convertido en una actividad agroindustrial de importancia y ante la necesidad de responder a las exigentes demandas en calidad de los mercados, la SAGPyA consideró necesario contar con planes de desarrollo a nivel nacional y regional.

En 2006 -coordinado por la SAGPyA- se conformó el Foro Federal de Frutas Finas, con integrantes de las entidades públicas y privadas representativas del sector.

En 2008, el Foro quedó constituido formalmente a través de la Resolución SAGPyA N° 281, creándose de esta forma un ámbito de trabajo y discusión que permite consensuar criterios, prioridades y acciones, tendientes a aumentar la calidad y competitividad de esta cadena agroindustrial.

Desde su constitución, el Foro se ha reunido en ocho oportunidades: una en la ciudad de Buenos Aires, tres en El Hoyo (Chubut), una en Neuquén, una en Mar del Plata (Pcia. Bs. As), una en Mendoza y una en Concordia (Entre Ríos). Participaron en su condición de integrantes:

### Por el Sector Público

**Organismos nacionales:** SAGPyA (Dirección Nacional de Agroindustria) – Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) - Instituto Nacional de Semillas (INASE) - Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) - Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) - Consejo Federal de Inversiones (CFI) - Ministerio de Relaciones Exteriores – Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP).

**Provincias:** Neuquén, Río Negro, Chubut, Santa Cruz, Mendoza, Tucumán, Entre Ríos, Santa Fé y Buenos Aires -

**Universidades Nacionales:** del Comahue, de Tucumán, de Entre Ríos, de Buenos Aires, de La Plata, de Quilmes y de Mar del Plata. Estación Experimental Agroindustrial Obispo Colombes (Tucumán).

### Por el Sector Privado

Cámara Argentina de Productores de Arándanos y Otros Berries (CAPAB) - Asociación de Productores de Arándanos de la Mesopotamia (APAMA) - Asociación de Productores de Arándanos de Tucumán (APRATUC) -

Cámara de Productores de Fruta Fina de la Patagonia - Cooperativa de Productores Cereceros Patagónicos - Cámara de Fruticultores Agremiados del Limay - Asociación de Productores de Frutas Finas de la Patagonia - Cooperativa Agrícola y de Provisión Paralelo 42° Ltda. - Cooperativa Agrofrutícola “El Oasis” (Los Antiguos) - Asociación de Viveristas de Arándanos y otros Berries - Cámara Argentina de Sanidad Agropecuaria y Fertilizantes (Casafe) - Cámara Argentina de la Industria y Exportación de Jugos de Manzanas, Peras y Afines (CINEX) - Empresas Comercializadoras y Transformadoras.

En función del estudio elaborado acerca de las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas (FODA) del sector, y con el fin de dar un tratamiento específico a cada problemática, el Foro decidió conformar 7 comisiones de trabajo: Mano de Obra, Información-Estadísticas, Tecnología, Industria, Comercialización-Logística, Calidad y Consumo.

El principal problema detectado es la dificultad del sector para disponer de mano de obra para cosecha. A tal fin se están realizando diagnósticos regionales dirigidos a detectar la demanda potencial, como es el caso de la Comarca Andina del Paralelo 42°, donde el 20% de los productores debe contratar personal para la cosecha fuera de la región.

Además, teniendo en cuenta que se trata de frutas no incorporadas al hábito del consumidor argentino, el Foro propuso desarrollar una campaña de promoción interna. En 2008, la Dirección Nacional de Agroindustria desarrolló un curso de capacitación para la adecuada manipulación y venta de berries, dirigido a los encargados del sector vegetales frescos de las cadenas de supermercados de la Ciudad de Bs. As. y el Gran Bs. As.

A requerimiento del Foro y en el marco del Sello de Calidad Alimentos Argentinos, la SAGPyA elaboró y aprobó los protocolos de calidad para “Arándanos Frescos” (Resolución 201/2007) y “Confituras y Afines” (Resolución 203/2006), en tanto se encuentra muy avanzado el protocolo para frutilla. El objetivo es brindar a los productores de frutas finas y confituras de Argentina una herramienta adicional para la obtención de productos de calidad diferenciada.

En su primera reunión de 2009, el Foro decidió por consenso elaborar un plan estratégico nacional que contemple las distintas realidades de cada región productora.

## Perspectivas

- ❖ Hay buenas posibilidades de ubicar fruta congelada orgánica IQF (congelado individual rápido), en mercados de alto poder adquisitivo como Arabia Saudita y Japón.
- ❖ Para el producto en fresco existen nichos de mercado específicos en algunos países de la Unión Europea.
- ❖ Para el mercado local, se estima un aumento en la demanda de frambuesa, moras y grosellas congeladas por parte de la industria alimenticia.
- ❖ El consumo doméstico en fresco podría mejorar en tanto se pongan en marcha campañas de promoción del consumo para estos berries, que aún no están incorporados a los hábitos del

consumidor argentino.

- ❖ Esta tendencia creciente en la demanda, deberá acompañarse con el incremento de la superficie plantada y el mejoramiento de la capacidad de empaque y frío.

### Fuentes consultadas

INDEC - AFIP - Cooperativa Agrícola Paralelo 42° - Casado de Achaval, A., comunicación. personal - Informe Frutihortícola - Caminiti, A., com. personal - INTA - FAO - Foro Virtual de Frutas Finas ([www.alimentosargentinos.gov.ar/foros\\_virtuales/foros.htm](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/foros_virtuales/foros.htm)) - [www.revistainfoberry.com.ar](http://www.revistainfoberry.com.ar) - [www.capab.org.ar](http://www.capab.org.ar) - [www.senasa.gov.ar](http://www.senasa.gov.ar) - [www.conal.gov.ar](http://www.conal.gov.ar) - [www.fas.usda.gov](http://www.fas.usda.gov).

### Emisión récord de *warrants*: se superaron los 5000 millones de pesos

El *warrant* es un mecanismo que posibilita acceder a préstamos garantizados por mercadería almacenada en un depósito legalmente autorizado para esta operatoria. El productor puede almacenar su *stock* y venderlo cuando considera que el precio le resulta más conveniente.

Según los datos que recopila la Dirección Nacional de Agroindustria de la Subsecretaría de Agroindustria y Mercados, durante el período enero-diciembre de 2008 se emitieron *warrants* en dólares por un valor de US\$ 1.384.238.299 y en pesos por \$ 734.376.619.

Las cifras representan un incremento del 35% en el total emitido en dólares y del 98% en pesos con relación al mismo período de 2007. Se trata de cantidades récord para esta operatoria, cuya utilización experimenta un crecimiento sostenido desde hace más de 5 años.

En diciembre de 2008 se emitieron *warrants* en dólares por 71,5 millones y en pesos por 64,5 millones, lo que indica un crecimiento del 149 % para el primero de los valores y 142 % para el segundo, comparados con el mismo mes de 2007.

Los productos que más crecieron en *warrants* emitidos son soja, azúcar, trigo y lácteos. Córdoba concentra la mayor cantidad de mercadería almacenada bajo *warrants*, con el 36% emitido, continuando en orden de importancia Buenos Aires con el 26%, y Tucumán, Salta y Jujuy con el 0,06%.

### Warrants totales emitidos desde 2003 al 2007

Año	Pesos	Dólares
2003	126.876.986	260.676.995
2004	181.480.173	357.394.237
2005	211.752.270	666.227.988
2006	255.557.382	850.304.329
2007	360.802.130	1.028.215.599
2008	734.376.619	1.384.238.299

Fuente: Dirección Nacional de Agroindustria

### Emisión de *warrants* por producto

Productos Agroalimentarios	% de Warrants emitidos en dólares	% de Warrants emitidos en pesos
Azúcar	7,53 %	46%
Maní	7,85 %	
Trigo	17,00 %	41%
Conservas	3,00 %	
Soja	23,50 %	3%
Lácteos	13,50%	
Maíz	5,00 %	4%

Fuente: Dirección Nacional de Agroindustria

El *warrant* puede ser utilizado por todos los que integran una cadena productiva, en la medida que resulten propietarios de la mercadería. Su creciente utilización indica que son cada vez más los productores que descubren la seguridad y agilidad que brinda esta herramienta financiera.