

Ing. Agr. Patricia Parra
María Gimena Cameroni
Dirección de Industria Alimentaria y Agroindustrias

Hierbas aromáticas y especias



Las hierbas aromáticas y especias conforman un grupo de especies vegetales que se caracterizan por su contenido de sustancias aromáticas, sápidas, colorantes o excitantes en toda su constitución o en distintos órganos, tales como frutos, semillas, raíces, hojas, flores o inflorescencias.

Sus aplicaciones son muy amplias e incluyen desde el uso culinario hasta la extracción de moléculas aromáticas que integran la composición de repelentes de insectos o productos de limpieza.

En Argentina este sector tiene gran complejidad y mucha potencialidad: se registran hoy alrededor de 40 especies botánicas producidas e industrializadas o bien importadas y elaboradas en el territorio

nacional. Con ellas se abastece a la industria alimenticia, cosmética, de limpiadores y desinfectantes, de perfumería, entre otras. Además son muy diversos los procesos y grados de industrialización de los productos finales (selección, deshidratado, trituración, molienda, extracción de aceites esenciales y oleorresinas, etc.).

En función de las características agroecológicas requeridas por cada especie estos cultivos se desarrollan en toda la geografía del país, por lo que son relevantes para el desarrollo de diversas economías regionales. Sus características permiten aprovecharlos en planes de diversificación productiva, dado que es posible, por ejemplo, cultivarlos entre hileras de frutales o de yerba mate, permitiendo así incrementar los beneficios económicos y proteger el ambiente.

Productos y presentaciones

Los componentes de las hierbas aromáticas y especias forman parte de gran variedad de productos incorporados a la vida cotidiana, por lo que amplían en forma permanente su horizonte de aplicaciones en distintas actividades industriales.

Alimentos

- ❖ Aderezan o mejoran el aroma, sabor y color de los alimentos y bebidas. Y, por sus propiedades antioxidantes, los preservan.
- ❖ En la elaboración de alimentos procesados la incorporación de aromas es primordial, porque muchos de los procesos que atraviesan favorecen la pérdida de las volátiles partículas aromáticas. Además, el agregado de hierbas aromáticas y especias complementa el sabor de los alimentos y le otorga características organolépticas más atractivas. Estos productos son, por ejemplo, importantes insumos de embutidos y conservas, ya que hacen al sabor y aroma característicos de la mayoría de los mismos.
- ❖ El agregado de hierbas aromáticas y especias colabora con la generación del flavor distintivo de un producto, entendiéndose como tal al complejo conjunto de propiedades olfativas y gustativas percibidas en la degustación, que pueden estar influidas por propiedades táctiles y térmicas.
- ❖ Actualmente también se elaboran alimentos tipo gourmet con el agregado de mezclas poco tradicionales de sabores y aromas. Esto posibilita ampliar la oferta de alimentos que generan en los consumidores nuevas sensaciones sápidas y olfativas.

Domisanitarios¹

- ❖ Moléculas extraídas de hierbas aromáticas y especias son componentes indispensables de productos utilizados en la higienización, desinfección y control de plagas en domicilios y ambientes públicos. Se hallan presentes, por ejemplo, en detergentes, limpiadores, desinfectantes, desodorizantes, insecticidas y repelentes. También en sahumeros, aromatizantes en aerosol y productos para el lavado de ropa.

Cosméticos y fragancias

- ❖ Numerosos cosméticos, perfumes y jabones contienen moléculas extraídas de las hierbas aromáticas y especias.

¹ Según definiera la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), se denominan **productos domisanitarios** las sustancias o preparaciones destinadas a la limpieza, lavado, odorización, desodorización, higienización, desinfección o desinfección, en el hogar, y/o ambientes colectivos públicos y/o privados.

Textiles

- ❖ También la tinción de telas utiliza estas especies, puesto que ellas suministran pigmentos colorantes.

Fármacos

- ❖ Gran cantidad de medicamentos incluyen en su composición extractos de algún tipo de hierba aromática, dado que poseen propiedades antisépticas, antioxidantes, expectorantes, antiespasmódicas o tranquilizantes, entre otras.

En lo atinente a presentaciones, las hierbas aromatizantes y especias abarcan casi una decena de variantes:

Hierbas frescas

- ❖ Se utilizan principalmente en el mercado de *catering* y se presentan en fracciones grandes o "*ramitas*". Se trata de un producto altamente perecedero que abastece a un mercado reducido.

Hierbas desecadas

- ❖ Son empleadas en el hogar y en la industrialización de alimentos. Se obtienen mediante procesos tales como deshidratado, trituración o molienda, selección y envasado. Al poseer bajo nivel de humedad, su vida útil es más prolongada que en el caso anterior.

Aceites esenciales

- ❖ Son mezclas de sustancias químicas aromáticas y volátiles que otorgan aromas característicos a las plantas que los generan. El aceite puede ser extraído mediante destilación de vapor u otros procedimientos. Los aceites esenciales son los principales derivados comercializados a partir de los cultivos aromáticos y su aplicación es muy amplia en diversas industrias.

Oleorresinas o concretos

- ❖ Algunos autores definen a estos productos como "*la verdadera esencia de las especias*". Son extractos que presentan el perfil completo del sabor, aroma y color de la especie, por lo que contienen tanto componentes volátiles, como no volátiles. Se obtienen mediante la extracción con un solvente no acuoso, que luego es eliminado, quedando así una masa semisólida de amplio uso en las industrias alimentaria y farmacéutica.

Resinoides y absolutos

- ❖ Básicamente son las porciones insolubles de la disolución con etanol de las oleorresinas. Se separan por filtración y luego se les

elimina el etanol. Muy empleados en la elaboración de perfumes.

Resinas

- ❖ Son las sustancias que ciertas plantas aromáticas exudan naturalmente o mediante la realización de incisiones.

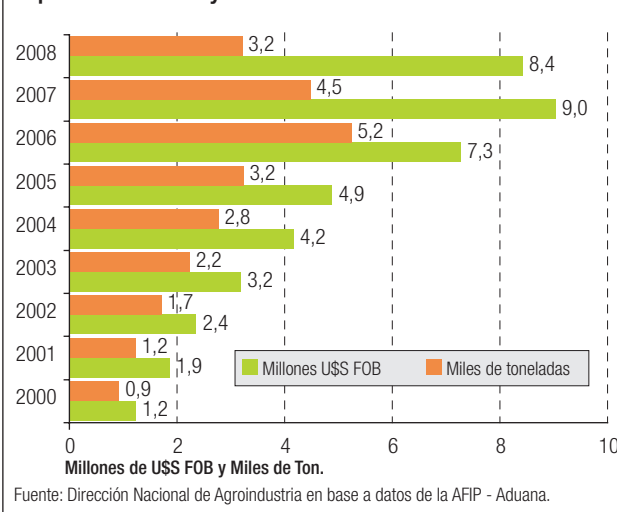
Infusiones

- ❖ Algunas hierbas aromáticas se consumen vertiendo agua hirviendo sobre las mismas, obteniendo de esta manera una infusión o "té de hierbas".

EXPORTACIONES

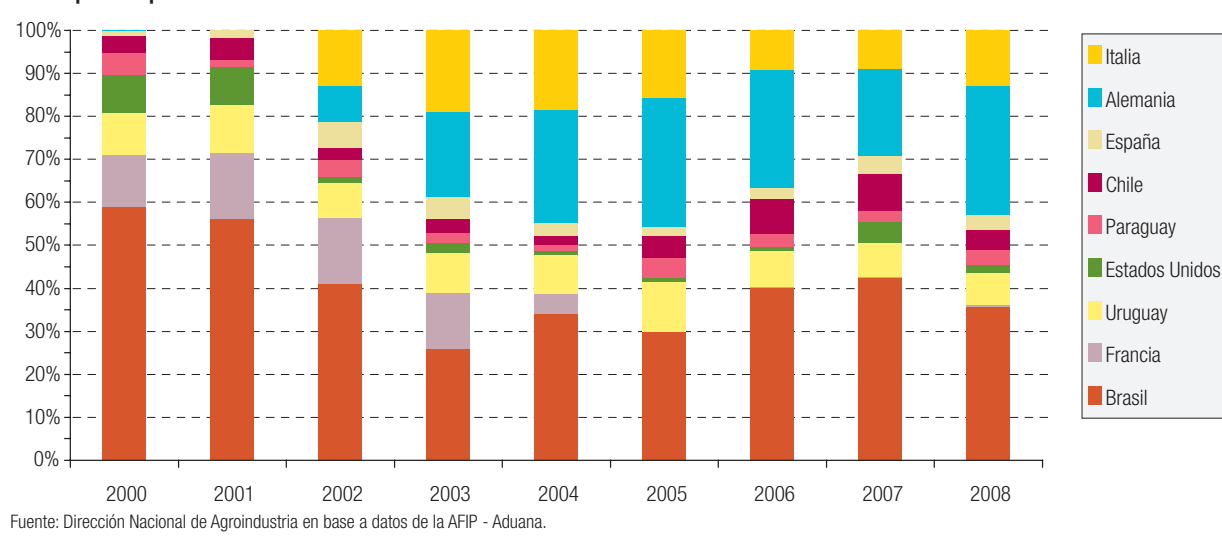
- ❖ Para el análisis de esta sección, se ha considerado un conjunto de 47 posiciones arancelarias que incluyen: *Pimienta, Frutos de Capsicum, Vainilla, Canela, Clavo, Nuez moscada, Amomos y cardamomos, Semillas de anís verde, Semillas de anís estrellado, Semillas de cilantro (coriandro), Semillas de comino, Semillas de alcaravea, Semillas de hinojo, Bayas de enebro, Jengibre, Azafrán, Cúrcuma, Semillas de mostaza, Conos de lúpulo, Raíces de ginseng, Orégano, Albahaca, Plantago psillum, Tilo, Boldo, Cedrón, Cardo Mariano, Manzanilla, Menta, Valeriana, Tomillo, Curry, Hojas de laurel.*
- ❖ Las exportaciones agregadas de hierbas aromáticas y especias registran tendencia positiva. Entre 2000 y 2008 el volumen se incrementó 247%, pasando de 927,8 a 3.217,1 toneladas.
- ❖ El valor también registró un importante crecimiento, en este caso de 581%, partiendo de 1,2 a 8,4 millones de dólares FOB. En el mismo período el precio promedio de exportación se incrementó 96%, pasando de 1,3 a 2,6 US\$ FOB/Kg.
- ❖ El estudio de los destinos de exportación muestra que 9 países han concentrado alrededor del 85% del volumen total exportado de hierbas aromáticas y especias argentinas.

Evolución de las exportaciones de hierbas aromáticas y especias. Volumen y valor. Años 2000 a 2008

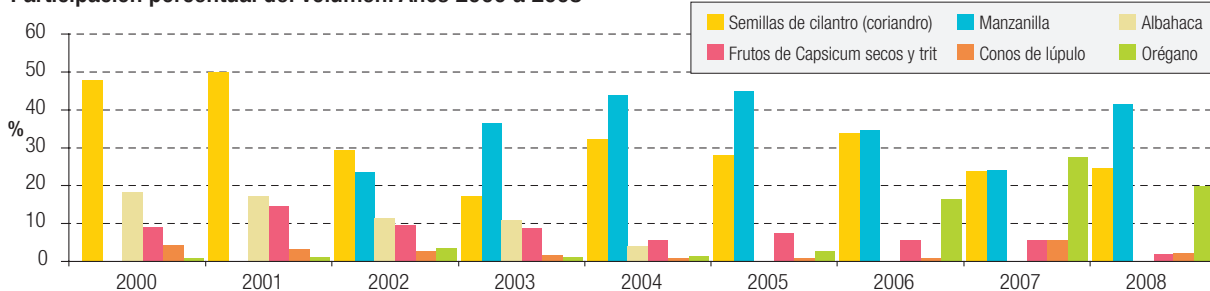


- ❖ Brasil es un socio trascendental, mientras que Alemania, Italia y Francia son destinos de importancia.
- ❖ Durante el año 2000 los destinos sumaron 20, mientras que en

Evolución de las exportaciones de hierbas aromáticas y especias. Principales destinos. Participación porcentual del volumen. Años 2000 a 2008



**Evolución de las exportaciones de las principales hierbas aromáticas y especias.
Participación porcentual del volumen. Años 2000 a 2008**



Fuente: Dirección Nacional de Agroindustria en base a datos de la AFIP - Aduana.

2008 fueron 41, lo que indica la ampliación de las plazas de consumo a las que llegan los productos aromáticos argentinos.

- Respecto de la composición de las exportaciones durante el lapso analizado, se observa que 6 especies abarcaron alrededor del

80% del volumen total exportado. Se trata de semillas de cilantro, manzanilla, albahaca, frutos de *Capsicum*, conos de lúpulo y orégano.

Exportaciones por especie

Semillas de Cilantro (o coriandro)

- Muy utilizado como especia en gastronomía, el cilantro o coriandro (*Coriandrum sativum*) es originario del sur de Europa y norte de África, y sus aceites esenciales presentan propiedades antioxidantes y antibacteriales.
- En nuestro país se cultiva principalmente en las regiones NEA (Formosa, Misiones, Corrientes, Chaco, Entre Ríos) y Pampeana (Buenos Aires, Santa Fe, Córdoba).
- Las exportaciones de esta especie muestran incrementos tanto en volumen como en valor. Durante el período analizado el primer parámetro creció 78%, mientras que el segundo lo hizo en 425%.
- En cuanto a los destinos de exportación, se aprecia que Brasil ha sido el principal mercado de colocación durante todos los años considerados. Chile, Uruguay y Sudáfrica son otros destinos de importancia relativa.

Evolución de las exportaciones de semillas de cilantro (coriandro) - Volumen y valor 2000/2008

Año	Volumen	Valor
	(toneladas)	(mill. de US\$ FOB)
2000	443,5	0,2
2001	615,7	0,3
2002	501,8	0,3
2003	386,5	0,2
2004	898,2	0,5
2005	905,9	0,4
2006	1.771,6	0,5
2007	1.067,5	0,6
2008	790,9	1,1

Fuente: Dirección Nacional de Agroindustria en base a datos de la AFIP - Aduana.

Destino de exportación de semillas de cilantro (coriandro) - Participación porcentual del volumen 2000/2008

Destino	Año								
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Brasil	87,8	84,9	92,4	87,5	81,1	64,9	70,2	71,0	77,9
Chile	7,7	9,5	5,6	5,0	4,5	10,9	2,5	10,4	3,4
Uruguay	4,5	5,6	2,0	7,5	8,1	5,2	4,2	1,9	3,8
Sudáfrica	0,0	0,0	0,0	0,0	0,9	4,5	10,2	5,2	7,6
Otros	0,0	0,0	0,0	0,0	5,3	14,5	12,9	11,5	7,3

Fuente: Dirección Nacional de Agroindustria en base a datos de la AFIP - Aduana.

Manzanilla (*Matricaria chamomilla*)

- ❖ Esta planta herbácea anual, que es nativa de Europa y regiones templadas de Asia, se ha naturalizado en algunas regiones de América y Australia. Sus inflorescencias y parte aérea secas, se consumen como infusión, por sus características antiinflamatorias y ansiolíticas. Sus aceites esenciales y flavonoides se utilizan en la industria cosmética y farmacéutica. En Argentina se cultiva principalmente en la región Pampeana (Buenos Aires, Santa Fe, Córdoba).
- ❖ Se registran exportaciones de manzanilla desde 2002, y a partir de ese año se observa un desempeño positivo.
- ❖ El volumen se incrementó 231%, desde 404 toneladas en 2002 a 1.335,7 toneladas en 2008.
- ❖ El valor acompañó este crecimiento pero en una magnitud de 323%, partiendo de 0,8 millones de US\$ FOB en 2002 y llegando a 3,4 millones de US\$ FOB en 2008.

Evolución de las exportaciones de manzanilla Volumen y valor - 2000/2008

Año	Volumen (toneladas)	Valor (mill. de US\$ FOB)
2000	0,0	0,0
2001	0,0	0,0
2002	404,0	0,8
2003	816,2	1,6
2004	1.222,3	2,5
2005	1.455,0	2,7
2006	1.809,7	3,5
2007	1.076,5	2,4
2008	1.335,7	3,4

Fuente: Dirección Nacional de Agroindustria en base a datos de la AFIP - Aduana.

- ❖ Alemania e Italia son los principales mercados para este producto.

Destinos de exportación de manzanilla - Participación porcentual del volumen 2000/2008

Destino	Año								
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Italia	s/expo	s/expo	48,2	44,3	37,9	29,9	21,6	30,4	26,0
Alemania	s/expo	s/expo	31,9	40,2	51,4	49,6	65,5	54,9	55,9
Brasil	s/expo	s/expo	12,0	5,7	3,3	7,2	4,1	4,9	2,5
Venezuela	s/expo	s/expo	4,7	3,2	4,5	3,0	2,2	4,1	4,8
Chile	s/expo	s/expo	2,1	2,3	0,9	0,6	0,4	2,7	1,3
Otros	s/expo	s/expo	1,2	4,3	2,1	9,6	6,2	3,1	9,6

Fuente: Dirección Nacional de Agroindustria en base a datos de la AFIP - Aduana.

Albahaca (*Ocimum basilicum*)

- ❖ Esta hierba aromática anual nativa de Irán, India y otras regiones tropicales de Asia, se cultiva en Argentina principalmente en la región Pampeana (Buenos Aires, Santa Fe, Córdoba) y el NOA (Jujuy, Salta, Tucumán, Santiago del Estero, Catamarca).
- ❖ Se utiliza fresca o desecada en gastronomía y es tradicional en la cocina mediterránea. Sus aceites esenciales presentan propiedades digestivas y antivomitivas.
- ❖ Otra cualidad relevante de su aceite esencial es la repelencia ante insectos, por lo cual es utilizada por ejemplo en el manejo integrado de plagas (MIP).
- ❖ El desempeño de las exportaciones de esta hierba ha sido negativo. Entre los años 2000 y 2008 el volumen se redujo 98%, pasando

Evolución de las exportaciones de albahaca Volumen y valor - 2000/2008

Año	Volumen (toneladas)	Valor (mill. de US\$ FOB)
2000	169,9	0,1
2001	213,7	0,2
2002	195,9	0,1
2003	244,0	0,1
2004	114,1	0,1
2005	0,2	0,0
2006	1,1	0,0
2007	0,3	0,0
2008	3,8	0,0

Fuente: Dirección Nacional de Agroindustria en base a datos de la AFIP - Aduana.

de 169,9 a 3,8 toneladas. En igual lapso, el valor cayó un 90%, pasando de 139.408 a 13.372 US\$ FOB.

- ❖ Entre 2000 y 2004, Francia fue el mercado de destino dominante.

A partir de ese año, no se registran exportaciones a este país, ganando importancia Estados Unidos, seguido por Uruguay.

Destinos de exportación de albahaca - Participación porcentual del volumen 2000/2008

Destino	Año								
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Chile	0,0	0,5	0,5	2,5	0,0	0,0	3,6	8,7	0,6
EE.UU.	33,4	17,3	0,0	0,0	0,0	49,7	84,6	0,0	83,8
Francia	66,4	82,0	99,5	97,5	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Panamá	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	49,7	0,0	0,0	0,0
Uruguay	0,1	0,1	0,0	0,1	0,0	0,0	10,9	87,0	13,1
Otros	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,6	0,8	4,3	2,6

Fuente: Dirección Nacional de Agroindustria en base a datos de la AFIP - Aduana.

Frutos de *Capsicum* (*Capsicum annuum*)

- ❖ El género botánico *Capsicum*, originario de América, comprende varias especies de plantas de consumo alimentario tales como el tomate, la berenjena y el ají o pimiento.
- ❖ De acuerdo al Código Alimentario Argentino, con la denominación genérica de Pimentón o *Páprika*, se entiende el producto obtenido de la molienda de los frutos de Pimiento para pimentón (*Capsicum annuum* L.). Las especies destinadas a pimiento para pimentón son variedades dulces, y las que presentan distintos niveles de picor o pungencia se utilizan para elaborar otros productos como ají molido.
- ❖ La principal demandante es la industria alimenticia, en especial la cárnica, que lo utiliza como saborizante, colorante y preservante. La oleoresina de pimentón también es de gran aplicación en esta

Evolución de las exportaciones de frutos de *Capsicum* Volumen y valor - 2000/2008

Año	Volumen	Valor
	(toneladas)	(mill. de US\$ FOB)
2000	84,3	0,3
2001	180,3	0,5
2002	165,3	0,2
2003	197,6	0,2
2004	160,0	0,2
2005	240,0	0,3
2006	288,0	0,4
2007	247,7	0,4
2008	61,5	0,2

Fuente: Dirección Nacional de Agroindustria en base a datos de la AFIP - Aduana..

Destinos de exportación de frutos de *Capsicum* - Participación porcentual del volumen 2000/2008

Destino	Año								
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Alemania	1,2	0,0	0,6	0,5	0,0	0,5	0,2	0,4	1,2
Brasil	6,4	6,9	4,8	23,3	6,2	5,0	13,2	30,7	0,0
España	4,9	9,7	18,9	4,2	16,2	4,0	14,9	5,7	6,8
EE.U.	20,7	34,9	5,9	2,3	3,4	2,7	1,0	3,4	7,5
Uruguay	62,6	45,7	62,1	67,3	65,6	86,3	68,0	55,6	71,0
Italia	0,5	0,2	0,4	0,1	0,2	0,0	0,1	0,4	1,3
Paraguay	2,5	1,8	0,5	0,9	0,5	0,5	0,3	0,3	1,0
Otros	1,1	0,7	6,9	1,4	7,9	1,0	2,4	3,6	11,2

Fuente: Dirección Nacional de Agroindustria en base a datos de la AFIP - Aduana.

industria debido a su coloración roja, atributo muy valorado en la elaboración de fiambres y embutidos.

- ❖ En nuestro país se cultiva principalmente en la región NOA (Jujuy, Salta, Tucumán, Santiago del Estero, Catamarca). Entre 2000 y 2008 el volumen exportado se redujo un 27% y el valor total lo hizo en 14%. Se destaca el año 2006, cuando el volumen alcanzó las 288 toneladas.

- ❖ El mayor destino de las exportaciones de este producto fue la vecina República Oriental del Uruguay.

- ❖ El mercado estadounidense adquirió importancia relativa entre 2000 y 2001, bajando luego su participación.

- ❖ Brasil hizo compras relevantes en 2007, aunque durante 2008 no se registraron envíos a ese destino.

❖ Conos de Lúpulo (*Humulus lupulus*)

- ❖ Esta planta herbácea perenne de origen europeo es cultivada en la región Patagónica (La Pampa, Neuquén, Río Negro, Chubut, Santa Cruz, Tierra del Fuego). El aceite esencial de los conos (flores femeninas) presenta propiedades sedantes e hipnóticas, por lo que es utilizado en la industria farmacéutica. Además estos conos son tradicionalmente empleados como aromatizante en la elaboración de cerveza.

- ❖ Las exportaciones de este producto muestran una evolución positiva. El volumen se incrementó un 82% en el lapso estudiado, mientras que el valor -si bien son cantidades absolutas pequeñas- creció un 1.165%.

- ❖ Brasil fue el mercado destino de lúpulo argentino más destacado entre 2000 y 2004. Su participación sigue siendo importante, pero a partir de 2005 también Paraguay, Bolivia y Estados Unidos cobraron importancia relativa.

Evolución de las exportaciones de conos de lúpulo Volumen y valor - 2000/2008

Año	Volumen	Valor
	(toneladas)	(mill. de U\$S FOB)
2000	40.0	0.1
2001	41.2	0.1
2002	44.7	0.1
2003	37.7	0.1
2004	24.0	0.1
2005	31.3	0.1
2006	42.3	0.2
2007	260.0	2.0
2008	72.6	0.8

Fuente: Dirección Nacional de Agroindustria en base a datos de la AFIP - Aduana.

Destinos de exportación de conos de lúpulo - Participación porcentual del volumen 2000/2008

Destino	Año									
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	
Bélgica	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	49,1	0,0	0,0	
Brasil	100,0	97,2	93,9	76,9	83,5	48,2	35,6	9,7	23,7	
Canadá	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	27,4	0,0	
Chile	0,0	0,0	0,0	0,0	1,3	8,4	1,4	0,0	1,7	
EE.UU.	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	54,0	0,2	
Paraguay	0,0	2,8	6,1	21,9	12,7	39,3	7,6	5,9	27,6	
Polonia	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	21,7	
Uruguay	0,0	0,0	0,0	1,2	2,5	0,6	6,2	2,0	3,2	
Bolivia	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,4	0,0	0,9	21,4	

Fuente: Dirección Nacional de Agroindustria en base a datos de la AFIP - Aduana.

Orégano (*Origanum vulgare*)

- ❖ Especie perenne, originaria de la zona mediterránea de Europa y el este de Asia, es muy utilizada en la cocina mediterránea y se destaca como una de las hierbas aromáticas más tradicionales y populares en la gastronomía de nuestro país.
- ❖ Su aceite esencial posee propiedades antioxidantes, antimicrobianas, antiinflamatorias y expectorantes, entre otras, que son apreciadas por la industria farmacéutica. Además, la propiedad antioxidante es una aliada de la conservación de alimentos, por lo cual también se la utiliza con este propósito.
- ❖ En Argentina se cultiva con diversa intensidad en las cinco regiones productivas del país: se registran experiencias exitosas en la Patagonia, el NOA y el NEA, aunque se destacan los cultivos tanto en Nuevo Cuyo como en la región Pampeana, que incluyen a Mendoza, La Rioja, San Juan, San Luis y a Buenos Aires, Santa Fe y Córdoba.
- ❖ Esta especie sobresale por los aumentos registrados en sus exportaciones. Su volumen se incrementó más de 8.400%, partiendo de 7,5 toneladas en 2000 y alcanzando las 636,4 en 2008.
- ❖ Durante 2007 se canalizaron hacia los mercados externos 1.233,8 toneladas, esto es, el mayor volumen del período analizado.
- ❖ El valor total de exportación también creció en grandes

proporciones, superando el 2.800%: partió de 0,1 Mill. US\$ FOB y llegó a 1,6 Mill. US\$ FOB. También en 2007 registró su pico máximo, con 2,5 Mill. US\$ FOB.

- ❖ Los destinos de exportación han sido diversos. Francia fue el principal entre 2001 y 2003. Entre 2004 y 2005 fue desplazado por España, mientras que desde 2006 hasta 2008 la mayor plaza de colocación del orégano argentino fue Brasil.

**Evolución de las exportaciones de orégano
Volumen y valor - 2000/2008**

Año	Volumen	Valor
	(toneladas)	(mill. de US\$ FOB)
2000	7,5	0,1
2001	12,7	0,0
2002	60,7	0,1
2003	28,7	0,1
2004	41,4	0,1
2005	90,5	0,2
2006	854,2	1,5
2007	1.233,8	2,5
2008	636,4	1,6

Fuente: Dirección Nacional de Agroindustria en base a datos de la AFIP - Aduana.

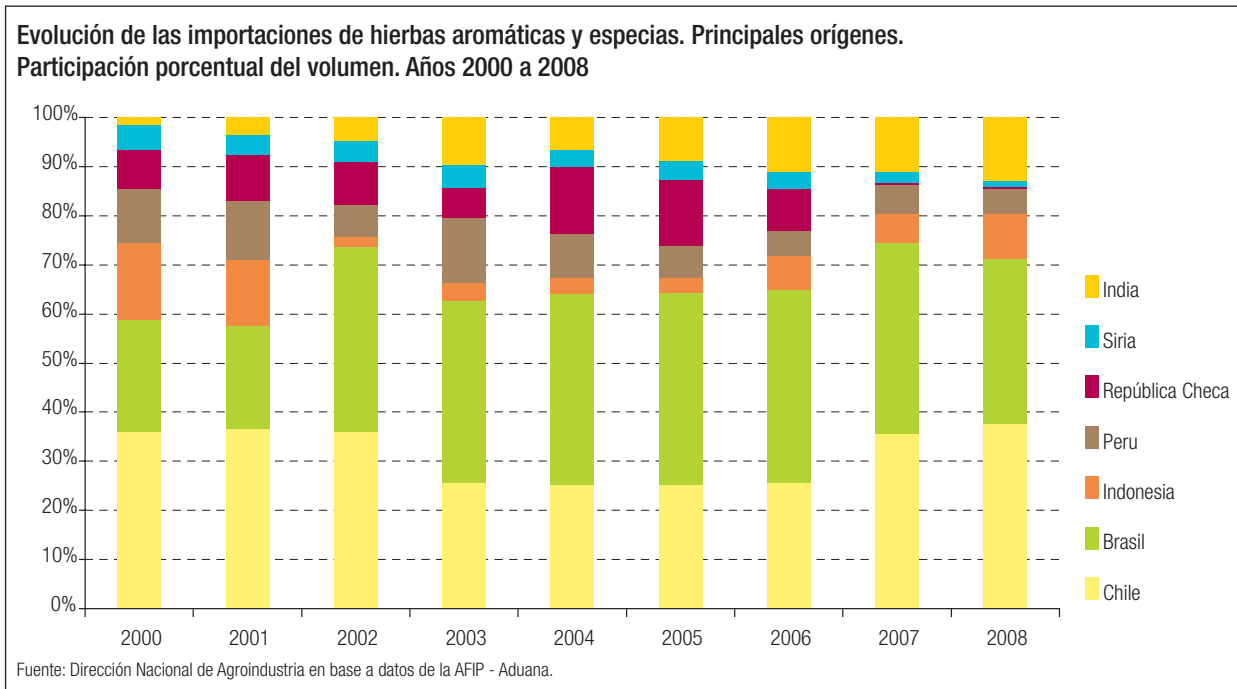
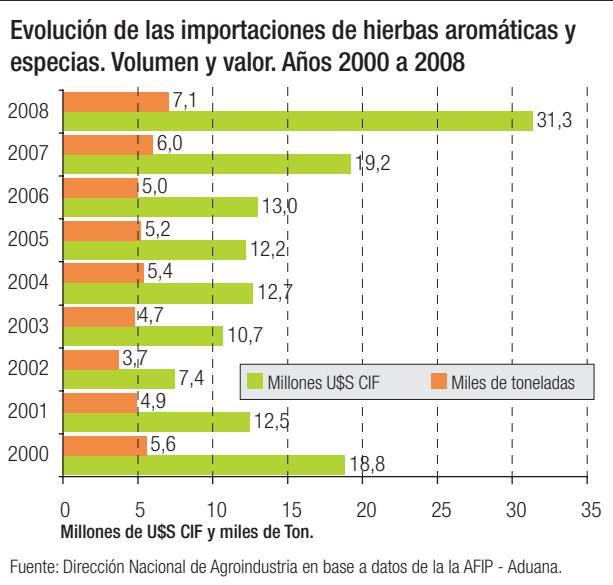
Destinos de exportación de orégano - Participación porcentual del volumen 2000/2008

Destino	Año									
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	
Brasil	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	24,9	44,9	57,1	49,7	
España	26,8	11,9	13,0	0,0	74,3	37,1	8,7	11,4	14,0	
Francia	0,0	73,5	77,5	93,4	0,6	0,0	0,0	0,6	1,4	
Alemania	0,0	0,0	5,3	0,0	14,5	4,1	1,0	1,6	1,5	
Chile	3,7	1,1	0,2	1,2	1,3	11,2	25,3	8,9	8,9	
Uruguay	16,8	1,6	0,5	1,7	2,7	16,0	13,2	8,7	13,4	
EE.UU.	15,3	2,4	1,0	1,2	4,7	1,0	0,1	0,1	1,5	
Paraguay	16,0	9,2	0,5	1,0	0,9	3,8	3,0	1,9	2,6	
Reino Unido	20,1	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
Otros	1,4	0,3	1,0	1,5	1,0	1,9	3,7	9,7	6,9	

Fuente: Dirección Nacional de Agroindustria en base a datos de la AFIP - Aduana.

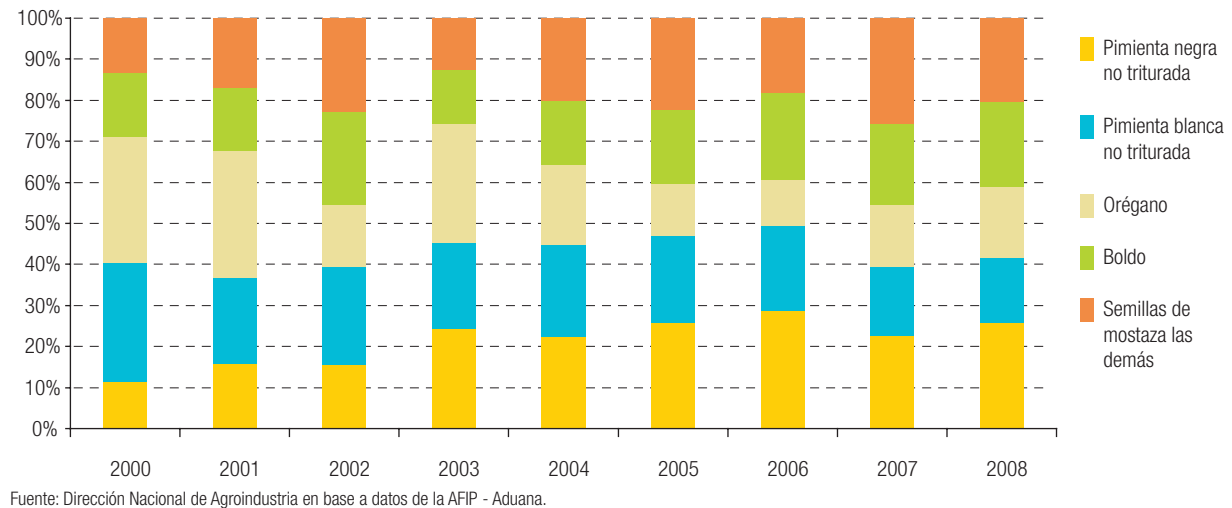
IMPORTACIONES

- ❖ Las compras a mercados externos incluyen tanto especies que no encuentran en nuestro territorio las condiciones agroecológicas necesarias para su producción, así como otras que sí se cultivan e industrializan en el país.
 - ❖ El volumen agregado de hierbas aromáticas y especias importado también registra tendencia positiva, aunque los incrementos son de menor magnitud que en el caso de las exportaciones.
 - ❖ En el período 2000 - 2008 el volumen se incrementó 27%, pasando de 5.555 a 7.059 toneladas. Asimismo, el valor registró un incremento que asciende al 66%, considerando 18,8 millones de dólares CIF en 2000 y 31,3 millones de dólares CIF en 2008.
 - ❖ Siete países proveyeron más del 60% del volumen total de hierbas aromáticas y especias importadas. Brasil y Chile han sido los orígenes preponderantes durante todo el período considerado.
 - ❖ Es interesante mencionar que durante el año 2000 los orígenes sumaron 42, mientras que en 2008, los mismos totalizaron 57.
- Esto reafirma la importante dinámica en los flujos comerciales de estos productos.



- ❖ Las especies que se importan en mayor proporción, y que han sumado más del 50% del volumen total importado durante el lapso analizado son 5: la pimienta negra no triturada, la pimienta blanca no triturada, el orégano, el boldo y las semillas de mostaza.
- ❖ Las importaciones de pimienta negra (*Piper nigrum*) mostraron un incremento del 130% en volumen y del 61% en valor durante el período analizado. En todos los años, más del 90% provino de Brasil.

Evolución de las importaciones de las principales hierbas aromáticas y especias. Participación porcentual del volumen. Años 2000 a 2008



- ❖ Por el contrario, las importaciones de pimienta blanca (*Piper nigrum*) registraron retracciones del 44% en volumen y del 46% en valor. Brasil ha sido un proveedor preponderante durante todos los años, mientras que Indonesia fue el origen de más del 45% del volumen de esta especia durante 2000 y 2001.
- ❖ Un desempeño similar fue exhibido por las importaciones de orégano (*Origanum vulgare*). Sus importaciones mostraron una reducción del 42% en volumen y del 31% en valor. De Chile provino

más del 65% del volumen importado todos los años, llegando a superar el 90% en 2007 y 2008. El segundo origen relevante fue Perú, que promedió el 17% del volumen total importado.

- ❖ Las compras a mercados externos de Boldo (*Peumus boldus*) exhibieron crecimiento tanto en volumen como en valor. En el primer caso, el incremento fue del 39% y en el segundo, del 137%. El total de esta especie provino de Chile, país de donde es originaria.

Evolución de las importaciones de pimienta negra, pimienta blanca, orégano, boldo y semillas de mostaza. Volumen y valor. Años 2000 a 2008

Año	Pimienta negra no trit.		Pimienta blanca no trit.		Orégano		Boldo		Semillas de mostaza	
	Volumen (toneladas)	Valor (mill. US\$ FOB)	Volumen (toneladas)	Valor (mill. US\$ FOB)	Volumen (toneladas)	Valor (mill. US\$ FOB)	Volumen (toneladas)	Valor (mill. US\$ FOB)	Volumen (toneladas)	Valor (mill. US\$ FOB)
2000	396,8	1,9	999,4	5,7	1.060,9	2,6	531,6	0,3	463,5	0,2
2001	493,1	1,1	652,4	2,0	974,2	1,4	477,8	0,3	534,1	0,3
2002	389,3	0,6	598,8	1,4	378,0	0,3	567,7	0,3	571,8	0,5
2003	622,4	1,0	539,3	1,6	742,9	0,7	331,7	0,2	320,8	0,2
2004	708,0	1,0	719,4	1,8	615,9	1,1	498,7	0,2	639,4	0,4
2005	791,4	1,2	651,8	1,6	388,2	0,9	551,2	0,3	687,3	0,3
2006	827,8	1,5	591,3	1,6	325,7	0,7	609,1	0,4	521,8	0,2
2007	762,1	2,5	568,3	2,6	517,1	1,2	667,5	0,6	872,5	0,9
2008	912,1	3,1	559,6	3,1	617,0	1,8	741,2	0,8	714,9	1,4
Var. 2008 vs 2000	130%	61%	-44%	-46%	-42%	-31%	39%	137%	54%	660%

Fuente: Dirección Nacional de Agroindustria en base a datos de la AFIP - Aduana.

- ❖ Por último, las importaciones de semillas de mostaza (*Sinapis alba*) para consumo (no para siembra) mostraron un incremento del 54% en volumen y del 660% en valor. Los orígenes más relevantes de esta especie fueron Canadá y la República Checa.
- ❖ La balanza comercial del grupo de hierbas aromáticas y especias analizado responden a 47 posiciones arancelarias. La misma arroja como resultado déficit en todos los años, tanto en volumen como en valor, salvo durante 2006, cuando se exportaron 5.239 toneladas y se importaron 5.003 toneladas, resultando así un superávit de 237 toneladas.

Balanza comercial de las hierbas aromáticas y especias Volumen y valor. Años 2000 a 2008

Año	Volumen	Valor
	(miles de toneladas)	(mill. de U\$S FOB)
2000	-4,6	-17,6
2001	-3,7	-10,6
2002	-2,0	-5,1
2003	-2,5	-7,5
2004	-2,6	-8,5
2005	-2,0	-7,3
2006	0,2	-5,7
2007	-1,5	-10,1
2008	-3,8	-22,9

Fuente: Dirección Nacional de Agroindustria en base a datos de la AFIP - Aduana.

Potencialidad

- ❖ La información expuesta y la balanza comercial calculada indican que si bien hay especies cuya producción en Argentina a escala comercial aún no resulta posible, hay otras especies que se cultivan en nuestro país y que registran importaciones.
- ❖ Además cabe considerar que los diversos tipos de extractos presentan aplicaciones crecientes en las industrias alimentaria, de domosanitarios, de cosmética y fragancias, textil y farmacéutica, entre otras.
- ❖ Esta situación plantea un importante desafío: generar el marco necesario para avanzar en el desarrollo de este sector. Esto posibilitaría:

- ◆ Sustituir importaciones.
- ◆ Avanzar en el agregado de valor de estos productos.
- ◆ Mejorar las técnicas de producción e industrialización para generar productos de la máxima calidad.
- ◆ Adaptar la producción e industrialización a los requerimientos del mercado.
- ◆ Mejorar la situación socioeconómica de los productores e industriales.

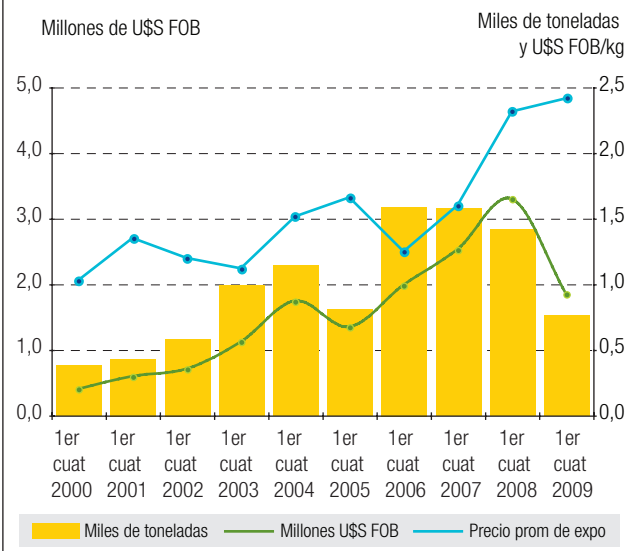
Fuentes consultadas:

Revista Énfasis Alimentación - <http://www.botanical-online.com/> - Consejo Federal de Inversiones (CFI) - "Plantas medicinales y aromáticas evaluadas en Chile", Fundación para la innovación agraria, Ministerio de Agricultura, Chile - <http://www.indianspices.com/> - Referentes sectoriales.

DESEMPEÑO EXPORTADOR DEL PRIMER CUATRIMESTRE 2009

- ❖ La exportación de hierbas aromáticas y especias del primer cuatrimestre 2009 alcanzó 669,8 toneladas y un valor de 1,7 millones de dólares FOB, por lo que el precio promedio de exportación fue de 2.494,1 US\$ FOB/ ton.
- ❖ Si bien estos parámetros mostraron una reducción del 51,6% en volumen y del 47,9% en valor, respecto de idéntico período del año anterior, el precio promedio de exportación creció 7,8% en el mismo lapso.
- ❖ Pese a la disminución interanual en volumen y en valor del primer cuatrimestre 2009, la tendencia de estos parámetros y del precio promedio de exportación de los primeros cuatrimestres del año 2000 hasta el año 2008, es positiva.
- ❖ Al analizar los destinos de exportación se observa que un grupo de 7 países (Brasil, Alemania, Francia, Uruguay, Chile, Estados Unidos e Italia) concentró alrededor del 98% del volumen total exportado durante el primer cuatrimestre de 2000, mientras que en igual período de 2009 el mismo grupo absorbió el 64%.
- ❖ Durante el primer cuatrimestre de 2000 el total de destinos ascendía a 9 países, mientras que en igual período de 2009 ascendieron a 28. Esto muestra el dinamismo de la producción nacional en los mercados internacionales.
- ❖ Brasil ha sido un destino significativo en los 10 cuatrimestres considerados, con un máximo de participación de 47,7% en 2000 y un mínimo de 21,4% en 2009.

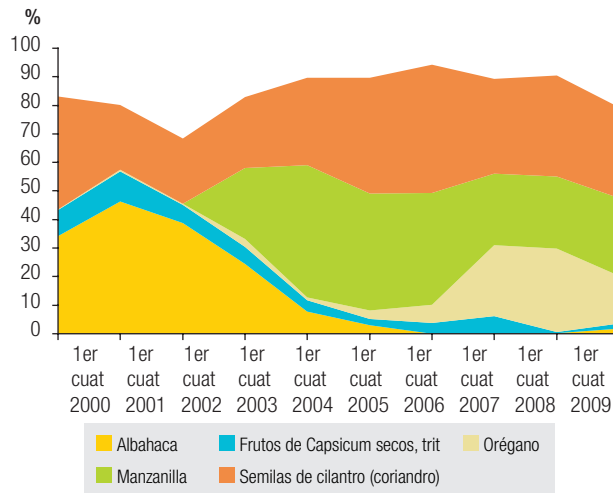
Evolución de las exportaciones de hierbas aromáticas y especias - Volumen, valor y precio promedio de exportación
Períodos cuatrimestrales de los años 2000 a 2009



Fuente: Dirección Nacional de Agroindustria en base a datos de la AFIP - Aduana.

- ❖ La constitución de las exportaciones durante los lapsos analizados muestra que más del 70% del volumen total exportado corresponde a 5 especies: semillas de cilantro, manzanilla, albahaca, frutos de *Capsicum* y orégano.
- ❖ Durante el primer cuatrimestre 2009 el 75% aproximado del volumen total exportado, estuvo compuesto por semillas de cilantro, manzanilla y orégano.

Evolución de las exportaciones de las principales hierbas aromáticas y especias. Participación porcentual del volumen
Períodos cuatrimestrales de los años 2000 a 2009



Fuente: Dirección Nacional de Agroindustria con datos de la Aduana.

- ❖ La participación de las semillas de cilantro ha promediado el 32,6% del volumen total exportado durante los primeros cuatrimestres de 2000 a 2009. La manzanilla comenzó a registrar exportaciones en 2002 y su participación promedió el 32,7% desde ese cuatrimestre hasta el primer cuatrimestre 2009. La participación de la albahaca fue considerable hasta el primer cuatrimestre de 2005, mientras que la de los frutos de *Capsicum* promedió el 5% del volumen total de exportación durante todos los lapsos analizados. Por su lado, el orégano muestra participación creciente desde el primer cuatrimestre de 2005; en el primer cuatrimestre de 2009 su contribución fue del 16,7%.

Deliberaciones en Cipolletti

El Foro Federal de Hierbas Aromáticas y Especias, creado mediante la Resolución SAGPyA 448/06 y coordinado por la Dirección Nacional de Agroindustria, llevó a cabo su Décima Reunión el 19 de marzo en la ciudad de Cipolletti, Río Negro.

Este Foro reúne periódicamente en distintas provincias a representantes de todos los eslabones de la cadena, figurando entre sus atribuciones brindar asesoramiento a las autoridades nacionales en lo relativo al sector, unificar criterios, prioridades y acciones, así como proponer políticas, proyectos, leyes, resoluciones y disposiciones.

Entre los temas tratados en la reunión figuraron la posibilidad de comenzar a delinear un Plan Estratégico Sectorial, la consideración de los agroquímicos para uso específico en la producción y la revisión del Código Alimentario Argentino en lo atinente a hierbas aromáticas y especias.

También fueron motivo de intercambio la obtención de estadísticas sectoriales, la fijación de protocolos de calidad comercial para distintos productos aromáticos, el relevamiento de las tecnologías disponibles para industrializar hierbas aromáticas y especias, así como el seguimiento y la evaluación de los precios locales e internacionales.