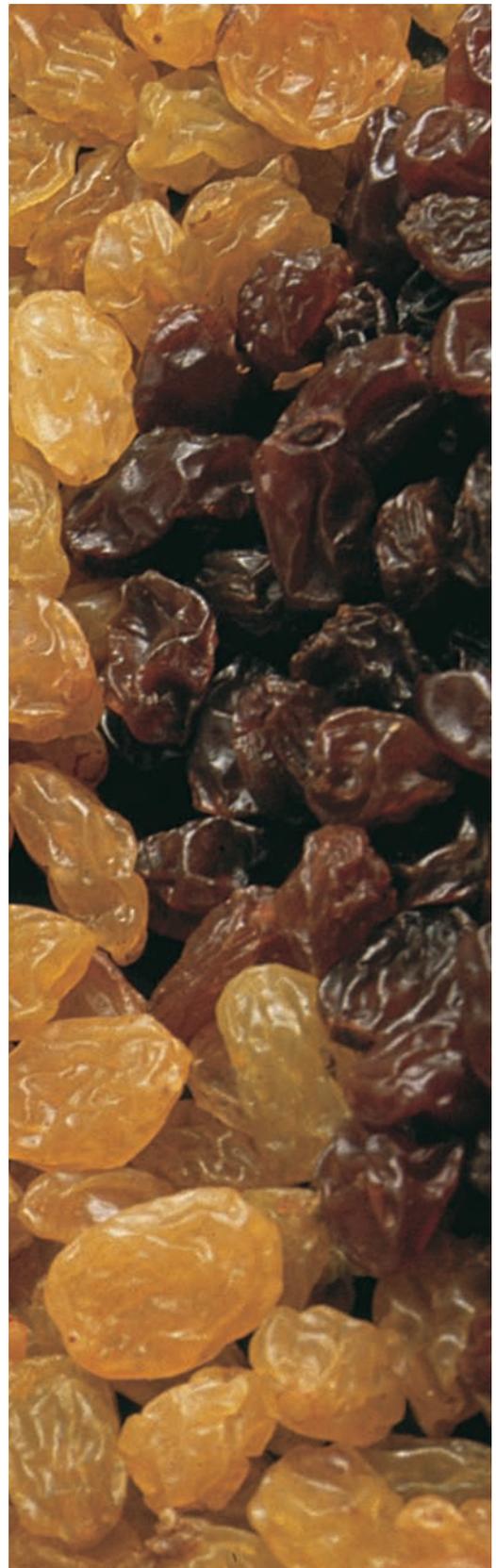


Cdora. Patricia Doreste
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Pasas de uva





Tradicionalmente las pasas de uva, es decir las uvas deshidratadas, se emplearon casi exclusivamente para elaborar bizcochuelos y otros productos de panadería, así como el tradicional pan dulce navideño. Pero en los últimos años ha sido creciente su incorporación a otros alimentos que han ido ganando espacio en el mercado, como es el caso de las barras de cereal, las galletitas, los preparados para el desayuno y los yogures.

Se añade a ello la creciente difusión del consumo directo, primero entre los niños y luego entre los adultos, tentados por esta suerte de “snack” dulce, natural y de alto contenido energético. El impulso decisivo a esa tendencia lo brindan, como sucede con otros productos, las excelentes propiedades nutritivas de la pasa de uva y su condición de alimento libre de conservantes y otros componentes propios de los comestibles elaborados industrialmente.

El producto

- ❖ Las pasas se producen a partir de la *Vitis vinífera*, y en la mayoría de los casos se utilizan las mismas variedades empleadas para elaborar el vino, aunque también existen variedades específicas para pasas.
 - ❖ Al perder el agua durante la desecación, los frutos disminuyen de peso, por lo que la elaboración de un kilo de pasas hace necesarios unos cuatro kilos de uva fresca.
 - ❖ De acuerdo a su color, las pasas se clasifican en tintas (o **negras**) y blancas (o **rubias**) y en ambos casos pueden tener o no semillas. La tendencia más firme de la demanda mundial apunta hacia las pasas blancas y sin semillas, a las que se destina la abrumadora mayoría de la superficie cultivada para pasas en Argentina (un 97%).
 - ❖ El secado hace que las pasas almacenen más concentrados los azúcares de la uva, otorgándoles así el dulzor característico y el importante contenido energético que las hace recomendables para los niños y los deportistas.
 - ❖ A sus altas dosis de hidratos de carbono, las pasas suman un elevado contenido de potasio -elemento esencial para regular el equilibrio hídrico en el cuerpo-, y antioxidantes que fortalecen la protección de las células.
 - ❖ La creciente oferta en las góndolas de los grandes supermercados, compartiendo espacio con otras frutas secas, es otra señal de la firme incorporación de las pasas al consumo directo.
- ❖ Las uvas cosechadas entran de inmediato al proceso de secado (o deshidratación). Se las distribuye bien extendidas en rejillas ubicadas sobre **ripieras**, -como se denominan las fracciones de terreno cubiertas con piedras-, e inclinadas de modo que reciban la mejor incidencia del sol y dejen escurrir el agua en caso de lluvia.
 - ❖ En la provincia de San Juan, caracterizada por su gran luminosidad y la intensa irradiación solar que recibe, en los meses de enero y febrero las uvas pequeñas completan el secado en unos diez días, y las de mayor tamaño requieren entre doce y quince días.
 - ❖ Las uvas deshidratadas se almacenan en cámaras hasta que entran en la etapa de industrialización, que comprende varios pasos, entre ellos:
 - ◆ Despalillado de los racimos.
 - ◆ Zarandeado que elimina las pasas muy pequeñas o demasiado secas.
 - ◆ Prelavado y lavado, que aseguran la inocuidad del producto y desinfectan la pasa.
 - ◆ Enjuagado, escurrido, secado y brillantado.
 - ◆ Selección final para descartar manualmente pasas defectuosas o no acordes con el nivel de calidad procurado.
 - ◆ Envasado.

Elaboración de las pasas

- ❖ El manejo de las uvas en las plantaciones es similar al que se efectúa en cualquier viñedo, si bien las variedades para pasa requieren una poda especial y un manejo de agroquímicos muy cuidadoso, en particular durante el cuajado, es decir, la etapa en que las flores desprenden el polen.

- ❖ El producto se comercializa en cajas de 5 y 6 kilos, y los envíos al exterior incluyen envases de 30 libras (poco menos de 114 Kg.). La creciente demanda del público también ha expandido el fraccionamiento en paquetes de medio kilo y presentaciones de 250 gramos y sobres o **sachets** de menor contenido.



Producción mundial

- ❖ Desde la cosecha 2005/06 hasta la cosecha 2009/10, la producción mundial de pasas de uva no ha presentado grandes variaciones.
- ❖ El punto máximo de producción se alcanzó en la temporada 2007/08 con 1.104.193 toneladas.
- ❖ En la campaña 2009/10 la producción mundial de pasas de uva ascendió a 1.062.500 toneladas, disminuyendo así un 2% respecto al año anterior.
- ❖ Por lo general, las variaciones anuales oscilan entre 1 y 2 %.
- ❖ Si se compara la temporada 2009/10 con la 2008/09 se observa una variación negativa del 1%.
- ❖ La producción mundial de esta fruta se encuentra concentrada en doce países, Argentina ocupa el puesto número 7, con el 3% del total producido.
- ❖ El principal productor mundial es Estados Unidos, que genera el 28% del volumen total, seguido por Turquía, que obtiene el 26 %.

Producción mundial de pasas de uva 2009/2010 vs 2008/2009			
Campaña	2008/2009	2009/2010	Variación
Países	Toneladas	Toneladas	%
Estados Unidos	337,472	300,000	-11%
Turquia	310,000	280,000	-10%
China	135,000	150,000	11%
Irán	70,000	100,000	43%
Chile	70,000	70,000	0%
Sudáfrica	40,300	39,000	-3%
Argentina	37,000	36,000	-3%
Afganistán	27,000	28,000	4%
Uzbekistán	25,700	26,000	1%
Australia	14,000	15,000	7%
EU-27	10,000	10,000	0%
Mexico	8,500	8,500	0%

Fuente: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca y USDA.

Producción Nacional

- ❖ Del total de vid producida en 2009 (2.181.567 toneladas), el 2,51% se destinó a la producción de pasas (54.701 toneladas).
- ❖ Según un informe del *United States Department of Agriculture (USDA)*, la producción argentina de pasas de uva en la cosecha 2009/10 fue de 36.000 toneladas.
- ❖ Desde la cosecha 2005/06 a la de 2009/10 se produjo pun-

ta a punta un incremento del 50% de la producción.

- ❖ Si bien el 70,31 % de la superficie cultivada con vid en Argentina se encuentra en Mendoza, la mayor cantidad de hectáreas destinadas a pasas se localiza en San Juan.
- ❖ San Juan concentra prácticamente el 95% de la producción de pasas en Argentina. El resto se distribuye entre Mendoza, Catamarca y La Rioja.
- ❖ San Juan es históricamente la principal provincia productora de pasas, cuenta con excelentes condiciones climatológicas, una gran tradición en la producción, capacidad industrial instalada y posee variedades de uvas cultivadas específicas para pasas.
- ❖ En 2009 del total de su producción de vid (594.198 toneladas) el 9 % fue destinado a la deshidratación (51.182 toneladas).

Gráfico 1
Destino de la producción argentina de vid - 2009

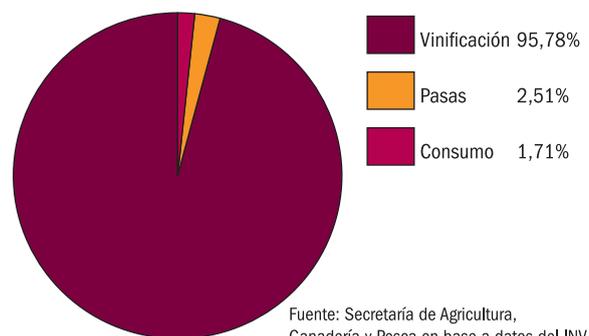
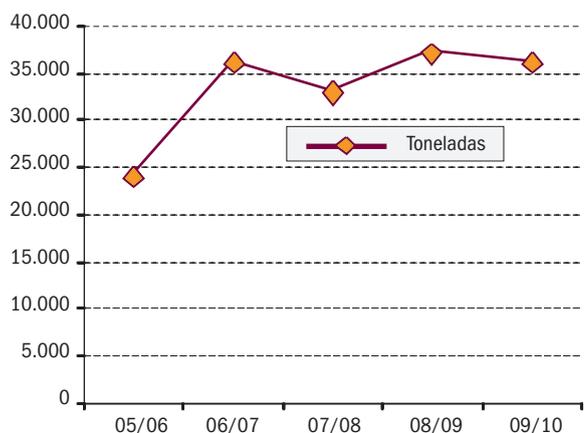


Gráfico 2
Producción nacional de pasas de uva - 2009/2010



Cadenas alimentarias



- ❖ A ese destino debe sumarse la vid proveniente de otras provincias (Mendoza en su mayor proporción, Salta y La Rioja) que totalizó 1.182 toneladas.
- ❖ Durante 2009, el 53% de las uvas producidas en Mendoza con destino a pasas, fue trasladado a la provincia de San Juan para procesarlas. El resto se elaboró en establecimientos mendocinos.

Principales variedades destinadas a pasas de uva - 2009	
Variedades	%
Flame Seedless	30,55%
Superior Seedles	21,94%
Arizul (INTA C G 351)	21,25%
Sultanina Blanca	20,89%
Cereza	1,88%
Torrontés Sanjuanino	1,18%
Torrontés Riojano	0,55%
Otras	1,76%

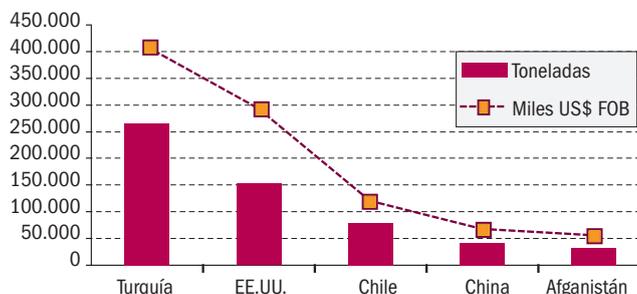
Fuente: MAGyP, en base a datos del INV.

El comercio mundial

- ❖ En el año 2009, las exportaciones mundiales de pasas cayeron 2% en volumen y 7% en valor. Turquía es el primer exportador mundial.
- ❖ Durante 2009 las exportaciones mundiales de pasas alcanzaron un volumen de 676.604 toneladas y un valor de 1.129.897 miles de US\$ FOB. Si bien no hay una variación significativa en las mismas, estas cayeron 2% y 7%, respectivamente, en comparación con el año 2008.
- ❖ Turquía y Estados Unidos son los dos principales productores y exportadores mundiales.
- ❖ Si bien Estados Unidos es el principal productor, Turquía aparece en el primer puesto de los exportadores ya que su consumo interno es muy bajo.
- ❖ En 2009, Turquía exportó 266.730 toneladas por un total de 407.512 miles de US\$ FOB, un 74% más que Estados Unidos, que logró comercializar 153.196 toneladas por 290.698 US\$ FOB.
- ❖ En cuanto al destino de las ventas de Turquía, el 52% de su mercado externo se concentra en tres países: Reino Unido (22%), Alemania (17%) y Países Bajos (13%).
- ❖ Chile, tercero en el **ranking** de exportadores mundiales, es un fuerte competidor porque tiene buena calidad de producto, costos de flete a puerto más bajos, y fácil acceso a tecnologías tanto en la producción primaria como en la industrial.

- ❖ En las últimas campañas nuestro vecino cordillerano incrementó su producción, alcanzando en la temporada 2009/10 las 70.000 toneladas.
- ❖ A esto se suma que gracias a los acuerdos comerciales celebrados con terceros mercados tiene precios finales de venta que resultan de un 5 a un 15% inferiores a los de Argentina.

Gráfico 3
Principales exportadores mundiales de pasas de uva 2009

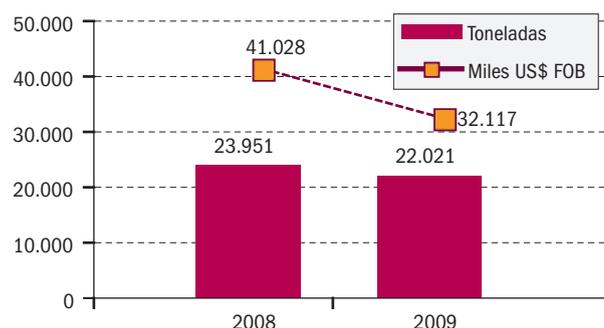


Fuente: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca en base a datos de UN - ComTrade.

Exportaciones nacionales

- ❖ Si se analiza el comportamiento de las exportaciones argentinas de pasas de uva durante 2009 y se lo compara con el año 2008, se comprueba una variación negativa del 8% en volumen y el 22% en valor.
- ❖ El 73% de nuestras ventas externas tienen como principal destino a Brasil, que durante 2009 absorbió envíos por 17.024 toneladas y 23.906 miles de US\$ FOB. Las remesas se incrementaron, ya que en 2008 sus compras habían representado el 66% del total exportado.

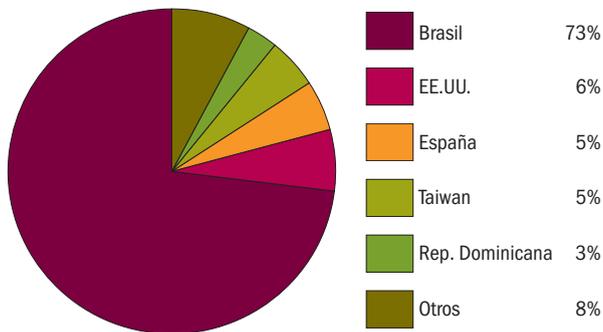
Gráfico 4
Exportaciones argentinas de pasas de uva 2009 vs 2008



Fuente: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca en base a datos del INDEC.



Gráfico 5
Destino de las exportaciones argentinas de pasas de uva - 2009



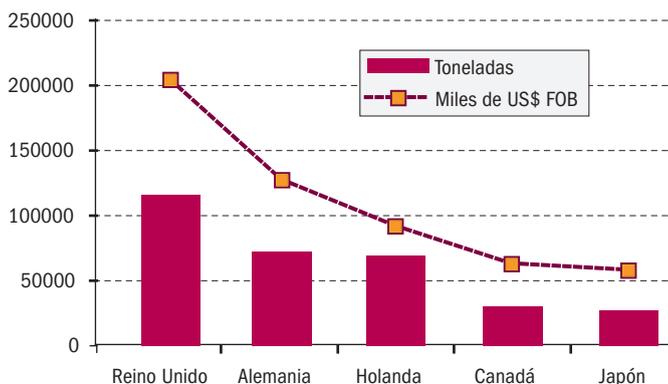
Fuente: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca en base a datos del INV.

- ❖ Existen varias razones para que Brasil sea el principal destino de las pasas argentinas. En primer lugar, la tradición comercial de este producto a lo largo de muchos años, también la cercanía geográfica y el hecho de que para Argentina es un país libre de aranceles de ingreso.
- ❖ Esto no impide que se apunte a incrementar la apertura hacia nuevos mercados, lo cual requiere lograr incrementos de producción que permitan sostener a los compradores tradicionales y ofertar en otros destinos.

Importaciones mundiales

- ❖ Las importaciones mundiales de pasas de uva han disminuido tanto en volumen (33%) como en valor (22%). Pasaron de 962.086 toneladas en el año 2008 a 642.640 toneladas 2009.

Gráfico 6
Principales importadores mundiales de pasas de uva 2009



Fuente: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca en base a datos de UN - ComTrade.

- ❖ El importe comercializado también se redujo: de 1.331.308 miles de US\$ FOB en 2008 cayó a 1.064.742 miles de US\$ FOB en 2009.
- ❖ El Reino Unido es el mayor importador mundial. Sus adquisiciones representan el 20% del total importado.
- ❖ Turquía es el principal proveedor del mercado inglés. Su participación en el volumen importado por los británicos ascendió del 45% en 2008 al 53% en 2009. Los valores también acompañaron ese incremento en forma similar.
- ❖ Argentina virtualmente no integra el mapa de los importadores de pasas de uva. Los escasos movimientos que se registran no superan las 40 toneladas y se corresponden con devoluciones o rechazos de exportaciones.

Calidad, cambios y desafíos

Hace ya mucho tiempo que las excelentes condiciones naturales que tiene Argentina para la producción de pasas de uva de óptima calidad –en particular la provincia que encabeza las estadísticas, San Juan– otorgaron un punto de partida firme a la actividad. De este modo, la actualización y modernización del sector está destinada a potenciar un desempeño que tiene fuertes raíces y no pocos puntos a favor. Entre ellos, por ejemplo, el hecho de contar con variedades específicas para pasas.

Aunque la falta de escala es una limitación para muchas empresas, numerosas firmas han certificado las normas HACCP, y algunas no sólo cumplen en forma estricta con las normativas de inocuidad y calidad, sino que han incorporado equipos y maquinarias que las sitúan en pie de igualdad con grandes productores como Turquía y Estados Unidos.

Acciones conjuntas realizadas por el Programa de Calidad de los Alimentos Argentinos y el INTA San Juan expandieron en el sector la convicción de que mejorar la calidad no solo optimiza la actividad productiva sino que incrementa la competitividad para obtener espacio en los mercados. La pasa de uva argentina va siendo cada vez más reconocida en el mercado internacional, en tanto que la ampliación del mercado interno aparece como un desafío que también resulta necesario encarar.