



GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DE HONDURAS



SECRETARÍA DE
AGRICULTURA Y GANADERÍA

SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA

PROGRAMA NACIONAL DE DESARROLLO

**PERFIL DE MERCADO DEL MARAÑÓN Y SUS
DERIVADOS**

Anacardium occidentale



CONTENIDO

I. INTRODUCCION	3
II. PRODUCCION GLOBAL.....	4
III. PRODUCCION NACIONAL.....	5
IV. PRODUCCION REGIONAL	9
4.1 Producción mundial	9
V. MERCADOS.....	9
VI. PROVEEDORES	17
VII. ESTACIONALIDAD.....	19
VIII. PRECIOS.....	20
IX. ESTANDARES Y REQUISITOS.....	21
X. PERSPECTIVAS.....	24
XI. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	25

I. INTRODUCCION

En Honduras el cultivo de la fruta de marañón se está proliferando a través del tiempo, mismo que se produce en 9 municipios de la región sur en los Departamentos de Choluteca y Valle, regiones que son altamente productivas con dicho cultivo ya que son la principal fuente de empleo y subsistencia familiar en la zona. Básicamente la edad del productor es de 56 años y el promedio de subsistencia familiar por cada productor es de tres personas por cada uno lo cual es muy significativo ya que por familia es un promedio de 5 personas. La mayoría de los productores de este anacardo están ubicados en el municipio de El Triunfo Depto. De Choluteca.



Actualmente los datos de Producción van aproximadamente de 1,300 hectáreas, equivalentes a 910 manzanas de producción de la misma.

Nombre Científico: Anacardium occidentale

El soporte técnico y administrativo del Conglomerado del Marañón lo realiza CDH a través del Programa de Desarrollo Local Alternativo.

Se promueven procesos organizativos, producción para la seguridad alimentaria y la promoción de patrimonios locales para su articulación al mercado (marañón entre ellos). Por lo tanto, el esfuerzo de planificación y acompañamiento al Conglomerado del Marañón, se inscribe dentro de la estrategia general de desarrollo empresarial de CDH.

Existen organizaciones en el país asociadas a este tipo de cultivo a producir en gran escala ya que esta es una fruta muy cotizada en el continente europeo por sus propiedades nutritivas, curativas y demás Componentes.



La Fruta de Marañón como comúnmente le conocemos es originario del Noreste de Brasil. Se ha propagado por todas las zonas tropicales del mundo. Se cultiva en gran escala en India, Brasil y en África del Este; cultivo propio para la exportación.

Los usos que se le pueden dar a la fruta de la nuez de marañón son consumirlo ya sea crudo entero en fruta fresca, en refrescos y dulces, también se preparan jugos, jaleas, pulpas conservados en jarabe; de la nuez se extrae lo que es el aceite mismo que tiene un gran valor comercial y medicinal entre otros.

Nuez procesada

El pseudo fruto conocido como fruto del marañón, se forma del pedúnculo o receptáculo, éste es engrosado y jugoso, de color amarillo o rojo, en el extremo se ubica el fruto verdadero, una nuez en forma de riñón, gris y dura, conocida como nuez de marañón. El pedúnculo, que es la parte utilizable como fruta fresca, es un cuerpo en forma de pera o esférico, de 4 a 8 cm de largo, amarillo o rojo. El parénquima de color amarillo, contiene un líquido azucarado y astringente además de que es rico en vitamina C. La nuez, de 2 a 3 cm de largo, tiene un pericarpio liso y brillante y el mesocarpio tiene espacios que contienen masas de aceites o gomas. El componente principal de éstos es cardol, sustancia cáustica y venenosa que se evapora calentando las nueces.

El anacardo de la familia de las anacardiáceas, crece en forma silvestre en muchos países tropicales, no sujetos a heladas, lo que indica que este cultivo es rústico. Sin embargo, cuando se trata de establecer plantaciones comerciales debe conocerse las mejores condiciones agroclimáticas para su cultivo. En condiciones de suelo favorables, donde el sistema de raíces está bien desarrollado, se desempeñará bien bajo una precipitación total menor que en condiciones de suelo menos favorables.

Entre las variedades del cultivo de marañón se conocen dos tipos de frutos, de manzana roja y amarilla, éstas últimas son menos astringentes que las rojas.

Hay también diferencias pronunciadas en cuanto a tamaño y forma, por ejemplo existen frutos de manzana amarilla grande, cuadrada y semilla grande, otro grupo de manzana amarilla grande, cónica y semilla pequeña, y frutos rojos pequeños, achatados, con semilla grande. Las variedades son Vengurla, Bhubaneshar, Kanaka, Dhana.

II. PRODUCCION GLOBAL

La Mayoría de los árboles de Marañón en el mundo provienen de poblaciones heterogéneas sembradas por semilla para la producción de nuez. Los arboles florecen al tercer al cuarto año de plantadas las semillas y la productividad se extiende hasta los 30 años.

Para el manejo adecuado de este tipo de cultivos se considera que la planta de marañón debe de estar en óptimas condiciones de calidad lo cual es muy importante ya que la que la misma define el rumbo de la planta y fruto; condición que permite que estos sean excelentes para el proceso ya sea de transformación, entre otros.

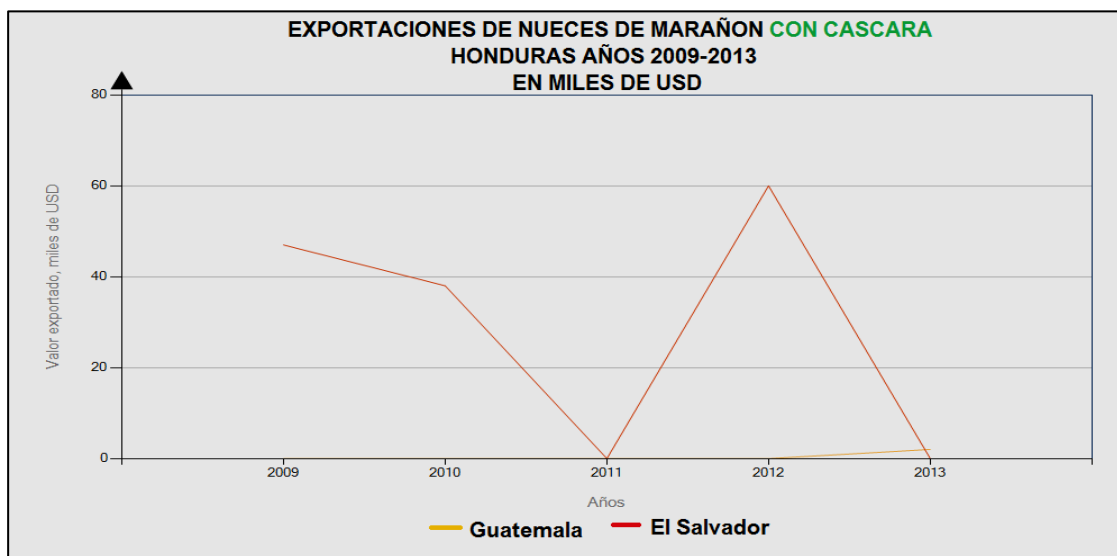
El consumo de las nueces, en general y del marañón, en particular, ha crecido en los últimos años debido a diversos factores, entre los que se destacan los cambios en los hábitos alimenticios y el desarrollo de los mercados saludables. En efecto, el estilo de vida agitado y la valoración de la salud, provoca una tendencia al consumo de comidas rápidas y nutritivas.

De los subproductos del marañón, el de mayor comercio es la nuez descascarada o almendra, la cual se cotiza según diversas calidades definidas por el tamaño, color, humedad, y grado de partido. La nuez con cáscara es comercializada como producto intermedio a empresas procesadoras.

Y por ende la nuez de marañón es una de las nueces más comercializadas en el mundo y básicamente el comercio es dominado por dos países, Brasil e India como se podrá detallar más adelante, quienes son los exportadores más grandes mientras que el comprador más fuerte hasta el momento ha sido Estados Unidos.

III. PRODUCCION NACIONAL

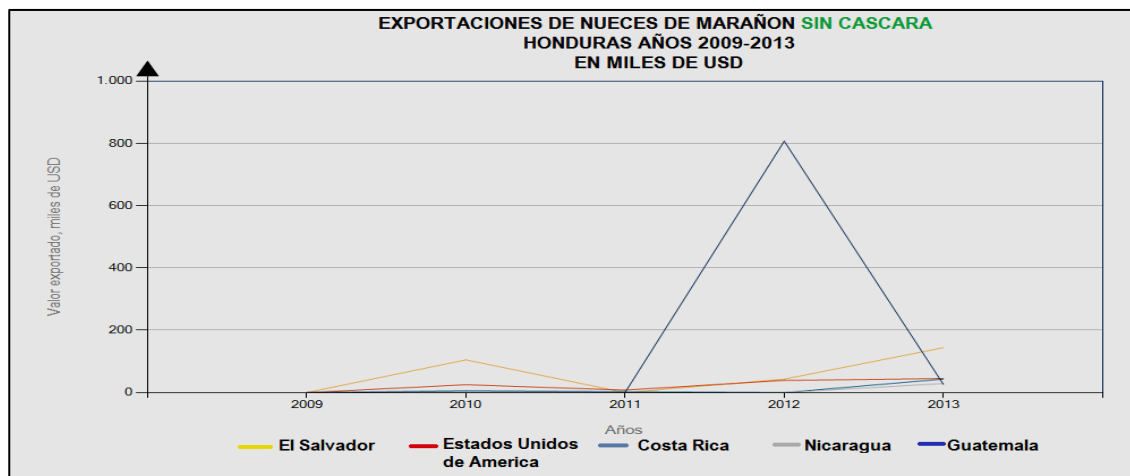
El Conglomerado del Marañón del Sur de Honduras nace como efecto de las necesidades sentidas por las principales organizaciones dedicadas a la producción y procesamiento del marañón. Aunque el cultivo representa un patrimonio importante, la misma no se ha consolidado como una fuente sostenible de ingresos y calidad de vida para sus productores. Existen once organizaciones de productores, de las cuales dos producen marañón orgánico. El promedio mínimo de área que cultiva un productor va desde 1 y el máximo es de 2.5 manzanas, con un rendimiento de 11.82 quintales por manzana. Mismas organizaciones aliadas unas con otras con el fin de fomentar la comercialización de su producto por medio de estas alianzas.



Fuente: Trade Map. INE Honduras, UN COMTRADE

Honduras cuenta con un total de 1106 productores de Marañón en todo el país diseminado en toda la sur del país en los municipios de El Triunfo, Namasigue, El Corpus, Choluteca, Concepción de María, Langue, San Lorenzo Nacaome, Amapala; ubicado en los departamentos de Choluteca y Valle.

En el año 2013 se registró una producción de 12690 quintales de fruta de Marañón con un rendimiento de 6.8 quintales de Marañón por manzana. Honduras registra en años anteriores una producción de 19000 quintales anuales en empresas asociativas que procesan la nuez alrededor de 150 a 600 quintales anuales por pequeñas empresas artesanales registros que los muestra (pymes rural 2011)



Fuente: Trade Map. INE Honduras, UN COMTRADE

Los principales mercados de destino de las exportaciones hondureñas de semilla de marañón sin cáscara son El Salvador, Alemania y EE. UU en menos escala; En el caso de El Salvador la nuez propiamente la utilizan para darle una transformación debido al avance tecnológico en algunas áreas que tienen en cuanto al procesamiento de materias primas, mientras que los países importadores de la semilla de marañón con cáscara son los países de Guatemala y Nicaragua utilizándolo para la elaboración de derivados de la nuez de Marañón.

En el país, lamentablemente los productores del rubro están resistentes al cambio ya que al momento de industrializar la fruta o nuez se manejan nuevas maquinarias tecnificadas de procesamiento por lo que estos, no implementan estas técnicas para la transformación de la misma debido a que lo prefieren hacer artesanalmente. Lo cual impide al productor o asociación exportar un producto con un valor agregado mismo que exige el mercado hoy en día.

Entre el factor de resistencia al cambio la mayoría de los productores tienen poco conocimiento en técnicas de industrialización, inexperiencia en manejo adecuado en trámites de exportación siempre y cuando este quiera exportar de una manera individual y no como asociación, baja capacidad adquisitiva en las asociaciones para adquirir el equipo o maquinaria necesaria de industrialización y/o prefieren la comercialización de la nuez ya sea con o sin cáscara de manera artesanal sin ningún valor agregado.

El falso fruto de la nuez de marañón también es comercializado y en el país la empresa encargada de procesar el pseudo fruto es PRODEMAT empresa procesadora de vino de marañón u otros subproductos a base de este falso fruto.

Según datos de PYMERURAL existe una área de producción estimada en 2245 manzanas al 2011 y al menos unos 1153 productores asociados en 11 grupos, y entre ellos al menos 5 con capacidad de procesamiento, y 4 con capacidad de exportación, así como unos 43 productores independientes pequeños que suman otras 76 manzanas en total.

Fuente: Informe SEFAS 2010, actualizado con información de certificadoras en CA al 2012

Tabla 6: Productores de frutas tropicales y exóticas certificados sostenibles (ORG, RFA)

N	Nombre de la organización	Actividad	ORG	RFA
1	Asociación para el Desarrollo del Pueblo – APDP	Productor de marañón	x	
2	PROMALIPA Productores de Marañón del Litoral Pacifico	Productor de marañón	x	
3	Cooperativa Regional Agropecuaria La Sureñita Ltda. Limitada, Coreprosul	Productor, procesador y comercializador de marañón	x	
4	Cooperativa Regional De Producción Agroindustrial De Marañoneros Del Sur Limitada, Crepaimasul	Productor, procesador y comercializador de marañón	x	

En el país se registran fincas marañoneras que en su totalidad son orgánicas, mismos que son apoyados por sellos certificadores internacionales con el fin de promover los cultivos de esta manera en la región.

A continuación un breve Análisis FODA de la Cadena de Marañón En Honduras:

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES	DEBILIDADES	AMENAZAS
Productores de la región asociados en cooperativas de marañoneros.	Emprendedurismo en la zona sur del país fomentando la economía de la región.	La mayoría de los productores no cuenta con capital propio lo que impide la industrialización	Cambio climático afectando cultivos de marañón en la zona.
Capacidad productiva en cualquier temporada de siembra de la fruta.	Apoyo por parte de las organizaciones locales de la zona en pro-del desarrollo del cultivo de marañón.	Alto precio en insumos y semillas	Surgimiento de nuevos competidores.
El mercado de marañón está posicionado en mercados externos con productos como vinagres, jaleas y nuez de marañón propiamente.	Aprovechamiento de nuevas tecnologías de industrialización, con el fin de mejorar la presentación y calidad del producto.	Inexistencia de productos en establecimientos comerciales locales debido al poco conocimiento en las estrategias de comercialización del producto.	Bajos precios en los mercados consumidores de la fruta.
Producción de muy	Organizaciones	Poco conocimiento	Mercados

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES	DEBILIDADES	AMENAZAS
buena calidad listo para ser exportado ya sea industrializado o en fruta fresca.	internacionales asesorando a productores en cuanto a industrialización Y manejo de cultivo de la fruta	en trámites de exportación por parte de la mayoría de los productores de la zona sur del país.	altamente competitivos; lo cual es una fuerte competencia de países con grandes volúmenes.
Adquisición de maquinaria para la industrialización en la zona.	Exploración de nuevos mercados por medio del comercio justo, precios atractivos entre otros.	Poco y bajo capital de trabajo en empresas.	Políticas, normativas legales y gubernamentales en los países importadores.
Campesinos y productores ejecutando proyectos para fomentar el desarrollo empresarial en la región.	Conocimiento de trámites de exportación por medio de las capacitaciones brindadas por estas organizaciones.	Instalaciones físicas de las plantas de procesamiento inadecuadas.	Inseguridad social la que impide la inserción de la inversión extranjera directa.
Al industrializarse la semilla de la fruta existe un rendimiento lo cual genera menos costos de producción y en cuanto al pseudo fruto es utilizado para elaboración de concentrados para animal, vinos u otros subproductos	Oportunidad de mercado en el comercio justo u otras certificaciones.	Producción de algunos marañoneros no cumplen con las exigencias que requiere el mercado debido a los estándares de higiene manejadas en cada una de sus plantas procesadoras.	Carencia de apoyo financiero por parte del gobierno a esta actividad agrícola.
Certificaciones de calidad, registros e inspecciones sanitarias completas, permisos actualizados.	Aprovechamiento de la ventana de mercado en algunos países consumidores	Poco apoyo en capacitaciones y asesoramientos en el manejo de cultivos lo cual genera perdida de los mismos debido al cambio climático.	Inexperiencia en mercados Internacionales

(PRONAGRO. Rossy Aranda 2014)

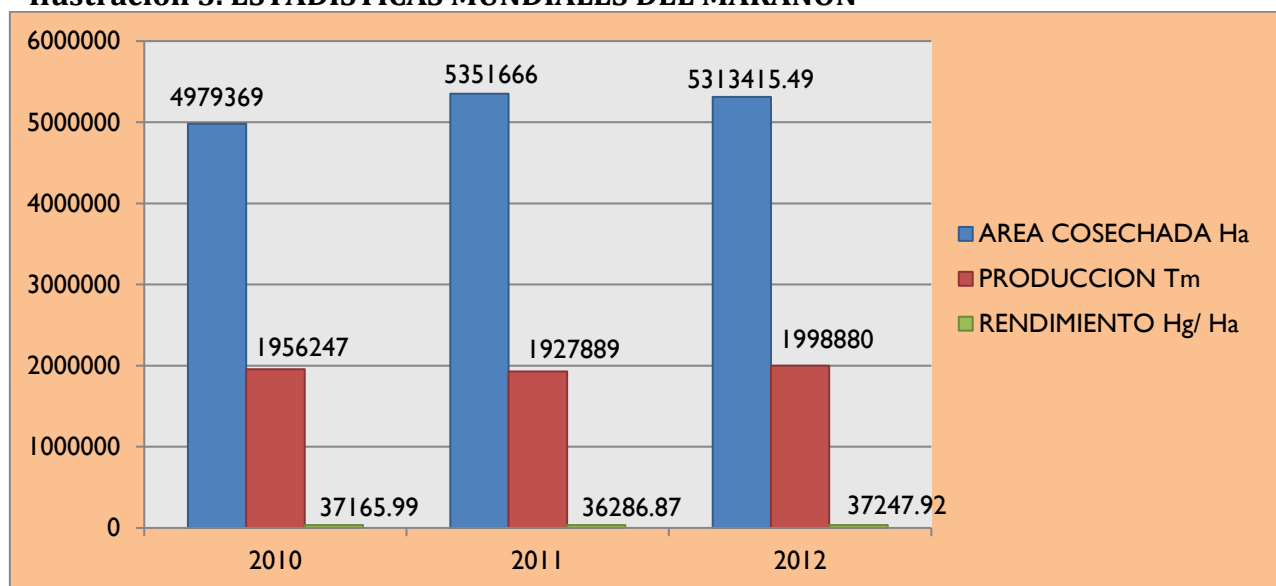
IV. PRODUCCION REGIONAL

En Centroamérica la nuez es muy cotizada ya que la mayoría de los países vecinos la comercializan entre ellos mismos ya sea con cascara o sin la misma. El mayor exportador de nuez de Marañón con cascara es Panamá registrando exportaciones en el año 2013 de 93 TM comercializando a la India; El Salvador y Guatemala se convierten en compradores potenciales de la nuez Hondureña ya que a nivel centroamericano es mejor pagada la nuez de Marañón con cascara.

Mientras que la Nuez de Marañón sin cascara se comercializa en México y Centroamérica, básicamente el exportador potencial de Centroamérica en este tipo de nuez es el vecino país de El Salvador registrando exportaciones de 87 TM a diferentes países de la Unión Europea como ser Reino Unido y Francia, e India este último importando 74 TM.

4.1 Producción mundial

Ilustración 5. ESTADISTICAS MUNDIALES DEL MARAÑÓN



FUENTE: PRONAGRO DATOS:

FAOSTAT 2014

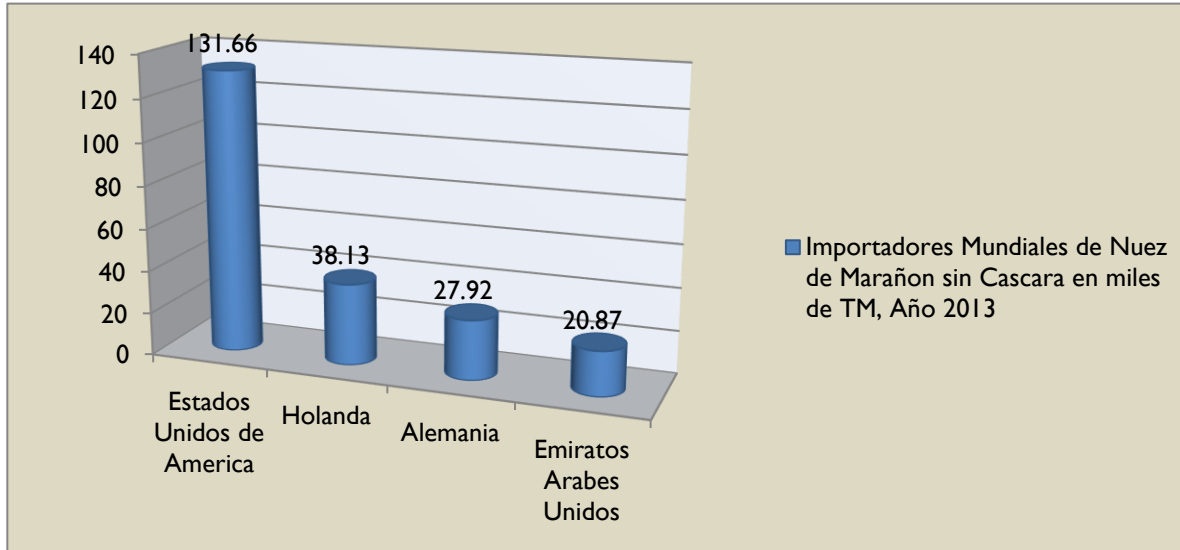
V. MERCADOS

5.1 Nuez de Marañón SIN CASCARA

Mundialmente el mayor importador de Nueces de marañón sin cascara es el país de Estados Unidos de América mercado potencialmente consumista, importando más de 100 TM anuales de esta nuez, los países Centroamericanos proveen a este país en menor cantidad; cabe mencionar que a través de los años Honduras ha tenido un buen ranking de

exportación a nivel Centroamericano ya que es el principal proveedor de este tipo de nuez, el mayor flujo de exportación por parte de Honduras al país del norte se registró en el año 2012 con 12.9 TM equivalentes a 91(Miles de USD); a partir de los años 2009 al 2010 registro un significativo incremento pero en el año 2011

Ilustración 6.Importaciones Mundiales

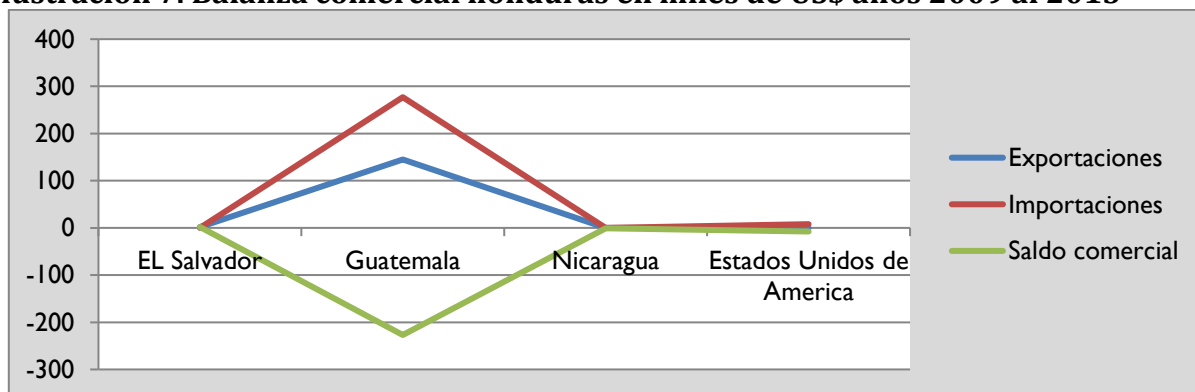


Fuente: PRONAGRO datos: Trade Map, UN COMTRADE

En el año 2013 las exportaciones de Honduras a Estados Unidos de América fueron de 5.2 TM equivalentes a 45(Miles de USD) Encontrándose en el lugar 30 de proveedores de este país, mientras Vietnam se posiciona en el primer lugar con el 56% del total de importaciones mundiales por parte de Estados Unidos de América.

El segundo Mercado potencialmente importador es Países Bajos (Holanda), registrando importaciones mundiales en el año 2013 por más de 41.6 TM sus principales proveedores de la nuez son los países de Vietnam, Reino Unido e India y en baja escala Brasil con 2555 TM registradas en el año 2011.

Ilustración 7. Balanza comercial honduras en miles de US\$ años 2009 al 2013



Fuente: PRONAGRO 2014 DATOS DE TRADE MAP

Como se puede observar en el grafico la balanza comercial Hondureña frente a los países Centroamericanos en cuanto a la comercialización de nuez de marañón con cascara han sido mayores las Importaciones en todos los años descritos que las Exportaciones realizadas por el país mientras que el saldo comercial de la balanza está un tanto equilibrado en cuanto a los demás países el aumento que se observa se debe a que el país de Guatemala suministro a Honduras la cantidad de 209 toneladas equivalente a 145 miles de dólares en al año 2011.

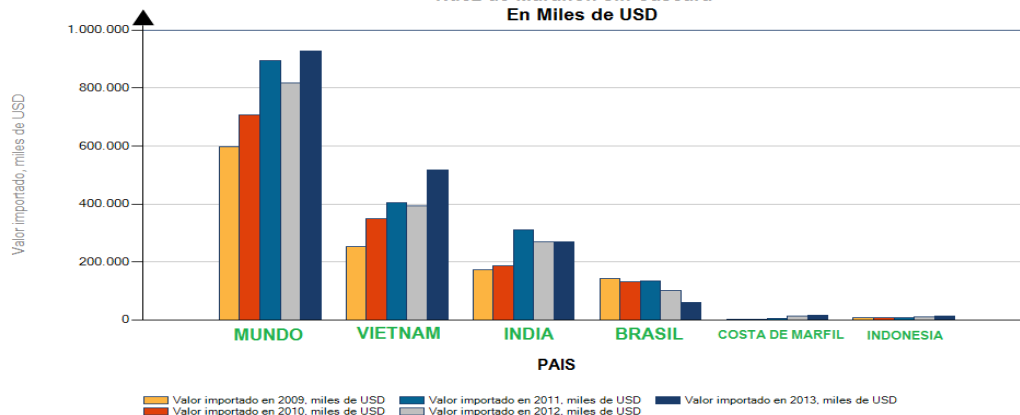
Ilustración 8. TABLA NUTRICIONAL FALSO FRUTO

Componente	Cantidad en 100 g
Valor energético 46 cal.*	
Humedad (g)	85.0-86.7
Grasas (g)	0.17-0.23
Proteínas (g)	0.127*0.101
Celulosas (g)	1.0
Cenizas (g)	0.32-0.93
Calcio (mg)	0.9-1.6
Fosforo (mg)	15.3-16.9
Hierro (mg)	0.25-0.66
Vitamina "A" activada* (mg)	120.0
Tiamina (vitamina B2) (mg)	0.018-0.019
Ácido Ascórbico(vitamina "C") (mg)	186.5*
Riboflavina (vitamina B2) (mg)	0.019-0.020
Hidratos de Carbono totales	11.6
Taninos (mg)	655

Fuente: ICAITI 1975

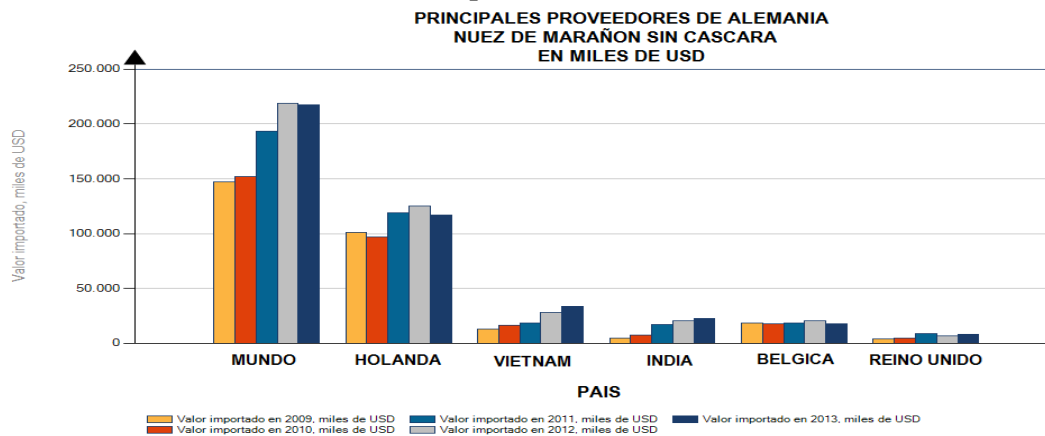
Ilustración 9. Grafico Importaciones Mundiales USA

Principales Proveedores de Estados Unidos de America
Nuez de Marañón sin Cascara
En Miles de USD



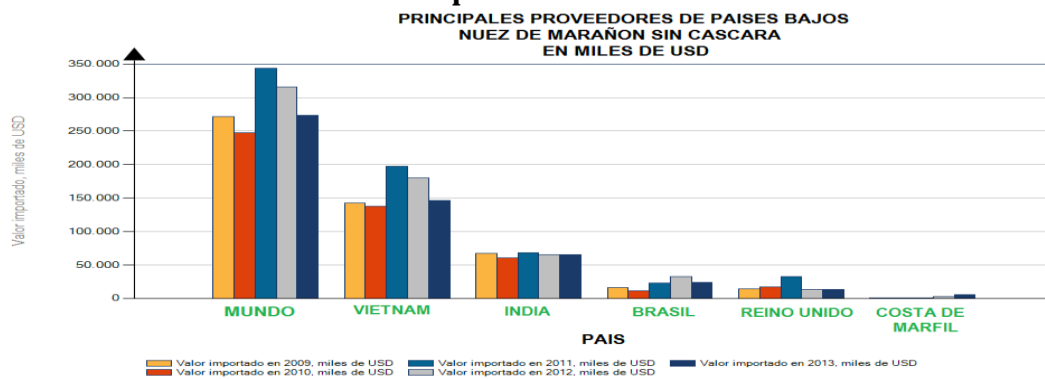
Fuente: Eurostat

Ilustración 10. Importaciones Mundiales Alemania



Fuente: Eurostat

Ilustración 11. Importaciones Mundiales de Holanda



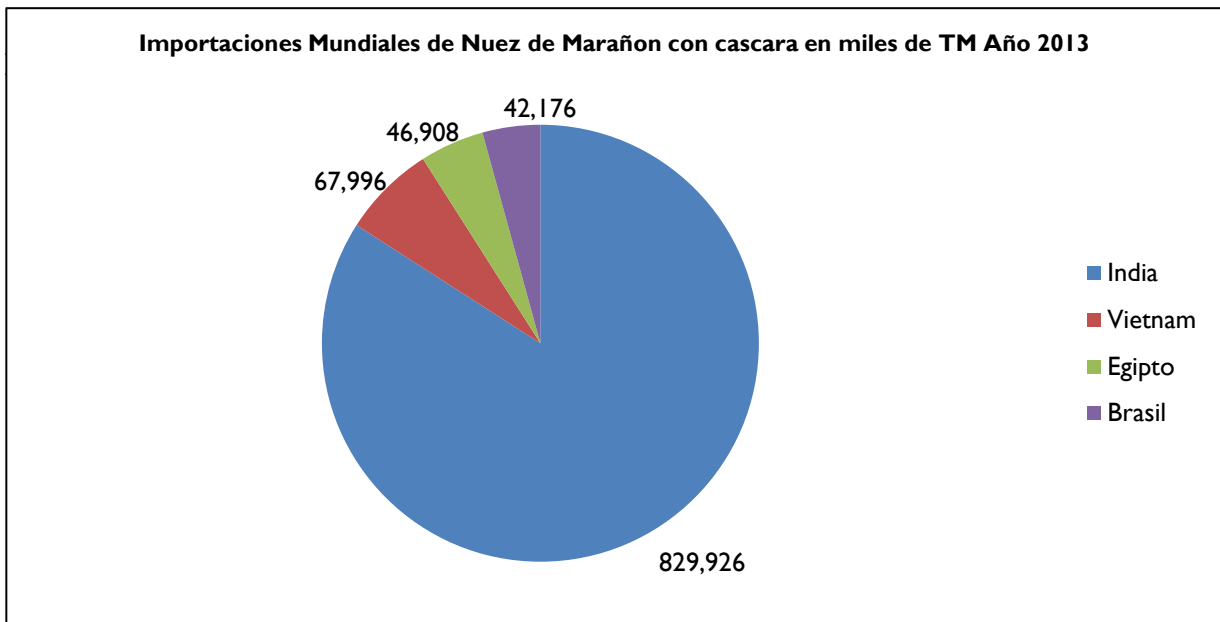
Fuente: Eurostat

Fuente: TradeMap

5.2 Nuez de Marañón CON CASCARA

Potencialmente el mayor importador de este anacardo es India consumiendo el 84% de las importaciones mundiales del mismo teniendo una participación en el Mercado de 32.8% lo que lo posiciona como el mayor consumidor de este tipo de nuez, En América, Brasil se posiciona como principal importador con una participación del 4% de importaciones Mundiales mismo que se encuentra en el lugar 2 de proveedores de esta Nuez a Estados Unidos de América suministrándole según registro del año 2013 la cantidad de 103 TM. Dentro de los principales proveedores de Brasil son los países Africanos de Ghana Y Costa de Marfil. A nivel Centroamericano El Salvador en el año 2012 exporto a Reino Unido suministrando 9 TM.

En el Mercado Europeo y a nivel Centroamericano Honduras se coloca como el proveedor número tres suministrándole 1(TM) de este tipo de nuez a Alemania teniendo una participación de mercado del 17.3% del total de importaciones de este país, cabe mencionar que Honduras está exento de arancel al ingresar esta nuez en este país Europeo.

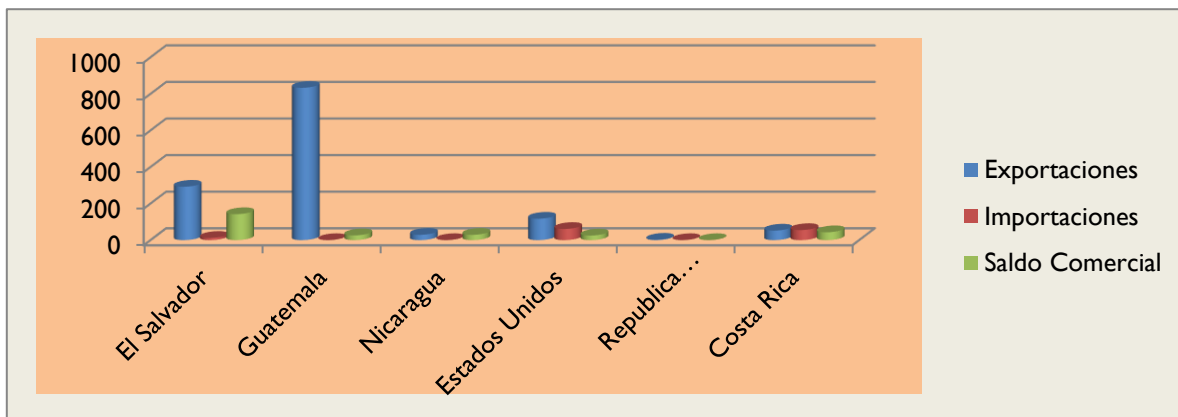


Fuente: TradeMap

En Centroamérica se comercializa la nuez de marañón con cascara y en lo que concierne a esta región la oportunidad de expandir el mercado que tiene el País de Honduras es en los países de Estados Unidos Y Brasil ya que son los países que son potencialmente importadores en el área de América Latina de este anacardo.

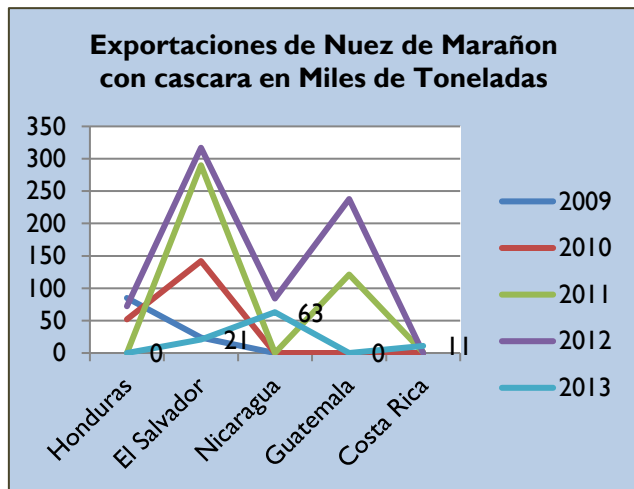
A diferencia de los anacardos de marañón con cascara y sin cascara hay significativas características ya que a los que exporta los productores Hondureños son a los mismos países Centroamericanos lo cual se convierte en una región competitiva ya que todos quieren lograr y alcanzar lugares importantes en las importaciones de Estados Unidos de América e India respectivamente.

Ilustración 13. Balanza Comercial Honduras en Miles de USD, Años 2009 al 2013

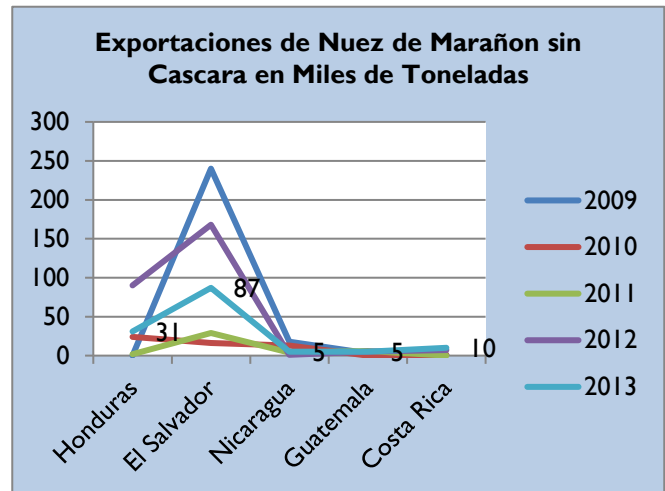


Fuente: PRONAGRO 2014 CON DATOS DE TRADE MAP

A Comparación de la nuez de marañón sin cascara Honduras tiene una balanza comercial un tanto equilibrada ya que en al pasar de los años se han registrado más exportaciones que importaciones en el país dirigidas los mismos a los países Centroamericanos y países suscritos al RD-CAFTA.



Fuente: PRONAGRO Datos: Trade Map



Fuente: PRONAGRO Datos: Trade Map

Si se compara el área Centroamericana exporta más lo que es la nuez de marañón sin cascara lo que significa que la industrialización de la misma y los productores u asociaciones de marañoneros están anuentes a las nuevas técnicas de procesamiento e industrialización y las exigencias requeridas por los mercados extranjeros en este tipo de nuez.

En lo referente al Pseudo fruto actualmente en Honduras se elaboran productos como ser: Pasas deshidratadas, Vino entre otros, mismos que son comercializados en el mercado doméstico y en los supermercados de la región, mientras que las nueces son más cotizadas en su distinta especificación, esto debido a que el Marañón conlleva mayores especificaciones es decir, normas fitosanitarias, inspecciones y registros que regulen el mejoramiento en cuanto a sanidad se refiere al momento de la elaboración de los derivados de estos, ya puede ser al momento de la industrialización y procesamiento (envasado en caso de vinos), (empaquete en caso de pasas deshidratadas), etiquetado entre otros procesos de calidad especificados en estos mercados exigentes.

Mismos productos que a futuro se pueden comercializar en el extranjero ya que son elaborados artesanalmente, otros con procesos de industrialización en donde se requiere mayores especificaciones de calidad.



Nueces deshidratadas



Bebidas elaboradas a base del falso fruto

Lo que se maneja en las fincas marañoneras del país es que el marañón pasa por un proceso de recolección, selección mismo que se da de acuerdo a la madurez, textura y tamaño, lavado, cocción, deshidratación para posteriormente empacarlo para ser comercializado en la región.

En el 2013 se estableció un convenio trilateral con los países de Brasil, Estados Unidos y Honduras en para mejoramiento de los proyectos productivos y seguridad alimentaria ; mismos que se ejecutaron para 15 mil familias de pequeños productores del fruto de Marañón con el fin de fortalecer las economías de estas y para promover sus cultivos a través de la comercialización de su producto ya sea a nivel nacional e internacional, mismos que la productividad se encuentra en el corredor seco de la región sur del país.

A nivel de país diferentes asociaciones y empresas están apoyando a las industrias procesadoras del Marañón a fin de expandir sus mercados y diversificar sus productos tanto a nivel regional como internacional, ya que también los derivados del fruto del Marañón son aceptados por el consumidor mismos que poseen y tienen propiedades curativas lo cual es muy beneficioso en el factor salud.

Breve análisis FODA del procesamiento de Pseudo fruto del marañón

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES	DEBILIDADES	AMENAZAS
Productores de la región asociados en cooperativas de procesamiento del pseudo fruto.	Emprendedurismo en la zona sur del país fomentando la economía de la región.	La mayoría de los productores no cuenta con capital propio lo que impide la industrialización.	Cambio climático afectando cultivos de marañón en la zona.

Capacidad de industrialización de vinos, dulces entre otros derivados del pseudo fruto.	Apoyo por parte de las organizaciones locales de la zona en pro-del desarrollo del procesamiento del Pseudo fruto.	Inexistencia de productos en establecimientos comerciales locales debido al poco conocimiento en las estrategias de comercialización del producto.	Surgimiento de nuevos competidores.
Productos elaborados industrialmente con estándares de calidad requeridos en el mercado.	Aprovechamiento de nuevas tecnologías de industrialización, con el fin de mejorar la presentación y calidad del producto.	Poco capital de trabajo lo que impide la adquisición de maquinaria de procesamiento (transformación, envasado, etiquetado etc.)	Carencia de apoyo financiero por parte del gobierno a esta actividad agrícola.
Certificaciones de calidad, registros e inspecciones sanitarias completas, permisos actualizados.	Oportunidad de mercado en el comercio justo u otras certificaciones.	Instalaciones físicas de las plantas de procesamiento inadecuadas.	Inexperiencia en mercados Internacionales
Abastecimiento de materia prima en casi todo el año	Instituciones del estado apoyando a pequeñas empresas de procesamiento de fruta de marañón.	Poco apoyo en capacitaciones y asesoramientos en el manejo del falso fruto lo cual genera pérdida a los productores ya que también se industrializa.	Inseguridad social la que impide la inserción de la inversión extranjera directa

PRONAGRO Rossy Aranda2014

En Honduras por lo general los términos comerciales internacionales más utilizados por las empresas Hondureñas que procesan la nuez de Marañón sin cascara y con cascara son precios FOB Y CIF mismos que por lo general el exportador se hace cargo del flete, seguro y transporte hasta el puerto convenido con el importador en el caso de estas empresas los utilizan ya que también forman parte de los incoterms marítimos ya que según registros Honduras exporta a Alemania en baja escala lo cual requiere de este tipo de transporte; únicos términos entre otros que se manejan en este tipo de mercancías al enviarlas al extranjero vía marítima. En el caso de las nueces de Marañón en las dos modalidades las empresas negocian debido a la cantidad exportada ya que aproximadamente son menos de 10 toneladas las que se exportan anualmente lo cual es bastante tedioso enviar estas

mercancías al extranjero con otro tipo de incoterm; A nivel Centroamérica se manejan otros términos de mayor acceso. Evidentemente a la empresa exportadora le benefician estos precios porque la mayoría de riesgo la tiene el comprador en el extranjero pero antes el exportador pasa por un previo proceso de fletes, seguros, transporte entre otros.

Los principales compradores de las nueces en América y Europa son:

NOMBRE DE LA EMPRESA	PAIS	NUECES CON CASCARA
Totally Nuts & More Inc.	Canadá	x
PRODUCTOS DIAMOND, S.A. DE C.V.	México	x
ABASTOS TELENO, S.A. DE C.V.	México	x

Empresas que ofrecen al consumidor aproximadamente un mínimo de 9 distintos productos en distintas presentaciones; estos van desde dulces azucarados, chicles u otros productos derivados de estos anacardos.

NOMBRE DE LA EMPRESA	PAIS	NUECES SIN CASCARA
Heinrich Brüning GmbH	Alemania*	x
Mountain Man Nut & Fruit Co.	Estados Unidos de America	x
Worlée NaturProdukte GmbH	Alemania*	x

Fuente: PRONAGRO datos de Kompass

Algunas empresas con condiciones de ser proveedores de servicios, distribuidoras, otras exportadoras e importadoras al mismo tiempo y en otros casos son productoras o sea que se dedican exclusivamente a la industrialización del anacardo.

En el caso de las empresas de Estados Unidos de América la mayoría se dedica a la producción y transformación de anacardos.

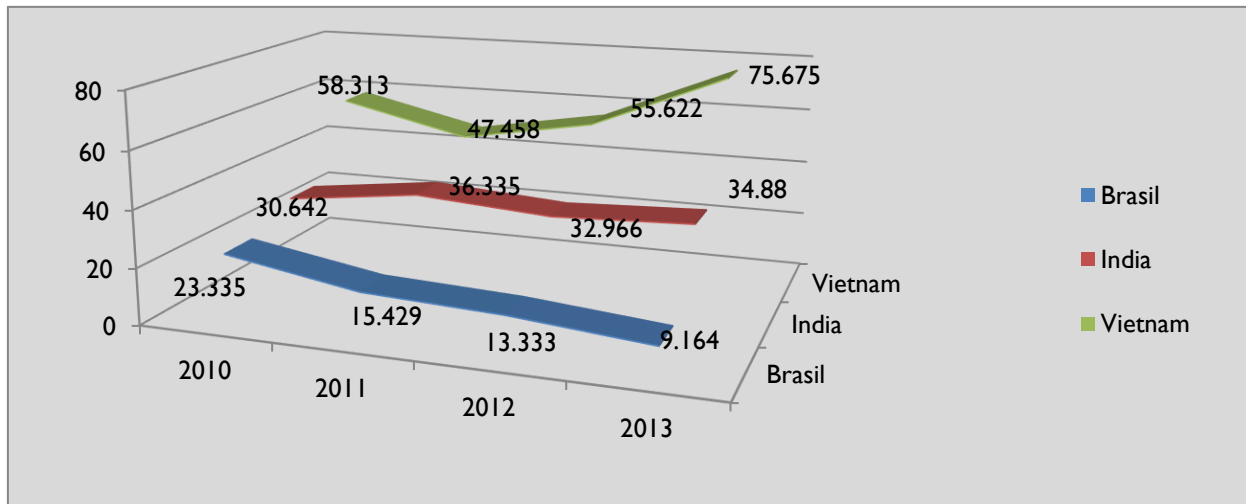
*Se citaron estas empresas europeas aprovechando la oportunidad que se tiene a través de las agencias de cooperación internacional instaladas en el país.

VI. PROVEEDORES

Los principales Proveedores que abastecen al principal mercado en América son Vietnam, Brasil, India entre otros mismos que proveen anacardos sin cascara a Estados Unidos países que exportan nueces con distintas especificaciones. En América el primero competidor en el mercado de la nuez de Marañón con cascara es Brasil seguidamente de México, El Salvador, Honduras en menos escala alcanzando su mayor auge de exportación de la nuez en el año 2012 con una participación de 13 Toneladas de la misma; seguidamente Nicaragua y Guatemala en menor escala.

Estos países tienen un ranking de proveer este tipo de nuez en menos escala; el auge alcanzado de exportación de algunos países proveedores al mercado de Estados Unidos de América se ha registrado en los años del 2012 mismas que son relativamente pequeñas en comparación con el mercado de Brasil y México.

Ilustración 18. Proveedores USA En Miles de Toneladas

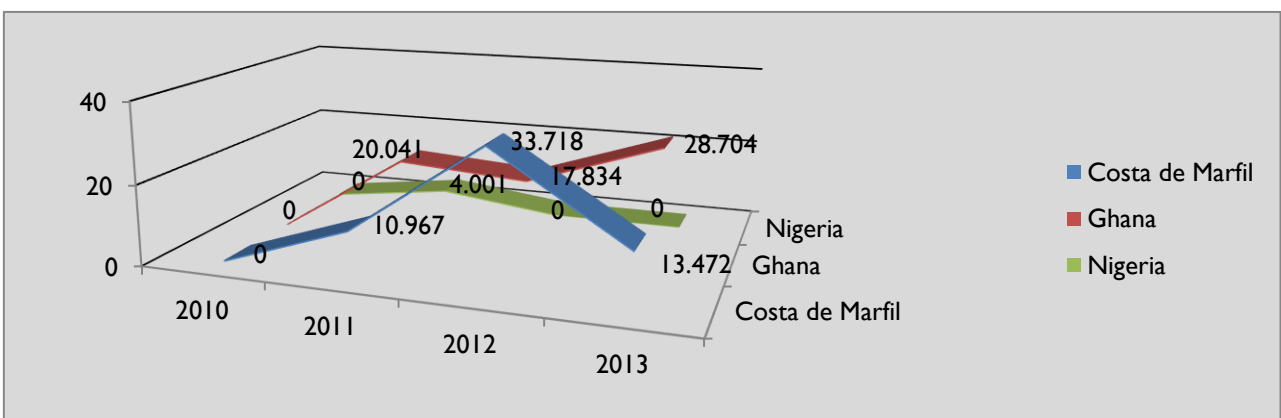


Fuente: PRONAGRO, Datos de UNCOMTRADE

El mayor competidor de la nuez de Marañón con cascara en Latinoamérica es Brasil mismo que a la vez produce, importa y exporta a los principales mercados mundiales de este anacardo. El auge de exportación de este país fue alcanzado en el año 2010 con un máximo de 23.335 toneladas exportables a Estados Unidos de América.

Cabe mencionar que Brasil es el segundo mercado más competente en América, suministrándole mercancías los países africanos de Ghana, Costa de Marfil entre otros.

Ilustración 19. Proveedores de Brasil en Miles de Toneladas



Fuente: PRONAGRO, Datos de UNCOMTRADE

Honduras es uno de los principales exportadores de esta nuez a nivel Centroamericano mismo que debe apostarle a este anacardo con su respectiva especificación ya que tiene mercado en estos países Americanos altamente competitivos no solo en la región, sino a nivel mundial.

En el caso de los mercados en Europa , España se coloca como principal importador de este grupo de países suministrándole anacardos México; mediante los lazos de cooperación y políticas comerciales ejecutadas a través de organismos bilaterales que promueven las exportaciones del país Honduras participa como proveedor número tres de este país en nuez con cascara a Alemania registrando una exportación relativamente pequeña en el año 2012 suministrando 2 Toneladas y 1 Tonelada métrica en el año 2013, equivalente a 21 mil dólares registrados en los dos años.

La exportación de decreció a razón del cambio climático en la zona en donde se cultiva la planta, ya que el clima es un factor muy importante en la producción de este.

Brasil también suministra nuez a Alemania pero en los últimos dos años no se ha registrado ninguna exportación, mismas que son relativamente igualitarias a las de Honduras.

La nuez específicamente se exporta como nuez con cascara fresca y seca a este país de Europa y cabe resaltar que está libre de todo arancel dicho anacardo al ser introducido en este mercado Europeo.

VII. ESTACIONALIDAD

En Honduras la cosecha se produce entre los meses de febrero a mediados de mayo; por lo general la época y requerimiento agroecológico que se le da a la fruta es en climas tropicales y subtropicales con periodos muy secos; mismos que el país cuenta en la zona sur del país en donde las temperaturas son aptas para este tipo de cultivos.

Altitud: 0- 1000 m.s.n.m, la producción decae rápidamente arriba de los 600 metros de altitud; sin embargo, en áreas menores a los 400 m.s.n.m, se obtienen los mejores rendimientos.

PH: 4.5-6

Humedad Relativa: Alrededor de 65%. No mayor de 80%.

Temperatura: entre 22 y 26 ° C sin peligro de heladas.

Humedad Relativa: Alrededor de 65%. No mayor de 80%.

Este cultivo por su rusticidad es poco exigente respecto a suelos y se adapta a una gran diversidad: pedregosos, arenosos y pesados, siempre que tengan buen drenaje. Sin embargo, lo que más lo afecta son las condiciones físicas del terreno que deben ser de textura arenosa, estructura muy desarrollada, profundos y buen drenaje.

VIII. PRECIOS

Ilustración 20. Precios

PRECIOS DE COMERCIALIZACION DE HONDURAS EN NUEZ DE MARAÑÓN EN MERCADOS INTERNACIONALES					
PARTIDA ARANCELARIA	PAISES	AÑOS/VALOR EN USD /TONELADA			
		2010	2011	2012	2013
CON CASCARA 080131	GUATEMALA	731	NO HAY VALORES	833	NO HAY VALORES
	EL SALVADOR	NO HAY VALORES	NO HAY VALORES	NO HAY VALORES	NO HAY VALORES
SIN CASCARA 080132	ESTADOS UNIDOS	6250	8000	7800	9000
	GUATEMALA	NO HAY VALORES	NO HAY VALORES	9963	8667
	EL SALVADOR	5250	NO HAY VALORES	10750	9600
	REPUBLICA DOMINICANA	NO HAY VALORES	NO HAY VALORES	NO HAY VALORES	NO HAY VALORES
	NICARAGUA	NO HAY VALORES	NO HAY VALORES	NO HAY VALORES	9667
	COSTA RICA	NO HAY VALORES	3000	NO HAY VALORES	10750

FUENTE: PRONAGRO 2014 CON DATOS DE TRADE MAP

Como se puede observar en la tabla la oportunidad que tiene el país en cuanto a exportaciones de Nuez de Marañón sin cascara con un valor agregado es Estados Unidos De América aprovechando la adhesión de Honduras al RD-CAFTA; Precios que se pueden observar han estado equilibrados al pasar de los años,

Ilustración 21. Nuez sin cascara

EXPORTACIONES 2013 HONDURAS VS RD-CAFTA SIN CASCARA 080132		
PAISES	EN MILES DE USD	EN TONELADAS
EL SALVADOR	144	15
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA	45	5
COSTA RICA	43	4
NICARAGUA	29	3
GUATEMALA	26	3
REPUBLICA DOMINICANA	0	0

FUENTE: PRONAGRO 2014 CON DATOS DE TRADEMAP

mientras que la exportación de la nuez de Marañón con cascara se exporta al país vecino de Guatemala lo cual el precio es relativamente barato a comparación de los precios que se manejan con el otro tipo de nuez mismo que se da por el valor agregado que se le da al anacardo.

Honduras en cuanto a exportaciones en valor FOB se registran 287 mil dólares en nuez de Marañón sin cascara aprovechando el tratado entre países RD-CAFTA.

En el caso del falso fruto de marañón no se comercializa a nivel internacional debido a las exigencias en los mercados y poco apoyo en cuanto a maquinaria se refiere para industrializar el mismo y así exportarlo a estos países.

Ilustración 22. Nuez con cascara

EXPORTACIONES 2013 HONDURAS VS RD-CAFTA CON CASCARA 080131		
PAISES	EN MILES DE USD	EN TONELADAS
EL SALVADOR	2	0
GUATEMALA	0	0

FUENTE: PRONAGRO 2014 CON DATOS DE TRADE MAP

En lo referente a nuez con cascara el país no exporta en gran cantidad ya que la producción del anacardo básicamente se produce para darle un valor agregado y exportarlo sin cascara.

Valores FOB según datos registrados en el año 2013 se exporto la cantidad 2 mil dólares relativamente exportaciones muy bajas en

comparación de nuez de Marañón sin cascara con valor agregado.

En cuanto a las tendencias o temporadas demandadas de los anacardos con cascara son en el mes de marzo mientras que la temporadas más altas en la demanda de nuez sin cascara son a partir de marzo y durante todo el año; cantidades exportables en cantidades pequeñas que van desde los 60 kilogramos hasta los 12,254 kilogramos exportables a los distintos países adheridos al RD-CAFTA.

Mismas que son ofertados en casi todo el año ya que la producción se da en los meses de febrero a mayo lo cual es muy beneficioso para el país

Como se pudo observar la variación de precios y la fijación en los mismos depende del país importador ya que cada uno cuenta con sus propias normas.

IX. ESTANDARES Y REQUISITOS

Cabe resaltar que dichos anacardos están libres de arancel y se pueden comercializar con un valor agregado u otros a nivel internacional. Los anacardos con su distinta especificación tienen sus exigencias en mercados internacionales; Aproximadamente el 34% de las exportaciones de nuez de marañón se comercializan y van dirigidas a la UE, exportando 60,000kg de nuez procesada con saborizado, en empaque al vacío con marca propia.

Los países importadores tiene sus normas o exigencias requeridas al momento de introducir el producto a cada país como ser las normas de Origen que identifican el origen de las mercancías; también son necesarios los permisos y/o licencias extendidos por el ente encargado del país de origen en este caso el país cuenta con una ventanilla de exportación donde participan distintas instituciones Gubernamentales entre ellas : SENASA, Dirección Ejecutiva de Ingresos, Secretaria de Desarrollo Económico , Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria y el Banco Central de Honduras facilitando así formularios que extiende cada dependencia con el fin de facilitar los trámites de exportación requeridos y exigibles al momento de externalizar un producto.

Algunos países importadores son exigentes en cuanto a empaque y embalaje de las nueces por lo que las empresas Hondureñas hacen su mayor esfuerzo en satisfacer las necesidades exigentes de cada uno de los importadores en este caso mercados altamente exigentes como Estados Unidos de América y Alemania requiriendo aspectos como ser calidad y valor agregado en las nueces de exportación.

Los Requisitos de ingreso que se tienen que tomar en cuenta al exportar las almendras con un valor agregado a estos mercados altamente competitivos es que en las nueces o almendras rotas ,piezas o pedazos no deben de exceder el 5% y la humedad máxima de las mismas 5% porcentajes relativamente bajos debido a las altas exigencias de estos países.

Por lo general los países importadores o clientes debido a las diferencias en los gustos y preferencias de mercados específicos, los procesadores europeos se encargan por lo general de tostar y salar las almendras , en cuanto a calidad y precio Honduras comercializa su

producto a mayor tamaño, mejor precio. Las propiedades organolépticas del producto como ser el color blanco o marfil de la nuez es otro factor muy importante y determinante de la calidad de la nuez al momento de exportarla y por ende del precio.

En cuanto a los productos que con empaque y embalaje (valor agregado), aproximadamente el 34% de las exportaciones de nueces procesadas con saborizante u otros se envasan en empaque al vacío con una marca propia que en el caso de Honduras la empresa que mayor exporta este tipo de nueces es La Sureñita.

Las oportunidades de comercializar los derivados del falso fruto son muchas ya que en los distintos tratados de libre comercio a los cuales está suscrita Honduras hay considerables oportunidades ya que son productos naturales sin ningún tipo de aditivos prácticamente orgánicos; mismos que necesitan apoyo por parte de las instituciones que apoyan este tipo de cultivos.

Otro factor importante son los estándares de calidad ya que hoy en día, los países tanto importadores como exportadores a base de estos los mercados altamente consumidores y compradores de los productos ya sea de manera orgánica o convencional se rigen de la misma ya que esta da una mayor confiabilidad de adquirir el producto del país de que oferta el mismo, en el caso de las nueces de marañón hay certificaciones de Comercio Justo mismo que avala a la mayoría de los productos en estos mercados.

En el anacardo la parte más importante por su valor económico, es la nuez. Por esta razón existen varias categorías de clasificación de la semilla si de normas de calidad se refiere:

- Clase W210: contiene de 200 a 210 nueces enteras del mismo tamaño por libra.
- Clase W500: de 450 a 500 semillas por libra.
- Tipo o calibre: el calibre de la nuez va de 18 a 30 mm., siendo la más rentable de 26 a 28 mm.
- La tolerancia de semillas quebradas no debe exceder del 5%.
- La preferencia del mercado son nueces cuyo peso es superior a los 10 gramos. Las hay de variados tipos: Blancas (de color blanco marfil pálido o ceniza clara), Requemada (de color marfil oscuro o castaño) y nueces de postre (de color castaño, azul o marfil oscuro).

Honduras a través de las alianzas o convenios que tiene con distintas cooperaciones internacionales la mayoría de los productos exportables está avalada por certificaciones como ser: Rainforest Alliance, Comercio Justo, UTZ Certified Good Inside; algunos sellos y certificaciones de las cuales cuenta el país para productos ya sea orgánico o convencional.

Para exportación se manejan algunos requisitos de post-cosecha y manejo de las nueces que a continuación se detallan:

CLASIFICACIÓN: fruta de color rojo a amarillo, 4-8 pulg. De largo también se procesa la fruta.

TEMPERATURA Y HUMEDAD RELATIVA: 0-2°C (32-36 °F) ,85-90 %.

PRENFRIAMIENTO: Aire forzado

VIDA EN TRANSITO: 5 semanas

SENSIBILIDAD: Daños por congelación

EMPAQUE: caja de plancha de fibra de una sola pieza 4.5 Kg. (10 lb.)

TRANSPORTE: contenedores de furgón.

Puede conservarse durante 4 a 5 semanas en refrigeración a temperaturas que van de 0-2°C (32-36°F) y humedad relativa 85-90%. El producto es muy sensible a la congelación, por lo tanto se recomienda un buen manejo de la temperatura.

El pre-enfriado utilizado es por medio de aire forzado. El peso de empaque recomendado para el transporte es de 4.5 kg (10 lb).

Según datos registrados en el año 2008 por VECO MESOAMERICA en el conglomerado de Marañón los indicadores mostraban que el 5% de productores estarían certificados con comercio justo a exportar a la Unión Americana y un 15% de productores tendrían la obtención de certificaciones orgánicas en sus cultivos mismos exportables a la Unión Europea como a Estados Unidos de América.

Para exportar a un país y más aun a estos países tan exigentes las empresas tienen y deberán de contar con requisitos exigibles por los mismos; en este caso el país cuenta con una ventanilla de exportación donde participan distintas instituciones Gubernamentales entre ellas : SENASA, Dirección Ejecutiva de Ingresos, Secretaria de Desarrollo Económico , Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria y el Banco Central de Honduras facilitando así formularios que extiende cada dependencia con el fin de facilitar los trámites de exportación requeridos y exigibles al momento de externalizar un producto.

En el caso de las nueces de marañón actualmente en Honduras se procesan nueces con distintas especificaciones con cascara y sin cascara, almendras pre cocidas, almendras crudas, dulces de marañón con panelas, nueces tostadas con sal, panela, chile y limón al consumidor mismos productos que son distribuidos y comercializados en el mercado local. También se procesa el falso fruto en vinos, pasas, jalea, vinagre, almíbar y jugo en concentrado, también se elabora concentrado para ganado, jarabes elaboradas exclusivamente para tiendas naturistas, mantequilla de marañón, aceite de cascara para la industria de pinturas y curado de maderas entre otros; también la cascara o bagazo del fruto se utiliza como insecticida orgánico efectivo para plagas en los cultivos; todos estos productos con una perspectiva a exportar por parte de la mayoría de las empresas que producen-procesan este tipo de cultivo.

Mismos que por inocuidad necesitan y requieren de un proceso más exhaustivo de registros sanitarios que permitan la salida del país. En el caso de los productos antes descritos algunos son de exportación y otros nada más son comercializados en el país ya sea a nivel local y regional debido al empaque y embalaje que se le da a los mismos.



Nueces con valor agregado



Envasado Artesanal de las nueces de Marañón

Finalmente el valor agregado es fundamental en el producto ya que le da una presentación e imagen al mismo por comercializar por lo que las empresas Hondureñas están haciendo su mayor esfuerzo para satisfacer estas exigencias en cuanto a estos elementos de presentación del producto con el único fin de promover el mismo y dar una mejor imagen a la empresa.

X. PERSPECTIVAS

Honduras tiene un potencial muy diversificado en este producto ya que por lo que se ha visto en años anteriores el cultivo ha proliferado mucho debido al apoyo con el que cuenta el conglomerado de marañón en la zona sur del país.

Se espera por parte del gobierno en los próximos años el apoyo a este conglomerado ya que son muchas familias las que dependen del cultivo de este rubro.

Las perspectivas a futuro de las distintas empresas son el exportar a los países de la Unión Europea a través de los lazos de cooperación internacional con los distintos países que sostienen relaciones comerciales Honduras; como ser las cooperaciones Suiza y Alemana mismas que apoyan fuertemente a este tipo de cultivos.

En los próximos años la situación de los productores de marañón, se espera no sufra de factores económicos y ambientales que no le facilitan sus condiciones para la proliferación de sus cultivos en la zona; por lo que el gobierno y empresa privada es la única opción que tiene estos para adquirir recursos económicos destinados a sus cultivos.

También a futuro es necesario implementar en cada una de las fincas de Marañón mejores prácticas agrícolas y económicas a las ya existentes como ser apoyo logístico para mejorar la comercialización en la zona a nivel nacional e internacional, también que dichos productores cuenten con fuentes de agua cercanas ya que en años anteriores las condiciones climáticas y de riego son las principales causas que sufren los productores. Mediante el apoyo interinstitucional brindado por el estado se debe de ir haciendo conciencia en cada uno de los productores con el fin de independizarse y no depender directamente del estado; esto se dará mediante capacitaciones brindadas por las dependencias encargadas en el ramo.

XI. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- http://www.fao.org/inpho_archive/content/documents/vlibrary/ae620s/pfrescos/MARANON.HTM
- PRONAGRO SAG. Análisis rápido de la cadena de Marañón Honduras 2011
- FHIA. Documento sobre el PSEUDOFRUTO
- www.trademap.org gráficos de exportaciones de nuez de Marañón tanto con cascara como sin cascara, balanza comercial de Honduras frente a los países, Tablas de precios, principales compradores y proveedores.
- PYMERURAL 2011. Producción Sostenible de Honduras, Potencialidad del sector para la certificación.
- centrocdh.org. artículo sobre el falso fruto y las empresas que se dedican a la industrialización del pseudo fruto.
- sag.org. Artículo en referencia a beneficio de 15 mil familias beneficiarias del cultivo de marañón.
- faostat.org, gráficos producción mundial de marañón.
- dicta@sag.gob.hn hoja técnica de Marañón
- bch.hn comercio de mercancías y nomenclaturas arancelarias