

## Situación Actual Y Perspectivas De La Industria Procesadora De Los Cítricos En China

**Wu Houjiu**

Subdirector, Instituto de Investigación de los Cítricos  
Academia China de las Ciencias Agrícolas

### Resumen

*En los últimos veinte años la producción anual de cítricos en China incrementó a razón del 16 por ciento, lo que en 1998 equivalió a 11 millones de toneladas. Sin embargo, la industria procesadora de cítricos no registró un crecimiento paralelo. Al contrario, la productividad de enlatados de segmentos de mandarina, el producto tradicional que domina, ha bajado. En la actualidad, el procesamiento anual de frutas cítricas es de alrededor de 500 000 toneladas, lo cual sólo representa un 5 por ciento de la producción total de cítricos en China. Entre los principales productos procesados se encuentran 250 000 toneladas de enlatados de segmentos de mandarina, 10 000 toneladas de zumo cítrico (a base del equivalente de zumo de concentración natural - EJCN), 3 000 toneladas de jalea y mermelada, 1 000 toneladas de vino y 800 toneladas de fruta azucarada. Vale la pena mencionar que la exportación de enlatados de segmentos de mandarina ha gozado un substancial crecimiento en los últimos años: Zhejiang, en particular, se ha convertido en el mayor exportador de China, con una producción anual de enlatados de segmentos de mandarina que sobrepasó las 200 000 toneladas en 1999, de las cuales se exportaron 180 000 toneladas. Como consecuencia del constante crecimiento de la economía nacional y del nivel de vida, la demanda de zumos cítricos de alta calidad ha crecido de manera extraordinaria. La producción doméstica tanto de zumo natural cítrico como de zumo de EJCN, se ha quedado muy atrás de la demanda impuesta por los mercados nacionales, los cuales han tenido que recurrir a las importaciones. La importación de zumo cítrico ha rebasado la productividad nacional por un factor de 10. Esta coyuntura ha llamado la atención de inversionistas extranjeros, quienes han comenzado a erigir plantas de producción de zumos cítricos en gran escala en Chongqing y Sichuan. En los próximos 5 a 10 años, se prevé que China montará dos plantas de producción de zumo de naranja - una en Chongqing Este y en Sichuan Sur, y otra en Jiangxi Sur y en Fujian Sur - una planta procesadora de limón en Sichuan central y dos de enlatados de segmentos de mandarina - una en Zhejiang Este y otra en Hunan sur. También se prevé que la producción de zumos cítricos y segmentos de mandarina alcanzará 100 000 toneladas y 300 000 toneladas para el 2005, y 500 000 toneladas y 400 000 toneladas para el 2010 respectivamente.*

### Situación actual

Por su excelente color, sabor y valor nutritivo, las frutas cítricas se prestan fácilmente para hacer zumo. La producción anual de frutas cítricas en el mundo ha sobrepasado los 100 millones de toneladas, de las cuales se procesaron más de una tercera parte. Los zumos de cítricos se han convertido en una de las bebidas principales de los países desarrollados. La razón principal por la cual los cítricos son la fruta de mayor producción en el mundo está relacionada con su excelente sostenibilidad para el procesamiento.

En los últimos 20 años, la producción de cítricos en China se ha multiplicado 19 veces, con un crecimiento anual promedio del 16 por ciento, de 550 000 toneladas en 1977 a 11 millones de toneladas en 1998. No obstante, la industria del procesamiento de los cítricos en China vivió una fluctuación con un intenso desarrollo en los ochenta y una caída en los noventa. China importó más de 20 variedades de cítricos para producir zumo, las cuales se distribuyeron en las provincias que cultivan cítricos, como Sichuan, Chongqing, Guangdong, Guangxi, Zhejiang, Jiangxi, Hunan y Hubei etc. Estas variedades tienen una capacidad de procesamiento de 150 toneladas de fruta por hora. Si a esto se le agrega la capacidad del gran número de plantas para el procesamiento de segmentos de cítricos enlatados, el total de capacidad que tiene la industria procesadora al año es de a 800 000 toneladas de fruta en 100 días de producción, tiempo que representa el 50 por ciento del promedio de días de productividad al año que se tuvo durante los ochenta. Sin embargo, el rendimiento actual de las variedades que se procesan, es menos de la mitad de la capacidad que existe de producción de zumos cítricos, la cual nunca ha superado un 10 por ciento de su potencial. En los noventa, la industria procesadora de cítricos no sólo no avanzó, sino que incluso decayó. Existe una

demanda en cada vez más creciente en los mercados domésticos de productos cítricos, los cuales activan el crecimiento de la industria procesadora. En el 2000, China procesó 500 000 toneladas de frutas cítricas, que representaron el 5 por ciento del total de la producción. Entre los principales productos se encuentran: 250 000 toneladas de enlatados de segmentos de mandarina, 10 000 toneladas de zumos de cítricos (de EJCN) 3 000 toneladas de jalea y mermelada, 1 000 toneladas de vino y 800 toneladas de fruta azucarada. La producción de segmentos enlatados estaba concentrada en Zhejiang y Hunan. Zhejiang se ha convertido en el mayor productor y exportador de enlatados de segmentos de mandarina en China. Zhejiang cuenta con 270 plantas de procesamiento, 30 de ellas producen los segmentos para la exportación. En 1999, Zhejiang produjo más de 200 000 toneladas de enlatados de segmentos de mandarina, 185 000 toneladas de ellas para la exportación, o sea el 90 por ciento del total de las exportaciones de productos de segmentos ó el 60 por ciento del comercio mundial. Hunan cuenta con más de 10 plantas para el procesamiento de los cítricos que producen 20 000 toneladas de enlatados de segmentos al año y la mitad de sus productos se destinan a la exportación. Son pocas las plantas procesadoras que están produciendo zumo de cítricos en este momento. Estas plantas están localizadas en Chongqing, Sichuan, Jiangxi y Fujian, y producen 1.500 toneladas de zumos concentrados @ 65° en la escala de Brix. La empresa '*Chongqing Three Gorges Fruit Juice Company*', procesó 10 000 toneladas de frutas cítricas y 700 toneladas de concentrados en la temporada del 2000/2001. La producción de productos cítricos de jalea está concentrada en Zhejiang. El nuevo producto de jalea ha hecho que los segmentos enteros de mandarina se hayan vuelto muy populares en los mercados de Asia. Chongqing y Quxian en Sichuan producían vino dulce de naranja y de mandarina, pero su producción fue abandonada porque el mercado para estos productos desapareció. Sin embargo ahora existen nuevos productos como el vino seco Ponkan, elaborado en Yongchuan, Fujian y brandy-vino tipo Satsuma elaborado en Shaoyang y Hunan. Estos productos han tenido buena acogida entre los consumidores locales.

### **Restricciones**

El desarrollo de la industria procesadora de cítricos en China ha vivido grandes fluctuaciones en los últimos 20 años. Las principales restricciones para su desarrollo son las siguientes:

#### **Un mercado de consumo irregular de productos cítricos**

Los enlatados de segmentos de mandarina han sido el producto que tradicionalmente ha dominado en el mercado chino por mucho tiempo, especialmente cuando la oferta de fruta fresca escaseaba, es decir, fuera de temporada. A medida que la producción de cítricos como la manzana, la pera y la uva, entre otros, fue creciendo rápidamente en los noventa, hubo suficiente oferta de fruta fresca en el mercado e inevitablemente los enlatados perdieron su atractivo. La situación empeoró aún más cuando las exportaciones chinas se vieron desafiadas por las industrias del Japón y España, debido a las deficiencias de la industria china, en cuanto a la materia prima limitada, la calidad adecuada para el enlatado, deficiencias en la tecnología y en el control de calidad. Al mismo tiempo los mayores importadores como Rusia y los países de Europa Oriental, no contaban con recursos para comprar productos enlatados debido a la crisis económica y política de sus países, por lo que en gran parte las importaciones de fruta enlatada de China se vieron interrumpidas. En los ochenta y en la primera parte de los noventa, el mercado de zumo en China entró en un estado de caos, cuando productos más baratos, pero de inferior calidad, asaltaron el mercado de zumos cítricos de alta calidad y de EJCN, forzando la desaparición casi total de éste último producto del mercado. El rápido desarrollo de la economía china, así como de los estándares de vida de su población, ha promovido un inmenso crecimiento del mercado nacional de zumos naturales de cítricos en los últimos años, que el producto doméstico a duras penas logra suplir porque falta la materia prima, y la tecnología y el control de calidad están pasados de moda. Por esta razón, China tiene que recurrir a la importación de zumos cítricos, la cual ha sobrepasado en un factor de 10 a los productos domésticos. Esta situación continuará por un tiempo, después del ingreso de China a la OMC.

#### **Material inadecuado para el procesamiento**

Las ganancias que se puedan obtener del procesamiento de cítricos depende de la calidad, abastecimiento y precio de la fruta. Hasta el momento China no ha contado con una base de producción a escala comercial de fruta para la fabricación de zumos cítricos. Algunas variedades como la naranja

Jingcheng es de una excelente calidad para la fabricación de zumo, pero esta variedad sólo se cosecha durante un promedio de tres meses. En China no existen grandes plantaciones con variedades que den cosecha temprana, a tiempo y tardíamente. Es por ello que la temporada de procesamiento es de sólo 100 días al año, lo cual con toda certeza implica una subutilización de las plantas y de los recursos humanos, con un alto costo. Con variedades que se cosechan en diferentes épocas del año, las plantas de procesamiento pueden operar durante más de 200 días al año, como en los Estados Unidos y en Brasil. Las plantaciones de cítricos en Brasil son muy pequeñas y están diseminadas, por lo que el rendimiento es bajo y los costos altos, explicando por qué el precio de la fruta en China es casi el doble de la de Brasil. Las plantas procesadoras de zumo en China se ven obligadas a comprar fruta barata de inferior calidad para reducir los costos de producción. Estas frutas de baja calidad tienen un bajo contenido de zumo y de azúcar (alrededor de un 35 por ciento y 10 por ciento respectivamente), pero con un alto contenido de acidez (más de 1 por ciento), resultando así, un zumo de sabor amargo y color oscuro que no es adecuado para la fabricación de zumo de una misma intensidad y sólo se le puede utilizar como zumo de base para bebidas, a un bajo precio. Los productos obtenidos de este zumo no pueden competir con los productos de alta calidad elaborados en Estados Unidos y en Brasil. Se puede decir entonces que la escasez de fruta adecuada como materia prima, no ha permitido que se utilicen las plantas en su completa capacidad. Las pocas plantas que de la mejor manera están tratando de elaborar productos baratos de calidad inferior puede suplir a duras penas el mercado de alta calidad de zumo, el cual cada vez recurre más a los productos de importación. En este sentido, en China urge la construcción de plantas comerciales para la producción de zumos cítricos de alta calidad que vayan a suplir la demanda del mercado doméstico.

### **Equipo y tecnología anticuados y sistemas incompletos de control de calidad**

A pesar de que China importó en los ochenta más de 20 variedades para la producción de zumos de cítricos, lo cual eran bastante avanzado para aquella época, la mayoría de ellas no se puso a producir en su totalidad, por lo que no alcanzan el suficiente rendimiento para los requisitos del mercado. Además, los estándares de calidad, la metodología de pruebas, el monitoreo y control de los productos cítricos en China son anticuados y requieren ser modernizados para llegar al nivel de los estándares internacionales.

### **Perspectivas para el desarrollo**

El ingreso de China en la OMC, está marcando el comienzo de un mercado doméstico e internacional más abierto para los productos cítricos, lo que se traduce en una competencia más intensa tanto en el mercado nacional como en el internacional. En este sentido, la competencia son buenas noticias para la revivida industria de enlatados de segmentos, la cual ha ocupado una posición dominante en el comercio internacional, y le permitirá consolidar y hasta expandir su participación en el mercado. En cambio, ello será nefasto para la industria del zumo de naranja. No obstante, ello no significa que no haya una salida. China cuenta con una vasta superficie, adecuada para el cultivo de cítricos para zumo y con una abundante mano de obra de bajo costo. A medida que se vaya estableciendo la base para una producción en gran escala de variedades de cítricos que maduren en diferentes épocas, se abrirá la opción a la industria del zumo de China de participar en la competencia internacional, siendo éste el primer paso para asegurar la participación en el mercado nacional. Con el desarrollo de la economía de China y el mejoramiento del nivel de vida de su población, el mercado del zumo seguirá necesariamente el proceso de desarrollo, por el cual otros países han atravesado, y se prevé que el crecimiento del consumo por cápita experimentará un drástico aumento en un período de 10 a 20 años del 0,1 por ciento al promedio mundial de aproximadamente 2 a 3 kg. Para este entonces el consumo anual total de zumo de naranja habrá llegado a 2 ó 3 millones de toneladas. Se espera que la producción anual exceda las 100 000 t (sobre EJC, lo mismo que abajo) de zumo de naranja y 300 000 toneladas de enlatados de segmentos en 5 años, así como de 500 000 toneladas y 400 000 toneladas en 10 años respectivamente. El enorme potencial de mercado que tiene el zumo de naranja ha atraído a inversionistas nacionales e internacionales. La antigua empresa *Seagram Co. Ltd.* (que se fusionó con *Vivendi Co.* de Francia) comenzó en 1997 la construcción de una enorme planta procesadora en cooperación con el Grupo de Construcción *Three Gorges Construction Ltd* en el cantón de Zhongxian, municipalidad de Chongqing. Se establecerá un área de 45 000 mu de naranja dulce, con una combinación de variedades tempranillas, medias y tardías, y se rehabilitarán las existentes 20 000 mu de naranja Jin, que traerá como resultado un total de 65 000 mu con una producción anual de 150 000 toneladas de naranja dulce para la

fabricación de zumo de naranja. El proyecto está operando sin contratiempos. En 1998, Seagram Co. estableció un moderno centro de tecnología y un vivero con sementeras libres de virus, en el cantón de Zhongxian, que produjeron más de 15 000 sementeras de injerto de alta calidad para el vástago maternal, sembrados en arboledas de demostración en el 2000. El vivero producirá otras 300 000 sementeras de alta calidad que serán plantados en huertas en el 2001. Se prevé que se producirán 400 000 sementeras libres de virus al año para las nuevas huertas. Se espera que las arboledas de las nuevas huertas comiencen a producir frutos para el 2005, y en el 2004 se establezca la planta de zumo de naranja, y se ponga en producción, de la cual se prevé un rendimiento de 75 000 toneladas de zumo de naranja de buena calidad. Se planea además la construcción de una planta productora en grande escala de zumo de naranja en Wanzhou, municipio de Chongqing, en Yibin y Luzhou en la provincia de Sichuan, en Gannan en la provincia de Jiangxi y en Quanzhou en la provincia de Fujian. También se está considerando procesar zumo en Zhejiang, adicionalmente a la industria de enlatados que también está siendo ampliada. Para concluir, con toda certeza la producción de zumo de naranja en China y el mercado florecerán.