

AROMATICAS Y MEDICINALES

Situación actual del cultivo en Argentina

Ignacio E. Paunero

Coordinador Proyecto Específico de aromáticas y medicinales de INTA

El cultivo de plantas aromáticas se realiza en distintas regiones del país. El NOA, con cultivos de comino, anís y pimienta para pimentón; la región pampeana, donde se cultivan las principales especies de exportación, la manzanilla y el coriandro, además del perejil para deshidratado, entre otras; la región de Cuyo y la zona serrana de la provincia de Córdoba con el cultivo del orégano, mentas, romero, entre otras; la región patagónica pedemontana con el cultivo del lúpulo como su principal representante. Finalmente el NEA, con los cultivos de citrónela y otros. Todo este conjunto promedia las 18000 ha de aromáticas cultivadas anualmente y ocupa a unos 3000 pequeños productores.

Principales especies cultivadas en Argentina (campana 2017).

Además se recolectan especies nativas como el poleo, la peperina, el incayuyo y el cedrón,

entre otras, fundamentalmente en las zonas serranas del centro oeste argentino. Actividad que ocupa a unos 1000 recolectores.

La Flora Argentina cuenta con aproximadamente 10.000 especies, muchas de la cuales tienen antecedentes ancestrales de uso medicinal, con una cosecha y comercialización difícil de cuantificar, por su gran informalidad. Especies como Valeriana, Paramela y Pezuña de vaca, entre otras, entran en este grupo de importante potencial.

Como queda expresado, la producción de plantas aromáticas y medicinales se realiza en diferentes regiones del país, involucrando a numerosos pequeños productores y recolectores, por lo que esta actividad adquiere una gran importancia económica y social para esas regiones.

Comercio internacional

El crecimiento del comercio mundial de las plantas aromáticas es sostenido, así como la demanda. El balance nacional

es netamente favorable a las importaciones. Siendo la pimienta y el azafrán los principales productos importados. La pimienta, porque el país no cuenta con clima propicio para cultivarla, y el azafrán de producción todavía muy incipiente. La participación de Argentina en los mercados externos es inferior al 0,5 % tanto del mercado mundial de exportaciones como de importaciones.

En el último decenio el volumen de exportación del sector creció en forma sostenida año a año, alcanzando en 2016 las 10962 toneladas por un valor de 12 millones de dólares, representados fundamentalmente por el coriandro y la manzanilla como los principales productos comercializados (Ministerio de Agroindustria, 2017). Sin embargo, se importan muchas especies que Argentina podría producir y exportar, si se mejorara la competitividad.

Perspectivas

Argentina produce materia prima de excelente calidad pero actualmente se le está haciendo muy difícil competir en el mercado internacional, por distintas causas. Algunas de estas fueron planteadas en la última reunión del consejo técnico del proyecto aromáticas del INTA. Se mencionó el alto costo de los fletes, ya que se trata de materias primas producidos en las economías regionales a grandes distancias del puerto; la alta incidencia del costo de la mano de obra, respecto a otros países competidores. Por ejemplo, países como Vietnam e Indonesia que tienen costos de producción insignificantes, les permiten salir al mercado con precios muy bajos, pero con calidad regular.

En el caso de la manzanilla se estima una superficie de 1000 ha cosechadas, muy lejos de las 5000 ha de hace unos años, debido a varias causas: climáticas (inundación de la zona de producción); competencia de otros países de menores costos (Ej. México); contaminación con 2,4 D, glifosato y con malezas que contienen alcaloides pirrolidínicos (Ej. Senecio).

Un camino para mejorar la competitividad es la diferenciación y el valor agregado de la producción. Como ejemplos de diferenciación se mencionó asegurar un coriandro libre de

gluten por contaminaciones con trigo; libre de residuos de herbicidas (Ej. glifosato en aplicaciones de pre cosecha).

En pimienta para pimentón trabajar en la denominación de origen, ya que el pimentón argentino es más dulce que el importado.

En perejil deshidratado, se mencionó que Argentina está en un lugar intermedio entre países como Egipto, que compite por bajos costos y precios y Alemania, que a pesar de tener altos costos de producción, tiene altísimos rendimientos y calidad superior. Argentina puede lograr alta calidad y debe aumentar sustantivamente los rendimientos, para disminuir los costos.

Buenas perspectivas se ven para el orégano que se encuentra en un período de expansión en Argentina y en el mundo. El precio en nuestro país ronda los 100 \$ el kg. Entre otras causas: Chile desapareció del mercado y Perú disminuyó mucho su producción.

El coriandro por su parte, retomará sus niveles históricos de precios luego de la baja del último año, fundamentalmente por un exceso de producción.

El cumplimiento de normas internacionales (Ej. normas FCC 22000, ISO 9000), ayuda en el momento de la comercialización.

Por su parte, muchas especies nativas y medicinales, no han sido completamente estudiadas morfológica, química ni genéticamente, así como tampoco esta ajustado su manejo agronómico para la incorporación al cultivo comercial, de manera sustentable. En muchos casos, se está produciendo una explotación desmedida de éstos recursos con el objeto de proveer de materias primas a la herboristería, la fármaco-fitoterapia, la industria de los amargos sin alcohol, el avance del turismo en zonas serranas, entre otros. Se registra un retroceso palpable en el área geográfica, la integridad genética de las poblaciones y deterioro del recurso en forma creciente.

En todos estos aspectos está trabajando el proyecto nacional de aromáticas y medicinales del INTA, colaborando en el aumento de la competitividad, aportando a la sustentabilidad ambiental y la equidad social del sector.

Especie	Principales provincias productoras	Superficie (ha)	Fuente consultada:
Anís	Salta;	300	sanchez.hercort@inta.gov.ar (EEA Catamarca-INTA);
Comino	Catamarca; La Rioja	600	gotyan.laroz@inta.gov.ar (AER Aimagosa-INTA); elencore@inta.gov.ar (AER Belén-INTA); mora.daniel@inta.gov.ar (AER Santa María-INTA); ekidano.rafa@inta.gov.ar (OIT Coronel Moldes-INTA)
Pimienta para pimentón	Tucumán; Salta; Catamarca	900	scorpa.carlos@inta.gov.ar (AER Amaicha del Valle-INTA)
Orégano	Mendoza; Córdoba	1100	saurez.daniel@inta.gov.ar (Daniel Saurez, AER Villa Dolores-INTA); lanca.pablo@inta.gov.ar (EEA La Consulta-INTA); pauzanta.silvina@inta.gov.ar (EEA La Consulta-INTA)
Romero	Córdoba; Mendoza	45	
Mixtas	Córdoba	170	
Lúpulo	Chubut	160	hera@inta.gov.ar (Hermin Teza, Corcha Baril)
Azafrán	Mendoza; Córdoba	1	Past.Juanm@inta.gov.ar (Lorena Past, EEA La Consulta-INTA)
Manzanilla	Buenos Aires	1000	paunero.ignacio@inta.gov.ar (Ignacio Paunero, EEA San Pedro-INTA); walteralfonso@hotmail.com (Walter Alfonso, UNLuz); CAEMIPA (compartidos@compartidos.net)
Coriandro	Buenos Aires; Santa Fe; Córdoba; Entre Ríos	6000	
Mixtaza	Buenos Aires; Córdoba; Entre Ríos	500	
Perejil para deshidratado	Buenos Aires; Córdoba	700	