

# **Perfil Económico de la chinola 2007.-**

**Gerencia de Inteligencia de Mercados  
Sub-Gerencia Mercado al Exportador**



## **1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO**

LA CHINOLA. (Fruta de la Pasión) pertenece a la familia Passiflora-cea. Es una planta selvática, trepadora, soporta la sed, y necesita 10,5 horas de luz en el día. Valor curativo y nutritivo: es usada para curar enfermedades del corazón, para parásitos intestinales, en gotas y jarabe para dolores abdominales, sistema nervioso e hipertensión arterial, rica en vitamina A-B-C, proteínas, grasa y azúcar.

La fruta es redonda y pequeña de piel resistente que se arruga cuando la fruta está madura, adoptando una coloración roja, dorada o café – morada. La pulpa, que contiene pequeñas semillas negras comestibles, es de color amarillo mostaza con intenso sabor aromático. Las dos variedades fresca se identifican por color amarillo (normalmente utilizado para fresco) y morado que mas una especialidad.

### **1.1 Procedencia:**

Originaria de América del Sur (Ecuador, Colombia, Brasil, etc.), en España solo hay unas pocas plantaciones. También se la conoce como FRUTA DE LA PASION o MARACUYA.

La piel puede arrugarse a los pocos días, aunque eso no es indicio de que ya este estropeada en ese momento; sin embargo, conviene comerla cuanto antes. La pulpa es muy dulce, esta plagada de pepitas, con lo que no suele consumirse directamente; en cambio, se usa mucho en zumos y para preparar bebidas refrescantes o salsas para post.

### **1.2 Valor Nutritivo:**

0.01 kg de Jugo de maracuyá Amarillo.

Componente	Cantidad
Valor energético	78 calorías
Humedad	85 %
Proteínas	0.8 %
Grasas	0.6 g
Hidratos de carbono	2.4 g
Fibra	0.2 g
Cenizas	Trazas
Calcio	5.0 mg
Hierro	0.3 mg
Fósforo	18.0 mg
Vitamina A activa	684 mg
Tiamina	Trazas
Riboflavina	0.1 mg
Niacina	2.24 mg
Acido ascórbico	20 mg

Fuente: <http://portal.veracruz.gob.mx>.

Un fruto maduro está constituido proporcionalmente así:

Cáscara 50-60 %

Jugo 30-40 %

Semilla 10-15 %

El fruto alcanza su madurez después de 60-70 días de haber sido polinizado, y es clasificado como no climatérico, o sea con la concentración de azúcares que se colecta llega a su madurez total, cambiando únicamente el color de la cáscara.

### **1.3 Variedad**

Las dos variedades fresca se identifican por color amarillo (normalmente utilizado para fresco) y morado que más una especialidad.



Maracuyá amarillo



Maracuyá Morado

## 2. PRODUCCION

Se produce extensamente a través de las zonas tropicales y de los subtropicos. Su nombre común en América Latina, donde es nativo, es maracuya. La fruta se produce en una VID arbolada de las flores bisexual. La fruta es algo agria, tiene una corteza púrpura dura, y contiene muchos gérmenes negros.

La fruta de pasión se utiliza comúnmente en bebidas. Puede ser propagada vía injertos del germen o de la vid.

Se produce en: Santo Domingo, Baní, Santiago, La Romana, San Cristóbal, Villa Altagracia, Hato Mayor, Sabana de Nisibón, Laguna Salada, Faibón, Salina, Bayaguana y Cotuí.

### 2.1 Producción Nacional

#### PRODUCCION NACIONAL DE LA CHINOLA 2002-2006 (EN MILLAR)

Producto	2002	2003	2004	2005	2006
Chinola	108,248	192,068	159,199	193,332	59,738

Fuente: Secretaria de Estado de Agricultura

La producción nacional de Chinola en el periodo comprendido entre 2002-2006 reflejó un comportamiento positivo, con excepción del año 2004, año en el cual la producción nacional de este producto, mermo gracias a factores que incidieron para que muchos de los productos de producción nacional se vieran afectados.

**COSECHA NACIONAL DE LA CHINOLA**  
**2002-2006**  
**(EN MILLAR)**

Producto	2002	2003	2004	2005	2006
Chinola	84,274	135,919	99,314	158,206	127,585

Fuente: Secretaria de Estado de Agricultura

**Variedades que se Cultivan en RD**

Existen dos tipos: la chinola morada (violeta) o chinola amarilla, en el país existe esta última que parece ser originaria de Australia como derivación de la morada Brasileña.

**3. EXPORTACIONES**

*3.1 Exportaciones Mundiales*

**Exportaciones Mundiales de Chinola**  
**( en miles de US\$ )**  
**Año 2002 - 2006**

Exportadores	Valor 2002 en miles de US\$	Valor 2003 en miles de US\$	Valor 2004 en miles de US\$	Valor 2005 en miles de US\$	Valor 2006 en miles de US\$
<b>Estimación Mundo</b>	652,754	622,773	731,318	902,662	1,031,847
España	58,000	81,473	83,011	84,178	107,594
Hong Kong (RAEC)	88,967	62,235	74,188	68,316	88,313

Países Bajos (Holanda)	26,108	37,575	46,978	70,655	82,052
Francia	34,736	32,666	35,005	49,159	46,004
Estados Unidos de América	22,888	27,307	36,460	35,300	36,049
Colombia	12,081	12,189	18,870	30,944	31,487
Irán (República Islámica del)	3,083	6,198	14,988	20,675	23,667
China	12,861	6,776	11,829	15,941	13,682
Taiwán,	6,156	6,951	8,087	6,634	10,554
Reino Unido	651	1,067	1,139	5,617	10,381
Bélgica	4,402	5,596	13,838	17,751	9,661
Alemania	2,659	4,369	5,112	9,418	6,577
México	4,463	4,776	5,384	4,388	6,229
República de Corea	5,842	2,515	3,974	5,750	4,942
Polonia	485	1,085	820	1,086	2,193
Brasil	669	1,025	1,330	1,044	2,009
Suecia	724	771	607	1,400	1,985
Grecia	194	1,903	3,661	2,548	1,744

Fuente:TradeMap

La chinola es un producto que tiene bastante atractivo en los diferentes mercados internacionales. Países como España presentan cada año un gran volumen y monto en cuanto a las exportaciones de chinola se refiere. Este País registro en el 2006 un monto aproximando de US\$1,031,847 y además mostro un incremento positivo en el periodo 2002-2006.

Otros países que aportan una cuantiosa cantidad de chinola son hong kong, Holanda, Francia, Estados Unidos, Colombia, Irán, Taiwán, Reino Unido, Bélgica, Alemania México, República de Corea, Polonia, Brasil, Suecia y Grecia

### *3.2 Exportaciones Nacionales*

#### **Exportaciones Nacionales de Chinola por País**

**Enero-Diciembre,2004-2007**

**Valores FOB US\$**

<b>Producto/País</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007*</b>
	<b>Valor FOB US\$</b>	<b>Valor FOB US\$</b>	<b>Valor FOB US\$</b>	<b>Valor FOB US\$</b>
<b>Chinola</b>	<b>1,474.22</b>	<b>1,368.30</b>	<b>690.80</b>	<b>3,551.50</b>

Canada	10		382	1,782.00
Estados Unidos		13.5	2	750
Saint Marteen	725.5	864	235	363
Tortola de, Islas	13.5	480		153.5
España	66		3.6	150
Aruba				125
Saint Thomas	12			66
Providencia, Isla	6		25	55
Caicos y Turcas, Islas	171.42		11	50
Virgenes, Islas				36
Suiza	469.8	10.8	32.2	21

\*Cifras sujetas a rectificación

Fuente:Subgerencia de Estadística CEI-RD

Las exportaciones de chinola han aumentando al pasar de US\$1,474.22 en el 2004 a US\$3,551.50 en el 2007. Los principales países a que República Dominicana exporta chinolas son Canada, Estados Unidos, Saint Marteen, Tortola de Islas, España, Aruba, entre otros.

#### 4. IMPORTACIONES

##### Importaciones Mundiales de Chinola ( en miles de US\$ ) Año 2002 - 2006

Importadores	Valor 2002 en miles de US\$	Valor 2003 en miles de US\$	Valor 2004 en miles de US\$	Valor 2005 en miles de US\$	Valor 2006 en miles de US\$
<b>Estimación Mundo</b>	720,992	809,147	998,635	1,090,573	1,170,336
China	82,901	100,974	134,641	145,903	168,255
Hong Kong (RAEC)	144,410	108,894	111,039	116,588	136,648
Estados Unidos de América	49,451	61,974	88,129	85,053	85,127
Alemania	54,667	60,979	70,514	90,383	77,178

Países Bajos (Holanda)	32,008	47,839	56,497	69,931	75,759
Francia	59,083	73,100	121,616	81,493	72,720
Reino Unido	19,871	27,365	30,164	38,555	51,065
Canadá	27,843	26,148	35,478	31,985	38,900
Italia	26,333	38,486	33,725	31,217	35,095
Taiwán,	29,562	28,337	24,613	28,189	16,603
Bélgica	8,500	14,694	19,952	21,943	16,126
Suecia	5,648	6,675	9,788	12,351	14,338
República de Corea	1,262	4,361	9,374	14,277	13,916
Japón	10,011	6,885	9,282	7,807	7,191
España	2,003	2,828	4,061	4,680	3,466
Grecia	1,675	2,118	2,800	1,280	2,314

Fuente:TradeMap

Como podemos observar el cuadro anterior las importaciones de chinola a nivel mundial para el 2006 ascienden a US\$ 1,170,336. Entre los principales países importadores de chinola a nivel mundial podemos mencionar china, Hong Kong, Estados Unidos, Alemania, Holanda, Francia, Reino Unido, Canadá, Italia, Taiwán, Bélgica, Suecia, República de Corea, Japón España, Grecia, entre otros.

## 7. COMERCIALIZACION

**La comercialización del maracuyá se puede hacer de la siguiente forma:**

1. Directamente a Comedores y Restaurantes.
2. Directamente a Supermercados.
3. Por medio de suplidores especializados.
4. A mercados terminales a través de intermediarios.
5. A fábricas de jugos concentrados o jugos naturales.
6. A exportadores.

En el caso particular de Honduras y Centro América los primeros tres canales son los mas comunes considerando que la oferta es baja y los mejores precios se logran en estos canales. Sin embargo, los mercados terminales siempre juegan un papel importante para el maracuyá de menor calidad.