

Perfil Económico del Jengibre (Ginger) 2007.-



Gerencia de Inteligencia de Mercados
Sub-Gerencia Mercado al Exportador



TABLA DE CONTENIDO

1. GENERALIDADES	1
1.1 TIPOS DE JENGIBRE	1
1.2 USOS CULINARIOS DEL JENGIBRE	2
2. MERCADO DE JENGIBRE	3
2.1 ESTADOS UNIDOS	3
2.2 EUROPA	3
3. PRECIOS	3
4. DEMANDA MUNDIAL	4
4.1 EXPORTACIONES MUNDIALES DE JENGIBRE	4
4.2 PRINCIPALES EXPORTADORES MUNDIALES	5
5. PRINCIPALES IMPORTADORES MUNDIALES	6
6. OFERTA NACIONAL	7
6.1 EXPORTACIONES DE JENGIBRE DE LA REPÚBLICA DOMINICANA	7
7. EMBALAJE Y CLASIFICACIÓN PARA LA EXPORTACIÓN	8
7.1 EMPAQUE	8
7.2 TRANSPORTE Y ALMACENAJE	9

1. Generalidades

El jengibre es el rizoma de la planta *Zingiber Officinale* que se cultiva ampliamente en los trópicos. Tiene una parte aérea de 0.8 metros de altura, la misma puede llegar hasta 1.5 metros en Costa Rica, Honduras y Hawái, y una parte subterránea perenne constituida por rizomas carnosos, que son protuberancias en forma de dedos, cuyos agrupamientos se conocen con el nombre de “manos”. Existe mucha variedad en los cultivos de jengibre y difieren en el tamaño y forma del rizoma, rendimiento, contenido de humedad, calidad y sabor. En India se conocen cerca de 27 cultivos diferentes. El jengibre es una planta parecida a la caña. Posee un sabor característico de pungencia o picor, el cual se atribuye a la presencia de una sustancia oleosa llamada *gingerol*.

Jengibre es una planta originaria de las zonas tropicales del sureste asiático. China y la India son los principales productores de jengibre, seguidos por el norte de Australia, Hawái e Indias Occidentales, aunque el jengibre cultivado en Jamaica se considera el de mejor calidad.

El jengibre fue la primera especia que se introdujo en Europa. Es una planta erguida perenne que crece hasta alcanzar una altura de 60-120 cm, las hojas son estrechas con pequeñas flores amarillas y violetas que nos recuerdan a los lirios. La raíz o rizoma, de forma nudosa y dura puede tener dos centímetros de diámetro. Lo que se usa como especia está contenida en su rizoma bulboso.

Para usar la raíz en fresco, o para guardarlas, deben cogerse a los 5 ó 6 meses de la plantación, lavándolos y dejándolos secar varios días, de esta forma, a temperatura media, pueden almacenarse durante varios meses. Cuando se quiere conservar durante más tiempo se pone a remojo en salmuera durante algunos días y luego en agua fría, después se hierve primero en agua y después en almíbar.

Cuando se va a utilizar en seco se suelen emplear raíces que tienen 8 ó 10 meses de plantadas, de esta forma se acrecienta el sabor picante, para este uso se remojan en agua hirviendo y se dejan secar. El jengibre se puede comprar en los comercios, seco, duro y arrugado y tiene un tono blanco agrisado. El jengibre fresco o todavía verde se ha de secar en bandejas puestas al sol o dentro de un armario para secar plantas.

1.1 Tipos de Jengibre

Existen 2 clases de jengibre:

- *Zingiber Officinale* o común
- *Zingiber serumber* o silvestre: es más amargo que el común y más oscuro. Se encuentra en la India y el Sureste Asiático.

1.2 Usos culinarios del Jengibre

La parte que se utiliza del jengibre es la raíz (el rizoma), pelada y sin corcho. El jengibre se utiliza para preparar frutas escarchadas, principalmente calabaza y pepino, también en sopas, salsas, platos de volatería, caza y arroz. Es un medio excelente para estimular el apetito y activar los procesos digestivos.

La clásica bebida "Ginger Ale" es preparada a base de esta raíz, es muy utilizada en la gastronomía de la India, China, Japón, Indonesia e islas caribeñas. Se utiliza fresca, seca o confitada, su sabor es bastante fuerte y tiene un cálido aroma con una nota fresca a madera y un fondo dulce, con sabor picante y ligeramente amargo.

China y los países asiáticos emplean frecuentemente el jengibre fresco muchas veces mezclado con ajo, y combina tanto con platos dulces como salados.

El jengibre es uno de los ingredientes del polvo de curry. En la cocina occidental puede emplearse en guisos de carne y aves, sopas de verdura y platos de pescado, el jugo que se extrae cuando se le raya realza el sabor del marisco. En tartas, panes, bizcochos y galletas se utiliza igualmente jengibre. La cerveza y el vino de jengibre son bebidas populares. La raíz de jengibre se utiliza en infusión para dolencias de la garganta y alivio de las cuerdas vocales.

Información Nutricional del Jengibre

Componente	Cantidad en 100 g	%DDR*
Energía	47 Kcal	2
Energía	196 kJ	2
Proteína	1,6 g	3
Fibra	0,9 g	3
Calcio	44 mg	6
Fósforo	66 mg	8
Hierro	1,8 mg	13
Tiamina	0,02 mg	0
Riboflavina	0,06 mg	4
Niacina	0,7 mg	4
Acido Ascórbico	2 mg	3

(*) Porcentaje de la dosis diaria recomendada para adultos sanos promedio basado en una dieta de 9,500 kJ (2,300 kcal).

2. Mercado de Jengibre

Los principales mercados para la exportación de jengibre son Japón, Reino Unido, Holanda, EE.UU. y Pakistán. Estos mercados exigen jengibre de alta calidad, grandes, blancos brillosos. El período óptimo para la exportación del jengibre de la Cuenca del Caribe a los mercados señalados es de enero a marzo. Cabe señalar que la conformidad con el peso neto especificado, es de primordial importancia para la competitividad y permanencia en el mercado.

Debe tenerse muy en cuenta que la exportación de jengibre durante los meses de invierno de los mercados objetivos, puede ocasionar daños al producto, si éste se expone a condiciones de temperatura bajas. La temperatura óptima para maximizar la vida en estante y mantener la calidad del jengibre es de entre 10°C. y 12°C. El jengibre puede almacenarse junto a otros productos sin perjuicio a su calidad.

2.1 Estados Unidos

El jengibre entra a los Estados Unidos bajo el programa denominado como la "Iniciativa para la Cuenca del Caribe" conocido usualmente como el "CBI". Bajo este programa este producto pagaba 0% de impuesto de importación. Se recomienda investigar estado por estado y ciudad por ciudad (o territorio) si existen algún impuesto o tasa que deba pagarse, como pueden ser impuestos estatales o impuestos al consumo conocidos como "sales tax"¹.

2.2 Europa

El jengibre entra a Europa bajo el SGP, en el "Programa Especial de Cooperación de la CE para Exportaciones Agrícolas y Agroindustriales para Panamá y Centroamérica", conocido usualmente como el "Reglamento de la CE No. 3900" que fue expedido inicialmente el 16 de diciembre de 1991.

Europa exige certificados fitosanitarios para la entrada a este producto, pero se reserva el derecho de aceptar o no dicha certificación, que en el caso negativo implica la inspección puntual en punto de entrada por las autoridades correspondientes de cada país.

3. Precios

Para los primeros once meses del año 2005, los precios del corredor en Miami variaron entre US\$ 14.33 y US\$ 21.83. Este es precio por cajas de 30 libras. Los mayores precios se consiguieron en los meses de enero y mayo del año 2005.

¹ Con la entrada en vigencia del Tratado de Libre Comercio entre República Dominicana, Países de Centroamérica y Estados Unidos este producto recibe otro trato arancelario para su introducción al mercado de Estados Unidos. Ver las referencias del DR-CAFTA.

Si se compara, los precios mayoristas estuvieron aproximadamente un 40% mayor que los precios de broker o corredor. La variación estuvo entre US\$ 21.46 y US\$ 29.32 por cada caja de 30 libras de jengibre. El valor más alto en precios se alcanza en enero y el menor precio en octubre.

4. Demanda Mundial

4.1 Exportaciones Mundiales de Jengibre

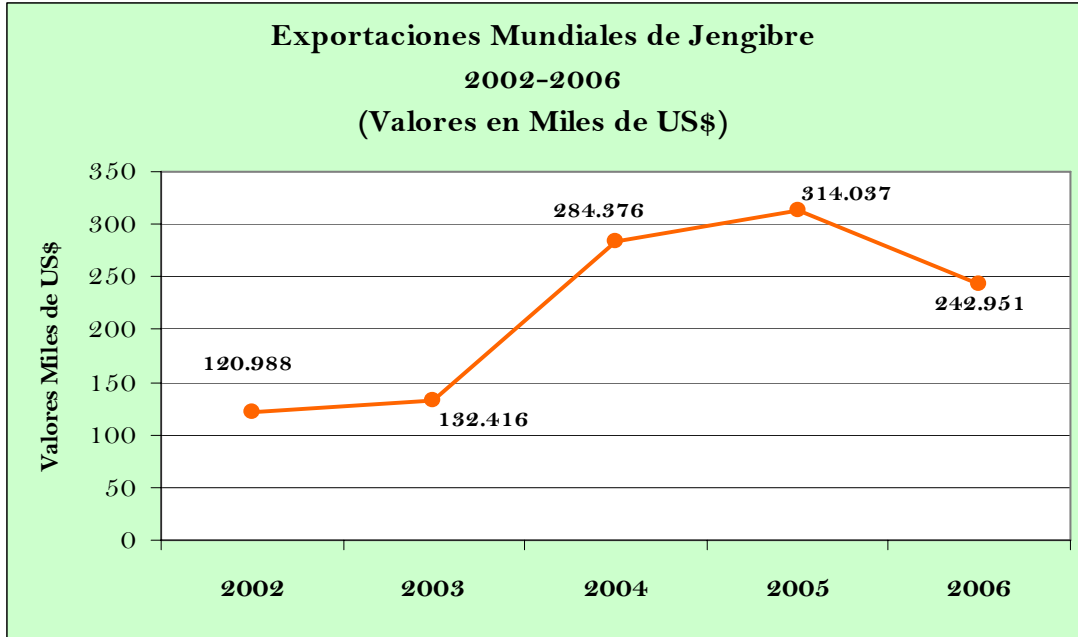
El Jengibre es un producto con buena aceptación alrededor del mundo. Tanto para usos culinarios como también para usos medicinales. Es un producto que se está recuperando y su siembra va en aumento, aunque su precio actual es uno de los más bajos de los últimos años. El mercado mundial tiene una alta demanda de jengibre.

Exportaciones Mundiales de Jengibre 2002-2006 (Valores en Miles de US\$)				
valor exportado en 2002	valor exportado en 2003	valor exportado en 2004	valor exportado en 2005	valor exportado en 2006
120,988	132,416	284,376	314,037	242,951

Fuente: TradeMap

Las exportaciones mundiales de jengibre alcanzaron su punto máximo en el año 2005, año en el cual se registró un monto que ascendía a los US\$ 314.04 millones a escala mundial, dicho valor se vio mermado en el año 2006, y se redujo en un 22.6% con relación al año 2005. Para el año 2006 las exportaciones mundiales del producto fueron por un valor de US\$ 242.95 millones.

El comercio internacional de cultivos especializados está creciendo a gran velocidad, gracias, en parte, a los elevados niveles de migración humana que están dando a conocer por todos los rincones del planeta sabores que antes eran desconocidos a nivel regional, y gracias a las modernas técnicas de conservación y transporte, que permiten a los comerciantes atender los gustos de estos nuevos consumidores.



Fuente: Trademap

El crecimiento que se produjo en el período 2002-2005 pudo haber estado ocasionado por el incentivo a la producción internacional de cultivos especializados en el cual muchas comunidades del ambiente internacional están interesadas en la producción de estos tipos de rubros, entre los cuales figura el jengibre.

4.2 Principales Exportadores Mundiales

Principales Exportadores Mundiales
2002-2006
(Valores en Miles US\$)

Exportadores	2002	2003	2004	2005	2006
China	72.166	81.269	190.641	218.967	168.155
Holanda	4.537	6.248	13.51	12.591	13.431
India	4.943	4.22	12.382	10.386	10.12
Tailandia	8.782	8.518	8.832	10.413	8.998
Brasil	3.664	3.097	5.228	6.679	5.417
Taiwán, China	5.781	4.662	5.669	5.175	5.213
Alemania	869	1.2	2.424	3.317	2.579
USA	1.372	1.676	1.729	2.857	1.963
Indonesia	3.93	3.875	7.247	2.175	1.898
Vietnam	360	438	827	835	1.316
Costa Rica	1.594	584	1.264	1.674	1.232

Fuente: TradeMap

La principal oferta de jengibre al mundo, proviene desde la República China, que aporta la mayor parte del jengibre de exportación, estas exportaciones representan el 69.2% de las exportaciones mundiales de jengibre. China para el año 2002 registró un monto por valor exportado de US\$ 72.17 millones, para finales de 2005 el valor exportado fue de US\$ 218.96 millones, reflejando un incremento de un 44.7%. Para el año 2006 las exportaciones chinas de jengibre registraron un monto de US\$ 168.16 millones, un valor significativo, pero menor en unos US\$ 50.8 millones, que el monto registrado en el año 2005.

Según las estadísticas registradas en la base de datos de Trademap, las exportaciones y las importaciones de jengibre de Holanda mantienen un monto similar lo que podría indicar que este país mantiene un intercambio paralelo, tanto de exportación como de importación con diferentes países. Holanda importa desde China, Tailandia y Brasil, mientras que exporta a países como Alemania, Reino Unido y Suecia. Las exportaciones de Holanda reflejaron un incremento de un 31.17% en el período 2002-2006.

India, Tailandia y Brasil se posicionan también entre los países mayores exportadores de Jengibre a nivel mundial.

De los países de América Latina, Costa Rica aporta una considerable suma a las exportaciones mundiales, en comparación con los demás países de la región, participando con un 0.5% de las exportaciones mundiales de jengibre.

5. Principales Importadores Mundiales

Principales Importadores Mundiales 2002-2006 (Valores en Miles US\$)

Principales Importadores	2002	2003	2004	2005	2006
Japón	61.14	70.584	125.724	103.025	74.269
USA	15.969	19.862	37.005	37.66	27.906
Pakistán	-	10.272	19.031	25.788	25.579
Reino Unido	8.538	8.715	18.142	17.109	16.789
Holanda	6.427	6.579	16.95	14.1	13.709
Malasia	5.006	4.689	11.179	15.325	10.078
Alemania	4.405	5.145	8.074	11.075	9.088
Emiratos Árabes Unidos	-	-	-	12.448	8.608
Arabia Saudita	3.989	4.66	5.505	5.472	6.848
Singapur	4.469	5.842	11.742	8.756	6.732

Fuente: TradeMap

De todos los mercados consumidores de jengibre, en el mercado Japonés es donde este rubro tiene mayor atractivo. Las importaciones de jengibre de esta nación en el período 2002-2005 reflejaron un incremento de un 19%, ya que para el año 2002 Japón importó

un valor de US\$ 61.14 millones, mientras que para el año 2005 este monto se incrementó a US\$ 103.03 millones. Situación que varió para el año 2006, ya que se registró un descenso de un 27.9% en relación al monto del año 2005, siendo el valor importado en este año de US\$ 74.27 millones.

El segundo mercado en importancia como importador de jengibre es el mercado estadounidense, el cual, a pesar de no consumir una cantidad extrema de jengibre, su valor importado en el período 2002-2006 lo coloca en esta posición. Las importaciones de jengibre de esta nación tuvieron un incremento de un 33.10% en el período 2002-2005 al registrarse un monto por valor importado de US\$ 15.97 millones en 2002, mientras que en el año 2005 se registró un monto de US\$ 37.66 millones. Situación que, al igual que la mayoría de los importadores de jengibre, se vio reducida para el año 2006, año en el cual se registró un monto de US\$ 27.91 millones, presentando una disminución de un 25.9% en relación al período anterior.

Otros destinos de la producción mundial de jengibre son: Pakistán país que importó US\$ 25.5 millones en el año 2006; Reino Unido cuyas importaciones de jengibre para ese año ascendieron a US\$ 16.7 millones, además de países como Holanda, Malasia, Alemania, Emiratos Árabes Unidos, entre otros, los cuales representan los potenciales mercados consumidores del jengibre producido mundialmente.

6. Oferta Nacional

6.1 Exportaciones de Jengibre de la República Dominicana

Exportaciones Nacionales de Jengibre
Ene-Dic. 2000-2006, Ene-Nov 2007
Valores en FOB US\$

2005	2006	2007*
51,234.66	51,409.40	67,721.92

Fuente: CEI-RD

La República Dominicana no se destaca por una alta producción de jengibre, pero es bueno señalar, que en territorio dominicano existen suelos propicios para incentivar el cultivo de este producto.

La producción dominicana de jengibre registrada para el año 2006 alcanzó, según cifras de la Secretaría de Estado de Agricultura los 12,100 QQS,. Esta cifra no resulta significativa en comparación con el potencial que puede llegar a alcanzar este producto en los mercados internacionales.

En cuanto a las exportaciones de jengibre, la República Dominicana ha venido incrementando su participación como se demuestra en el período 2005-2007. Para estos tres años las exportaciones han presentado un incremento positivo acumulado de un

15%, ya que para el año 2005 sólo se registró un valor exportado de US\$ 51,234.66, mientras que para el año 2007 esta cifra ascendía a los US\$ 67,721.92.

**Principales destinos de las Exportaciones Nacionales de Jengibre
2007
(Valores FOB US\$)**

Países	2007*
	Valor FOB US\$
Estados Unidos	22,176.60
Reino Unido	14,645.07
Holanda	14,011.00
España	3,130.00
Liberia	2,331.00
Puerto Rico	1,015.00
Japón	42.25

Fuente: CEI-RD

Entre los principales destinos de las exportaciones dominicanas de jengibre tenemos a Estados Unidos, país hacia donde se exportó en el año 2007 un valor de US\$ 22,176.60, seguido de Reino Unido con US\$ 14,645.07, además países como Holanda US\$ 14,011.00, España US\$ 3,130.00, Liberia US\$ 2,331.00, Puerto Rico US\$ 1,015.00, y con una participación menor tenemos el mercado Japonés, el cual a pesar de ser un gran consumidor de jengibre, nuestro producto no está siendo destinado en gran cantidad hacia este importante mercado, al cual sólo se exportó en el año 2007 US\$ 42.25.

7. Embalaje y Clasificación para la Exportación

El jengibre se empaqueta suelto en capas. Por lo general, las cajas de exportación de jengibre tendrán productos que cumplen con el tamaño mínimo especificado; es decir habrá diversos tamaños de jengibre en cada caja, pero todos cumplirán con la especificación mínima de tamaño requerida. En algunos casos, y a petición del cliente, el jengibre se exporta clasificado por tamaño.

Para la exportación vía marítima se recomienda adicionar un 5% más en peso para compensar la pérdida de peso del jengibre durante la travesía. El peso neto requerido para la exportación varía entre 12 kgs. y 13.6 kgs. (27 lbs. y 30 lbs.) dependiendo del mercado y los requerimientos del importador, se recomienda que no se sobrellenen las cajas durante su empaquetado.

7.1 Empaque

El jengibre debe ser empaquetado en cajas de cartón de dos piezas, totalmente telescópico (del tipo usado para el banano).

Las cajas deben soportar esfuerzos a la rotura de 19.33 kg/cm² (275 lb/plg²). Cuando se usen grapas para conformar las cajas, debe tenerse especial cuidado en asegurar que éstas estén completamente cerradas para prevenir daños a los rizomas.

7.2 Transporte y Almacenaje

Para el almacenaje a largo plazo del jengibre se recomienda que además de tratarlo con hipoclorito de sodio, se trate con un fungicida. La aplicación de Thiabendazole al 0.05% por treinta segundos puede ayudar a la reducción de daños por pudrición del rubro. El tratamiento debe ser administrado después del lavado y antes del secado.

El almacenaje (entre dos y tres meses) del jengibre puede llevarse a cabo, con calidad comercial aceptable, a 12°C., y entre 65% a 75% de humedad relativa. Un prolongado almacenaje bajo condiciones ambientales (entre 25°C. y 30°C.) resultará en una alta pérdida de humedad, arrugamiento, decoloración y germinación del jengibre.

El almacenaje a bajas temperaturas durante el transporte es recomendable, aunque embarques procedentes de la cuenca del Caribe usualmente se hacen en contenedores sin refrigeración (secos y ventilados).