



منظمة الأغذية  
والزراعة  
للأمم المتحدة

联合国  
粮食及  
农业组织

Food  
and  
Agriculture  
Organization  
of  
the  
United  
Nations

Organisation  
des  
Nations  
Unies  
pour  
l'alimentation  
et  
l'agriculture

Organización  
de las  
Naciones  
Unidas  
para la  
Agricultura  
y la  
Alimentación

## COMITÉ DE PROBLEMAS DE PRODUCTOS BÁSICOS

### GRUPO INTERGUBERNAMENTAL SOBRE FRUTOS CÍTRICOS

#### 13ª Reunión

La Habana, Cuba, 20-23 de mayo de 2003

### INDUSTRIA CITRÍCOLA DE CUBA: CRECIMIENTO Y PERSPECTIVAS DE MERCADO

## I. INTRODUCCIÓN

1. Este documento presenta un resumen de la evolución histórica de la producción y el comercio internacional de cítricos en Cuba, así como un panorama general de la situación actual y sus perspectivas futuras.

## II. RESEÑA HISTÓRICA DE LA CITRICULTURA EN CUBA

2. La agroindustria cítrica cubana fue creada a finales de la década de los sesenta. Su principal objetivo era el de abastecer el mercado de la Unión Soviética y los países socialistas de Europa del Este, con los que se tenía una estrecha relación económica. En esa época, el consumo de cítricos frescos de los países del bloque socialista era considerablemente más bajo que el de los países de Europa Occidental. En estudios de mercado realizados se encontró en esos países aceptación a la naranja tropical que no se comercializaba en el mercado internacional como fruta de mesa, excepto en pequeñas cantidades. El pomelo era una fruta prácticamente desconocida, por lo que hubo que crear su mercado. Se definió como objetivo principal del programa la exportación de naranjas y de pomelos frescos, la industrialización de la fruta no apta para la exportación en fresco y abastecer la demanda interna en fruta fresca.

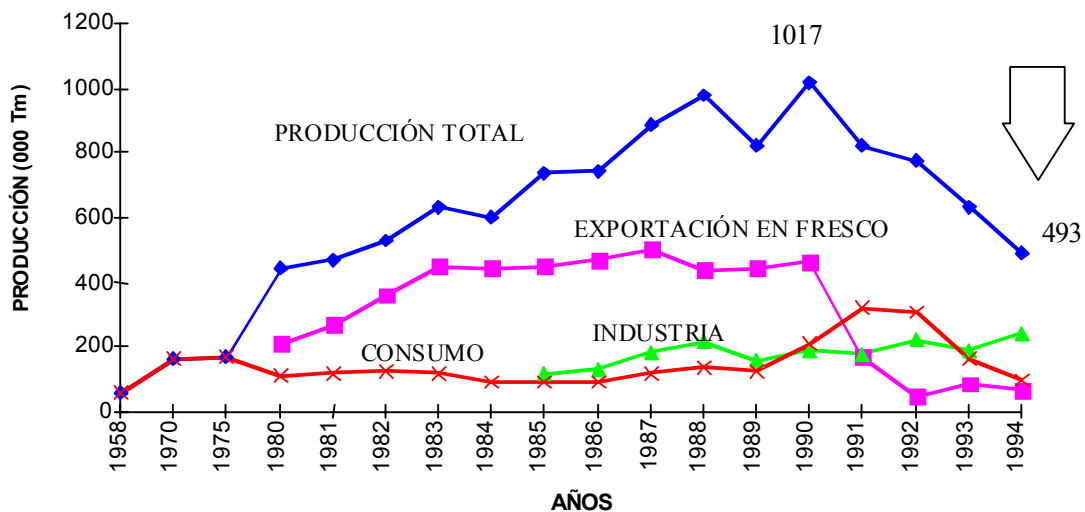
3. El Programa Nacional de Cítricos cumplió las expectativas. A partir de 1975 la producción de cítricos creció en un promedio anual del 14 por ciento. En 1990 alcanzó las 1 017 000 toneladas y un área de 115 000 ha de cultivo. A finales de la década de los ochenta se exportaban alrededor de 500 000 toneladas por cinco puertos del país y más de 200 000 toneladas de fruta se procesaban en tres plantas industriales para la producción de jugos para la exportación. El consumo per cápita nacional superó los 25 kg por año.

Por razones de economía se ha publicado un número limitado de ejemplares de este documento. Se ruega a los delegados y observadores que lleven a las reuniones los ejemplares que han recibido y se abstengan de pedir otros, a menos que sea estrictamente indispensable.

4. Desde el inicio se comprendió la necesidad de respaldar este desarrollo con una base científica y técnica. Partiendo de casi nada, se comenzó por capacitar personal científico y crear instalaciones que con el tiempo también trabajaron con frutales tropicales. Dicha iniciativa se conoce actualmente como el Instituto de Investigaciones en Fruticultura Tropical (IIFT). Los cítricos se convirtieron en uno de los principales rubros de exportación del país y los ingresos anuales ascendían a unos 180 millones de dólares EE.UU. El potencial de producción de las plantaciones era de más de tres millones de toneladas; la infraestructura y el mercado de cítricos cubanos aseguraban un ritmo de crecimiento continuo.

5. Sin embargo, la desaparición súbita del mercado de los países del bloque socialista provocó grandes pérdidas en la citricultura cubana, que para 1994 había reducido su producción a menos de la mitad. La situación del cítrico era solo parte de una crisis económica generalizada en el país ocasionada por la inesperada desaparición del mercado de la Unión Soviética y demás países socialistas europeos a los que Cuba había integrado su economía en un alto porcentaje.

**Figura 1 - Producción y destino de los cítricos de Cuba 1958-1994**



6. En 1994 ya se había perdido más del 50 por ciento del área de cítricos y el resto estaba en mal estado, siendo indispensable hacer grandes cambios para salvar a la citricultura. En primer lugar se debía ampliar el porcentaje de fruta fresca para ser industrializada, lo que implicaba reconstruir y ampliar las plantas existentes. En segundo lugar también fue necesario recuperar las mejores plantaciones, elevar los rendimientos y reducir los costos de producción. Sin embargo, las dificultades eran muchas porque no se disponía del capital de operación necesario ni de canales de comercialización en el mercado internacional.

7. Las medidas tomadas fueron:

- En 1994 se formó la Corporación Nacional del Cítrico que actualmente se conoce como el Grupo Empresarial Frutícola (GEF). La integraron 13 empresas citrícolas, una empresa comercializadora y las 4 plantas industriales existentes. El IIFT también formó parte de esta nueva organización.

- Se disolvieron las granjas estatales en el 62 por ciento del área de cítricos y se integró un sistema de cooperativas con sus trabajadores. Las cooperativas recibieron créditos para la compra de las plantaciones, equipos e instalaciones. La tierra se entregó en usufructo permanente, creándose las Unidades Básicas de Producción Cooperativa (UBPC).
- Se depuraron las plantaciones manteniendo aquellas que tenían potencial de rendimientos rentables y se implantaron tecnologías de bajos insumos.
- Se firmaron acuerdos con capitales extranjeros para el financiamiento, la asistencia técnica y la comercialización.
- Se le dio prioridad a la reconstrucción y ampliación de las plantas industriales.

8. La reactivación del cultivo de cítricos comienza a hacerse evidente a partir de 1996. La producción en el año 2000 representa el 87 por ciento del récord histórico de máxima producción logrado en 1990.

**Cuadro 1 - Producción y destino de 1995/96 - 2000**

|                         | 1995/96 | 1996/97 | 1997/98 | 1998/99 | 1999/00 | 2000  |
|-------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|-------|
| <b>Producción total</b> | 564,4   | 795,1   | 658,9   | 739,3   | 730,5   | 892,4 |
| Industria               | 366,5   | 527,1   | 478,8   | 599,9   | 620,3   | 675,3 |
| Fruta fresca            | 48,7    | 54,2    | 38,6    | 32,9    | 31,0    | 29,6  |
| Consumo                 | 149,2   | 213,8   | 141,5   | 106,5   | 79,2    | 187,5 |

9. En noviembre de 2001 el ciclón Michelle, de categoría IV con vientos sostenidos de más de 200 km/hora, azotó la parte central del país produciendo cuantiosas pérdidas principalmente en la mayor empresa de cítricos del país (Jagüey Grande) donde derribó unas 400 000 toneladas de pomelos y naranjas en un área de 20 000 ha de cítricos. También afectó, aunque en menor grado, todas las plantaciones en las provincias centrales y de la Isla de la Juventud. En el 2002 dos ciclones más que siguieron aproximadamente el mismo curso de Michelle azotaron a la Isla de la Juventud y Pinar del Río. Estas fueron las peores incidencias ciclónicas en toda la historia de la citricultura cubana. Se estima que, de no haberse afectado las plantaciones, la producción en la presente campaña habría alcanzado el millón de toneladas.

### III. SITUACIÓN ACTUAL DE LA citricultura EN CUBA

#### A. INSTITUCIONES

10. Toda la agroindustria cítrica opera en el Grupo Empresarial Frutícola (GEF), dentro del Ministerio de la Agricultura. El GEF incluye, además, varias empresas frutícolas no cítricas, una empresa de producción de flores y plantas ornamentales, una empresa importadora-exportadora que también opera la red de frigoríficos y otros servicios (Cítricos Caribe S.A.) una empresa comercial de frutas y vegetales y el Instituto de Investigaciones en Fruticultura Tropical (IIFT) que proporciona la base científica y técnica del sistema frutícola cubano. Actualmente vinculados a esta rama de la agricultura hay cerca de 27 000 trabajadores.

11. Dentro del GEF operan dos sistemas productores-exportadores (ver Figuras 2 y 3):

- (a) Un sistema exportador, que incluye además de las UBPC, las Cooperativas de Producción Agropecuaria, CPA, y Cooperativas de Crédito y Servicio, CCS, y citricultores individuales. Las empresas cítricas de este sistema reciben y dan financiamiento a los productores, importan insumos, operan los grandes sistemas de

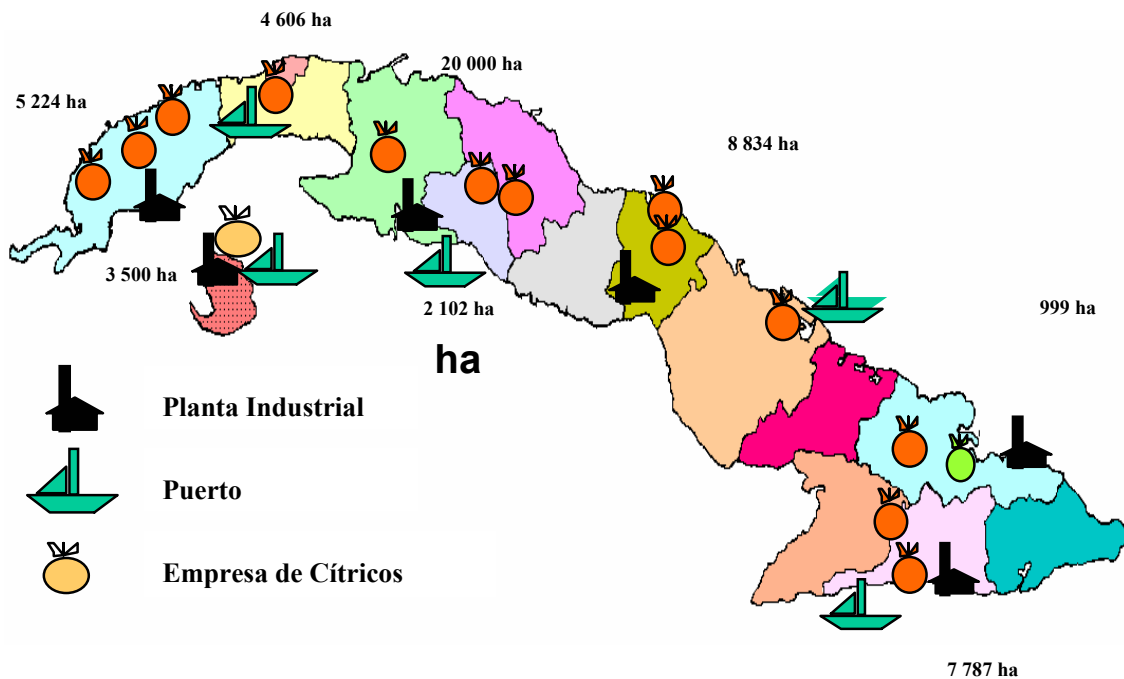
riego y talleres de maquinaria, así como las plantas de empaque para la exportación en fresco. En este sistema también se incluyen tres plantas de procesamiento industrial.

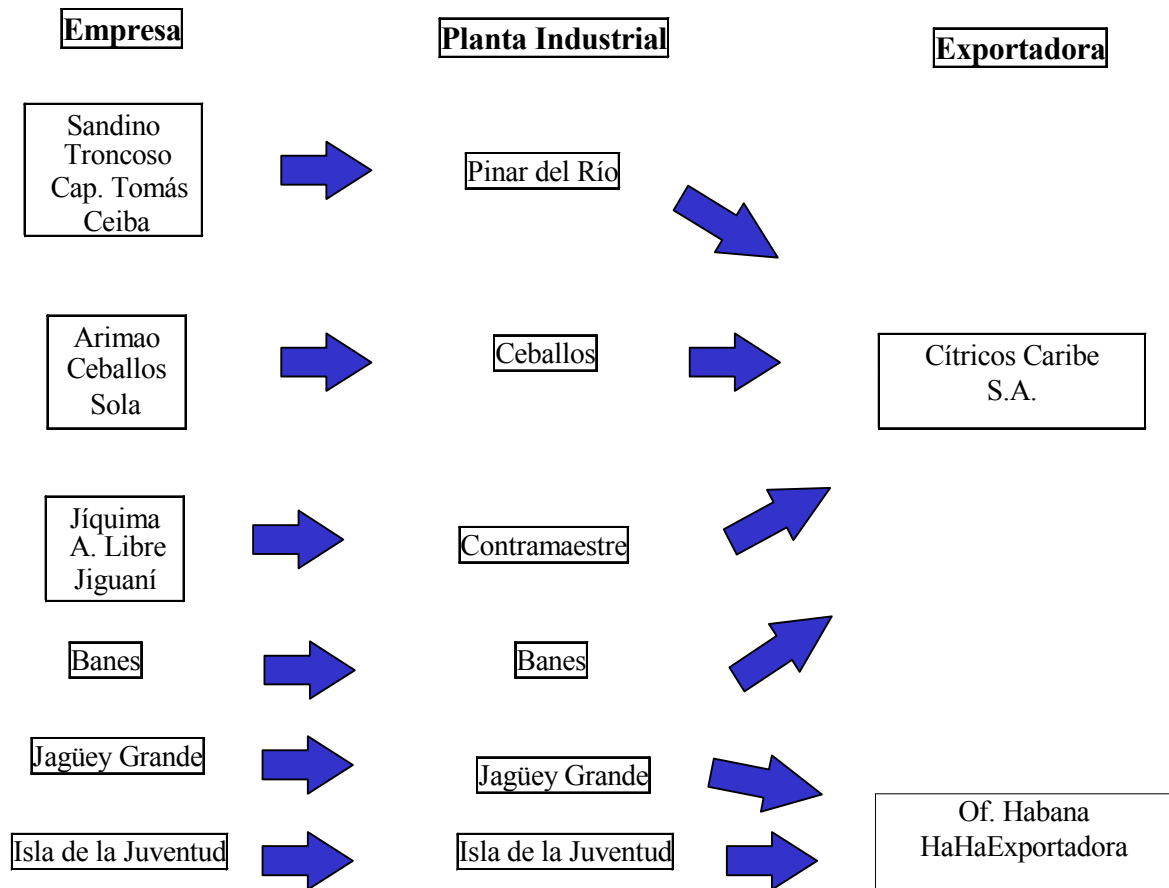
12. Las exportaciones se realizan a través de la empresa Cítricos Caribe S.A. que opera directamente tres frigoríficos. Se exporta por los puertos de La Habana, Cienfuegos, Santiago de Cuba y Nuevitas. La planta de procesamiento de Pinar del Río es una empresa mixta de Cítricos Caribe S.A. y capitales italianos.

(b) El otro sistema abarca a dos empresas cuya agricultura está organizada en granjas estatales (Jagüey Grande y la Isla de la Juventud). Este sistema produce, procesa y empaqueta fruta, y realiza sus propias exportaciones. Mantiene desde 1992 un acuerdo con capital extranjero para el financiamiento, asistencia técnica y comercialización en el mercado internacional.

13. Finalmente también hay productores privados dispersos que producen anualmente unas 60 000 toneladas que se venden en el mercado interno.

**Figura 2 - Agroindustria cítrica de Cuba**



**Figura 3 - Vinculos entre la producción, la elaboración y la exportación**

## B. PRINCIPALES ESPECIES Y VARIEDADES

14. Las especies predominantes son naranjas y pomelos, que conforman alrededor del 95 por ciento de la producción cítrica. Tienen un volumen similar de producción, pero las naranjas ocupan más de las dos terceras partes del área de cítricos y los pomelos el 30 por ciento. Otros cítricos de menor importancia son las limas y limones, mandarinas e híbridos.

15. La naranja que se cultiva es fundamentalmente la Valencia. Existen algunas áreas con variedades de maduración temprana, como la Navel y la China, cuyo destino es el consumo doméstico y no se industrializan por su bajo contenido de sólidos solubles.

16. La variedad principal de pomelo es la Marsh, que se industrializa en su mayor parte. La Ruby Red sólo tiene un peso significativo en las empresas Jagüey Grande, Ceiba y la Isla de la Juventud y su destino fundamental es la exportación como fruta fresca. A partir de 1992 comenzó la introducción de variedades de pomelo altamente pigmentado. Se inició con unas 100 ha de Star Ruby en Jagüey Grande en 1992 y hoy se ha continuado el desarrollo de plantaciones de la variedad Río Red.

17. De los frutos cítricos ácidos se cultiva principalmente la lima Persa. La lima Mexicana está restringida básicamente a la empresa Banes, destinándose toda la producción a la extracción

de aceite esencial. En muchas de las empresas hay pequeñas plantaciones de mandarina e híbridos.

### C. FRUTA ORGÁNICA

18. Desde el año 2000 se producen y exportan cantidades de jugos simples y concentrados certificados como ecológicos, pero aun no se exporta ningún cítrico orgánico en fresco.

**Cuadro 2 - Producción de frutos y jugos orgánicos cítricos (base jugo simple)**

| CAMPAÑA             | 2000-2001 | 2001-2002 |
|---------------------|-----------|-----------|
| Naranjas            | 4 060     | 2 767     |
| Jugo simple naranja | 2 030,8   | 1 378,4   |
| Pomelos             | 1 941     | 1 416     |
| Jugo simple pomelo  | 808,9     | 590,7     |
| TOTAL FRUTA         | 6 001     | 4 183     |
| TOTAL JUGO          | 2 839,7   | 1 969,1   |

19. La producción de fruta orgánica comenzó en sistemas de policultivo en Baracoa, aprovechando la producción de pomelo que crecía en plantaciones de coco, café y cacao, a las que no se le aplicaban productos químicos. También se incluyeron algunas plantaciones que no recibían productos químicos desde la crisis de los noventa. En el año 2000 se inició la conversión de tres plantaciones comerciales en un área de unas 350 ha en La Habana, Ciego de Ávila y Cienfuegos.

20. El huracán Michelle en 2001 causó graves daños a la cosecha 2001-2002 de fruta orgánica, y otros huracanes también afectaron la producción de 2002-2003 en La Habana, Matanzas, Cienfuegos y Ciego de Ávila.

21. En la actualidad la producción orgánica se enfrenta a varios problemas:

- Escasean las fuentes de fertilizantes orgánicos. La materia orgánica disponible en centrales azucareras está comprometida en la horticultura mientras que el hollejo cítrico, otra posible fuente, se destina a la alimentación ganadera.
- Faltan semillas de leguminosas apropiadas para intercalar en los cítricos, que sirvan como fuente de nitrógeno y que a su vez controlen a las malezas.
- Las plantaciones escogidas requieren fuertes inversiones de riego.
- Los huracanes han golpeado la iniciativa.

22. A pesar de estos problemas ya se han logrado algunos resultados alentadores. Los jugos de naranja orgánicos han tenido una muy buena aceptación y sus precios de venta son atractivos. Los resultados han llevado a reciente incorporación de una plantación de 69 ha que cuenta con un rendimiento de 20 t/ha, superior al de las plantaciones con las que se ha trabajado hasta el momento.

### D. ELABORACIÓN DE LOS CÍTRICOS

23. Las inversiones realizadas durante la pasada década se han destinado fundamentalmente a reconstruir y ampliar la base industrial existente, y a mejorar su operación hasta alcanzar los niveles internacionales. Se han construido dos nuevas plantas, una en el oriente del país y otra en el occidente, con lo que se logra procesar la fruta proveniente de todo el país en un radio promedio de 100 km.

**Cuadro 3 – Plantas de elaboración de cítricos en Cuba**

| PLANTAS INDUSTRIALES | Total de fruta elaborada en 2000, toneladas métricas |                |              |                |            |
|----------------------|--|----------------|--------------|----------------|------------|
|                      | Naranjas   | Pomelos        | Limas        | Total          | %          |
| Pinar del Río        |  | 39 723         |              | 39 723         | 6          |
| Jagüey Grande        | 158 488  | 252 392        |              | 410 880        | 61         |
| Isla de la Juventud  |  | 30 767         |              | 30 767         | 5          |
| Ceballos             | 65 000   | 71 568         | 1 195        | 137 763        | 20         |
| Contramaestre        | 42 744   | 8 396          |              | 51 932         | 8          |
| Banes                |  |                | 5 027        | 5 027          | 1          |
| <b>Total</b>         | <b>266 232</b>                                       | <b>402 053</b> | <b>6 223</b> | <b>675 300</b> | <b>100</b> |
| <b>%</b>             | <b>39</b>  | <b>60</b>      | <b>1</b>     | <b>100</b>     |            |

### E. EXPORTACIONES DE CÍTRICOS

24. Cuatro son las empresas que exportan fruta fresca: Jagüey Grande, Arimao, Ceiba y la Isla de la Juventud. Cítricos Caribe S. A. exporta anualmente de las empresas Ceiba y Arimao unos 500 000 cartones (60 por ciento son naranjas, 33 son pomelos, 7 son lima Persa), o sea unas 8 000 toneladas de fruta que van fundamentalmente a la Comunidad Europea. La empresa de Jagüey Grande exporta anualmente unas 20 000 toneladas de pomelos y naranjas en fresco, casi toda hacia la Comunidad Europea. La Isla de la Juventud exporta actualmente unas 1 000 toneladas anuales de pomelos.

**Cuadro 4 – Producción industrial y exportación**

| <b>PRODUCCIÓN INDUSTRIAL AÑOS 2000 Y 2001 (toneladas métricas)</b> |                 |                 |                 |                  |              |
|--|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|--------------|
|  | <b>Total</b>    | <b>Naranja</b>  | <b>Pomelo</b>   | <b>Mandarina</b> | <b>Lima</b>  |
| <b>Año 2000</b>  |                 |                 |                 |                  |              |
| <b>Total producción</b>  | <b>66 320</b>   | <b>26 431,9</b> | <b>25 051,6</b> | <b>295</b>       | <b>59,7</b>  |
| Jugos concentrados congelados                                      | 50 923,2        | 25 830,2        | 24 761,7        | 295              | 36,3         |
| Jugo simple  | 14 481,8        |                 |                 |                  |              |
| Aceite esencial  | 915             | 601,7           | 289,9           |                  | 23,4         |
| <b>EXPORTACIÓN</b>   | <b>63 650,9</b> | <b>26 607,4</b> | <b>22 175,4</b> | <b>282,3</b>     | <b>104</b>   |
| Jugos concentrados congelados                                      | 48 126,5        | 25 869,8        | 21 897          | 274,5            | 85,2         |
| Jugo simple  | 14 481,8        |                 |                 |                  |              |
| Aceite esencial  | 1 042,6         | 737,6           | 278,4           | 7,8              | 18,8         |
| <b>Año 2001</b>  |                 |                 |                 |                  |              |
| <b>Total producción</b>  | <b>61 323,3</b> | <b>35 366,4</b> | <b>15 851,6</b> | <b>84,6</b>      | <b>131,3</b> |
| Jugos concentrados congelados                                      | 50 195,9        | 34 331,4        | 15 677          | 83               | 104,5        |
| Jugo simple  | 9 889,4         |                 |                 |                  |              |
| Aceite esencial  | 1 238           | 1 035           | 174,6           | 1,6              | 26,8         |
| <b>EXPORTACIÓN</b>   | <b>59 116,7</b> | <b>34 555,5</b> | <b>14 715,9</b> | <b>80,3</b>      | <b>127,7</b> |
| Jugos concentrados congelados                                      | 48 262,1        | 33 539,7        | 14541,3         | 79,1             | 102          |
| Jugo simple  | 9 637,3         |                 |                 |                  |              |
| Aceite esencial  | 1 217,3         | 1 015,8         | 174,6           | 1,2              | 25,7         |

#### F. EL MERCADO NACIONAL DE LOS CÍTRICOS

25. El suministro interno en fresco es proporcionado en su mayoría por GEF, que en el año 2000 alcanzó las 124 500 toneladas. A ello deben sumarse unas 60 000 toneladas producidas por el sector privado disperso. Una parte de es distribuida a la población a bajos precios, mientras que el resto se vende en los mercados agropecuarios a precios determinados por oferta y demanda. El consumo anual es del orden de los 15 kg per capita. El turismo consume anualmente unas 8 000 toneladas de fruta fresca. El mercado interno consume anualmente el 7 por ciento de la producción nacional de jugos y otros productos procesados cítricos, o sea unas 4 000 toneladas.

#### IV. PRINCIPALES RESTRICCIONES A LA PRODUCCIÓN Y POSIBLES SOLUCIONES

26. Al igual que toda la citricultura de la región del Caribe, la citricultura cubana se encuentra amenazada por la posible propagación de la *tristeza* de los cítricos. El áfido pardo, su portador, se encuentra en Cuba desde 1993 y sin embargo, gracias al programa de contención de la enfermedad y las medidas tomadas, hasta el presente no se ha visto una muerte masiva de árboles. Existen condiciones para sustituir las plantaciones sobre agrio con plantaciones sobre patrones tolerantes, con yemas certificadas de variedades de alto potencial productivo. Esta sustitución se realizaría sobre patrones tolerantes a la *tristeza*, con material de propagación certificado, con una mayor densidad de siembra y un paquete tecnológico que aseguraría rendimientos mucho más altos que las plantaciones actuales y, al mismo tiempo, menores costos de producción. Este cambio sería esencial para mejorar la competitividad del sector. Sin embargo, la falta de financiamiento retrasa su ejecución.



27. Cuba tiene condiciones que le permitirían competir en el mercado internacional.
- Disponibilidad de tierras y fuerza de trabajo calificada.
  - Infraestructura para el riego y en muchos lugares estaciones de bombeo y sistemas soterrados operativos.
  - Industrias que cubren toda el área cultivada del país.
  - Infraestructura vial, portuaria y de almacenamiento refrigerado.
  - Conocimiento científico y know-how tecnológico.
28. La estrategia actual consiste en plantar 30 000 ha de alto rendimiento sobre patrones tolerantes a la tristeza en el plazo más breve posible y producir alrededor de un millón de toneladas anuales de cítricos.