

Informe comercial elaborado por la
Embajada de Argentina en Australia

Ajo - Código Arancelario: 0703

Marzo 2022

En el pasado, Australia contaba con miles de pequeños productores de ajo, pero en la década de 1990 se importaron bulbos de China a un precio con el cual los productores locales no podían competir. Posteriormente, la industria australiana se hundió y las importaciones aumentaron hasta un 90% aproximadamente. El ajo ya no se importa sólo de China, sino cada vez más de otros países como España, México, Egipto y Argentina.

El mercado actual del ajo es complejo y polifacético. De todas maneras, existe interés y oportunidades para aumentar las importaciones de ajo a Australia desde Argentina.

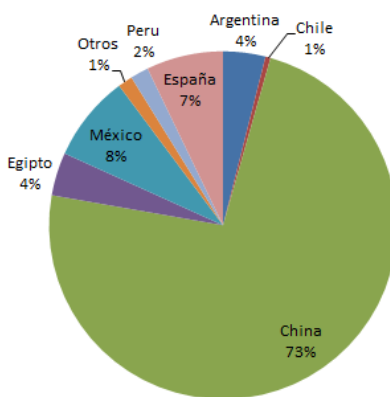
A) Nivel de consumo local de ajos, características de la demanda y preferencias del consumidor

Consumo Local de Ajo

En 2020, el consumo local de ajo en Australia se estima que fue de 14.500 toneladas¹. El consumo de ajo ha aumentado año tras año durante los últimos veinte años. El mercado australiano del ajo depende en gran medida de las importaciones, por lo que el ajo importado representa una gran parte del consumo.

El valor de las importaciones totales de ajo de Australia en 2020 se situó en 27,25 millones de USD. Se produjo un aumento anual del 18,11% en el periodo comprendido entre 2018 y 2020. Los principales países exportadores de ajo con destino al mercado australiano en el 2020 han sido: China, México y España (en conjunto representaron el 88% de las importaciones de Australia). Argentina, con un 4% del total de importaciones australianas de ajo, representó junto con Egipto (también con un 4%) los principales países exportadores luego de China, México y España.

Porcentajes totales de las Importaciones de Ajo en Australia Periodo 2020



Características de la Demanda

La demanda de ajo en Australia se mantiene durante todo el año. Los mayoristas, los supermercados y los establecimientos de comida son los principales compradores de ajo; sin embargo, aunque estos compradores influyen en la demanda, en realidad son los consumidores quienes determinan la demanda del ajo, a través del consumo casero o de los pedidos de comida cuando comen fuera de casa.

¹ <https://comtrade.un.org/>

La renta disponible de los hogares determina el gasto de los consumidores en hierbas y especias. Normalmente, cuando los ingresos disponibles aumentan, los consumidores están más dispuestos a comprar productos alimenticios adicionales. Los consumidores tienden a comprar hierbas y especias de marca cuando la renta disponible es alta. Por el otro lado, los consumidores suelen preferir las hierbas y especias de marca blanca cuando la renta disponible es más baja, ya que suelen ser más baratas que los productos de marca.

Conforme estadísticas de consumo elaboradas por Orchard Tech² (a junio de 2019):

1. El suministro de ajo se registró en 404 gramos per cápita.
2. El 39% de los hogares australianos compró ajo fresco en su viaje de compras, por lo que adquirió una media de 158 gramos de ajo por viaje.

Preferencias del Consumidor

En los últimos cinco años, los gustos de los consumidores se han diversificado sobre la base de la popularización de las cocinas internacionales que conlleva una gran variedad de hierbas y especias. En particular, la progresión de las influencias culinarias asiáticas en Australia ha redundado en una creciente atención al ajo como producto. Además, la popularidad de los programas de cocina animó a los consumidores ampliar la variedad de productos, entre ellos el ajo.

La creciente conciencia en dietas saludables también ha influido en las preferencias. Los consumidores se han vuelto más conscientes de las implicaciones para la salud de los alimentos que consumen. Muchos consumidores modificaron su dieta y suprimieron los ingredientes tradicionales, como la sal y la mantequilla, que se consideran poco saludables y han optado por utilizar hierbas y especias, como una forma más saludable de dar sabor a sus alimentos.

Una fuerte tendencia en Australia observada y comprobada con entrevistas de proveedores es la demanda de algunos consumidores por productos locales o bien de productos que no vienen de China. Desde hace unos años a la fecha el ajo chino viene siendo objeto de escrutinio por sus prácticas agrícolas, que fueron reveladas por los medios de comunicación en Australia. Esta tendencia va a crecer a medida que aumentan las tensiones geopolíticas entre China y Australia y los supermercados grandes buscan posicionar sus marcas como locales y frescas. Aun así, la compra de ajo chino sigue siendo fuerte debido a la sensibilidad al precio por parte de los consumidores australianos.

B) Calidad, variedades, requisitos de etiquetado, tipo de importación, presentaciones, precio promedio, evolución, consumo para la variedad de ajos.

Calidad y variedades

La calidad del ajo en Australia se asocia más con el país de origen que con la variedad de ajo en sí mismo. Además, la calidad del ajo fresco en los mercados australianos varía de baja a alta según el país del que proceda, según lo que informan los propios comercializadores locales del producto, quienes asimismo detallan que:

- El ajo chino es la variedad más demandada dado su precio; sin embargo, no se considera un producto de alta calidad debido a su aparente falta de sabor. El tamaño y los colores son

² www.orchardtech.com.au/fresh-garlic-production-in-australia

uniformes y a los consumidores esto les parece raro. El ajo chino está disponible todo el año en Australia.

- El ajo local producido en Australia se considera la mejor variedad entre los consumidores, incluso cuando la calidad no está muy buena y la apariencia no es la mejor. El ajo cultivado localmente suele aparecer en los mercados desde diciembre hasta mayo. La principal variedad que se encuentra a la venta en los mercados y tiendas de vegetales es el ajo rosa italiano (traído en su momento a Australia por inmigrantes de Italia).

- El ajo de España, México, Perú y Argentina suele encontrarse cuando no se dispone del ajo australiano o como punto intermedio de precio entre el ajo australiano y el chino. La calidad se considera buena o incluso a la par de la variedad australiana.

Requisitos de etiquetado

El etiquetado y la información requeridos del producto cambian dependiendo de cómo se presente el ajo para la venta según los requisitos de la Australia New Zealand Food Standards (más información aquí <https://www.foodstandards.gov.au/>):

1. *Cuando el ajo se presenta fresco y sin envasar*, no se requiere información nutricional ni etiquetas por parte de exportador.

2. *Cuando el ajo se presenta en envases o paquetes pequeños sin ingredientes añadidos*, se requiere que:

- en el caso que contenga algún alérgeno como frutos secos (cacahuets, anacardos, almendras, nueces, etc.), marisco, pescado, huevos, semillas de sésamo, soja, trigo, gluten, deba aclararse en la etiqueta. Además, los alimentos que contengan más de 10 mg por /kg de conservantes de sulfito deben ser etiquetados como que contienen sulfito, ya que este es el nivel que puede desencadenar ataques de asma en algunas personas.

- el marcado de la fecha debe incluir la fecha de caducidad y la fecha de consumo preferente. Si bien, la fecha de consumo preferente se utiliza en los alimentos con una vida útil inferior a dos años, los alimentos pueden seguir siendo comestibles después de la fecha de consumo preferente, pero pueden haber perdido algo de calidad (por ejemplo, los alimentos enlatados).

- si el producto debe almacenarse de una manera específica para mantener la calidad, los requisitos de almacenamiento deben indicarse en la etiqueta: por ejemplo, mantener congelado, refrigerado por debajo de una temperatura específica almacenar en un lugar seco y fresco.

- país de origen, nombre y la dirección comercial del proveedor del alimento. Esto ayuda en las consultas de los consumidores y ante casos de sospechas de intoxicación alimentaria o cuando un alimento ha sido retirado del mercado.

3. Por último, cuando *el ajo ha sido procesado y envasado con otros ingredientes*, se requiere que, además de los puntos anteriores (generalmente, los importadores se encargan de proporcionar toda esta información a los exportadores para facilitar el proceso y cumplir con todos los requisitos):

- las etiquetas contengan también una lista de ingredientes. Los ingredientes deben figurar por peso en orden descendente (es decir, el primer ingrediente es el que más aporta al producto y el último el que menos).

- panel de información nutricional presentado en un formato estándar que muestre la energía, las proteínas, las grasas, los carbohidratos y el sodio por porción y por 100g.
- etiquetado de porcentajes: el producto debe mostrar el porcentaje de los ingredientes o componentes clave o característicos del alimento.
- el número o el nombre de cualquier aditivo.

Requisitos de Importación

Estas condiciones de importación se aplican a los siguientes productos frescos destinados al consumo humano:

Bulbo de ajo (*Allium sativum*).

A) Antes de la importación de mercancías en el territorio australiano, se requiere un permiso de importación válido emitido por el Departamento de Agricultura, Agua y Medio Ambiente.

B) Antes de la exportación, las plantas o los productos vegetales deben ser inspeccionados o sometidos a pruebas por la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (NPPO) y certificados como libres de plagas de bioseguridad.

C) Para demostrar el cumplimiento de este requisito debe presentar lo siguiente en un certificado fitosanitario.

D) Cada envío debe ir acompañado de un certificado fitosanitario original.

E) Las mercancías deben estar limpias y libres de plagas y enfermedades de bioseguridad, semillas contaminantes, tierra, restos de animales y plantas y otros materiales de riesgo para la bioseguridad antes de llegar al territorio australiano.

F) Cada partida de mercancías debe estar embalada en un envase limpio y nuevo.

G) Los productos frescos (excluyendo los envíos irradiados o tratados en frío en tránsito) que requieran que el contenedor esté abierto (puerta entreabierto) para su ventilación durante el transporte, deben cumplir con las opciones de embalaje seguro. El contenedor debe asegurarse cerrando las puertas, antes de salir del muelle.

H) Cada envío debe ser asegurado (es decir, hecho a prueba de insectos) antes del envío para mantener su integridad de cuarentena a la llegada utilizando una opción de embalaje seguro.

I) Todos los envíos están sujetos a una inspección a su llegada para verificar el cumplimiento de las condiciones de importación antes de su liberación.

J) El producto está sujeto a la fumigación obligatoria a la llegada con bromuro de metilo a razón de 40g/m³ durante 3 horas a 21°C.

K) Se permite el transporte aéreo y marítimo de envíos para su inspección en el puerto de destino.

L) Si la enfermedad de la podredumbre blanca es evidente, el envío puede ser clasificado, el producto en mal estado retirado y eliminado y el resto liberado.

M) Si se detectan insectos vivos de interés para la bioseguridad, el envío requerirá tratamiento (cuando sea apropiado), o será exportado o eliminado. Cualquier acción requerida correrá a cargo del importador.

N) Si se detectan síntomas de enfermedad, el envío se pondrá en espera y se realizará una evaluación del riesgo de bioseguridad para determinar las opciones disponibles para el importador. Las opciones pueden incluir la liberación, la identificación adicional, el tratamiento, la exportación o la eliminación.

O) Si se detectan contaminantes (por ejemplo, semillas, basura, tierra, plumas) y se determina que son preocupantes desde el punto de vista de la bioseguridad, el envío requerirá medidas correctoras para eliminar o tratar los contaminantes, y será necesario volver a inspeccionarlo. Si los contaminantes no pueden ser eliminados o tratados eficazmente, el envío deberá ser reexportado o eliminado. Cualquier acción requerida correrá a cargo del importador.

P) En virtud del Reglamento de Imposición de Tasas de Bioseguridad (General) de 2016 y del Capítulo 9, Parte 2 del Reglamento de Bioseguridad de 2016, se deben pagar tasas al Departamento de Agricultura, Agua y Medio Ambiente por todos los servicios.

Q) Además de las condiciones de las mercancías que se importan, deben evaluarse los aspectos no relacionados con las mercancías, como la limpieza de los contenedores, el embalaje y el destino, y pueden ser objeto de inspección y tratamiento a la llegada.

Presentación del Ajo

En Australia, los consumidores son muy sensibles a la presentación de un producto y suelen tomar su decisión de compra en el momento de adquirirlo. Por lo tanto, la presentación del ajo tanto para el proveedor como para el vendedor son aspectos importantes si desean vender a un cliente. La presentación del ajo en el punto de venta puede dividirse en dos categorías: fresco y envasado.

Fresco:

Existe un criterio general de especificaciones de ajo fresco aportado por los proveedores. Este criterio existe porque los proveedores se han dado cuenta de que los consumidores no compran el ajo fresco con ciertos defectos:

- El total de defectos menores (dentro del límite de tolerancia) debe ser < 2 defectos por artículo;
- El total de defectos menores (fuera del límite de tolerancia) no debe superar el 10% del envío;
- El total de defectos mayores no debe superar el 2% del envío;
- El total combinado no debe superar el 10%.

Criterios Generales de Apariencia

Color	Blanco, blanquecino, púrpura o rosa
Apariencia	Los bulbos deben ser grandes, limpios y sin marcas, con dientes grandes y gordos con una piel apretada y empapelada que rodea al bulbo y a los dientes. El exceso de tallo debe ser recortado a < 40 mm de longitud con raíces limpias, recortadas a 50 mm de diámetro.
Sensorial	Bulbos firmes, no blandos ni esponjosos; carne interna suave y jugosa en los

	clavos; sin olores ni sabores extraños.
Forma	Bulbo achaparrado, en forma de pera, compuesto por varios dientes más pequeños.
Madurez	Totalmente curado, con piel seca y empapelada en los dientes, sin brotes verdes.

Defectos Mayores

Insectos	Evidencia de insectos vivos
Enfermedades	Podredumbres fúngicas o bacterianas (moho negro, mildiu, podredumbre del bulbo/cuello, podredumbre blanca)
Sensorial	<ul style="list-style-type: none"> • Cortes, agujeros o fisuras sin cicatrizar que rompen las capas externas secas. • Zonas blandas, esponjosas o profundamente hundidas debido a magulladuras graves. • Coloración verde prominente o manchada. • Zonas empapadas de agua en la pulpa del clavo. • Capas exteriores sueltas y escamadas o brotes visibles (exceso de madurez). • Grietas profundas de crecimiento que penetran a través de las capas exteriores secas. • Carne blanda y empapada de agua (lesión por congelación).

Defectos Menores

Sensorial	<ul style="list-style-type: none"> • Cicatrices curadas > 1sq cm en >5% del envío. • Con decoloración > 1cm en la piel, que afecta a <10% del envío (quemadura solar) • Con >15% del envío ligeramente manchado o >5% del envío fuertemente manchado (Manchas de suciedad).
-----------	--

Envasado

La presentación del ajo envasado es menos estricta en cuanto al aspecto del ajo. También hay varios tipos de formas de presentar el ajo. En los supermercados es habitual encontrar el ajo en forma de pasta, gránulos o polvo. En los mercados locales más pequeños es habitual encontrar el ajo cortado fino o los dientes enteros conservados/refrigerados. El procesamiento del ajo suele realizarse fuera de Australia debido a los elevados costes de mano de obra para procesarlos

internamente.

Precios promedio y evolución

El precio de venta de los ajos enteros puede variar mucho en función de la demanda, la calidad, la ubicación y los factores macro y microeconómicos.

Los principales importadores de ajo se encuentran en los mercados de alimentos frescos de Sídney³ y Melbourne⁴. Ellos han informado de que el precio de revender el ajo sin ser procesar puede oscilar bastante entre:

Precio de venta al por mayor (\$USD/kg)

País	Mínimo	Máximo
China	1	3
Australia	5	15
España, México, Perú, Argentina	3	9

El mercado minorista del ajo en los supermercados también puede variar, aunque los cambios no son tan drásticos como en la venta al por mayor. Los precios tienden a ser diferentes entre los minoristas, en lugar de que un minorista cambie su precio con frecuencia. Además, los minoristas no tienden a repercutir los ahorros a los consumidores, incluso cuando el precio de mercado es bajo. Los precios pueden oscilar entre:

Precio de venta al público (\$USD/kg)

País	Mínimo	Máximo
China	2,5	7
Australia	13	30
España, México, Perú, Argentina	8	25

³ <https://www.sydneymarkets.com.au/>

⁴ <https://melbournemarkets.com.au/>

C) Principales proveedores

Existen muy pocos vendedores en el mercado minorista de alimentos. Esto es evidente con las cuotas de mercado: los cinco primeros vendedores ocupan 84,6% del mercado. Los principales proveedores minoristas en Australia son:

Proveedores	Cuota de Mercado %
Woolworths	37,4
Coles	28,1
Aldi	9,8
Metcash	6,9
Costco	2,8

Cabe señalar que los principales comercializadores del ajo para el consumo minorista no importan directamente el ajo en Australia. Los principales importadores de ajo son:

Empresa	Dirección	Correo electrónico	Número de Teléfono
Carter & Spencer	George Spencer Building, L1 Brisbane Markets, Rocklea QLD 4106	info@carter-spencer.com.au	+61 733 615 555
Farmgate Connect	PO Box 372 Sydney Markets, 2129	sales@farmgateconnect.com.au	+61 419 981 661
M & M Fresh Produce Delivery	14 Penrose Close 2170 Sydney - Prestons New South Wales	info@fruitvegdelivery.com.au	+61 406 051 051
Fresh Produce Group	Shed X, Sydney Markets NSW 2129 Australia	info@fpg.com.au	+61 2 9704 8300
Valleyfresh Global	1-11 Bliss Court, Derrimut, VIC 3026 Australia	info@valleyfresh.com.au	+61 3 8368 2808
Delica Australia Pty Limited	Suite 6.04 606 St. Kilda Road Melbourne 3004, VIC	info@tandg.global	+61 3 9576 2588
Monde Nissin (australia) pty. ltd.	Level 3, 6 Nexus Court, Mulgrave, VIC 3170 Australia	customerservice@mondenissin.com.au	+61 3 8793 3000
Australia Fruits	315 Cooper Street Epping VIC 3076 Australia Warehouse 9, Unit 11	joe@austfruits.com.au	+ 61 3 9338 8245
HOA Australia Pty Ltd	13 Enterprise Ct, Mulgrave VIC 3170 Australia	info@hoa.com.au	+61 3 8562 0500
Amyson Pty Ltd (Australia)	188 Woodpark Road Smithfield, NSW 2164 Australia	office@amyson.com.au	+61 2 9756 6338

D) Aranceles e impuestos

El ajo (código arancelario 07032000) no tiene ningún arancel ni impuesto cuando se importa⁵.

E) Producción local de ajo

El ajo se cultiva en toda Australia pero no se produce mucho volumen en comparación con las importaciones ni con los principales exportadores del mundo. No obstante, las principales zonas de producción son el valle de Lockyer en Queensland y la región de Sunraysia en Victoria⁶



En Australia no se ofrecen ayudas federales o estatales constantes a los cultivadores del ajo. El *Australian Garlic Producers* es el grupo más destacado que promocionar la presencia del ajo australiano entre la comunidad, los supermercados y el gobierno.

G) Requisitos Fitosanitarios

La mayoría de ajo importado en Australia viene a granel y sin procesar, excepto el ajo de China. Existen distintos requisitos de importación de ajo para el consumo humano, los cuales pueden ser consultados con los potenciales importadores y consultando el sitio web del Departamento de Agricultura, Agua y Medio Ambiental de Australia:

<https://bicon.agriculture.gov.au/BiconWeb4.0/TariffWizard/Wizard/EvaluateQuestion?EvaluatableElementId=540714&Path=All&UserContext=External&EvaluationStateId=cfce8758-e12f-4b42-a1f0-4af91c70bd6a&CaseElementPk=1511016&EvaluationPhase=ImportDefinition&IsAEP=False&questionId=37242&TariffElementPk=1511012&Page=0&PageSize=10>

⁵ www.abf.gov.au/importing-exporting-and-manufacturing/tariff-classification/current-tariff/schedule-3/section-ii/chapter-7

⁶ <https://www.orchardtech.com.au/fresh-garlic-production-in-australia-2019/>

ANEXO. FOTOS DE PRESENTACION DE AJOS EN AUSTRALIA (los precios de referencia son en moneda local: dólar australiano)

Ajo Fresco Mercado Local. Texto “\$12,99/kg Ajo de China Pequeño”



Ajo Fresco Mercado Local. Texto “\$7.99/kg Ajo de China y “\$2,99/kg en bolsa”



Ajo fresco de Argentina en mercado mayorista. Precio entre \$ 8 y \$ 9/kg.



Ajo Fresco Mercado Local. Texto “\$35,99/kg Ajo de Australia”



Ajo Fresco en supermercado “Coles”. Texto “\$25/kg Ajo de Australia”



Ajo fresco en supermercado “Coles”. Texto “\$2,50/70grammos dientes de ajo australiano en bolsa y \$4,50/140grammos pasta de ajo australiano”



Ajo Fresco en supermercado "Woolworths". Texto "\$25/kg Ajo de Australia"



Ajo Fresco en hipermercado "Costco". Texto "\$7,99/0,5kg Ajo de España y México"



Ajo envasado en mercado Local



Ajo envasado en supermercado "Coles" y en supermercado "Woolworths"





