



Informe comercial elaborado por la
Embajada de la República Argentina en
Ecuador.

Enero 2022



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto

Contenido

INFORME DE MERCADO DEL AJO – ECUADOR	3
Introducción.....	3
Producción y consumo local.....	4
Producción de ajo fresco o semi seco	4
Consumo	5
Precios.....	6
Ajo fresco y semi seco.	6
Ajo procesado en pasta	7
Importaciones de ajo.....	8
Aranceles e impuestos	9
Requisitos fitosanitarios.....	10

INFORME DE MERCADO DEL AJO – ECUADOR

Introducción

En Ecuador, al igual que en otros países de la región, el ajo forma parte del conjunto de condimentos que se utiliza regularmente en la preparación de alimentos. Existen, además, ciertas prácticas ancestrales medicinales que utilizan el ajo en la preparación de ungüentos o jarabes para diferentes usos.

La producción de ajo en el país se concentró históricamente en tres provincias: Tungurahua, Bolívar y Chimborazo. De estas, la población de Pilahuin (Tungurahua) es la que aportaba mayormente a la oferta de este producto, gracias a la adaptación del cultivo a los climas andinos.¹ Los agricultores de Pilahuín se referían al ajo como el ‘oro blanco’ de los Andes, por su alta rentabilidad.

Así, esta hortaliza originaria de China, de la familia de la cebolla y del puerro, se convirtió en el motor de desarrollo de familias enteras. La economía local giraba en torno a su siembra, cosecha y comercialización, pues se estima que en al menos el 75% de su extensión existen plantaciones de ajo. Entre los factores que favorecían la producción en esta zona están el corto tiempo de florecimiento, capacidad de ajustarse a cambios climáticos y baja afectación por plagas.

Sin embargo, el mapa productivo del ajo en Ecuador parece haber cambiado en los últimos años. Si bien no existen desde 2005 datos oficiales que reflejen información sobre el cultivo de ajo, información proveniente de encuestas sobre uso de la tierra revelarían cambios en los niveles de producción y el surgimiento de nuevas áreas productivas. Se espera que la modernización del sistema de Registro Nacional Agropecuario en la que se trabaja actualmente pueda aportar datos confiables sobre la producción de ajo.

En el mercado ecuatoriano el producto se comercializa en fresco o semi seco y procesado. Debido a que la producción local no satisface completamente la demanda del producto, este se importa principalmente de China.

Por su versatilidad como condimento natural, así como la facilidad de conservación sin necesidad de frío, la logística del producto se realiza a través de mercados mayoristas; así como también cadenas de supermercados o tiendas de expendio pequeñas a nivel nacional.

¹ <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/el-desarrollo-de-pilahuin-gira-en-torno-al-cultivo-del-oro-blanco-de-los-andes>

Producción y consumo local

Producción de ajo fresco o semi seco

Los cultivos de ajo que existen en el país corresponden a las variedades localmente denominadas “ajo macho”, de un diente, y “ajo hembra” de varios dientes.

De acuerdo al Censo Agrícola del 2005, elaborado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería y único documento oficial publicado, en el país se producían aproximadamente 849 toneladas de ajo al año.

Debido a que no existe una estadística oficial permanente del cultivo de ajo en Ecuador, esta Embajada solicitó al Ministerio de Agricultura y Ganadería datos más actualizados sobre la producción y rendimiento de este cultivo. En respuesta, el organismo ecuatoriano aportó datos para el año 2020, enfatizando el carácter referencial de los mismos atento se desprenden de una Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria.

Superficie, producción y rendimiento de Ajo – 2020

Provincia	Superficie Sembrada (ha)	Superficie Cosechada (ha)	Producción (ton)	Rendimiento (ton/ha)
AZUAY	18	15	17	1,13
CARCHI	81	81	266	3,27
CHIMBORAZO	21	18	28	1,55
COTOPAXI	29	29	61	2,12
TUNGURAHUA	16	16	37	2,25
Total general	165	159	409	

Fuente: INEC (ESPAC, 2020)

*Nota: La información de este cultivo no es publicada por el INEC debido a que los datos se obtienen a través de una encuesta por muestreo y los errores asociados a las estimaciones de los cultivos no publicados pueden ser muy altos y algunos van perdiendo su nivel de representatividad, por lo que **los datos provistos no son oficiales sino referenciales**, se recomienda manejar la información con prudencia.*

De los datos proporcionados se infiere que la provincia de Carchi es actualmente la más importante en términos de producción de ajo, concentrando casi el 50% de la superficie sembrada y cosechada y más del 65% de la producción. La producción total del año 2020 habría alcanzado las 409 toneladas, número significativamente menor al registrado en el Censo de 2005.

Actualmente, el Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador se encuentra trabajando en el Registro Nacional Agropecuario, a fin de acceder a información actualizada de los productores y de la producción del sector agropecuario. Este Registro permitirá conocer cuántos productores existen en el país, qué hacen y cómo lo hacen; y

sobre la base de esta información orientar correctamente la gestión y las políticas gubernamentales específicas².

Consumo

Desde el punto de vista de consumo, existe una cierta preferencia del consumidor ecuatoriano por el ajo en la preparación gastronómica.

El ajo se consume fundamentalmente de las siguientes formas:

- Bulbos frescos.
- Bulbos semisecos o secos.
- Ajo en pasta.
- Ajo deshidratado (polvo).
- En especialidades farmacéuticas.

El ajo fresco y semi-seco que se oferta en los diferentes centros de abastecimiento corresponde a tres tipos:

Ajo macho

El ajo macho no suele ser tan popular en el sector gastronómico y culinario. En realidad, el ajo macho es mucho más usado en el mundo del esoterismo, principalmente entre los indígenas de Bolivia, Ecuador y Perú, donde suele portarse como un talismán de la suerte. A diferencia del ajo hembra, este solo cuenta con un diente y es ligeramente más pequeño y redondo.



Ajo hembra.

Físicamente tiene varios dientes (entre 6 y 12) los cuáles están situados en lo que se denomina como cabeza y suelen estar recubiertos por una fina capa. El ajo hembra es el utilizado habitualmente para cocinar y es el que reconoce el consumidor promedio de manera coloquial como “ajo”.

² <https://www.agricultura.gob.ec/junto-a-france-agrimer-el-mag-promueve-registro-nacional-agropecuario/>



Ajo colorado (chino)

En el país se lo identifica por tener -al igual que el ajo hembra- varios dientes en lo que se denomina como cabeza, sin embargo, la capa fina que los recubre suele ser de color rojizo. Suele ser denominado entre los consumidores como ajo chino.



Precios

Ajo fresco y semi seco.

En el Sistema de Información Pública Agropecuaria del Ecuador (SIPA), un servicio integrado de información estadística y geográfica que sirve como insumo para la toma de decisiones del sector agropecuario, los precios para el ajo en los mercados mayoristas de diferentes localidades del país, durante primer mes del año 2022 fueron:

Ciudad / Mercado	USD/kg
Ambato EP-EMA	2,31
Cuenca - El Arenal	2,60
Guayaquil - TTV	2,09
Ibarra - COMERCIBARRA	2,20
La Libertad - ASOPROCOMPRA	2,50
Milagro - Mercado de Transferencia	1,69
Quito MMQ-EP	2,40
Riobamba EP-EMMPA	2,33

Fuente: SIPA – Ministerio de Agricultura y Ganadería de Ecuador

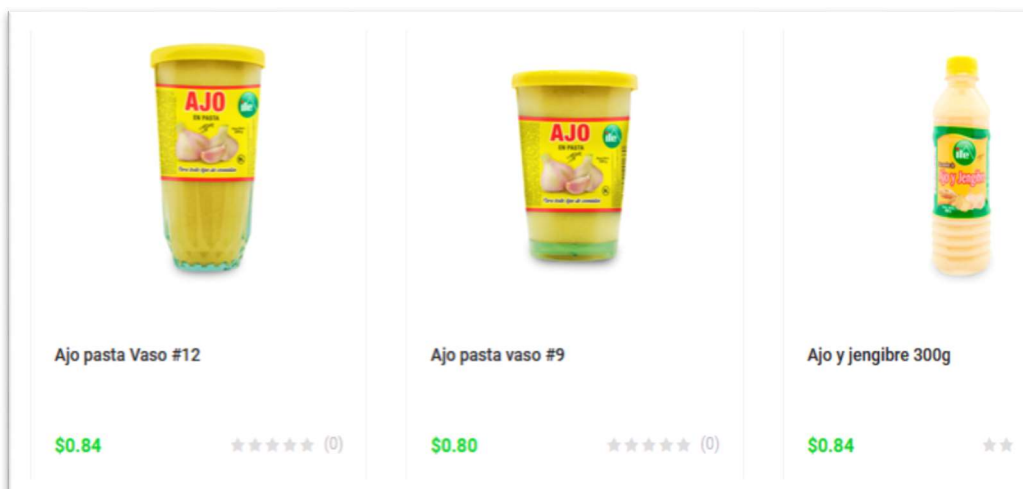
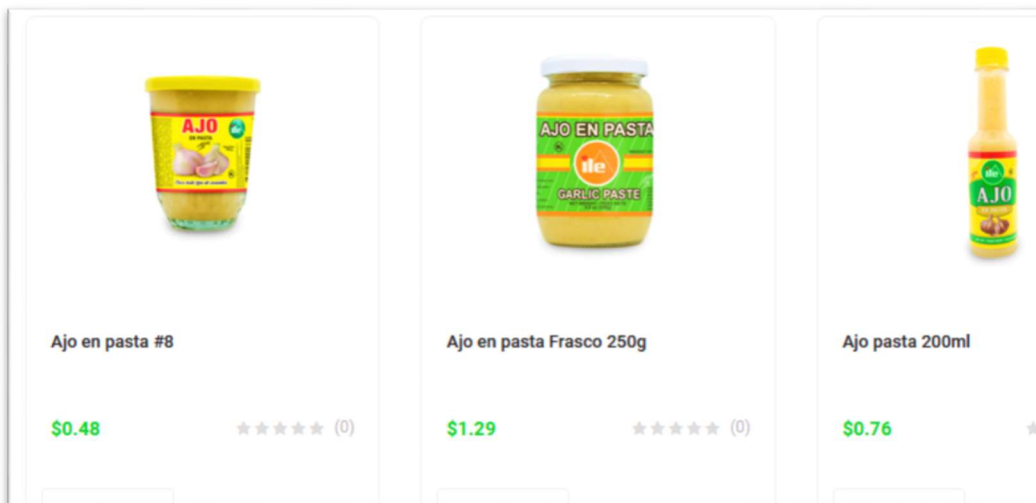
Los precios en los mercados de esta hortaliza se diferencian según la variedad y la época en que se comercialicen. La producción de ajo en el país se concentra en ajo macho y ajo hembra como se los conoce localmente, de estos productos el ajo macho se comercializa a mayores precios que el ajo hembra y el ajo colorado (chino).

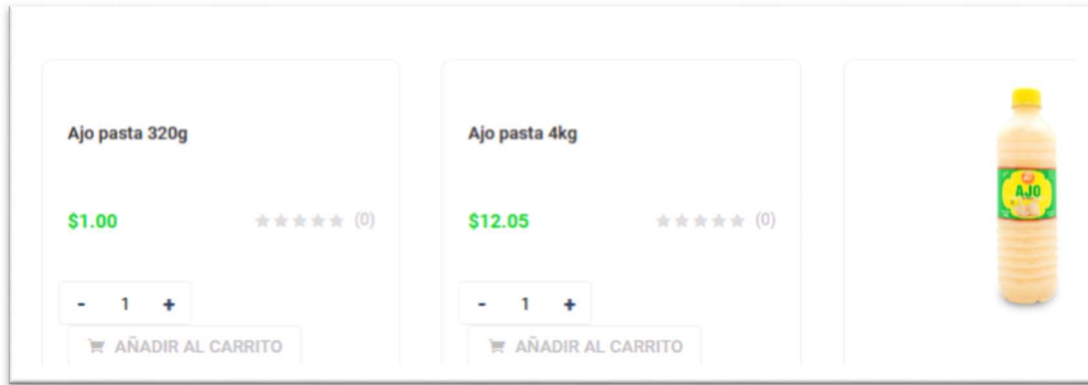
Ajo procesado en pasta

Dentro de las preferencias del consumidor existe una categoría de ajo en pasta que tiene mucha aceptación en el mercado y que se comercializa a través de supermercados y tiendas de abarrotes.

Este producto tiene como principales ingredientes el ajo y la sal y se utiliza en adobos, aliños y marinadas; en salsas frías y calientes, carnes, pollos, sopas, guisos, pastas, arroces, etc.

A continuación, se incluye la forma de presentación y precio de la pasta de ajo que se comercializa localmente. Precios son de referencia y están expresados en USD.





Fuente: ILESHOP <https://www.ileshop.com.ec/product-category/pastas/page/2/>

Importaciones de ajo

Para el análisis de las importaciones ecuatorianas de ajo se consideraron los datos en valor CIF y volumen de las posiciones arancelarias 0703.20.90 y 0712.90.10, para los años 2018 al 2021.

Como se observa en los siguientes cuadros, en las importaciones de ajo fresco y semi seco, los volúmenes durante los años 2020 y 2021 aumentaron considerablemente en relación a los años 2018 y 2019. Sin embargo, el comportamiento de los precios está marcado por una clara tendencia a la baja, cerrando el año 2021 en un precio de USD CIF promedio de 0,44/kilogramo.

China es el principal proveedor de ajo al Ecuador. En 2021, para el caso del ajo fresco, el 86% de las importaciones totales corresponden al país asiático. China también lidera como origen de las importaciones de ajo procesado, con un 88% del total.

Importaciones de ajo fresco y procesado Años 2018 y 2019. En valor y volumen

Posición y descripción arancelaria	2018			2019		
	USD CIF	PESO KG	USD/KG	USD CIF	PESO KG	USD/KG
0703209000 / Ajo fresco	14.625.602	15.500.099	0,94	18.518.871	15.261.178	1,21
CHINA	7.368.403	10.157.664	0,73	11.394.827	9.951.218	1,15
PERU	7.177.207	5.267.625	1,36	7.124.044	5.309.960	1,34
CHILE	50.500	50.250	1,00			
ESPAÑA	29.491	24.560	1,20			
0712901000 / Ajo en polvo	399.879	182.145	2,20	470.451	242.240	1,94
CHINA	369.793	179.729	2,06	437.233	237.491	1,84
EE.UU	30.086	2.416	12,45	33.218	4.749	6,99
Total general	15.025.481	15.682.244		18.989.322	15.503.418	

EE.UU: Ajo deshidratado envasado

Fuente: Aduana de Ecuador

Importaciones de ajo fresco y procesado Años 2020 y 2021. En valor y volumen

Posición y descripción arancelaria	2020			2021		
	USD CIF	PESO KG	USD/KG	USD CIF	PESO KG	USD/KG
0703209000 / Ajo fresco	18.603.795	19.475.843	0,96	21.319.573	48.356.280	0,44
CHINA	14.121.733	16.213.263	0,87	18.295.808	45.274.270	0,40
PERU	4.482.062	3.262.580	1,37	3.023.765	3.082.010	0,98
0712901000 / Ajo en polvo	619.256	296.723	2,09	846.666	376.494	2,25
CHINA	557.868	289.309	1,93	747.423	360.302	2,07
EE.UU	61.388	7.414	8,28	81.239	8.692	9,35
ESPAÑA				18.003	7.500	2,40
Total general	19.223.051	19.772.566		22.166.239	48.732.774	

EE.UU: Ajo deshidratado envasado

Fuente: Aduana de Ecuador

Desde el año 2019 sólo China y Perú han permanecido como proveedores del mercado ecuatoriano de ajo fresco; no habiéndose registrado en los últimos tres años importaciones de origen español o chileno, que si aparecen como proveedores en 2018. Se evidencia de esta forma un mayor nivel de concentración en las importaciones de ajo fresco en los últimos años.

Por su parte, las importaciones de ajo procesado (en polvo o deshidratado) han estado dominadas por China y Estados Unidos en el período analizado, habiendo ingresando España a este mercado en 2021.

Aranceles e impuestos

A continuación, se detallan los derechos aduaneros y demás impuestos a la importación, así como los requisitos de importación relacionados con las posiciones arancelarias consideradas para este informe. Se destaca que, para los productos de origen argentino, rigen en todos los casos las preferencias establecidas en el Acuerdo de Complementación Económica N° 59 (ACE 59) entre Argentina y Ecuador.

- **0703.20.90.00**

Cebollas, chalotes, ajos, puerros y demás hortalizas (incluso <silvestres>) aliáceas, frescos o refrigerados.

1. Ajos:

-- Los demás

Advalorem: 25%

Preferencia arancelaria para Argentina: 100%

IVA: 12%

Fodinfra: 0,5% CIF

Requisitos de importación:

Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario – AGROCALIDAD – Certificado Fitosanitario

- **0712.90.10.00**

Hortalizas secas, incluidas las cortadas en trozos o en rodajas o las trituradas o pulverizadas, pero sin otra preparación.

Las demás hortalizas; mezclas de hortalizas:

- - Ajos

Advalorem: 20%

Preferencia arancelaria para Argentina: 100%

IVA: 12%

Fodinfra: 0,5% CIF

Requisitos de importación:

Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario – AGROCALIDAD – Certificado Fitosanitario.

Las especias y condimentos, deben cumplir con el REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO RTE INEN 079 (2R) “ESPECIAS Y CONDIMENTOS”, según Resolución No. 2020-0373 SUBCAL, publicada en 2S.R.O. 363 del 05/01/2021. (Vigente desde 30/05/2021). Solo aplica a productos procesados o listos para su uso y/o consumo humano

Consultar norma: <http://www.pudeleco.com/infoleg/RTEINEN/RTE-079-2R.pdf>

Requisitos fitosanitarios

Para importar ajo fresco y semi seco a Ecuador se deben negociar los parámetros de calidad que se deben cumplir en el certificado fitosanitario que acompañaría eventualmente la exportación de ajo desde la Argentina.

De acuerdo a información de la guía de mercados de AGROCALIDAD³, nuestro país no se encontraría habilitado para exportar ajo; por lo que se debería considerar la pertinencia

3

<https://guia.agrocalidad.gob.ec/agrodb/aplicaciones/publico/productos1/consultaRequisitoComercio.php>

de abrir una negociación para este producto entre los servicios de aseguramiento de la calidad correspondientes de ambos países.

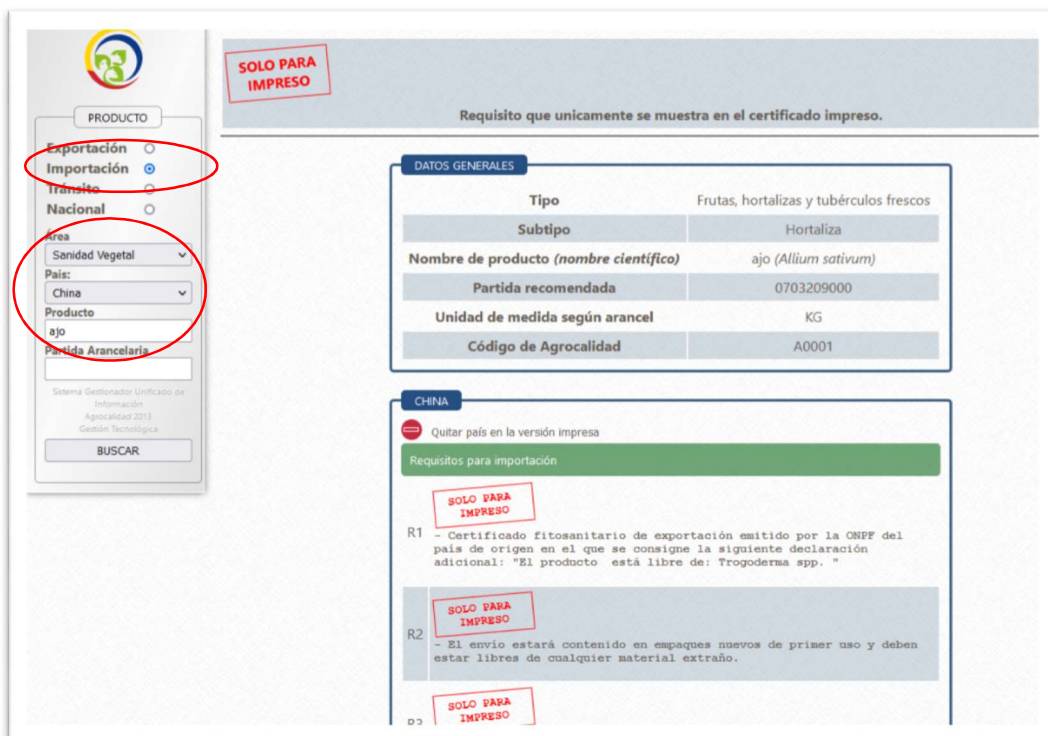
Con carácter informativo o referencial se pueden consultar los requisitos negociados con China y España para la exportación de ajo desde esos países con destino al mercado ecuatoriano, en los siguientes vínculos web.

<https://guia.agrocalidad.gob.ec/agrodb/aplicaciones/publico/productos1/consultaRequisitoComercio.php>

En la página de consulta, se debe completar los datos de consulta. Así, por ejemplo:

Producto: Importación; Área: Sanidad Vegetal; País: China; Producto: Ajo

Una vez que se despliegan los productos se debe escoger el que corresponde a la consulta.



The screenshot displays a web interface for agricultural product queries. On the left, a search filter panel is visible with the following options: PRODUCTO (Exportación, Importación, Transito, Nacional), Área (Sanidad Vegetal), País (China), and Producto (ajo). The 'Importación' and 'ajo' options are circled in red. Below the filters is a 'BUSCAR' button. The main content area is titled 'SOLO PARA IMPRESO' and contains a table of general data for 'Frutas, hortalizas y tubérculos frescos'. The table lists: Subtipo (Hortaliza), Nombre de producto (ajo (Allium sativum)), Partida recomendada (0703209000), Unidad de medida (KG), and Código de Agrocalidad (A0001). Below this, a section for 'CHINA' shows 'Requisitos para importación' with two items: R1 (Certificado fitosanitario de exportación emitido por la ONFF del país de origen) and R2 (El envío estará contenido en envases nuevos de primer uso). Each requirement is marked with a red 'SOLO PARA IMPRESO' stamp.

Tipo	Frutas, hortalizas y tubérculos frescos
Subtipo	Hortaliza
Nombre de producto (nombre científico)	ajo (<i>Allium sativum</i>)
Partida recomendada	0703209000
Unidad de medida según arancel	KG
Código de Agrocalidad	A0001

CHINA

Quitar país en la versión impresa

Requisitos para importación

SOLO PARA IMPRESO

R1 - Certificado fitosanitario de exportación emitido por la ONFF del país de origen en el que se consigne la siguiente declaración adicional: "El producto está libre de: *Trogoderma* spp. "

SOLO PARA IMPRESO

R2 - El envío estará contenido en envases nuevos de primer uso y deben estar libres de cualquier material extraño.

SOLO PARA IMPRESO



Muchas gracias por su atención.

Ante cualquier duda, comuníquese con la
Embajada Argentina en Ecuador.

<http://eecua.cancilleria.gob.ar>

<https://www.cancilleria.gob.ar/es/argentinatradenet>