

INFORMES DE COMBATE: AZUCAR

por Carro de Combate 

DATOS BÁSICOS

Producto: Azúcar

Materias primas de origen: Azúcar de caña, remolacha, frutas, maíz, arce

Principales países productores: Brasil, India, China, Tailandia

Principales países exportadores: Brasil, Tailandia, productos no alimenticios

Principales países consumidores: India, UE, Brasil, EE.UU., China

Consumo anual per cápita: entre 24 y 30 kilogramos anuales

Dónde se encuentra: azúcar de mesa (20% del consumo), preparados alimenticios, bebidas, lácteos, productos no alimenticios

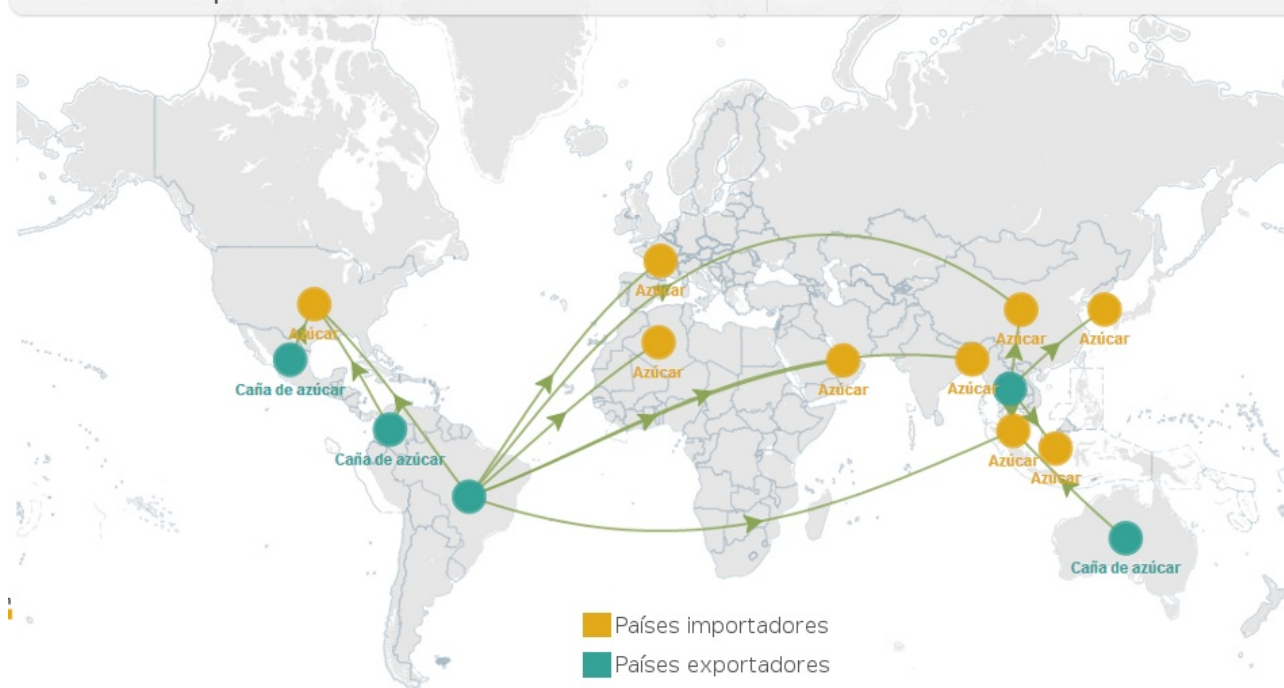
INTRODUCCIÓN

El azúcar ha estado tradicionalmente ligado a la esclavitud. Durante la época colonial, millones de esclavos africanos fueron desplazados a los campos americanos para cultivar principalmente caña de azúcar. Hoy en día, su producción sigue relacionada con duras condiciones de trabajo, expropiaciones forzosas y degradación del medio ambiente.

Sin embargo, es uno de los alimentos básicos de nuestra dieta diaria. Es raro el día en que no lo usemos en el café, los postres que preparamos o incluso para corregir la acidez del tomate. Está presente en buena parte de las bebidas, platos precocinados y hasta en los jarabes que compramos.



Cadena de producción del azúcar



CARACTERÍSTICAS

1. De dónde procede el azúcar

El azúcar se obtiene de la sacarosa, procede principalmente de dos fuentes: la caña de azúcar y la remolacha. La caña de azúcar es el origen de aproximadamente el 80 por ciento del total y es producida en países tropicales de todo el mundo, principalmente Brasil, India y Tailandia. La remolacha, de donde se saca el 20 por ciento restante, es típica de países más templados, principalmente en Europa, Estados Unidos y China.

2. Dónde se encuentra

Tan sólo el 20 por ciento del total del azúcar que consumimos lo ingerimos de forma directa. El resto nos llega a través de productos elaborados como pasteles, panes, bebidas o embutidos. El azúcar tiene además muchas otras utilidades, principalmente en la fabricación de los bioetanolos que han favorecido la volatilidad del precio del azúcar. Tiene también usos medicinales y

cosméticos. Además, en algunos países, el azúcar es utilizado también como pesticida, ya que atrae a las hormigas que luego se comerán otros insectos.

EL SECTOR

1. El mercado internacional del azúcar

El mercado mundial de azúcar y sus derivados excede los 70.000 millones de dólares cada año. Según

los expertos, es un mercado delgado, con pocos productores y vendedores. Al ser un producto no perecedero, los excedentes pueden venderse después en el mercado de saldos, lo que contribuye a la inestabilidad de los precios en el sector. Otra peculiaridad del mercado internacional del azúcar es que su consumo es fundamentalmente interno, y sólo un 30 por ciento del total de la producción mundial es vendido en los mercados internacionales. Con la liberalización del sector en Europa en 2006, el porcentaje ha aumentado, si bien sigue siendo menor al de otros sectores.

2. Principales empresas

El sector del azúcar mantiene aún muchas de las características de la época colonial. Las principales empresas siguen siendo británicas, alemanas, francesas y estadounidenses, a pesar de que, salvo en el último caso, sus producciones en el propio país son mucho menores y más costosas. No obstante, poco a poco se van introduciendo en los primeros puestos empresas brasileñas y tailandesas (Ver cuadro abajo).

LA CADENA

Impacto social y medioambiental

1. Plantación

La cadena de producción del azúcar comienza en las plantaciones de medio mundo, tanto de caña de azúcar como de remolacha.

Impacto social: El trabajo en los cañaverales es uno de los más duros que existen. La mayor parte se recoge de forma manual por hordas de trabajadores que apenas ganan unos centavos de dólar por tonelada. En 2007, apenas el 22 por ciento de la producción total de caña de azúcar estaba mecanizada, según datos de FAO. En el

Principales empresas de azúcar en el mundo

Empresa	Producción 2010/11	País
1. Suedzucker AG	4.2 million tons	Alemania
2. Cosan SA	4.1 million tons	Brasil
3. British Sugar Plc	3.9 million tons	Reino Unido
4. Tereos Internacional SA	3.6 million tons	Francia
5. Mittr Phol Sugar Corp.	2.7 million tons	Tailandia
6. Nordzucker GmbH & Co KG	2.5 million tons	Alemania
7. Louis Dreyfus	1.8 million tons	Francia
8. Wilmar International Ltd.	1.5 million tons	Singapur
9. Thai Roong Ruang	1.5 million tons	Tailandia
10. Turkiye Seker Fabrikalari	1.34 million tons	Turquía

Fuente: F.O. Licht

caso de la remolacha, la reciente liberalización del sector en la Unión Europea ha obligado a abandonar el cultivo a muchos agricultores.

Impacto medioambiental: Gran parte de las plantaciones de caña de azúcar son herederas de los grandes latifundios coloniales y aunque en algunos casos los latifundios han sido repartidos en cooperativas, se mantiene el sistema de monocultivo, que agota la tierra y acaba con la biodiversidad. En el caso de la remolacha, el cultivo también es agresivo con la tierra, por lo que la mayor parte de agricultores hacen rotaciones con otros cultivos para recuperar los nutrientes. Es habitual el uso de semillas transgénicas en el caso de la remolacha, y ya se están ensayando versiones transgénicas para la caña de azúcar.

2. Refinamiento

La mayor parte del azúcar que consumimos es refinada, es decir, ha sufrido un proceso químico por el que se le han extraído las impurezas. Este proceso incluye sustancias como la cal. En el caso de la caña de azúcar, es posible obtener azúcar sin necesidad de refinarla. Sería el caso del azúcar moreno, en el que solo se ha producido un proceso de cristalización y centrifugado.

Impacto social y medioambiental: En el caso del proceso de refinado, el impacto social y el medioambiental están íntimamente ligados. Las fábricas azucareras están relacionadas con el uso de químicos que en muchos casos han sido liberados a través del agua a las comunidades cercanas, provocando enfermedades y crisis alimentarias por la muerte de peces y plantas.

3. Venta

La venta de azúcar se hace a través de canales muy diversos ya que, como ya hemos indicado, la mayor parte se encuentra en productos elaborados. Con la mejora del etiquetado de los alimentos, a menudo es posible encontrar ahora el porcentaje de azúcares de un producto, aunque no su procedencia. La información que dan los fabricantes sobre el azúcar sigue siendo, por tanto, muy escasa y en muy pocos casos es ni siquiera posible saber si el azúcar procede de la caña o la remolacha. A menudo se trata incluso de una mezcla de ambos tipos de azúcar. En el caso del azúcar moreno, la mayor parte es en realidad azúcar refinado al que se le añade extracto de melaza.



ALTERNATIVAS

Existen algunas alternativas justas al consumo de azúcar tradicional, procedentes principalmente del llamado comercio justo. En Europa, hay también cooperativas azucareras, como Tereos en Francia o Acor en España, donde la remuneración de los agricultores suele ser más elevada que en el caso de la industria tradicional.

Otro ejemplo son las cooperativas en países productores de caña, como es el caso de Manduvirá, en Paraguay. La cooperativa agrupa a unos 800 pequeños productores de caña de cultivo ecológico que funcionan al modo de las tradicionales 'mingas' indígenas, bajo una lógica de cooperación y reciprocidad. Un 90% de la producción se exporta por la vía del comercio justo.

SUSTITUTOS

La preocupación por la imagen ha puesto en el punto de mira al azúcar, por su alto valor calórico, y el mercado comenzó a investigar sobre posibles sustitutos ya desde mediados del siglo pasado. Tradicionalmente el más conocido era la sacarina, hecha a base de aspartamo, que ha despertado mucha polémica después de que algunos estudios científicos hayan denunciado sus efectos nocivos para la salud. Últimamente ha comenzado a comercializarse productos a base de estevia, una planta de sabor similar al regaliz, que tampoco tiene calorías. El incremento de la diabetes en muchos países, tanto desarrollados como en desarrollo, también ha llevado a las empresas a crear productos libres de azúcares.