

MERCADOS Y PRODUCTOS

DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS ECONOMICOS

Banco Nacional de Comercio Exterior, S. A.

CACAO

La producción nacional de cacao está concentrada en dos Estados: Chiapas y Tabasco; entre ambos producen el 94.1% de la cosecha total. Chiapas ocupa el primer lugar con 4,400 toneladas; Tabasco le sigue muy de cerca con 3,411 toneladas; otros Estados producen el resto.

Por su parte, la Dirección de Economía Rural de la Secretaría de Agricultura, en su Boletín de julio de 1951, publicó los datos definitivos para el año de 1950, los cuales son como sigue: Producción total, 8,573 toneladas; Chiapas 4,694 y Tabasco 3,702 toneladas.

Según nuestras informaciones, los principales Municipios productores en Tabasco, por orden de importancia, son los siguientes:

	Arboles	Producción Tons.
Comalcalco	3,177,375	1,233
Teapa	1,085,813	593
Cunduacán	1,326,297	569
Cárdenas	645,392	286
Paraíso	721,393	283
Huimanguillo ...	262,870	158
Jalapa	153,100	92
Macuspana	117,850	71
Tacotalpa	97,400	58
Jalpa	135,630	53
Nacajupa	14,600	9
Balancán	9,300	6
Tenosique	600	—
	7,747,620	3,411

Al analizar el cuadro se observará que algunos Municipios, aun contando con un mayor número de árboles que otros, tienen un rendimiento menor de cacao. Ello se debe fundamentalmente a que las plantaciones están formadas por dos variedades principales de árboles cuyos rendimientos son distintos: el ceylán, con rendimiento anual por árbol de 600 gramos y el criollo con 250 gramos solamente.

Los rendimientos por hectárea también son diferentes. Del cacao criollo se obtienen 200 kilogramos anuales y del ceylán 240 kilogramos. Para calcular la superficie total cosechada se consideran 800 árboles de cacao criollo por hectárea y 400 árboles de cacao ceylán. Como existen en Tabasco un número aproximado de ..

4,209,000 árboles de cacao ceylán, la superficie sembrada es de 10,500 hectáreas y para los 3,538,290 árboles de cacao criollo, otras 4,422 hectáreas, dando un total de 14,945 hectáreas dedicadas al cultivo del cacao en el Estado de Tabasco.

Aunque la calidad del cacao criollo es mejor según el decir de los chocolateros, este árbol está siendo desplazado por el ceylán, de mayor rendimiento y más resistente a las enfermedades. En nuestras plantaciones todavía no se han presentado plagas tan dañinas y difíciles de controlar, como la "Monilia" y la "Escoba de bruja" que tantos estragos causan anualmente en el Africa Occidental (Costa de Oro) y otros países de América.

Se estima que este año la cosecha nacional y la mundial serán menores que las del año pasado. La reducción en nuestro país se debe a las fuertes lluvias que cayeron en Tabasco y parte de Chiapas durante los últimos meses del año pasado, cuando se levanta la cosecha llamada de "alegrón", que representa aproximadamente el 15% del total.

Se calcula que la cosecha mundial será unas 97,000 toneladas menor que la del año pasado, que fué de 792,480 toneladas. Ello se debe a las adversas condiciones de clima que prevalecieron en los principales países productores.

Ante la perspectiva de más altos precios ocasionada por la escasez mundial, los representantes de la industria chocolatera de los Estados Unidos, han pedido a la Oficina Estabilizadora de Precios que fije precios topes para el cacao. La Oficina de Precios anunció a principios del mes de mayo, en junta celebrada en Washington ante representantes de varios países productores de cacao, que próximamente serían distribuidas las órdenes generales que contendrían las normas que se establecerán para las diversas transacciones de compras directas o a través de corredores, así como los precios topes para cada una de las clases de cacao.

La Oficina de Precios tomará como base para establecer estos precios, los más altos que esta mercancía alcanzó entre diciembre 19 de 1950 y enero 25 de 1951. Según ese proyecto, al cacao "Tabasco" se le fijará un precio de Dls. 0.39 por libra muelle New York; a los cacaos Acera y Bahía, que representan el 80% de la producción mundial, se les fijará un precio de Dls. 0.38 por libra.

El precio tope para el cacao de nuestro país en los Estados Unidos, equivale a \$7.43 por kilo y por tanto, las perspectivas para su exportación seguirán siendo favorables. El cacao mexicano conocido con el nombre de "Tabasco" es clasificado entre los mejores. México exportó durante 1950 la cantidad de 3,432 toneladas, pero en 1951 solamente 1,140 toneladas debido a la baja del precio en el mercado mundial. Se estima que nuestro país podría exportar en el curso del presente año, sin perjuicio del consumo interior, unas 3,000 toneladas.

El alza en el precio del cacao es una cosa rara en estos días; casi todos los artículos han perdido puntos desde hace más de seis meses, principalmente las materias primas de exportación, tales como el algodón, lana, sisal, vainilla, brea, aguarrás, chicle, etc. Ello indica que siguen siendo más fuertes las leyes de la oferta y la demanda que los factores políticos internacionales.

Un asunto de gran interés y que ha sido descuidado por los cacaoteros mexicanos es el relacionado con la fermentación del cacao. El procedimiento es sencillo y la maquinaria necesaria no es costosa. Las ventajas que se obtienen son muy grandes, pues la demanda por parte de los países europeos es fuerte y los precios son mayores que para los cacaos sin fermentar. La Unión de Crédito Agrícola e Industrial Cacaotero que funciona en Tabasco, o bien alguna otra empresa, deberían dar los pasos necesarios para que se introduzca la fermentación de este producto.

En resumen, puede afirmarse que México está en condiciones de poder aumentar su producción de cacao, toda vez que cuenta con las tierras y clima necesarios, además de estar libre de algunas plagas y enfermedades que tanto daño causan en las plantaciones de otros países.

OLIVO

Debido a que un importante núcleo de población nacional y otro de extranjeros radicados en el país, han mantenido y desarrollado la buena costumbre de cocinar con aceite de olivo e incluir dentro de su dieta alimenticia las aceitunas en conserva, ha sido preciso importar desde hace muchos años fuertes cantidades de estos productos, principalmente de los Estados Unidos, España, Grecia, Portugal, Francia y otros.

Durante el quinquenio 1947-51 importa-

mos en promedio anual poco más de 635 toneladas de aceite de olivo con valor superior a 3.6 millones de pesos y 800 toneladas de aceitunas con valor de poco más de 1.5 millones. En 1951 las importaciones de aceitunas en aceite o salmuera, envasadas en recipientes de madera, lata o vidrio, con peso bruto no mayor de 10 kilogramos por unidad, se realizaron de los Estados Unidos hasta por un 52% y de España, el 32% del total. Por otro lado, las importaciones de aceituna envasada en barricas, provino en un 96% de España, en un 2% de Grecia y el resto de los Estados Unidos.

Por lo que se refiere al aceite de olivo, el país abastecedor más importante del mercado nacional fué España, pues en el año próximo pasado cubrió el 86% del total de nuestras importaciones. De Estados Unidos, Francia, Argelia y Túnez se importó el 14% restante.

La cuantía del aceite y aceituna importados tradicionalmente de los países mencionados, así como el valor considerable que representan, ponen al descubierto las grandes posibilidades del mercado nacional y explican los esfuerzos que realiza el Gobierno Federal, a través de un organismo especial, para incrementar en nuestro país la explotación agrícola e industrial del olivo.

En la Epoca Colonial, por iniciativa de los misioneros que acompañaban a los Conquistadores, se trajo el olivo a la Nueva España. Pronto se multiplicaron los plantíos en ésta, pero el temor de la Metrópoli a la competencia hizo que Carlos III firmara la Cédula Real de 17 de enero de 1774 por medio de la cual encargaba a todos los Virreyes, no "plantar viñas ni olivares, por muchas causas de mucha consideración". Tres años después, el mismo Monarca expidió una nueva cédula más radical aún, por medio de la cual se ordenaba la completa destrucción de todos los olivos existentes en la Nueva España.

Después de más de 170 años que se dictaron esas medidas, nuestro país ha iniciado una campaña nacional encaminada, en lo fundamental, a incrementar la explotación del olivo en las tierras, por cierto abundantes, propias para esta planta; a mejorar las escasas plantaciones que actualmente existen en explotación; a introducir sistemas modernos en el beneficio de la aceituna y en general, a fomentar la inversión privada hacia la siembra del olivo y la posterior industrialización de su fruto.

Con ese objeto, el Gobierno Federal consideró conveniente crear la Comisión Nacional del Olivo, según Decreto Presidencial del 22 de marzo de 1950, publicado en el Diario Oficial de la Federación del 13 de abril del mismo año. En el corto plazo que tiene de vida esta Comisión, ha desarrollado ya una intensa labor de fomento agrícola.

Se cuenta en el presente con cerca de

12 millones de plantas pequeñas en viveros localizados en el Distrito Federal, en la Baja California, Sonora, Durango, Coahuila, Zacatecas, etc. A través de la Comisión estas han sido en gran parte distribuidas en varios Estados del Noroeste y del Centro de la República, estimándose que dentro de 4 ó 5 años entrarán en producción alrededor de 4 millones de olivos.

De realizarse tal proyecto, se calcula obtener para entonces 160 millones de kilos de aceitunas, las cuales, si fueran dedicadas exclusivamente a la industria aceitera, producirán alrededor de 32 millones de kilos de aceite. La Comisión Nacional del Olivo se ha trazado un plan más ambicioso y se propone lograr la siembra hasta de 50 millones de árboles en un plazo más largo. Sin embargo, bastaría el éxito en la primera meta fijada para los próximos 4 ó 5 años, para cubrir el déficit que México ha padecido hasta ahora en materia de aceite de olivo y de aceitunas.

Actualmente, en los mercados más importantes del mundo, el aceite de olivo resulta más o menos a los siguientes precios: Aceite de olivo del Africa del Norte, F.O.B. Londres: 250 libras esterlinas por tonelada métrica, o sea \$6.07 m.n. por kilogramo. El aceite de olivo de Túnez y Argelia puesto F.O.B. Marsella, registra una cotización de 208 a 210 francos por kilogramo, o sea \$5.15 a \$5.20 por kilogramo, m. n. El aceite de olivo italiano, en Mesina, se cotiza a 410 liras por kilogramo, o sea \$5.71 m. n. por kilogramo. Por último, el aceite español vale aproximadamente dls. 64.00 por 100 kilogramos, de lo que resulta un precio en moneda nacional de \$5.53 por kilogramo.

Si las plantaciones nacionales de olivo se forman con las especies más apropiadas para obtener altos rendimientos en fruto y en aceite, como es el propósito de la Comisión Nacional del Olivo, y al proceso industrial de beneficio de la aceituna se aplica la técnica más moderna, posiblemente el costo de producción del aceite mexicano resultará más bajo que el de los extranjeros, con lo que un sector más amplio de la población de nuestro país estará en aptitud de consumir un producto tan recomendable en la dieta alimenticia.

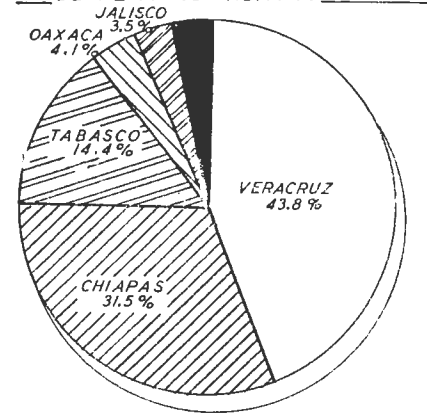
PLATANO ROATAN

La nueva zona platanera de Poza Rica, está aportando fruta de primerísima calidad y contribuyendo así a incrementar las exportaciones de plátano roatán.

En las últimas estadísticas de la Secretaría de Agricultura, puede observarse que durante el quinquenio 1946-50 se cultivaron en todo el país un promedio anual de 23,626 hectáreas con plátano roatán, correspondientes a 9,450,000 cepas en producción, de las que se cosecharon 293,000 toneladas. Las principales entidades plataneras son: Veracruz, que durante dicho

período produjo un 43.8% del total, Chiapas 31.5%; Tabasco 14.4%; Oaxaca 4.1% y Jalisco 3.5%. La realidad es un poco distinta, sobre todo a últimas fechas en que Tabasco tiene una mayor importancia en la producción nacional, tanto porque proporciona el mayor porcentaje de la fruta de exportación, como porque los volúmenes cosechados son mayores que los considerados en las estadísticas mencionadas.

PRINCIPALES ESTADOS PRODUCTORES DE PLATANO ROATAN



En 1951 cambió un poco el panorama. En el Estado de Veracruz se perdió casi totalmente la cosecha. En Tabasco se incrementó la producción teórica de 120,105 toneladas en 1950 a 136,842 en 1951, siendo el volumen real de 86,728 y 102,754 toneladas, respectivamente, sin incluir las pérdidas. La región de Pichucalco, Chis., quedó considerada dentro de las cifras preinsertas, porque su fruta es manejada por la Confederación Platanera de Tabasco, representando tan sólo un 3% del total controlado por la Organización de referencia. En la región del Soconusco, como lo indicamos en anterior información, la producción ha disminuido considerablemente, ya que durante 1951 sólo produjo alrededor de 1,800 toneladas, desapareciendo definitivamente como abastecedora de plátano para exportación. En realidad, el Estado de Chiapas ha quedado relegado a un tercero o cuarto lugar en las estadísticas de producción platanera.

En la Zona del Norte del Estado de Veracruz hace diez o doce años que el negocio platanero estuvo en auge. Después de esa época y como consecuencia de la invasión del "chamusco", dicha producción ha decaído sensiblemente tanto en volumen como en calidad.

En febrero de 1951 se dejó sentir una fuerte helada en la Zona, lo que ocasionó la quema de casi la totalidad de los platanares, por lo que su producción fué prácticamente nula. Es apenas ahora, en 1952, cuando los productores veracruzanos tienen la esperanza de obtener una buena cosecha. Los principales Municipios que integran la región platanera citada son: Temapache (Alamo), Tuxpan, Poza

Rica, Cazones, Coatzintla, Tihuatlán, Nautla, Martínez de la Torre, Tlapacoyan y Misantla.

En reciente visita efectuada a dicha Zona, se obtuvieron informes de los cuales se deduce lo siguiente: se tienen actualmente 2,576,000 "cepas" en producción sobre una superficie aproximada de 7,450 hectáreas, de las que se espera cosechar en el presente año 5,880,000 racimos con peso total de 103,800 toneladas, resultando un promedio de 17.7 kilogramos por racimo.

En general puede decirse que la gran mayoría de las plantaciones plataneras del Norte del Estado de Veracruz se encuentran en abandono respecto a combate y control del "chamusco", por lo que su producción es destinada en forma predominante a abastecer el mercado interior.

Como excepción de lo anterior se tiene, dentro de tal Zona, la Región de Poza Rica, tierra privilegiada donde los gases dan a los plataneros una protección natural contra el "chamusco". Es en esta forma como el Municipio de Poza Rica, así como parte colindante de los de Cazones, Coatzintla y Tihuatlán, tiene en producción alrededor de un millón de cepas que ocupan 2,800 hectáreas sobre las vegas del río Cazones, de las que se espera obtener 50,000 toneladas de fruta este año. No obstante, se considera que, en esa zona, únicamente el 30% de las plantaciones está protegido por los gases, siendo por lo tanto, alrededor de 300,000 cepas las que producen plátano de calidad "Poza Rica", con racimos cuyo peso oscila entre 25 y 35 kilogramos, fruto de tamaño grande y con un tiempo de maduración prolongado, características que lo hacen muy apreciado para la exportación. Se espera obtener en este lugar, durante el presente año, 25,000 toneladas de fruta que podrá ser destinada totalmente a los mercados exteriores.

Del resto de la Zona únicamente en Tlapacoyan y en San Rafael—del Municipio de Martínez de la Torre—se observa un control relativo del "chamusco", por lo que se espera cosechar unas 6,000 toneladas de fruta de buena calidad susceptible de ser exportada.

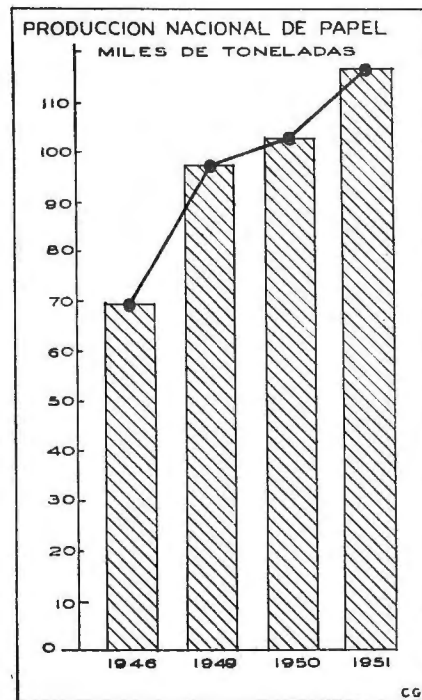
La mayor parte de la fruta que se exporta es enviada en camiones a los puertos de Tecolutla y Tuxpan, en los que es embarcada para su transporte marítimo con destino a los puertos norteamericanos de Brownsville, Nueva Orleans, Mobile y Tampa, muy especialmente al primero de los citados. Siendo los transportes terrestres mucho más costosos, sólo una pequeña parte sale en camiones, directamente o con transbordo al ferrocarril en la Ciudad de México para su traslado a Laredo, así como en menor proporción a Ciudad Juárez, Reynosa y Matamoros.

Es satisfactorio observar, de acuerdo con los datos insertos, que después de varios años el Estado de Veracruz vuelve a surgir como exportador de plátano y que, aunque

de momento se concreta a una área reducida, la fruta llena los requisitos que exige el mercado exterior. Nos referimos al plátano de Poza Rica donde las condiciones ecológicas son del todo propicias para su cultivo. Sin embargo, sería preciso asegurar el porvenir de toda esa zona tomando desde ahora dispositivos para prevenir o combatir la plaga del "chamusco", antes de que su desarrollo arruine los plantíos o disminuya su costeabilidad.

PAPEL

Para cubrir el consumo nacional de papel, México acude tanto al mercado nacional como al extranjero. Del primero obtiene la mayor parte de los papeles conocidos como de envoltura y empaque, impresión, escritura, parafinado, sanitario y crepé, los cuales son producidos por la industria doméstica. Del segundo surte sus necesidades de papel para periódicos, para cigarrillos y una parte del papel kraft, celofán, de fotografía y otros. De acuerdo con datos de la Dirección de Estadística se importó en 1951, alrededor del 40% del consumo nacional.



Por el interés que para la economía nacional tiene el examen de la producción de este artículo, trataremos de hacer un análisis de la misma en los párrafos que siguen.

La industria de papel en México está integrada por 22 fábricas, 6 de las cuales producen también cartoncillos. Dada la baja densidad económica de las materias primas que consume, la mayor parte de las fábricas se han localizado en lugares próximos a sus fuentes de aprovisionamiento. Estas empresas se encuentran distribuidas de la siguiente manera: 13 en el Distrito

Federal, 6 en el Estado de México y 1 en cada uno de los Estados de Chihuahua, Jalisco y Puebla.

Para la elaboración del papel la industria consume principalmente desperdicios de papel, pasta y pulpa de madera, caolín, brea, pasta química (celulosa), sulfato de aluminio y colorantes. Los tres últimos son materiales importados, siendo los más significativos por el volumen y valor que representan. De acuerdo con datos de la Dirección General de Estadística las compras de pasta mecánica y química de 1946 a 1951 fueron: (cifras en toneladas).

IMPORTACION

AÑOS	Pasta Mecánica	Pasta Química
1946	94	48,660
1947	—	36,180
1948	200	32,288
1949	30	26,337
1950	1,348	51,113
1951	—	45,351

Estas importaciones provinieron principalmente de Suecia y los Estados Unidos de Norteamérica, oscilando sus valores anuales entre 22.8 y 99.4 millones de pesos. En 1951, la importación de pasta química ascendió a \$99,312,019.

La cuantía de las importaciones de estos materiales, pone de manifiesto la necesidad de seguir incrementando su producción en el país, sobre todo en el renglón de pasta química. Las fábricas que actualmente producen pasta química (celulosa) son la de San Rafael y Anexas, S. A., y la Cía. Industrial de Atenquique, S. A., pero según informes de la Nacional Financiera, S. A., se está estudiando la conveniencia de fundar otras plantas productoras de pasta química.

La producción total en 1951 superó a la de 1946 en 67%, siendo las fábricas de San Rafael y Anexas, S. A., Loreto y Peña Pobre, S. A., Cía. Industrial de Atenquique, S. A., La Aurora, S. A., Cía. Papelería El Fénix, S. A., y Papelería Nacional, S. A., las que más contribuyeron a este incremento.

El consumo doméstico de papel de periódico y otros que constituyen materias primas básicas de industrias importantes, sigue dependiendo del abastecimiento exterior. Esta situación es indeseable, no tanto por lo que significa la extracción de divisas al país en pago de dichas importaciones, sino porque las empresas editoras nacionales quedan a merced de los abastecimientos del exterior, que, como lo demuestra la experiencia reciente, son inseguros en materia de papel para periódico y otras materias básicas. Por ello, son dignos de todo encomio los esfuerzos que se hacen en México para fabricar, tanto la celulosa, como diversas clases de papel.