



ESTUDIO VIGILANCIA TECNOLÓGICA INTELIGENCIA DE MERCADO Y VALOR AGREGADO DE HIERBAS AROMÁTICAS: ALBAHACA

AUTORES

**WILLIAM ALEJANDRO ORJUELA
ELIAS ALBERTO CARDONA RODRIGUEZ
WALTER MURILLO ARANGO
JONH JAIRO MENDEZ ARTEAGA**

**2023
TOLIMA**



TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	8
1. CARACTERIZACIÓN DE LAS HIERBAS AROMÁTICAS	9
1.1. Albahaca.....	9
2. DINÁMICA DEL MERCADO GLOBAL DE HIERBAS AROMÁTICAS	11
2.1 Consumo de Hierbas Frescas.....	16
2.1.1. Albahaca	16
3. PANORAMA INTERNACIONAL DE LAS HIERBAS AROMÁTICAS	18
3.1. EXPORTACIONES PARTIDA ARANCELARIA 12.11.90	18
3.2. IMPORTACIONES PARTIDA ARANCELARIA 12.11.90	20
4. SEGMENTOS DE MERCADO DE MAYOR PROYECCIÓN A NIVEL GLOBAL	22
4.1. APLICACIONES ALIMENTARIAS DE LAS HIERBAS AROMÁTICAS	22
4.2. OTRAS APLICACIONES DE HIERBAS AROMÁTICAS TRANSFORMADAS	24
4.2.1 ACEITES ESENCIALES	24
4.2.1 ANÁLISIS DE LOS IMPULSORES Y LAS RESTRICCIONES DEL MERCADO DE LA AROMATERAPIA.....	31
4.4. PRINCIPALES MERCADOS DE LAS APLICACIONES ALIMENTARIAS DE HIERBAS AROMÁTICAS.....	33
4.4.1. NORTEAMÉRICA	33
4.4.2. EUROPA	35
4.4.3. ASIA PACIFICO	37
4.4.4. SURAMÉRICA	39
4.4.5. MEDIO ORIENTE Y ÁFRICA	40
4.5. PRINCIPALES MERCADOS PARA LOS ACEITES ESENCIALES	41
4.5.1. NORTEAMÉRICA	42
4.5.2. EUROPA	44
4.5.3. ASIA PACIFICO	48
4.5.4. LAMEA	52
5. EMPRESAS EN EL MUNDO QUE USAN ALBAHACA, ORÉGANO Y MENTA.....	54
5.1. ALBAHACA	55



6. MERCADO DE LAS HIERBAS AROMÁTICAS COLOMBIANAS A NIVEL INTERNACIONAL	69
6.1. COMERCIO INTERNACIONAL DE HIERBAS AROMÁTICAS	69
6.1.1. MERCADO EXPORTADOR	69
6.1.2. MERCADO IMPORTADOR	72
6.2 PRODUCCIÓN HIERBAS AROMÁTICAS COLOMBIA	75
6.2.1. PRODUCCIÓN A NIVEL NACIONAL DE ALBAHACA	75
6.3. PREDIOS CERTIFICADO BPA.....	77
6.3.1. ALBAHACA.....	77
7. TENDENCIAS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO.....	78
7.1. ALBAHACA	78
CONCLUSIONES	81
BIBLIOGRAFÍA	82



LISTA TABLAS

Tabla 1. Caracterización hierba aromática albahaca	10
Tabla 4. Mercado global de Hierbas y Especias (2021-2027).....	12
Tabla 5. Mercado global por tipo de Hierbas (2020-2027)	13
Tabla 6. CÓDIGOS ARANCELARIOS ALBAHACA	18
Tabla 8. Principales países exportadores 2018-2021 - dólares americanos (miles).....	18
Tabla 9. Principales países exportadores 2018 -2021 por toneladas.....	19
Tabla 10. Principales países importadores 2018-2022 – valor en miles de dólares	20
Tabla 11 . Principales países importadores 2018-2022 - toneladas	20
Tabla 20. MERCADO DE CONDIMENTOS Y ESPECIAS	22
Tabla 21. Usos hierbas aromáticas por segmento	23
Tabla 22. Tamaño de mercado de los segmentos de ampliación de los aceites esenciales 2023-2026 (\$MILLION).....	27
Tabla 23 . Usos aceites esenciales por segmento.....	28
Tabla 24 . Impulsores mercado de la aromaterapia.....	31
Tabla 25 . Restrictores mercado de la aromaterapia.....	32
Tabla 26. Mercado de Hierbas y Especias por geografía.....	33
Tabla 27. Mercado de Hierbas y Especias en Norteamérica.....	34
Tabla 28 . Mercado de Hierbas y Especias en Europa	35
Tabla 29 . Mercado de Hierbas y Especias en Asia-Pacífico	37
Tabla 30 . Mercado de Hierbas y Especias en Suramérica	39
Tabla 31 . Mercado de Hierbas y Especias en Medio Oriente y África.....	41
Tabla 32. Mercado de Aceites Esenciales, por Región 2015 2026 (\$MILLONES)	41
Tabla 33. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales de América del Norte, Por Aplicación 2023 - 2026 (MILLONES DE DÓLARES)	42
Tabla 34 . Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales de América del Norte, Por País 2023 2026 (MILLONES DE USD)	42
Tabla 35 . Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en EE. UU., Por Aplicación 2023 2026 (MILLONES DE USD)	43
Tabla 36 . Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en Canadá, POR APLICACIÓN 2023 2026 (MILLONES DE USD)	43
Tabla 37 . Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en México, Por Aplicación 2023 2026 (\$MILLONES)	44
Tabla 27 . Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en Europa. Por Aplicación 2023 2026 (MILLONES DE DÓLARES)	44
Tabla 28 . Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en Europa, Por País 2023 2026 (MILLONES DE DÓLARES)	45
Tabla 29. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en Alemania. Por Aplicación 2022 - 2026 (MILLONES DE DÓLARES)	46
Tabla 30. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en Reino Unido, Por Aplicación 2015 2026 (MILLONES DE DÓLARES)	47



Tabla 31. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en Francia. Por Aplicación 2022 - 2026 (MILLONES DE DÓLARES)	48
Tabla 32. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en Asia y el Pacífico, Por Aplicación 2022 - 2026 (MILLONES DE DÓLARES)	49
Tabla 33. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en Asia y el Pacifico, POR PAÍS 2022 - 2026 (MILLONES DE USD)	49
Tabla 34. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en China, Por Aplicación 2022 - 2026 (MILLONES DE DÓLARES)	50
Tabla 35. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en Japón, Por Aplicación 2022 - 2026 (MILLONES DE USD)	51
Tabla 36. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en India, Por Aplicación 2015 2026 (MILLONES DE DÓLARES)	52
Tabla 48. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en LAMEA, Por Aplicación 2022 - 2026 (MILLONES DE USD)	53
Tabla 49. INGRESOS DEL MERCADO DEL ACEITE ESENCIAL DE LAMEA, POR PAÍS 2015 2026 (MILLONES DE USD)	53
Tabla 39. McCormick & Company	55
Tabla 40. Barilla	55
Tabla 41. Nestlé	56
Tabla 42. Unilever	57
Tabla 43 . HEINZ	58
Tabla 44. NEWMAN'S OWN	58
Tabla 45. Bertolli	59
Tabla 46. Lush	60
Tabla 47. The body Shop	60
Tabla 48. Mrs. Meyer's Clean Day	61
Tabla 49. Method	61
Tabla 50. Aveda	62
Tabla 51. Young Living essential	62
Tabla 52. Mountain Rose Herbs	63
Tabla 53. Edens Garden	64
Tabla 54. Kiehl's	64
Tabla 55. Origins	65
Tabla 56. Molton Brown	65
Tabla 57 . Natura	66
Tabla 58. Yves Rocher	66
Tabla 59. Himalaya Herbal Healthcare	67
Tabla 60. Ayush Herbs	68
Tabla 61 . Valor exportado por Colombia partida 121190 (2018-2022) – miles dólares	69
Tabla 62. Cantidad exportada por Colombia partida 121190 (2018-2022) kilogramos	69
Tabla 63 . Mercados importadores para un producto exportado por Colombia – 1211909000 – miles dólares	70
Tabla 64 . Mercados importadores para un producto exportado por Colombia – 1211909000 – Kilogramos	70



Tabla 65. Exportaciones partida 1211909000 por departamento de procedencia - kilos...	71
Tabla 87. Empresas exportadoras 1211909000 (2018-2022) - kilos.....	71
Tabla 90 . Valor importado por Colombia 121190 (2018-2022) - miles de dólares	72
Tabla 68. Cantidad importado por Colombia 121190 (2018-2022) - kilogramos.....	73
Tabla 69 . Mercados proveedores para un producto importado por Colombia – 1211909000 – miles dólares	73
Tabla 70 . Mercados proveedores para un producto importado por Colombia – 1211909000 – kilogramos.....	74
Tabla 71. Importaciones partida 1211909000 por departamento destino - kilos	74
Tabla 72. Empresas importadoras 1211909000 (2018-2022) - kilos	75
Tabla 73 . Producción albahaca 2017 - 2021 en Colombia.....	75
Tabla 74. Producción de albahaca en Colombia (ton) 2017 -2021	76
Tabla 75. Predios certificados BPA - albahaca	77



LISTA FIGURAS

Figura 1. Mercado global de Hierbas Aromáticas y especias (2021-2027)	11
Figura 2 . Mercado de la albahaca a nivel internacional (2021-2027)	17
Figura 5. Ingresos del mercado de aceites esenciales, 2017-2028, (millones de USD)	25
Figura 4. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en Alemania, 2023-2026 (MILLONES DE DÓLARES)	45
Figura 5. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en Reino Unido, 2015-2026 (MILLONES DE DÓLARES)	46
Figura 6. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en Francia, 2022-2026 (MILLONES DE DÓLARES)	47
Figura 7. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en China, 2022 -2026 (MILLONES DE DÓLARES)	49
Figura 8. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en Japón, 2015-2026 (MILLONES DE DÓLARES)	50
Figura 12. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en India, 2022-2026 (MILLONES DE DÓLARES)	51
Figura 10. Investigaciones alrededor de la albahaca	79
Figura 11. Principales sectores de investigación alrededor de la albahaca	79
Figura 12. Principales microsectores de investigación alrededor de la albahaca	80



INTRODUCCIÓN

Las hierbas aromáticas han venido siendo utilizadas en los ámbitos culinarios, medicinales y cosméticos por sus diversas propiedades (antiinflamatorias, antioxidantes, antihistamínicas, digestivas, bacterianas y nutricionales), principios activos (linanol, timol, Limoneno, Carvacrol, Geraniol, Mentol), y alta diversidad (nativas y naturalizadas), pues se registran más de 6mil variedades a nivel global.

Los hábitos de consumo actuales, en donde lo natural ha ganado popularidad por encima de los productos altamente procesados o artificiales, ha impulsado el consumo de este tipo de bienes. De igual manera las tradiciones ancestrales y culturales propias de algunos territorios, conservan un legado a través del uso de este tipo de hierbas para diversos fines, de bienestar, belleza y alimentación.

El mercado de hierbas se concentra principalmente a nivel global por: Tomillo; Albahaca; Orégano; Perejil; Romero; Eneldo; Salvia; Apio; Menta; Cilantro; entre otras hierbas. Mientras que el mercado de especias se concentra en: Pimienta; Cardamomo; Canela; Clavo; Nuez moscada; Cúrcuma; Vainilla; Comino; Jengibre; Fenogreco; Anís; Maza; Hinojo; Ajo; Zumaque; Otras especias. Este fue valorado para el 2021 en 9.449,01 millones USD, y se proyecta llegar a 12.854,92 millones USD al 2027, registrando una tasa de crecimiento interanual promedio (CAGR) de 5,44% durante el período de pronóstico de 2022-2027.

Según los segmentos de aplicación, los alimentarios y no alimentarios corresponden a los más importantes. El primero debido al uso generalizado de las mismas a nivel global en productos de Panadería y confitería; Sopas; Salsas, ensaladas y aderezos. Y el segundo liderado por productos de tipo Medico, Limpieza del hogar, Spa y relajación, Comidas y bebidas.

El objetivo de este estudio es identificar los mercados potenciales y las tendencias de consumo a nivel nacional e internacional, para la comercialización de productos en frescos y transformados de albahaca, orégano y menta. Lo anterior en el marco del proyecto **XXXX** financiado por el Fondo de Ciencia y tecnología del Sistema General de regalías.

El documento está estructurado en siete capítulos a saber: el primer capítulo muestra la caracterización general de la hierba objeto de este estudio, en el segundo capítulo se referencia sobre la dinámica global de esta planta, en el tercer capítulo se habla sobre el panorama de las hierbas aromáticas a través del estudio de su partida arancelaria, en el cuarto capítulo se hace un análisis de los segmentos de mercado de mayor proyección global, en el quinto capítulo se relacionan algunas empresas a nivel global que usan albahaca en sus productos, en el sexto capítulo se muestra el mercado de las hierbas aromáticas colombianas a nivel internacional y en el último capítulo se referencia las tendencias tecnológicas y de desarrollo de estas hierbas aromáticas.

1. CARACTERIZACIÓN DE LAS HIERBAS AROMÁTICAS

Las hierbas aromáticas, son comúnmente conocidas como plantas medicinales y aromáticas (PMA), debido a que ayudan en la preservación de la salud. Estas son tradicionalmente utilizadas desde hace más de 5.000 años por la humanidad para tratar dolencias o enfermedades. Algunos territorios como China, Egipto y la antigua Mesopotamia mencionan su uso y beneficios para tratar las afecciones del cuerpo humano. Debido a su larga historia, se ha podido documentar que las plantas tienen diferentes usos en diversos sectores, tales como: medicina, alimentación, perfumería, cosmética, decoración, ambientación, agricultura, apicultura, entre otros (Zuluaga Ramírez, 1994).

Las hierbas o plantas medicinales se clasifican en tres categorías: plantas aromáticas, plantas culinarias o condimentarias y plantas medicinales. El 30% de los medicamentos vendidos en el mundo contienen componentes provenientes de estas plantas según la Organización Mundial de la Salud (OMS). Las PMA están distribuidas por todo el territorio mundial; aproximadamente 7.500 especies en India, 6.000 especies en China, 5.000 especies en África y 2.000 especies en Europa son utilizadas por sus propiedades medicinales. Las características y propiedades de estas especies cambian significativamente dependiendo de los micro y macro climas en los que se encuentren (Pandey et al., 2020).

Debido a sus particularidades, el consumo y necesidad global frente a su uso ha ido aumentando en las últimas décadas por los componentes de la planta (raíz, madera, corteza, follaje, flor, fruto, semilla, entre otros) y de los cuales se pueden extraer aceites esenciales. Estos últimos, son utilizados para producir jabones, perfumería, cosméticos, incienso, desinfectantes, desodorantes, repelentes de mosquitos, saborizantes de alimentos, productos farmacéuticos, entre otros (Pandey et al., 2020).

Aproximadamente existen más de 20.000 especies de plantas a nivel global que tienen algún compuesto químico aromático; no obstante, solo se comercializan entre 200 a 250 especies entre medicinales, culinarias e industriales. En Colombia se producen y comercializan alrededor de 200 especies de plantas medicinales y aromáticas, pero existen más de 6.000 especies de plantas con alguna característica medicinal (Díaz Merchán, 2003; ICA, 2011).

Entendiendo la amplia diversidad de especies de plantas aromáticas y medicinales que hay en el mundo y su potencial adaptativo a los diferentes climas, acompañado de sus bajos costos de producción, este estudio solo se enfocará en el análisis de las hierbas aromáticas de la albahaca, orégano y menta.

1.1. Albahaca

La albahaca es una planta aromática que tiene disponible en el mercado más de 40 especies y puede durar entre 2 a 10 años. Se considera que esta planta es nativa de Asia tropical,

naturalizada y cultivada en todas las regiones de la América tropical en diversos climas (ICA, 2011). A continuación, se mencionan las características más importantes de esta hierba.

Debido a sus particularidades y versatilidad es usado en diversas industrias, tales como la de alimentos. Esta hierba es esencial en la cocina italiana, pero también se usa en una variedad de cocinas, como la tailandesa, la indonesia y la vietnamita (es usado como guarnición, en salsas, infusiones, marinadas, aderezos y postres) (McCormick, 2023).

Tabla 1. Caracterización hierba aromática albahaca

Nombre común:	Albahaca
Nombre científico:	<i>Ocimum basilicum L.</i>
Familia:	Lamiaceae.
Componentes químicos	<ul style="list-style-type: none"> Linalol: un compuesto con un aroma floral y dulce, que es el principal componente del aceite esencial de albahaca. Eugenol: un compuesto con un aroma ligeramente picante y dulce, que se encuentra en algunas variedades de albahaca, como la albahaca de clavo. Estragol: un compuesto con un aroma anisado, que se encuentra en pequeñas cantidades en la albahaca. Citral: un compuesto con un aroma cítrico y fresco, que se encuentra en algunas variedades de albahaca. Cineol: un compuesto con un aroma fresco y mentolado, que se encuentra en algunas variedades de albahaca. Geraniol: un compuesto con un aroma a rosa, que se encuentra en pequeñas cantidades en la albahaca.
Código arancelario:	12.11.90.86.20 Albahaca (<i>Ocimum tenuiflorum</i> u <i>Ocimum basilicum</i>) (frescas o refrigeradas) 12.11.90.90.00
Usos frecuentes	<ul style="list-style-type: none"> Gastronomía Analgésico. Es usado para tratar la Inapetencia, digestión lenta, gases estomacales, espasmo gastrointestinal, vómitos, dolor de estómago, tos convulsiva, jaqueca, arterioesclerosis y artritis reumatoidea. Asimismo, se usa como antiinflamatoria, antiespasmódica, estimulante del hígado y estimulante de la secreción de la leche durante la lactancia.

Fuente: Elaborado por el autor en base a (ICA, 2011, p. 7)

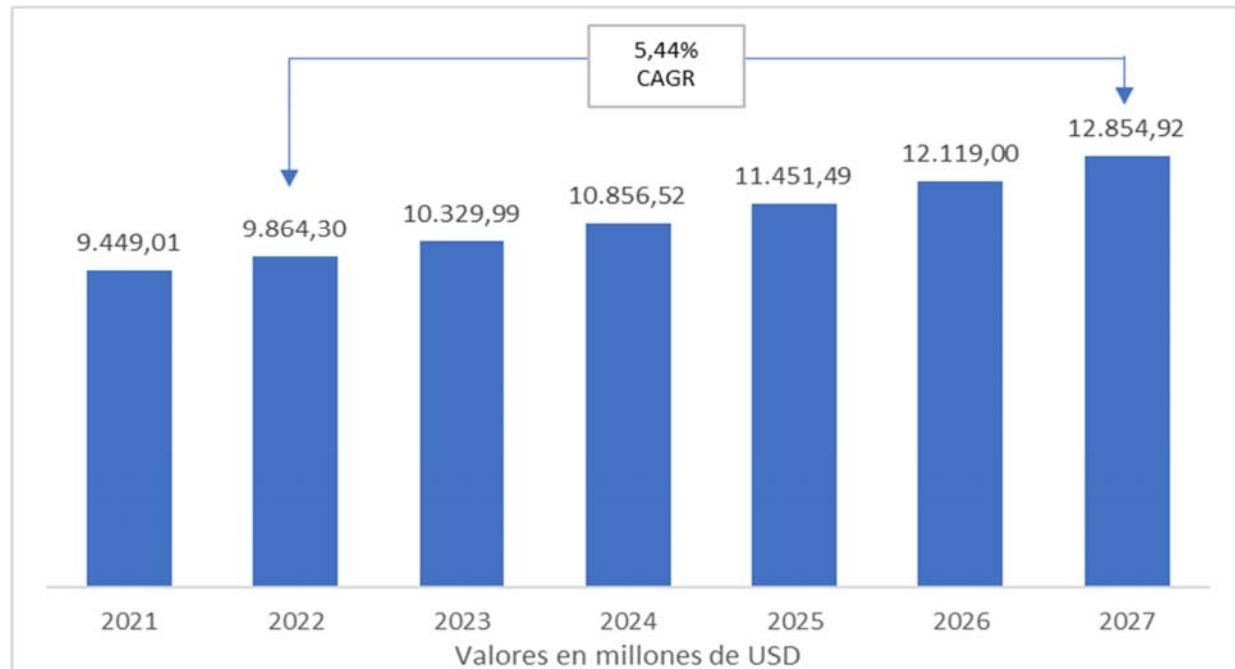
2. DINÁMICA DEL MERCADO GLOBAL DE HIERBAS AROMÁTICAS

La demanda de Hierbas y Especias en el mercado mundial está experimentando un aumento, especialmente en Europa. En los últimos años, la región ha sido testigo de un crecimiento constante en las importaciones de hierbas y especias, en su mayoría de los países en desarrollo de la región. Los principales países importadores incluyen el Reino Unido y Alemania, mientras que los Países Bajos y España ofrecen una gran oportunidad de crecimiento para el mercado de especias y hierbas.

Los cambios en los hábitos alimentarios y la búsqueda de nuevos sabores por parte de los consumidores, especialmente una inclinación hacia la cocina asiática que incluye más especias en la dieta está siendo uno de los impulsores del mercado. Se espera que la creciente demanda de una mezcla diversa de hierbas y especias se satisfaga con mezclas de especias endémicas de territorios específicos, en su mayoría relacionadas a la creciente popularidad de los alimentos envasados étnicos, los alimentos saludables y el creciente consumo de conveniencia, platos procesados y listos para comer.

El mercado mundial de hierbas y especias fue valorado para el 2021 en 9.449,01 millones USD, y se proyecta llegar a 12.854,92 millones USD al 2027, registrando una tasa de crecimiento interanual promedio (CAGR) de 5,44% durante el período de pronóstico de 2022-2027. En la categoría de hierbas, el orégano registró el mayor valor de mercado en USD 769.60 millones en 2021 (Mordor Intelligence, 2022).

Figura 1. Mercado global de Hierbas Aromáticas y especias (2021-2027)



Fuente: Elaborado por el autor en base a (Mordor Intelligence, 2022)



El mercado de hierbas se concentra principalmente a nivel global por: Tomillo; Albahaca; Orégano; Perejil; Romero; Eneldo; Salvia; Apio; Menta; Cilantro; entre otras hierbas. Mientras que el mercado de especias se concentra en: Pimienta; Cardamomo; Canela; Clavo; Nuez moscada; Cúrcuma; Vainilla; Comino; Jengibre; Fenogreco; Anís; Maza; Hinojo; Ajo; Zumaque; Otras especias.

Las perspectivas de crecimiento global del mercado de las Hierbas y especias son favorables con un crecimiento promedio por encima del 5%. A nivel específico el mercado de hierbas está valorado en 4.284,7 millones de USD para 2023, y se espera que para el año 2027 alcance los 5.372,86 millones con una tasa de crecimiento interanual del 5,50%. De igual manera en el caso de las especias están alcanzan un mercado proyectado mucho mayor al año 2027 con un valor estimado en 7.482,06 millones de USD (Mordor Intelligence, 2022).

Tabla 2. Mercado global de Hierbas y Especias (2021-2027)

Tipo de producto	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	CAGR (2022-2027) (%)
Hierbas	3.877,36	4.072,15	4.283,70	4.517,32	4.775,57	5.060,61	5.372,86	5,70%
Especias	5.571,65	5.792,15	6.046,29	6.339,20	6.675,92	7.058,39	7.482,06	5,26%
Total	9.449,01	9.864,30	10.329,99	10.856,52	11.451,49	12.119,00	12.854,92	5,44%

Ingresos en millones de USD, por tipo de producto, global, 2021-2027

Fuente: Elaborado por el autor en base a (Mordor Intelligence, 2022)

Al analizar el mercado de las hierbas aromáticas por tipo de hierba, se evidencia que entre las más importantes a nivel global se encuentran la albahaca con un valor actual de mercado de 617,39 millones de USD y con una de las tasas de crecimiento interanual de más alta proyección con 6,54%, lo que valoraría el mercado internacional de esta hierba en el año 2027 en 847,44 millones de USD (Ver la tabla 5)



Tabla 3. Mercado global por tipo de Hierbas (2020-2027)

Tipo de Hierba	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	CAGR (%) (2022-2027)
Tomillo	292,15	307,67	325,23	344,59	365,9	389,19	413,65	440,82	6,27
Albahaca	554,33	583,5	617,39	654,83	696,3	742,46	792,96	847,44	6,54
Orégano	729,64	769,6	812,29	857,94	907,11	958,41	1.015,19	1.078,04	5,82
Perejil	435,02	466,16	494,85	524,59	557,77	596,33	640,18	689,75	6,87
Romero	212,23	221,01	230,99	241,8	253,88	267,68	283,07	299,72	5,35
Salvia	109,78	113,22	116,5	120,14	124,39	129,34	134,64	140,03	3,75
Sabio	141,32	146,95	153,94	161,63	169,73	178,37	187,59	197,49	5,11
Apio	229,6	238,46	247,11	256,29	266,55	277,87	289,71	301,6	4,07
menta	328,86	342,37	356,68	371,85	388,06	404,69	423,11	443,49	4,45
Cilantro	113,29	117,87	123,21	129,19	135,49	142	148,74	156,14	4,85
otras hierbas	551,02	570,54	593,96	620,85	652,15	689,23	731,75	778,34	5,56
Total	3.697,24	3.877,35	4.072,15	4.283,70	4.517,33	4.775,57	5.060,59	5.372,86	5,7

Ingresos en millones de USD, por tipo de producto, global, 2021-2027

Fuente: Elaborado por el autor en base a (Mordor Intelligence, 2022)

Se espera que las hierbas y especias que están más alineadas con la salud y el bienestar mantengan su dominio durante el período de 2022 - 2027. Aunque el segmento convencional de las especias tiene demanda en la actualidad, el sector orgánico está creciendo a un ritmo mucho más rápido. Esto debido a la participación activa de los consumidores, los productores y distribuidores en entender a través de investigaciones los ingredientes que están consumiendo, exigiendo cada vez más que existan etiquetas más claras frente a la composición de los productos.

Aunque hay una gran proyección y expansión del mercado de las hierbas aromáticas, por diferentes situaciones, estas tienen una serie riesgos (Mordor Intelligence, 2022), los cuales están relacionados con:

- Adulteración de especias:** La cadena de producción y suministro cuenta con una gran cantidad de etapas que facilita la adulteración dentro del proceso comercial. Las especias tienen un alto valor por peso y a menudo se venden en forma de polvo o molidos, lo que crea un margen para la sustitución con rellenos y productos de imitación de bajo costo. El conocimiento del consumidor sobre el fraude alimentario podría frenar el ritmo de crecimiento del mercado, debido a que la calidad está comprometida y los efectos peligrosos de la adulteración.
- Balance del mercado:** La creciente demanda y la escasez de oferta conducen a la escasez de especias y extractos de hierbas, lo que conlleva a tener precios más altos y la probabilidad de adulteración en el mercado. El desequilibrio de precios y la baja disponibilidad pueden atraer a varios proveedores nuevos con alternativas más baratas y prácticas fraudulentas sin escrúpulos.

- **Procesos de calidad más sofisticados y exigentes:** Numerosas pruebas de calidad asociadas a las hierbas y a las especias a menudo pueden conducir a un precio más alto del producto, lo que dificulta que los usuarios finales puedan comprarlos. Los productores tendrán un margen de beneficio más bajo para hacerlo asequible a los compradores finales, lo que nuevamente restringe el crecimiento del mercado.
- **Manejo de siembra y cosecha:** Los productos son altamente perecederos, por lo que su manejo requiere procesos estrictos: horas de corte, poscosecha, manejo de temperaturas, cadena de frío, tiempo de vida, entre otros.
- **Poca fidelización a marcas:** Los consumidores no diferencian con claridad unos productos de otros, y por lo mismo, no se fidelizan a las marcas y tienden a tomar decisiones basadas en el precio.

Por otro lado, se presentan grandes oportunidades, frente al consumo de las hierbas aromáticas, debido a sus distintas propiedades y variedades (Mordor Intelligence, 2022), las cuales están enmarcadas en:

- **Beneficios terapéuticos:** Los condimentos y las especias están enriquecidos con diversos beneficios terapéuticos y para la salud. Las especias mejoran el gusto y el sabor de los alimentos y mejoran la salud humana de varias maneras. La mayoría de las especias tienen propiedades antivirales y antibacterianas, con varias vitaminas y trazas minerales. En consecuencia, las especias están encontrando cada vez más aplicaciones en la industria de la comida.
- **Introducción de nuevos ingredientes:** Varios fabricantes de alimentos saludables en la región europea utilizan estas especias para introducir y desarrollar productos que promuevan la salud y atraer a los consumidores conscientes de la salud consumidores de la región.
- **Promoción a través de asociaciones:** Los beneficios medicinales y para la salud de las especias se promocionan ampliamente en el mercado global. La Asociación Europea de Especias ya ha lanzado varias publicaciones sobre los beneficios para la salud de las especias. Estos beneficios también están relacionados con algunas medicinas tradicionales o alternativas, como el Ayurveda.
- **Nuevos intereses culinarios:** Los consumidores están volcando más su interés hacia otras culturas, lo que resulta en que las empresas busquen traer al mercado nuevas opciones de productos que estén relacionadas con el territorio de donde provienen. En un estudio realizado por Harris interactive en el 2019 en la Unión Europea se evidenció que las preferencias de los consumidores estaban altamente ligadas a la cocina asiática, la cual se destaca por el alto uso de hierbas. El ascenso de la demanda de cocinas étnicas y la creciente popularidad de los alimentos precocinados también han llevado al crecimiento del mercado de las especias.
- **Cambios de consumo:** Los consumidores estadounidenses están dispuestos a gastar más en productos que son naturales y tienen un bajo impacto en el medio ambiente durante su producción. La creciente toma de conciencia entre los consumidores con respecto a diversos aspectos de la salud ha llevado a un aumento en el número de aplicaciones de especias naturales y extractos de hierbas. La demanda de alimentos

fáciles de cocinar y preparar con las hierbas y especias exóticas está creciendo en los Estados Unidos. Los consumidores prefieren dedicar menos tiempo a la preparación de comidas debido a los horarios y estilos de vida ocupados. La resistencia hacia los productos producidos químicamente o genéticamente modificados ha resultado en demanda de ingredientes orgánicos.

- **Sabores microlocales:** Con la urbanización y el incremento de las familias con ingresos medios, además del auge del turismo, ha causado que los sabores microlocales hayan comenzado a proliferar. Esto ha generado que el conocimiento de los consumidores aumente y estén dispuestos a demandar sabores más exóticos y auténticos que van más allá de las opciones tradicionales.
- **Popularización de consumo en ciertos nichos:** Aunque el consumo de especias y condimentos está creciendo, el uso de tipos de condimentos específicos varía significativamente según el mercado. Por ejemplo, agregando valor a través de mezclas de condimentos que ofrecen una solución "todo en uno" para comidas caseras, es particularmente popular en Polonia y Alemania. Otros formatos de valor añadido, como el congelado de hierbas y especias, también tienen una presencia más fuerte en Alemania, lo que refleja la larga historia de soluciones rápidas y convenientes para comidas.
- En otros lugares, las hierbas secas y las especias siguen siendo el formato de condimento más común, con cerca de la mitad de los consumidores en el mercado comprando hierbas secas. Las especias secas, sin embargo, son particularmente populares en Polonia y España. Estos formatos básicos ofrecen más longevidad y valor que las hierbas frescas y, en consecuencia, son más populares entre los padres preocupados por el precio y consumidores mayores.
- **Consumidores europeos:** están abiertos a una mayor experimentación cuando se trata de sazonar su cocina, y la mitad de los consumidores alemanes y polacos disfrutan experimentando con diferentes condimentos en la cocina y casi la mitad de los consumidores franceses, italianos y españoles están de acuerdo con los mismos. Estas opiniones muestran la oportunidad de aumentar las ventas de valor en lo que es un mercado maduro.
- **Nichos de mercado especializados:** actualmente, los mayores de 55 años ya tienen un índice excesivo en el uso de formatos de condimentos tradicionales en muchos mercados, pero las marcas pueden buscar agregar valor al resaltar atributos que tienen atractivo específico entre este grupo. Por ejemplo, hay oportunidades particulares para apuntar a los condimentos con mejores perfiles de salud en los mayores de 55 años, ya que generalmente son más conscientes de la salud que otros grupos demográficos. Esto se refleja en la categoría de condimentos por el número significativamente alto de personas mayores de 55 años que evitan la sal por razones de salud en comparación con otro grupo de edades y un mayor interés en las mezclas de condimentos con ingredientes saludables añadidos, como fibra añadida.
- **Dosificación personalizada:** También existe la posibilidad de promover mejor los paquetes individuales para los mayores de 55 años, ya que a menudo viven en hogares más pequeños, con solo una o dos personas en las regiones occidentales. Esto significa que están más preocupados por el desperdicio que otros grupos de edad, particularmente

en Francia, Alemania y Polonia, y no está en su preferencia comprar condimentos de un solo uso en lugar de los que están en un frasco.

2.1 Consumo de Hierbas Frescas

El consumo de hierbas frescas ha sido una actividad que ha estado por milenios en la vida diaria del ser humano. Conforme a los territorios, microclimas y necesidades de las comunidades se ha ido adaptando y mostrando su versatilidad para atender no solo las necesidades de las personas, sino también su creatividad para encontrarles nuevos usos en segmentos de mercado como los alimentos, limpieza de superficies, cuidado personal, entre otros. Entendiendo que hay diversas especies de hierbas frescas a nivel mundial, se buscará hacer un especial énfasis en el uso y consumo de la albahaca, orégano y menta.

Esta popularización del consumo de las hierbas y sus respectivos beneficios facilitó la creación de diversas organizaciones que, en búsqueda de apoyar a toda la cadena de producción y distribución de las hierbas aromáticas, crearon espacios para fomentar el intercambio y generación de conocimiento alrededor de estos alimentos, estas son:

- **World Spice Organization:** Fundada en Kochi – India, es una organización sin fines de lucro que busca facilitar a la Industria de las Especias el tratamiento de problemas de Seguridad Alimentaria y Sostenibilidad. <http://www.wsospice.org/>
- **European Spice Association:** Es una organización que agrupa la industria de las especias en Europa y busca promover el uso de hierbas y especias puras, seguras y saludables que son fieles a su nombre y brindan la calidad y la seguridad que espera el consumidor. <https://www.esa-spices.org/>
- **The herb society of America:** Conformada en 1933 en Massachusetts, esta organización busca promover el conocimiento, uso y deleite de las hierbas a través de programas educativos, investigación y compartiendo la experiencia de sus miembros con la comunidad. <https://www.herbsociety.org/>
- **American Spice Trade:** Es una organización de Estados Unidos que se encarga de garantizar el suministro de especias puras y seguras a los consumidores estadounidenses. ASTA también trabaja para dar forma a la política pública en nombre de la industria global y promover los intereses comerciales de sus miembros. <https://www.astaspice.org/>
- **The Australian Herb and Spice Industry Association:** Es una organización establecida en 1923 que busca apoyar a los agricultores australianos y otros actores de la cadena para fortalecer este sector en el país. <https://www.ausvegvic.com.au/>
- **Canadian Spice Association:** Fundada en 1942, busca ser un vehículo útil para el intercambio de información sobre temas comunes dentro de la industria y el gobierno. <https://canadianspiceassociation.ca/>

2.1.1. Albahaca

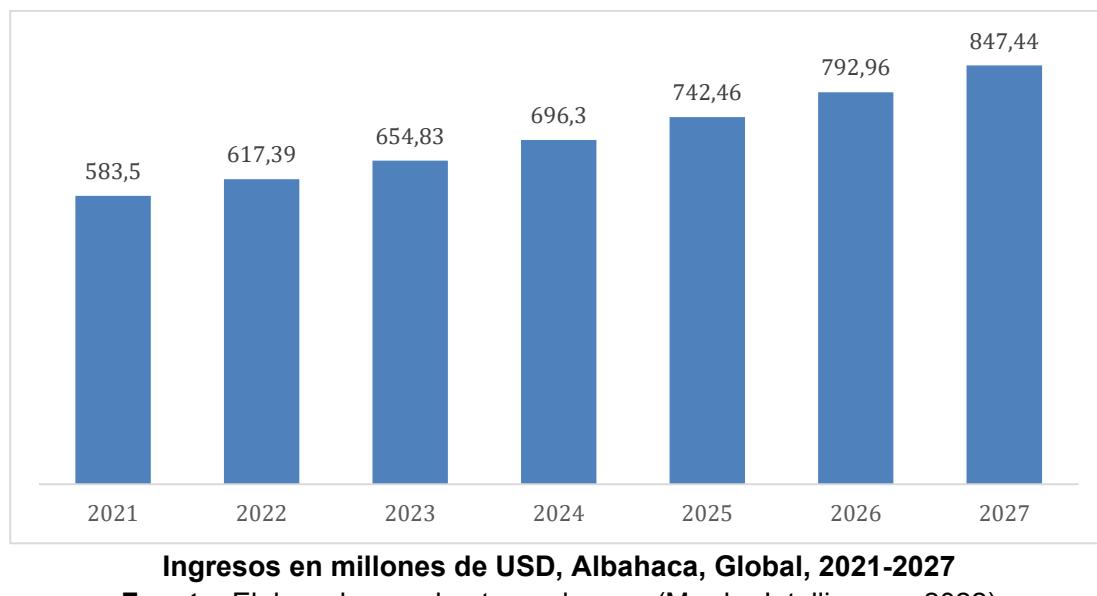
La albahaca fresca o seca es un ingrediente destacado en pesto, sopas, ensaladas y numerosos platos de pasta. Esta ha tenido un crecimiento constante, debido a su alta demanda en versión



en fresco o seco; uno de los sectores que están impulsando esta compra son los restaurantes gourmet que están consumiendo esta hierba en ambas formas secas y frescas. Por ejemplo, Trikaya Agriculture, que atiende a cinco estrellas hoteles y cadenas de restaurantes de especialidades, opera desde su tienda minorista de Mumbai con productos frescos y suministros provenientes de sus granjas en Pune y Ooty (Mordor Intelligence, 2022).

Sin embargo, la estacionalidad también juega un papel crucial en su producción, ya que las plantas de albahaca cultivadas en el campo son susceptibles a las heladas, lo que limita la duración de la temporada de crecimiento en las regiones como Europa y América del Norte. Esto aumenta aún más la dependencia de las importaciones para saciar la creciente demanda de alimentos cargados de hierbas (Mordor Intelligence, 2022).

Figura 2 . Mercado de la albahaca a nivel internacional (2021-2027)



Ingresos en millones de USD, Albahaca, Global, 2021-2027

Fuente: Elaborado por el autor en base a (Mordor Intelligence, 2022)



3. PANORAMA INTERNACIONAL DE LAS HIERBAS AROMÁTICAS

Para el análisis del panorama internacional de las hierbas aromáticas se realizó una búsqueda a través de los flujos comerciales de los países (importaciones y exportaciones) de las partidas arancelarias en las cuales se compran y venden a nivel internacional las hierbas objeto de este estudio. A continuación, se relacionan los códigos utilizados para estas búsquedas:

Tabla 4. CÓDIGOS ARANCELARIOS ALBAHACA

SECCIÓN II	Productos del reino vegetal
CAPÍTULO 12	Semillas y frutos oleaginosos; semillas y frutos diversos; plantas industriales o medicinales; paja y forraje
PARTIDA 1211	Plantas, partes de plantas, semillas y frutos de las especies utilizadas principalmente en perfumería, medicina o para usos insecticidas, parasiticidas o similares, frescos, refrigerados, congelados o secos, incluso cortados, quebrantados o pulverizados.
CÓDIGO 121190	Los demás

Fuente: Tomado de (DIAN, 2023)

Las exportaciones de la partida 12.11.90 (plantas, partes de plantas, semillas y frutos de las especies utilizadas principalmente en perfumería, medicina o para usos insecticidas, parasiticidas o similares, frescos o secos, incl. cortados, tr), se valoraron para el año 2021 en cerca de 3.500 millones de USD con incremento del 11% entre el periodo 2020-21. Se encontró que los principales países que están movilizando la demanda y oferta de esta partida arancelarias son Estados Unidos, China, Alemania, India, España y Francia. No obstante, se destaca la participación de algunos países africanos en esta partida arancelaria.

3.1. EXPORTACIONES PARTIDA ARANCELARIA 12.11.90

Para el estudio de las exportaciones de la partida arancelaria 12.11.90 se tomaron como variables de análisis el valor en dólares y las cantidades (toneladas) que se exportaron en el periodo comprendido entre el 2018 y el 2022.

Las exportaciones de la partida arancelaria 12.11.90, alcanzaron para el año 2022 los 3.582 USD, con incremento respecto al año 2021 del 1%. Los principales países exportadores de este producto a nivel global son China, India y Alemania con exportaciones por valor de 864, 414 y 236 millones de USD en el año 2021. Sin embargo, es únicamente China, Polonia y Canadá los países que presentan crecimientos positivos en los valores exportados con 3%, 10% y 37% respectivamente.

Tabla 5. Principales países exportadores 2018-2021 - dólares americanos (miles)

Exportadores	2018	2019	2020	2021	2022
Mundo	\$ 2.752.638	\$ 2.758.993	\$ 3.210.030	\$ 3.557.073	\$ 3.582.368



China	\$ 689.005	\$ 754.553	\$ 826.058	\$ 864.438	\$ 887.314
India	\$ 307.845	\$ 285.779	\$ 347.313	\$ 414.425	
Alemania	\$ 189.882	\$ 186.247	\$ 216.220	\$ 236.658	\$ 216.936
Egipto	\$ 111.332	\$ 118.095	\$ 138.158	\$ 169.599	
Estados Unidos de América	\$ 133.510	\$ 128.211	\$ 137.105	\$ 127.136	\$ 126.240
España	\$ 87.306	\$ 100.445	\$ 103.153	\$ 108.102	\$ 99.117
Polonia	\$ 84.045	\$ 87.671	\$ 96.888	\$ 103.673	\$ 112.804
Canadá	\$ 12.772	\$ 21.711	\$ 41.968	\$ 84.415	\$ 114.940
Vietnam	\$ 23.548	\$ 20.029	\$ 46.862	\$ 71.491	
Marruecos	\$ 62.407	\$ 63.927	\$ 54.649	\$ 68.027	\$ 65.111

Fuente: Tomado de Trademap¹

Como se puede observar en la tabla nro. 8 ha ido aumentando la exportación en dólares de la partida arancelaria 12.11.90 con un incremento para el 2021 con respecto al 2018 del 22%, haciendo un análisis de los últimos 3 años. Los principales países exportadores son China e India en el continente asiático y Alemania en Europa. No obstante, en la tabla nro. 9 cuando se habla de toneladas exportadas hay otros países que toman la delantera en el continente africano, tales como: Marruecos, Nigeria y Egipto, que pueden tener menos valor en dólares, esto debido al valor de la tasa de cambio en el momento de la exportación.

Tabla 6. Principales países exportadores 2018 -2021 por toneladas

Exportadores	2018	2019	2020	2021	2022
Mundo	633.556	666.149	679.255	682.328	2.615.530
Sri Lanka		568	1.198	1.325	2.077.749
China	119.564	123.087	132.799	127.870	134.567
India	89.239	86.124	110.487	116.390	
Alemania	24.648	24.931	27.244	27.940	24.790
Marruecos	27.390	27.661	22.922	26.798	26.431
Nigeria	4.569	42.334	27.337	25.263	
Egipto	16.110	22.193	21.090	24.804	
Afganistán	224	4.743	17.835	21.307	
Polonia	19.585	18.571	18.550	17.780	18.712
Myanmar	8.400	23.200	30.175	16.834	
Estados Unidos de América	18.326	16.091	16.815	15.490	15.184

Fuente: Tomado de Trademap

¹ Información disponible en: <https://www.trademap.org/>



3.2. IMPORTACIONES PARTIDA ARANCELARIA 12.11.90

Para el estudio de las importaciones de la partida arancelaria 12.11.90 se tomaron como variables de análisis el valor en dólares y las cantidades (toneladas) que se importaron en el periodo comprendido entre el 2018 y el 2022.

Las importaciones de la partida arancelaria 12.11.90, alcanzaron para el año 2022 los 3.604 USD, con incremento respecto al año 2021 del 4%. Los principales países importadores de este producto a nivel global son Estados Unidos, Alemania y Japón con importaciones por valor de 531, 428 y 240 millones de USD en el año 2022; teniendo una participación sobre el mercado global son 14%, 11% y 6% respectivamente.

Tabla 7. Principales países importadores 2018-2022 – valor en miles de dólares

Importadores	2018	2019	2020	2021	2022
Mundo	\$2.918.703	\$2.838.828	\$3.162.182	\$3.457.136	3.604.185
Estados Unidos de América	\$413.334	\$384.102	\$419.395	\$482.437	\$531.503
Alemania	\$333.146	\$329.316	\$370.397	\$406.587	\$428.084
Japón	\$212.960	\$203.506	\$216.054	\$225.275	\$240.205
Francia	\$98.810	\$101.317	\$110.308	\$130.914	\$128.572
Corea, República de	\$100.571	\$111.045	\$99.652	\$116.935	\$132.350
China	\$72.744	\$72.489	\$96.461	\$111.156	\$198.048
India	\$79.168	\$81.283	\$102.162	\$106.563	\$50.247
Taipei Chino	\$123.185	\$93.793	\$104.951	\$104.354	\$123.159
España	\$93.314	\$95.447	\$98.342	\$101.978	\$116.404
Hong Kong, China	\$111.254	\$76.585	\$103.872	\$96.456	\$88.565

Fuente: Trademap - 14 de mayo 2023

Por otro lado, en el tema de importaciones también se puede ver un incremento del valor en dólares exportados, tal como se observa en la tabla nro. 11 que en el periodo comprendido entre el 2018 y el 2022 tuvo un incremento del 15%, siendo los países que más compran a través de esta partida arancelaria: Estados Unidos, Alemania y Japón. Sin embargo, cuando se analiza por cantidades, otros países toman la delantera:

Tabla 8 . Principales países importadores 2018-2022 - toneladas

Importadores	2018	2019	2020	2021	2022
Mundo	690.720	695.651	764.200	744.520	3.255.300
Sri Lanka		3.163	3.452	3.550	2.592.086
Estados Unidos de América	84.708	84.524	91.135	94.244	86.984
China	39.695	61.322	72.917	76.791	147.076
Alemania	72.217	73.043	71.463	75.772	75.268
India	36.622	47.058	92.144	75.185	
Japón	28.591	28.495	28.895	28.069	30.127



Taipei Chino	30.923	29.087	30.441	26.614	29.034
Corea, República de	24.552	27.424	25.678	25.670	26.036
Francia	19.791	19.181	19.575	20.967	21.075
Reino Unido	23.757	16.498	15.251	15.702	17.964
Hong Kong, China	35.802	23.056	No hay cantidades	15.656	12.763

Fuente: Trademap

4. SEGMENTOS DE MERCADO DE MAYOR PROYECCIÓN A NIVEL GLOBAL

El segmento de hierbas fue evaluado en USD 4.553 millones en el 2019 y se espera un crecimiento a USD 7.413 millones para el 2027, asociado a sus beneficios para la salud. (Mordor Intelligence, 2022). El desarrollo de las empresas, su expansión, la incorporación de tecnologías, fusiones y adquisiciones empujan la comercialización mundial de especias, con un mayor portafolio disponible para los consumidores. En centro y Sudamérica el orégano se proyecta en USD 114 millones al 2027 y la menta en USD 16 millones. No obstante, se considera que este mercado está muy fraccionado porque existen muchos actores y se impulsan por las diferentes prácticas culinarias entre regiones (Mordor Intelligence, 2022).

Por otro lado, Europa registró el mayor valor de mercado con USD 5.457,41 millones en 2021. Sin embargo, se prevé que Asia-Pacífico experimente un retorno de la inversión más alto (CAGR:5,63%) durante el período de 2022-2027. Se anticipa que el consumo de especias orgánicas provendrá de la mayoría de los países del norte y oeste de Europa, encabezado por Alemania. No obstante, la producción nacional de especias, hierbas y condimentos en Europa es limitada debido al medio ambiente y al clima. Sin embargo, Bulgaria, Rumania y Hungría son ávidos productores y sustentan la demanda local en conjunto.

4.1. APLICACIONES ALIMENTARIAS DE LAS HIERBAS AROMÁTICAS

Las aplicaciones de las hierbas aromáticas sin procesar tienen varios usos en el mercado de alimentos, mostrando su versatilidad para adaptarse a diferentes segmentos tales como: panadería y confitería, sopas, carnes y comida de mar, salsas, ensaladas y aderezos, aperitivos salados, entre otras aplicaciones, que como se muestra en la siguiente tabla, tiene una tendencia de aumentar su consumo en los siguientes años:

Tabla 9. MERCADO DE CONDIMENTOS Y ESPECIAS
Ingresos en millones de USD, Aplicación, Global, 2016-2027

Aplicaciones	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027
Panadería y confitería	1.478,40	1.550,30	1.624,68	1.699,86	1.779,99	1.864,28	1.953,37
Sopas	3.051,70	3.194,58	3.357,78	3.536,43	3.717,15	3.918,50	4.144,87
Salsas, ensaladas y aderezos	3.531,94	3.684,71	3.859,38	4.056,13	4.279,88	4.527,87	4.798,86
Otras aplicaciones	1.386,97	1.434,71	1.488,15	1.564,10	1.674,47	1.808,35	1.957,82
Total	9.449,01	9.864,30	10.329,99	10.856,52	11.451,49	12.119,00	12.854,92

Fuente: Elaborado por el autor en base a (Mordor Intelligence, 2022).

Como se puede evidenciar en la tabla anterior, para el 2021 la distribución del mercado de las especias y sazonadores estaba contemplado en los siguientes segmentos y aplicaciones: panadería y confitería tenía el 15,64%, sopas 32,29%, salsas, ensaladas y aderezos el 37,37%,



y otras aplicaciones el 14,34%. A continuación, se relacionan los diversos usos que le están dando en cada uno de estos segmentos:

Tabla 10. Usos hierbas aromáticas por segmento

SEGMENTO	USOS
Panadería y confitería	<ul style="list-style-type: none">Para hornear, las especias enteras son preferidas por tener una vida útil más larga y mejor sabor que las especias molidas, debido a que estas últimas pueden tener otros aditivos.En los países en desarrollo, el crecimiento de la demanda de productos de panadería ha aumentado. Este crecimiento se produjo debido a la disponibilidad de mejores ingredientes de chocolate, aderezos, rellenos, sabores y harina y la influencia extranjera, que ha atraído a nuevos jugadores que se esfuerzan por producir productos de estándar internacional en lugar de productos de calidad estándar.Las especias y los condimentos han estado a la vanguardia de la industria de la panadería y la confitería que ayudan a las marcas a brindar ciertas notas aromáticas durante la fabricación.La demanda de productos horneados artesanales está aumentando, especialmente entre los consumidores que prefieren productos únicos y de alta calidad con sabores y texturas ricas. La creciente tendencia del etiquetado limpio también ha alentado a los actores clave del mercado a producir productos de panadería con ingredientes mínimos que los consumidores reconocen y perciben como naturales y saludables.
Sopas	<ul style="list-style-type: none">Los consumidores tienden a saborear la variedad de sabores y la nutrición que brindan las diferentes sopas. La principal importancia de los condimentos y especias en las sopas es impartir sabor. Como resultado, la demanda de mezclas por parte de los consumidores ha experimentado un aumento. Las hierbas y especias más utilizadas son el anís, la pimienta de Jamaica, el ajo en polvo, la albahaca, el laurel, el jengibre, la citronela, el clavo, el eneldo y las semillas de eneldo, el orégano, el azafrán, la salvia, el tamarindo, la mejorana y la cebolla en polvo.Las sopas facilitan una mayor experimentación con especias y condimentos. En las sopas se pueden usar varias mezclas de especias, cada una con su propio sabor único. Por otro lado, la industria de las sopas está impulsada por la creciente demanda de alimentos precocinados y la creciente conciencia acerca de los beneficios para la salud de las sopas, principalmente las que incluyen vegetales y carne saludables.La transparencia se está volviendo crítica entre los consumidores. Por ejemplo, se centran igualmente en los ingredientes utilizados y su origen.
Salsas, ensaladas y aderezos	<ul style="list-style-type: none">El mercado de las salsas está impulsado principalmente por la inclinación de los consumidores hacia sabores más exóticos y audaces en sus comidas diarias. El consumo de salsas, condimentos y aderezos étnicos está ganando popularidad cada día, debido al creciente cambio en los hábitos alimentarios y al aumento de la sociedad multicultural en el país. Las salsas y condimentos elaborados con ingredientes naturales que no contienen aditivos, como edulcorantes artificiales, pectina, agentes gelificantes y afirmaciones nutricionales, seguirán siendo un segmento importante para el desarrollo de nuevos productos.La creciente preocupación de los consumidores sobre los posibles riesgos para la salud de consumir aditivos artificiales y organismos genéticamente modificados (OGM) ha acelerado el crecimiento de salsas y condimentos etiquetados como "naturales", "orgánicos" y "no OGM".La pimienta es una de las especias preferidas que se usan en ensaladas, lo que, a su vez, da una sensación en la boca de sabor audaz cuando se usa con aceite de oliva. Como sugiere la tendencia actual, las ensaladas han pasado de su consumo regular como guarniciones a más patrones de comidas, donde los consumidores incluyen una mezcla de nueces, bayas, verduras, granos y legumbres para hacer una comida rica en proteínas. El consumo de proteínas, tanto de origen vegetal como animal, es una de las tendencias más importantes dentro de la industria alimentaria



	<p>y, del mismo modo, las especias y los condimentos desempeñarán un papel crucial en la entrega de notas sensoriales con cada bocado.</p>
Otras aplicaciones	<ul style="list-style-type: none">El otro segmento de aplicaciones considerado en este estudio incluye lácteos, salsas para snacks o comidas rápidas y adobos. También incluye productos listos para comer; la creciente demanda de alimentos precocinados está aumentando el uso de condimentos y especias dentro del segmento.Los fabricantes de comidas preparadas están buscando nuevos sabores para poder abrirse paso en los mercados.La necesidad de especialidades culinarias ha llevado a adiciones saladas a los sabores dulces del helado. Angelo Gelato Italiano fabrica productos de helado con sabor a especias. Los chiles suelen combinarse con especias, exclusivamente en las cocinas regionales. Los sistemas de sabor podrían usarse en salsas, aderezos, quesos y la próxima categoría de mantequillas para cocinar y saltear.Algunas hierbas ayudan a prolongar la vida útil de los productos lácteos (especialmente los productos lácteos fermentados), en particular a través de su efecto supresor de hongos y bacterias. Por lo tanto, la fortificación de los alimentos lácteos con hierbas y especias podría ayudar a proporcionar productos lácteos funcionales con valores nutricionales y medicinales.Las salsas y los adobos son una de las categorías buscadas que ayudarán a impulsar el mercado de especias y hierbas. Tanto Quick Service Restaurant como Full Service Restaurant brindan salsas que incluyen pimienta y pimentón como ingrediente, además de un sabor herbal para una mayor sensación en la boca. Además, las marcas que operan con salsas y productos para untar están poblando los espacios minoristas con productos que acompañan principalmente a productos listos para comer y bocadillos salados. Dicho esto, los minoristas también están ofreciendo marcas privadas en esta categoría, lo que intensifica aún más la competencia existente, lo que abre más oportunidades para que penetren las especias y los condimentos.

Fuente: Elaborado por el autor en base a (Mordor Intelligence, 2022).

4.2. OTRAS APLICACIONES DE HIERBAS AROMÁTICAS TRANSFORMADAS

4.2.1 ACEITES ESENCIALES

El mercado de aceites esenciales o también conocidos como aceites etéreos, es un producto derivado de las hojas, tallos, flores o raíces de las plantas aromáticas como la menta, el eucalipto el limón, la hierbabuena, el romero, la lavanda y/o el clavo aplicando diferentes métodos de extracción como el arrastre de vapor, los fluidos supercríticos, la hidrodestilación y el prensado en frío entre otros.

Debido a que poco a poco se han ido divulgando los beneficios de los aceites esenciales en la salud de las personas, esto ha ido impulsando su demanda en el mercado y cómo estos pueden tener aplicaciones en la medicina y en otros sectores económicos. No obstante, todavía faltan resolver varios interrogantes debido a la disponibilidad limitada de la materia prima y a la falta de interés en investigar sus impactos.

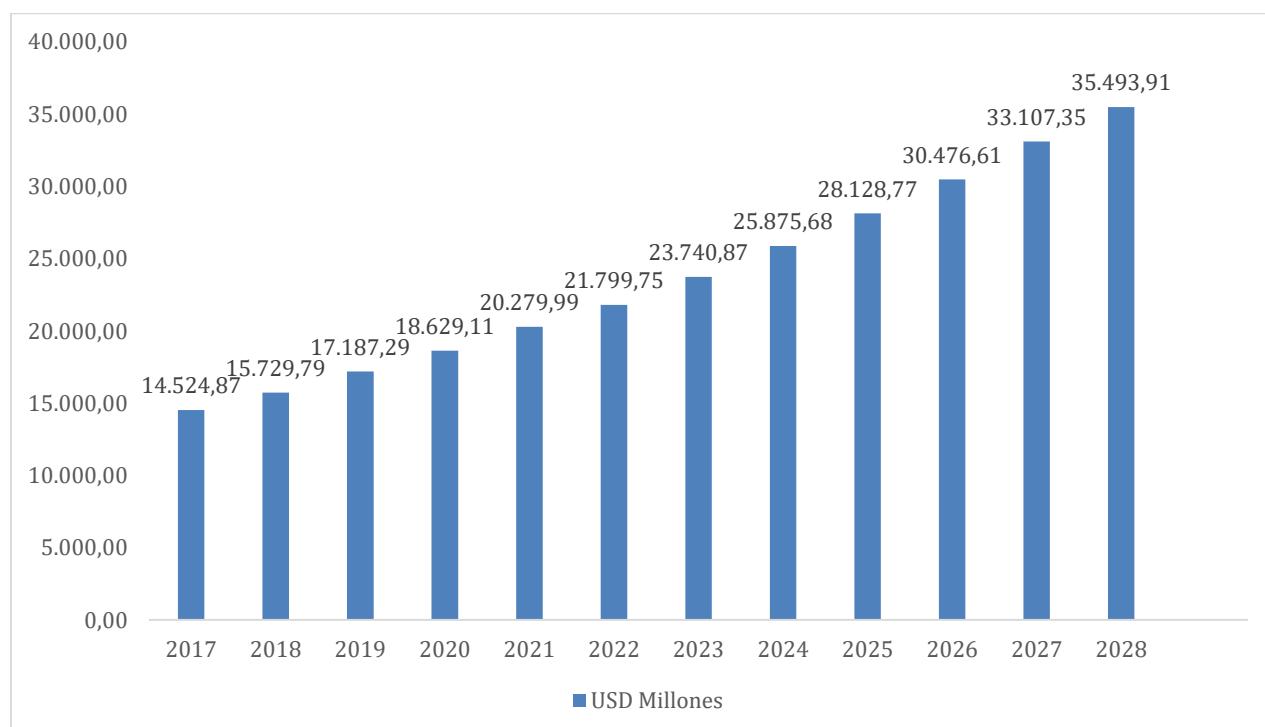
En las últimas décadas estos aceites esenciales han ido reemplazando poco a poco el uso de químicos en las industrias de cuidado personal y cuidado del hogar debido a los beneficios que se han ido descubriendo para mantener y mejorar las características de estos productos en el mercado. El mercado de aceites esenciales generó una demanda de 267,74 kilotonnes en 2020 y se espera que alcance los 510,81 kilotonnes en 2028 (GVR, 2021b). El mercado de estos aceites



esenciales estaría impulsado en gran medida por sus propiedades antiinflamatorias, astringentes e insecticidas (GVR, 2021b).

Como se puede evidenciar en la siguiente tabla, los ingresos del mercado de los aceites esenciales tienen una alta proyección de crecimiento pasando de 14.524,87 en el 2017 a 35.493,91 para el 2028, según proyecciones de GVR. Se proyecta un crecimiento del más del doble de la cifra registrada en el 2017 para el 2028. Su expansión puede catapultar el uso de estos aceites esenciales en otras industrias y posicionarse como un ingrediente natural para diferentes sectores económicos, no solamente los identificados en este estudio.

Figura 3. Ingresos del mercado de aceites esenciales, 2017-2028, (millones de USD)



Fuente: Elaborado por el autor en base a (GVR, 2021b).

Las principales compañías que se destacan en el mercado de los aceites esenciales son: DoTERRA International LLC, Biolandes, Sydney Essential Oil Co., Young Living Essential oils, The Lebermuth Company, Inc., Moksha Lifestyle Products, Essential oils of New Zealand, Farotti S.R.L, HRF, West India Spices, Inc. (GVR, 2021b).

La aromaterapia, siendo el proceso mediante el cual se usan aceites esenciales para mejorar aspectos entre la mente y el cuerpo, ha sido uno de los grandes promotores de los grandes beneficios de estos aceites. De igual forma, se ha considerado como una terapia alternativa y/o complementaria a nivel médico para tratar diferentes tipos de enfermedades. Generalmente, las mujeres y el público joven son los que han optado por estos aceites como una forma de

reemplazar los productos farmacéuticos sintéticos; sus formas más populares para usarlos son: aplicación tópica, difusión aérea e inhalación directa (GVR, 2021b).

Específicamente hablando del aceite de albahaca, este se obtiene por medio de la destilación al vapor y es utilizado en los spa y centros de relajación, en alimentos y bebidas, y en el sector médico. Los más grandes productores son Vietnam, Egipto, India y Nepal y los más grandes importadores son Bélgica, Bangladesh, Dinamarca, Francia, Países Bajos, Suiza, Taiwán, Malasia, Reino Unido y Estados Unidos. Este aceite tiene propiedades calmantes y relajantes, con efectos en la salud mental y la tensión; igualmente, se usa en casos de acné, insomnio, dolores de cabeza; su uso es en difusor, baño o masaje. Para los alimentos, se usa principalmente en platos italianos, sopas, pan, carne marinada, pasta y papas, igual que el orégano (GVR, 2021b).

Los países que más tienen mayor potencial en el mercado de los aceites esenciales son Estados Unidos, China, Francia, Alemania y Reino Unido (GVR, 2021b). Se espera que los desarrollos comerciales en la industria farmacéutica y de relajación que ocurren, particularmente en las economías en desarrollo, impulsen la adopción de aceites esenciales. Los sectores farmacéuticos y de cuidado personal y cosmética puede emerger como oportunidades de mercado lucrativas debido a la presencia de aceites esenciales prometedores como el pachulí, la lavanda, la lima y el limón.

El peligro potencial de un aceite esencial a veces está relacionado con su grado o nivel de pureza y, a veces, con la toxicidad de componentes químicos específicos del aceite. Muchos aceites esenciales están diseñados exclusivamente por su calidad aromaterapéutica; estos aceites esenciales generalmente no deben aplicarse directamente sobre la piel en su forma "pura" o sin diluir. Algunos pueden causar irritación severa, provocar una reacción alérgica y, con el tiempo, resultar hepatotóxicos. Ciertos aceites esenciales, incluidos muchos de los aceites de cáscara de cítricos, son fotosensibilizadores, lo que aumenta la vulnerabilidad de la piel a la luz solar. Incluso ciertos aceites de grado terapéutico pueden representar amenazas potenciales para las personas con epilepsia y para las mujeres embarazadas (GVR, 2021b).

La cadena de valor de los aceites esenciales está compuesta por:

- **Etapa de selección de cultivos:** La etapa de selección de cultivos proporciona conocimiento sobre el suelo local, el clima, el genotipo correcto y los mercados potenciales. Empresas como Camden-Grey Essential Oils, Inc., Sydney Essential Oil Co. Pty Ltd. y Augustus Oils Ltd. son algunos de los pocos proveedores de materias primas de aceites esenciales.
- **Siembra de cultivos:** La etapa de plantación del cultivo proporciona información sobre el abastecimiento de material vegetal (semillas o plántulas), proceso de siembra, el manejo del cultivo (plagas y riego) y la cosecha.
- **Suministro de entrada:** La etapa de suministro de insumos brinda información sobre la correcta dosificación y aplicación de los diferentes insumos de acuerdo con los requerimientos del cultivo.

- Procesamiento primario:** La fabricación de aceites esenciales debe cumplir con los objetivos generales de rendimiento adecuado, costo efectivo y facilidad de uso. En este se revisa y reúne la materia prima esencial y los elementos naturales necesarios para la extracción de aceites esenciales de la planta. El proceso principal incluye la destilación al vapor y la destilación en frío utilizada para la extracción de aceite. Es importante que un departamento de I+D lleve a cabo diversas actividades de investigación para desarrollar nuevos procesos de destilación y técnicas de extracción rentables. De igual forma, es importante tener controles para asegurar que el aceite extraído tenga la concentración y la calidad deseadas.
- Más beneficio:** Despues de la fabricación de los aceites esenciales, estos aceites se distribuyen según sus aplicaciones y requerimientos del mercado (clientes): aromaterapia, agente saborizante, fragancia, entre otros. El aceite se subcategoriza en función de la consistencia requerida por esa aplicación. Por ejemplo, en alimentos y bebidas, los aceites esenciales no se ingieren directamente, por lo que se diluyen con aceite portador antes de su uso. Al evaluar la necesidad de aceites esenciales en diversas aplicaciones, estos aceites también se utilizan en la industria del tabaco, la industria del papel y la tela, las pinturas y otros.
- Ventas y marketing:** Los fabricantes de aceites esenciales colaboran estrechamente con los comerciantes y distribuidores. El aceite producido por los fabricantes se suministra luego a diversas industrias, como la farmacéutica, la cosmética y el cuidado personal, la alimentación y las bebidas, el spa y la relajación, entre otras. Los agentes de ventas y comercializadores presentes en el mercado también suministran aceite esencial y materias primas a usuarios individuales.
- Consumidores finales:** Los aceites esenciales se utilizan en la industria médica y de la salud, la industria de los aromas, la industria de los cosméticos y las fragancias, la relajación y la aromaterapia, entre otras. Estos aceites son suministrados a los respectivos segmentos según su demanda y requerimiento.

Tabla 11. Tamaño de mercado de los segmentos de ampliación de los aceites esenciales 2023-2026 (\$MILLION)

Aplicación	2023	2024	2025	2026	CAGR 2023-2026
Comidas y bebidas	4,696.6	5,090.1	5,516.3	5,977.8	8.4%
Médico	2,214.4	2,414.8	2,633.3	2,871.4	9.1%
Limpieza del hogar	788.5	862.0	942.3	1,030.0	9.3%
Spa y relajación	1,659.1	1,805.4	1,964.4	2,137.4	8.8%
Otros	2,803.3	3,047.7	3,313.4	3,602.1	8.7%
Total	12,161.8	13,220.0	14,369.7	15,618.7	8.7%

Fuente: Elaborado por el autor en base a (Allied Market Research, 2019, p. 95)

Cómo se puede evidenciar en la tabla anterior, el sector de alimentos y bebidas es el más importante para el mercado de los aceites esenciales con una participación para el 2023 del 38,61%, seguido del sector médico con un 18,20%, spa y relajación con 13.64% y por último otros usos que tiene un 23,05% del total. En la siguiente tabla, se hace explícata algunos de las aplicaciones que se están haciendo en cada uno de los segmentos previamente nombrados.

Tabla 12 . Usos aceites esenciales por segmento

Segmentos	Usos
Comidas y bebidas	<ul style="list-style-type: none"> Se utilizan como ingrediente aromatizante. La menta, el mentol, la lima, la naranja, la menta verde y otros se utilizan como agente saborizante o para proporcionar esencia a los alimentos. El aceite esencial de naranja se usa como agente saborizante en el jugo de naranja y en los alimentos picantes. El aceite de hierbabuena se utiliza en chicles y productos de confitería. Aparte de estos, los aceites esenciales se utilizan como agente saborizante en productos como pasta de dientes, refrescos, galletas, helados y medicamentos. Al ser naturales y de naturaleza auténtica, los aceites esenciales se consideran una "solución verde" para ser utilizados como ingrediente en alimentos. Los aceites esenciales actúan como un conservante natural para los alimentos y también aumentan la vida útil de los alimentos envasados. Los aceites esenciales también se utilizan en marginación, salsas y postres.
Médico	<ul style="list-style-type: none"> El aceite de citronela, el aceite de menta, el aceite de lavanda y el aceite de árbol de té son los ingredientes activos más populares en aplicaciones médicas y farmacéuticas. Estos aceites ayudan a curar varios dolores de cabeza, dolor corporal, sinusitis, resfriado y fiebre, acné, infecciones fúngicas, quemaduras solares y otros problemas de la piel. Las moléculas naturales, como las que se encuentran en los aceites esenciales, son fácilmente metabolizadas por el cuerpo. Cuando una molécula de aceite esencial encuentra los sitios receptores para los que fue diseñada y transmite su información a la célula, o participa en otras funciones terapéuticas, luego sigue su camino hacia el hígado y los riñones y sale del cuerpo.
Limpieza del hogar	<ul style="list-style-type: none"> La aplicación de aceite esencial con fines de limpieza ha ido en aumento debido a sus propiedades, como una buena fragancia natural. Los aceites esenciales puros son una opción potente durante la limpieza, ya que pueden matar ciertos microbios (bacterias, hongos y virus) con los compuestos que contienen. Algunos de los aceites esenciales más populares utilizados en la limpieza son el aceite de limón, el aceite de árbol de té, el aceite de lavanda, entre otros.
Spa y relajación	<ul style="list-style-type: none"> Las terapias de relajación son técnicas de curación saludables que se utilizan para el bienestar del individuo y para tratar y mejorar la salud del individuo. La bergamota, el cedro, la lavanda, el sándalo y el ylang-ylang son algunos de los aceites esenciales que se utilizan específicamente para las aromaterapias. Estos aceites ayudan a relajar los músculos del cuerpo y tratan condiciones leves como dolores de cabeza, estrés, ansiedad, resfriado y otros. Los aceites esenciales son nutritivos y rejuvenecedores por naturaleza y, por lo tanto, se usan ampliamente en los spas para refrescar el cuerpo con vitaminas, antioxidantes y nutrientes. Estos aceites también rejuvenecen la piel promoviendo la regeneración de células nuevas y saludables.
Otros	<ul style="list-style-type: none"> El segmento de otros incluye el uso de aceites esenciales en pinturas, industrias textiles, tabaco, fabricación de papel y agroquímicos. Estos sectores están adoptando aceites esenciales para abordar el aumento de las preocupaciones por



	<p>la seguridad de la salud y el aumento de la demanda de ingredientes ecológicos en los productos.</p> <ul style="list-style-type: none">• El aumento de los efectos secundarios de las sustancias químicas sintéticas en los productos cotidianos ha llevado a la adopción de aceites esenciales como el aceite de clavo, el aceite de menta, la lavanda y la citronela en pinturas, papel y textiles. Al utilizar aceites esenciales en el hogar, se pueden eliminar los químicos dañinos que afectan el hogar y el bienestar de manera nociva.
--	--

Fuente: Elaborado por el autor en base a (Allied Market Research, 2019, p. 97)

Organismos internacionales como la unión europea y las naciones unidas cuentan con normas y reglamentos uniformes para la recolección, producción y procesamiento de hierbas y cultivos aromáticos, indicando altos estándares de calidad, que permiten mantener calidad evitar engaños en la cadena de abastecimiento y producción. Algunas normas de calidad que se utilizan en este sector son: Non-GMO Project verified, Kosher Certification, ISO 9001, HACCP, Buenas prácticas de manufactura, entre otros.

De igual forma, a lo largo de los años se han ido conformando a nivel mundial, distintas asociaciones para promover el crecimiento y fortalecimiento del mercado a través de encuentros, investigación, relacionamiento, entre otros impactando a toda la cadena de producción y distribución. Algunas de estas son:

- **European Federation of essential oils:** es una organización sin fines de lucro que se ha convertido en un articulador y catalizador importante en toda la cadena de suministro, para todos los temas relacionados con el comercio, la producción y el uso de los Aceites Esenciales naturales en Europa. <https://efeo.eu/>
- **The International Federation of Essential Oils and Aroma Trades – IFEAT:** es una asociación comercial fundada en 1977 fundada en Kyoto, Japón. Representa los intereses de las empresas involucradas en la producción, procesamiento, comercialización y fabricación de los muchos miles de ingredientes utilizados en sabores, fragancias y aromaterapia. Tiene aproximadamente más de 660 compañías afiliadas en más de 70 países. <https://ifeat.org/about-ifeat/>
- **Essential oil Association of India:** fue fundada en 1956 como una organización de primer nivel de científicos, investigadores, industriales, comerciantes, fabricantes, exportadores, importadores y agricultores en el campo de los aceites esenciales. <https://www.eoai.in/#aboutus>
- **Indonesian Essential Oil Council (DAI):** Establecida en el 2006, por el interés de varios actores de la cadena de producción y distribución de aceites esenciales en Indonesia, con el fin de aumentar la competitividad y fomentar el desarrollo de este sector en el país. <https://atsiri-indonesia.org/about>
- **British essential oil association:** Se formó en 1978 con el propósito de compartir conocimientos y guiar a los miembros brindándoles asistencia con la legislación cada vez mayor que afecta a nuestra industria. <https://beoa.co.uk/about-us/>
- **Symposium of essential oils:** Esta serie de simposios se ha organizado anualmente en Europa desde 1969, con el fin de estimular la cooperación entre científicos para el avance



de la investigación y el desarrollo de la ciencia de los aceites esenciales y sus componentes. <https://iseo2022.pl/#>

- **Southern African Essential oils Producer's association:** Es una organización sin fines de lucro establecida en el año 2000 que tiene miembros de toda la cadena de producción y distribución de aceites esenciales y tiene como fin articular y promover un ambiente competitivo para estimular el desarrollo de este sector en el mercado. <https://www.saeopa.co.za/about-us/who-we-are/>

ALBAHACA

Específicamente hablando de Albahaca, este tiene un gran potencial de crecimiento debido a su variado uso en el sector de alimentos, lo que puede impulsar su compra como aceite esencial. Según análisis de (Transparency market research, 2022) este mercado tiene un potencial de crecimiento del año 2022 al 2032 del 6% pasando de US\$ 88.9 millones a US\$ 159.5 Mn. El continente europeo impulsará el uso de este aceite esencial a través de diversas industrias que diseñarán nuevos productos (alimentos y bebidas, farmacéutico, cosmética y cuidado personal, aromaterapia). El mercado del aceite esencial de albahaca en la aromaterapia para el 2022 tenía una cuota total del mercado del 32%, la cual se sigue previendo que crezca en la siguiente década; siendo el sur de Asia uno de los principales consumidores.

El aceite esencial se puede dividir en 4 categorías: A, B, C y D, siendo la A la mejor y la D la de peor calificación. Esta clasificación está determinada por cómo fue cosechado y destilado, y la presencia de cualquier impureza. El tipo A, es utilizado generalmente en perfumes, aromaterapia y aplicaciones de lujo; el tipo B, es en ocasiones usado para tener un producto más económico, pero con gran calidad; el tipo C se utiliza en detergentes y jabones; el tipo D se pueden someter a procesos adicionales para ser combinados con otros aceites (Dataintelo, 2022).

Se ha encontrado que este aceite al ser inhalado o aplicado tópicamente puede ayudar con la tensión mental, la ansiedad, la fatiga, la melancolía, la tensión nerviosa, las migrañas y otros problemas mentales. De igual forma, este puede servir para aliviar dolores de estómago, indigestión, estreñimiento y flatulencia.

Se prevé que el sector de alimentos utilizará el aceite esencial de la albahaca como un sustituto que extienda la vida de uso de los productos sin comprometer la calidad; esto entendiendo que hay una tendencia de los consumidores por buscar productos orgánicos de alta calidad. Actualmente este es usado en salsas de tomate, aderezos para ensaladas y productos italianos; en algunas ocasiones también es usado como una estrategia para que no se proliferen enfermedades en frutas cosechadas.

De modo similar, debido a los beneficios antioxidantes de los aceites esenciales, esto puede impulsar su consumo en el mercado de la belleza y cosmética. Se han encontrado beneficios en los fitoquímicos del aceite esencial de albahaca, que contribuyen al mantenimiento de la piel al fortalecer los tejidos y las células de este.

Algunas de las empresas que están impulsando el mercado del aceite esencial de albahaca son: doTERRA International LLC, Gangotri Essential Oil Pvt. Ltd., Ozone Naturals Pvt. Ltd., Young Living Essential Oil, Blue Ridge Botanicals Co. Ltd, Neals Yard Natural Remedies Ltd (Dataintel, 2022; Transparency market research, 2022).

4.2.1 ANÁLISIS DE LOS IMPULSORES Y LAS RESTRICCIONES DEL MERCADO DE LA AROMATERAPIA

El aumento en la adopción de aceites esenciales como agentes terapéuticos de varias enfermedades ha impulsado el mercado de la aromaterapia, que consiste en el uso de difusores que ayudan a dispersar los aceites en el aire usando agua, facilitando su inhalación directa. Estados Unidos lideró el mercado de la aromaterapia, debido al aumento de uso de este tipo de terapias alternativas, además de las leyes y regulación favorables que existen en el país (GVR, 2021a)

En 1990 se conformó en Estados Unidos la **Asociación Nacional de la aromaterapia holística**, con el fin de promover y ofrecer información científica, empírica sobre los aceites esenciales y la aromaterapia al público en general para así fomentar un estándar que ayude a consolidar este mercado. A continuación, se relacionan los respectivos impulsores y restrictores de la aromaterapia a nivel mundial:

Tabla 13 . Impulsores mercado de la aromaterapia

IMPULSORES	
CRECIENTE CONCIENTIZACIÓN SOBRE EL USO TERAPÉUTICO DE LOS ACEITES ESENCIALES	<p>Debido a la variedad de impactos que tienen la aplicación y uso de los aceites esenciales, estos han sido utilizados para tratar el dolor, problemas relacionados con la piel, trastornos cardiovasculares, problemas digestivos, resfriado y tos, problemas respiratorios, disfunciones del sistema inmunitario, ansiedad, insomnio y heridas.</p> <p>La aromaterapia ha sido una de las herramientas que se han utilizado para tratar algunas de las enfermedades previamente nombradas o para aliviar problemas de la piel, como los relacionados con las quemaduras.</p>
ALTA PREFERENCIA POR PRODUCTOS NATURALES	<p>Los aceites esenciales se pueden extraer de las plantas de forma natural a través de diferentes procesos como prensado (mecánicamente se exprime y después se filtra), extracción con solventes volátiles (puede ser costoso porque en este proceso se extraen otras sustancias y se necesitan alcoholes para el proceso), destilación por arrastre de vapor de agua, entre otros. Esta alternativa de fácil acceso se considera como un método que reemplaza los medicamentos tradicionales, que en ocasiones tienen contraindicaciones.</p> <p>Debido a sus propiedades, los aceites esenciales pueden apoyar en el bienestar general de los pacientes, además de actuar como limpiadores naturales, antibacterianos y facilitadores de la cicatrización. De igual forma, pueden actuar como un complemento para inhibir los efectos secundarios que pueden causar ciertos medicamentos al tratar enfermedades de alta complejidad o gravedad.</p>



AUMENTO DE LAS INICIATIVAS DE LOS PRINCIPALES ACTORES DEL MERCADO EN LAS REGIONES EN DESARROLLO	A nivel mundial, varias empresas están tomando la iniciativa de expandir sus mercados a través de los aceites esenciales, con el fin de llegar a mercados con otro tipo de características. Empresas como dōTERRA están buscando nuevos territorios para sembrar de forma sostenible y orgánica plantas que les permita la producción de aceites esenciales, en países como Bulgaria y Kenia.
VARIADOS CANALES DE DISTRIBUCIÓN PARA ACEITES ESENCIALES	En el mercado de la aromaterapia existen varios canales de distribución y compradores que pueden adquirir los aceites esenciales, estos son: aromaterapeutas profesionales, pacientes, tiendas minoristas y centros de bienestar como spas, centros de meditación y centros de yoga. Es importante tener en cuenta que el poder de negociación de estos compradores podría aumentar debido a que la oferta local que vende estos productos cuenta con un variado portafolio, generando mayor competencia en el mercado.

Fuente: Elaborado por el autor en base a (GVR, 2021a)

Tabla 14 . Restrictores mercado de la aromaterapia

RESTRICTORES	
EFFECTOS ADVERSOS RELACIONADOS CON LA AROMATERAPIA	Todavía no hay suficiente investigación alrededor de los aceites esenciales y su impacto en la salud de los humanos. Aunque son de origen natural, algunos de estos pueden provocar reacciones alérgicas en la piel; tales como los aceites esenciales cítricos que a la exposición con rayos ultravioleta pueden causar quemaduras. De igual forma, estar expuestos por un periodo largo de tiempo a los aceites de la aromaterapia puede afectar los ojos, pulmones, corazón y la garganta.
FALTA DE REGULARIZACIÓN Y NORMAS	Aunque este mercado se está expandiendo debido a su procedencia natural, todavía los entes regulatorios de los países a nivel mundial no han expedido la normatividad pertinente que permita verificar si estos aceites esenciales contienen agentes contaminantes u otras sustancias que puedan hacerle daño a los seres humanos; igualmente, si su aplicación en exceso puede ocasionar alguna contraindicación por falta de instrucciones de uso.
PRODUCTOS SUSTITUTOS	Aunque no son de procedencia natural, los farmacéuticos como los analgésicos y los antibióticos, o las cremas y lociones se pueden mostrar como una fuerte alternativa sobre la aromaterapia y los aceites esenciales, debido a que muestran una alta eficacia para recuperar rápidamente al cuerpo frente a dolencias. De igual forma, actividades como la acupuntura, el ayurveda y la homeopatía podrían considerarse sustitutos de la aromaterapia debido a las preferencias de la población objetivo hacia métodos milenarios.
BARRERAS DE ENTRADA	Todavía no existen barreras de entrada significativas que puedan restringir el acceso a nuevos competidores al mercado de los aceites esenciales; estas se podrían aumentar si la regulación se hace más fuerte alrededor de la producción y venta de estos aceites y la alta tecnificación del proceso para reducir la demanda de materia prima que se necesita para producir una poca cantidad de aceite esencial.

Fuente: Elaborado por el autor en base a (GVR, 2021a)



Con respecto al mercado latinoamericano, la demanda está impulsando el mercado, gracias a la difusión de las ventajas de la aromaterapia desarrollando nuevos canales de distribución que facilita el acceso a sus productos; de igual forma, al creciente uso de aceites esenciales en el hogar y en el cuidado personal. No obstante, se están presentando dificultades para consolidar este mercado debido a la inexperiencia de los terapeutas y a la regulación en el etiquetado para diferenciar producto cosmético de producto de grado terapéutico (GVR, 2021a)

Al profundizar en los países se encontró que Brasil se considera como uno de los mercados más grandes de aceites esenciales en el mundo, debido a su gran biodiversidad y la domesticación de especies silvestres. Por su parte, México cuenta con numerosas especies para la producción de aceites, de los que, por ejemplo, de lima y cedro es de los mayores productores, y su producción se exporta a países como Alemania, Países Bajos, Francia, Reino Unido y España. Finalmente, Argentina por su parte, es el principal productor y proveedor de aceite de limón para Europa (GVR, 2021a).

4.4. PRINCIPALES MERCADOS DE LAS APLICACIONES ALIMENTARIAS DE HIERBAS AROMÁTICAS

El mercado de hierbas aromáticas a nivel global por geografía para el año 2021, estaba distribuido de la siguiente forma: 24,12% para Norteamérica, 31,6% para Europa, 26,45% para Asia pacífico, 9,92% para Suramérica y 7,91% para Medio oriente y África. En este potencial de mercado se incluyen las hierbas aromáticas como sustitutos de la sal y además como saborizantes para aperitivos que generalmente venían condimentados con sal, además de todas las aplicaciones que se pueden dar en el sector de alimentos, limpieza, entre otros.

Tabla 15. Mercado de Hierbas y Especias por geografía.

Ingresos en millones de USD, por geografía, global, 2022-2027

Región	2022	2023	2024	2025	2026	2027	CAGR (%) (2022-2027)
Norteamérica	4,373.16	4,587.91	4,818.68	5,071.36	5,347.53	5,657.11	5.28
Europa	5,667.62	5,906.63	6,170.97	6,453.58	6,745.95	7,042.37	4.44
Asia pacífico	4,777.59	5,020.41	5,291.81	5,592.07	5,923.15	6,282.96	5.63
Suramérica	1,788.32	1,870.91	1,959.65	2,053.88	2,154.33	2,261.47	4.81
Medio Oriente	1,409.93	1,459.52	1,515.11	1,576.43	1,641.03	1,706.58	3.89
Total	18,016.61	18,845.37	19,756.22	20,747.32	21,811.99	22,950.50	4.96

Fuente: Elaborado por el autor en base a (Mordor Intelligence, 2022)

4.4.1. NORTEAMÉRICA

Para la región de Norteamérica, la cual es el principal mercado para las hierbas aromáticas, Estados Unidos es el país que domina la demanda de estos productos, tal como lo muestra la siguiente tabla:

Tabla 16. Mercado de Hierbas y Especias en Norteamérica

Ingresos en millones de USD, por país, América del Norte, 2023-2027

País	2022	2023	2024	2025	2026	2027	CAGR (%) (2022-2027)
Estados Unidos	3,080.46	3,229.42	3,388.43	3,559.02	3,746.64	3,959.44	5.15
Canadá	463.78	485.23	509.75	538.90	570.54	604.33	5.44
México	723.43	764.00	806.80	854.18	904.71	960.55	5.83
Otros países	105.48	109.25	113.70	119.26	125.64	132.79	4.71
Total	4,373.16	4,587.91	4,818.68	5,071.36	5,347.53	5,657.11	5.28

Fuente: Elaborado por el autor en base a (Mordor Intelligence, 2022)

Aunque el mercado estadounidense tiene la mayor participación en la región, Canadá en sus platos locales usan las especias como cardamomo, el apio, la canela, el clavo, el cilantro, el hinojo, la mejorana, el orégano y el pimentón. Estos se utilizan principalmente para hacer galletas y pan dulce, sopas y caldos, adobos, productos horneados, salsas, ensaladas, carnes, pescados y sándwiches.

Por otro lado, en México las principales especias que se consumen son la pimienta, el pimentón y la pimienta de Jamaica, mientras que las principales hierbas incluyen el tomillo y el orégano. De igual forma, la popularidad de la comida mexicana a nivel mundial ha incentivado el consumo de sus especias.

Las empresas que tienen mayor presencia en el mercado norteamericano son McCormick & Company, Inc; Kerry Group plc; Dohler Gmbh; Firmenich SA; Olam International.

4.4.1.1 ESTADOS UNIDOS

El uso de especias en los Estados Unidos continúa aumentando. La hoja de laurel de California, el arbusto de especias, el hisopo de anís y la gaulteria son algunas de las especias destacadas con raíces regionales. Las especias misceláneas incluyen anís, alcaravea, apio, cilantro, comino, hinojo y semillas de amapola, clavo, raíz de jengibre, macis, nuez moscada, pimiento morrón, salvia, cúrcuma y vainilla.

Los condimentos y especias en el mercado estadounidense han ganado mayor prominencia ya que se utilizan para mejorar el sabor de la dieta sin añadir calorías, lo que se percibe como un importante beneficio para la salud.

Ha habido un cambio significativo de preferencias hacia los productos alimenticios orgánicos y naturales en los Estados Unidos, las especias y los condimentos no son una excepción. Los restaurantes étnicos y de alta calidad han generado una mayor demanda de especias. La compra de productos alimenticios precocinados, en los que las especias se utilizan para aromatizar de alta calidad, está aumentando.

Las estrategias recientes de desarrollo de productos incluyen condimentos para bocadillos y galletas saladas, sabores de bebidas, salsas para sándwiches y condimentos para hamburguesas. Las especias en el suministro de alimentos también incluyen extractos de especias de oleoresinas preparadas como paprika, pimienta negra y otras.

Algunas de las mezclas de especias que tienen una mayor demanda en los mercados de los EE. UU. son el condimento para barbacoa, el condimento para pescado, la mezcla de champiñones, la pimienta con ajo y la pimienta con hierbas de limón.

Algunas de las marcas conocidas incluyen McCormick, Kerry, B&G Foods, Kraft Heinz y Olam International.

4.4.2. EUROPA

Siendo el segundo mercado más importante para la comercialización de hierbas aromáticas, el mercado europeo para el 2021 tuvo la siguiente distribución: 16,32% Alemania, 13,89% Reino Unido, 9,67% Francia, 7,64% España, 8,57% Italia, 10,59% Rusia y 33,32% el resto de Europa.

Tabla 17 . Mercado de Hierbas y Especias en Europa

Ingresos en millones de USD, por país, Europa, 2022-2027

País	2022	2023	2024	2025	2026	2027	CAGR (%) (2022-2027)
Alemania	789.67	975.25	1,023.92	1,073.79	1,123.62	1,173.42	4.46
Reino Unido	930.38	825.47	864.28	903.89	943.24	982.33	4.75
Francia	543.32	561.11	581.18	602.82	624.59	645.89	3.52
España	425.06	435.49	447.93	462.28	478.26	495.25	3.10
Italia	486.42	506.02	525.75	546.31	567.65	589.51	3.92
Rusia	595.25	616.12	640.20	667.43	697.51	729.59	4.15
Resto Europa	1,897.52	1,987.17	2,087.71	2,197.06	2,311.08	2,426.39	5.04
Total	5,667.62	5,906.63	6,170.97	6,453.58	6,745.95	7,042.37	4.44

Fuente: Elaborado por el autor en base a (Mordor Intelligence, 2022)

Con el aumento de la conciencia sobre la salud, los fabricantes minoristas de la industria de alimentos y bebidas están intentando cambiar hacia agentes saborizantes naturales como especias y hierbas. Sin embargo, con la alta disponibilidad y aceptación de las cocinas asiáticas entre los consumidores europeos, la mayoría de los consumidores han cambiado su elección hacia sabores naturales u orgánicos o especias en sus alimentos, qué es el factor clave que acelera el crecimiento de las especias y los mercados de extractos de hierbas.

Además, en Europa, la demanda de productos alimenticios procesados y el consumo fuera del hogar ha aumentado significativamente en los últimos años, brindando una gran oportunidad para que los productores de ingredientes satisfagan la demanda de los consumidores mediante el lanzamiento de mezclas de especias orgánicas novedosas e innovadoras impulsadas desde las industrias de procesamiento sin comprometer los ingredientes (calidad). Como resultado, la gente prefiere especias orgánicas o productos alimenticios elaborados con ingredientes orgánicos, porque el uso de mezclas de especias orgánicas y extractos de hierbas realza el sabor único o natural de los alimentos.

Algunas de las marcas conocidas incluyen DÖHler Group Se; Olam International; Sensient Technologies Corporation; Kerry Group PLC; Kalsec Inc.

4.3.2.1. Alemania

Alemania es uno de los principales importadores de especias y hierbas de la UE. La creciente preocupación pública con respecto a la salud ha tenido un efecto positivo en el crecimiento del mercado, particularmente para las hierbas frescas y húmedas.

Ha habido una creciente demanda de especias y hierbas orgánicas. El sector de alimentos saludables es un mercado en crecimiento, ya que la industria y los consumidores se enfocan más en alimentos saludables y sabores naturales como sustitutos del azúcar, la sal y los productos artificiales. Con una participación de casi el 31%, Alemania fue el mayor importador de pimienta y pimentón.

Hay alrededor de 77 empresas de procesamiento y refinación de especias que son miembros de la Asociación Alemana de Especias. Estas empresas se dedican a refinar y producir mezclas de especias, preparaciones de especias y otros ingredientes para condimentos.

A través de su comercio, la industria de las especias satisface la demanda de especias en los hogares y la gastronomía, así como en el negocio de reventa. Al mismo tiempo, en el sector industrial y artesanal, se ha convertido en un potente socio de la industria alimentaria, especialmente en el sector cárnico.

4.3.2.2. Francia

La producción de hierbas secas también tiene lugar en Europa, sobre todo en Francia, Italia y Grecia. Francia es uno de los mayores productores de hierbas, pero la producción de especias

es muy limitada en comparación con otras partes del mundo. Sin embargo, en términos de producción, algunos de los productos a base de hierbas más importantes producidos y consumidos en Francia son el perejil, el tomillo común, el estragón, la albahaca y el romero.

Además, el Reglamento de la UE exige que la información nutricional se detalle en las etiquetas de los productos desde diciembre de 2016. Además, los consumidores franceses son muy sensibles a la seguridad y la calidad de los alimentos. En respuesta, la industria de procesamiento de alimentos está eliminando ingredientes de los productos que se han asociado con problemas de seguridad, aumentando la demanda de ingredientes naturales, como sabores y colores. Los ingredientes alimentarios generalmente se importan sin problemas, pero se enfrentan a regulaciones fitosanitarias y de seguridad alimentaria.

4.4.3. ASIA PACIFICO

Siendo el tercer mercado más importante de las hierbas aromáticas este estuvo distribuido para el 2021 de la siguiente forma: China 27,46%, Japón 17,45%, India 23,69%, Australia 8,29% y el resto de Asia Pacífico 23,11%

Tabla 18 . Mercado de Hierbas y Especias en Asia-Pacifico

Ingresos en millones de USD, por país, Asia-Pacífico, 2022-2027

País	2022	2023	2024	2025	2026	2027	CAGR (%) (2022-2027)
China	1,309.55	1,375.70	1,451.82	1,540.57	1,639.46	1,746.22	5.92%
Japón	822.20	850.54	880.50	910.26	941.89	976.13	3.49%
India	1,143.95	1,213.81	1,291.38	1,378.76	1,473.99	1,576.11	6.62%
Australia	392.90	407.98	424.77	444.47	466.25	490.42	4.53%
Resto de Asia pacífico	1,108.99	1,172.38	1,243.35	1,318.01	1,401.56	1,494.09	6.14%
Total	4,777.59	5,020.41	5,291.81	5,592.07	5,923.15	6,282.96	5.63%

Fuente: Elaborado por el autor en base a (Mordor Intelligence, 2022)

Los países de Asia-Pacífico, como Vietnam, Sri Lanka, Indonesia y otros, también brindan climas y lugares favorables para el cultivo de especias. Las hierbas y condimentos, como la pimienta, el jengibre, el cilantro, el clavo, la casia, la nuez moscada, el cardamomo y otros, tienen una gran demanda en todo el mundo.

Sri Lanka, mundialmente conocida como la 'Isla de las especias', es el noveno exportador más importante de especias del mundo, donde el mercado está con más del 70% de las tierras cultivadas pertenecientes a minifundios y procesamiento primario. Además, la Estrategia



Nacional de Exportación para el sector de las Especias del país ha creado un inmenso potencial para el sector de las Especias en Sri Lanka.

En la actualidad, se observa que los condimentos en formatos listos para comer y listos para cocinar ganan demanda en estos países, debido a su conveniencia para vender y usar

4.3.3.1. China

Tanto los actores nacionales como internacionales están siguiendo diversas estrategias, como asociaciones, innovaciones de combinación de productos, expansiones y otras. El brazo chino de McCormick estaba expandiendo sus operaciones en China con el objetivo de innovar y ofrecer productos de mayor calidad y aprovechar la tendencia del mercado de alimentos saludables y sabrosos. Por ejemplo, la empresa amplió su línea de producción de especias y hierbas en sus instalaciones de Shanghái en 2017.

Además, se anticipa una rápida consolidación entre los productores medianos y grandes de condimentos y especias, ya que el gobierno chino ha estado alentando la consolidación de la industria con un esfuerzo por regular la industria y mejorar la competitividad en el mercado mundial.

Además, se espera que las alternativas para el NaCl, especialmente el KCl, ganen protagonismo en el período de pronóstico, ya que la ingesta de sal de los alimentos preenvasados es de alrededor del 80%. Las estrategias de reducción de sal del gobierno chino podrían alterar los alimentos procesados con contenido reducido de sodio/sal durante el período de pronóstico.

4.3.3.2. India

India es uno de los principales exportadores y consumidores de especias a nivel mundial, con una cuota de mercado del 46 % según el Spice Board of India, por lo que ocupa una posición dominante en el comercio mundial de especias. Esta región produce alrededor de 75 de las 109 variedades enumeradas por la Organización Internacional de Normalización (ISO).

Las especias en la India se cultivan en pequeñas propiedades, y la agricultura orgánica gana protagonismo. Para fomentar eso, en 2020, IDH se asoció con la Organización Mundial de las Especias, la Junta de Especias de la India y GIZ para establecer el Programa Nacional de Especias Sostenibles como una plataforma sectorial que reúne a las partes interesadas de los sectores público y privado, así como a los pequeños agricultores. grupos en una plataforma, para abordar problemas sociales, económicos y ambientales en la industria de las especias en la India. En términos de volumen de producción, el chile, el ajo, el jengibre y la cúrcuma comprenden alrededor del 75 % de la producción total de especias en la India.

Además, el chile, el comino y la cúrcuma son las especias y condimentos clave exportados por la India, con un cambio de valor del 5%, 21% y -3% en 2019, según lo declarado por el Spice Board of India. La mayoría de la demanda proviene de países como Estados Unidos, China, Vietnam, Emiratos Árabes Unidos, Indonesia, Malasia, Reino Unido, Sri Lanka y Alemania. Por



lo tanto, más jugadores globales se están expandiendo para diversificar su cartera de sabores, condimentos y especias. Por ejemplo, en 2019, Firmenich adquirió una participación mayoritaria en VKL Seasoning para ampliar sus capacidades y alcance en India, un mercado de crecimiento clave para el grupo, mientras expandía su paleta de materias primas para ingredientes de etiqueta limpia. VKL ofrece una amplia gama de especias y condimentos para aperitivos salados y servicio de comidas.

Además, las hierbas y especias trazables también están cobrando impulso en el mercado. En 2020, Natural Foods and Herbs Supplements Ltd firmó un memorando de entendimiento con Verstegen Spices and Sauces BV, una marca de la Unión Europea, para la cadena de suministro de alimentos de especias regenerativas (chiles), que serían sostenibles y rastreables.

4.4.4. SURAMÉRICA

Siendo el cuarto mercado más importante de las hierbas aromáticas este estuvo distribuido para el 2021 de la siguiente forma: Brasil 45.83%, Argentina 19,94% y el resto de Sudamérica el 34,23%.

Tabla 19 . Mercado de Hierbas y Especias en Suramérica

Ingresos en millones de USD, Suramérica, 2022-2027

País	2022	2023	2024	2025	2026	2027	CAGR (%) (2022-2027)
Brasil	821.28	860.51	902.29	945.87	990.61	1,036.50	4.76%
Argentina	351.88	363.81	377.87	394.38	413.57	434.90	4.33%
El resto de Suramérica	615.16	646.59	679.48	713.63	750.15	790.07	5.13%
Total	1,788.32	1,870.91	1,959.65	2,053.88	2,154.33	2,261.47	4.81%

Fuente: Elaborado por el autor en base a (Mordor Intelligence, 2022)

Las empresas que tienen mayor presencia en el mercado sudamericano son Merck KGaA; Döhler GmbH; Firmenich; Givaudan (Naturex SA)

4.3.4.1. Brasil

El mercado brasileño de especias y condimentos comprende chile, pimienta, clavo, canela, nuez moscada, anís, jengibre, vainilla y otras especias de importancia nacional. Brasil es uno de los principales consumidores y productores de pimienta y jengibre.

Con la creciente importancia de las cocinas asiáticas en el país, Brasil importa especias y condimentos de países de Asia-Pacífico, como India, China, Vietnam y otros. Por ejemplo, las especias y condimentos asiáticos tienen una gran demanda de los restaurantes indios, como



Tulsi Restaurants, Tandoor Restaurante Indiano, Samosa Restaurant, Reet Namaste, Restaurante Indiano Bawarchi y otros ubicados en Sao Paulo, Brasil.

Se observa que Brasil importó especias por un valor de USD 2,06 millones de la India durante el año 2018 -2019, lo que representa el 34 % de las importaciones anuales de especias. Las principales especias importadas por Brasil incluyen comino, aceite de especias y oleoresina, aceites de menta y cúrcuma.

Brasil prefiere más productos de especias, como pastas, polvos de curry, garam masala, aceites de especias y oleoresinas, y otras formas de valor agregado que las especias enteras.

Los exportadores de especias que se dirigen al mercado brasileño pueden construir su mercado mediante la distribución de muestras y una pequeña bolsita de masala preparada junto con las recetas en ferias comerciales y otros foros públicos.

4.3.4.2. Argentina

El chimichurri es uno de los condimentos destacados utilizados en la cocina argentina. Es una salsa de consistencia líquida, picante, y es una combinación de otros condimentos, como perejil, orégano, ajo, pimienta molida y sal. Es muy utilizado en asados y choripanes para marinar pescados, aves y aderezo para ensaladas.

Algunas de las especias y condimentos destacados que se consumen en la cocina argentina incluyen:

- Pimienta de Cayena – Se cultivan en las zonas del norte de Argentina y son muy utilizados para hacer chimichurri, empanadas de carne y otros platos auténticos, incluido el locro.
- Paprika – Esta especia se usa en abundancia en Argentina y encuentra aplicación en empanadas de res o pollo, locro, estofados de pollo, estofados de pollo y otros platos de bodegón.
- Orégano – Se utiliza como ingrediente principal en las cocinas locales, como la pizza y el tomate partido en mitades, y particularmente en el chimichurri.

Con el creciente número de cafés de comida rápida, como Fábrica de Pizzas, Kiosco de Empanadas y Pizzas y Grido en Argentina, se espera que las especias y condimentos observen una gran demanda de estos puntos de venta en un apremio por ofrecer alimentos con sabores y sabores diferenciados. combinaciones

4.4.5. MEDIO ORIENTE Y ÁFRICA



Siendo el quinto mercado más importante de las hierbas aromáticas este estuvo distribuido para el 2021 de la siguiente forma: Sudáfrica 19,69%, Arabia Saudita 12,56% y el resto de medio oriente y áfrica 67,75%.

Tabla 20 . Mercado de Hierbas y Especias en Medio Oriente y África

Ingresos en millones de USD, por país, Medio Oriente y África, 2022-2027

País	2022	2023	2024	2025	2026	2027	CAGR (2022-2027)
Sudáfrica	278.93	289.75	301.57	315.09	328.64	341.83	4.15%
Arabia Saudita	178.23	185.51	193.81	203.61	213.56	223.04	4.59%
Resto de medio oriente y áfrica	952.77	984.25	1,019.73	1,057.74	1,098.83	1,141.71	3.68%
Total	1,409.93	1,459.52	1,515.11	1,576.43	1,641.03	1,706.58	3.89%

Fuente: Elaborado por el autor en base a (Mordor Intelligence, 2022)

Las especias populares y las mezclas de especias de África y Medio Oriente incluyen Baharat, berbere, Ras el hanout, sumac, zaatar, harissa, azafrán, dukkah y pimienta de Alepo.

Las empresas que tienen mayor presencia en el mercado africano y de medio oriente Döhler GmbH; McCormick & Company, Inc.; Kalsec Inc.; Kerry Inc.; Olam International

4.5. PRINCIPALES MERCADOS PARA LOS ACEITES ESENCIALES

El mercado de los aceites esenciales de hierbas aromáticas está dominado principalmente por Norteamérica, seguido de Europa, Asia Pacífico y Latinoamérica – África. Como se puede evidenciar en la siguiente tabla el norte del mundo sigue siendo el principal mercado para compra de este tipo de productos, mientras que para los territorios del sur todavía existe un mercado que desarrollar y potencializar.

Tabla 21. Mercado de Aceites Esenciales, por Región 2015 2026 (\$MILLONES)

País	2023	2024	2025	2026
Norteamérica	4,805.7	5,208.2	5,644.2	6,116.3
Europa	4,250.7	4,625.3	5,032.8	5,475.9
Asia Pacífico	2,347.3	2,564.3	2,801.2	3,059.7
LAMEA	758.1	822.2	891.6	966.8
TOTAL	12,161.8	13,220.0	14,369.7	15,618.8

Fuente: Elaborado por el autor en base a (Allied Market Research, 2019)



4.5.1. NORTEAMÉRICA

América del Norte es el mercado más grande, en términos de contribución de ingresos, para aceites esenciales debido a la presencia de numerosos fabricantes y un estilo de vida avanzado. Las iniciativas gubernamentales han ayudado a la región a expandir la inversión en sustancias naturales en lugar de contrapartes sintéticas. El aumento en la demanda de "solución verde", aceites esenciales de hierbas como menta, naranja, clavo y otros, ha ayudado a los actores del mercado a mantener su negocio. América del Norte observó un aumento en la demanda de aceites esenciales de los segmentos de productos farmacéuticos y aromaterapia debido a los cambios en el estilo de vida y al aumento de los ingresos disponibles, lo que contribuye al crecimiento del mercado. Las personas con horarios estresantes buscan terapias de relajación como spa y aromaterapia.

Tabla 22. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales de América del Norte, Por Aplicación 2023 - 2026 (MILLONES DE DÓLARES)

Aplicación	2023	2024	2025	2026
Comidas y bebidas	1,954.4	2,116.0	2,290.7	2,479.7
Médicos	807.4	877.5	953.6	1,036.2
Limpieza del hogar	288.5	314.5	342.9	373.8
Spa y relajación	705.0	765.2	830.5	901.4
Otros	1,050.4	1,135.1	1,226.5	1,325.2
Total	4,805.7	5,208.2	5,644.2	6,116.3

Fuente: Elaborado por el autor en base a (Allied Market Research, 2019)

Como se puede evidenciar en la anterior tabla la aplicación en comidas y bebidas es uno de los usos más populares para el mercado de los aceites esenciales, ocupando para el 2023 el 40% de la participación total, seguido de las aplicaciones que se dan en la medicina, spa y relajación que tienen una participación de 16% y 14% respectivamente.

Tabla 23 . Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales de América del Norte, Por País 2023 2026 (MILLONES DE USD)

País	2023	2024	2025	2026
Estados Unidos	3,944.9	4,270.6	4,623.1	5,004.4
Canadá	381.8	417.9	457.3	500.3
México	479.0	519.7	563.8	611.6
Total	4,805.7	5,208.2	5,644.2	6,116.3

Fuente: Elaborado por el autor en base a (Allied Market Research, 2019)

Como se puede evidenciar en las tablas anteriores, Estados Unidos es el principal mercado de aceites esenciales de América del Norte, siendo los principales segmentos de aplicación comidas y bebidas, médicos y limpieza para el hogar. En segunda instancia se encuentra México, quien tiene mayor potencial de mercado que Canadá.

4.4.1.1. Estados Unidos

El mercado de alimentos es uno de los principales segmentos en los cuales se distribuye los aceites esenciales en Estados Unidos. No obstante, como se observa en la siguiente tabla, hay un gran potencial para incursionar en los segmentos de medicina y spa – relajación.

Tabla 24 . Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en EE. UU., Por Aplicación 2023 2026 (MILLONES DE USD)

País	2023	2024	2025	2026
Comidas y bebidas	1,608.5	1,739.6	1,881.2	2,034.3
Medicina	660.0	716.5	777.8	844.2
Limpieza del hogar	234.4	255.3	278.0	302.8
Spa y relajación	578.8	627.6	680.4	737.6
Otros	863.2	931.7	1,005.7	1,085.4
Total	3,944.9	4,270.6	4,623.1	5,004.4

Fuente: Elaborado por el autor en base a (Allied Market Research, 2019)

Para el 2023 el mercado de comidas y bebidas ocupa el 40% del total de la cuota de mercado, seguido por el segmento de medicina que tiene el 16,73% y spa y relajación que tiene 14,67%.

4.4.1.2. Canadá

Con respecto a Canadá, el mercado todavía sigue desarrollándose, siendo el sector de alimentos el que más compra este tipo de productos. Este país ocupa el 3º puesto en el mercado norteamericano y la distribución de la cuota total de consumo para el 2023 está dada en los siguientes segmentos así: comidas y alimentos 40,44%, medicina 17,07%, spa y relajación 14,51%, limpieza para el hogar 6,95% y otros el 21,92%.

Tabla 25 . Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en Canadá, POR APLICACIÓN 2023 2026 (MILLONES DE USD)

Aplicación	2023	2024	2025	2026
Comidas y bebidas	154.4	168.9	184.6	199.8
Medicina	65.2	71.5	78.5	86.5



Limpieza del hogar	23.1	25.4	27.9	34.2
Spa y relajación	55.4	60.8	66.6	73.2
Otros	83.7	91.4	99.7	106.6
Total	381.8	417.9	457.3	500.3

Fuente: Elaborado por el autor en base a (Allied Market Research, 2019)

4.4.1.3. México

Para el mercado mexicano, que ocupa el 2º puesto para el territorio norteamericano la participación del mercado para el 2023 es de la siguiente manera: 39,97% para comida y bebidas, 17,16% para medicina, 14,75% para spa y relajación, 6,47% para limpieza del hogar y otros segmentos el 21.6%.

Tabla 26 . Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en México, Por Aplicación 2023 2026 (\$MILLONES)

Aplicación	2023	2024	2025	2026
Comidas y bebidas	191.5	207.5	224.9	246.9
Medicina	82.2	89.5	97.3	103.0
Limpieza del hogar	31.0	33.9	36.9	38.6
Spa y relajación	70.7	76.9	83.5	91.1
Otros	103.5	112.0	121.1	132.0
Total	479.0	519.7	563.8	611.6

Fuente: Elaborado por el autor en base a (Allied Market Research, 2019)

4.5.2. EUROPA

Las saludables condiciones económicas en la región europea han empujado a los países a adoptar aceites esenciales en diferentes áreas de aplicación. Europa es el hogar de las siete empresas de procesamiento de aceites esenciales más grandes del mundo.

Los principales impulsores de los aceites esenciales en el mercado europeo son las aplicaciones en spa y naturopatía. La desaceleración económica en la zona euro ha afectado la adopción de aceites esenciales en gran medida. El aumento de la conciencia sobre la salud y la higiene entre las personas impulsa el crecimiento del mercado en Europa.

Tabla 27 . Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en Europa. Por Aplicación 2023 2026 (MILLONES DE DÓLARES)

Aplicación	2023	2024	2025	2026
------------	------	------	------	------



Comidas y bebidas	1,564.5	1,695.0	1,836.3	1,989.3
Medicina	858.2	936.7	1,022.2	1,115.5
Limpieza del hogar	319.5	349.3	382.0	417.6
Spa y relajación	530.3	577.6	629.1	685.2
Otros	978.2	1,066.7	1,163.2	1,268.3
Total	4,250.6	4,625.3	5,032.8	5,475.9

Fuente: Elaborado por el autor en base a (Allied Market Research, 2019)

Como se puede evidenciar en la tabla anterior, para el 2023 los principales segmentos de mercado son: comidas y bebidas con el 36.8%, medicina 20,19%, spa y relajación 12,47%, limpieza del hogar 7,51% y otros el 23,01%.

Tabla 28 . Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en Europa, Por País 2023 2026 (MILLONES DE DÓLARES)

País	2023	2024	2025	2026
Alemania	787.6	857.5	933.6	1,016.3
Reino Unido	787.5	856.2	930.8	1,012.0
Francia	895.6	970.9	1,052.4	1,140.6
Italia	156.8	171.4	187.4	204.8
España	338.3	368.9	402.3	438.6
Resto de Europa	1,284.9	1,400.5	1,526.4	1,663.6
Total	4,250.7	4,625.3	5,032.8	5,475.9

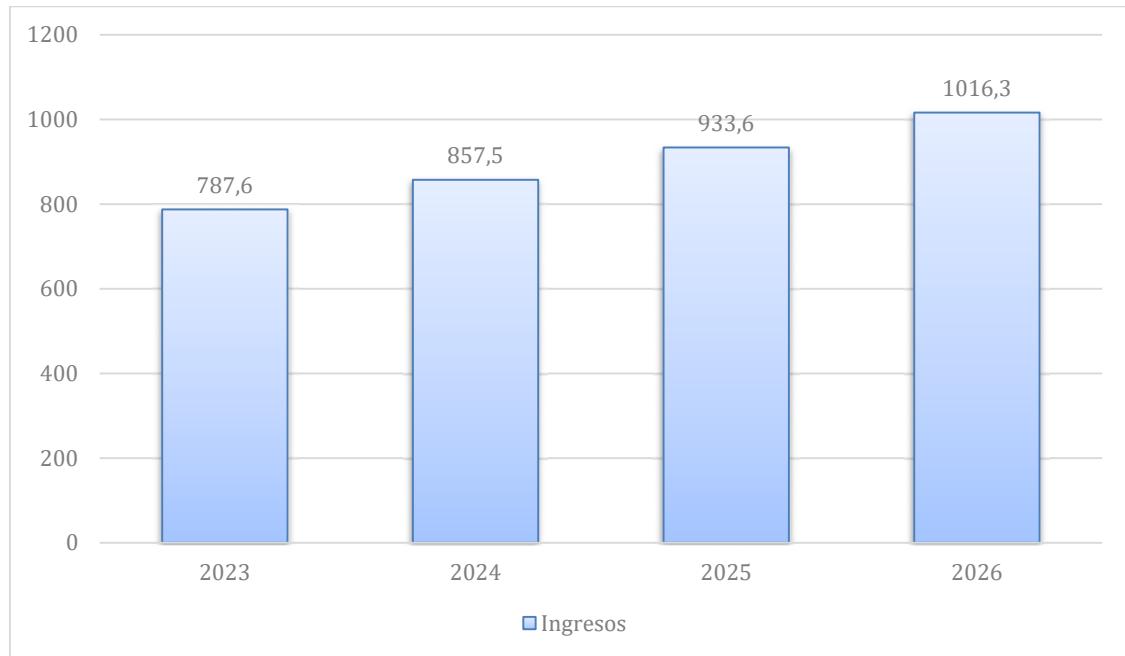
Fuente: Elaborado por el autor en base a (Allied Market Research, 2019)

En la table anterior, se puede observar que los principales mercados en el territorio europeo para los aceites esenciales son para el 2023 son Alemania y Reino con 18,52% cada uno, Francia 21,06%, España el 7.95%, Italia el 3,68% y el resto de Europa el 30,22%.

4.4.2.1. Alemania

El mercado alemán es uno de los principales territorios europeos para la comercialización de aceites esenciales y tiene un potencial de crecimiento de 8,9%.

Figura 4. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en Alemania, 2023-2026 (MILLONES DE DÓLARES)



Fuente: Elaborado por el autor en base a (Allied Market Research, 2019)

Si se hace un análisis por aplicación en este país se puede evidenciar que el segmento de bebidas y alimentos es el más importante en este territorio, seguido de cerca por las aplicaciones que se pueden dar en el sector de la medicina. Para el 2023 se proyectó que del total del mercado el sector de comidas y alimentos va a tener una participación de 37,36%, el sector médico el 19,94%, limpieza y hogar el 7,09%, spa y relajación 12,5% y otros con el 23,09%.

Tabla 29. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en Alemania. Por Aplicación 2022 - 2026 (MILLONES DE DÓLARES)

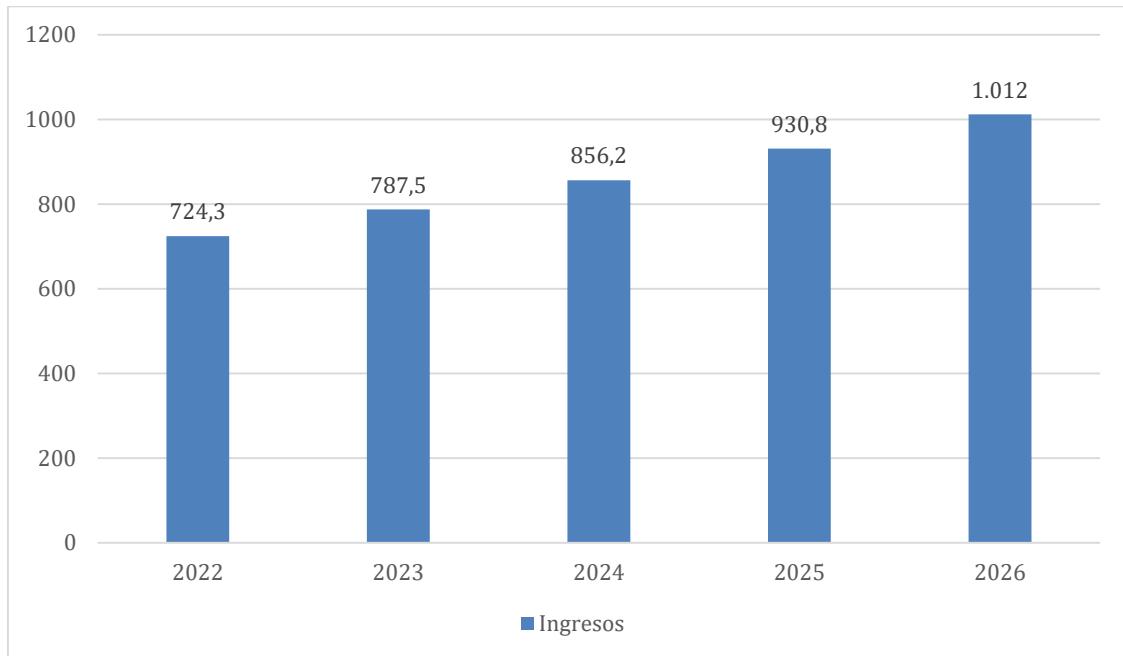
Aplicación	2022	2023	2024	2025	2026
Comidas y bebidas	271.5	294.3	319	345.8	374.8
Medicina	143.8	157.1	171.5	187.2	204.4
Limpieza del hogar	51.0	55.9	61.1	66.9	73.2
Spa y relajación	90.4	98.5	107.4	117.0	127.5
Otros	166.6	181.9	198.5	216.6	236.4
Total	723.4	787.6	857.5	933.6	1,016.3

Fuente: Elaborado por el autor en base a (Allied Market Research, 2019)

4.4.2.2. Reino Unido

A nivel de participación regional en Europa, el Reino Unido es similar en tamaño de mercado que Alemania, teniendo un potencial de crecimiento del 8,7%.

Figura 5. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en Reino Unido, 2015-2026 (MILLONES DE DÓLARES)



Fuente: Elaborado por el autor en base a (Allied Market Research, 2019)

Si se hace una revisión por aplicación, como se ha podido evidenciar en los anteriores países el sector de comidas y alimentos tiene mayor representación en este territorio. Para el 2023, se prevé que la participación del mercado este de la siguiente forma: comida y alimentos 36,82%, medicina 19,84%, limpieza del hogar 7,56%, spa y relajación 12,78% y otros 22,97%.

Tabla 30. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en Reino Unido, Por Aplicación 2015 2026 (MILLONES DE DÓLARES)

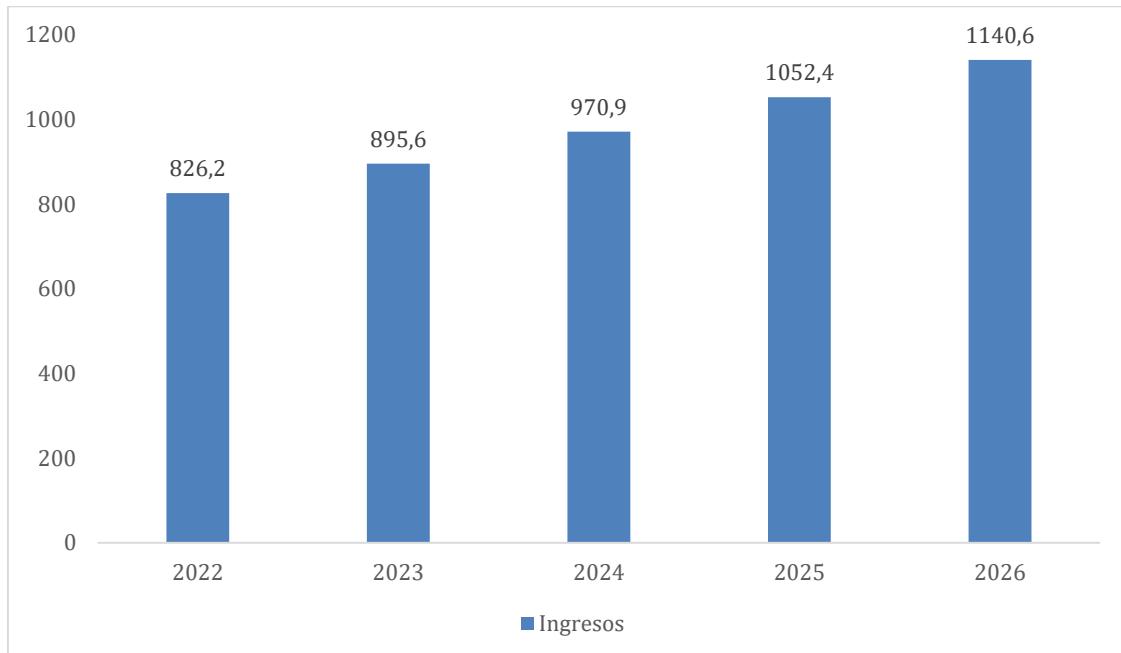
Aplicación	2022	2023	2024	2025	2026
Comida y alimentos	267.9	290.0	313.9	339.8	367.9
Medicina	143.3	156.3	170.5	185.9	201.8
Limpieza del hogar	54.5	59.6	65.1	71.1	79.1
Spa y relajación	92.5	100.7	109.6	119.2	127.8
Otros	166.0	180.9	197.1	214.7	235.4
Total	724.3	787.5	856.2	930.8	1,012.0

Fuente: Elaborado por el autor en base a (Allied Market Research, 2019)

4.4.2.3. Francia

Francia es el mercado más importante del territorio europeo, y como lo muestran los países previamente nombrados su potencial de crecimiento está es más del 8%.

Figura 6. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en Francia, 2022-2026 (MILLONES DE DÓLARES)



Fuente: Elaborado por el autor en base a (Allied Market Research, 2019)

Si se hace una revisión por el tipo de aplicación que se les da a los aceites esenciales para el 2023 la participación del mercado es la siguiente: comidas y alimentos 36,55%, medicina 20,52%, limpieza del hogar 7,2%, spa y relajación 12,36% y otros 23,35%. A diferencia de los otros países, las aplicaciones médicas toman una alta relevancia en el mercado francés.

Tabla 31. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en Francia. Por Aplicación 2022 - 2026 (MILLONES DE DÓLARES)

Aplicación	2022	2023	2024	2025	2026
Comidas y alimentos	303.3	327.4	353.3	381.3	413.9
Medicina	169.0	183.8	199.9	217.3	234.7
Limpieza del hogar	59.3	64.6	70.4	76.6	83.6
Spa y relajación	102.0	110.7	120.1	130.3	143.3
Otros	192.6	209.2	227.2	246.8	265.1
TOTAL	826.2	895.6	970.9	1,052.4	1,140.6

Fuente: Elaborado por el autor en base a (Allied Market Research, 2019)

4.5.3. ASIA PACIFICO

En Asia Pacífico se pronostica un incremento en la población de la región que está acompañado de un crecimiento de la urbanización de forma moderada. Países como India, Singapur e Indonesia adoptan los aceites esenciales a buen ritmo. Se proyecta que el territorio tenga un crecimiento del 9,3% del 2019 al 2026.

Moksha Lifestyle Products se fundó en 2005 en Linz, Austria, y ahora tiene su sede en Nueva Delhi, India, para respaldar la producción y distribución mundial de los mejores aceites esenciales; desea impulsar las ventas de sus aceites esenciales de origen local, como la albahaca, aceites de pachulí y neroli en el mercado asiático mediante la ampliación de su red de distribución.

Tabla 32. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en Asia y el Pacífico, Por Aplicación 2022 - 2026 (MILLONES DE DÓLARES)

Aplicación	2022	2023	2024	2025	2026
Comida y alimentos	819.4	891.1	969.0	1,053.6	1,145.5
Medicina	387.2	424.7	465.8	510.8	560.1
Limpieza del hogar	125.9	138.5	152.2	167.3	183.9
Spa y relajación	282.4	308.8	337.7	369.3	403.7
Otros	533.7	584.3	639.7	700.2	766.5
TOTAL	2,148.6	2,347.3	2,564.3	2,801.2	3,059.7

Fuente: Elaborado por el autor en base a (Allied Market Research, 2019)

Tabla 33. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en Asia y el Pacífico, POR PAÍS 2022 - 2026 (MILLONES DE USD)

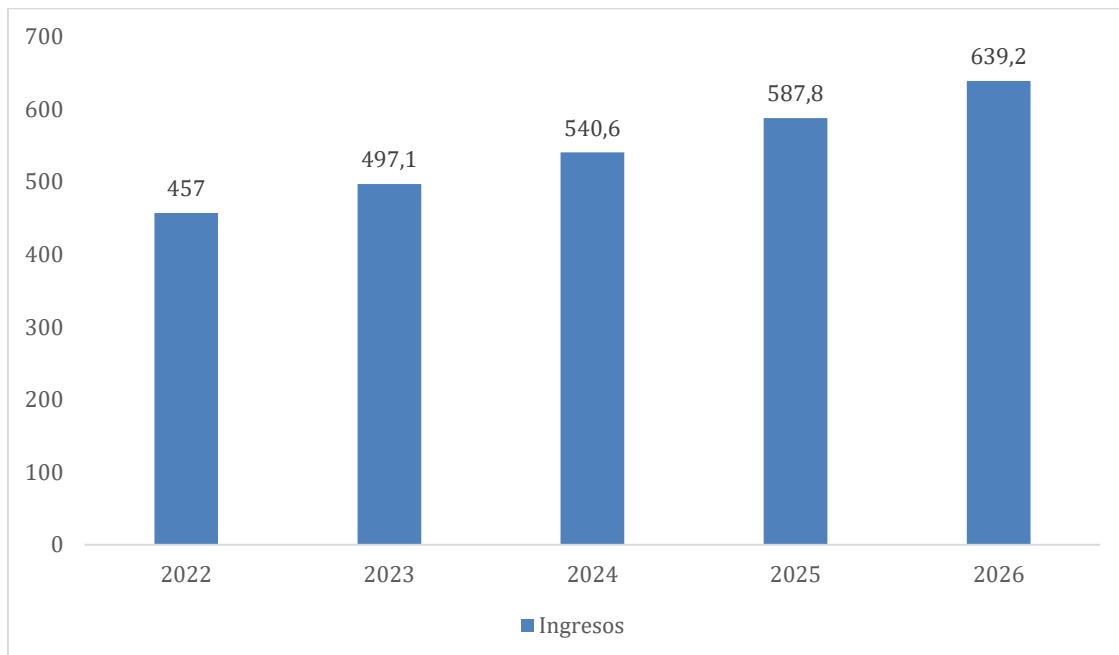
PAÍS	2022	2023	2024	2025	2026
China	457.0	497.1	540.6	587.8	639.2
Japón	300.1	324.6	351.0	379.5	410.3
India	356.0	392.9	433.5	478.2	527.5
Indonesia	249.5	274.6	302.1	332.4	365.6
Singapur	269.5	293.8	320.3	349.2	380.6
Resto Asia Pacifico	516.5	564.4	616.8	674.0	736.5
TOTAL	2,148.6	2,347.3	2,564.3	2,801.2	3,059.7

Fuente: Elaborado por el autor en base a (Allied Market Research, 2019)

4.4.3.1. China

China es el mercado asiático que tiene mayor participación en el territorio, con un potencial de crecimiento de 8.8 para el 2026.

Figura 7. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en China, 2022 -2026 (MILLONES DE DÓLARES)



Fuente: Elaborado por el autor en base a (Allied Market Research, 2019)

Como se puede evidenciar en la siguiente tabla las aplicaciones más populares en este país siguen siendo la comida y alimentos que para el 2022 ocupaba el 38% del mercado total, seguido de las aplicaciones médicas y spa y relajación.

Tabla 34. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en China, Por Aplicación 2022 - 2026 (MILLONES DE DÓLARES)

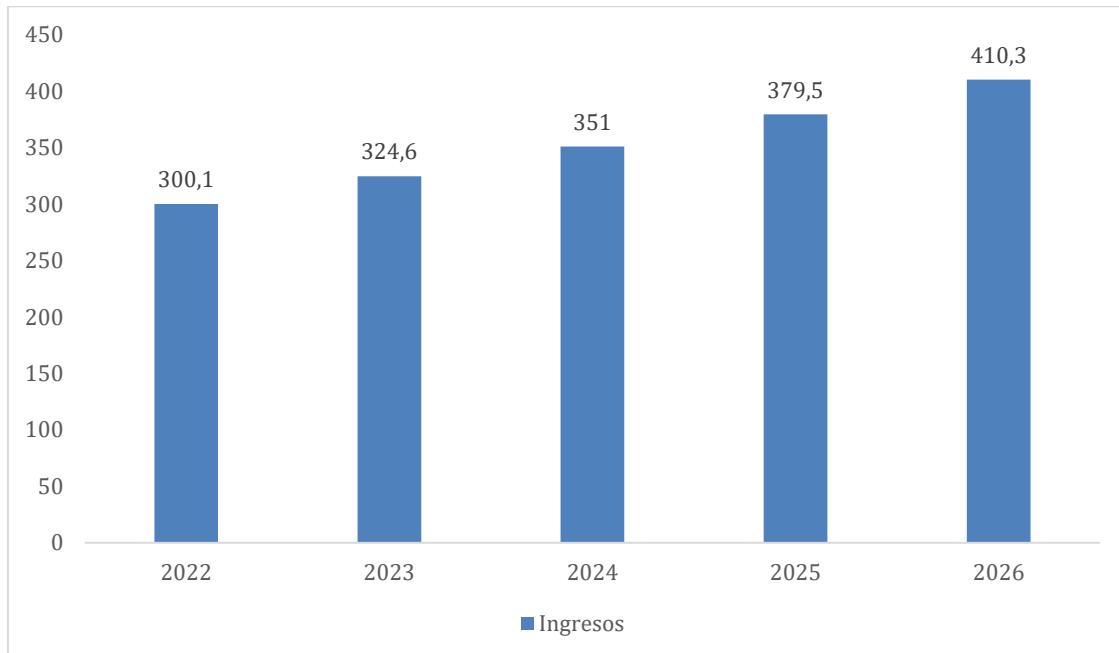
Aplicación	2022	2023	2024	2025	2026
Comida y bebidas	176.7	191.3	207.1	224.2	242.7
Medicina	81.9	89.5	97.7	106.6	116.4
Limpieza del hogar	25.0	27.3	29.9	32.8	35.9
Spa y relajación	59.6	64.9	70.7	76.9	83.7
Otros	113.8	124.0	135.2	147.3	160.5
TOTAL	457.0	497.1	540.6	587.8	639.2

Fuente: Elaborado por el autor en base a (Allied Market Research, 2019)

4.4.3.2. Japón

El mercado Japonés es el tercer mercado más importante de Asia pacífico, con un potencial de crecimiento para el año 2026 del 8,2%.

Figura 8. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en Japón, 2015-2026 (MILLONES DE DÓLARES)



Fuente: Elaborado por el autor en base a (Allied Market Research, 2019)

En el mercado de los aceites esenciales, como se puede evidenciar en la siguiente tabla la aplicación más importante y popular en el mercado es la que se da en el sector de comida y alimentos, seguido de las aplicaciones médicas y los usos que se le hacen en temas de spa y relajación.

Tabla 35. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en Japón, Por Aplicación 2022 - 2026 (MILLONES DE USD)

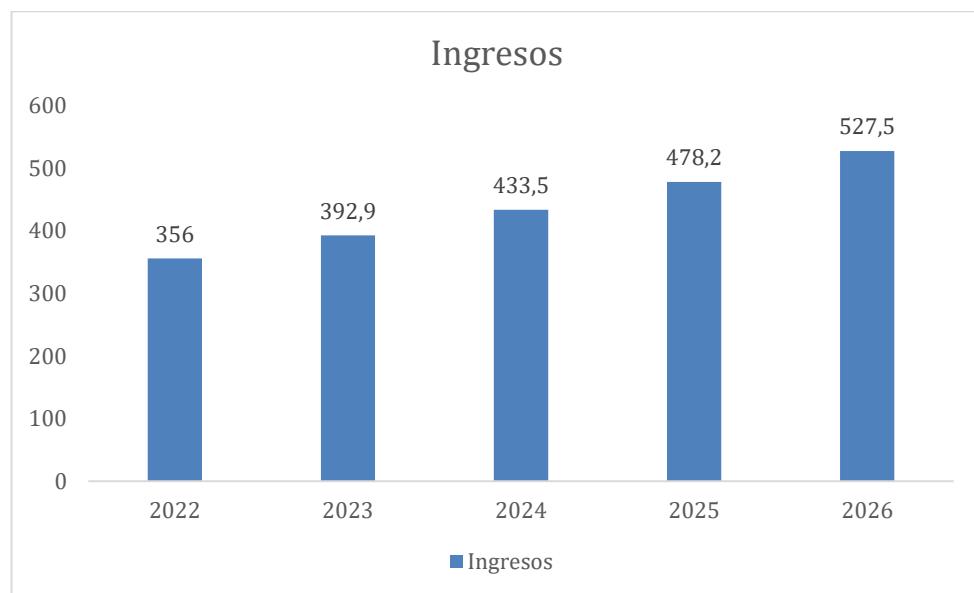
Aplicación	2022	2023	2024	2025	2026
Comidas y bebidas	115.1	123.9	133.4	143.6	154.5
Medicina	53.0	57.6	62.5	67.9	73.9
Limpieza del hogar	17.8	19.3	21.0	22.9	25.2
Spa y relajación	39.4	42.6	46.2	50.0	54.7
Otros	74.8	81.1	87.9	95.3	102.0
Total	300.1	324.6	351.0	379.5	410.3

Fuente: Elaborado por el autor en base a (Allied Market Research, 2019)

4.4.3.3. India

India es el segundo mercado más importante de la región Asia pacífico para el segmento de los aceites esenciales.

Figura 9. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en India, 2022-2026 (MILLONES DE DÓLARES)



Fuente: Elaborado por el autor en base a (Allied Market Research, 2019)

Como se pudo evidenciar en los anteriores países asiáticos, los usos más populares para los aceites esenciales en India se dan en el sector de comida y alimentos, que para el 2022 ocupó el 38% del mercado, seguido de las aplicaciones médicas con un 15% y spa y relajación con un 13%.

Tabla 36. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en India, Por Aplicación 2015 2026 (MILLONES DE DÓLARES)

Aplicación	2022	2023	2024	2025	2026
Comida y bebidas	135.2	148.6	163.2	179.2	195.7
Medicina	64.7	71.7	79.4	87.9	96.0
Limpieza del hogar	19.8	22.0	24.4	27.1	33.3
Spa y relajación	47.5	52.5	58.0	64.0	71.0
Otros	88.7	98.1	108.5	120.0	131.5
TOTAL	356.0	392.9	433.5	478.2	527.5

Fuente: Elaborado por el autor en base a (Allied Market Research, 2019)

4.5.4. LAMEA

LAMEA incluye países de América Latina, Medio Oriente y África. El sector médico y de spa y relajación impulsan el mercado de los aceites esenciales, además del aumento del uso de la naranja y aceites de menta en el cuidado de la salud.

El mercado de esta región está impulsado por el aumento de la demanda de productos a base de ingredientes naturales. Además, las regulaciones gubernamentales para el uso de aceites esenciales en medicamentos y alimentos juegan un papel vital en el crecimiento del mercado de aceites esenciales en LAMEA. Por otro lado, se espera que el segmento médico, alimentos y bebidas experimente un crecimiento considerable para el 2026.



Tabla 37. Ingresos del Mercado de Aceites Esenciales en LAMEA, Por Aplicación 2022 - 2026 (MILLONES DE USD)

Aplicación	2022	2023	2024	2025	2026
Comidas y bebidas	264.8	286.6	310.2	335.7	363.3
Medicina	114.0	124.0	134.9	146.8	159.7
Limpieza del hogar	38.5	42.1	45.9	50.1	54.7
Spa y relajación	106.0	115.1	124.9	135.6	147.1
Otros	175.7	190.4	206.2	223.4	242.0
TOTAL	699.0	758.1	822.2	891.6	966.8

Fuente: Elaborado por el autor en base a (Allied Market Research, 2019)

Brasil es el mercado más importante para todo el territorio LAMEA, teniendo una participación para el 2022 del 33%, seguido de los Emiratos Árabes con un porcentaje del 30% y Turquía con el 15%. Según este análisis en este territorio Suráfrica es la región con menos participación en este mercado.

Tabla 38. INGRESOS DEL MERCADO DEL ACEITE ESENCIAL DE LAMEA, POR PAÍS 2015 - 2026 (MILLONES DE USD)

País	2022	2023	2024	2025	2026
Brasil	232.5	250.9	270.7	292.1	315.2
Suráfrica	63.1	68.8	75.1	81.9	89.3
Turquía	106.9	116.2	126.4	137.4	149.4
Emiratos árabes unidos	212.6	230.7	250.4	271.8	295.0
Resto LAMEA	84.0	91.5	99.6	108.4	117.9
TOTAL	699.0	758.1	822.2	891.6	966.8

Fuente: Elaborado por el autor en base a (Allied Market Research, 2019)



5. EMPRESAS EN EL MUNDO QUE USAN ALBAHACA, ORÉGANO Y MENTA

El mercado de las hierbas aromáticas se ha segmentado según su aplicación, tales como: productos de panadería, carne y pollo, congelados, sopas, salsas, bebidas y otros. Estos se están usando en cadenas de comidas rápidas, tales como Domino 's pizza, Starbucks, McDonalds, para mejorar el sabor de los alimentos (Mordor Intelligence, 2022).

Las tendencias a nivel mundial relacionadas con el desarrollo de nuevas prácticas frente al relacionamiento con el medio ambiente, nuevas prácticas de salud, cambios de alimentación (con dietas como la Paleo o sirtfood), han impulsado el uso de las hierbas como el orégano y la menta para potencializar los sabores o tener otro tipo de aplicaciones en otros sectores económicos (Mordor Intelligence, 2022).

En el marco de este estudio, se referencian en este apartado las empresas a nivel mundial que dentro de sus ingredientes utilizan la albahaca, orégano y menta para sus productos.

Los principales actores del mercado estudiado se han centrado en estrategias como fusiones y adquisiciones, innovación de productos, expansiones y asociaciones para establecer una base sólida y satisfacer la demanda de condimentos y especias en el mercado.

La fusión y adquisición es la estrategia más adoptada por los actores que operan en el mercado con un 52,17% de participación. Los principales jugadores se centran en adquirir jugadores regionales o locales en el mercado de condimentos y especias para obtener una mayor participación en los ingresos del mercado y ganar una mayor presencia en esas regiones.

- En marzo de 2021, Sensient Natural Ingredients LLC (SNI) anunció la adquisición de New Mexico Chili Products Inc., una planta de producción de chile deshidratado en Deming, que procesa pimientos y una variedad de chiles especiales para la venta comercial a fabricantes de alimentos CPG y mezcladores de especias.

Además, la innovación de productos es otra estrategia más adoptada por los jugadores para capturar las oportunidades de crecimiento.

- En abril de 2018, Frontier Co-op presentó nuevas mezclas de cúrcuma Twist. Específicamente formulado con especias orgánicas para un uso diario versátil, se puede usar con bocadillos dulces y platos salados. La línea Frontier Co-op Turmeric Twist consiste en cúrcuma orgánica mezclada por expertos con especias complementarias como pimienta negra orgánica, canela orgánica, jengibre orgánico y pimentón orgánico.

Además, algunos jugadores también buscan una estrategia de expansión al abrir nuevas instalaciones en todo el mundo para respaldar el sistema de entrega de los productos.

- En junio de 2021, Kerry abrió una nueva instalación de degustación en México, el Caribe y la región andina. Ubicada en Irapuato, México, la nueva instalación de vanguardia

aumentará significativamente la capacidad de Kerry en la región y brindará más apoyo para brindar soluciones de sabor locales y sostenibles, que también incluyen la producción de condimentos innovadores.

La industria global de condimentos y especias es altamente competitiva y fragmentada. El mercado estudiado exhibe una fuerte presencia de jugadores clave, como Kerry Group PLC, Associated British Foods PLC, Olam International, Cargill Incorporated y Sensient Technologies, entre otros.

5.1. ALBAHACA

A continuación, se podrá observar una serie de compañías a nivel mundial que se encuentran en diferentes sectores económicos y que usan la albahaca como ingrediente principal o secundario para sus productos los cuales son distribuidos en una gran variedad de países.

Tabla 39. McCormick & Company

	McCormick & Company	Es una empresa que produce y vende especias, hierbas y mezclas de condimentos, incluyendo albahaca seca y fresca.	
Página web	https://www.mccormickcorporation.com/		
PRODUCTOS CON ALBAHACA - SECTOR ALIMENTACIÓN			
<u>MCCORMICK® BASIL LEAVES</u>	<u>MCCORMICK GOURMET™ ALL NATURAL THAI BASIL</u>	<u>MCCORMICK CULINARY BASIL LEAVES</u>	<u>MCCORMICK CULINARY BASIL, GROUND</u>
			

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 40. Barilla

	Barilla	Es una empresa italiana que se dedica a la producción de pasta, salsas y otros productos alimenticios. Compran la albahaca localmente, a los productores cercanos a sus plantas. https://www.barilla.com/es-es/carta-del-basilico
---	---------	---

Página web	https://www.barilla.com/			
PRODUCTOS CON ALBAHACA - SECTOR ALIMENTACIÓN				
Salsa Pesto alla genovese	Salsa Pesto Rústico Albahaca y calabacín	Salsa Pesto Rústico Tomates Secos	El Pesto Rosso	
Salsa basilico				

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 41. Nestlé

	Nestlé	Es una empresa suiza de alimentos y bebidas que utiliza la albahaca como ingrediente en algunos de sus productos.	
Página web	https://www.nestle.com/		
PRODUCTOS CON ALBAHACA - SECTOR ALIMENTACIÓN			
Salsa de tomate MAGGI® Tuco Sabor Albahaca	JAIBEL TRADICIONAL COLOMBIANA ALBAHACA X20 SOBRES	MOMENT TEA Infusión Rooibos Albahaca Ecológico Premium	MAGGI Crema Choclo Foodservice 10x930gN1CL



<u>Crema Lista MAGGI® De la Huerta Tomate Albahaca</u>	<u>JUGOSO AL HORNO POLLO PIMENTON MAGGI 30 gr</u>	<u>JUGOSO SARTÉN POLLO FINAS HIER MAGGI 23.4 gr</u>

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 42. Unilever

	Unilever	Es una empresa británico-neerlandesa que produce y vende una amplia variedad de productos, desde alimentos hasta productos de cuidado personal y del hogar.	
Página web	https://www.unilever.com/brands/		
PRODUCTOS CON ALBAHACA - SECTOR CUIDADO PERSONAL			
<u>JABÓN EN BARRA ZEST TORONJA Y ALBAHACA</u>	<u>JABÓN LÍQUIDO CORPORAL ZEST TORONJA Y ALBAHACA</u>	<u>Ocean Charge 2-in-1 Shampoo and Conditioner</u>	<u>JABÓN LÍQUIDO PARA MANOS ZEST TORONJA Y ALBAHACA</u>
PRODUCTOS CON ALBAHACA - SECTOR ALIMENTACIÓN			
<u>Knorr Primerba de Finas Hierbas bote de 340g Sin Gluten</u>	<u>Mix de Hierbas y Especias Finas Hierbas</u>	<u>Sopa Quick Tomate</u>	



Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 43 . HEINZ

	HEINZ	Es una empresa estadounidense de alimentos que utiliza la albahaca en sus salsas y aderezos para ensaladas.		
Página web	https://www.heinz.com/			
PRODUCTOS CON ALBAHACA - SECTOR ALIMENTACIÓN				
<u>Heinz Vodka Pasta Sauce 350g</u>				
				

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 44. NEWMAN'S OWN

	NEWMAN'S OWN	Es una empresa estadounidense de alimentos que utiliza la albahaca en algunos de sus productos, como sus salsas para pastas y sus aderezos para ensaladas.
Página web	https://newmansown.com/	

PRODUCTOS CON ALBAHACA - SECTOR ALIMENTACIÓN			
<u>Organic Basil Leaves</u>	<u>Basil Leaves</u>	<u>Organic Tomato & Basil Sauce</u>	<u>Lemon Basil Vinaigrette Dressing</u>
			
<u>Buon Gusto! Italian Seasoning</u>	<u>Cauliflower Crust Margherita Pizza</u>	<u>Margherita Pizza</u>	<u>Organic Italian Dressing</u>
			
<u>Avocado Oil Italian Dressing</u>			
			

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 45. Bertolli

	Bertolli	Es una empresa italiana que produce y vende productos alimenticios, incluyendo salsas para pastas y aceites de oliva con sabor a albahaca.
---	----------	--

Página web:	https://www.bertolli.com/	
PRODUCTOS CON ALBAHACA - SECTOR ALIMENTACIÓN		
<u>BERTOLLI® SHRIMP PENNE & ASPARAGUS</u>	<u>BERTOLLI® CREAMY BASIL ALFREDO WITH AGED PARMESAN CHEESE SAUCE</u>	<u>BERTOLLI® ORGANIC OLIVE OIL, BASIL & GARLIC SAUCE</u>
		

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 46. Lush

LUSH	Lush	Es una empresa británica de cosméticos y productos de cuidado personal que utiliza la albahaca en algunos de sus productos, como jabones y champús.	
Página web	https://www.lush.com/uk/es		
PRODUCTOS CON ALBAHACA - SECTOR CUIDADO PERSONAL			
<u>Pasta de dientes Soother</u>	<u>Pasta dental PLAQUE SABBAT</u>	<u>Gel de ducha - grass</u>	<u>DADDY-O Shampoo</u>
			

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 47. The body Shop



	The body shop	Es una empresa británica de productos de belleza y cuidado personal que utiliza la albahaca en algunos de sus productos, como sus geles de ducha y cremas hidratantes.
Página web	https://www.thebodyshop.com/	
PRODUCTOS CON ALBAHACA - SECTOR CUIDADO PERSONAL		
<u>Basil & Thyme Home Fragrance Oil</u>		<u>Basil & Thyme Reed Diffuser</u>
		

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 48. Mrs. Meyer's Clean Day

	Mrs. Meyer's Clean Day	Es una empresa estadounidense de productos de limpieza que utiliza la albahaca en algunos de sus productos, como sus detergentes para ropa y limpiadores multiusos.
Página web	https://www.mrsmeyers.com/	
PRODUCTOS CON ALBAHACA - SECTOR ASEO		
Elementos de lavandería	Elementos de aseo personal	Productos de limpieza de superficies
		

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 49. Method



method.	Method	Es una empresa estadounidense de productos de limpieza que utiliza la albahaca en algunos de sus productos, como sus detergentes para ropa y limpiadores multiusos.		
Página web	https://methodproducts.com/			
PRODUCTOS CON ALBAHACA - SECTOR CUIDADO PERSONAL				
<u>Lavaplatos</u>				
				

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 50. Aveda

AVEDA	Aveda	Es una empresa estadounidense de productos de cuidado personal que utiliza la albahaca en algunos de sus productos, como sus champús y acondicionadores.
Página web	https://www.aveda.com/	
PRODUCTOS CON ALBAHACA - SECTOR ALIMENTACIÓN		
<u>Aveda comforting tea bags</u>		<u>Aveda comforting tea</u>
		

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 51. Young Living essential

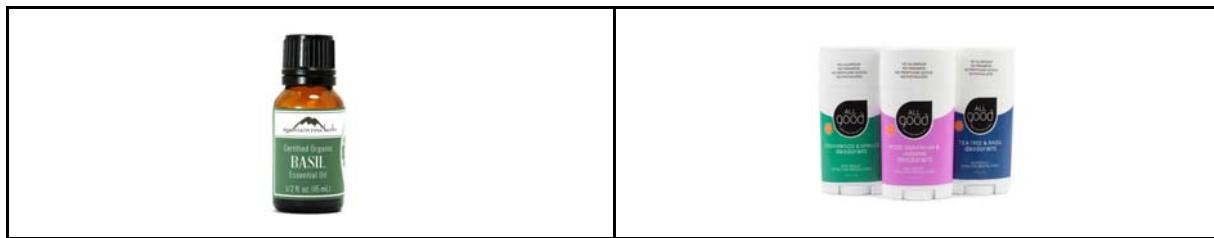
YOUNG LIVING ESSENTIAL OILS	Young Living Essential Oils	Se especializa en aceites esenciales y productos de bienestar. Sus productos incluyen aceites esenciales tales como: aceites individuales,
---------------------------------------	-----------------------------	--

		mezclas, aceites de masaje y roll-ons. También proporciona difusores y accesorios relacionados. Tiene presencia en los 5 continentes y en más de 40 países.
Página web	https://www.youngliving.com/	
PRODUCTOS CON ALBAHACA - CUIDADO PERSONAL		
Aceite esencial de albahaca	Colección gota de lluvia	Aceite Esencial Aroma Siez

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 52. Mountain Rose Herbs

	Mountain Rose Herbs	Fabrica y distribuye especias y hierbas, aceites esenciales, té, productos para el baño y el cuerpo, productos para la culinaria, entre otros. Vende sus productos a través de sitios web, tiendas minoristas, correo pedidos y call centers. Cuenta con varios sellos internacionales, tales como: non GMO, USDA ORGANIC, zero waste, entre otros.
Página web	https://mountainroseherbs.com/	
PRODUCTOS CON ALBAHACA - SECTOR ALIMENTACIÓN		
Basil leaf		Basil seeds
PRODUCTOS CON ALBAHACA - CUIDADO PERSONAL		
Basil Essential Oil		Desodorantes



Fuente: Elaborado por el Autor

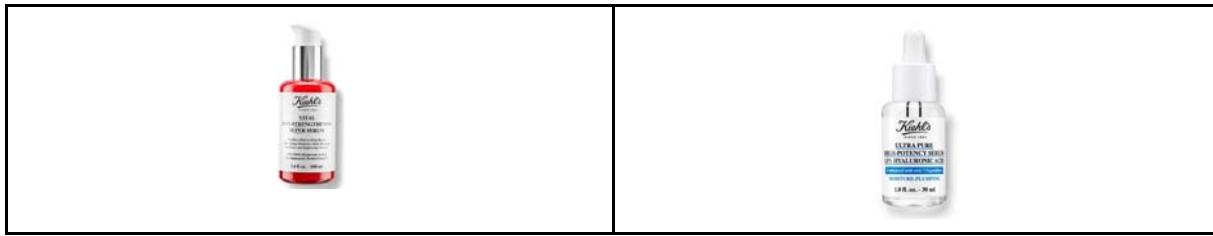
Tabla 53. Edens Garden

	Edens garden	Es una empresa que produce aceites esenciales y otros productos de aromaterapia. Ofrecen aceite esencial de albahaca que se puede utilizar en difusores, baños, masajes y otros métodos de aromaterapia.
Página web	https://www.edensgarden.com/	
PRODUCTOS CON ALBAHACA - CUIDADO PERSONAL		
<u>Aceite esencial de albahaca</u>	Aceites combinados <u>Aceite esencial de albahaca y limón</u>	<u>Aceites para dolencias particulares</u>

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 54. Kiehl's

	Kiehl's	Es una empresa estadounidense de productos de cuidado personal que utiliza la albahaca en algunos de sus productos, como sus lociones y cremas hidratantes.
Página web	https://www.kiehls.com/	
PRODUCTOS CON ALBAHACA - CUIDADO PERSONAL		
<u>Vital Skin-Strengthening Hyaluronic Acid Super Serum</u>		<u>Ultra Pure High-Potency 1.5% Hyaluronic Acid Serum</u>



Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 55. Origins

	Origins	Es una empresa estadounidense de productos de cuidado personal que utiliza la albahaca en algunos de sus productos, como sus limpiadores faciales y mascarillas.					
Página web	https://www.origins.com/						
PRODUCTOS CON ALBAHACA - CUIDADO PERSONAL							
<u>DR. ANDREW WEIL FOR ORIGINS™</u> Mega-Mushroom Relief & Resilience Soothing Treatment Lotion	<u>PEACE OF MIND™ On-The-Spot Relief</u>	<u>DR. ANDREW WEIL FOR ORIGINS™</u> Mega-Mushroom Relief & Resilience Soothing Cream	<u>DR. ANDREW WEIL FOR ORIGINS™</u> Mega-Mushroom Relief & Resilience Soothing Gel Cream For Eyes				

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 56. Molton Brown

	Molton Brown	Es una empresa británica de productos de cuidado personal y fragancias que utiliza la albahaca en algunos de sus productos, como sus geles de ducha y lociones corporales.
Página web	https://www.moltonbrown.com/	
PRODUCTOS CON ALBAHACA - CUIDADO PERSONAL		

<u>Refined White Mulberry Hand Lotion 10fl oz</u>	<u>Re-charge Black Pepper Bodyscrub Bar 250g</u>	<u>Refined White Mulberry Hand Wash & Lotion Set</u>

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 57 . Natura

	Natura	Es una empresa brasileña de productos de belleza y cuidado personal que utiliza la albahaca en algunos de sus productos, como sus jabones y lociones corporales.		
Página web	<u>https://www.natura.com.co/</u>			
PRODUCTOS CON ALBAHACA - CUIDADO PERSONAL				
<u>Jabón Líquido para Manos Ekos Pitanga</u>				

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 58. Yves Rocher

	Yves Rocher	Es una empresa francesa de productos de belleza y cuidado personal que utiliza la albahaca en algunos de sus productos, como sus geles de ducha y cremas corporales.
Página web	<u>https://www.yves-rocher.com.mx/</u>	
PRODUCTOS CON ALBAHACA - CUIDADO PERSONAL		

Maxi Crema Corporal Fluida Vainilla



Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 59. Himalaya Herbal Healthcare

<p>Himalaya SINCE 1930</p>	<p>Himalaya Herbal Healthcare</p>	<p>Es una empresa de productos herbales y naturales que utiliza la albahaca en algunos de sus productos, como el "Bacopa/Brahmi", una mezcla de hierbas para mejorar la memoria y la función cognitiva.</p>
<p>Página web</p>	<p>https://himalayausa.com/</p>	

PRODUCTOS CON ALBAHACA - CUIDADO PERSONAL

<u>Holy Basil</u>	<u>Chest Balm P.M.</u>	<u>StressCare®</u>	<u>HeartCare®</u>
<u>Hello Joy®</u>			



Tabla 60. Ayush Herbs

	AYUSH Herbs	Es una empresa de productos herbales y naturales que utiliza la albahaca en algunos de sus productos, como el "Boswelya Plus", una mezcla de hierbas para el dolor articular y la inflamación.	
Página web	https://ayush.com/		
PRODUCTOS CON ALBAHACA - CUIDADO PERSONAL Y SUPLEMENTOS			
Tulsi Daily Body Oil	AdrenOm™	Rentone™ Drops	Flucomune™
			
PRODUCTOS CON ALBAHACA - PRODUCTOS PARA MASCOTAS			
Pet Rentone Kidney Support Drops	Pet Rentone™		
			

Fuente: Elaborado por el Autor



6. MERCADO DE LAS HIERBAS AROMÁTICAS COLOMBIANAS A NIVEL INTERNACIONAL

En el panorama nacional de las hierbas aromáticas para Colombia está valorado para el año 2022 en cerca de 40 millones de USD. Se evidencia para la Albahaca una balanza comercial positiva con cerca de 38 millones de USD exportados, mientras que a nivel de exportaciones tan solo 383 mil USD. A continuación, se presentan el mercado exportador e importador a nivel Colombia para las hierbas aromáticas.

6.1. COMERCIO INTERNACIONAL DE HIERBAS AROMÁTICAS

6.1.1. MERCADO EXPORTADOR

En el mercado exportador como se puede evidenciar en las siguientes tablas para las partidas arancelarias 1211909000 (albahaca) se puede evidenciar que del año 2018 al año 2022 hubo un incremento en el valor de los dólares pagados por este tipo de plantas, lo cual también se refleja en la cantidad en kilogramos exportada.

Haciendo un análisis de la variación de los precios en los últimos años de la partida arancelaria 1211909000 se pudo evidenciar que estos no variaron mucho pasando en el 2018 a pagar US\$3,8 por kilo, al 2022 US\$3,98 por kilo.

Tabla 61 . Valor exportado por Colombia partida 121190 (2018-2022) – miles dólares

Código	Descripción del producto	2018	2019	2020	2021	2022
1211909000	Plantas, partes de plantas, semillas y frutos de las especies utilizadas principalmente en perfumería, medicina o para usos insecticidas, parasiticidas o similares, frescos o secos, incl. cortados, triturados o pulverizados (exc. raíces de regaliz, raíces de "ginseng", hojas de coca y paja de adormidera): los demás	32.166	34.733	29.482	33.607	38.221

Fuente: Trademap²

En las tablas nro. 80 y 81 se pudo evidenciar que para el 2020 hubo una caída en las exportaciones de estas partidas arancelarias, las cuales fueron recuperando su crecimiento para los siguientes años.

Tabla 62. Cantidad exportada por Colombia partida 121190 (2018-2022) kilogramos

Código	Descripción del producto	2018	2019	2020	2021	2022
--------	--------------------------	------	------	------	------	------

² Datos disponibles según partida arancelaria en <https://www.trademap.org/>



1211909000	Plantas, partes de plantas, semillas y frutos de las especies utilizadas principalmente en perfumería, medicina o para usos insecticidas, parasiticidas o similares, frescos o secos, incl. cortados, triturados o pulverizados (exc. raíces de regaliz, raíces de "ginseng", hojas de coca y paja de adormidera); los demás	8.288.248	9.639.876	7.819.226	8.935.920	9.579.936
------------	--	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

Fuente: Trademap

La partida arancelaria 1211909000 se comporta de igual forma, siendo los principales países compradores de los productos exportados por Colombia: Estados Unidos, Canadá, Suiza y Panamá.

Tabla 63 . Mercados importadores para un producto exportado por Colombia – 1211909000 – miles dólares

Mercados importadores	2018	2019	2020	2021	2022
Mundo	32166	34733	29482	33607	38221
Estados Unidos de América	29195	31719	26135	29270	33208
Canadá	1960	1638	2045	2944	3104
Suiza	0	4		0	366
Panamá	491	480	754	615	312
Francia	9	118	1	41	258
Bélgica	180	440	225	228	190
Ecuador	58	82	57	37	157
Guatemala	0	34	54	133	124
Aruba	74	108	51	79	115
Alemania	0	0	3		100

Fuente: Trademap

Sin embargo, cuando se hace un análisis por cantidades exportadas bajo esta partida arancelaria (1211909000), otros países surgen como principales compradores de Colombia, tales como: Estados Unidos, Canadá, Bélgica y Curazao.

Tabla 64 . Mercados importadores para un producto exportado por Colombia – 1211909000 – Kilogramos

Mercados importadores	2018	2019	2020	2021	2022
Mundo	8.288.248	9.639.876	7.819.226	8.935.920	9.579.936
Estados Unidos de América	7.314.951	8.085.320	6.719.966	7.631.983	8.359.487
Canadá	486.314	421.450	494.106	649.554	720.599
Bélgica	402.026	1.007.741	528.020	480.018	336.635
Curazao	6.507	23.742	6.295	80.166	61.895
Aruba	15.356	58.244	10.781	30.578	37.843

Panamá	34.867	29.389	37.503	34.107	16.089
Ecuador	3.419	5.175	3.258	2.102	15.578
Reino Unido	6.987		1.636	13.973	14.042
Francia	525	4.300	60	1.389	5.477
Guatemala		1.159	1.546	3.827	4.408

Fuente: Trademap

Al hacer un análisis en la plataforma de Legiscomex de las exportaciones de estas partidas arancelarias se pudo observar que para la partida arancelaria 1211909000 los departamentos de procedencia que más exportaciones han hecho en los últimos años son:

Tabla 65. Exportaciones partida 1211909000 por departamento de procedencia - kilos

Departamento	2018	2019	2020	2021	2022
Cundinamarca	1.726.060,92	4.470.246,48	3.796.853,19	4.371.139,19	3.663.499,92
Bogotá	4.984.310,82	2.816.643,29	2.258.914,82	2.796.106,37	3.074.256,03
Antioquia	784.108,29	835.492,31	745.937,91	749.131,21	1.395.330,23
Valle del Cauca	455.365,49	1.037.424,09	593.138,41	520.606,75	881.926,90
Tolima	335.093,55	432.624,47	341.822,92	354.834,72	886.632,92

Fuente: Elaborado por el autor en base a datos de Legiscomex³

De igual forma se puede observar que hay nuevos departamentos que en los últimos dos años están comenzando a exportar a través de esta partida arancelaria, tales como: Boyacá, Santander, Sucre, Norte de Santander, Magdalena y Cauca. Los principales destinos a los cuales se ha exportado a través de esta partida arancelaria son Estados Unidos, Bélgica, Canadá, Curazao, Aruba, Panamá, Reino Unido, Ecuador, Suiza y Francia. De igual forma, se han hecho exportaciones esporádicas a los siguientes países: Guatemala, Paraguay, El Salvador, Chile, República Dominicana, Alemania, República Checa, Australia, Bolivia, Singapur, Perú y Países bajos.

En los últimos 5 años exportaron a través de esta misma partida arancelaria más de 206 empresas en Colombia; a continuación, se pueden evidenciar las principales empresas y mayores exportadoras:

Tabla 66. Empresas exportadoras 1211909000 (2018-2022) - kilos

EMPRESA	2018	2019	2020	2021	2022
AGROAROMAS S A S	1.031.641,25	1.063.637,14	1.029.171,72	1.246.334,82	1.333.965,77
SUCROAL S.A.	421.026,75	1.007.441,25	547.519,60	480.017,55	816.040,80

³ Datos disponibles según partida arancelaria en <https://www.legiscomex.com/landing/index>



ESHKOL PREMIUM S.A.S	442.079,78	565.602,74	560.091,70	658.780,50	860.953,11
LA CORSARIA S. A. S.	285.564,26	385.034,11	499.979,50	511.418,70	577.819,28
PLANTAR DE COLOMBIA LIMITADA	-	28.185,94	69.307,78	324.642,56	448.738,27
AGRIFRESH S A SOCIEDAD DE COMERCIALIZACION INTERNACIONAL	463.918,97	415.315,58	413.800,76	355.718,13	474.025,67
COMERCIALIZADORA JOSACAR S.A.S.	326.175,70	395.737,48	366.053,10	446.832,34	345.975,85
LA LAGUNA HERBS S.A.S.	429.041,52	468.044,24	166.729,94	108.948,86	332.278,06
AGROFRESH PRODUCTS SAS	24.999,27	37.971,06	25.569,82	37.888,42	223.535,27
BIOHERBS C I E U	1.015.223,69	808.929,03	445.810,50	408.202,20	330.798,54
JACK HERBS SAS	-	-	-	145.093,84	255.361,80
SAGRA S A S .	409.602,50	506.835,00	279.546,50	327.568,91	352.967,50
NALPIHERBS SAS	348.206,85	314.954,56	152.348,45	315.612,20	191.972,00
GOURMET GREENS S.A.S	163.582,39	285.272,75	156.848,50	135.671,00	191.520,52
BIONATURE S.A.S	-	-	-	21.443,36	172.446,08
C & G AROMATICS S A S	-	59.979,00	151.734,00	171.909,00	190.304,50
BASIL FARM SAS	-	-	26.856,00	58.511,00	178.709,00
CLEAN HERBS SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA	217.014,70	255.427,80	112.222,00	158.082,00	148.924,00
CARIBBEAN SPECIALTY COLOMBIA SAS	121.522,26	97.904,22	103.948,96	96.400,80	126.269,90
INVERSIONES G.L.A. SAS	-	-	-	67.251,60	191.721,08

Fuente: Legiscomex - 20 de mayo del 2023

6.1.2. MERCADO IMPORTADOR

En el mercado importador como se puede evidenciar en las siguientes tablas para las partidas arancelarias 1211909000 (albahaca) se puede observar que del año 2018 al año 2022 hubo un incremento en el valor de los dólares pagados por este tipo de plantas, lo cual también se refleja en la cantidad en kilogramos exportada.

Tabla 67 . Valor importado por Colombia 121190 (2018-2022) - miles de dólares



Partida arancelaria	Descripción	2018	2019	2020	2021	2022
1211909000	Plantas, partes de plantas, semillas y frutos de las especies utilizadas principalmente en perfumería, medicina o para usos insecticidas, parasiticos o similares, frescos o secos, incl. cortados, triturados o pulverizados (exc. raíces de regaliz, raíces de "ginseng", hojas de coca y paja de adormidera): los demás	\$2.946	\$2.377	\$3.493	\$4.725	\$4.821

Fuente: Trademap

Como se puede observar en la tabla anterior, la partida arancelaria que incluyen la importación de la albahaca han ido aumentado su valor exportado en dólares; no obstante, cuando se hace este análisis en kilogramos este valor importado ha sido un poco más fluctuante teniendo crecimientos y caídas desde el año 2018 al año 2022.

Tabla 68. Cantidad importado por Colombia 121190 (2018-2022) - kilogramos

Partida arancelaria	Descripción	2018	2019	2020	2021	2022
1211909000	Plantas, partes de plantas, semillas y frutos de las especies utilizadas principalmente en perfumería, medicina o para usos insecticidas, parasiticos o similares, frescos o secos, incl. cortados, triturados o pulverizados (exc. raíces de regaliz, raíces de "ginseng", hojas de coca y paja de adormidera): los demás	733.139	717.342	1.065.582	1.228.148	1.089.625

Fuente: Trademap

En la tabla siguiente, se revisa los mercados proveedores por productos importados por Colombia a través de la partida arancelaria 1211909000 y se puede observar que por valor en miles de dólares los principales países que tienen relacionamiento con Colombia son: India, Egipto, España y China.

Tabla 69 . Mercados proveedores para un producto importado por Colombia – 1211909000 – miles dólares

Mercados exportadores	2018	2019	2020	2021	2022
Mundo	2946	2377	3493	4725	4821
India	935	621	731	1195	1243
Egipto	445	345	840	1011	1070
España	498	465	476	1051	657
China	144	197	301	336	539
Alemania	200	118	155	253	263
Estados Unidos de América	321	256	235	252	257
Chile	100	87	107	86	223
Francia	20	20	85	143	219



México	2	3	42	24	85
Nigeria	66	34	160	116	41

Fuente: Trademap

En la siguiente tabla se da un pequeño cambio de los principales países exportadores al hacer este análisis por kilogramos, destacándose otros países como: Alemania, Chile, China y México.

Tabla 70 . Mercados proveedores para un producto importado por Colombia – 1211909000 – kilogramos

Mercados exportadores	2018	2019	2020	2021	2022
Mundo	733.139	717.342	1.065.582	1.228.148	1.089.625
Egipto	179.833	170.920	419.567	414.180	428.572
India	230.540	226.205	258.700	447.617	282.783
España	142.800	138.317	159.006	173.463	185.460
Alemania	27.230	21.157	27.415	51.236	43.918
Chile	41.010	34.700	39.405	28.240	37.290
China	22.092	27.004	39.852	29.134	31.774
México	52	115	11.663	7.374	24.613
Estados Unidos de América	12.258	15.507	8.658	11.539	11.867
Nigeria	25.346	15.405	42.870	30.085	9.025
Namibia				160	5.535

Fuente: Trademap

Al realizar una búsqueda en Legiscomex de las partidas arancelarias previamente nombradas, se pudo encontrar que para la partida arancelaria 1211909000 el departamento del Valle del cauca es uno de los principales destinos de estos productos que se importan a través de esta partida arancelaria, seguido de Bogotá, Cauca y Antioquia.

Tabla 71. Importaciones partida 1211909000 por departamento destino - kilos

Departamento destino	2018	2019	2020	2021	2022
Valle del Cauca	229.987,9	290.339,95	394.751,88	575.898,58	510.836,49
Bogotá	217.071,76	164.789,58	308.587,6	284.850,91	300.780,95
Cauca	238.831,8	242.439,92	240.446,2	233.159,5	112.241,8
Antioquia	17.693,19	20.649,56	45.495,31	71.122,51	73.509,38
No relacionado					48.343,1
Cundinamarca	24.026,56	59.868,22	57.118,4	38.123,33	32.111,77
Atlántico	5.308,02	377,84	12.981,8	13.908,54	7.491,36
Nariño			6.201	4.000	3.000
Bolívar				3.878,79	1.229,01
Risaralda					63,24
Quindío					17,69
Boyacá				205,95	
Caldas	220			3.000	

Fuente: Legiscomex



A continuación, se relacionan las principales empresas importadores de productos a través de la partida arancelaria 1211909000 por valor en kilos en el periodo de 2018 al 2022.

Tabla 72. Empresas importadoras 1211909000 (2018-2022) - kilos

Importador (NIT - Razón social)	2018	2019	2020	2021	2022
CONNPLANTS SAS	125.682,5	157.163,2	193.575,9	277.695,0	224.814,5
AGRICOLA HIMALAYA S.A.	61.280,0	100.610,0	123.370,0	115.525,0	153.318,0
PERSONA NATURAL				63.991,0	126.743,2
INALI ZONA FRANCA S.A.S	238.819,8	242.423,9	246.179,2	245.734,5	118.181,8
JOLI FOODS S.A.S.	140,0				87.240,0
HIERBAS Y PLANTAS TROPICALES S.A.S.	6.543,0	15.801,3	36.557,0	54.984,0	67.608,0
CONGRUPO S.A.	90.685,0	77.910,0	95.315,0	83.170,0	62.240,0
PRODUCTOS NATURALES MUNDO DE ORO SAS	23.406,0	41.010,0	23.110,0	43.642,0	46.445,0
AGRO SPICES SAS		4.800,0	31.402,5	10.292,0	40.667,0
LABORATORIOS NATURAL FRESHLY INFABO S.A.S	5.285,0	7.365,1	5.500,2	12.275,8	24.780,0
INSTITUTO FARMACO					
MESA HERMANOS Y CIA. S A S	62.724,0	52.127,0	55.607,0	68.120,0	20.445,0
NATUREL SAS			9.612,0	17.469,0	17.960,0
INGREDIENTES D KOLOMBIA SAS				10.500,0	10.975,0
IMPORNATURAL SAS	9.500,0	9.500,0	16.000,0	17.500,0	9.500,0
SUDESPENSA BARRAGAN S.A.	17.000,0	2.000,0	16.490,0	6.965,0	9.062,5
BSN MEDICAL LIMITADA	5.240,4	6.590,2	4.168,5	8.575,2	8.734,0
TERMOAROMAS LTDA	2.910,0	3.640,0	20.380,0		7.501,0
NATURAL SAMAR S.A.S.	10.500,0	10.000,0	15.000,0	6.000,0	6.000,0
HACIENDA BUENAVISTA J.R. SAS				2.000,0	5.000,0
JORGE A PABON G S.A.S.	4.000,0	3.500,0	9.750,0	1.910,0	5.000,0

Fuente: Legiscomex

6.2 PRODUCCIÓN HIERBAS AROMÁTICAS COLOMBIA

El mercado de las hierbas aromáticas en Colombia en los últimos años se ha ido fortaleciendo, como se puede observar en las siguientes tablas, las cuales especifican por departamento el crecimiento de la producción la albahaca.

6.2.1. PRODUCCIÓN A NIVEL NACIONAL DE ALBAHACA

Según datos de agronet el reporte de producción de albahaca está a partir del 2008, donde los principales departamentos productores eran Boyacá, Cundinamarca y Putumayo. No obstante, en los últimos años, estas dinámicas de producción han cambiado, destacándose una mayor producción por parte de otros territorios, tal y como se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 73 . Producción albahaca 2017 - 2021 en Colombia

Año	Departamento	Área (ha)	Producción (ton)	Rendimiento (ha/ton)	Producción Nacional (ton) %	Área Nacional (ha) %
2017	BOYACÁ	10000	10000	10	10000	10000
2018	BOYACÁ	10000	10000	10	10000	10000
2019	BOYACÁ	10000	10000	10	10000	10000
2020	BOYACÁ	10000	10000	10	10000	10000
2021	BOYACÁ	10000	10000	10	10000	10000



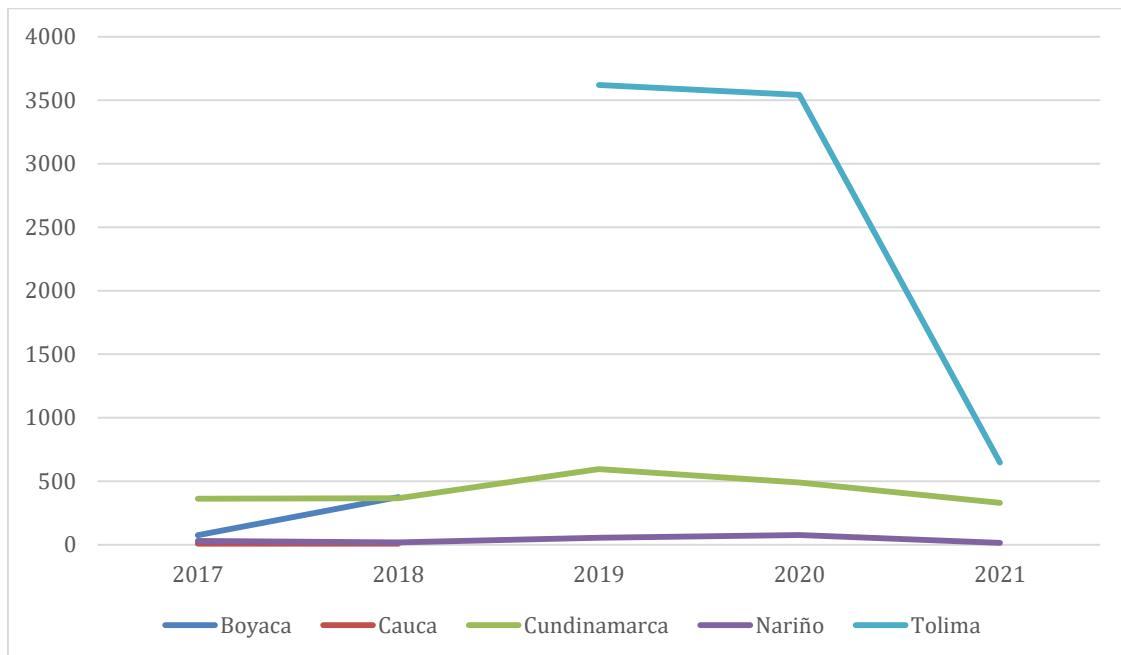
2017	BOYACA	5,00	75,00	15,00	15,78	4,73
2017	CAUCA	2,00	8,00	4,00	1,68	1,89
2017	CUNDINAMARCA	69,00	363,00	5,26	76,37	65,22
2017	NARIÑO	29,80	29,30	0,98	6,16	28,17
2018	BOYACA	25,00	375,00	15,00	48,91	23,15
2018	CAUCA	2,00	8,00	4,00	1,04	1,85
2018	CUNDINAMARCA	60,00	366,00	6,10	47,74	55,56
2018	NARIÑO	21,00	17,72	0,84	2,31	19,44
2019	CUNDINAMARCA	82,00	595,50	7,26	13,95	16,47
2019	NARIÑO	25,80	54,50	2,11	1,28	5,18
2019	TOLIMA	390,00	3.620,00	9,28	84,78	78,34
2020	CUNDINAMARCA	113,00	489,80	4,33	11,92	20,51
2020	NARIÑO	19,00	77,00	4,05	1,87	3,45
2020	TOLIMA	419,00	3.542,00	8,45	86,21	76,04
2021	CUNDINAMARCA	59,50	329,75	5,54	33,26	27,23
2021	HUILA	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2021	NARIÑO	4,00	14,50	3,63	1,46	1,83
2021	TOLIMA	155,00	647,20	4,18	65,28	70,94

FUENTE: Elaborado por el autor en base a AGRONET⁴

Desde el 2009, el departamento del Tolima reporta producción de albahaca, no obstante, está tuvo un periodo de interrupción desde el 2013 hasta el 2018, retomando para el 2019 con más de 300 hectáreas dedicadas a sembrar esta hierba aromática.

Tabla 74. Producción de albahaca en Colombia (ton) 2017 -2021

⁴ Datos disponibles en <https://agronet.gov.co/estadistica/Paginas/home.aspx>



FUENTE: AGRONET

6.3. PREDIOS CERTIFICADO BPA

Las Buenas Prácticas Agrícolas, BPA, es una certificación expedida por el Instituto Colombiano Agropecuario - ICA y representa los métodos específicos, por medio de los cuales los agricultores desarrollan criterios de calidad e inocuidad para proteger su salud y el bienestar de las personas que consumen sus productos. A través de estas prácticas y métodos los cultivadores aumentan sus oportunidades para comercializar sus productos a nivel internacional. Esta certificación actualmente está regulada por la Resolución ICA 082394 de 2020 por medio de la cual se modifican los artículos 2, 3, 4, 12, y 14 de la Resolución ICA 30021 de 2017. Haciendo un estudio sobre predios que cuentan con certificados de buenas prácticas agrícolas y que en este momento se encuentran sembrando la albahaca, orégano y menta, se pudo encontrar lo siguiente: <https://www.ica.gov.co/noticias/ica-moderniza-normatividad-en-bpa-cumplir-requisit>

6.3.1. ALBAHACA

Para la producción de albahaca, con corte del abril del 2023, se pudo observar que solo ocho (8) predios en el país cuenta con certificados en BPA:

Tabla 75. Predios certificados BPA - albahaca

FECHA CERTIFICACIÓN	VIGENCIA	NOMBRE PREDIO	DEPARTAMENTO	NOMBRE MUNICIPIO	NOMBRE COMÚN	ÁREA (ha)	CONCEPTO
4/05/2021	4/05/2023	VERMORA	CUNDINAMARCA	FUSAGASUGÁ	ALBAHACA (0.0726 ha)	0,06	CERTIFICADO
11/05/2021	11/05/2023	EL BOHIO	CUNDINAMARCA	VILLA DE SAN DIEGO DE UBATÉ	ALBAHACA (0.0428 ha)	3,73	CERTIFICADO



27/07/2021	27/07/2023	FERRUCA S LA BOLSA	CUNDINAMARCA	MOSQUERA	ALBAHACA (0.04375 ha)	10,45	CERTIFICADO
14/09/2021	14/09/2023	TAGUA	CUNDINAMARCA	GUASCA	(ALBAHACA (0.05 ha)	2,5	RENOVADO
28/09/2021	28/09/2023	SAN CLEMENTE	CUNDINAMARCA	TOCANCIPÁ	ALBAHACA (0.01 ha)	11,64	CERTIFICADO
28/09/2021	28/09/2023	EL REFLEJO	VALLE DEL CAUCA	DAGUA	ALBAHACA (0.5 ha)	8,9	CERTIFICADO
30/09/2021	30/09/2023	LLANO LARGO	HUILA	VILLAVIEJA	ALBAHACA	3	CERTIFICADO
29/03/2022	27/03/2024	PUERTO VALLARTA	TOLIMA	SAN SEBASTIÁN DE MARIQUITA	ALBAHACA	4,6	CERTIFICADO
19/05/2022	19/05/2024	EL CONDOR	CUNDINAMARCA	TOCANCIPÁ	ALBAHACA (0.01 ha)	3,903	CERTIFICADO
23/05/2022	22/05/2024	LA CARMELITA	QUINDÍO	FILANDIA	ALBAHACA (0,1 ha)	12	CERTIFICADO
29/07/2022	28/07/2024	GRANJA LA SEXTA	ANTIOQUIA	AMAGÁ	ALBAHACA (0,02 ha)	1,929	CERTIFICADO
22/08/2022	21/08/2024	SAN LUIS	CUNDINAMARCA	GUASCA	ALBAHACA (0,000448 ha)	16,02	CERTIFICADO
7/09/2022	6/09/2024	A DOS	TOLIMA	FLANDES	ALBAHACA (2 ha)	2	CERTIFICADO
7/09/2022	6/09/2024	LOTE UNO	TOLIMA	FLANDES	ALBAHACA (3 ha)	3	CERTIFICADO
7/09/2022	6/09/2024	JAMAYCA	TOLIMA	FLANDES	ALBAHACA (10 ha)	10	CERTIFICADO
17/11/2022	16/11/2024	BUENOS AIRES	CAQUETÁ	EL DONCELLO	ALBAHACA (0,8 ha)	1,5	CERTIFICADO
17/11/2022	16/11/2024	LA FONDA	CAQUETÁ	EL DONCELLO	ALBAHACA (0,1 ha)	0,5	CERTIFICADO
17/11/2022	16/11/2024	VILLA MARIA	CAQUETÁ	EL DONCELLO	ALBAHACA (0,1 ha)	0,3	CERTIFICADO
21/03/2023	20/03/2025	EL CRISTAL	VALLE DEL CAUCA	RESTREPO	ALBAHACA (0,2 ha)	0,7	CERTIFICADO

Fuente: ICA (2023). Información disponible en

<https://www.ica.gov.co/Areas/Agricola/Servicios/Inocuidad-Agricola/BASE-PREDIOS-CERTIF-BPA-PAGINA-WEB.aspx>

7. TENDENCIAS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

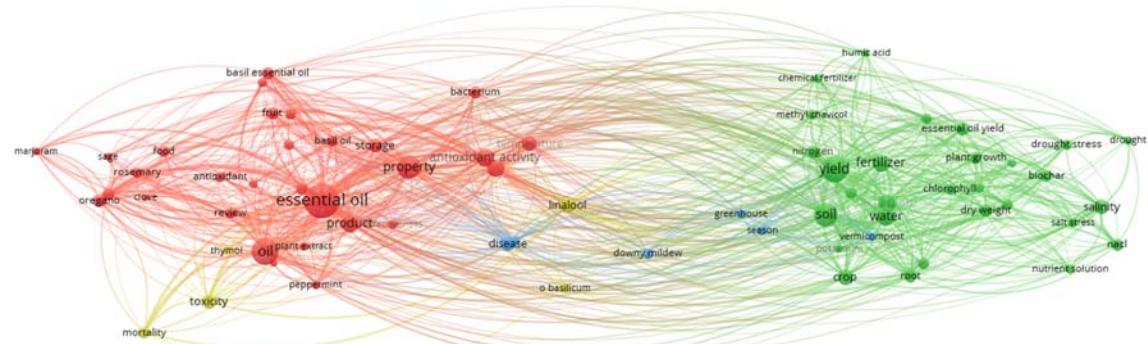
Para la realización de este capítulo se hizo una búsqueda en la plataforma de Web of Science que es un repositorio mundial de artículos científicos de investigación en diversos temas. En el marco de este estudio se realizó una búsqueda bajo una ecuación puntual con el fin de identificar cuáles son las tendencias a nivel global en la albahaca.

7.1. ALBAHACA

En la búsqueda en WoS, aplicando la ecuación de búsqueda: ("basil" OR "Ocimum basilicum") AND ("main uses" OR "principal uses" OR "application") (Abstract) OR ("basil" OR "Ocimum basilicum") AND ("main uses" OR "principal uses" OR "application") (Title) OR ("basil" OR "Ocimum basilicum") AND ("main uses" OR "principal uses" OR "application") (Author Keywords)

se pudo encontrar que los principales investigaciones se dan alrededor de los aceites esenciales extractos de plantas, y su uso en el campo.

Figura 10. Investigaciones alrededor de la albahaca



En la búsqueda en WoS, aplicando la ecuación de búsqueda basil (Title) OR basil (Abstract) OR Ocimum basilicum (Title) OR Ocimum basilicum (Abstract) AND main uses (Topic) and 2019 or 2020 or 2021 or 2022 or 2023 (Publication Years) and Article (Document Types) and Elsevier (Publishers), acerca de los principales usos, se identifican los siguientes tópicos:

Figura 11. Principales sectores de investigación alrededor de la albahaca



Fuente: Web of Science.

Se puede observar que los principales resultados corresponden a fitoquímicos, que de 379 publicaciones analizadas desde los años 2019 a 2023 equivalen al 20%, seguido de ciencias del cultivo y ciencias de los alimentos.

En cuanto a los microtópicos, los resultados obtenidos aplicando la misma ecuación son los siguientes:

Figura 12. Principales microsectores de investigación alrededor de la albahaca



Fuente: Web of Science.

En estos resultados, los principales corresponden a aceites esenciales, con el 13%, seguido de fitocromo, estrés por sal, actividad antioxidante y beta-lactoglobulina, entre otras. Por categorías de WoS, la principal corresponde a tecnologías de las ciencias de los alimentos (97 resultados), seguido de química aplicada (56), agronomía (44), ingeniería agrícola (36), horticultura (36), entre otros.

CONCLUSIONES

El mercado de aceites esenciales es un mercado en crecimiento, impulsado por la necesidad de los seres humanos de encontrar métodos para su tratamiento de origen natural, no sintético, con menores efectos adversos sobre la salud y una confiabilidad en los resultados a obtener. Por lo mismo, la investigación de los tratamientos sigue siendo un requerimiento para acelerar la comercialización de los aceites en sus diferentes presentaciones y usos.

La combinación de hierbas “todo en uno” puede ser la posibilidad de comerciar las hierbas en ciertos nichos de mercado que buscan agregar sabor a sus platos, sin tener profundos conocimientos en culinaria.

Aunque es un mercado emergente y en constante crecimiento todavía no existen normas que se apliquen totalmente a la producción y comercialización de hierbas aromáticas en su versión al natural o transformada. Para esto se hace importante, verificar con cada país y cliente potencial los requerimientos mínimos para la compraventa de estos productos.

Aunque las hierbas aromáticas son plantas que llevan siendo utilizadas desde hace siglos por el ser humano en diversas aplicaciones, especialmente en culinaria para dar sabor y en la salud para aliviar o curar ciertas dolencias, existe una amplia oportunidad de mercado para seguir investigando sus beneficios en distintos campos y sectores de la economía.



BIBLIOGRAFÍA

Allied Market Research. (2019). *Essential Oil Market: Global Opportunity Analysis and Industry Forecast, 2019-2026*.

Ćavar Zeljković, S., Šišková, J., Komzáková, K., De Diego, N., Kaffková, K., & Tarkowski, P. (2021). Phenolic Compounds and Biological Activity of Selected Mentha Species. *Plants*, 10(3), 550. <https://doi.org/10.3390/plants10030550>

Dataintelo. (2022). *Basil Essential Oil Market Report - Global Forecast From 2022 To 2030*. <https://dataintelo.com/report/basil-essential-oil-market/>

DBMR. (2022). *Global Mint Essential Oil Market – Industry Trends and Forecast to 2029*.

DIAN. (2023). *Consulta por estructura arancelaria*.
<https://muisca.dian.gov.co/WebArancel/DefConsultaEstructuraArancelaria.faces>

Díaz Merchán, J. A. (2003). *Caracterización del mercado colombiano de plantas medicinales y aromáticas. Informe técnico*. Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt.
<http://repository.humboldt.org.co/handle/20.500.11761/32544>

GVR. (2020). *Seasoning & Spices Market - MARKET ANALYSIS*.

GVR. (2021a). *Aromatherapy Market Size & Growth Analysis Report, 2030*.
<https://doi.org/https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/aromatherapy-market>

GVR. (2021b). *Essential Oil Market (Market Estimates And Trend Analysis)*.

ICA. (2011). *Plantas aromáticas y medicinales Enfermedades de importancia y sus usos terapéuticos*. <https://www.ica.gov.co/getattachment/4be23411-7ea8-461d-ac00-c9ae5b644950/-nbsp>

McCormick. (2023). *ABOUT BASIL USES, PAIRINGS AND RECIPES*.
<https://www.mccormick.com/articles/mccormick/about-basil>

Mordor Intelligence. (2022). *Global Seasoning and Spices Market - Growth, Trends, COVID-19 Impact, and Forecasts (2022 - 2027)*.

Pandey, A. K., Kumar, P., Saxena, M. J., & Maurya, P. (2020). Distribution of aromatic plants in the world and their properties. In *Feed Additives* (pp. 89–114). Elsevier.
<https://doi.org/10.1016/B978-0-12-814700-9.00006-6>

Persistence Market Research. (2022). *Oregano Essential Oil Market Outlook 2023-2033*. <https://www.persistencemarketresearch.com/market-research/oregano-oil-market.asp>

Reports and Data. (2022). *Mint Essential Oils Market*.
<https://www.reportsanddata.com/report-detail/mint-essential-oils-market>

Restrepo, L., Gómez, L., & De Ossa, G. (2012). CONOCIMIENTO Y CONSUMO DE BEBIDAS AROMÁTICAS EN JÓVENES EN LA CIUDAD DE MEDELLÍN, COLOMBIA. *Biotecnología En El Sector Agropecuario y Agroindustrial*, 10(1), 87–97. http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1692-35612012000100011

Seol, G. H., & Kim, K. Y. (2016). *Eucalyptol and Its Role in Chronic Diseases* (pp. 389–398). https://doi.org/10.1007/978-3-319-41342-6_18

Transparency market research. (2022). *Basil Essential Oil Market*.
<https://www.transparencymarketresearch.com/basil-essential-oil-market.html>



Vieira, A. J., Beserra, F. P., Souza, M. C., Totti, B. M., & Rozza, A. L. (2018). Limonene: Aroma of innovation in health and disease. *Chemico-Biological Interactions*, 283, 97–106. <https://doi.org/10.1016/j.cbi.2018.02.007>

Wijesundara, N. M., Lee, S. F., Cheng, Z., Davidson, R., & Rupasinghe, H. P. V. (2021). Carvacrol exhibits rapid bactericidal activity against *Streptococcus pyogenes* through cell membrane damage. *Scientific Reports*, 11(1), 1487. <https://doi.org/10.1038/s41598-020-79713-0>

Zuluaga Ramírez, G. (1994). *El aprendizaje de las plantas en la senda de un conocimiento olvidado: etnobotánica medicinal*.