



Tacuarí

LA VARIEDAD TACUARÍ ATIENDE UN MERCADO PRÁCTICAMENTE EXCLUSIVO QUE ES PERÚ, DONDE ES ALTAMENTE VALORADO POR SU DESEMPEÑO CULINARIO. ESTA SITUACIÓN GENERÓ QUE EN SETIEMBRE DE 2017 SE FIRMARA UN CONVENIO COMPLEMENTARIO AL PRECIO CONVENIO, POR MEDIO DEL CUAL SE PAGA UN PREMIO EN EL PRECIO QUE RECIBE EL PRODUCTOR, A PARTIR DE UNA EROSIÓN QUE SE LE PRACTICA AL RESTO DE LAS VARIEDADES DE ARROZ QUE INTEGRAN EL PRECIO ÚNICO.

En estos años se ha consolidado el cultivo de la variedad Tacuarí, producción que se ubica fundamentalmente en el este del país, y que excede a las colocaciones que se realizan al mercado peruano. Este tema está siendo analizado en profundidad entre los productores, a nivel de las Comisiones Regionales, la Comisión Directiva y en el ámbito de la mesa de negociación ACA – Molinos Industriales.

A través de este artículo buscamos mostrar las tendencias recientes en términos de área cultivada y producción, así como las ventas a Perú y a otros destinos del grano Tacuarí.

TENDENCIAS RECIENTES EN LA PRODUCCIÓN DE TACUARÍ

En base a los datos obtenidos de las declaraciones de siembra y cosecha de la Comisión Sectorial del Arroz (CSA) puede observarse un incremento en el área de Tacuarí aumentando el porcentaje en la producción total. El incremento se da en todos los departamentos que plantan, pero aun más en aquellos departamentos donde la variedad ya tenía una presencia importante, tal es el caso de Rocha donde en dos zafras subió un 52 % el área cultivada. El único caso donde baja es en el departamento de Cerro Largo. A su vez surgen departamentos donde

PERÍODO	DEPARTAMENTO	SUPERFICIE (ha)	PRODUCCIÓN (kg)	PRODUCCIÓN (ton)
2014/2015	CERRO LARGO	1.238	9.216.598	9.217
	LAVALLEJA	2.001	17.922.594	17.923
	ROCHA	11.749	101.242.719	101.243
	TREINTA Y TRES	5.774	48.008.161	48.008
	TOTAL	20.762	176.390.072	176.390
	% TACUARÍ EN TOTAL	13 %	13 %	13 %

◀ **Cuadro 1**
Producción total de Tacuarí.
Fuente: CSA.

PERÍODO	DEPARTAMENTO	SUPERFICIE (ha)	PRODUCCIÓN (kg)	PRODUCCIÓN (ton)
2015/2016	ARTIGAS	90	965.000	965
	CERRO LARGO	758	5.190.249	5.190
	LAVALLEJA	1.873	17.026.589	17.027
	ROCHA	14.879	130.091.535	130.092
	SALTO	0	0	0
	TREINTA Y TRES	5.575	45.952.663	45.953
	TOTAL	23.174	199.226.036	199.226
	% TACUARÍ EN TOTAL	14 %	15 %	15 %

PERÍODO	DEPARTAMENTO	SUPERFICIE (ha)	PRODUCCIÓN (kg)	PRODUCCIÓN (ton)
2016/2017	ARTIGAS	300	2.650.000	2.650
	CERRO LARGO	725	5.718.768	5.719
	LAVALLEJA	2.613	23.140.981	23.141
	ROCHA	17.947	153.281.919	153.282
	TACUAREMBÓ	50	326.838	327
	TREINTA Y TRES	6.355	53.415.446	53.415
	TOTAL	27.990	238.533.952	238.534
		% TACUARÍ EN TOTAL	17 %	16 %

En el siguiente cuadro pueden observarse las variaciones entre las zafas 2014/2015 y 2016/2017.

VARIACIONES	ÁREA TOTAL	ÁREA TACUARÍ	PRODUCCIÓN TACUARÍ
2014/15 A 2016/17	5,30 %	34,81 %	
ROCHA		52,75 %	51,40 %
TREINTA Y TRES		10,08 %	11,28 %
LAVALLEJA		30,57 %	29,12 %
CERRO LARGO		-41,43 %	-37,95 %

◀ **Cuadro 2**
Variación en la producción de Tacuarí.
Fuente: elaboración propia en base a CSA.

la variedad anteriormente no se plantaba y ahora se encuentra presente. Esto se enmarca en el proceso de adecuación de las variedades en los diferentes territorios, factor que ha contribuido a los niveles de rendimiento del arroz uruguayo.

Se observa una tendencia al aumento en el área de Tacuarí, si se compara con zafas anteriores la tendencia se acentúa.

VENTAS

De acuerdo a la información disponible puede observarse que casi la totalidad de las ventas de la

variedad Tacuarí tienen como objetivo el mercado peruano, hacia donde se ha priorizado su colocación. Este mercado prefiere la variedad Tacuarí por su calidad culinaria, la cual es utilizada en alta cocina peruana, una de las más famosas en el mundo por su nivel y sabores. Si analizamos las últimas tres zafas de ventas a Perú podemos ver que también hay una cuota relativamente estable, donde para las dos zafas cerradas se mantiene una relación 65 % Tacuarí y 35 % otras variedades. Entre las otras variedades se destaca el Olimar. 🍌

	ton	FOB PROM	MONTO	ton %	ton OTRAS %	MONTO %	MONTOOTRAS%
TODOS LOS MOLINOS	135.236	547	73.927.714				
4 MOLINOS	105.138	557	58.570.798	54,22 %	45,78 %	58,04 %	41,96 %

◀ **Cuadro 3**
Estimaciones en base a Urunet

INFORMACIÓN Y ESTIMACIONES EN BASE A LA INFORMACIÓN DE ADUANAS BASE URUNET

Se obtuvo la información de Urunet de las ventas con destino a Perú entre el 1 de marzo del corriente y el 5 de setiembre (última fecha disponible al cierre de este informe). Se detalla el total de ventas realizadas declaradas en aduana y puede observarse que son muchas más y que podría estar dando indicios de una mejora en el promedio.

ALGUNOS ASPECTOS DE SU COMPORTAMIENTO PRODUCTIVO

La variedad Tacuarí puede alcanzar rendimientos tan altos como 9 ton/ha. Se trata de un genotipo de tipo americano (japónica por índico) de tallos fuertes con altura media de 90 cm y alto potencial de macollaje, destacándose por el importante número de granos en la panoja, macollaje promedio de mayor efectividad, ciclo relativamente corto, alta eficiencia fotosintética con hojas semirrectas—cuyo color verde oscuro y ciclo relativamente corto sustentan eficiencia y productividad— y resistencia a enfermedades.

La variedad muestra una especial arquitectura de planta que posibilita gran eficiencia productiva con características que pueden acercarse a las delineadas para un ideotipo de planta, que más tarde IRRI estableció para un innovador diseño de alto rendimiento denominado Superarroz. Este instituto, con el objetivo de combatir el cambio climático y trabajar en favor de la seguridad alimentaria, buscó crear distintas variedades que ofrezcan un buen rendimiento a los agricultores con un menor uso de fertilizantes y que además, sean resistentes a las condiciones ambientales desfavorables, de inundaciones a sequías. La estación Experimental del Este logró con esta variedad avances en esa dirección. ○

- INIA-Tacuarí es de ciclo corto, requiriendo promedialmente 87 días de siembra a comienzo de floración. En siembras tardías, la nueva variedad ha alcanzado la floración en un mínimo de 78 días luego de la siembra (Chebataroff y Blanco, 1989; Chebataroff y Píriz, 1990, 1991; Blanco y Pérez de Vida, 1992).
- El grano de INIA-Tacuarí posee glumas de color pajizo, sin pilosidad, y un largo de 6,38 mm (pulido) y una relación largo/ancho de 3,04.
- Iguala el potencial de la variedad El Paso 144. INIA Tacuarí fue lanzada en 1992.
- Instituto de Investigación del Arroz (IRRI, en sus siglas en inglés).

VARIEDAD TACUARÍ

Atiende un mercado prácticamente exclusivo que es Perú, donde es altamente valorado por su desempeño culinario. Esta situación generó que en setiembre de 2017 se firmara un convenio complementario al Precio Convenio, por medio del cual se paga un premio en el precio que recibe el productor, a partir de una erosión que se le practica al resto de las variedades de arroz que integran el precio único.

Fuentes:
URUNET
Informes ACA
<http://www.inase.uy/files/docs2b9a2e9aed46cfef.pdf>
pag 9
Chebataroff, Nicolás (2012) Arroz uruguayo, pps 264, 265 y 266
INIA Tacuarí: nuevo potencial de alto rendimiento (1993), INIA Treinta y Tres