



**BOLETÍN DE CONSUMO I:  
EXPORTACIONES DE ENDULZANTES COLOMBIANOS**

**PROGRAMA COMERCIAL**

**Bogotá D.C., marzo de 2022**

## Contenido

|  |    |
|--|----|
| 1. Introducción .....                          | 2  |
| 2. Endulzantes evaluados.....                  | 2  |
| 3. Histórico de exportaciones colombianas..... | 4  |
| 4. Países destino .....                        | 8  |
| 5. Evolución del precio.....                   | 10 |
| 6. Conclusiones .....                          | 11 |

### 1. Introducción

El sector panelero es un pilar fundamental de la economía colombiana, ya que es el segundo generador de empleo agrícola en el país, vinculando a más de 350.000 familias en diferentes regiones del país. Sin embargo, el sector enfrenta retos importantes, tales como la competencia internacional, los cambios en las preferencias del consumidor y los desafíos relacionados con la productividad y la calidad.

Por esta razón, es vital conocer las tendencias de exportación de endulzantes en Colombia, que incluyen productos como la panela, el azúcar refinado, los jarabes de glucosa, la melaza y algunos siropes. Este conocimiento permitirá a las empresas del sector panelero adaptarse mejor a las exigencias del mercado, identificar oportunidades de negocio y mejorar su competitividad.

En este informe se presentarán los datos más recientes sobre las exportaciones de los principales endulzantes en Colombia, así como un análisis de los principales destinos de estas exportaciones, la evolución de los precios de ingreso de estos endulzantes a mercados internacionales. El objetivo es brindar información valiosa que pueda ser utilizada por los actores del sector panelero para tomar decisiones informadas y aprovechar al máximo las oportunidades del mercado internacional.

### 2. Endulzantes evaluados

Los endulzantes seleccionados para este reporte representan una parte importante del mercado internacional de edulcorantes en Colombia. La panela es un producto tradicionalmente colombiano, que se obtiene a partir de la caña de azúcar y es muy valorado por su sabor y por ser un producto natural. El azúcar refinado es otro endulzante muy utilizado en la industria alimentaria, tanto en Colombia como a nivel internacional, y se produce a partir de la caña de azúcar y la remolacha. El jarabe de glucosa y el azúcar invertido, por su parte, son productos elaborados a partir del azúcar y se utilizan principalmente como aditivos en la producción de alimentos y bebidas. En conjunto, estos endulzantes representan el grueso de los endulzantes de exportación del mercado colombiano. A continuación, se describen los endulzantes seleccionados y las partidas arancelarias asociadas a estos:

- **Panela:** es un producto derivado de la caña de azúcar que se produce a través de la evaporación y cristalización del jugo de la caña. Se trata de un endulzante natural y no refinado que conserva algunos nutrientes y minerales, como calcio, hierro y magnesio. La panela se utiliza comúnmente en la elaboración de postres, bebidas y alimentos tradicionales en América Latina y Asia.

La partida arancelaria del producto es la 1701.13.00.00 aunque en otros países puede tener variar a nivel del séptimo dígito, de acuerdo con los usos locales

- **Azúcar refinado:** El azúcar refinado es un producto alimenticio que se obtiene a partir del procesamiento de la caña de azúcar o de la remolacha. El proceso de refinamiento implica la eliminación de las impurezas y los componentes no deseados, como la melaza y las fibras, para obtener un producto cristalino y de sabor dulce.

El azúcar refinado se utiliza comúnmente como edulcorante en la industria alimentaria y también es un ingrediente básico en la elaboración de postres, bebidas y otros productos alimenticios.

Aunque existen muchas partidas arancelarias a nivel mundial para tranzar el azúcar, en Colombia la mas utilizada es la partida arancelaria 1701.14.00.00, que es la partida que se utilizó para el análisis en este informe.

- **Glucosa y jarabes de glucosa:** son dos productos endulzantes que pertenecen al mismo grupo: los azúcares simples o monosacáridos.

La glucosa es un tipo de azúcar simple que se encuentra de forma natural en algunos alimentos, como frutas y miel, y también se produce industrialmente a partir del almidón. Se utiliza en la elaboración de alimentos y bebidas como edulcorante, estabilizador y espesante.

Por otro lado, el jarabe de glucosa es un producto derivado de la hidrólisis del almidón, principalmente de maíz, que se compone de una mezcla de glucosas, maltosas y otros azúcares de cadena corta. El jarabe de glucosa es un edulcorante ampliamente utilizado en la industria alimentaria, especialmente en la elaboración de bebidas, confitería, helados y productos horneados. Además, se utiliza como agente espesante y para mejorar la textura de algunos alimentos.

Ambos son azúcares simples que se utilizan como edulcorantes y en la elaboración de alimentos y bebidas. A pesar de que la glucosa se encuentra de forma natural en algunos alimentos, su uso industrial es similar al del jarabe de glucosa. En este sentido se eligieron 3 partidas arancelarias que agrupan estos productos: 1702.30.10.00, 1702.30.20.00 y 1702.30.90.00, que incluyen jarabes de glucosa con distintas porciones de fructosa incluida

- **Azúcar invertido y demás jarabes:** son endulzantes que pertenecen al grupo de los azúcares compuestos o disacáridos. A diferencia de la glucosa y el jarabe de glucosa, que son azúcares simples o monosacáridos, los

azúcares compuestos están formados por la unión de dos moléculas de azúcar.

El azúcar invertido es un tipo de azúcar compuesto que se produce a partir de la hidrólisis de la sacarosa, el azúcar de mesa. Es más dulce que la sacarosa y se utiliza como edulcorante en la elaboración de alimentos y bebidas. También se utiliza para evitar la cristalización del azúcar en algunos productos, como mermeladas y jaleas.

Para el caso de este análisis, se tomaron las partidas arancelarias 1702.90.40.00 y 1702.90.90.00 que incluyen azúcares invertidos y demás jarabes sin incluir el jarabe de glucosa.

- **Melaza de caña:** Es un tipo de endulzante natural que se obtiene a partir del jugo de caña de azúcar que se ha cocido y concentrado. Es un líquido espeso y viscoso de color marrón oscuro que tiene un sabor dulce intenso y característico debido a la presencia de azúcares no cristalizados. Es un endulzante versátil que se utiliza en una amplia variedad de alimentos y bebidas, incluyendo panadería, repostería, cereales, salsas y aderezos.

Para este análisis se tomó como un grupo adicional debido a la relevancia de su partida arancelaria, 1703.10.00.00, en la participación sobre el total de exportaciones de endulzantes.

### 3. Histórico de exportaciones de endulzantes en Colombia.

En este apartado se presentarán las cifras de exportación de los endulzantes seleccionados para los últimos cinco años y se realizará un análisis entre estos productos.

El panorama general de las exportaciones de endulzantes en Colombia ha tenido un comportamiento fluctuante durante los últimos 5 años, sin embargo, en los últimos 3 años se han venido reduciendo drásticamente, bajando de 330.464 t en su punto más alto en 2020 a 222.963 t en 2022, lo que representa una caída del 33% en la cantidad de endulzantes exportados. Por parte del valor FOB de estas exportaciones, el año 2022 cerró con un total de US\$ 128.541.590, lo que representa un incremento del 2.9% con respecto a los US\$ 124.960.744 de 2021, sin embargo, este pequeño crecimiento contrasta con la caída del 8,3% que sufrieron las exportaciones en 2021, lo que supone un incremento en los precios unitarios de entrada de producto, principalmente en el azúcar refinado.

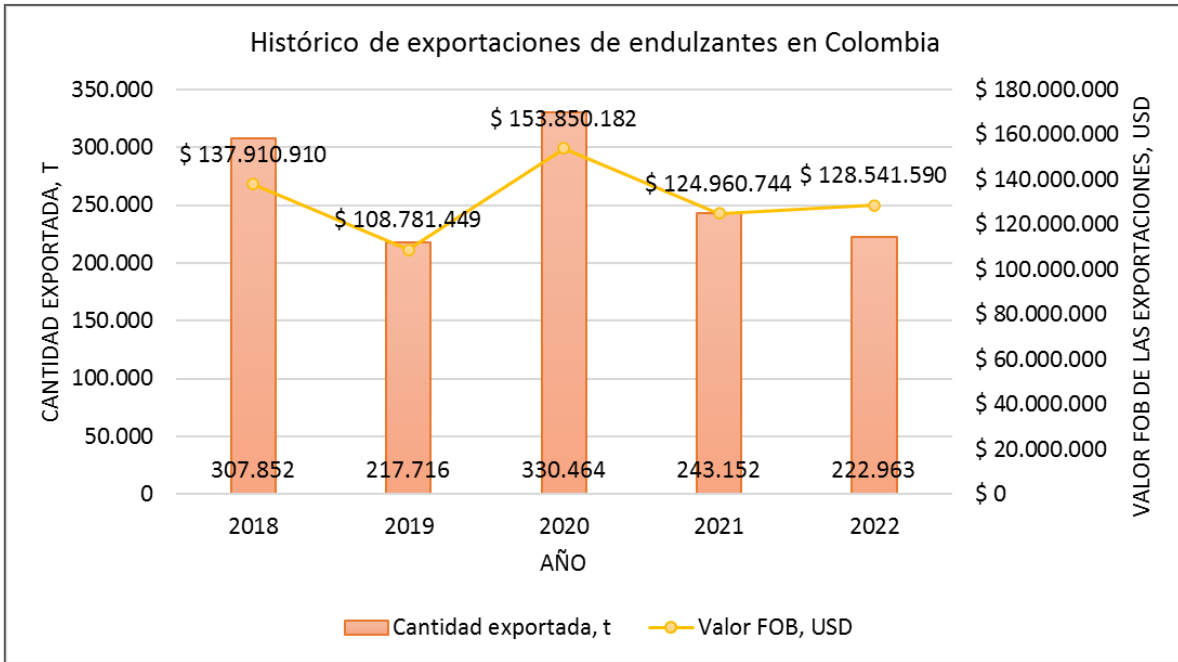


Figura 1 Histórico de exportaciones de endulzantes en Colombia en los últimos 5 años.

Para el año 2022, se tuvo una participación muy predominante del azúcar refinado sobre los demás endulzantes seleccionados, con un total de 160.677 toneladas exportadas, se posiciona como el mayor endulzante exportado desde Colombia abarcando un 72% de la participación sobre el total de los endulzantes, en el segundo lugar se encuentran los jarabes y el azúcar invertido, con un 16% de la participación equivalente a 35.855 toneladas, en tercer lugar la panela con poco más de 10.000 toneladas que representan un 5% de las exportaciones, seguido de la melaza con un 4% equivalente a 8.580 toneladas y por último la glucosa y jarabes de glucosa con un 3% equivalente a 7.668 toneladas.

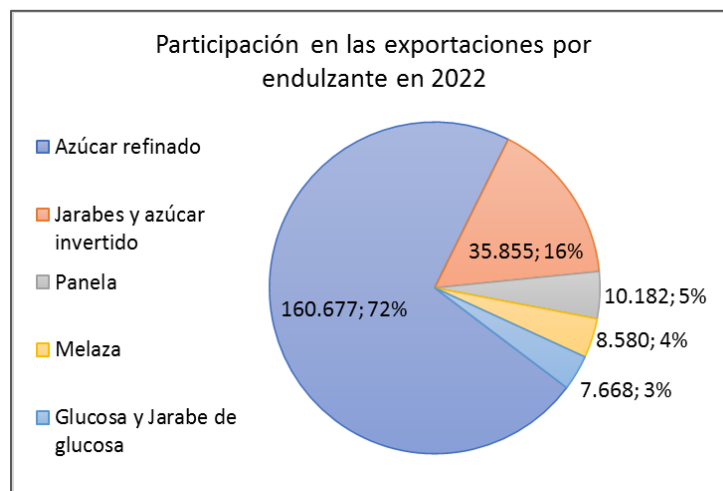


Figura 2 Participación por producto en el mercado internacional de endulzantes colombianos. Valores en toneladas exportadas para 2022.

Debido al gran peso que tiene el azúcar refinado sobre el total de los endulzantes, se realizó una gráfica aparte para facilitar la visualización de los datos de los demás endulzantes en el histórico de exportaciones, en cuanto a cantidad exportada y valor FOB de las exportaciones.

Para el caso de este producto, se han tenido fluctuaciones para el periodo estudiado, en total se ha tenido una disminución del mercado del 40% con respecto a la cantidad exportada base en 2018, mientras que en cuanto a valor FOB, se tuvo una reducción del 17%. Esta diferencia en los valores de disminución del mercado se explica con un aumento del precio unitario del producto a lo largo de los años. Para el último año, se tuvo una reducción del 13% en cantidad exportada, mientras que la diferencia en valor es únicamente del 1%.

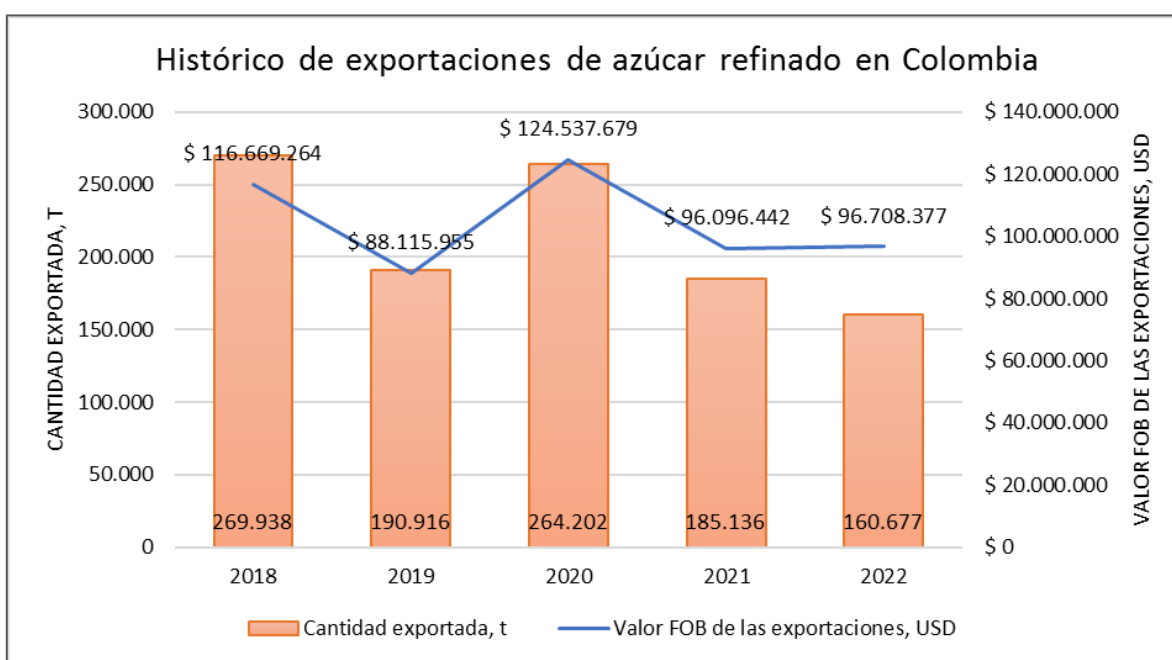


Figura 3 histórico de exportaciones de azúcar refinado en Colombia en los últimos 5 años.

En cuanto a los demás endulzantes se tienen casos particulares:

La panela tuvo un crecimiento sostenido desde 2018 hasta 2020, con dos caídas mas ligeras en 2021 y 2022. La glucosa y jarabes de glucosa han venido presentando fuertes caídas recurrentemente, cayendo un total de 24% entre los años 2018 y 2019, un 54% entre 2019 y 2020 y un 4% para 2021; en el año 2022, se tuvo una recuperación con un incremento del 26% con respecto a 2021. Los jarabes y azúcar invertido presentaron un gran incremento en 2021 cuando se comenzaron a exportar grandes cantidades de producto, que en 2022 crecieron a un total de 35.855 toneladas exportadas. En cuanto a la melaza se han tenido distintas fluctuaciones, se alcanzó un pico máximo en 2020 de 47.377 toneladas exportadas que ha venido reduciéndose en un 82% hasta 2022 donde se exportaron 8.580 toneladas.

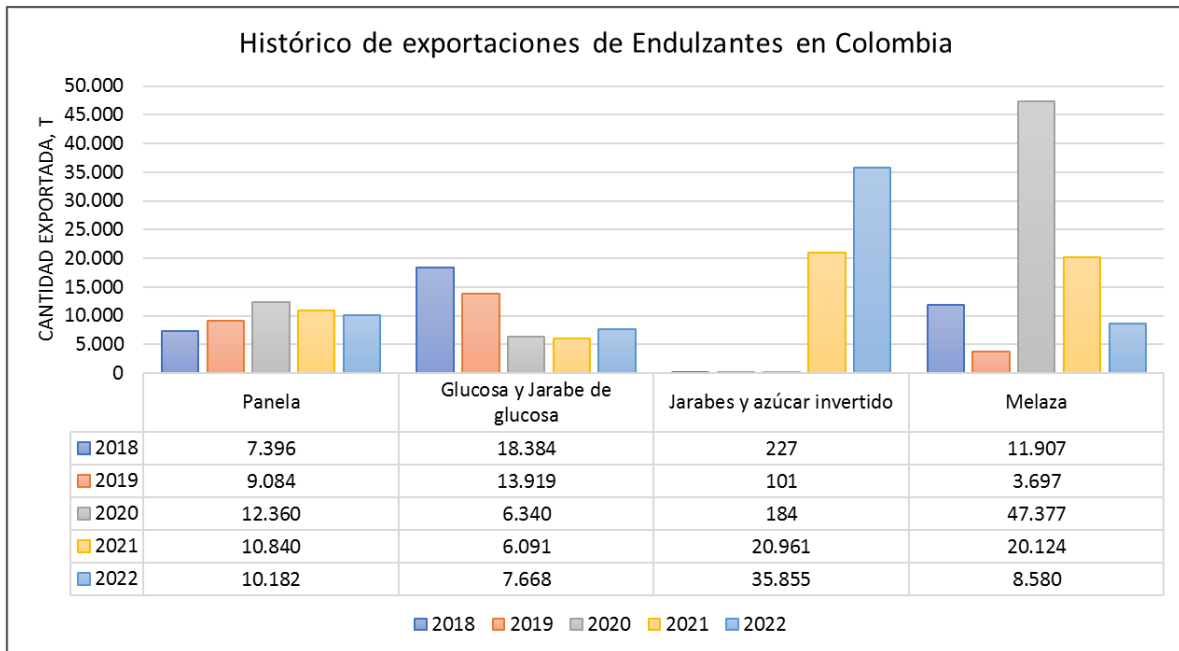


Figura 4 Cantidad de endulzantes exportada en Colombia durante los últimos 5 años.

En cuanto al valor FOB de las exportaciones, el panorama es muy distinto, la panela ocupa el primer lugar (después del azúcar refinado), con un total de US\$ 15.533.458 mientras que el segundo lugar lo ocupan los jarabes y azúcar invertido con US\$ 8.320.138, estas grandes diferencias con respecto a las cantidades exportadas se dan debido al valor unitario del producto, el precio de la panela es muy superior al de los demás endulzantes y también mas estable en el tiempo, como se verá a continuación.

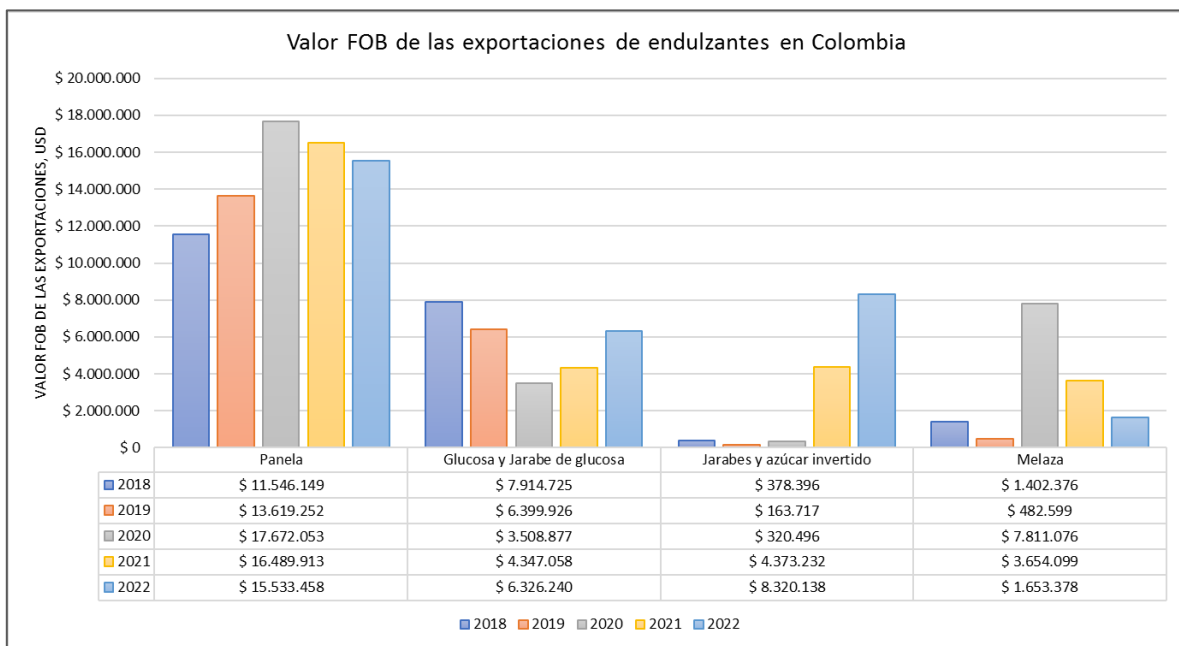


Figura 5 Valor FOB de las exportaciones por endulzante en los últimos 5 años.

#### 4. Países destino

Para el año 2022, se exportaban endulzantes colombianos a los principales países de Europa occidental, Norteamérica, Australia y Rusia, así como países de la costa occidental de América del Sur. Las exportaciones se concentran principalmente en Estados Unidos, Haití, Puerto Rico, Ecuador y Alemania; también, países sudamericanos como Chile y Perú tienen una cuota importante sobre las importaciones de endulzantes; del mismo modo en Europa países como España, Bélgica, Italia y Francia tienen participaciones relevantes. Es necesario tener en cuenta, que la mayor cuota de exportación corresponde al azúcar refinado, por lo que es posible que al analizar estos datos se incurra en una situación de sesgo de mayoría. Por esta razón es importante realizar un análisis producto a producto.

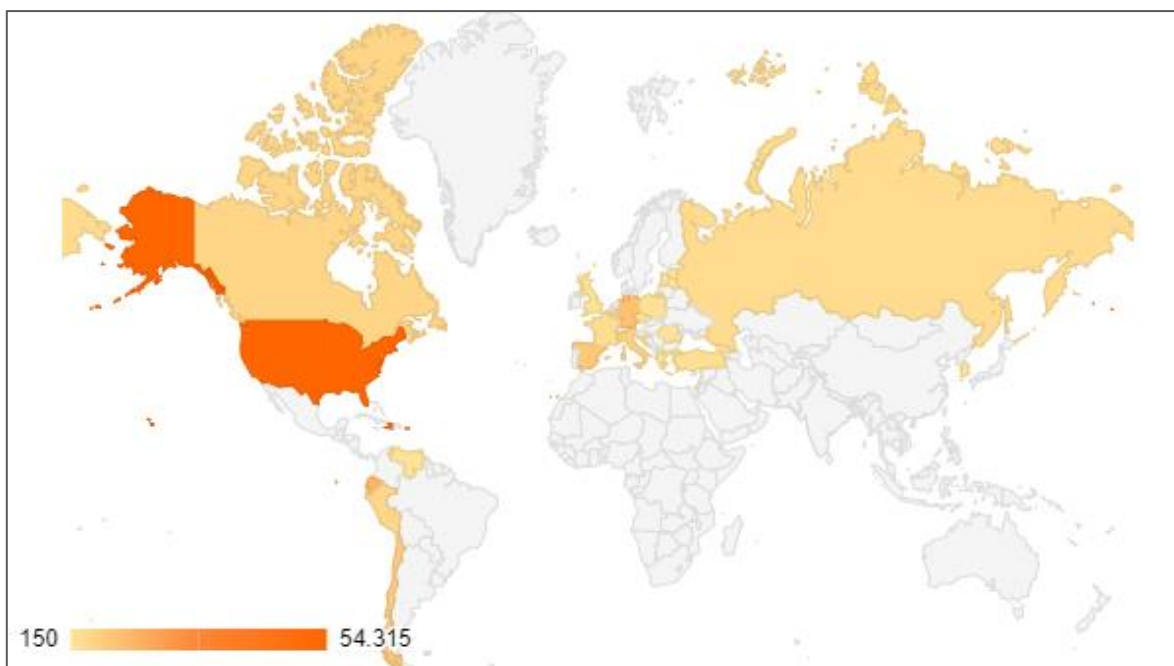


Figura 6 Distribución de los importadores de endulzantes colombianos en 2022. Valores en toneladas importadas.

Para el caso del azúcar refinado, en el año 2022, se realizaron las mayores exportaciones a Haití y Estados Unidos, con 50.106 y 43.667 toneladas exportadas respectivamente, correspondientes al 35,1% y al 30,4%. Otros países que son importantes importadores de este producto son Alemania Bélgica Chile y Ecuador, quienes concentran el 7.2%, 5.7%, 4.8% y cuatro 3% respectivamente.



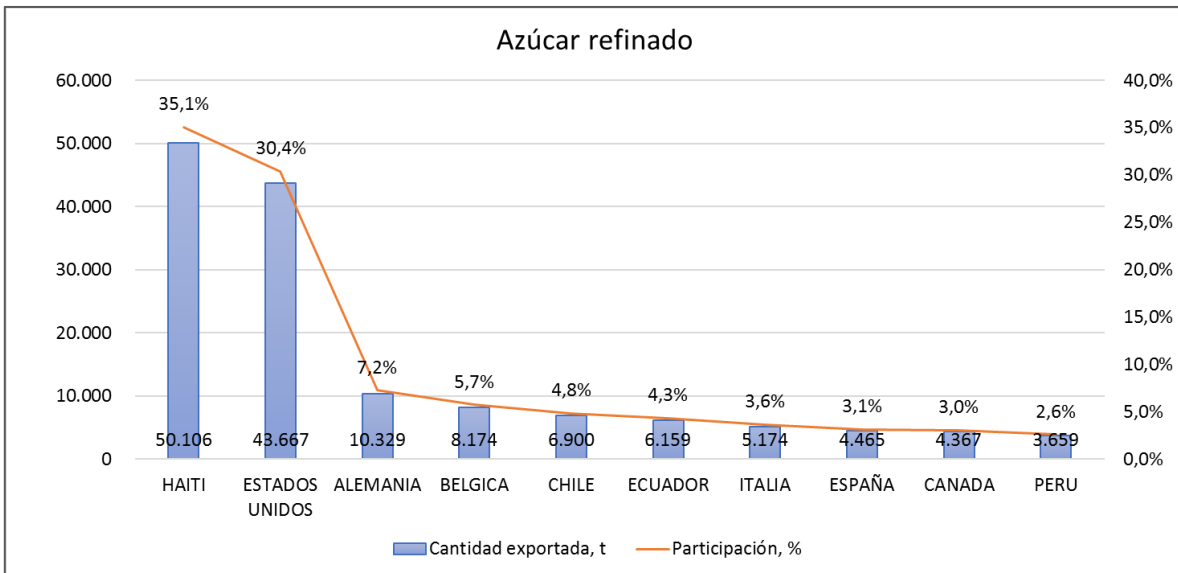


Figura 7 Principales destinos de las exportaciones de azúcar refinado en 2022.

En el caso de la panela, se tienen 2 destinos predominantes de las exportaciones: Estados Unidos y España, en donde se concentra el 78,5% de las exportaciones, otros países importantes en Chile Italia y Francia, con un 5,5%, 4,8% y cuatro 8% respectivamente.

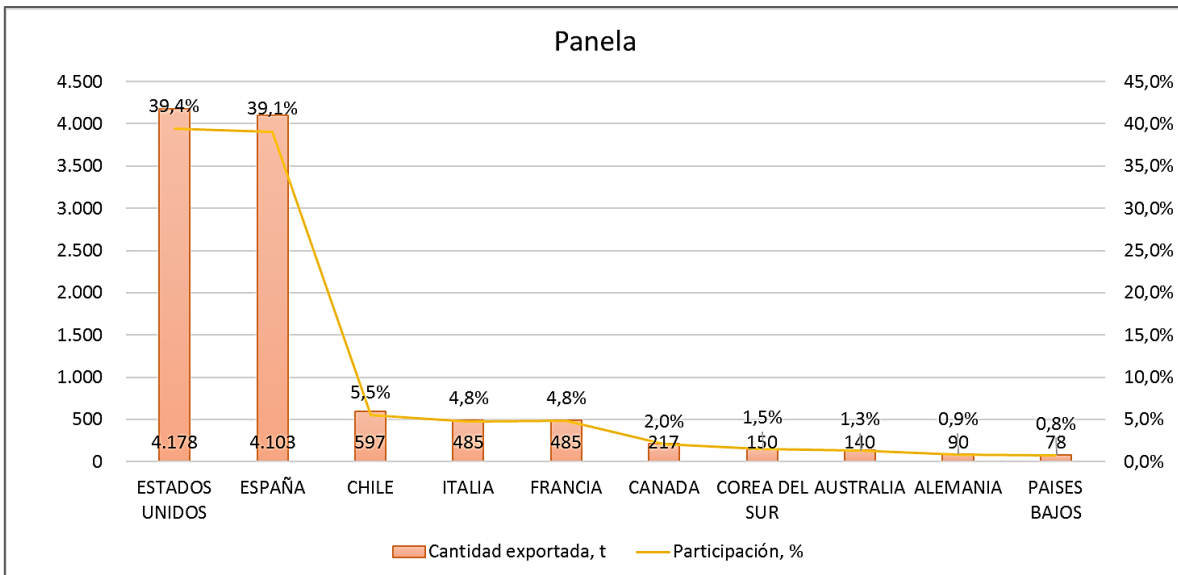


Figura 8 Principales destinos de las exportaciones de panela en 2022.

En el caso de la melaza, el 83% de las exportaciones se realiza hacia los Estados Unidos, seguido por Ecuador, Corea del Sur y Haití, con un 12%, 3% y 2% respectivamente. la glucosa y jarabes de glucosa se exportan principalmente a Ecuador con un 84% de las exportaciones, seguido de Perú con un 8%, Venezuela con un 6% y Estados Unidos con un 2%. en el caso de los jarabes y azúcares invertidos, para el año 2022 se exportaron un total de 35.838 toneladas con destino a Puerto Rico, que abarcan prácticamente la totalidad de las exportaciones

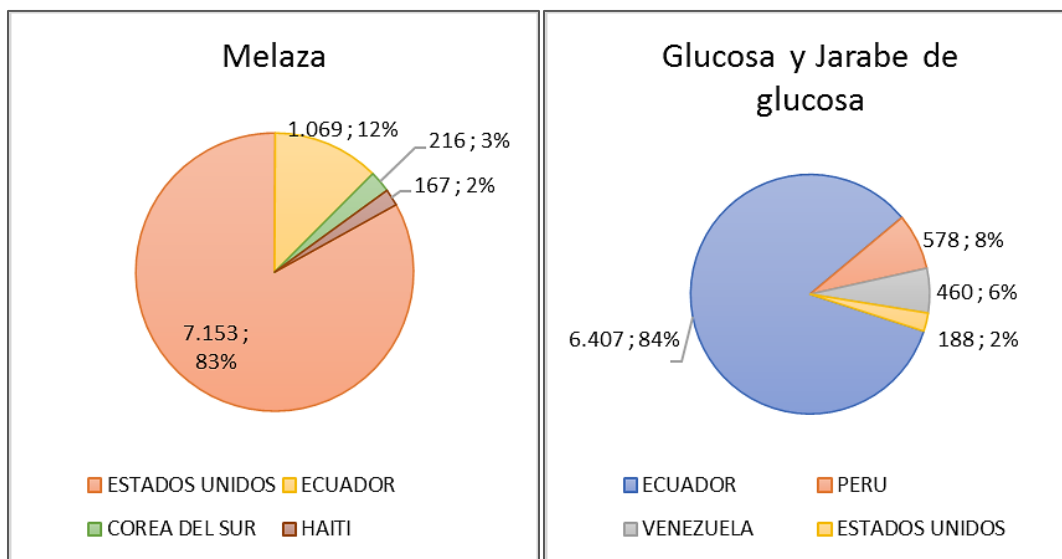


Figura 9 Principales destinos de las exportaciones de la Melaza y la glucosa y jarabes de glucosa en 2022. Cantidades en toneladas exportadas.

### 5. Evolución del precio unitario

Al analizar los precios de entrada unitarios de producto se tienen comportamientos variables para los distintos productos. La panela marca una tendencia predominante en cuanto al valor unitario, estando muy cercana a los US\$ 1,5/kg, con valores relativamente estables durante los 5 años analizados.

Por otra parte, el azúcar refinado, la glucosa y la melaza han tenido incrementos paulatinos año a año. En promedio estos incrementos han sido del 8,75% para el azúcar refinado, 17,93% para la glucosa y jarabes de glucosa y del 13,35% para la melaza. De estos 3 productos la glucosa y jarabe de glucosa es el que ha alcanzado un mayor valor unitario, principalmente en los últimos 2 años, llegando al año 2022 a situarse en los US\$ 0,89/kg, mientras que en este año, el azúcar refinado alcanzó los US\$ 0,61/kg y la melaza los US\$ 0,2/kg.

En el caso de los jarabes y azúcares invertidos, se tuvieron valores unitarios muy altos en los primeros 3 años, sin embargo, durante estos 3 años se realizaron actividades de exportación de bajas cantidades de producto, por lo que no debe considerarse como un valor representativo, caso que si ocurre en los últimos 2 años, donde se exportaron cantidades mucho más altas del producto y se tuvo un valor promedio de US\$ 0,22/kg.

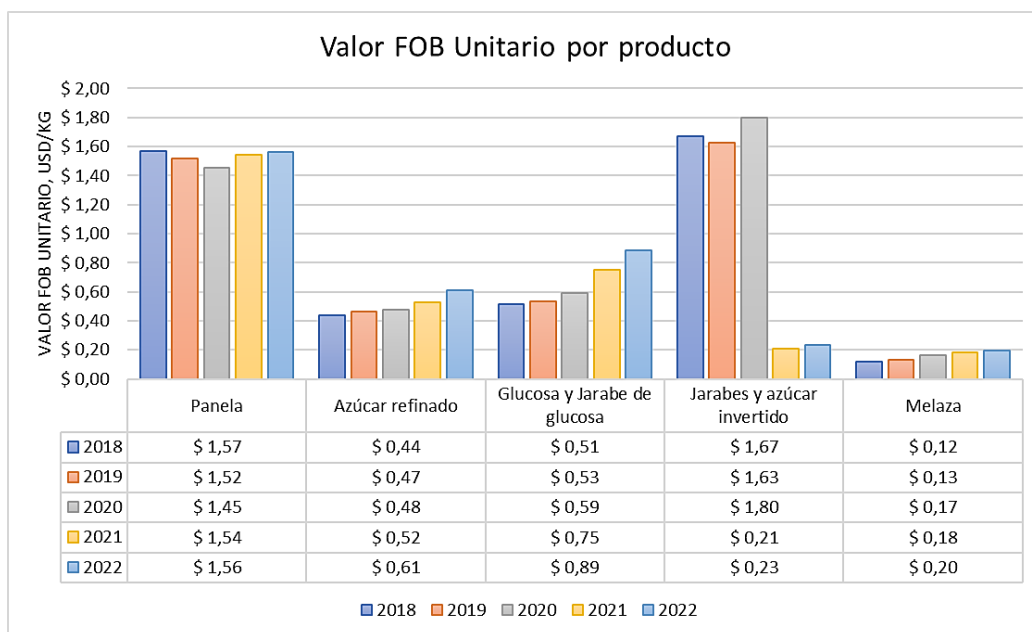


Figura 10 Evolución del valor FOB unitario en los últimos 5 años para los endulzantes seleccionados

## 6. Conclusiones

- La tendencia general muestra una reducción en la exportación de endulzantes a lo largo de los años. Esto es un llamado de atención para el sector de los edulcorantes y una oportunidad de posicionamiento en los mercados internacionales para los endulzantes naturales como la panela, siguiendo la línea de tendencias de consumo enfocadas hacia productos naturales de bienestar.
- Las importaciones de glucosa jarabe de glucosa y azúcares invertidos han tenido un crecimiento interesante en el último año. Con respecto al año anterior, lo cual indica que los consumidores internacionales están dispuestos a consumir endulzantes líquidos. Esto abre una ventana de oportunidad a las mieles de caña orientadas a la exportación, que además de ser endulzantes líquidos como los demás productos analizados, poseen un mayor valor nutricional y presentan la estabilidad propia de los azúcares invertidos.
- tanto por el sector retail como para sectores industriales y canal horeca.
- Haití, Estados Unidos, Alemania, Bélgica, Chile, Ecuador, Italia, España, Canadá y Perú son importadores relevantes de azúcar refinado, donde es posible que existan oportunidades para el ingreso de otros endulzantes sustitutos o complementarios al azúcar refinado
- el valor unitario de la panela es el más alto de todos los endulzantes estudiados, sin embargo, presentó un comportamiento relativamente estable que incluso ha ayudado a disminuir en algunos años, a diferencia de los demás productos que tienen una tendencia al alza. es importante renegociar los precios de ingreso de producto, teniendo en cuenta 3 factores como la inflación deberían verse reflejados año a año en este indicador.