

IMPORTANCIA DE LA PRODUCCION DE OREGANO EN LA ZONA NORTE DE JALISCO

Alma Alicia Aguirre Jiménez

Jalisco es uno de los estados más privilegiados del país por su riqueza de recursos naturales; en materia forestal, cuenta con una superficie aproximada de 5 millones de hectáreas, que equivalen a 1.7 por ciento de la superficie total del estado, y ocupa el cuarto lugar como productor forestal a nivel nacional.

Dentro de la producción forestal existen dos grupos de productos, los maderables y los no maderables. Como su nombre lo indica, estos últimos no están destinados a la producción de madera y no son cultivados por el hombre, el cual sólo los extrae para comercializarlos y transformarlos.

En el grupo de los no maderables se encuentra el orégano. Este es un arbusto de especie caducifolia, es decir, tira la hoja todos los años, por lo que si no se aprovecha se pierde. Esta planta puede llegar a medir 2.30 metros de altura y más de un metro de cobertura foliar; su fruto se da en cápsulas y la materia prima que se comercializa es la hoja; esta especie abunda en clima semidesértico en un rango de altitud de mil a dos mil metros sobre el nivel del mar. Existen alrededor de 17 especies de orégano; la más importante es la *Lippia berlandieri*, que abunda en la mayor parte de las zonas semiáridas; esta variedad es la que existe en la zona norte de Jalisco.

Los principales productores de orégano son los estados de Jalisco, Zacatecas, Durango y Chihuahua; con menor participación se encuentran Sonora, Nuevo León, Hidalgo, San Luis Potosí y Tamaulipas.

México ocupa el primer lugar a nivel mundial en producción de orégano, le siguen Grecia y Turquía en importancia. Paradójicamente, este producto es poco consumido en el país; menos del 10 por ciento de la producción total se consume internamente, el 90 por ciento restante se destina al mercado exterior.

En 1986 se obtuvo una producción récord de 3 200 toneladas; de ellas, 2 580 se exportaron a razón de 1.25 dólares el kilogramo, por lo que ingresaron 3 millones y cuarto de dólares; 30 por ciento de esa producción correspondió a las regiones norte de Jalisco y sureste de Zacatecas.

El poco consumo nacional se debe principalmente a que sólo es utilizado como condimento y, en menor medida, como medicina natural. En cambio, en Estados Unidos, que es el principal comprador de orégano mexicano, además de utilizarlo como condimento, lo industrializan para extraer aceite esencial para la elaboración de cosméticos, fármacos y licores; otra parte lo muelen, lo envasan, etiquetan y exportan a otros países, obteniendo considerables ingresos por su venta.

Se estima que en Jalisco existen aproximadamente 80 mil hectáreas productoras de orégano, las cuales se ubican en los diez municipios que conforman la zona norte de Jalisco; sin embargo, solamente se recolecta en menos de las 20 mil hectáreas más accesibles. Lo anterior se debe a que dicha zona carece de una red de caminos y sólo hasta hace poco la región se integró al resto del estado a través de la carretera Guadalajara-Colotlán; sin embargo, la mayor parte de los caminos intermunicipales son brechas en malas condiciones y en el temporal de lluvias se vuelven intransitables.

La producción de orégano en la entidad hasta hace diez años no era importante, ya que ascendía a 10 ó 15 toneladas anuales; ese volumen se incrementó notoriamente hasta obtener un promedio de 400 toneladas anuales en la última década, siendo el año récord 1985 con 759 toneladas. Este incremento tan significativo se ha debido básicamente a la gran demanda presentada por el mercado exterior en los últimos diez años. Sin embargo, la variación en el volumen de producción anual está sujeta a dos factores:

un buen temporal de lluvias y el precio del orégano; este último a su vez está sujeto a la demanda del mercado exterior, y son las empresas trasnacionales y los compradores locales los que determinan el precio de compra.

La mayor parte de las áreas productoras de orégano son de pequeña propiedad, en menor proporción son ejidales; éstas son terrenos agrológicamente pobres por las condiciones no benignas del clima, donde se registra una precipitación menor de 600 milímetros de lluvia anual, con topografía muy accidentada, pedregosos y una capa arable superficial de menos de 10 centímetros, por lo cual se consideran no aptos para el desarrollo de una agricultura redituable.

Por lo general, a los pequeños propietarios dueños de los predios no les interesa la explotación del orégano ya que se dedican a otras actividades más rentables, como son la ganadería o el comercio. Existen tres modalidades para llevar a cabo la recolección; la primera es que el dueño del predio permita que personas de escasos recursos económicos lo recolecten; otra modalidad, es que se coseche sin autorización de los dueños de los predios. Además, se celebran convenios verbales de explotación entre acopiadores y pequeños propietarios, mediante sumas que van desde 500 mil a un millón de pesos, de esta manera los acopiadores aseguran la mayor parte de la producción. Por otra parte, las áreas ejidales donde existe son consideradas como zona comunal, donde cualquier miembro del ejido tiene derecho a recolectar y comercializar el producto.

El proceso de producción del orégano conlleva una problemática técnica y socioeconómica muy compleja, que va desde la obtención del permiso de explotación hasta la venta del producto. El primer paso que debe realizarse es la solicitud de permiso a la autoridad forestal para el aprovechamiento de este recurso. Se ha detectado que no se tramitan permisos de explotación para todos los predios donde se obtiene el producto, en algunos casos el permisionario los obtiene después de la cosecha, por lo que no existe congruencia entre lo que se le autoriza y lo que el recolector obtiene en el predio.

A quien se otorga el permiso no se le exige que la cantidad de orégano autorizado lo extraiga de la su-

perficie que reporta; sólo lo extrae en áreas fáciles y accesibles, ocasionando una sobreexplotación en casi 20 mil hectáreas, el resto de la zona susceptible de aprovechar en el estado, 60 mil hectáreas, queda subexplotada.

Una vez que llega la temporada de recolección del orégano (septiembre y octubre), con o sin permiso, se procede a cortar el ramaje, los cortes se hacen año tras año en las mismas áreas con técnicas inadecuadas. Los recolectores tienen como única meta cortar el mayor volumen de orégano en el menor tiempo posible, sin interesarles utilizar un sistema adecuado de aprovechamiento, lo que provoca la paulatina destrucción del recurso.

El proceso de secado de las ramas para obtener la hoja del orégano debe realizarse en los mismos predios en que se corta, con el fin de que la semilla se quede y reproduzca la especie; sin embargo, existen casos de recolectores que cortan sin permiso y trasladan el producto a secar a otros lugares, donde la semilla se pierde, impidiendo la repoblación del predio.

La falta de organización de los productores y recolectores ha propiciado que no se implementen técnicas adecuadas de explotación; así como que existan problemas de comercialización, mismos que estriban principalmente en la fijación de precios; por ello existe la imperiosa necesidad de apoyos institucionales, tanto en materia de asistencia técnica como organizativa.

Los márgenes de comercialización de este producto son muy reducidos debido a la existencia de sólo tres compradores en la región: dos en Huejuquilla y el más fuerte en Colotlán. Estos han monopolizado la compra-venta del orégano, y en coordinación con las empresas comercializadoras de Estados Unidos, determinan el nivel de precios. Lo anterior ha afectado la economía de los recolectores dado que no existe un beneficio equitativo entre recolectores y acopiadores; por ejemplo, en la cosecha de 1989 el precio de compra fijado por el acopiador fluctuó entre 1 200 y 2 000 pesos el kilogramo, quien a su vez lo vendió a las empresas estadounidenses a 1.85 dólares el kilo; ello representó para el acopiador un beneficio de 135 por ciento, tomando como base el precio máximo de compra al recolector.

La demanda a nivel local y regional es satisfecha por personas que recolectan el producto sin permiso de ninguna índole, por lo tanto se desconoce la magnitud del volumen que se comercializa bajo este sistema. Otro factor que ha impedido conocer los volúmenes reales cosechados y comercializados es que lo que se transporta es superior a lo que amparan las guías de transporte; además, en ocasiones el orégano de una entidad se transporta con documentación de otro estado, como sucede entre Jalisco y Zacatecas.

En la actualidad el mayor beneficio económico no es ni para los dueños de los predios ni para los recolectores, sino para los acopiadores de la zona; sin embargo, esta actividad ha contribuido a la generación de ingresos. Se ha observado que un campesino puede llegar a recolectar entre 12 y 15 kilogramos por día, que al precio pagado en 1989 representó alrededor de dos salarios mínimos diarios, por lo que les resulta más redituable esta actividad que trabajar de jornaleros, además de ser común la incorporación de la mano de obra familiar, incluyendo a mujeres y niños. Con este sistema de explotación logran recolectar anualmente de una y media a dos toneladas con un valor de 3 a 4 millones de pesos, cantidad que no obtendrían por el cultivo del maíz debido a las condiciones agrológicas mencionadas, además de que en la producción de maíz tienen que invertir en insumos de producción. De esta manera, la recolección y venta de orégano viene a ser una fuente importante de ingresos económicos para cientos de campesinos de la zona norte de Jalisco.

Dada la importancia que representa esta actividad para dicha zona, el Instituto de Investigaciones Forestales y Agropecuarias (INIFAP) en la entidad, desde 1984 implementó un proyecto de investigación cuyo objetivo fue detectar la superficie cubierta, los factores que inciden en la existencia y desarrollo del orégano, así como su potencial productivo, con el fin de implementar técnicas adecuadas de explotación, manejo y conservación del producto.

Con base en los avances de esta investigación, en 1986 se establecieron parcelas de experimentación donde se pusieron en práctica diferentes métodos de corte encaminados a la adecuada explotación y preservación de la especie. En 1987 se concluyó la investigación quedando definidos los soportes técnicos para su explotación racional, con lo cual las autoridades

competentes pueden elaborar un programa de normatividad para el desarrollo y aprovechamiento del orégano.

En 1989 la Unidad de Administración Forestal número 6 elaboró el primer estudio técnico para el manejo adecuado del orégano basado en resultados de la investigación realizada por el INIFAP; dicha unidad es un organismo privado normado por la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, y el pago de los diferentes servicios técnicos que presta son costeados por los productores. En el caso del orégano, el servicio debería ser pagado también por quienes comercializan el producto; sin embargo, ellos mostraron una actitud negativa, ya que sólo se interesan por obtener el mayor beneficio posible.

En ese mismo año se realizó por primera vez una cosecha con base en el estudio realizado; los datos estadísticos muestran que se cosecharon 236 toneladas de orégano en Jalisco y 414 en Zacatecas; los técnicos de la unidad reportan que sí se cosecharon esas 650 toneladas para ambos estados, pero como en Jalisco se realizó el estudio técnico y había que pagar por ese servicio, los compradores evadieron el pago, argumentando que la mayor parte del orégano la habían traído de Zacatecas, y como no existe control por parte de las autoridades forestales, no se pudo comprobar el verdadero origen del producto.

En virtud de los intereses tan fuertes creados en la zona, será difícil que se apliquen los mecanismos adecuados si no existe una participación directa del sector oficial. Este deberá intervenir estableciendo una normatividad para el aprovechamiento adecuado del recurso, así como vigilancia y control para su cumplimiento.



La participación de los dueños de los predios en este proceso productivo es determinante. Deben tomarle interés y vigilar que en las áreas de su propiedad se apliquen las técnicas adecuadas de explotación que aseguren la preservación de la especie; de esta manera se coadyuvará al mejor control de la producción y a un conocimiento más real de los volúmenes cosechados y comercializados.

Por otra parte, será necesario buscar los mecanismos para incrementar la producción e implementar un proyecto agroindustrial, para que el objetivo no sólo sea vender materia prima a Estados Unidos, sino industrializarla aquí en México, agregándole mayor valor al producto. Asimismo, habrá que ampliar el mercado en países europeos, los cuales actualmente demandan aceite esencial del orégano. Este punto es importante, pues si sólo se eleva la producción, el producto podría inundar el actual mercado, desplomando los precios.

Las perspectivas que presenta la producción, industrialización y comercialización de este recurso forestal son grandes, ya que se cuenta con un gran potencial productivo por explotar. La naturaleza ha sido magnánima con la zona norte de Jalisco al dotarla con

ese recurso tanpreciado en otros países. Valdría la pena que las autoridades voltearan los ojos a esa zona marginada, cuyo desarrollo económico se encuentra a la zaga con respecto a otras regiones del estado.

Aun cuando los retos son grandes, los intereses creados por las personas que han sabido aprovechar el recurso son fuertes. Los campesinos deben tomar conciencia de lo que tienen y de lo que pueden hacer; con una buena organización y asistencia técnica podrán cientos de familias tener ingresos más decorosos sin tener que recurrir a la emigración, fenómeno muy común entre los campesinos de esa región.

Es necesario también que las instituciones, tanto oficiales como privadas, involucradas en el subsector valoren la importancia del recurso y, de acuerdo a las nuevas políticas de apoyo al campo, apuntalen esta actividad. La región carece de la infraestructura necesaria, son imprescindibles caminos de acceso y bodegas de acopio, entre otros.

El potencial de desarrollo del orégano es alto ya que México tiene en él un valioso recurso que ofrecer al mundo, sólo hace falta darlo a conocer internacionalmente. ■

