



# CADERNO DE COMERCIO XUSTO

Número 2 | Maio 2013



**PARA  
ADOZARES  
A VIDA  
NON HAI QUE  
AMARGAR  
A NINGUÉN**

**Edición:** Coordinadora Estatal de Comercio Justo ([www.comerciojusto.org](http://www.comerciojusto.org))

**Redacción:** Gonzalo Donaire

**Tradución:** David Rodríguez

**Fotografías:** MCCH

**Maquetación:** Masgráfica

**Impresión:** Advantia Comunicación Gráfica

*Madrid, mayo de 2013*



Esta obra atópase baixo unha Licenza Creative Commons Recoñecemento-NonComercial-CompartirIgual 3.0 Unported (CC BY-NC-SA 3.0). Para ver unha copia desta licenza, visite <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/legalcode>



Este caderno, así como a campaña na que se enmarca, forman parte dun proxecto financiado pola Axencia Española de Cooperación Internacional para o Desenvolvemento (AECID). O contido de dita publicación é unha responsabilidade exclusiva dos seus autores e autoras e non reflicte necesariamente a opinión da AECID.



	<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>2</b>
<b>1</b>	<b>BREVE HISTORIA DO AZUCRE: UN DOCE DESTINO A TRAVÉS DUN AMARGO CAMIÑO</b>	<b>3</b>
	Orixes e procedencias distintas para un mesmo produto	3
	Tipos de azucre e procesos de elaboración	4
	O azucre invisible	5
<b>2</b>	<b>A INDUSTRIA MUNDIAL DO AZUCRE</b>	<b>6</b>
	Consumo e produción do azucre no mundo	6
	Prezo: outra montaña rusa especulativa	6
	Onde se produce	8
	Alimento ou agro-combustible?	9
	Unha ollada crítica desde o consumo responsable	10
	A amarga dobre moral da Unión Europea	11
	A produción de azucre en España	12
<b>3</b>	<b>O AZUCRE DE COMERCIO XUSTO</b>	<b>13</b>
	Local, ecolóxico, xusto... Baixando á terra un debate actual	13
	Unha alternativa real e crecente	14
<b>4</b>	<b>DÁMOSCHE DEZ RAZÓNS PARA CONSUMIR AZUCRE DE COMERCIO XUSTO</b>	<b>15</b>
	Quen produce o azucre de Comercio Xusto?	15
<b>5</b>	<b>ENLACES DE INTERESE PARA AMPLIAR A INFORMACIÓN SOBRE O COMERCIO XUSTO E A CAMPAÑA</b>	<b>17</b>

# Introdución

## O Comercio Xusto

Desde o seu nacemento fai xa máis de 50 anos, o Comercio Xusto consolidouse progresivamente como alternativa comercial e ferramenta de cooperación ao desenvolvemento, sensibilización e redución da pobreza. Unha aposta concreta pola xustiza social a través da posta en valor da dignidade e as capacidades produtivas de quen menos contan no inxusto sistema comercial internacional, unha defensa das relacións duradoiras e horizontais, dos dereitos laborais, da equidade de xénero e da sostenibilidade ambiental.

As vendas de produtos de Comercio Xusto en todo o mundo superan actualmente os 5.500 millóns de euros. Isto tradúcese en impactos decisivos sobre milleiros de grupos produtores e traballadores de máis de 70 países de Asia, África e Latinoamérica. En Europa contabilízanse actualmente máis de 500 importadoras, 4.000 tendas e 100.000 voluntarios que contribúen decisivamente a estes impactos positivos que reciben 2,5 millóns de produtores e produtoras en orixe<sup>2</sup>. A nivel mundial estímase que máis de 5 millóns de persoas benefíciense en total desta forma alternativa, consciente e crítica de producir, comerciar e consumir.

## A Coordinadora Estatal de Comercio Justo (CECJ)

É a plataforma que agrupa a 30 organizacións vencelladas ao Comercio Xusto e que realizan tarefas de importación, venda final e/ou sensibilización no Estado español. O seu traballo céntrase en potenciar este sistema comercial alternativo e solidario, e dar servizo ás entidades membro. A CECJ forma parte da Organización Mundial do Comercio Xusto (WFTO).

A finalidade da CECJ é a transformación da realidade social e das regras do comercio internacional a través da incidencia nas políticas públicas, a sensibilización e

mobilización da sociedade e o fortalecemento do sector de Comercio Xusto.

## Día Mundial do Comercio Xusto 2013

Este Caderno forma parte dos materiais elaborados pola CECJ para conmemorar o Día Mundial do Comercio Xusto, que este ano se celebra o 11 de maio. En 2013 decidimos centrarnos no azucre, un dos produtos de Comercio Xusto máis coñecidos, característicos e consumidos en España.

A historia e realidade do azucre remítenos á dun sabor básico, doce, así como aos seus valores positivos asociados, pero tamén aos tempos da escravitude, á explotación laboral nas plantacións de cana ou ás desigualdades e amarga pobreza que hoxe seguen caracterizando a súa produción e comercio. Desde a súa consolidación no pasado século como fonte importante e habitual de enerxía na dieta humana, a produción e o consumo de azucre non deixaron de crecer de xeito exponencial. Pero, paráche a pensar de onde vén o azucre? Como se obtén? Por acaso todo o azucre é igual? Son a súa produción e comercialización tan doces coma o seu sabor?

Este Caderno procura deitar algunhas luces sobre o mercado mundial do azucre, as condicións baixo as que se produce e distribúe este ben e as formas nas que o consumimos. Miraremos a cara B deste produto, percorrерemos o camiño que fai desde o campo ao azucreiro, aproveitaremos para abordar algúns debates máis amplos que concernen ao consumo responsable e, como non, falaremos do azucre de Comercio Xusto: unha alternativa real e concreta para adozaermos o noso día a día sen lle amargar a vida a ninguén. Doce lectura!

1. Estimacións propias da CECJ a partir das cifras de Fairtrade International e WFTO  
2. Segundo Fair Trade Advocacy Office (FTAO) [www.fairtrade-advocacy.org](http://www.fairtrade-advocacy.org)

# 1. Breve historia do azucre: un doce destino a través dun amargo camiño

## **Orixes e procedencias distintas para un mesmo produto**

Os primeiros rexistros de cultivos de cana de azucre lévannos ata a remota illa de Nova Guinea, desde onde se estendeu o seu doce mollo como bebida por outras zonas do Sueste asiático. Na India desenvolveuse a técnica para obter os cristais de azucre, o formato que coñecemos e consumimos actualmente. Desde alí chegou por primeira vez a algúns lugares da antiga Europa, ao redor do século IV a. C., a través das tropas de Alexandre Magno que nas súas expedicións por Asia descubriran aquela “planta que producía mel sen necesidade de abellas”. Habería que esperar ao século VIII para asistir á progresiva extensión do comercio de azucre, especialmente na ribeira mediterránea e máis concretamente na Península Ibérica, da man dos pobos árabes. A produción volveuse mundial e creceu exponencialmente trala chegada dos europeos a América, onde atoparon as condicións climáticas e laborais (man de obra escrava, autóctona ou traída desde África) para aumentar as colleitas e responder a unha demanda crecente.

De produto de luxo nos seus inicios, o azucre pasou progresivamente a converterse en ben de consumo de masas, presente na nosa dieta cotiá desde hai xa moi-

***Actualmente a cana de azucre cultívase en máis de 100 países, en plantacións que abranguen 25 millóns de hectáreas. A metade da extensión de España!***

## ***O azucre procedente da remolacha representa case que o 90% do azucre que se consome en Europa***

tos anos. Actualmente a cana de azucre cultívase en máis de 100 países, en plantacións situadas en zonas intertropicais, solleiras e húmidas que, en total, abranguen 25 millóns de hectáreas. A metade da extensión de España! Do prensado do seu tronco obtense un mollo que, unha vez cristalizado, xera azucre en bruto. Esta é a orixe de case o 80% do azucre que se produce en todo o mundo, pero non o único: o resto obtense da remolacha azucreira, máis concretamente da súa raíz. A remolacha cultívase en climas mornos e chuviosos (ou mediante regadío, existindo mesmo algunha variedade de secaño).

O principio azucarado da remolacha descubriuse no século XVIII en Europa e as primeiras plantacións destinadas á elaboración de azucre non apareceron ata un século máis tarde. A súa produción estendeuse rapidamente pouco despois, a raíz das guerras napoleónicas: o peche do comercio entre a Europa continental e as Antillas, onde estaban moitas das plantacións de cana que abastecían ás metrópoles europeas, propiciou o aumento das colleitas de remolacha no vello continente co fin de asegurar o subministro interno.

A día de hoxe, a maioría das plantacións atópanse en Europa, Rusia e Estados Unidos e, xuntas, suman 5 millóns de hectáreas de cultivos. Aínda que minoritaria a nivel mundial, o azucre procedente da remolacha debería resultarnos enormemente familiar: representa case que o 90% do azucre que se consome en Europa, aínda que a tendencia apunta á súa progresiva perda de peso, como veremos máis adiante.



## Tipos de azucre e procesos de elaboración

Azucre de cana, de remolacha, integral, refinado, moreno, branco, louro, panela, mascobado... Certo, non resulta sinxelo orientarse entre tanto término. Abundan as versións e opinións, moitas veces contraditorias, sobre as orixes e propiedades de cada tipo de azucre que podemos atopar no mercado. A continuación tentamos aclarar algúns conceptos básicos para situármolos mellor.

**Azucre de cana:** a cana esnaquíza e prénsase en muíños ás poucas horas de cortala, aplicando auga quente durante o prensado para obter un mollo denso (tamén coñecido como guarapo). Este mollo límpase (clarificación) e quéntase (evaporación) para separar progresivamente as impurezas, eliminar a auga e obter un xarope (ou meladura). A través deste proceso o azucre disolto no mollo depositase en forma de cristais de sacarosa.

Se se deixa secar esta masa ata que se solidifica ou calla, obtense **panela**, tamén coñecida como **mascobado** en Filipinas. A cristalización obtense unicamente a partir da cocción e evaporación. É, polo tanto, un proceso moi manual e artesanal, apenas industrializado. Ao non centrifugarse, este azucre mantén o seu aspecto de bloque e a capa de mel de cana ou melaza ao redor, onde reside o groso dos nutrientes. Desta forma, a panela conserva todas as vitaminas e minerais presentes na cana de azucre.

Tanto para o seu consumo final en orixe como para a súa comercialización acostumase relar para obter un produto granulado, semellante aos outros tipos de azucre máis coñecidos, pero formado por grans máis húmedos, menos finos e soltos, acompañados de anacos de

melaza. A panela e o mascobado de Comercio Xusto que podemos atopar nos nosos puntos de compra habituais preséntanse en paquetes con este formato granulado.

Se en lugar de deter aquí o proceso sométese esta masa a centrifugado, conséguese separar os cristais da melaza. Tras secalo e arrefrialo obtense **azucre de cana moreno integral**. O seu aspecto é máis cristalizado e apenas conta coa cuberta melosa que caracteriza á panela. Aínda que algo máis mecanizado e industrial é posible e habitual (especialmente no caso da agricultura ecolóxica e do Comercio Xusto) obter azucre moreno integral sen aplicar procesos químicos.

Con todo, o groso do azucre de cana que atopamos no mercado non é integral. Unha vez centrifugados, os cristais volvense disolver en auga para repetir parte do proceso anterior e obter así **azucre de cana refinado**. O refinado consiste nun proceso químico mediante o cal o azucre moreno perde os colorantes naturais, que son en realidade a película de mel que rodeaba os cristais do azucre integral. Mediante este proceso de refinado, o azucre integral vai perdendo progresivamente a súa cor escura, obténdose **azucre louro ou branco** segundo o grao de refinamento. De feito, gran parte do azucre moreno que podemos atopar en tendas, cafeterías e supermercados non é en absoluto integral, senón azucre refinado ao que se lle engade posteriormente a melaza que perdera durante o refinamento, recuperando así a súa cor e sabor característicos, pero non as súas propiedades orixinais.

O proceso de refinado é industrial e emprega químicos, polo que dificilmente poderá ser catalogado como ecolóxico. Agora ben, existe unha ampla gama de procesos químicos posibles, que van desde os menos sintéticos e agresivos co medio e para a saúde ata os máis nocivos, que poden chegar a incluír organismos xeneticamente modificados (transxénicos).

**Azucre de remolacha:** obtense directamente do refinado e sempre é branco. Actualmente tanto a sementa como a colleita están mecanizadas, polo que apenas precisan man de obra. É práctica estendida a aplicación de herbicidas, así como o recurso crecente a variedades transxénicas. O froito da remolacha crece baixo terra. Unha vez maduro, recóllese e transpórtase á fábrica, onde se lava e corta en rebandas pequenas e finas. Aplícaselles auga quente dentro de grandes tanques para disolver o

***O azucre de remolacha sempre é refinado, industrial e químico. O de cana pode ser integral e ecolóxico***

azucres concentrados. Obtense un mollo ou guarapo cheo de impurezas, que se somete a clarificación, evaporación e centrifugado.

Ata aquí o proceso é similar ao da cana. Con todo, a diferenza da panela ou do azucre de cana moreno integral, o proceso de elaboración do azucre de remolacha non pode detese aquí: o produto resultante non pode consumirse neste estado, dado que as melazas da remolacha non son aptas desde o punto de vista alimenticio. É necesario refinalo para extraer todo o azucre posible, sen resto algún da planta. Por iso é polo que, como dicimos, o azucre de remolacha sempre sexa branco e refinado, debendo pasar obrigatoriamente por esta segunda fase industrial e química.

## O azucre invisible

Non toda a produción de cana e remolacha se destina á elaboración de azucre: como ocorre con outros produtos alimenticios, nos últimos anos creceu a porcentaxe de cultivos dedicados á produción de etanol, un agro-com-

## Nas últimas dúas décadas o consumo de azucre en España creceu en máis dun 20%



## O 75% do azucre que consumimos chéganos por vía indirecta, moitas veces de xeito inconsciente

bustible (falaremos diso máis adiante). Inversamente, tampouco todo o azucre que consumimos nos chega a través deste formato visible. Deteñámonos un momento nun curioso paradoxo que, con toda seguridade, nos resultará moi próximo. En España durante os últimos anos descendieron progresiva e drasticamente o consumo e o gasto directo en azucre que fan os fogares. As recomendacións sanitarias e a “febre dos produtos *light*” están en gran medida detrás deste menor consumo.

Os produtos “baixos en azucre” van gañando peso nas cestas da compra mentres o azucre de mesa ve cuestionada a omnipresenza da que gozaba ata hai pouco en casa ou na cafetería, en beneficio de edulcorantes substitutivos. Os datos avalan este cambio de hábito: desde finais da década de 1980 o consumo medio de azucre de mesa por habitante en España descendeu á metade. Con todo, o consumo total de azucre (e, polo tanto, por habitante) en España creceu en máis dun 20% durante o mesmo período<sup>3</sup>. Como é isto posible?

A resposta é simple: o azucre desaparece da nosa vista pero non da nosa dieta. Hoxe máis do 75% do azucre que inxerimos chéganos incorporado en alimentos elaborados, mentres que hai vinte anos esta vía indirecta representaba menos da metade do noso consumo. E por “alimentos elaborados” non nos referimos necesariamente a doces e pasteis, senón tamén a embutidos, encurtidos, lácteos, refrescos ou caldos preparados, por poñer só algúns exemplos cotiáns. Así pois, o azucre que consumimos non se limita aos cristais que atopamos en terróns, sobres ou paquetes, o que habitualmente chamamos “azucre de mesa”. Este é o formato unicamente dun de cada cinco gramos que tomamos. Hoxe, a inmensa maioría chéganos a través de formatos e vías invisibles e, en moitos casos, de xeito inconsciente.

3. Opciones (2009)

## 2. A industria mundial do azucre

A industria do azucre é hoxe un complexo sistema comercial no que interveñen, entre outros moitos actores e etapas, labregos, muíños, refinerías, exportadoras, importadoras, distribuidores de todo tipo, normativas, acordos comerciais, empresas transnacionais e mercados financeiros nos que se fixa o seu prezo internacional. O comercio globalizado de azucre e os seus derivados xera 70.000 millóns de dólares anuais e está copado por unha presa de empresas transnacionais, algunhas delas en activo desde os tempos da escravitude. Resulta sorprendente que todo este proceso e un mesmo produto resultante poidan provir de dúas materias primas diferentes e poidan agachar tan diversas realidades no que respecta ás súas condicións de produción e comercialización.

### Consumo e produción de azucre no mundo

Hoxe en día estímase que o consumo mundial medio de azucre por habitante rolda os 24 quilogramos ao ano. Nos países enriquecidos, este consumo elévase por encima dos 30 quilos. Todo apunta a que estas cifras seguirán crescendo nos próximos anos, a medida que novas zonas do planeta, especialmente os países emerxentes asiáticos (hoxe con niveis de consumo que oscilan entre

os 15 e os 19 quilogramos por habitante ao ano), se incorporen aos niveis occidentais de consumo de azucre, á vez que aumentará, previsiblemente, a demanda de azucre para a elaboración de etanol. Os datos de produción dán boa conta desta carreira por responder a unha demanda crecente.

A colleita de 2011 bateu records históricos, superando os 170 millóns de toneladas, un 10% máis que o ano anterior e case un 30% por riba dos niveis de produción mundial tan só unha década antes. A Organización Internacional do Azucre (ISO) estima que o consumo agregado mundial de azucre superará os 201 millóns de toneladas en 2020, o que suporá un aumento promedio dun 2% ao ano ata entón. Máis da metade deste crecemento darase precisamente en Asia.

Co crecemento rexistrado na última colleita a industria do azucre volveu ser excedentaria en 2011, tras varios anos de déficit. A produción mundial superou ese ano en case 10 millóns de toneladas o consumo real, tanto humano como destinado á produción de etanol. Sumando este excedente anual récord, o *stock* de azucre acumulado a comezos de 2012 en todo mundo era de case 80 millóns de toneladas, suficiente para responder practicamente á metade do consumo anual mundial. Este aumento dos *stocks* de azucre fai prever unha redución dos prezos internacionais durante os próximos anos.

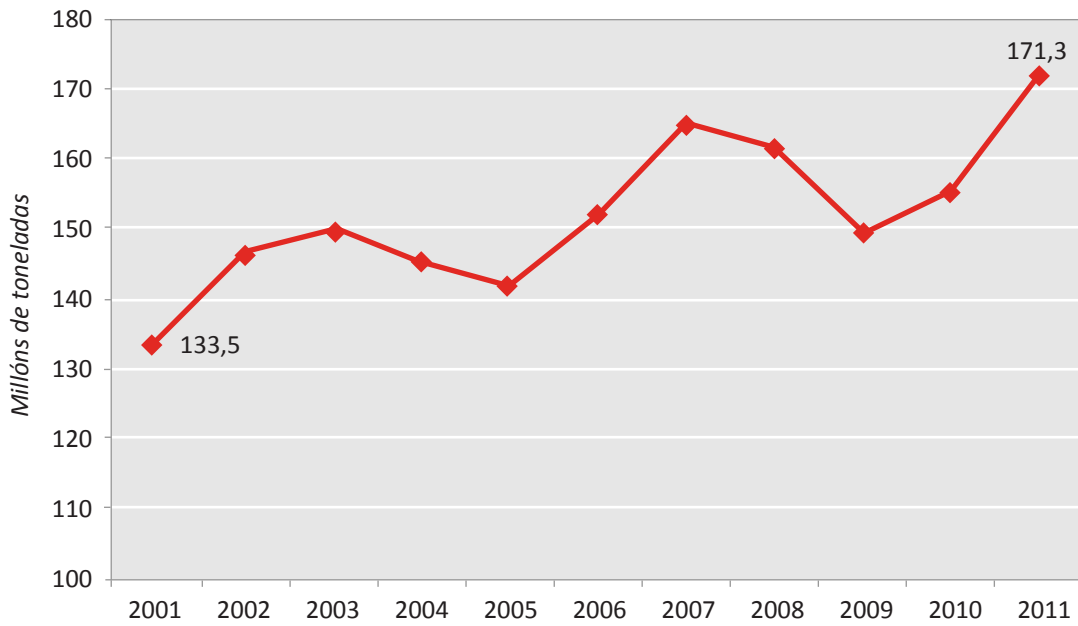
### Prezo: outra montaña rusa especulativa

O prezo internacional do azucre, o que se utiliza para as exportacións e importacións, fíxase nos mercados financeiros internacionais. As principais prazas de compra e venda de colleitas futuras son as bolsas de Nova York (onde se comercia con azucre cru -non refinado- e mídese en céntimos de dólar estadounidense por libra de azucre) e de Londres (nesta ocasión o produto en cotización é o azucre branco e mídese en dólares estadounidenses por tonelada).

***O comercio mundial de azucre xera 70.000 millóns de dólares anuais e está copado por unha presa de empresas transnacionais***

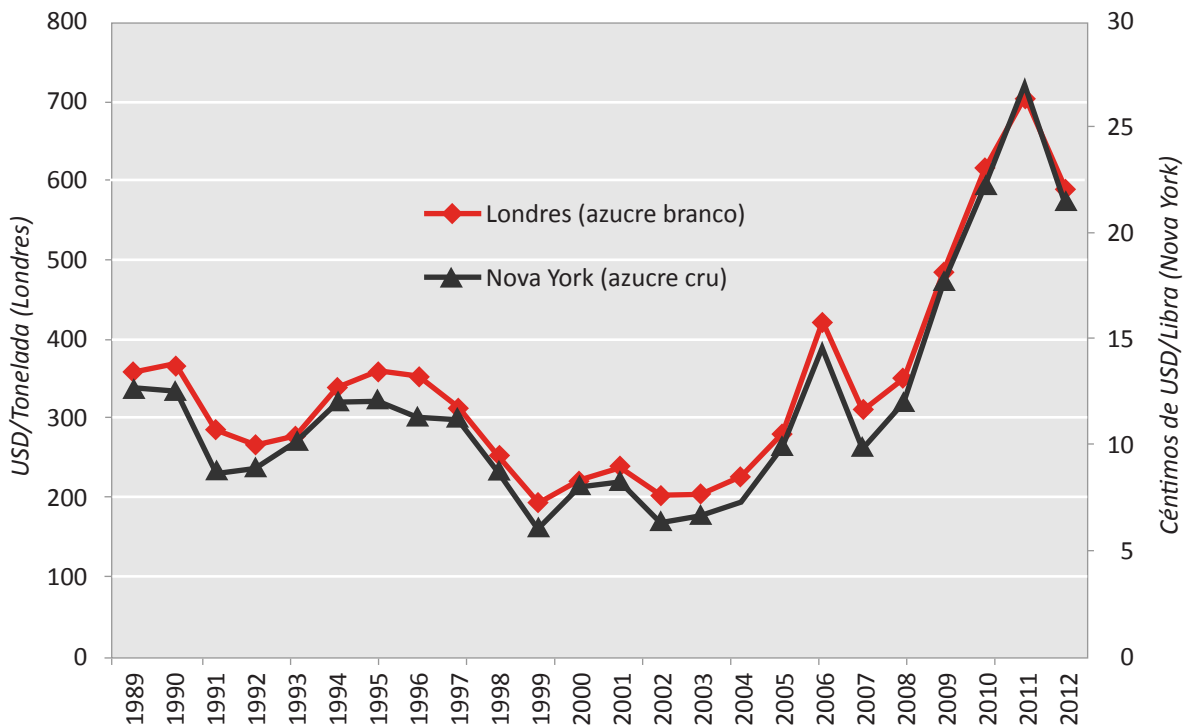


**Producción mundial de azucre**  
**Evolución 2001-2011. Millóns de toneladas**



Fonte: elaboración propia a partir de FAOSTAT

**Prezo internacional do azucre nas bolsas de Londres e Nova York**  
**Evolución 1989-2012**



Fonte: elaboración propia a partir de Asocaña

Independentemente do indicador bursátil que utilizemos como referencia, unha simple ollada á súa evolución durante as últimas dúas décadas móstranos a mesma tendencia: a característica montaña rusa omnipresente nos mercados globalizados. Só entre 2004 e 2011 o prezo internacional do azucre triplicouse, con continuas e drásticas subidas e baixadas interanuais. Estes violentos vaivéns prodúcense igualmente mes a mes. Tomemos como exemplo 2011: o ano abriu co maior prezo mensual rexistrado nunca na historia do azucre, para afundirse case un 50% só catro meses despois e logo volver recuperarse.

Sen dúbida, detrás desta variación dos prezos atopamos factores como as malas colleitas, factores climáticos adversos, pragas ou o impacto de crises económicas internacionais ou rexionais (que provocan unha redución da demanda internacional ou dos investimentos produtivos). Pero estes elementos non son os únicos, nin tan sequera os principais. Hai dous factores que veñen determinando durante os últimos anos as variacións da produción e prezos do azucre: a demanda crecente destes cultivos para a elaboración de agro-combustibles e, sobre todo, a especulación financeira nos mercados de futuros. Unha presa de actores, que seguramente nunca puxeron un pé nunha plantación de cana de azucre ou nun cultivo de remolacha, condicionan cos seus investimentos os prezos de compra que reciben as e os labregos pola súa produción, o que determina os seus niveis de vida ou o volume das colleitas futuras. Os enormes *stocks* almacenados á espera de mellores prezos futuros que mencionabamos antes son o mellor reflexo destas prácticas especulativas.

*A priori* poderíamos pensar que este aumento recente dos prezos é positivo para as e os produtores. A resposta é afirmativa, aínda que con moitos peros. Como adoita ocorrer co resto de produtos básicos, as persoas responsables

***O precio do azucre  
fíxase en mercados  
internacionais. As  
persoas responsables  
do seu cultivo apenas  
perciben unha  
pequena porcentaxe***

do seu cultivo apenas perciben unha pequena porcentaxe do prezo final. Cando este prezo sobe no mercado internacional, tradúcese nunha boa noticia relativa para elas, aínda que esta volatilidade agacha un risco de caída similar. Pero máis aló da cotización nun momento puntual, o factor determinante é a súa inestabilidade.

Para quen, como as e os agricultores, basean a súa actividade e forma de vida nos tempos e prazos naturais das colleitas, estes movementos espasmódicos dos prezos resultan completamente inabarcables. Ante un contexto tan inestable, vólvese case imposible facer previsións de futuro, asegurar certa durabilidade das relacións comerciais ou da propia plantación. Pero esta mesma volatilidade interesa e beneficia a quen actúan en prazos moi curtos de tempo: os especuladores que compran e venden en bolsa colleitas futuras de azucre coma se doutro activo máis se tratase.

## Onde se produce

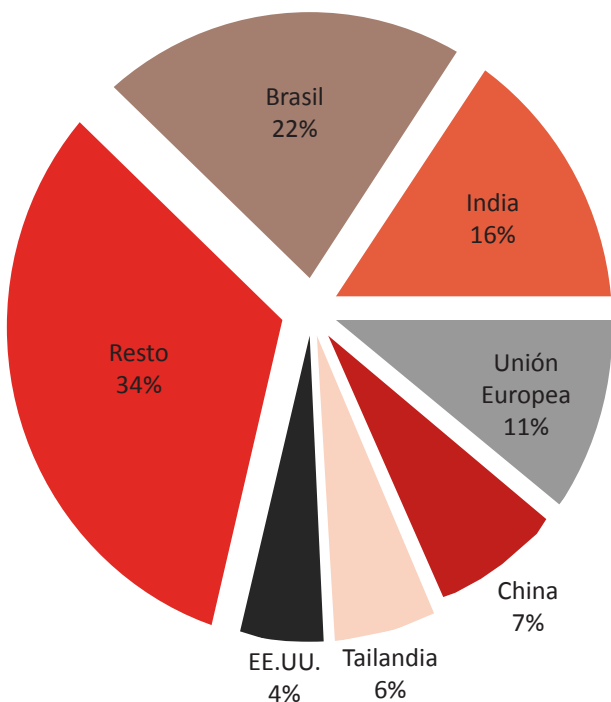
Seis actores están detrás de dous terzos (66,1%) da produción mundial: Brasil, India, a Unión Europea, China, Tailandia e Estados Unidos. Brasil e India, por si sós, son a orixe dun de cada tres quilos de azucre que se produce no mundo. Agora ben, apenas o 30% da produción mundial se destina ao mercado internacional: a maioría consómese nos propios países produtores, aínda que a tendencia apunta a un crecemento progresivo das exportacións.

A certos grandes países produtores, especialmente Brasil, coñéceselles como “exportadores de azucre *low-cost*”, pola súa capacidade de responder á crecente demanda mundial grazas a unha produción caracterizada, na súa inmensa maioría, por baixos custos laborais e medioambientais en extensas plantacións de cana. Fronte a esta tendencia maioritaria, veñen xurdindo desde hai anos alternativas máis sostibles e respectuosas co medio ambiente que, en ocasións, incorporan tamén criterios laborais e de xustiza social.

É o caso, por exemplo, de Paraguai. Tras tomar conciencia da imposibilidade de competir cos grandes produtores *low-cost* da súa rexión dadas as importantes diferenzas de custos existentes, diversos grupos produtores do país aproveitaron dous factores diferenciais (unha estrutura produtiva composta por pequenas plantacións de cana de azucre e o escaso uso de agroquímicos nas mesmas) para, desde finais da década de 1990, converterse no primeiro país en apostar pola produción a gran escala de azucre ecolóxico.

## Principais países e rexións produtoras de azucre

2011, % sobre o volume total da produción mundial



Fonte: elaboración propia a partir de FAOSTAT

Hoxe en día, con máis de 200.000 toneladas anuais que teñen por destino os mercados da Unión Europea, Estados Unidos, Australia ou Perú, Paraguai converteuse no líder mundial en exportacións de azucre ecolóxico. En menos dunha década multiplicou por 10 a produción deste tipo de azucre, con incrementos anuais medios do 25%. E espera poder dobrar este volume para 2015. Actualmente, máis do 60% do azucre producido en Paraguai é ecolóxico. En paralelo, iranse incorporando progresivamente criterios e certificacións de Comercio Xusto a este azucre ecolóxico. Paraguai é hoxe un referente mundial na elaboración e exportación de azucre de Comercio Xusto: aproximadamente un terzo da produción mundial cultívase nas súas terras, así como máis da metade do azucre deste tipo consumido en Estados Unidos.

### Alimento ou agro-combustible?

Como xa sinalamos, do mesmo xeito que ocorre con outros alimentos, o prezo e a produción de azucre dependen tamén e cada vez máis dunha demanda non destinada a consumo humano. Estamos falando da crecente elaboración de combustibles líquidos a partir de materia

prima vexetal, fundamentalmente cultivos agrícolas. Os agro-combustibles (ou bio-carburantes) máis usados son o bioetanol e o biodiesel. O bioetanol (ou simplemente etanol) obtense a través da fermentación alcohólica de azucres procedentes de plantas tales como a cana de azucre, a remolacha ou algúns cereais (millo, mandioca). O biodiesel fabricase a partir de aceites vexetais, usados ou sen usar, obtidos de cultivos como a colza, a soia, o ricino ou a palma.

Xa sexa por razóns medio ambientais ou para diminuír a dependencia externa do petróleo, a utilización crecente destas enerxías substitutivas dos combustibles fósiles podería representar en principio unha boa noticia pola redución asociada da emisión de gases de efecto invernadoiro. Agora ben, non poden pasarse por alto os efectos negativos derivados. Unha maior demanda destes produtos precisa de maiores colleitas, recorrendo ao monocultivo e ás variedades máis produtivas, en detrimento da agro-diversidade. A crecente orientación exportadora conleva unha maior dependencia do mercado internacional, xa de seu sometido á especulación financeira, coas bruscas variacións dos prezos internacionais antes analizadas.

As colleitas de cana ou remolacha entran neste mercado global en competencia con outros cultivos susceptibles de seren usados como agro-combustibles, así como con outras materias primas usadas para elaborar combustibles fósiles. Así, por exemplo, se sobe o prezo do petróleo (e, por conseguinte, da gasolina), aumenta a demanda de etanol como substitutivo máis asequible, o cal remata por disparar tamén o prezo do azucre ante a imposibili-

***O auxe actual dos agro-combustibles presenta graves riscos para a seguridade alimentaria, a biodiversidade e a sostenibilidade das colleitas***

dade de responder a unha demanda crecente desde unha oferta rixida (non pode aumentar ata que se sementen novas colleitas, ocupando para iso novas terras).

A utilización de cultivos de vexetais comestibles como agro-combustibles non está pois exenta de enormes inconvintes e riscos. Asistimos actualmente a unha feroz competencia entre a produción de alimentos e combustibles, que ten por resultado un incremento do prezo dos primeiros. De novo atopámonos ante o mesmo diagnóstico: no caso do azucre, isto podería ser *a priori* positivo para as e os produtores de cana de azucre e remolacha. Con todo, a estrutura oligopólica e desigual do mercado mundial do azucre conleva que este aumento dos prezos repercuta case exclusivamente en maiores beneficios para as empresas que controlan o sector, trasladando os riscos e impactos negativos do tolo mercado global a quen se encargan do seu cultivo e elaboración.

## Unha ollada crítica desde o consumo responsable

Deixando de lado o efecto arrastre que provoca a produción de agro-combustibles e centrándonos na demanda de azucre destinado a uso puramente alimentar, un enfoque desde o consumo responsable e crítico invítanos a indagar nos riscos que implica este aumento exponencial do consumo e a maior produción derivada. Máis aló das causas puramente económicas (o sempre benvido aumento da capacidade adquisitiva que permite acceder a niveis de consumo maiores), cabería destacar os efectos das modas, a publicidade e demais tendencias homoxeneizadoras tan propias do actual proceso globalizador. Os gustos, sabores, hábitos e formas de consumo tamén

## Os rexímenes de monocultivo orientados á exportación son fonte de dependencia e inseguridade económica

converxen e se unifican entre rexións do planeta ata hai pouco desconectadas unhas das outras.

Do mesmo xeito que ocorre coa maioría de produtos alimentares básicos, a demanda de azucre sempre é máis flexible e elástica que unha oferta dependente dos tempos biolóxicos de novas plantacións e colleitas. Para dar resposta rápida e equivalente a este aumento da demanda privilexíanse as variedades máis produtivas, favorécese o monocultivo e a utilización de pesticidas agresivos e, ata, os transxénicos. As consecuencias son múltiples e contundentes. Este abandono progresivo de certas variedades dunha mesma planta e doutros cultivos e actividades agro-económicas complementarias supón unha ameaza directa á biodiversidade e sostibilidade rural, con riscos evidentes de extinción de especies vexetais. O abuso de químicos e o recurso a variedades xeneticamente modificadas poñen en xaque a sostibilidade ecolóxica do campo e da contorna, representando unha ameaza para calquera forma de vida ao redor das plantacións, para a saúde das e dos consumidores e para o conxunto do planeta a medio prazo.

En fin, os rexímenes de monocultivo orientados á exportación son fonte de dependencia económica, como nos mostran séculos de inxustas relacións comerciais Centro-Periferia herdadas dos tempos das colonias. Esta dependencia ten diversos rostros, que case sempre conviven en paralelo:

- unha demanda variable en función de modas globais espasmódicas
- uns prezos internacionais fixados en mercados financeiros alleos á realidade dos cultivos e suxeitos a continuos movementos especulativos
- unha produción dependente de factores climáticos e biolóxicos
- unha seguridade e soberanía alimentaria fraxilizadas
- unha competencia crecente entre novas e vellas zonas de cultivo
- unha tendencia progresiva á concentración oligopólica dos medios de produción, reducindo o mercado a unha presa de grandes actores e eliminando ás pequenas unidades de produción, os cultivos familiares, as prácticas agrícolas autóctonas, as técnicas ecolóxicas, as variedades xenéticas locais, a sostenibilidade medio ambiental e o desenvolvemento endóxeno.

## A amarga dobre moral da Unión Europea

O caso da Unión Europea merece unha atención particular, por próximo e por ser un dos exemplos máis claros de inxustiza comercial. Estímase que producir un quilo de azucre en Europa a partir da remolacha custa o dobre que facelo en zonas intertropicais a partir da cana. Con todo, a UE segue a ser un produtor importante a nivel mundial e mantén case que en exclusividade o mercado europeo. Como é isto posible nun mercado globalizado e supostamente competitivo? A resposta é dobre pero ben sinxela e agacha unha clave fundamental para comprender as inxustas regras e prácticas que rexen o comercio mundial hoxe.

Por unha banda, a través da PAC (Política Agrícola Común), a UE subvenciona ata unha cota máxima a produción de azucre procedente dos cultivos europeos de remolacha. As e os produtores comunitarios reciben por cada quilo de azucre unha subvención que pode chegar a triplicar o prezo que se paga no mercado internacional. En cambio, este azucre véndese con este prezo internacional de referencia, que é máis baixo e competitivo. Vender por baixo do custo de produción coñécese como *dumping* e é unha práctica comercial ilegal e completamente inxusta, pois obriga aos demais produtores do Sur a rebaixar aínda máis os seus custos de produción (salarios, criterios medio ambientais, seguridade no traballo) para poderen competir cos artificialmente baixos prezos europeos subvencionados.

Doutra banda, a través da súa política comercial exterior, a UE establece barreiras de acceso aos produtos extracomunitarios que poden supoñer unha competencia para a súa produción interna. Os aranceis que paga na alfándega o azucre extracomunitario de calquera país membro para poder acceder ao mercado europeo poden chegar a ser ata tres veces superiores ao prezo de exportación do produto. De feito, estímase que cando mercamos azucre de orixe non europea, o 50% do prezo final que pagamos vai destinado a pagar aranceis.

Esta medida proteccionista, sobre cuxa lexitimidade e xustiza caben todas as opinións, contrasta, porén, coas negociacións que a propia UE mantén en paralelo cos países do Sur para que asinen acordos comerciais bilaterais destinados a abrir os seus mercados locais ás empresas transnacionais europeas e aos seus produtos subvencionados. A UE esixe a estes países que eliminen as mesmas barreiras, cotas e aranceis ás que non está disposta a renunciar. Deste xeito, mantén pechado o seu mercado

interior mentres inunda o resto do mundo co seu azucre subvencionado. Unha dobre moral inxusta e insostible tanto para os produtores de azucre non europeos como para os contribuíntes que pagan estas subvencións e que manteñen un modelo agroindustrial copado polas grandes empresas do sector, en detrimento das pequenas e medianas plantacións, a economía familiar e a agricultura labrega que adoitaba caracterizar ao campo europeo hai uns anos.

Esta inxusta realidade leva sendo denunciada sistematicamente ante a Organización Mundial do Comercio polos países produtores do Sur e por organizacións sociais de todo o mundo. O silencio que reciben por resposta contrasta coa celeridade coa que se reacciona ante as demandas das potencias comerciais do Norte. Unha boa mostra de canto vale realmente a voz dun país nun órgano supostamente multilateral segundo quen fale.

Malia todo o anterior, desde fai anos as plantacións de remolacha estanse reducindo no vello continente: á metade, de media, en toda Europa, e en máis de tres veces no caso concreto de España. Do mesmo xeito, o azucre de orixe europea perde progresivamente peso na nosa cesta da compra a medida que as transnacionais azucareiras deslocalizan a súa produción a países do Sur, aproveitando os menores custos (laborais, medio ambientais, administrativos, impositivos), máis ventaxosos ata que as xugosas subvencións comunitarias aínda vixentes pero sobre cuxo futuro pende unha seria dúbida.

Aínda que se prevé que o prezo do azucre de cana se manterá elevado durante os próximos anos (se ben algo menos que na actualidade, debido á acumulación de

***A UE mantén  
pechado o mercado  
interior do azucre  
mentres inunda o  
resto do mundo  
coa súa produción  
subvencionada***



*stocks*), seguirá en calquera caso estando moi por baixo do prezo do azucre de remolacha elaborado na UE. Isto é, do prezo real que tería que ter nun mercado competitivo: en función dos seus custos de produción e sen contar con subvencións. O futuro da produción interna europea, da súa posición comercial exterior e o tipo de azucre consumido dependerán de varios factores:

- os acordos que finalmente poidan alcanzarse no marco da OMC
- a evolución dos acordos comerciais que actualmente negocia a UE con países do Sur e que incumben ás cotas comerciais de produtos primarios como o azucre ou á liberalización desta industria
- á reforma da PAC

Sobre este último aspecto, hai varios anos que a Comisión Europea vén dando pasos en dirección a unha redución da produción de azucre europeo, a través de lixeiras baixadas dos prezos oficiais, unha rebaixa das cotas e incentivos ao abandono destes cultivos. Como consecuencia diso, diminuíron significativamente tanto a superficie de cultivo como o número de fábricas e de persoas dedicadas ao seu cultivo e procesado.

Todo apunta a un aumento das importacións de azucre de cana por parte da UE desde países terceiros. De feito, prevese que dentro de poucos anos o mercado europeo será o principal importador mundial deste produto. Estamos pois nun momento decisivo para incidir sobre as condicións nas que se producirá e comercializará este azucre procedente do comercio Norte-Sur que en pouco tempo adoará as nosas comidas e bebidas<sup>4</sup>.

## A produción de azucre en España

España foi un dos primeiros e escasos emprazamentos onde se cultivaron plantacións de cana de azucre en Europa tras a chegada dos pobos do Norte de África. Desde alí saltou a América Latina no século XV, aínda que se mantiveron algunhas plantacións en Andalucía e Canarias, ata hai pouco únicos vestixios da anecdótica produción de azucre de cana en chan europeo. Os últi-

## A cota actual de produción de azucre asignada pola UE a España cobre menos da metade da demanda interior

mos muíños deixaron de funcionar hai uns anos e, con eles, desapareceron as plantacións de cana destinadas á industria azucareira.

Polo contrario, a produción de azucre de remolacha ha ter unha presenza significativa desde a instalación das primeiras fábricas e extensión dos cultivos con fins industriais a finais do século XIX. Ata hai unha década, España era un dos principais produtores continentais. Con todo, os cambios recentes na política agrícola europea relativa ao azucre supuxeron unha redución á metade da cota de cultivo autorizada (e subvencionada pola UE) correspondente ao campo español. Isto conlevou unha redución similar da superficie de cultivo e do número de fábricas azucareiras. Ademais, malia contar cos maiores rendementos por hectárea de toda la UE a raíz das melloras técnicas aplicadas durante os últimos anos, os costes de produción seguen a ser comparativamente máis elevados.

Actualmente a cota de produción de azucre asignado pola UE a España aproxímase ás 500.000 toneladas. Esta produción interna cobre menos da metade dunha demanda interior que se aproxima ás 1,3 millóns de toneladas. A diferenza cóbrese con azucre procedente do exterior, tanto remolacheira europea, como de cana desde fóra da UE. As cifras mareantes desta demanda agregada dinnos máis cousas cando as baixamos a terra: o consumo anual medio de azucre por habitante en España é de 28 quilogramos. Con todo, a compra anual media de azucre de mesa por habitante apenas ascende a 4 quilogramos. O resto chega por outras vías, incorporado nos alimentos ou bebidas que inxerimos, ou se lle dá outros usos non alimentares.

4. Para máis información sobre os acordos comerciais que actualmente negocia a Unión Europea cos países en desenvolvemento, o funcionamento da globalización comercial, o papel que xogan institucións como a OMC e o posicionamento da CEJ ao respecto, recomendamos consultar o seguinte enlace: [comerciojusto.org/wp-content/uploads/2011/08/Acuerdos-Comerciales-UE-completo.pdf](http://comerciojusto.org/wp-content/uploads/2011/08/Acuerdos-Comerciales-UE-completo.pdf)

# 3. O azucre de Comercio Xusto

## Local, ecolóxico, xusto... Baixando á terra un debate actual

Sería difícil atopar hoxe en día un consenso sobre que criterios conforman e prevalecerían por orde de importancia á hora de definir que entendemos por consumo responsable. É moi probable que en case todas as propostas aparecen estes tres: local, ecolóxico e xusto. Para algunhas persoas, estes tres criterios deberían combinarse; para outras, cabería ordenalos por importancia. Con todo, máis aló das formulacións ideais, demasiado a miúdo atopámonos con que a realidade limita o universo de posibles. No caso do azucre, por “realidade” entendemos o actual sistema comercial e económico, factores climáticos e medio ambientais, condicionantes agrícolas e biolóxicos. Sobre o primeiro podemos e debemos incidir; sobre os outros, mellor non intentalo nalgúns casos polo ben do planeta. Vexamos en que medida os distintos tipos de azucre ao noso alcance hoxe en día poden ser susceptibles de incorporarse a formas de consumo responsable.

O azucre europeo é en teoría “local”. Agora ben, caben algúns matices importantes. En primeiro lugar, só o sería o azucre de remolacha, non o procedente de cana cultivada noutros continentes, importado en bruto e refinado e envasado en Europa. Neste último caso só sería “local” o procesamento e envasado final, reincorporando a pegada ecolóxica que o pretendido circuíto curto buscaba eliminar. Circuíto curto que na maioría dos casos non se limitaría sequera ao ámbito estatal, debendo ampliarse ao conxunto da Unión Europea, o que volvería relativizar este carácter local.

Doutra banda, debido aos procesos empregados durante a súa elaboración, a produción de azucre de remolacha é altamente contaminante, non é ecolóxica e cada vez inclúe máis transxénicos. Descoñecemos o dato concreto para Europa, pero estímase que hoxe en día practicamente todo o azucre remolacheiro producido nos Estados Unidos é xa transxénico.

Ata hai pouco poderíase suscitar que fose máis ou

menos “xusta” a súa elaboración, ou polo menos que dela participasen pequenas e medianas empresas con criterios sociais e de apego ao tecido produtivo local. Con todo, como xa vimos, e salvo pequenas excepcións cada vez máis marxinais, as dinámicas de acumulación propias do capitalismo internacional foron configurando un mercado oligárquico dominado por unha presa de empresas transnacionais, para as que producir azucre ten o mesmo sentido que elaborar etanol ou especular con materias primas en mercados financeiros de futuros. Esta “agro-industria sen labregos” e a inxusta dobre moral que guía a política comercial exterior europea, as dúas caras da mesma moeda, baleiran o argumento “local” de todo o seu valor engadido, quedando practicamente desprovisto de calquera posible complemento ecolóxico e/ou xusto.

Significa isto que o azucre de cana é todo bondade? En absoluto. As extensas plantacións en réxime de monocultivo e con abundante man de obra explotada son a principal característica da súa produción. Pero, a diferenza do azucre de remolacha, cada vez é máis habitual atopar azucre de cana procedente do cultivo ecolóxico e, en menor medida, de Comercio Xusto. Agora ben, por moi esixentes que sexan as condicións de certificación ecolóxica, esta garantía non impide que no resto de criterios non medio ambientais a produción e comercialización siga sendo tan inxusta como a convencional. De aí a necesidade de que, ademais de ecolóxico, sexa tamén azucre de Comercio Xusto.

**O azucre de Comercio Xusto** asegura salarios dignos e iguais tanto para homes como para mulleres, a ausencia de explotación laboral, especialmente a infantil que adoita estar presente neste tipo de plantacións, uns prezos de compra xustos para os seus produtores, a non utilización de transxénicos e produtos químicos agresivos nos cultivos, a durabilidade das relacións comerciais entre produtores do Sur e importadoras do Norte, o prefinanciamento das colleitas e o respecto pola biodiversidade, os cultivos autóctonos e as formas de auto-organización democrática das e dos labregos, recuperando

o protagonismo e a dignidade que nunca deberon perder en todo este complexo e inxusto sistema comercial.

Ademais disto, o azucre de Comercio Xusto procede na maioría dos casos de cultivos ecolóxicos. Moitas destas cooperativas contan, de feito, con certificacións que garanten este carácter. E cando non é o caso, adoita deberse ao custo económico e administrativo suplementario que supón obtela. Con ou sen certificación específica, o azucre de Comercio Xusto procede sempre de cultivos respectuosos co medio ambiente, un principio fundamental e compartido por todos os produtos de Comercio Xusto.

## Unha alternativa real e crecente

O azucre de Comercio Xusto leva anos crecendo de xeito tímido pero consolidado. En 2011 vendéronse en todo o mundo máis de 140.000 toneladas de azucre de cana con criterios de xustiza social e medio ambiental, un 9% máis que o ano anterior<sup>5</sup>. O seu peso mundial segue sendo modesto (só un de cada mil quilos de azucre que se produce no mundo é de Comercio Xusto), pero non para de gañar terreo. Existen xa exemplos de graos de penetración inimaxinables hai tan só algúns anos: na actualidade máis do 40% dos sobres de azucre que se poden atopar nas cafeterías do Reino Unido son de Comercio Xusto.

Se miramos a orixe, só no sistema Fairtrade International<sup>6</sup> contabilizábanse 69 organizacións produtoras de azucre de Comercio Xusto en 15 países diferentes a comezos de 2012, dando traballo a preto de 40.000 persoas. Os principais países produtores son Paraguai, seguido de lonxe por Cuba, India, Filipinas e Costa Rica.

En España, a distribución de azucre de Comercio Xusto superou por primeira vez en 2011 as mil toneladas (1.015, máis concretamente). As vendas de doces de Comercio Xusto, nas que se inclúen tanto o azucre de mesa como outros produtos que incorporan azucre na súa elaboración e contido (galletas, cacao, zumes ou caramelos) rexistraron en 2011 unha facturación de algo máis de nove millóns de euros, un 77% máis que o ano anterior. Este foi, de feito, o grupo de produtos que máis creceu. Actualmente os doces representan un terzo (34,8%) da facturación total do Comercio Xusto español (26 millóns de euros), afianzándose como o segundo grupo de produtos máis vendido despois do café<sup>7</sup>.

5. Fairtrade Labelling Organizations (2012)

6. Preto do 90% dos produtos de Comercio Xusto están certificados con este selo. De aí que, en ausencia de datos globais, tomemos estas cifras coma referencia aproximada e estimación do conxunto.

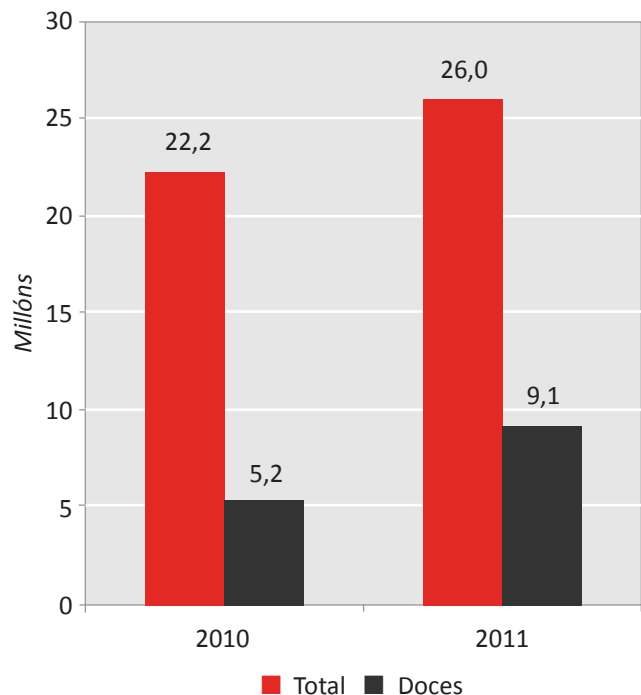
7. Coordinadora Estatal de Comercio Xusto (2012)

Os distintos tipos de azucre de Comercio Xusto comercializados na actualidade no mercado español proveñen de Costa Rica, Ecuador, Paraguai, Illas Mauricio e Filipinas. Nove das dez importadoras de Comercio Xusto membros da Coordinadora Estatal de Comercio Xusto traballan en orixe con produtores de azucre. Se queres saber máis sobre estas organizacións produtoras bótalle un ollo ao último apartado deste Caderno: *Quen produce o azucre de Comercio Xusto?*

Asistimos pois a un crecemento paulatino pero implacable do azucre de Comercio Xusto desde fai xa varios anos, tanto a nivel comercial como de implantación social, en España e no resto do mundo. Que esta senda se manteña e se consolide como unha alternativa comercial real para consumidores responsables en destino e produtores en orixe depende en grande medida de nosa toma de conciencia. O simple exercicio de buscarmos a cara B do que consumimos, de rascarmos na etiqueta e descubriremos os ingredientes, a orixe e as condicións de produción do que compramos, é un paso fundamental para exercermos un consumo crítico e responsable, ademais dun paso decisivo para contribuímos a mellorar as condicións de vida de millóns de persoas. Está nas nosas mans que a produción e comercialización de azucre sexan tan doces como o seu sabor.

## Vendas totais de produtos e de doces de Comercio Xusto en España

2010-2011. Millóns de euros



Fonte: elaboración propia a partir do informe da CEJ *El Comercio Xusto en España 2011. Comercio y desarrollo*

# 4. Dámosche dez razóns para consumir azucre de Comercio Xusto

O azucre de Comercio Xusto axústase aos principios e prácticas que promove e defende este movemento de economía social e solidaria, valores fundamentais que inspiran o funcionamento dos grupos produtores e entidades implicadas no sector. Caberían moitas máis, pero se tivésemos que resumilas, estas serían as nosas dez razóns principais para consumir azucre de Comercio Xusto.

1. **Porque os traballadores e traballadoras reciben un salario digno**
2. **Porque eles e elas reciben o mesmo soldo pola mesma tarefa**
3. **Porque non existe explotación laboral infantil**
4. **Porque é respectuosa co medio ambiente**
5. **Porque mantén unha relación comercial a longo prazo**
6. **Porque se prefinancia unha parte da produción**
7. **Porque as organizacións funcionan de xeito democrático**
8. **Porque respecta a identidade cultural**
9. **Porque parte dos beneficios destínanse a proxectos de desenvolvemento para toda a comunidade**
10. **Pola súa grande calidade**

## Quen produce o azucre de Comercio Xusto?

O azucre de Comercio Xusto que se comercializa en España procede, fundamentalmente, de Ecuador, Filipinas, Illas Mauricio, Paraguai e Costa Rica. A continuación descríbense brevemente os grupos que se encargan da súa produción.

### ECUADOR

**MCCH MAQUITA CUSHUNSHIC.** Significa “deámonos a man” en quechua. Naceu en 1985 para abastecer ás poboacións das chabolas do sur de Quito con produtos alimentares procedentes de pequenas e medianas unidades de produción agrícolas co fin de lograr unhas relacións de comercialización e intercambio de produtos máis xustas, tanto na cidade como nas zonas rurais. MCCH reúne a máis de 400 organizacións rurais de 21 provincias do país e involucra a máis de 26.000 persoas.

[www.fundmcch.com.ec](http://www.fundmcch.com.ec)

**Camari.** Significa “agrado” en quechua. É o sistema solidario de comercialización do Fondo Ecuatoriano Populorum Progressio (FEPP), auspiciado pola Conferencia Episcopal Ecuatoriana que desde 1970 apoia o desenvolvemento dos sectores populares do país mediante a capacitación, o crédito e a asistencia técnica. Camari nace en 1981 como complemento da acción do FEPP, para facer fronte aos problemas da comercialización agropecuaria e artesanal que afectan ás persoas produtoras do campo e de barrios urbanos marxinais do Ecuador.

[www.camari.org](http://www.camari.org)

### FILIPINAS

**Pitafa-Pisang Tauman Farmer's Association.** Agrupa a unhas 30 familias labregas na illa de Panai (Filipinas). A organización consegue prezos xustos e os seus salarios superan con fartura a media dos que existen na zona. A través das exportacións na rede de Comercio Xusto, conseguen recursos que lles permiten ir resolvendo as dificultades a que se enfrenta a súa actividade produtiva, como falta de enerxía eléctrica, máquinas obsoletas, dificultades de transporte, etc. A súa produción realízase de acordo aos criterios da agricultura ecolóxica.



## ISLAS MAURICIO

**MCAF (Mauritius Cooperative Agricultural Federation).** Desde a súa fundación en 1950, MCAF foi crecendo ata converterse na organización produtora de azucre de cana máis grande das Illas Mauricio. MCAF procesa a cana de azucre e véndea ao Sindicato Nacional de Azucre, único exportador en Mauricio. A organización ten 20.000 membros e aproximadamente un 80% deles son pequenas e medianas unidades de produción agrícolas. MCAF facilita fertilizante aos seus cooperativistas e asesóraos en temas vinculados co cultivo da cana de azucre.

<http://mcafcoop.com>

## PARAGUAI

**Cooperativa Manduvirá.** Na cidade de Arroyos y Esteros, en Paraguai. Creouse en 1975 e agrupa a 1.500 persoas da rexión, donas da súa propia fábrica de azucre, con exportacións a 17 países a través da rede de Comercio Xusto. Cada ano, reúnense en asemblea xeral e deciden como investir a prima de Comercio Xusto. Tradicionalmente destinan o 50% ás persoas produtoras que, á súa vez, dedícanos a mellorar a produción, as súas vivendas e a educación dos fillos e fillas. O outro 50% utilízase para financiar proxectos de educación, saúde ou cultivo orgánico para toda a comunidade.

[www.manduvira.com](http://www.manduvira.com)

**MONTILLO / Arroyense.** Esta cooperativa agrícola creouse en 1995 e na actualidade conta con máis de 400 socios/as. A súa finalidade é lograr o desenvolvemento

económico e social da zona de xeito sostible. O 50% dos beneficios extra obtidos en Comercio Xusto van directamente aos produtores, a quen tamén se lles facilita servizos útiles coma créditos, compra de vehículos, etc. A outra metade serve para desenvolver proxectos para a comunidade.

## COSTA RICA

**Cooperacañera** (Cooperativa Cañera de San Ramón R.L.). É a unión de tres cooperativas que se dedican á produción e industrialización da cana de azucre. Está conformada por máis de 600 asociados e é a cooperativa de azucre branco máis pequena de Costa Rica. As vendas a través do Comercio Xusto permítenlles obter un prezo máis digno para o campesiñado, e mellorar as condicións ambientais da cana de azucre e as súas técnicas de produción. Nos últimos anos desenvolveron a agricultura ecolóxica.

**Cooperativa Coopeagri.** É unha cooperativa nada en 1962 como resposta á explotación exercida polos centros industriais e financeiros do país. Agrupa a máis de 16.000 persoas e comercializa os seus produtos garantindo un prezo mínimo superior ao do mercado. Os recursos xerados polas súas exportacións utilízanse para programas a favor das e dos produtores, tales como: pagamento de incentivos económicos, establecemento de almacígaes de café e protección da ribeira do río Peñas Blancas. Os produtores/as reciben ata o 60% da compra por adiantado.

[www.coopeagri.co.cr](http://www.coopeagri.co.cr)





# 5. Enlaces de interés para ampliar a información sobre Comercio Xusto e a campaña

## Referencias bibliográficas e estadísticas

- Agustí Bou i Tort. El azúcar. *Producción y consumo en España, la Unión Europea y resto del mundo*. Fórum Cultural del Café. Xuño de 2002. [www.forumdelcafe.com/pdf/El%20azucar,%20produccion%20y%20consumo.pdf](http://www.forumdelcafe.com/pdf/El%20azucar,%20produccion%20y%20consumo.pdf)
- Asocaña (Asociación de Cultivadores de Caña de Azúcar de Colombia) [www.asocana.org](http://www.asocana.org)
- Carro de Combate. *Amarga dulzura. Una historia sobre el origen del azúcar*. Capítulo introductorio pendente de publicación. 2013. [www.carrodecombate.com](http://www.carrodecombate.com)
- Coordinadora Estatal de Comercio Justo. *El Comercio Justo en España 2011. Comercio y Desarrollo*. CECJ. Madrid: 2012 [comerciojusto.org/wp-content/uploads/2012/09/Informe-completo-20111.pdf](http://comerciojusto.org/wp-content/uploads/2012/09/Informe-completo-20111.pdf)
- Fairtrade International. *Annual Report 2011-12. For producers, with producers* Fairtrade International. Born: 2012 [www.fairtrade.net/fileadmin/user\\_upload/content/2009/resources/2011-12\\_AnnualReport\\_web\\_version\\_small\\_FairtradeInternational.pdf](http://www.fairtrade.net/fileadmin/user_upload/content/2009/resources/2011-12_AnnualReport_web_version_small_FairtradeInternational.pdf)
- Fairtrade Labelling Organizations. *Monitoring the scope and benefits of Fairtrade*. Cuarta edición. Fairtrade International. Born: 2012 [www.fairtrade.net/fileadmin/user\\_upload/content/2009/resources/2012-Monitoring\\_report\\_web.pdf](http://www.fairtrade.net/fileadmin/user_upload/content/2009/resources/2012-Monitoring_report_web.pdf)
- FAOSTAT. Servizo estatístico da Organización das Nacións Unidas para a Alimentación e a Agricultura [faostat.fao.org](http://faostat.fao.org)
- IDEAS, Observatorio de Corporaciones Transnacionales. *Boletín 10: El sector del azúcar*. IDEAS. Córdoba: 2005 [comerciojusto.org/wp-content/uploads/2011/12/B10\\_Azucar.pdf](http://comerciojusto.org/wp-content/uploads/2011/12/B10_Azucar.pdf)
- Infocomm: información de mercado sobre produtos básicos da Conferencia de Nacións Unidas sobre comercio e desenvolvemento (UNCTAD). Azúcar <http://r0.unctad.org/infocomm/francais/sucre/plan.htm>
- International Sugar Organization [www.isosugar.org](http://www.isosugar.org)
- Opcions (número 30). *Consumo consciente de azúcar. ¡Que no te amargue un dulce!* CRIC. Barcelona: 2009 [opcions.org/sites/default/files/revistas/OPCIONES-30-castellano-WEB.pdf](http://opcions.org/sites/default/files/revistas/OPCIONES-30-castellano-WEB.pdf)
- Sugaronline [www.sugaronline.com](http://www.sugaronline.com)

## Enlaces

- Coordinadora Estatal de Comercio Justo [www.comerciojusto.org](http://www.comerciojusto.org)
- Organización Mundial do Comercio Xusto [www.wfto.com](http://www.wfto.com)
- Organización Mundial do Comercio Xusto – Europa [www.wfto-europe.org](http://www.wfto-europe.org)

O Comercio Xusto é un sistema comercial baseado no diálogo, a transparencia e o respecto, que procura unha maior equidade no comercio internacional prestando especial atención a criterios sociais e medio ambientais. Contribúe ao desenvolvemento sostible ofrecendo mellores condicións comerciais e asegurando os dereitos de produtores/as e traballadores/as desfavorecidos, especialmente no Sur.”

## Definición da Organización Mundial do Comercio Xusto



### Síguenos en:



[www.facebook.com/CEComercioJusto](http://www.facebook.com/CEComercioJusto)



[@CEComercioJusto](https://twitter.com/CEComercioJusto)



[www.linkedin.com/company/coordinadora-estatal-de-comercio-justo](http://www.linkedin.com/company/coordinadora-estatal-de-comercio-justo)



[CEComercioJusto](https://www.youtube.com/CEComercioJusto)

### Co apoio de:

