

## **Julio 2007 Informe de Posición de Almendras y Análisis de la Temporada**

Los embarques de julio 2007 fueron de 82.036 millones de libras. Esto representa una ganancia de aproximadamente 36% de embarques de julio 2006 de 60.235 millones de libras.

### **Análisis actual (la cosecha de 2006)**

Entrada de cosecha ("carry in") del año 2005: 112 millones de libras

Recibos hasta el 31 de julio, 2007: 1.116 billones de libras

**Menos una pérdida de 3% / exento: (33.5 millones de libras)**

Abastecimiento total: 1.195 billones de libras

**Menos los embarques hasta esta fecha: (1.066 billones de libras)**

**Menos un "carry out" a la cosecha de 2007: (129 millones de libras)**

Los embarques de julio están sorprendentes. Los embarques domésticos aumentaron un 16% pero las exportaciones aumentaron a un increíble 49%. Haciendo todo a un lado, esto sin duda asegura la estabilidad al fijar precios en los siguientes pocos meses porque no habrá mucha nueva información. La conversación por las pocas próximas semanas será relacionada acerca de lo siguiente:

- La temporada de la cosecha: ¿Es temprano o tarde? ¿Cómo afectará la cosecha el tiempo fresco?
- ¿Cuándo saldrán los primeros embarques de Inshell Nonparell a India?
- ¿Tratándose de tamaño? ¡Las almendras se ven chicas! (Por supuesto, las primeras almendras del año se ven chicas, pero es una práctica aceptable la de ignorar la historia y actuar como si fuera la primera vez que las primeras almendras, cosechadas de los árboles sobrepesados de una grande cosecha, sean chicas. ¿Qué tan divertido sería si admitiéramos que habrá suficientes de tamaño grande?  
¿Cómo se puede obtener el beneficio de septiembre de otra manera? Solamente es de fijarse en esta temporada – entre enero – marzo 2007 NPS 20/22 alcanzó precios de más de \$3.00 por libra. Parecía que nadie tenía el producto. Para mayo – junio había ofertas de \$2.40 – \$2.50 por libra.)
- ¿Cómo manipularán California y Europa el requisito VASP que empieza en 3 semanas?
- ¿Está la industria Europea abastecida a través de la Navidad? Si es así, ¿qué se sabe de los importadores que les vendieron a ellos?
- ¿Cuánto inventario de la nueva cosecha es tenencia de "second hand"?
- ¿Cuánto comprará el Medio Oriente en los siguientes pocos meses ahora que ya es demasiado tarde para importar por Rámadan?
- ¿Comprará China y los otros mercados de crecimiento a estos precios (lo que absolutamente deben de comprar para ayudar a California a vender esta cosecha record que está por venir)? ¿Son estos niveles suficientemente atractivos? ¿Son sostenibles en California?

Este mes vamos a dejar que otros se encarguen de los análisis más detallados. Ahora que la temporada 2006 – 2007 ha terminado oficialmente, nos gustaría echarle un vistazo a algunos de los principales reportajes de noticias que encabezaron nuestra industria durante los últimos 12 meses.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> **Hay un intento de humor incluido en el siguiente análisis.** No hay necesidad de mandarnos correo electrónico (e-mail) tratando de corregir nuestras omisiones o mal interpretaciones. Las estamos distribuyendo con licencia literaria. Si no le gusta este análisis, escríbale a su oficial local gubernamental. Aún mejor, deje de leer ahora y tome las medidas necesarias para disminuir la cantidad de Aflatoxin, que es sin duda algo más crítico.

Voluntary Aflatoxin Sampling Plan (Conocido afectuosamente como VASP). La Oficina Europea de Comida y Veterinaria (FVO) vino y examinó algunos de los establecimientos de procesamiento y laboratorios. Concluyeron que los procesadores y laboratorios de California no se encuentran al nivel de los requisitos europeos para la seguridad de comestibles. Estuvieron muy preocupados sobre Aflatoxin, que se ha encontrado en almendras y pistachos, dos de los comestibles más antiguos conocidos en la humanidad, por miles de años. Estos son los mismos comestibles de los cuales la mayoría de nuestros antepasados han obtenido su nutrición y que posteriormente llegaron a la cima de la cadena de comestibles...pero eso es inconsecuente. Por cierto, el equipo FVO estaba tan preocupado que Aflatoxin causaría la muerte de gente en Europa que dejaron sus cigarrillos y publicaron un reporte dañoso -- e iniciaron una ley en EU que requiere que 100% de los embarques que no estén acompañados con un certificado de VASP sean inspeccionados por Aflatoxin. No obstante, 5% de todos los embarques serán inspeccionados de todas maneras, -VASP o no VASP. Después de todo, ¿cuál sería el gusto de usar lógica y uniformidad? California se estremeció. Puso sus recursos en movimiento para certificar a los laboratorios de acuerdo a más exigentes marcos de USDA y obtener los certificados VASP. Mandaron a la "policía Aflatoxin" a los huertos. Se está plantando muy cerca, el daño serio debe controlarse, necesitamos cambiar los medios de irrigación, necesitamos podar y recortar más, necesitamos podar y recortar menos, no debemos dejar las almendras en montones, debemos de dejar de vender 5% de BSU, ya vienen los terroristas (ay, lista equivocada) y etcétera y etcétera.

Mientras tanto, si se fijan cuidadosamente, la mayor parte de la industria parece aceptar que Aflatoxin se encuentra virtualmente en cada embarque de almendras. Todo lo que es necesario es que solamente una almendra esté "caliente" (que contenga Aflatoxin) para que todo el embarque sea rechazado. ¿Qué les parece esto para desentrañar el debate de la utilidad de examinar en el punto de origen o de examinar en el punto de desembarque? El encontrar Aflatoxin es como jugar a la Ruleta Rusa. Pero en lugar de tener de 1 a 6 posibilidades para destrozarse los sesos – usted puede tener tan poco como 1 en 18,304,000 posibilidades (el número aproximado del tamaño 25/27 de meollos de almendras en un embarque de 20 toneladas) o algo más numeroso. ¿Quién sabe? No importa. Solamente haga una prueba; obtenga algo por escrito y la gente estará más segura. Considerando si los consumidores en realidad comen las almendras que contienen la aflatoxin en cantidades muy pequeñas y no se sabrá que es lo que les sucede en realidad - y ultimadamente, no les importa a los oficiales del gobierno. Todo lo que quieren ellos es asegurarse que no los culpen en caso de que un periodista vea la oportunidad de ganar notoriedad al publicar una historia de noticias.

Ahora parece ser que nos encontramos en un punto donde un entero continente y una industria multi-billonaria de dólares han suspendido su capacidad de razonar y ahora están a punto de embarcarse en una misión santa para "derrocar" a la mortal Aflatoxin (medida en partes por billón) para proteger a los consumidores. La fuerza está en manos de los burócratas. Parece hacer de la futilidad de las Cruzadas un gracioso día de campo alrededor del Mediterráneo, ¿no es así?

**Pasteurización:**<sup>2</sup> Esto se originó del segundo descubrimiento doméstico de salmonella relacionado a las almendras. Muchas reuniones tensas se llevaron a cabo en Modesto, California, la oficina central de la Mesa Directiva de Almendras de California (ABC). El Doctor Michael Osterholm, director del Centro de Investigaciones de Enfermedades Contagiosas y Póliza y director asociado del Departamento del Centro Nacional de Seguridad Nacional para la Protección de Comestibles y Defensa vino personalmente y dirigió la palabra a la industria. Ese tiene que ser el título más impresionante que se le ha otorgado a cualquier persona. Seguramente supera al de "Vice-Presidente de Ventas"). Nos advirtió sobre el peligro de otro desenlace de Salmonella y como el gobierno de los Estados Unidos vendría y regularía la industria de la almendra. Todos

<sup>2</sup> No todos los eventos sucedieron esta temporada anterior; pero bastante del impacto que se tiene que justificar se sintió durante los últimos 12 meses, incluyendo la sección bajo eventos notables para 2006-2007.

2670 West Shaw Lane, Fresno, California 93711 U.S.A.  
Telephone (559) 435-2664 • Fax (559) 435-8520 • [www.dercofoods.com](http://www.dercofoods.com) • e-mail: [derco@dercofoods.com](mailto:derco@dercofoods.com)

se impresionaron mucho, asustados fuera de sí mismos y muy atentos. Hubieran podido oír la caída de un alfiler cuando él estaba hablando. Después de todo, este hombre ya se había presentado con Oprah en su famoso programa de televisión.

La fecha de pasteurización se fijó para el primero de septiembre de 2007. Hubo una movilización por toda la industria. Primeramente, los embarques domésticos y de exportación iban a tener que ser pasteurizados. Luego que las exportaciones no iban a tener que ser pasteurizados exceptuando a México y Canadá...que aparentemente no son considerados ser otros países. Esta modificación resultó porque muchas compañías alrededor del mundo dijeron que no se hiciera nada a sus almendras. Querían tratar o no tratar sus almendras de acuerdo a lo que ellos mismos decidieran hacer. Luego resultó otra decisión más para los embarques domésticos: no tendrían que ser pasteurizados si las almendras iban a ser embarcadas a consumidores de "Directamente Verificable" (DV) que tuvieran ellos mismos una manera de eliminar (salmonella) en su procesamiento. La tecnología de pasteurización existente fue investigada y debatida calurosamente.

Ultimadamente, se compraron máquinas para la pasteurización, se rentaron bodegas, se hicieron planes, se invirtieron todos sus ahorros personales. Entonces el plazo para la pasteurización se pospuso hasta el primero de marzo, 2008. Aquellos que invirtieron en la tecnología de la pasteurización vieron sus vidas pasar ante ellos. Consultaron a abogados de bancarrota y enviaron notas de "agradecimiento" por la tardanza a la Mesa Directiva. Luego llegó el calentamiento global y las capas de hielo se derritieron, las costas se inundaron, los huertos de almendras se convirtieron en propiedades al frente del océano. Vinieron los financieros y se construyeron hoteles en la nueva costa de California. Hasta el famoso grupo musical rock "The Eagles" escribió la descripción en una canción...pero nos extraviamos.

**Abejas.** Cuando alguien en el negocio de ropa te hace a un lado en una recepción de cóctel, se inclina hacia ti y te hace una pregunta con una grave, preocupada voz sobre "la situación de las abejas," te das cuenta que tienes algo de seriedad en tus manos. Las abejas se están muriendo. No por donde quiera, pero en suficientes lugares que hayan hecho las noticias nacionales desde octubre – noviembre 2006. Ahora todos reconocen los hechos: una industria de miel de abejas de 15 billones de dólares al año; 2.4 millones de colonias de abejas; los agricultores necesitan las abejas para la polinización de una tremenda cantidad de cosechas, etc. Si esto continúa, resultará en una carestía global. Solamente hay que preguntarle a la gente de Etiopía, donde abundaban las abejas por todo su país.

Así que es una de dos cosas: o las abejas vuelan y no regresan a sus colmenas o las cajas de colmenas están llenas de abejas muertas. Algunos se refieren a esto como un "Desorden de Colapso de Colonia" (CCD). ¿Pero a quién o a qué culpar? Es acaso un envenenamiento intencional? ¿Es acaso el uso de cosechas genéticamente modificadas? Es la radiación de teléfonos celulares y de torres de radios?<sup>3</sup> Un especialista en abejas de Netherlands, el doctor Tjeerd Blacquiere de la Universidad de Wageningen, cree que los abejeros de los Estados Unidos son los causantes por no haber podido controlar el ácaro Varroa. Este (insecto) ácaro viene de Asia y paraliza la larva en la colmena, debilitando la colonia y haciéndoles susceptibles a las enfermedades y al tiempo frío. Y pensar que había gente aquí que creía que el problema de más seriedad de Asia era la venta por los chinos de \$9 billones de bonos americanos que causarían la caída del dólar y una recesión en la economía de los Estados Unidos.

---

<sup>3</sup> Tratamos de comunicarnos con el CEO de NOKIA, Olli-Pekka Kallasvuo, para preguntarle por qué está matando las abejas - se encontraba ocupado para comentar.

2670 West Shaw Lane, Fresno, California 93711 U.S.A.  
Telephone (559) 435-2664 • Fax (559) 435-8520 • [www.dercofoods.com](http://www.dercofoods.com) • e-mail: [derco@dercofoods.com](mailto:derco@dercofoods.com)

Últimamente, no ha habido una contestación conclusiva en CCD. La industria está muy preocupada y ha hecho de esto una de las más importantes prioridades. La situación se ha hecho tan urgente que ahora tenemos involucrado a un Senador de Estados Unidos. Se asegura que las cosas van a empeorar.

**Embarques de Record.** En medio de todo lo anterior, pudimos embarcar 1.066 billones de libras esta temporada – un record nuevo que sobrepasa el record previo de 1.024 billones de libras que se fijó en la temporada de 2003. Muchos otros embarques record fueron sobrepasados, incluyendo un promedio de embarque por mes, embarques domésticos de temporada (con 10 de 12 meses fijando un record nuevo), y exportando embarques (record en enero y julio; y la segunda más grande exportación que nunca). Pasen los cacahuates...hablemos de porqué deben de bajar los precios..

### **Conclusión**

Fíjense en los últimos dos años y honestamente digan cual de los eventos podrían haber pronosticado hace tres años. ¿Pasteurización? ¿VASP? ¿La muerte de las abejas? ¿Las fluctuaciones dramáticas de los precios (Nonpareil Supreme 23/25 aumentó de \$1.85 por libra a \$4.15, a \$2.35, y ahora a aproximadamente \$2.25 por nueva cosecha)? ¿Embarques record con precios record? Vamos a continuar preocupándonos sobre cosas que no sucederán.(a lo que nos referimos como “pagar intereses en una deuda que quizá nunca debamos”) y nuestras vidas cambiarán basadas en algunas cosas que todavía no hemos considerado.

Así que con eso en la mente, compren y vendan de acuerdo a sus recursos para pagar y entregar. Cumplan con las barreras éticas y sean miembros responsables de una industria con gran potencial. El resto es inconsecuente (¡y capaz de completamente sorprenderlos de todas maneras!).

Calurosos saludos,  
DERCO FOODS