



GOBIERNO DE

CHILE

OFICINA DE ESTUDIOS Y
POLÍTICAS AGRARIAS

El mercado del ajo

Pilar Eguillor Recabarren

Mayo de 2010



Contenido

1. PRODUCCIÓN Y COMERCIO MUNDIAL.....	1
2. LA PRODUCCIÓN DE AJO EN CHINA Y SU EFECTO EN EL COMERCIO INTERNACIONAL.....	4
3. LA PRODUCCIÓN DE AJO EN LATINOAMÉRICA.....	8
4. LA PRODUCCIÓN DE AJO EN CHILE.....	10

El mercado del ajo

Pilar Eguillor Recabarren

Publicación de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias – ODEPA
Ministerio de Agricultura

Director y Representante Legal
Gustavo Rojas Le-Bert

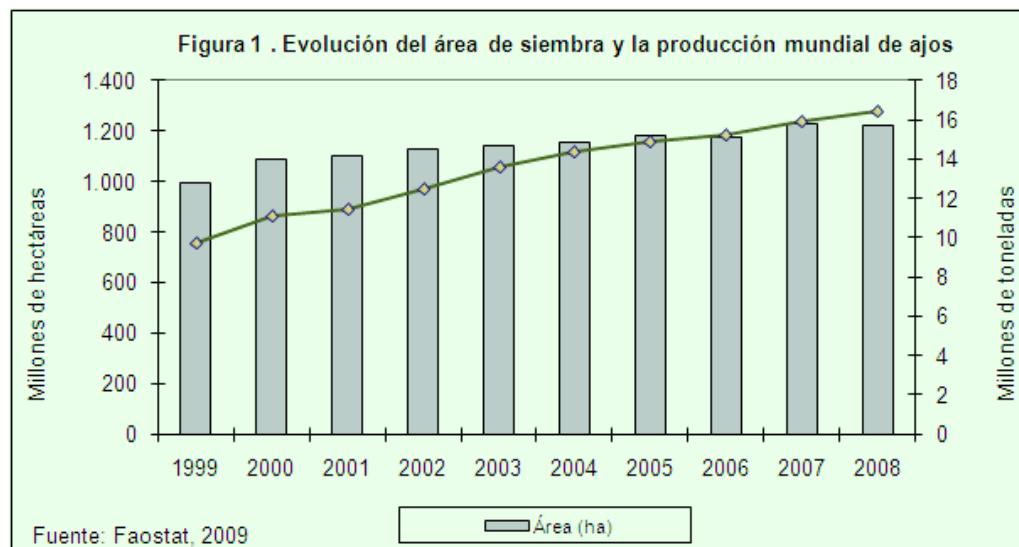
Se puede citar total o parcialmente citando la fuente

ODEPA
Teatinos 40 Piso 8
Fono: 397 3000 – Fax: 3973044
Casilla 13.320 Correo 21 – Código Postal 6500696
www.odepa.gob.cl
Santiago de Chile

EL MERCADO DEL AJO

1. PRODUCCIÓN Y COMERCIO MUNDIAL

Los volúmenes de ajos producidos a nivel mundial han aumentado significativamente en la última década, mostrando un incremento de casi 70% en las toneladas producidas, mientras que el área sembrada se ha mantenido relativamente constante, incrementándose en sólo 23%.



Como se puede apreciar en la figura 1 y la tabla 1, la superficie cultivada con ajos a nivel mundial pasó de 994.751 hectáreas a 1.225.007 hectáreas entre los años 1999 y 2008, con una siembra de 230.256 nuevas hectáreas. Sin embargo, su producción aumentó en 6.696.758 toneladas, pasando de 9.720.276 toneladas a 16.417.034 toneladas. Estas cifras muestran un aumento de los rendimientos promedio por hectárea a nivel mundial, que en el período pasaron de 9,8 ton/ha a 13,4 ton/ha.

Tabla 1. Evolución mundial de la producción de ajos

Año	Área (ha)	Producción (ton)
1999	994.751	9.720.276
2000	1.087.883	11.089.002
2001	1.101.575	11.467.430
2002	1.130.393	12.530.208
2003	1.140.616	13.631.693
2004	1.153.604	14.353.075
2005	1.180.756	14.882.934
2006	1.176.136	15.232.412
2007	1.230.806	15.922.500
2008	1.225.007	16.417.034

Fuente: elaborado por Odepa con información de Faostat, 2009

Según la superficie destinada a este cultivo, los principales productores de ajo en 2008 fueron China e India, con 694.040 y 147.000 ha, respectivamente. El conjunto de estos dos países hace un total de 841.040 ha, más de 50% de la superficie mundial de ajo, como se puede apreciar en la tabla 2. En comparación, Chile posee una superficie que fluctúa alrededor de 1.000 ha dedicadas a este cultivo (tabla 2).

Tabla 2. Ranking de países con superficies sembradas con ajo superiores a 10.000 hectáreas. Chile y total mundial (2008)	
País	Superficie (ha)
China	694.040
India	147.000
Bangladesh	33.622
República de Corea	28.416
Federación de Rusia	27.000
Myanmar	24.500
Ucrania	17.300
Turquía	16.000
España	15.900
Argentina	15.600
Tailandia	13.821
Rumania	13.773
Argelia	12.000
Egipto	11.799
Estados Unidos	10.300
Brasil	10.214
Chile	1.044
Total mundial	1.225.007

Fuente: elaborado por Odepa con información de Faostat, 2009

Cuando se habla de rendimientos por hectárea, son otros los países que lideran el *ranking*. Es así como destacan los Países Bajos, con más de 45 ton/ha; Jordania (31), Haití (26), pasando China a ocupar el octavo lugar, con sólo 18 ton/ha, junto con Estados Unidos. Chile presenta un rendimiento promedio de 6,7 ton/ha (tabla 3).

Tabla 3. Ranking de países con rendimientos promedios de ajo superiores a 10 ton/ha (2008)

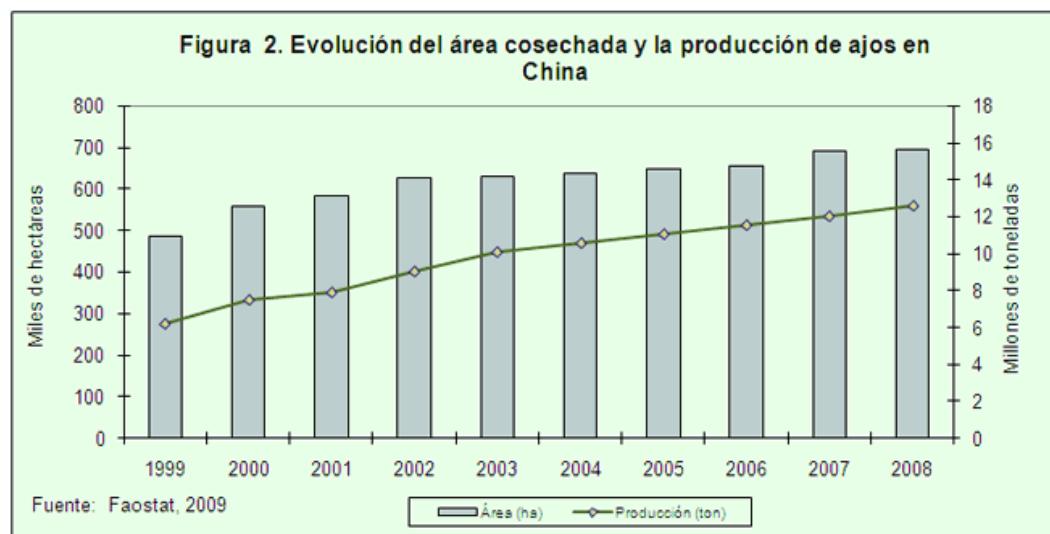
País	Rendimiento (toneladas/ha)
Países Bajos	45,5
Jordania	31
Haití	26,3
Egipto	21,9
Albania y Tayikistán	20
Uzbekistán	19,6
Estados Unidos	18,9
China	18,1
Colombia y Kuwait	13,3
República de Corea	13,2
Kirguistán	11,5
Bielorrusia	11,2
Etiopía	11,1
Chipre	11
Yemen	10,9
Palestina T.O. y Líbano	10,8
Armenia	10,4
Perú	10,1
Japón	10
Chile	6,7

Fuente: elaborado por Odepa con información de Faostat, 2009

China es el mayor productor de ajos del mundo, con más de 12 millones de toneladas al año (2008), más de 76% de la producción mundial. La siguen India, con 0,65 millones de toneladas (3,9%), y Corea, con 0,37 millones de toneladas (2,3%). Chile produce unas 7.000 toneladas de ajo al año, lo que representa un 0,04% de la producción mundial.

2. LA PRODUCCIÓN DE AJO EN CHINA Y SU EFECTO EN EL COMERCIO INTERNACIONAL

Siendo China uno de los principales productores de ajo, en cuanto a superficie y volumen, es importante analizar con más profundidad sus características.



Como se puede apreciar en la tabla 4, la superficie sembrada con ajo en China aumentó de 487.828 ha a 694.040 ha entre 1999 y 2008, lo que significa un incremento de 42% (206.212 ha). Hay que recordar que a nivel mundial la superficie total en este período aumentó en 230.256 ha (23%), lo que significa que el 90% del crecimiento en el área sembrada a nivel mundial ocurrió en China.

En cuanto a la cantidad de ajos producida, China subió de 6,2 a 12,6 millones de toneladas. Este aumento de 6,4 millones de toneladas representa un 103% de incremento en su producción. Esto puede compararse con el aumento en la producción total mundial de ajos en este mismo período, que fue de 6,7 millones de toneladas, lo que significa que, de este total, el 96% corresponde a un aumento en la producción de ajos en China.

Tabla 4. Evolución del área y la producción de ajos en China		
Año	Área (ha)	Producción (ton)
1999	487.828	6.186.289
2000	559.833	7.486.112
2001	584.924	7.894.066
2002	627.428	9.080.049
2003	632.350	10.078.351
2004	637.962	10.593.366
2005	648.136	11.083.014
2006	656.574	11.567.524
2007	691.556	12.064.662
2008	694.040	12.575.036

Fuente: Odepa con información de Faostat, 2009

En la actualidad, abril de 2010, se está observando en todos los mercados del mundo un alza en el precio de los ajos. La principal razón de este incremento ha sido que tanto los productores chinos como los de otros países habrían reducido la superficie cultivada en la última temporada, debido a la caída de los precios en las temporadas anteriores, reemplazándolos por cultivos más rentables, como la soya o el trigo. El 2009 fue un año de poca producción de ajos. Después de las cantidades récord alcanzadas en 2007 y 2008, los agricultores redujeron el área de cultivo y cayó la cantidad de este producto.

Informaciones no oficiales indican que una proporción importante de la producción de ajos de 2010 permanecerá en China. Esto se origina en el hecho de que se supone al ajo un poder antiviral natural, lo que hace que muchos chinos lo consuman para protegerse del virus H1N1. Con ello se ha producido la llamada «fiebre del ajo», que llevó a un alza del precio interno en el mercado chino, hasta el nivel más alto de la última década: según Hortinforme, el valor del ajo en China en los últimos nueve meses habría aumentado en casi quince veces.

Según el diario *China Business News*, más allá de las creencias populares y los vaivenes anuales del mercado, una parte del alza de precios podría explicarse por la especulación de algunos grupos económicos que entraron al sector, los que habrían aprovechado la situación acumulando grandes cantidades de ajos, de manera de irlos liberando paulatinamente y aprovechando las diferencias de precio.

Lo anterior está afectando a todo el mercado del ajo. Según informaciones de Prochile, las importaciones totales de ajo a nivel mundial en los meses de enero a junio de 2009 cayeron en 22%. En 2009 las importaciones de Estados Unidos, el mayor importador de ajos, cayeron en 50%, de US\$ 63 a US\$ 31 millones, en comparación al año 2008. En Francia, el segundo importador de ajos a nivel mundial, las importaciones bajaron desde US\$ 36,3 a US\$ 27,6 millones (-24%) en el mismo período; en Italia bajaron de US\$ 26 a US\$ 22 millones (-14%) y en Alemania, de US\$ 25 a US\$ 21 millones (-14%).

Según lo señala la revista especializada The Packer, Estados Unidos está enfrentando un creciente desabastecimiento de ajos, debido a la caída drástica de sus importaciones, y un alza récord en sus precios. Para citar un ejemplo, al 24 de abril de 2010 los precios de venta para el ajo blanco proveniente de China alcanzaron un valor de US\$ 34 por caja de 30 libras para la categoría «netted 5s /6.0-6.5cm», en el terminal de Filadelfia, en comparación con sólo US\$ 14 alcanzados en la misma fecha en 2009 (ver <http://www.marketnews.usda.gov>). Chile se ubica como el cuarto mayor proveedor a este país, con operaciones por US\$ 353.640 y 98 toneladas en 2009, equivalentes al 1,2% del total importado. Gracias al Tratado de Libre Comercio que está vigente entre ambos países, el ajo chileno no está sujeto al arancel de importación de US\$ 0,43/kg que Estados Unidos aplica a los ajos. En 2009 los principales proveedores de ajo a Estados Unidos fueron China, Argentina y México, los que en su conjunto sumaron el 98% del total importado. Las importaciones de ajo desde China, su principal proveedor, bajaron desde US\$ 44 millones a US\$ 21 millones entre 2008 y 2009 (-51%); las que vinieron desde Argentina, de US\$ 10 millones a US\$ 6 millones (-39%), y las provenientes de México, de US\$ 7,8 millones a US\$ 2,7 millones (-64%). Las importaciones desde Chile bajaron de US\$ 0,5 millones a US\$ 0,3 millones (-24%) en valor y de 223 ton a 98 ton en volumen (-44%).

EXPORTACIONES DE CHINA AL MUNDO

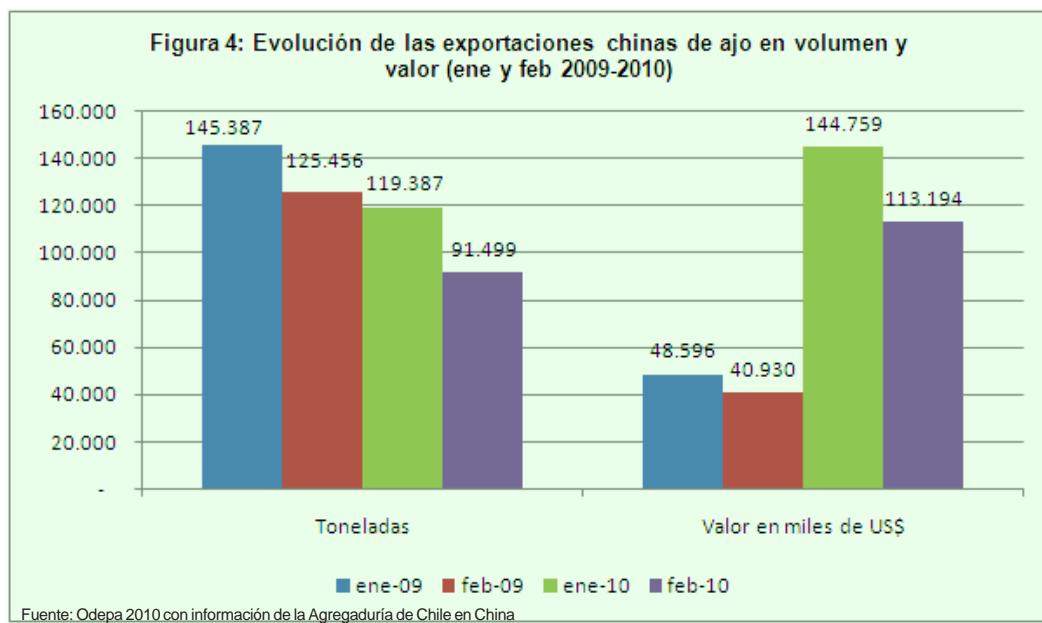
De acuerdo a las estadísticas oficiales del Buró de Estadísticas de China, proporcionadas por el Agregado Agrícola de Chile en China, Juan Enrique Moya, las exportaciones de ajo de China al mundo mostraron un sustantivo aumento en valor entre 2008 y 2009, pero no ocurrió lo mismo en volumen.

En la figura 3 se puede observar que el valor de las exportaciones aumentó en 75%, pasando de US\$ 577 millones a US\$ 1.011 millones entre 2008 y 2009, con un aumento superior a 434 millones de dólares, mientras que el volumen de estas exportaciones fue muy semejante, pasando de 1,46 millones de toneladas a 1,53 millones de toneladas.

El valor promedio de la tonelada de ajo exportada subió en 67% entre ambos años, desde US\$ 395 a US\$ 660. Este sustancial aumento del valor de las exportaciones estaría reflejando la situación de escasez relativa del producto al interior del país asiático.



Si se compara la información recibida desde China para los primeros meses de 2010 con la de igual período de 2009, se puede observar que las exportaciones de ajo de China al mundo disminuyeron al mismo tiempo que su valor subió. Es así como el volumen exportado en enero de 2010 bajó 18%, de 145.387 ton a 119.387 ton, mientras que su valor aumentó en 198%, de US\$ 48.5 millones a US\$ 144 millones. En el mes de febrero de 2010 la cantidad se redujo en 27% en comparación con febrero de 2009, de 125.456 ton a 91.499 ton, mientras que su valor subió en 177%, de US\$ 40 millones a US\$ 113 millones (figura 4).

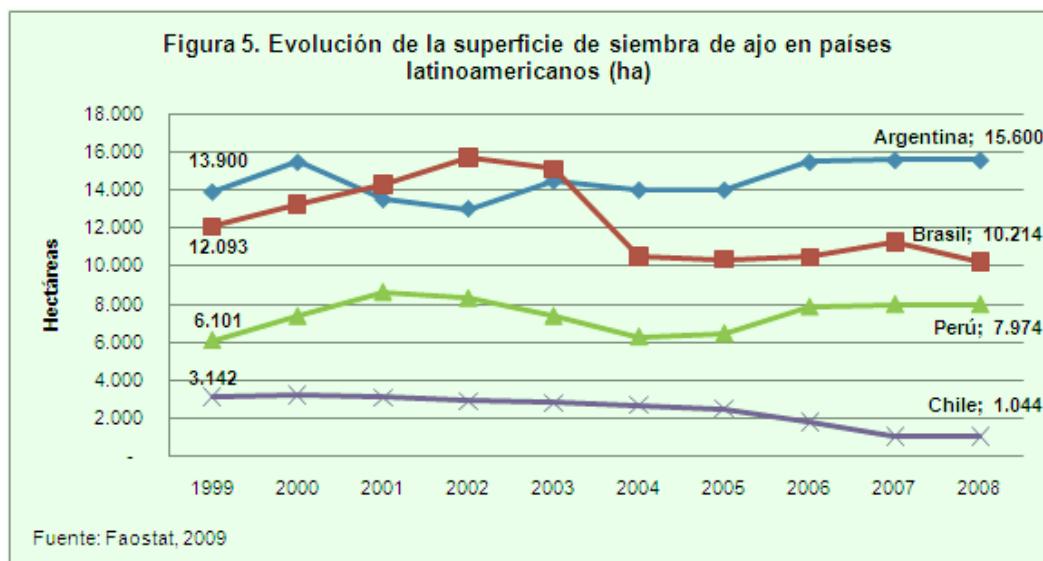


El precio de la tonelada de ajo exportada por China ha tenido un aumento de 380%, pasando de US\$ 326 en febrero de 2009 a US\$ 1.237 en febrero de 2010. El ajo fue el producto que tuvo el mejor comportamiento en China en 2009 y es probable que esto se vuelva a repetir en 2010. Según estimaciones de expertos chinos, debido al duro invierno en este país, el precio se mantendrá en el corto plazo, pero consideran que el techo ya está prácticamente alcanzado, por lo que vaticinan que a mediano plazo volverá a niveles normales.

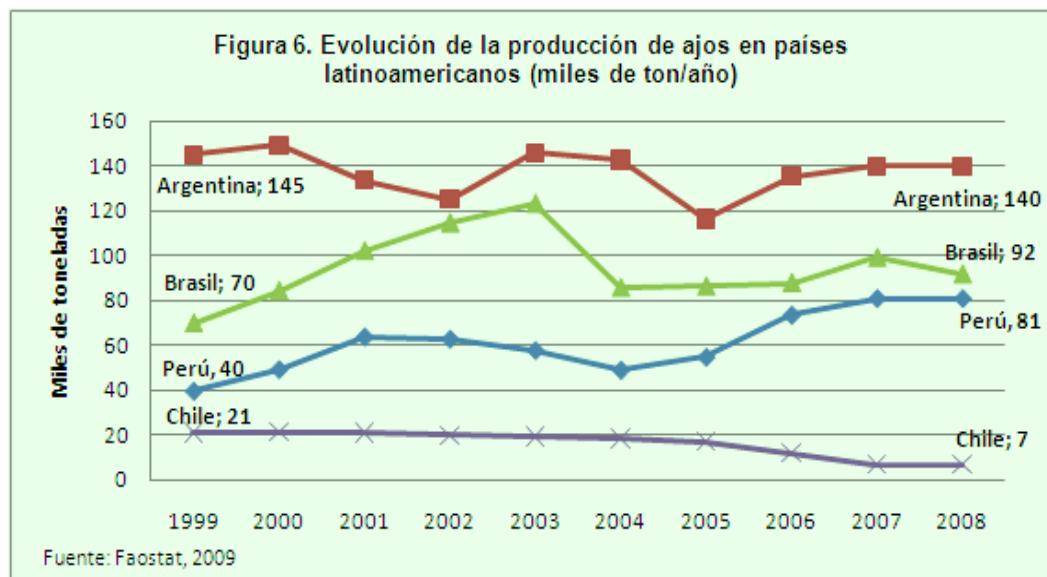
3. LA PRODUCCIÓN DE AJO EN LATINOAMÉRICA

En la presente coyuntura internacional, es interesante conocer en qué situación productiva se encuentran los principales países de la región.

En relación al área plantada, Argentina presenta la mayor superficie de ajos, alcanzando 15.600 ha en el año 2008. La siguen Brasil, con 10.214 ha; Perú, con 7.974 ha, y Chile, con 1.044 ha. Como se puede apreciar en la figura 5, en Perú y Argentina la superficie plantada con ajos ha aumentado, mientras que en Brasil y Chile se ha reducido.

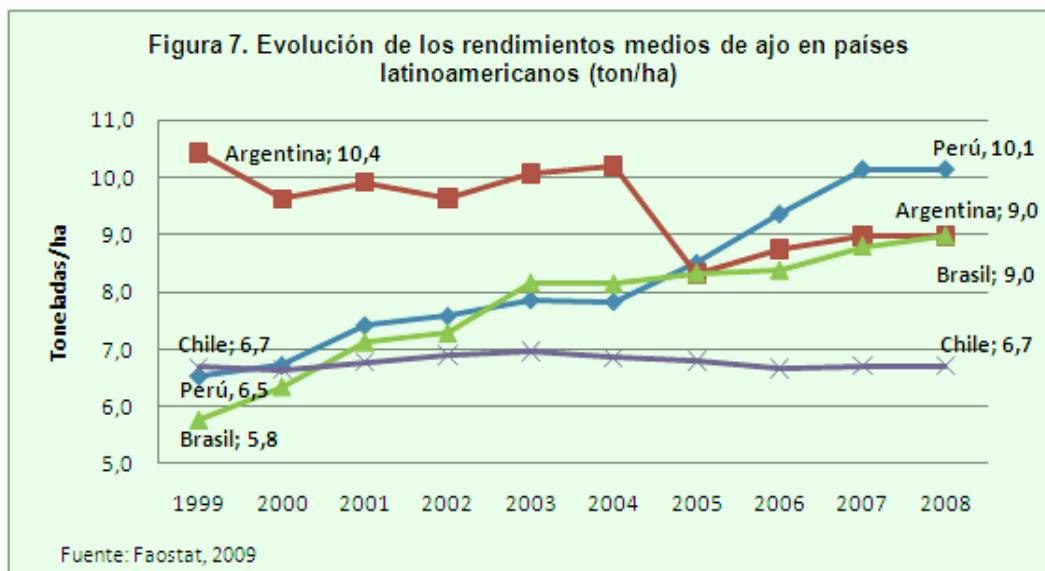


La producción de ajos en estos países se puede observar en la figura 6. Argentina es el principal productor en volumen, alcanzando 140 mil toneladas en el año 2008. La siguen Brasil, con 92 mil toneladas; Perú, con 81 mil toneladas y Chile, con 7 mil toneladas. Como se puede apreciar en la figura 6, entre los años 1999 y 2008 la producción aumentó en Brasil y Perú, mientras que en Argentina y Chile disminuyó.



Perú y Brasil han aumentado significativamente sus rendimientos medios entre los años 1999 y 2008. En el caso de Perú, en la actualidad éstos son los más altos del grupo y subieron de 6,5 ton/ha a 10,1 ton/ha, mientras los de Brasil pasaron de 5,8 ton/ha a 9,0 ton/ha. En el caso de la Argentina, en cambio, los rendimientos promedio para el mismo período disminuyeron de 10,4 ton/ha a 9,0 ton/ha. Los rendimientos medios en Chile se han mantenido aproximadamente constantes, alrededor de 6,7 ton/ha, y son los más bajos entre los países seleccionados.

Entre las principales causas de los bajos rendimientos en Chile se puede mencionar la utilización de semilla de mala calidad y no certificada.



4. LA PRODUCCIÓN DE AJO EN CHILE

Según la información preliminar entregada por la Encuesta de Superficie Hortícola 2009 contratada por Odepa y realizada por el INE en el año 2009, la superficie de ajos en Chile aumentó en 20,1% entre 2007 y 2009, pasando de 1.044 ha a 1.253 ha.

Según esta encuesta, más de 85% de la superficie (1.069,5 hectáreas) se concentra en sólo tres regiones del país: Valparaíso (181 ha en 2009 y 252 ha en el censo de 2007), Metropolitana (249 ha y 241 ha, respectivamente) y O'Higgins (639,5 ha en comparación con 348 ha). La Región de Arica y Parinacota presentó 19 ha. A estas cifras se suman 164,4 ha, información entregada por el Censo para las regiones de Tarapacá y Los Lagos, no encuestadas en 2009.

Tabla 5. Superficie de ajos por región (ha). Año 2009.					
Región de Arica y Parinacota	Región de Valparaíso	Región de O'Higgins	Región Metropolitana	Región de Tarapacá y Los Lagos*	Total
19,0	181,0	639,5	249,0	164,4	1.252,9
Fuente: Odepa con datos preliminares de la Encuesta INE de Superficie Hortícola 2009					
*Cifras entregadas por el VII Censo de regiones no cubiertas por la encuesta INE 2009					

En cuanto a las variedades de ajo comercializadas en Chile, las más importantes son el ajo blanco tipo chino y el rosado, las dos variedades de ajo más transadas en Lo Valledor en las últimas temporadas.

El tipo chino es una variedad blanca, de corta vida de poscosecha y que en general obtiene mayores calibres y rendimientos más altos. El ajo rosado tiene la cutícula de color rojizo, suele presentar menores calibres y tiene una larga vida poscosecha. De ambas se pueden encontrar diferentes calidades, determinadas principalmente por tamaño. La forma tradicional de comercializar el ajo en el mercado interno es por unidades, en rama, en atados de 25 y 50 unidades o trenzas de 50 y 100 unidades (ajo nacional) y por peso, en cajas de 5 y 10 kilos y mallas de 10 y 20 kilos (ajo importado).

PRECIOS DE VENTA

En Chile, como en el resto del mundo, en los últimos meses se ha observado un aumento en los precios del ajo comercializado en los principales mercados mayoristas, como se puede apreciar en la tabla 6.

Si se comparan los precios promedio del primer trimestre de 2009 con los de 2010, se ve que aumentaron en casi 100%, de \$ 584 a \$ 1.017 en las ventas por kilo y de \$39 a \$72 en las ventas por unidad, observándose el mayor aumento en el mes de marzo de 2010.

Mes	Chino		Rosado	
	\$/kilo	\$/unidad	\$/kilo	\$/unidad
2008				
enero	420	26		39
febrero	384	27		33
marzo	382	29		32
abril	379	28		31
mayo	349	24		27
junio	335	24		26
julio	286	30		28
agosto	453			29
septiembre	580			32
octubre	533	49		30
noviembre	509	36		
diciembre	525	34		19
Promedio 2008	428	31		30
2009				
enero	499	37		27
febrero	460	38		36
marzo	418	31		34
abril	364	40		44
mayo	375	41		45
junio	383	41		43
julio	485	43		47
agosto	638	49		
septiembre	806			53
octubre	854	59		
noviembre	851	37		
diciembre	874	52		59
Promedio 2009	584	43		43
2010				
enero	916	64		60
febrero	1.040	68		74
marzo	1.096	83		77
Promedio 2010	1.017	72		70

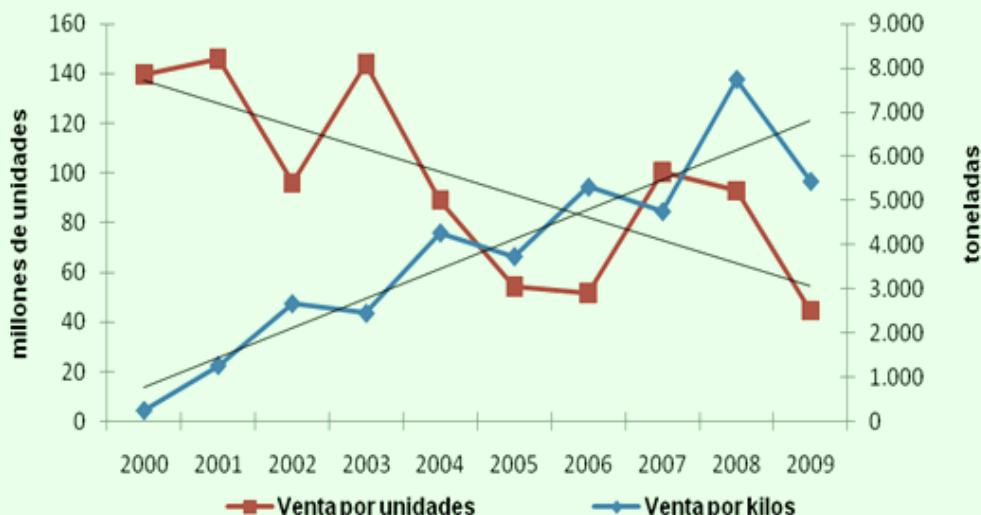
Fuente: Odepa, 2010

VOLÚMENES DE VENTA

Según los volúmenes anuales de ajos llegados a los mercados mayoristas de Santiago, comercializados tanto en unidades como en kilos (figura 8), en los últimos años se puede constatar un aumento sostenido en las ventas de ajo por kilo, que corresponden principalmente al ajo importado. A la vez se observa una tendencia a la baja del ajo que se produce en Chile y que se caracteriza por su venta en unidades, trenzas o a granel. En el mercado interno, el ajo tipo chino (tanto el producido en el país como el importado) ha venido desplazando a otras variedades. Hasta el año 2000 el ajo rosado predominaba en los mercados mayoristas de Santiago; sin embargo, a partir de entonces el ajo tipo chino se ha impuesto como la variedad de mayor volumen comercializado.

Sin embargo, y como se puede apreciar en la figura 8, en el año 2009 se observó una baja en las cantidades de ambos tipos de ajos comercializadas en nuestro país.

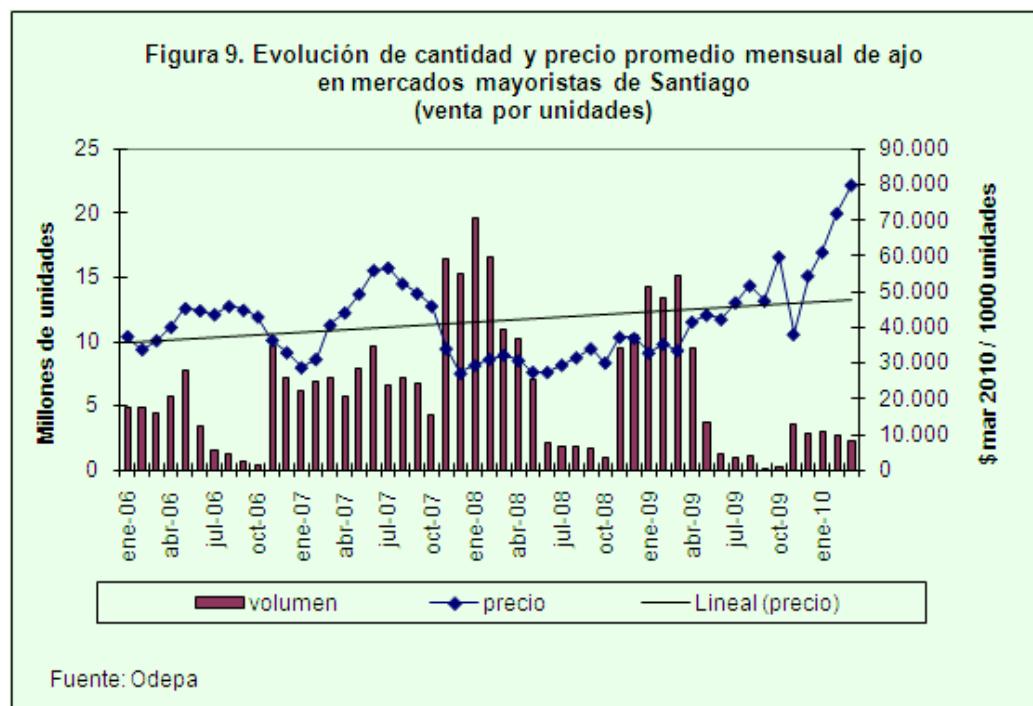
Figura 8. Evolución de los volúmenes anuales de ajos llegados a los mercados mayoristas de Santiago



Fuente: Odepa

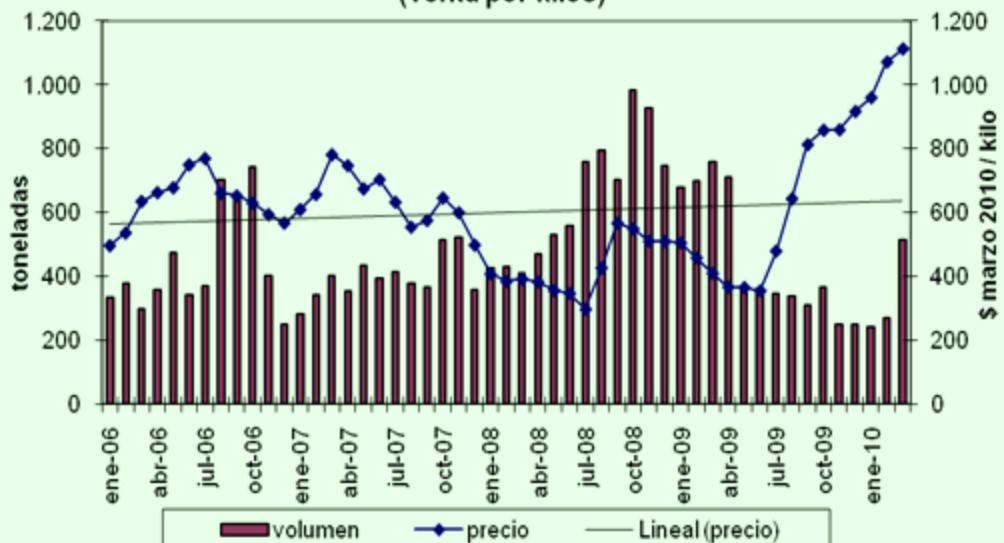
Los precios de venta de ajos en el mercado interno, ya sea por unidades (ajo nacional) o por kilos (ajo importado), mostraron un fuerte aumento en los últimos meses, mostrando una correlación con la situación de escasez y aumento de precios a nivel internacional.

Los precios de los años anteriores contrastan fuertemente con los más recientes, que comenzaron a subir a partir de abril de 2009 para terminar en los precios históricos alcanzados en marzo de 2010 (figuras 9 y 10).



En cuanto a los precios promedio de venta de ajos por kilos (principalmente ajo importado de China), en la figura 10 se puede observar claramente el contraste entre la tendencia a la baja que se había venido dando en temporadas anteriores con la fuerte alza que comenzó en julio de 2009 y ha continuado hasta la fecha.

Figura 10. Evolución de cantidad y precio medio mensual de ajo en los mercados mayoristas de Santiago (venta por kilos)



Fuente: Odepa

EXPORTACIONES CHILENAS DE AJO

Las cifras más recientes de exportaciones chilenas de ajos frescos muestran una disminución sistemática hasta el año 2007, alcanzando volúmenes tan bajos como los reportados en el año 1998. Sin embargo, a partir de 2008 se ha visto una pequeña recuperación, debido al aumento de las exportaciones a México, que pasaron de 3.066 ton en 2008 a 3.531 ton en 2009.

Las exportaciones del año 2009 aumentaron en 6% en cantidad respecto a la temporada anterior, mientras que en valor aumentaron en 26%.

En 2008 Chile exportó 5.226 toneladas de ajos frescos, un 37% más que en el año 2007, por un valor de 7,7 millones de dólares, recuperando parcialmente su nivel exportador. En el año 2009 se exportaron 5.539 toneladas, es decir, sólo un 6% más que en el año 2008, pero su valor subió en 26%, a 9,8 millones de dólares (tabla 7).

A la fecha, abril de 2010, el volumen de exportaciones de ajos desde Chile al mundo ha aumentado en 18%, comparado con el mismo período de 2009, pasando de 3.571 ton a 4.222 ton. Su valor ha subido en 293%, pasando de US\$ 4,1 millones a US\$ 12 millones.

Tabla 7. Exportaciones chilenas de ajos frescos según país de destino						
Volumen (kilos)						
País	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Argentina	53.104	-	23.000	-	-	-
Brasil	457.500	172.000	15.640	-	417.000	231.710
Canadá	8.000	-	-	-	-	-
Colombia	-	15.400	-	-	-	-
Corea del Sur	-	200	-	-	-	-
EE.UU.	112.875	156.838	174.827	223.160	97.598	84.445
Ecuador	-	78.540	-	-	17.934	-
España	31.680	1.046.852	1.631.560	1.797.748	1.320.626	1.052.712
Haití	-	48.400	48.400	48.400	-	-
Holanda	-	-	-	44.000	85.670	177.680
Japón	5.422	-	-	-	-	-
México	4.932.787	2.922.041	1.898.810	3.066.140	3.531.760	2.675.140
Portugal	-	-	-	-	23.000	-
Reino Unido	200	102	16	233	317	37
Terr. británico en América	1.077	425	405	445	733	277
Terr. francés en América	-	-	22.000	46.000	44.400	-
Total	5.602.645	4.440.798	3.814.658	5.226.126	5.539.038	4.222.001
Valor FOB (dólares)						
Argentina	25.209	-	30.913	-	-	-
Brasil	289.559	143.815	25.806	-	544.810	522.446
Canadá	17.600	-	-	-	-	-
Colombia	-	11.242	-	-	-	-
Corea del Sur	-	228	-	-	-	-
EE.UU.	278.082	413.758	464.897	504.020	353.640	361.027
Ecuador	-	34.324	-	-	6.597	-
España	11.424	1.234.844	2.117.401	2.565.564	2.102.522	2.834.856
Haití	-	52.800	52.800	66.110	-	-
Holanda	-	-	-	57.200	120.692	373.128
Japón	11.441	-	-	-	-	-
México	5.428.440	3.352.650	2.302.987	4.493.791	6.530.906	8.130.369
Portugal	-	-	-	-	15.525	-
Reino Unido	600	306	48	699	951	111
Terr. británico en América	3.025	1.244	1.344	1.311	2.129	1.099
Terr. francés en América	-	-	31.388	58.600	80.560	-
Total	6.065.380	5.245.211	5.027.584	7.747.295	9.758.332	12.223.036

Fuente: elaborado por Odepa con información del Servicio Nacional de Aduanas

México y España se mantienen como los principales mercados de destino para las exportaciones de ajo chileno. En 2009, los envíos a estos dos países alcanzaron más de 4.800 toneladas, por un valor superior a 8,6 millones de dólares, en ambos casos un 88% del total exportado.

IMPORTACIONES DE AJO A CHILE

En la tabla 8 y la figura 11 se puede observar el incremento sostenido que han tenido las importaciones de ajo de Chile. En los años 2008 y 2009 se importaron las mayores cantidades de la última década: en 2008 se alcanzaron 8.414 toneladas por un valor de 3 millones de dólares, mientras que en 2009 esta cantidad sólo disminuyó en 1%, ingresando al país un total de 8.331 toneladas por un valor de 2,38 millones de dólares.



El mayor proveedor de ajos de Chile es China. En el año 2009 las importaciones desde este país llegaron a 8.252 ton (99% del ajo ingresado en ese año), por un valor de 2,36 millones de dólares.

Los precios medios por kilo de ajo importado por Chile fueron de US\$ 0,37, US\$ 0,29 y US\$ 0,53 en 2008, 2009 y lo que va de 2010, respectivamente. Los precios promedio del kilo de ajo importado desde China fueron US\$ 0,37, US\$ 0,29 y US\$ 0,47, respectivamente.

Claramente estamos frente al fenómeno cíclico de precio de las hortalizas, donde a un año de precios bajos (2009) le sigue uno de precios buenos (2010), factor que debe ser considerado en las decisiones de siembra de la presente temporada.

Tabla 8. Evolución de las importaciones chilenas de ajos frescos o refrigerados						
	2005	2006	2007	2008	2009	2010*
País de origen	Volumen (kilos)					
China	5.471.642	6.073.420	6.662.528	8.365.500	8.252.478	2.017.540
Argentina	648	51.065	271.200	7.060	48.716	48.000
Otros	0	0	0	0	26.500	0
Corea del Sur	0	0	0	18	0	0
Hong Kong	78.000	78.600	0	0	0	0
Perú	33.510	0	6.214	41.500	3.520	0
Total	5.583.800	6.203.085	6.939.942	8.414.078	8.331.214	2.065.540
Valor CIF (dólares)						
China	2.782.045	2.983.728	3.089.708	3.053.734	2.356.483	954.152
Argentina	2.560	19.298	204.318	6.859	16.396	131.256
Otros	-	-	-	-	4.073	-
Corea del Sur	-	-	-	22	-	-
Hong Kong	35.028	52.621	-	-	-	-
Perú	11.733	-	1.030	27.230	435	-
Total	2.831.366	3.055.647	3.295.056	3.087.845	2.377.387	1.085.408
Fuente: Odepa con información de Aduanas - *Ene-mar 2010						

PERSPECTIVAS 2010

Los últimos acontecimientos del comercio internacional de este producto, influidos fuertemente por la disminución de casi 30% en la oferta de ajos de China durante la temporada 2009, ocasionaron que el precio de este producto en ese mercado sea el más alto de los últimos quince años. Todo indica que la temporada 2010 será una buena temporada para los ajos chilenos, opinión compartida por expertos del INIA La Platina (Hortinforme N° 33 de febrero de 2010).

China es el principal productor de ajo del mundo (12 millones de toneladas o 75% de la producción mundial) y el mayor exportador, con 1,44 millones de toneladas, muy por encima de Argentina (120.500 ton) y España (50.000 ton). Por ello China se constituye como el país formador de precios en los mercados internacionales. Durante los años más recientes el precio del ajo estuvo muy deprimido, a causa principalmente de la política china de inundar los mercados mundiales, lo que hizo disminuir la superficie plantada. Al mismo tiempo, el temor a contraer la gripe aviar hizo que se elevara significativamente la demanda de ajo en ese país, ya que la medicina tradicional china le atribuye buenas propiedades antigripales, lo que, unido a algunas acciones especulativas, provocó que la demanda interna creciera. Ambos factores se conjugaron para provocar un alza en los precios de este producto.

Todo indica que en la temporada que comienza Chile se encuentra ante una buena posibilidad de hacer crecer su producción de ajos. Cabe recordar que la época de plantación del ajo está bastante avanzada, pues se realiza entre marzo y mayo, según la variedad y la zona de producción:

Tipos	Plantación	Cosecha
Precoces	Febrero	Octubre a principios de noviembre
Semiprecoces	Marzo-abril	1 ^a quincena de noviembre
Semitardíos	Mayo	1 ^a semana de diciembre

Al respecto, el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA, La Platina) recomienda la mayor prudencia y rigor en las técnicas para desarrollar los nuevos cultivos (mayor información Agustín Aljaro, aaljaro@inia.cl). El Instituto recomienda a los agricultores, tanto antiguos como nuevos, tener en cuenta las siguientes recomendaciones al planificar la siembra de ajo:

1. Escoger suelos planos, sanos, que no provengan de cultivos con otras Alliáceas, como puerros, cebollas, etc.
2. Escoger suelos que posean buena capacidad de drenaje, seguro abastecimiento de agua y eficaz sistema de regadío, en especial en primavera, coincidente con la formación del bulbo.
3. Considerar que la sanidad y el tamaño del diente-semilla tienen marcada influencia en el rendimiento final del cultivo.
4. Escoger semillas de bulbos que provengan de cultivos 2009 de reconocida calidad y que no hayan sido tratados con el inhibidor de brotación Hidracida Maleica.
5. Seleccionar dientes-semilla de tamaño igual o superior a 5 gramos, es decir, un kilo de semilla lista para sembrar no debe contener más de 200 dientes.
6. Asegurar los insumos y tratamientos (fertilizantes, pesticidas, bioestimulantes) más efectivos para lograr un pronto y rápido crecimiento preinvernal (marzo-mayo).
7. Seguir las recomendaciones de los especialistas, en especial lo referido a tratamientos previos a plantar los dientes-semilla, densidad y sistemas de plantación, cuidados en control de las malezas y tratamientos invernales de prevención contra las royas.

En síntesis, de acuerdo a la información de que se dispone hasta el momento, Chile está frente a una situación coyuntural en que el negocio del ajo podría ser una buena alternativa para la temporada que comienza, aprovechando las condiciones de demanda y precio que se están dando en la actualidad.