



GOBIERNO DE

CHILE

OFICINA DE ESTUDIOS Y
POLÍTICAS AGRARIAS

Oficina de Estudios y Políticas Agrarias - Odepa -

Aceite de oliva en Chile

Rebeca Iglesias Casanueva

Octubre 2010

Contenido

INTRODUCCIÓN	1
MERCADO INTERNACIONAL	1
MERCADO NACIONAL	4
ALGUNOS COMENTARIOS FINALES	7

Aceite de oliva en Chile

Rebeca Iglesias Casanueva

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

Aceite de oliva en Chile

INTRODUCCIÓN

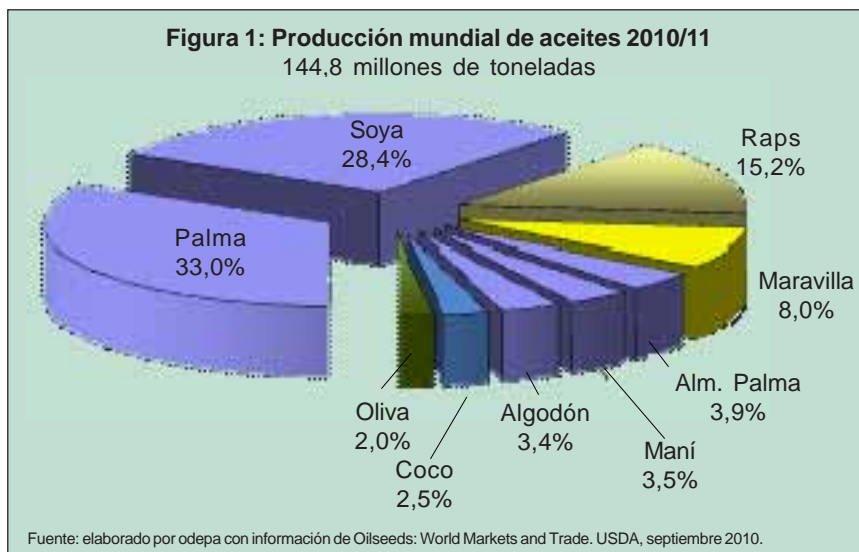
El olivo se cultiva en más de cuarenta países en todos los continentes, siendo relevante en su actividad agrícola, social y económica. En el período 2007-2009, se cultivaron con olivos diez millones de hectáreas en promedio en el mundo. En 2009 hubo una disminución estimada por FAO en 860.000 hectáreas respecto de 2008, principalmente en Túnez e Italia.

España, Italia, Grecia, Turquía y Túnez continúan siendo los principales productores de olivas, representando en conjunto el 79,7% de la producción promedio del período considerado, que alcanzó un total mundial de 17,5 millones de toneladas.

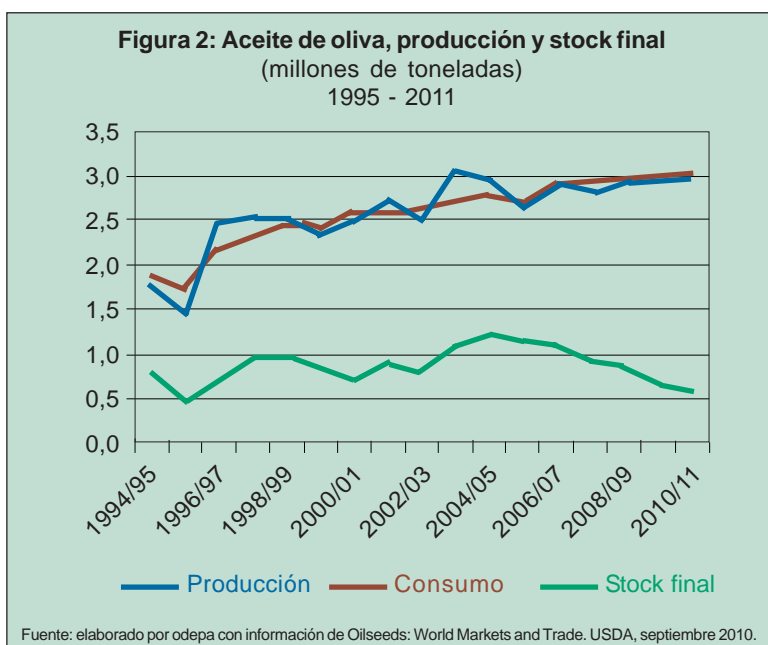
La superficie en Chile continúa aumentando y bordea 24.000 ha en 2010, con una alta productividad promedio, considerando que aún muchos huertos están en formación y otros iniciando su producción.

MERCADO INTERNACIONAL

Para la temporada 2010/11, según las estimaciones del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, la producción mundial de aceites vegetales comestibles alcanzaría 144,8 millones de toneladas. Esta cifra es la mayor de las últimas cinco temporadas, con un incremento importante en la producción mundial de aceites de palma y de soya. El aceite de oliva bordearía 2,94 millones de toneladas, 1% más que en la temporada anterior. En la figura 1 se incluye la participación por especie de los aceites vegetales en el total mundial. Como se aprecia en ella, se sigue manteniendo la participación histórica del aceite de oliva en el total mundial de aceites, entre 2,0% y 2,2%.



Con una tasa de crecimiento anual de 0,3% en la producción y de 1% en el consumo mundial de aceite de oliva, el stock final ha ido descendiendo desde 2004/05 (figura 2). Este aumento del consumo mundial se debe en parte a la suma de diversos factores, tales como las campañas de promoción del consumo en varios países (como en China, con una intensa campaña televisiva destacando las cualidades culinarias y saludables del aceite de oliva, español, en este caso); la incorporación al consumo de los países nórdicos, el aumento del ingreso per cápita en varios países en desarrollo y la difusión de las cualidades nutricionales y los efectos benéficos sobre la salud. Para la temporada 2010/11 se estima que el stock mundial bordeará 560.000 toneladas, 13,8% menos que el stock de la temporada anterior y el más bajo desde hace una década.



Respecto del comercio mundial, las exportaciones se sitúan en alrededor de 47% de la producción, alcanzando cerca de 1,4 millones de toneladas. Aun cuando unos cuarenta países producen aceite de oliva, al igual que en otros productos agrícolas, se suman a estos países productores otros que actúan como importadores y exportadores de aceite de oliva al mercado mundial.

En la tabla 1 se han incluido los principales países exportadores de aceite de oliva en el período 2005-2007. España es el país exportador de aceite de oliva más importante a nivel mundial. Le siguen Italia y Túnez, aunque a cierta distancia. Debe hacerse notar que, en la actualidad, de los ocho mayores exportadores mundiales de aceite de oliva, siete están situados alrededor del Mar Mediterráneo, y el octavo es Portugal, también muy cercano.

Tabla 1. Aceite de oliva virgen: ranking de países exportadores Promedio 2005-2007		
País	Toneladas	Participación %
España	548.302	38,4
Italia	372.027	26,0
Túnez	184.930	12,9
Grecia	100.170	7,0
Turquía	58.749	4,1
República Árabe Siria	58.396	4,1
Portugal	27.711	1,9
Marruecos	17.025	1,2
Argentina	16.251	1,1
Estados Unidos de América	10.190	0,7
Otros	35.551	2,5
(Chile)	-397	-0,03
Total mundial	1.429.294	100,0

Fuente: elaborado por Odepa con información de Faostat.

En esos años Chile exportaba una cantidad muy pequeña, aunque se ubicaba en el lugar 19 entre los exportadores. Desde entonces ha venido aumentando sus envíos, y recién está superando las 2.000 toneladas. No obstante, otros países también están subiendo sus exportaciones, es probable que su ubicación vaya mejorando en los años venideros.

Para la temporada 2009/10 se estima que las exportaciones de España estarán entre 750.000 y 770.000 toneladas, 100.000 más que en la temporada anterior, debido al incremento de las compras de Australia, Rusia, Brasil, Estados Unidos y China.

Respecto de los precios del aceite de oliva, los más altos corresponden a Francia y Austria, luego de los cuales se ubica Chile. Informaciones recientes señalan que en España los precios han estado muy bajos, pero existen signos de reactivación que podrían inducir a precios más altos. En este sentido ha sido decisiva la labor realizada por la Interprofesional del Aceite de Oliva, entidad cuyo objetivo principal es promocionar el aceite de oliva español en el mundo, con un presupuesto de más de un millón de euros.

Dada esta coyuntura de precios, el sector oleícola español solicita que su Gobierno pida formalmente a la Unión Europea que apruebe ayudas para el almacenamiento privado del aceite de oliva como medida para reactivar los precios en origen de este producto. Las organizaciones de agricultores

y las cooperativas oleícolas españolas consideran básica esta acción para que los precios dejen de estar por debajo de los umbrales de rentabilidad. La Organización Común de Mercado (OCM) del Aceite de Oliva y las Aceitunas de Mesa de la UE establece que, para que se pueda activar este mecanismo, es necesario que el costo en origen del aceite de oliva virgen extra se sitúe por debajo de € 1,779 por kilo, mientras que el del aceite de oliva virgen no puede superar € 1,71. En el primero de los casos, según los últimos datos publicados, el precio se ubica en este momento en € 1,98, mientras que respecto al segundo los valores rondan alrededor de €1,83.

Los precios de los futuros del aceite de oliva, promedio del 9 al 15 de septiembre de 2010, están en € 1.703/ton para la posición de noviembre 2010; € 1.727/ton, para marzo 2011, y € 1.776/ton, para septiembre 2011. En la actualidad las operaciones de futuros hasta septiembre de 2011 se han negociado entre € 1.660/ton y € 1.780/ton.

MERCADO NACIONAL

La temporada 2009/10 ha sido para el olivo chileno la confirmación de los esfuerzos que se vienen realizando por posicionar al sector olivícola en el ámbito agrícola y en el mercado nacional e internacional desde hace cerca de dos décadas.

El sector olivícola nacional ha obtenido últimamente numerosos premios en concursos internacionales. El solo hecho de que distintos aceites de oliva extra vírgenes nacionales, en cinco certámenes internacionales, hayan ganado 68 premios en los meses transcurridos de 2010 es un reconocimiento a numerosas acciones y actividades que se han desarrollado en el país en torno al sector olivícola.

Tanto los agentes públicos como los privados se han abocado a la adquisición de conocimientos en diversos temas sobre los olivos, los procesos y la comercialización de los aceites de oliva extra vírgenes. Ha sido relevante la participación de las instituciones del Ministerio de Agricultura, como el Centro de Información de Recursos Naturales (Cirén), la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), la Fundación de Comunicaciones, Capacitación y Cultura del Agro (Fucoa), el Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap), el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (Odepa) y el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG). Otras instituciones, como Innova Corfo, Fondef, ProChile, han tenido una participación importante en el financiamiento de estudios y proyectos de investigación, desarrollo e innovación en las más diversas materias en torno al cultivo del olivo.

La labor realizada por los inversionistas privados ha sido significativa. Buscando la última tecnología de cultivo (variedades, manejo del huerto, corrección del añerismo, sistemas de riego, agricultura de precisión), procesamiento de la oliva, generación de aceites monovarietales, en mezclas y con especias, han invertido en la producción agrícola y agroindustrial con tecnología y almazaras de última generación.

La mayor parte de los huertos han sido desarrollados para generar productos convencionales, pero 1.450 ha, según información proporcionada por el SAG para la temporada 2008/09, se han certificado como huertos orgánicos. Un 79% de esta superficie estaba ubicada en las regiones de

Coquimbo y de Valparaíso. En el norte, un grupo de diez agricultores participan de un programa de Innova Corfo en conjunto con la Universidad de Tarapacá para producir olivas orgánicas en el Valle de Azapa, de manera de acceder a un nicho de mercado que valore este tipo de producción de aceitunas de mesa certificadas como tales. En 2009 se inició un proyecto de 470 ha de olivos en la Región de Coquimbo, que serán manejados como huerto orgánico para producir aceite de oliva extra virgen orgánico.

Estas innovaciones han tenido como objetivo base conseguir una materia prima de óptimas condiciones para elaborar los numerosos aceites de oliva extra vírgenes que se producen en la actualidad en el país, agregar valor a aceites varietales y en mezclas o con especias y paralelamente procesar olivas en salmuera, en conserva, rellenas y producir pasta de aceituna.

Los cambios climáticos que se han observado especialmente durante este otoño, invierno y primavera, no son ajenos al olivo y constituyen un desafío para los productores agrícolas, ya que de una u otra forma se afecta en parte la producción de los árboles.

Con un área de cultivo que se extiende desde Arica y Parinacota a Los Sauces, en la Región de la Araucanía, se presentaron las más diversas condiciones meteorológicas durante el desarrollo del cultivo. Muy bajas temperaturas en el valle de Azapa a comienzos de año; condiciones de sequía en la Región de Coquimbo, durante marzo y abril; bajas temperaturas y lluvias en el período de cosecha en la zona central; altas temperaturas a comienzos de agosto en la zona central; numerosas heladas en el secano costero y secano interior de la Región del Libertador Bernardo O'Higgins y temperaturas especialmente bajo lo normal en el período de formación de yemas en la zona central.

De ahí la importancia que adquiere la información proporcionada por las estaciones meteorológicas distribuidas en las regiones productoras de olivos, que entre otros aspectos contribuye a definir las labores agrícolas de manera oportuna y adecuada ¹.

Al igual que en otras temporadas, la producción de olivas en la temporada 2009/10 dependió de la edad de los huertos, muchos de ellos en formación y en etapa de entrada en producción, entre el tercer y quinto año; de las diversas condiciones meteorológicas que enfrentaron durante su desarrollo y de la disponibilidad de agua de riego.

En el Valle de Azapa comenzó la «raima» o cosecha de olivas de la temporada 2009/10 a mediados de abril, la que puede extenderse hasta septiembre. Se estima que la producción habría sido menor que la del año anterior, por el daño provocado por la mosquita blanca del fresno y los efectos del añerismo, obteniéndose menor carga por árbol.

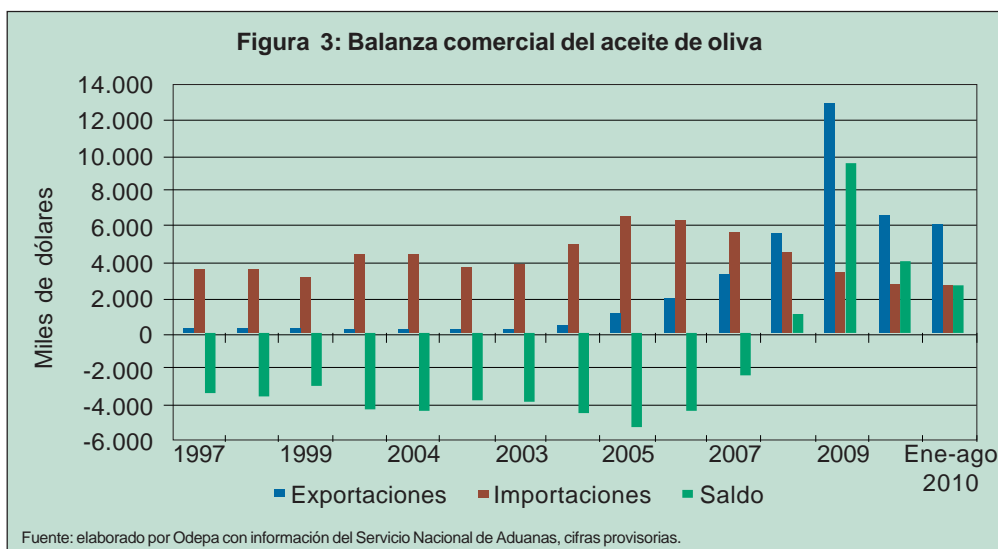
En la Región de Atacama, en el valle del Huasco se estima que, por las condiciones meteorológicas de la temporada 2009/10, la producción de olivas es un 75% inferior a la considerada normal para la zona y alcanzaría a 1.500 toneladas de olivas para aceitunas de mesa y 1.500 toneladas de olivas para aceite de oliva. En un año considerado normal se cosechan cerca de 12.000 toneladas en este valle. Cerca de La Serena, en Los Choros, una zona caracterizada por pequeños huertos y una producción de aceitunas y de aceite de oliva bajo métodos antiguos, como una trituradora de

dos piedras que muele las olivas, denominada «marai», hasta almazaras de pequeña escala como la de la Sociedad Agrícola Santo Sazón, tuvo también una menor producción en comparación al año anterior. En la zona de Pumanque, en la Región del Libertador Bernardo O'Higgins, se estima que la producción fue menor que la del año anterior, debido al clima. No obstante, el daño no fue tan grande como pudo haber sido, porque las numerosas heladas (cerca de treinta) tuvieron lugar entre junio y agosto, después de que había finalizado la cosecha.

Se estima preliminarmente que la producción de olivas, por la compensación entre regiones y la entrada en producción de huertos, alcanzaría a 100.000 toneladas, las cuales se destinarían a la elaboración de aceitunas de mesa y de aceite de oliva en igual proporción. Existen algunas variaciones en esta proporcionalidad, dependiendo de las regiones, como Arica y Parinacota, Atacama y Tarapacá, en las cuales una mayor proporción, cercana a 60%, se destina a la elaboración de aceitunas de mesa.

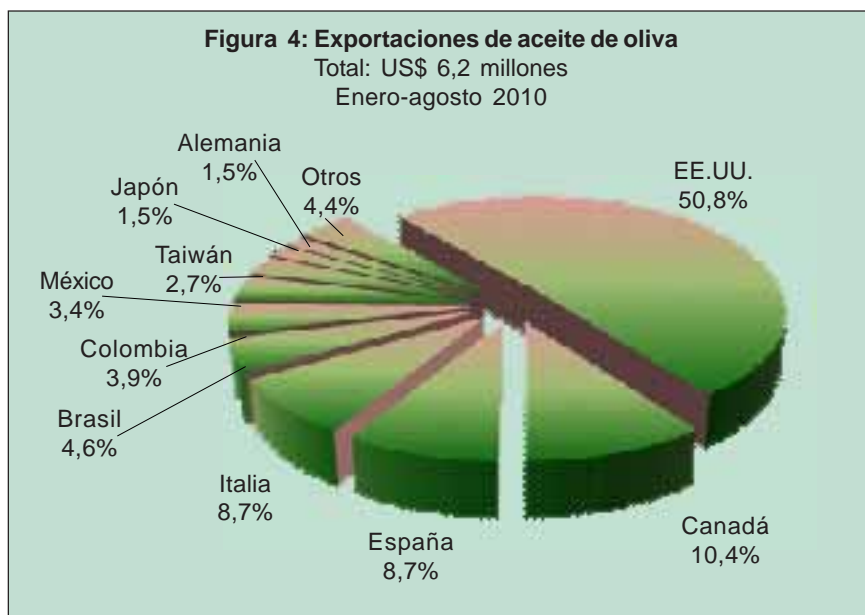
Se estima que la producción de aceite bordeará 10.000 toneladas totales de aceite de oliva extra virgen, incluyendo los aceites puros o varietales, mezclas de aceites de oliva de distintas variedades y aceites con especias. Tanto orgánicos como convencionales, se destinan principalmente al mercado interno y un 25% a la exportación.

En la figura 3 se muestra la balanza comercial del aceite de oliva. La información disponible a agosto de 2010 indica que el saldo de la balanza comercial se mantiene positivo, alcanzando 3,6 millones de dólares.



Como se observa en la figura anterior, las exportaciones de aceites de oliva han aumentado desde 2005 (254 toneladas), a una tasa de incremento anual de 69%, para alcanzar 2.084 toneladas de aceite de oliva en 2009. Un 93% correspondió a exportaciones de aceite de oliva extra virgen.

Al mes de agosto de 2010, las exportaciones de aceites de oliva alcanzaron 1.392 toneladas, por un valor de 6,2 millones de dólares FOB. Respecto del período enero-agosto 2009, fueron 16,2% superiores en cantidad y 6,2% inferiores en el valor exportado. Las exportaciones de aceites de oliva extra vírgenes alcanzaron a 1.380 toneladas, destinadas a mercados de treinta países. Se mantuvieron muchos mercados de destino y se incrementaron significativamente los envíos a Alemania, Canadá, Colombia, EE.UU., México, Nueva Zelanda, República Checa y Uruguay.



El precio promedio del aceite de oliva extra virgen fue de US\$ 4.475/ton, con un mínimo de US\$ 2.471/ton (España) y un máximo de US\$ 50.000/ton (Polonia, por una mínima cantidad).

Los principales países de destino fueron EE.UU., Canadá y España, con el 70% del valor total exportado, como se muestra en la figura 4.

ALGUNOS COMENTARIOS FINALES

A mediados de septiembre una delegación del sector privado y representantes del Ministerio del Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (ex Ministerio de Agricultura) de España visitó las zonas olivícolas nacionales norte y central. La Agencia para el Aceite de Oliva y la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero españolas tuvieron la oportunidad de reunirse con representantes de la Corporación Chilena de Aceites y Grasas (Corchiga); la Asociación de Productores de Aceite de Oliva (ChileOliva) y la Dirección de Promoción de Exportaciones (ProChile) y con profesionales de Odepa.

En esta oportunidad se intercambi6 informaci6n sobre ambos sectores olivaderos y fue presentado el estudio «Cadena de valor del aceite de oliva», realizado por la Agencia para el Aceite de Oliva en conjunto con el Observatorio de Precios de los Alimentos de Espa1a. Entre los objetivos del estudio se incluyeron: aplicar un nuevo enfoque al an1lisis sectorial y comercial que aporte conocimiento a trav6s de una visi6n global del conjunto del sector y del mercado; cuantificar y valorar los costos de las actividades de cada eslab6n de la cadena; elaborar la estructura de precios de entrada y salida del producto en cada eslab6n, y abrir un proceso de an1lisis, debate y reflexi6n estrat6gicos por parte de todos los interesados para la mejora continua de la cadena.

Algunas de las conclusiones obtenidas para datos y realidad del sector olivarero espa1ol en la temporada 2007/08 fueron que:

- * El precio pagado por el consumidor final fue 1,56 veces el percibido por el agricultor en el caso del aceite de oliva virgen extra (AOVE) y de 1,43 veces en el aceite de oliva (AO), incluyendo las fases de extracci6n, elaboraci6n, envasado y distribuci6n.
- * Los costos de la producci6n agr6cola tuvieron mucho peso: 68% del precio de venta del producto (sin IVA) para el AOVE y 75% para el AO. De ellos, la mano de obra supuso el 27% del total.

Adicionalmente, se se1alaron las innovaciones que el sector olivicultor de Espa1a est1 introduciendo en la producci6n de aceite de oliva, entre ellas: nuevas t6cnicas de riego y de cultivo, variedades (un h6brido entre Arbequina y Picual, llamado Chiquitita), masificaci6n de proceso de dos fases en la extracci6n, disposici6n de residuos (vertidos y alpechines), uso de 6stos en bioenerg6a y generalizaci6n de envasado para la comercializaci6n. Tambi6n fue comentada la prohibici6n de mezclar aceites de otras especies vegetales con aceites de oliva para el mercado interno espa1ol, no as6 para la exportaci6n, y el importante papel que ha tenido la creaci6n de la Organizaci6n Interprofesional del Aceite de Oliva Espa1ol para el desarrollo de la demanda y el comercio del aceite de oliva.

Este encuentro abri6 interesantes posibilidades futuras de intercambio de conocimientos y cooperaci6n de antecedentes para llevar a cabo estudios, tanto de composici6n de precios y de mercado como sobre las cualidades nutricionales y funcionales de los aceites de oliva nacionales. Entre ellos puede citarse el estudio de investigaci6n que se est1 llevando a cabo por investigadores nacionales en conjunto con institutos de Espa1a.

En otro 1mbito, los efectos de los fen6menos meteorol6gicos de la temporada anterior se vieron reflejados ya en esta cosecha de olivas. Las temperaturas muy bajas en todo el pa6s, con variaciones importantes durante los meses recientes en 2010, repercutir1n posiblemente en el desarrollo de los olivos en formaci6n y tambi6n en los 1rboles en producci6n a lo largo de toda la zona productora, si contin1an las bajas temperaturas o lluvias en la zona de adaptaci6n de los olivos.

Sin embargo, las t6cnicas productivas utilizadas en la mayor6a de los huertos permitir1n aminorar en parte estos efectos, previ6ndose medidas mitigadoras y de adaptaci6n, como elecci6n de las mejores variedades y control en el campo de las heladas. Para la correcci6n del a1erismo se est1n utilizando fertilizaciones dirigidas, poda y pr1cticas de cosecha temprana.

El análisis de ciclo de vida de diversas actividades productivas constituye un elemento de competitividad futura, considerando que, con una presión cada vez mayor, serán requeridos en los mercados internacionales aquellos productos que, como el aceite de oliva, contribuyan de manera importante a la reducción de los gases de efecto invernadero y tengan una huella de carbono menor o casi neutral. Chile tiene como objetivo lograr que la producción agrícola sea carbono neutral, por lo que el sector olivicultor nacional no puede marginarse del plan de acción nacional sobre el riesgo climático y de cómo Chile afronte los desafíos futuros en materias de mitigación, adaptación y formación de recursos humanos para atenuar y enfrentar sus efectos.

En numerosas ocasiones Odepa ha planteado la conveniencia de iniciar un programa de utilización de restos de poda o residuos de las almazaras para ser procesados y generar bioenergía. Además de los innumerables beneficios en la reducción de costos energéticos, contribuiría a la descontaminación de los predios olivícolas y sus alrededores, como también a la reducción de los gases de efecto invernadero producidos por la quema de los restos de poda de olivos. El conocimiento de estos hechos por parte del consumidor podría ser un plus a la excelente calidad del producto, y exigiría un sistema de trazabilidad que sería un anticipo de lo que cada vez más están exigiendo los mercados. En la actualidad ya existen almazaras que utilizan sus restos orgánicos como biofertilizantes y los restos sólidos (cuescos y restos de poda) como biomasa para calderas.

Así también será relevante considerar en el sistema productivo aquellas prácticas tanto agrícolas como agroindustriales que permitan reducir y optimizar el uso del agua. De ahí la importancia que tiene para el sector agrícola nacional el «Sistema de certificación de gestión responsable y sostenible de recursos hídricos», proyecto de tres años que se realiza conjuntamente por la Fundación Chile, la Sociedad Nacional de Agricultura (SNA) y la Corporación Chilena de la Madera (Corma). El proceso de certificación involucra optimizar el uso del agua, buscar su reutilización y purificación. Una estimación preliminar indicaría que 100.000 ha de olivos en Chile significarían sólo para agua de riego una demanda cercana a 500 millones de m³.

Entre el 5 y el 7 de octubre se realizaron en Santiago las «IX Jornadas Olivícolas Nacionales e Internacionales»ⁱⁱ, organizadas por la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile e Innova Corfo. En estas jornadas se dio espacio a los investigadores y se expusieron los avances en manejo y producción de aceite y de aceitunas de mesa que se realizan en los diferentes centros de investigación nacionales e internacionales.

En el futuro debe verse cómo se abordarán los aspectos de regulación de los alimentos funcionales, concepto que incluye sin duda al aceite de oliva.

ⁱ Información meteorológica disponible en la red agrometeorológica del convenio Fundación para el Desarrollo Frutícola (FDF)-Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA)-Dirección Meteorológica de Chile (DMC). www.agroclima.cl

ⁱⁱ <http://www.jornadasolivícolas2010.uchile.cl/>