



Ciruelas secas: proyecciones de sobrestock y precios a la baja

Por: Bernabé Tapia Cruz
Catalina González Zagal

Julio de 2012

OFICINA DE ESTUDIOS Y POLÍTICAS AGRARIAS
www.odepa.gob.cl

1. Antecedentes generales

La ciruela pasa o seca corresponde al sometimiento del fruto fresco a un proceso de secado, mediante la acción del sol o el uso de hornos. El secado en hornos permite un mayor control, acelera el proceso, lo independiza de factores climáticos y logra una calidad más homogénea del producto; sin embargo, su costo es mucho mayor que en el secado al sol. Este último tiene, además, la particularidad de ser más amigable con el medio ambiente.

Existen muchas variedades de ciruelas para el desecado, pero la más utilizada es D'Agén, debido a su alto nivel de azúcar, lo que permite obtener un producto de calidad superior.

Una vez que el producto es deshidratado, se calibra, selecciona y lava para iniciar el proceso de tiernizado, tratamiento térmico que restaura un determinado nivel de humedad, haciendo al producto más blando para su consumo. Puede comercializarse con carozo o descarozado. En este último caso, para eliminar la semilla, se utilizan sistemas manuales o mecánicos. Para preservar el producto, normalmente se aplica sorbato de potasio, que evita el desarrollo de hongos y levaduras que puedan alterar sus propiedades.

El consumo de ciruelas secas tiene múltiples beneficios para la salud, entre los que se pueden mencionar:

- Alto aporte energético, debido a la concentración de nutrientes durante la desecación.

- Alto contenido de vitaminas y minerales, tales como: potasio, calcio, hierro, magnesio, betacaroteno (provitamina A), niacina (Vitamina B3) y vitamina C.
- Alto contenido de antioxidantes, que hacen más lento el proceso de envejecimiento y contribuyen a proteger el organismo del cáncer, entre otras enfermedades.
- Hidratación y regeneración de la piel, por el alto contenido de vitamina A.
- Control del colesterol e hipertensión.
- Regulación del tránsito intestinal, debido al alto contenido de fibra.
- Fortalecimiento de la musculatura, debido al alto contenido de potasio y magnesio, nutrientes que fortalecen la musculatura y evitan los calambres.
- Restauración de la masa ósea: estudios han concluido que su consumo favorece la restauración de la densidad ósea en grupos de riesgo de sufrir osteoporosis.
- Protección dental: recientes descubrimientos indican que la ciruela seca contiene un compuesto que inhibe el crecimiento de bacterias de la boca que causan gingivitis y caries.

Pese a las buenas propiedades del producto, el consumo mundial de ciruelas secas es bajo, salvo en Asia, donde son apreciadas sus virtudes y donde, además, por razones culturales y religiosas, se consumen en altas cantidades para celebraciones como el mes sagrado de Ramadán. Los islamitas recomiendan su consumo para sobrellevar en buenas condiciones el ayuno que se practica durante estas festividades, destacando la calidad nutritiva de este alimento.

2. Situación internacional

Superficie y producción mundial

Según datos entregados por la FAO, la superficie plantada de ciruelos en el mundo durante el año 2010 alcanzó 2.488.374 hectáreas, registrándose una disminución de 13.608 hectáreas (5%) con respecto a la superficie observada en el año 2009.

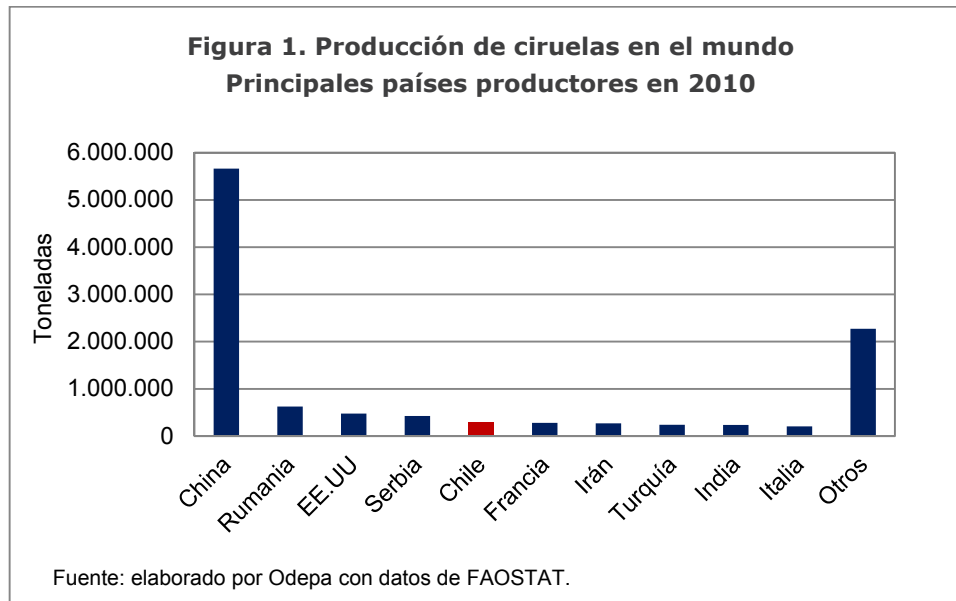
China es el país que posee la mayor superficie plantada de ciruelos en el mundo, con 1.713.710 hectáreas, lo que equivale al 68,9% del total mundial. La siguen Serbia (5,2%), Bosnia y Herzegovina (3,1%), Rumania (2,8%) y Estados Unidos (1,5%). Chile, por su parte, representa sólo el 0,7% de la superficie mundial de ciruelos y se encuentra en el duodécimo lugar.

Según fuentes de *Foodnews*, la superficie plantada con ciruelos en Estados Unidos ha disminuido año a año. Esto se debe principalmente a la sobreoferta mundial y los bajos precios que afectan a la industria, lo que ha impulsado a

los productores a buscar cultivos más rentables. Durante el año 2010 la superficie plantada se estimaba en 26.300 hectáreas, pero se espera que para el año 2015 sólo alcance a 17.000. Adicionalmente, las ventas de plantas de ciruelos han mostrado un declive en su demanda.

En cuanto a la producción mundial de ciruelas, según cifras estimadas por FAO, ésta alcanzó 10.998.227 toneladas durante el año 2010, acumulando un crecimiento cercano a 28% durante los últimos diez años. China es el país que produce el mayor volumen de esta fruta, alcanzando cifras superiores a 5,6 millones de toneladas, lo que equivale al 51,5% de la producción total mundial. Otros países de gran importancia en producción son Rumania (5,7%), Estados Unidos (4,3%), Serbia (3,9%) y Chile (2,7%).

Según datos entregados por *TradeMap*, de los once millones de toneladas de ciruelas producidas en el mundo durante el año 2010, sólo el 5,1% se transó en mercados internacionales de manera fresca y el 2% se transó en forma deshidratada.



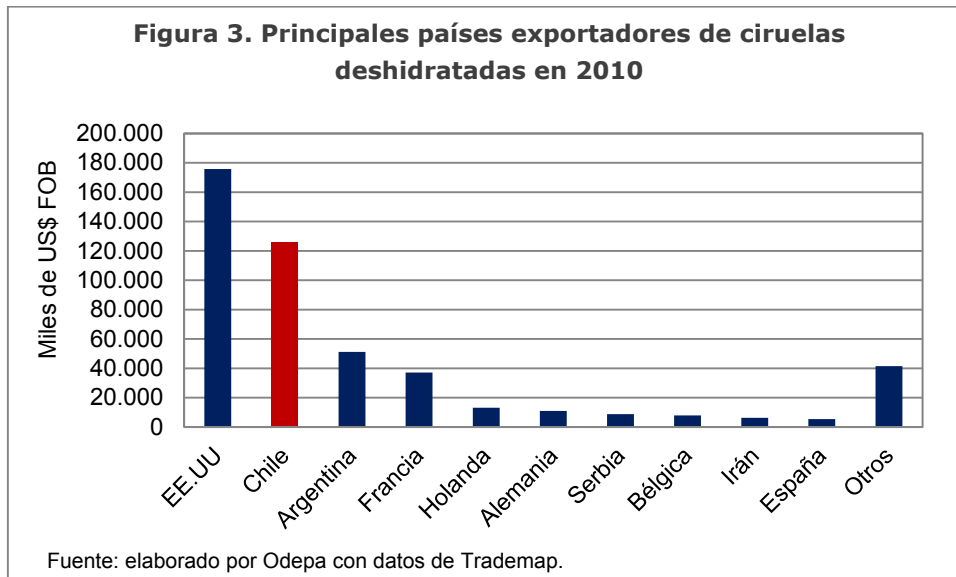
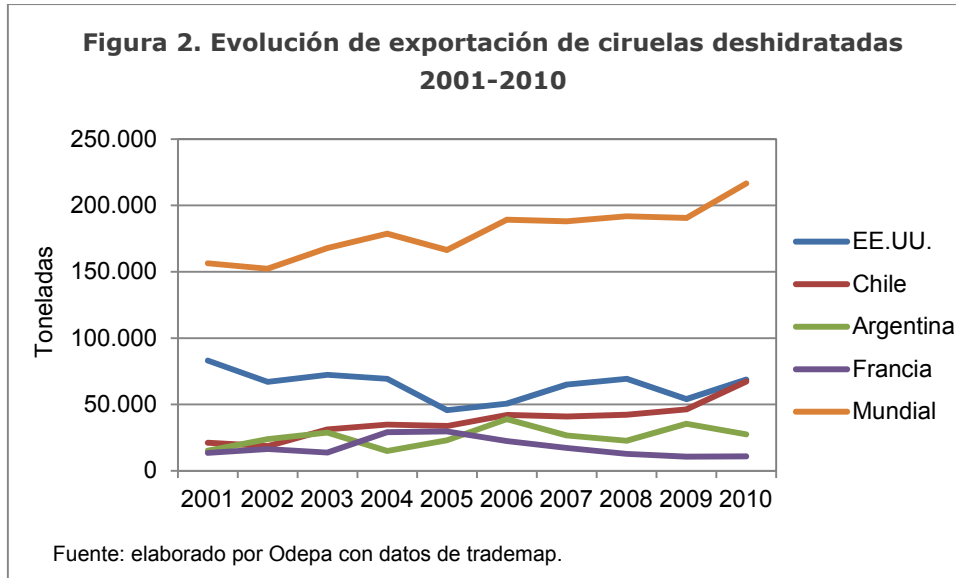
Principales países exportadores

Durante los últimos diez años el volumen de las exportaciones mundiales de ciruelas deshidratadas aumentó 72,2%, desde 156.349 toneladas en el año 2001 a 216.524 toneladas durante el año 2010. En la figura 2 se puede observar la tendencia mundial de exportaciones, donde Estados Unidos lideró los envíos de manera indiscutida hasta el año 2010, año en el cual Chile se acercó de manera considerable.

Los principales países exportadores de ciruelas deshidratadas, en cuanto a sus valores de venta, son Estados Unidos, Chile, Argentina, Francia, Holanda y Alemania. Chile es el principal exportador del hemisferio sur, con valores que sobrepasan los 112,3 millones de dólares y 59.966 toneladas exportadas durante el año 2011.

Según la Asociación de Procesadores y Exportadores de Ciruelas Secas de Chile (APECS), durante el año 2012 los envíos nacionales podrían alcanzar 85.000 toneladas (cosecha más *stock* inicial). Esto permitiría a Chile ubicarse en el primer lugar del *ranking* mundial.

Estados Unidos, por su parte, ha perdido terreno en las exportaciones de ciruelas deshidratadas, disminuyendo el volumen de sus envíos en 18%, de 83.038 toneladas en 2001 a 68.155 toneladas en 2011. Esto se debe principalmente a dos factores: disminución de la superficie plantada de ciruelos y aumento de la producción de los países sudamericanos, los cuales han cuadruplicado sus exportaciones, aumentando la oferta mundial y disminuyendo los precios. Frente a esto, la industria norteamericana



ha reaccionado, por una parte, desarrollando variedades de menor calibre que se adapten de mejor manera a las preferencias de los mercados asiáticos, especialmente China, y, por otra parte, incentivando el consumo interno de ciruelas deshidratadas a través de una fuerte campaña publicitaria en la cual se puede ver a la campeona mundial de natación, Natalie Coughlin, señalando los beneficios del consumo de snacks más saludables.

Francia, a su vez, presenta una importante disminución de las exportaciones a partir del año 2006 (cerca de 52%), lo que equivale a casi 11.000 toneladas menos. Esto se explica por el aumento de la producción de Chile, el cual es competencia directa de ese país, y por la depreciación del dólar frente al euro, lo cual se ha traducido en que las ventas sean menos rentables. Para hacer frente a la situación antes descrita, al igual que EE.UU., Francia ha centrado sus esfuerzos en aumentar el consumo interno.

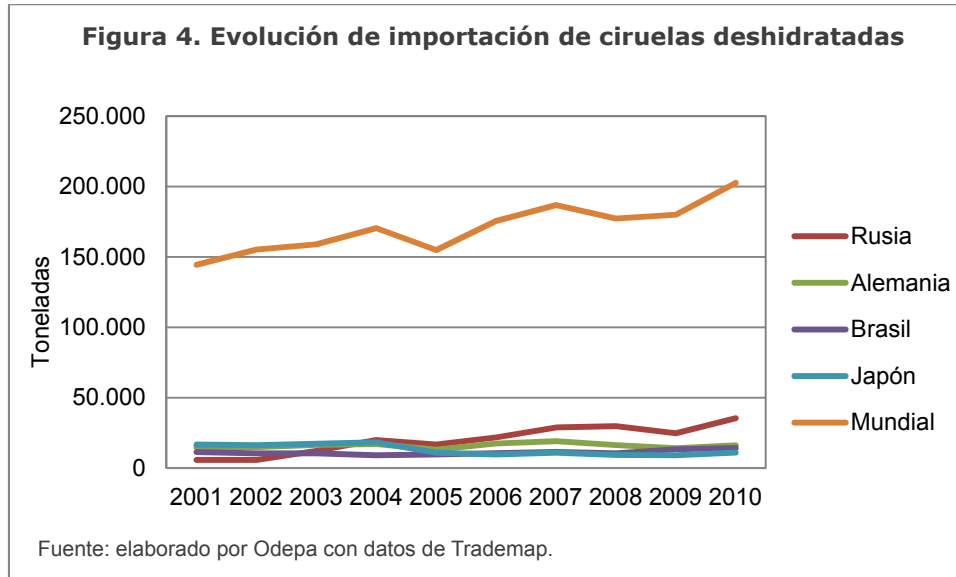
Durante la temporada actual, Argentina ha sufrido una fuerte disminución de su producción de ciruelas secas,

debido a fuertes heladas que golpearon a la provincia de Mendoza durante el pasado mes de enero. La provincia de Mendoza, que incluye a los departamentos de San Rafael y General Alvear, produce el 75% del total nacional de ciruelas secas. Se presume que la cosecha de este año será un 75% menor que la de años anteriores y, a pesar de que las estimaciones difieren dentro del sector, se espera que la producción de ciruelas deshidratadas no sobrepase las 15.000 toneladas. Esto ha provocado grandes diferencias entre los diversos actores de la industria, ya que se ha planteado la posibilidad de importar fruta desde Chile, cuyo precio de importación es prácticamente igual al precio de producción en Argentina, para así poder cumplir con los compromisos internacionales. Cabe destacar que la industria también enfrenta otros problemas, tales como: bajas utilidades, aumento de costos de mano de obra, tipo de cambio desfavorable, costos de aduana, demora en los pagos del impuesto al valor agregado, altos costos de transporte y salida y fuertes tensiones políticas nacionales e internacionales.

Países importadores

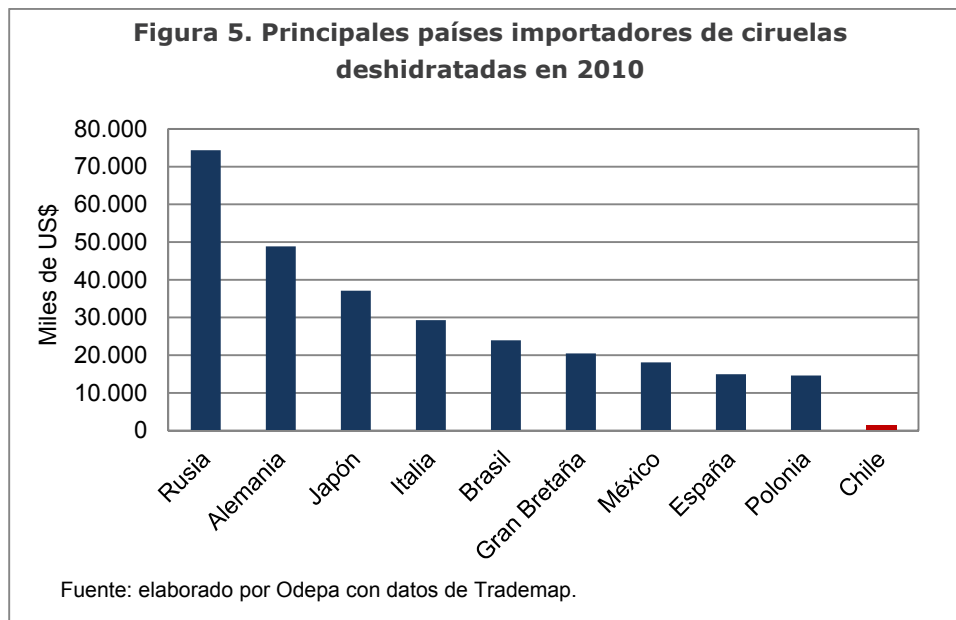
Las importaciones mundiales de ciruelas deshidratadas han aumentado 29% en volumen y 47% en valor durante el período comprendido entre los años 2001 y 2010. El mayor

incremento de compras lo presenta Rusia, con un aumento de 1.935% en valor y 611% en volumen, alcanzando 74 millones de dólares y 35.537 toneladas, respectivamente, durante el año 2010.



Las ciruelas deshidratadas son las frutas secas más populares en Rusia. Se usan principalmente en la preparación de comida casera, por lo que se espera que la demanda siga aumentando en los próximos años, debido a la tendencia de alza en el consumo de alimentos saludables. Estados Unidos, Chile y Argentina son sus más importantes abastecedores.

Rusia es el principal país importador, con una participación mundial de 26,3% y un precio promedio de US\$ 2,09 por kilo en 2010. La siguen Alemania (17,3%; US\$ 3,02), Japón (13,1%; US\$ 3,34), Italia (10,3%; US\$ 3,06), Brasil (8,5%; US\$ 1,68) y Gran Bretaña (7,2%; US\$ 2,55).



3. Situación nacional

La superficie total de huertos de ciruelos europeos en Chile es de 12.384 hectáreas, según las cifras del Catastro Frutícola proyectadas al año 2012, de las cuales el 99%

corresponde a la variedad D'Agén. La mayor parte de la superficie se encuentra en las regiones Metropolitana y de O'Higgins.

Tabla 1. Superficie de ciruelo europeo por variedad (ha)

Región	D' Agén	Imperial épineuse	President	Total
Coquimbo	21	--	--	21
Valparaíso	262	--	8	270
Metropolitana	3.741	--	30	3.771
O'Higgins	7.607	--	6	7.613
Maule	742	6	23	770
Bío Bío	11	--	--	11
Total	12.384	6	67	12.456

Fuente: Catastro frutícola, Odepa-Ciren.

Un 57% de esta superficie se encuentra en producción creciente y un 29% en plena producción. Una fracción muy inferior, cercana al 1%, está todavía en formación y el 14% se encuentra en producción decreciente.

En el catastro frutícola se menciona que en la Región Metropolitana y en la Región de O'Higgins un alto porcentaje de la producción tiene como destino la agroindustria: 84,3% y 78,5%, respectivamente. En la de Coquimbo se declara que la totalidad de la producción tiene como destino la agroindustria. En Valparaíso, en tanto, la cifra es de 20,7% y en la Región del Maule, 6,8%.

En Chile, el deshidratado de la ciruela se ha realizado tradicionalmente en canchas de secado al sol, práctica que da buenos resultados debido a las condiciones climáticas de la zona de producción. No obstante lo anterior, también hay una importante cantidad de producto que se deshidrata en túneles, logrando así un secado más rápido y controlado.

En los resultados del catastro de la agroindustria hortofrutícola del año 2012¹, se señala que existen actualmente 28 plantas deshidratadoras que procesan ciruelas: 12 en la Región Metropolitana, 11 en la de O'Higgins, 3 en el Maule y 2 en la de Valparaíso.

En la temporada 2010/11 ingresaron 200.000 toneladas de materia prima a las plantas deshidratadoras. En este estudio se señala que estas plantas tienen capacidad para procesar 225.000 toneladas de materia prima por temporada, lo que indica que están trabajando al 90% de la capacidad instalada.

La ciruela procesada para deshidratado proviene mayoritariamente de descartes de exportación de fruta de plantaciones ubicadas principalmente en las regiones Metropolitana y de O'Higgins.

La cosecha de ciruela se realiza entre los meses de febrero y marzo, dependiendo de la zona de producción y la variedad. La temporada de procesamiento de ciruela

para deshidratado se extiende principalmente entre los meses de abril a diciembre, debido a la baja perecibilidad del producto.

Las plantas adquieren esta fruta principalmente por agricultura de contrato (57%) y a partir de la producción de campos de la misma empresa (31%); en menor medida vía intermediarios (6%) y dando servicios de deshidratado de esta fruta a terceros (6%).

En cuanto a las variedades con que trabajan para la producción de ciruela deshidratada, las empresas mencionan principalmente D'Agén y en menor medida President.

El rendimiento industrial que reportan las plantas procesadoras es de 30 a 35%. El volumen estimado de producción para la temporada 2010/11 fue entre 65.000 y 70.000 toneladas de producto terminado (con y sin carozo). Alrededor de 95% de ese volumen se comercializa en mercados internacionales, principalmente a granel (sólo tres plantas reportan exportaciones en envase a consumidor final) y mediante venta directa, como también a través de intermediarios. El producto que se comercializa en el país también se vende principalmente a granel y como venta directa.

En Chile el consumo de ciruelas secas es muy bajo. Según las cifras expuestas, el consumo aparente per cápita anual es alrededor de 300 gramos. Estudios de mercado recientes indican que hay personas que nunca han comprado ciruelas secas. Esta condición contribuye a que el precio en el mercado interno sea incluso superior al de exportación y que las empresas deban basar su expansión en el mercado externo. El precio interno bordea los 8 dólares por kilo (\$ 4.000/kg), mientras que el promedio de exportación del año 2011 fue de 1,94 dólares. La Asociación de Procesadores y Exportadores de Ciruelas Secas de Chile (APECS) se asoció recientemente con el programa Elige Vivir Sano, desarrollado por la primera dama, Cecilia Morel, para impulsar el consumo de ciruelas secas a nivel nacional.

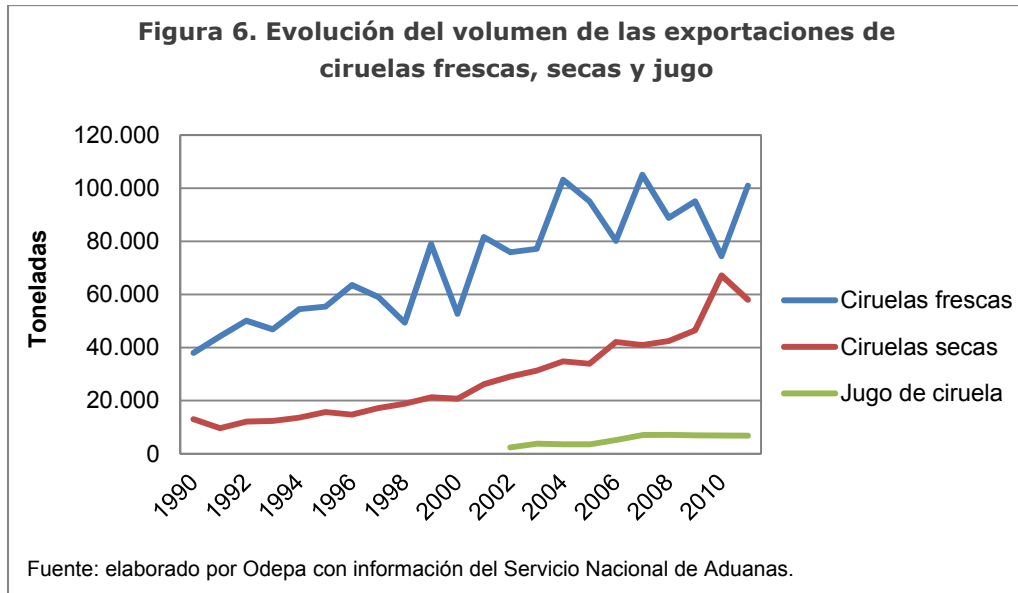
¹ Estudio contratado por el Ministerio de Agricultura en el año 2011 y realizado por IdeaConsultora. Informe final y directorio de empresas disponible en el sitio web de Odepa.

Para la actual temporada se estima que la producción nacional llegaría a 80.000 toneladas de producto procesado. Las altas temperaturas registradas hasta mediados de marzo de este año y la escasez de lluvias contribuirán, además, a la obtención de un producto de alta calidad.

Según proyecciones del sector, para el año 2015 se espera que la producción nacional sea de 100 a 120 mil toneladas, lo que pone en primera prioridad el desafío de abrir nuevos mercados.

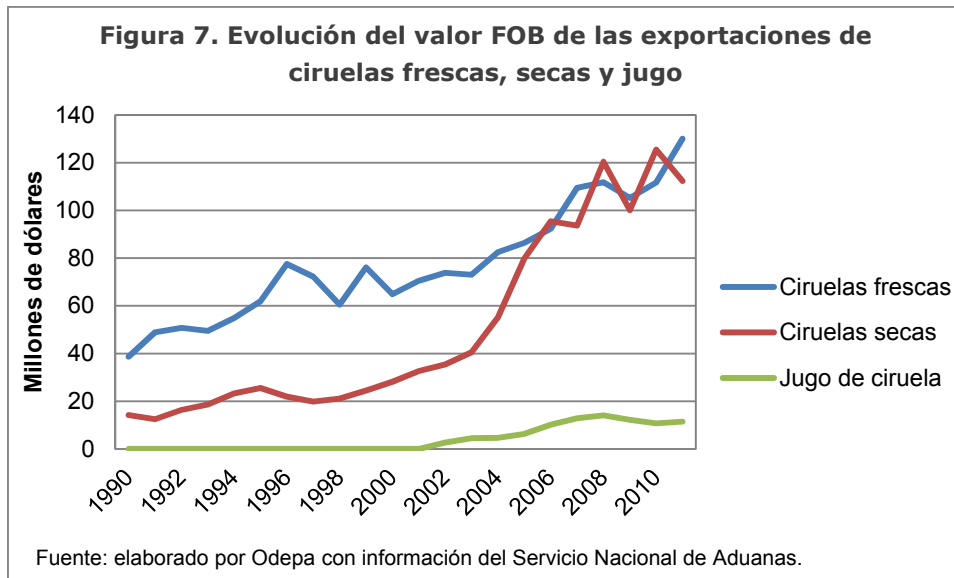
4. Comercio exterior

Las exportaciones de ciruelas, tanto frescas como deshidratadas y en jugo han venido creciendo en forma importante en los últimos años, como se observa en la figura 6. En el año 2011 se exportaron 100.926 toneladas de producto fresco, 57.966 toneladas secas y 6.780 toneladas de jugo de ciruelas. El producto seco exportado equivale a 178 mil toneladas de ciruelas frescas, por lo que constituye el mayor mercado para la producción de ciruelos europeos en el país.



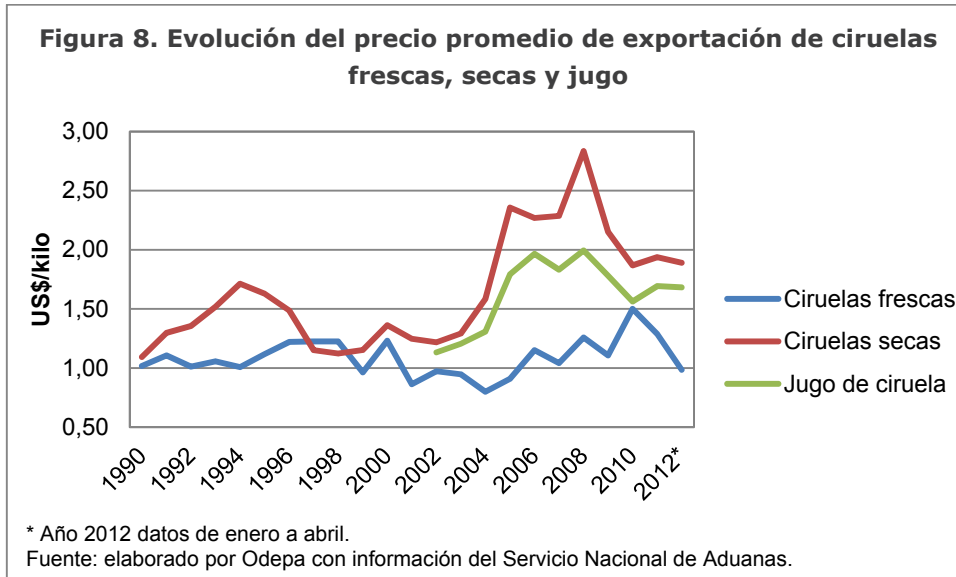
Al analizar las cifras en términos de valor, se observa que el de las ciruelas secas crece a una tasa mucho mayor que el de las frescas, fenómeno que se evidencia a partir del

año 2003 (figura 7). En el año 2011 las exportaciones de ciruelas secas sumaron 112 millones de dólares; las frescas, 130 millones, y el jugo, 12 millones.



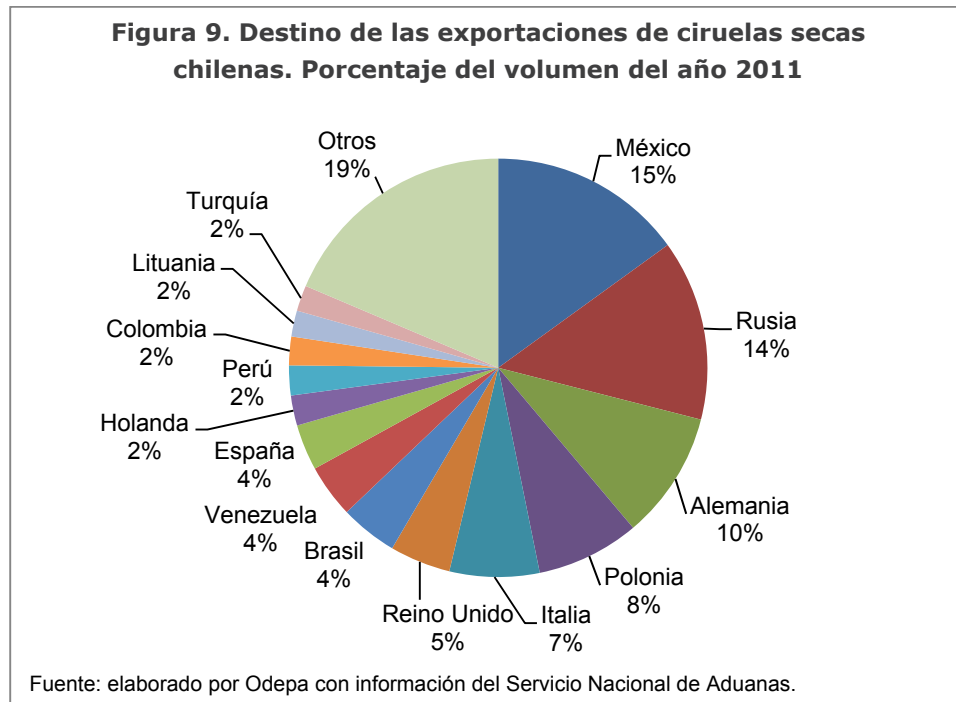
En la figura 8 se observa cómo el precio promedio de las exportaciones chilenas registra un crecimiento hasta llegar a un máximo de US\$ 2,83/kilo en el año 2008, para

luego descender y mantenerse en torno a US\$ 1,90 en los últimos años.



En el año 2011 se exportaron ciruelas secas a 74 países. Sin embargo, el 53% de estas ventas se concentró en los primeros cinco países. México fue el principal mercado,

seguido por Rusia y Alemania, como se muestra en la figura 9.



Entre enero y junio del año 2012 las exportaciones de ciruelas secas han crecido, tanto en valor como en volumen, llegando a 27.058 toneladas, un 30% más que en el mismo período anterior, y 48,9 millones de dólares, un 22% más que en el año pasado. Se registraron crecimientos importantes en las ventas a Rusia, Polonia, España y Brasil. Las principales bajas en este período las presentan Alemania, Italia, Turquía y México.

Por otra parte, las importaciones de ciruelas secas son bastante menores. En el año 2011 sumaron 1.157 toneladas por un valor CIF de 453 mil dólares. Entre enero y junio de este año se han importado 518 toneladas por un valor de 220 mil dólares, lo que representa una baja de 37% en el volumen y 31% en el valor respecto al mismo período del año 2011. Este producto proviene principalmente de Argentina.

5. Conclusiones

Se proyecta que la producción mundial superará el consumo en el mediano plazo. Por lo tanto, el desafío del sector es aumentar el consumo interno, diversificar la oferta, innovar en la presentación del producto y promover su incorporación en alimentos como comidas preparadas y *snacks*.

Así mismo, se proyecta que el precio internacional tenderá a bajar, producto de esta situación. Esto obligará a las empresas a ser más competitivas, reduciendo costos y mejorando los estándares de calidad.

A nivel de huertos, la mecanización y la mejora de los rendimientos son desafíos importantes. La escasez y el costo de la mano de obra hacen cada vez más necesario mecanizar las labores del cultivo, especialmente la cosecha.

Los procesadores deberán incorporar tecnología y mejorar la eficiencia. El aumento de la escala de producción será también un punto que el sector debe analizar. Las empresas exportadoras deben invertir en abrir mercados y en la imagen del producto chileno. En este sentido, se ha creado la campaña "*Prunes from Chile*", la cual busca fortalecer la imagen internacional del producto destacando su inocuidad y sus altos estándares de calidad, para así lograr aumentar su participación en mercados como China y Corea.

La posición que presenta Chile en el mercado internacional de ciruelas secas lo obliga a invertir esfuerzos y recursos en materia de *marketing*, tarea que debe ser asumida tanto por el sector privado como por el sector público, en conjunto.

www.odepa.gob.cl
odepa@odepa.gob.cl



INFORMATIVOS

ODEPA

Ayudando a los agricultores con información clave en la toma de decisiones para su gestión

The collage features several key publications from ODEPA:

- Coyuntura Silvoagropecuaria**: A report on the forestry and agricultural sector, available at www.odepa.gob.cl.
- Mercados Agropecuarios**: A report on agricultural markets, available at www.odepa.gob.cl.
- INFODEPA 9**: An "Edición Especial" (Special Edition) for May 2012, focusing on "Riego para el Productor Agrícola" (Irrigation for the Farmer). It includes sections on "DINÁMICA PRODUCTIVA Y COMERCIAL" and "Riego Asociativo".
- Smartphone Display**: Shows market data for "Central Lo Valledor Tomate Larga Vida Primera S. 900 \$/caja 18 kilos Zona central sin IVA*".