

Autor: Bernabé Tapia Cruz
Olivo, oliva, aceituna, Azapa, conservas

I. Introducción

El cultivo de los olivos y el consumo de la aceituna de mesa vienen de muy antiguo en la historia de la Humanidad. La especie sería originaria de Asia Menor, donde es muy abundante y crece en frondosos bosques, aunque también hay teorías que establecen su origen en Egipto, Nubia, Etiopía, las montañas del Atlas o ciertas zonas de Europa. Se considera que el cultivo de olivos se remonta a seis mil años atrás, realizado por los habitantes de la cuenca del Mediterráneo en las regiones del Asia Menor. Miles de años después, a través del comercio, los fenicios difundieron la aceituna en las islas griegas y su cultivo se expandió y cobró gran importancia en el siglo IV A.C. Solón, el importante legislador de la democracia ateniense, emitió decretos que regulaban su producción.

Los primeros olivos llegaron a América desde Sevilla con los colonizadores españoles. En el año 1560 ya existían plantaciones en México, y algunos años más tarde en Perú, California, Chile y Argentina, donde una de las plantas traídas durante la conquista vive hasta hoy.

La aceituna tiene un compuesto amargo, la oleuropeína, que debe ser eliminado por su fuerte sabor, aunque no es perjudicial para la salud. Para ello, los tratamientos más usados son a base de una solución diluida de hidróxido sódico o potásico (también llamada lejía), salmuera y/o sucesivos lavados con agua. Otras características del fruto son su bajo contenido de azúcares (2,6 a 6%) y un elevado contenido en aceite, desde 12% a 30%, según estado de madurez y variedad. Tiene una alta proporción de ácidos grasos monoinsaturados, vitamina E, provitamina A, vitamina C, tiamina, aminoácidos esenciales y minerales, especialmente calcio y hierro. Además, posee un alto contenido de fibra y es bajo en proteínas.

El Consejo Oleícola Internacional (COI) clasifica a las aceitunas de mesa en los siguientes tipos:

- Verdes: aceitunas de frutos recogidos durante el ciclo de maduración, antes del envero (que es el período en que pasan del verde al negro) y cuando han alcanzado un tamaño normal. Tienen pulpa firme y la coloración del fruto puede variar del verde al amarillo paja.
- De color cambiante: se obtienen a partir de frutos en estado de envero, o color cambiante, recogidos antes de la plena madurez, con pulpa bastante consistente y antes de concluir la formación de aceite.
- Negras: frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, una vez que han adquirido el color propio de cada variedad y con el contenido de aceite que corresponde a ésta.



CONTACTO SIAC
800 360 990

Sistema Integral de Información
y Atención Ciudadana

INFORMATIVO PRODUCIDO Y EDITADO POR ODEPA | TEATINOS 40 | PISO 8 | SANTIAGO DE CHILE |
FONO CONSULTA: 800 360 990 FONO MESA CENTRAL: (56-2) 23973000 | odepa@odepa.gob.cl

Se autoriza la reproducción total o parcial de la información citando la fuente (Odepa).



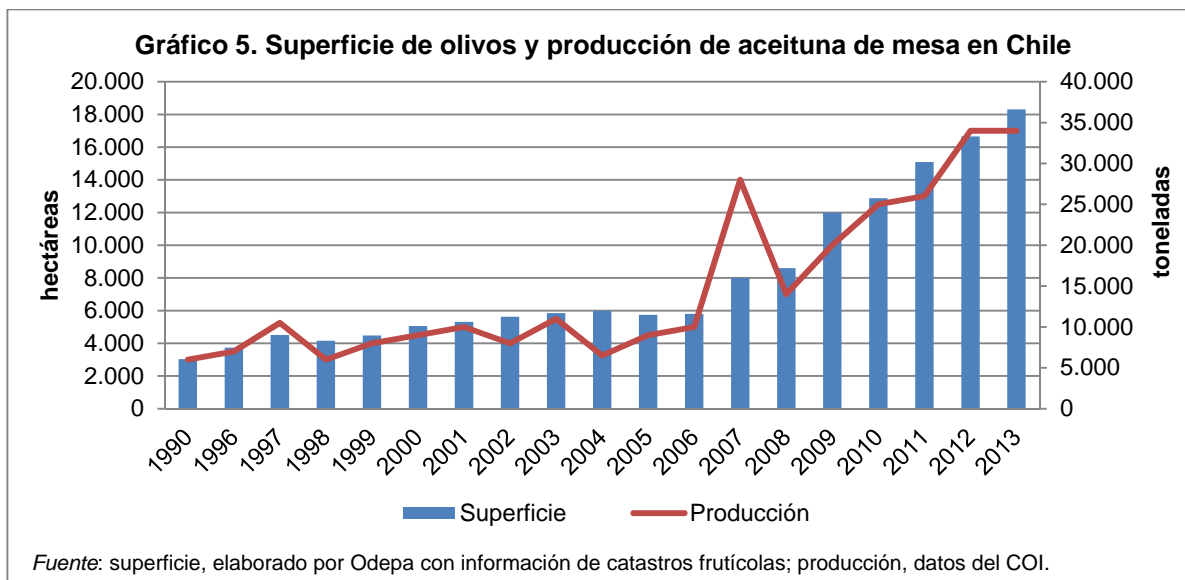
Cuidemos nuestro planeta



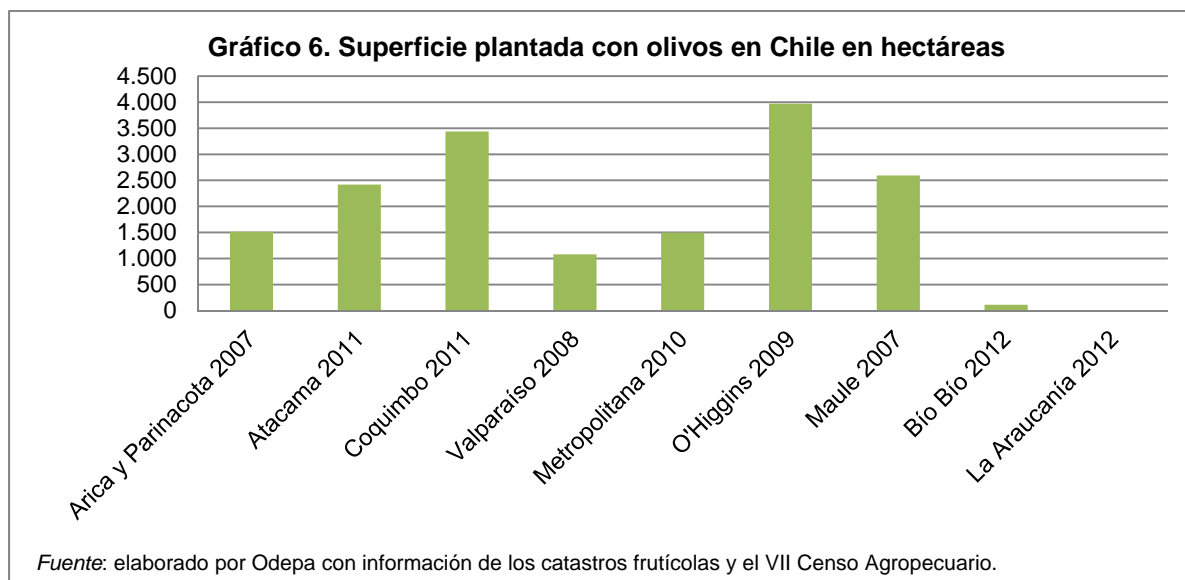
www.odepa.gob.cl

Los sistemas de riego son tradicionales en la mayoría de los huertos, y sistemas más eficientes, como el riego por goteo, están muy poco expandidos. En la fase de procesamiento existe también una fuerte heterogeneidad, con distintas escalas de operación y niveles tecnológicos muy diferenciados.

La superficie de olivos ha crecido en forma importante en el país, llegando en el año 2013 a 18.307 hectáreas, según estimaciones de Odepa con base en los catastros frutícolas. Se estima que, de esta superficie, unas 13 mil hectáreas se destinan a la producción de aceite y el resto, a aceituna de mesa. Según datos del COI, la producción de aceituna de mesa chilena fue de 34 mil toneladas en el año 2013.



La mayor parte de las plantaciones de olivos están en las regiones de O'Higgins, Coquimbo y el Maule, y destinan su producción fundamentalmente a aceite. En las demás regiones, el destino es mixto (aceite y mesa). En Arica y Parinacota el censo agropecuario del año 2007 registró 1.513 hectáreas en 679 explotaciones, la mayor parte destinada a aceituna. En esta región se produce la aceituna de Azapa, proveniente del valle del mismo nombre y que corresponde a un ecotipo derivado de la Sevillana. La mayor parte de estos agricultores no procesa el producto, sino lo vende en verde o en solución en salmuera a procesadores de la misma región o de otras, principalmente de Antofagasta, Calama y Santiago. El precio al que venden estos agricultores depende del destino y del calibre solicitado: actualmente fluctúa entre \$ 800/kg para la aceituna extra y primera, y \$ 560/kg a granel.



Como se puede ver en el cuadro 2, las importaciones de aceitunas conservadas provisionalmente provienen, principalmente, de Perú (93% en términos de volumen), con un precio promedio de USD 0,59/kg. Lo sigue Argentina, con un volumen bastante menor: 752 toneladas en el año 2013, a un precio medio de USD 1,34/kg.

Las importaciones de aceitunas en conserva listas para consumo humano en el año 2013 sumaron 3.187 toneladas, con un valor de USD 5,6 millones. La mayor parte de estas compras provienen de Argentina, España y Perú. El precio promedio del producto español está por sobre USD 2/kg, mientras que el argentino está entre USD 1,8 y 1,9 y el peruano, alrededor de USD 1/kg.

Existen compras en volúmenes menores a otros países; sin embargo, destaca el alto valor de los productos italianos, superior a USD 6/kg en promedio en el año 2013.

Cuadro 2. Origen de las importaciones chilenas de aceitunas				
Producto/País	Kg 2012	Kg 2013	USD CIF 2012	USD CIF 2013
Conservadas provisionalmente	9.653.439	10.116.727	5.715.353	6.501.459
Perú	9.269.241	9.363.923	5.196.752	5.490.252
Argentina	382.025	751.615	514.740	1.007.149
Israel	0	1.075	0	3.550
EE.UU.	1.256	97	3.266	294
Italia	917	15	595	108
España	0	2	0	106
Preparadas o conservadas	2.716.758	3.187.438	4.501.265	5.641.287
Argentina	1.196.808	1.336.930	2.180.320	2.509.005
España	766.234	1.131.600	1.659.965	2.280.662
Perú	740.596	662.710	613.525	711.556
Estados Unidos	7.591	28.310	19.632	57.265
Reino Unido	23	11.636	600	45.138
Portugal	2.685	12.720	8.448	15.372
Italia	2.615	3.266	13.203	20.407
Líbano	0	236	0	844
Francia	206	5	5.572	671
Egipto	0	1	0	139
Mali	0	13	0	145
China	0	11	0	83
Total	12.370.197	13.304.165	10.216.618	12.142.746

Fuente: elaborado por Odepa sobre la base de datos del Servicio Nacional de Aduanas.

Las exportaciones chilenas de aceitunas mostraron un crecimiento hasta el año 2004 y luego han experimentado variaciones, oscilando en torno a USD 7 millones, para descender en forma importante en el último año. Chile exporta principalmente aceitunas preparadas para consumo humano, cuyas ventas en el año 2013 sumaron 1.096 toneladas con un valor FOB de USD 4,2 millones, como se puede ver en el cuadro 3.

El precio FOB promedio de las exportaciones de aceitunas preparadas chilenas fue de USD 3,9/kg en el año 2013. Australia fue el principal destino de estas ventas, con el 84% del valor total y un precio promedio USD de 4,8/kg. Otros destinos importantes fueron Arabia Saudita, Brasil e Italia.

Por otra parte, las aceitunas conservadas provisionalmente se destinan principalmente a los EE.UU. y Canadá.

