



Aceitunas de mesa

Enero 2014

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

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.

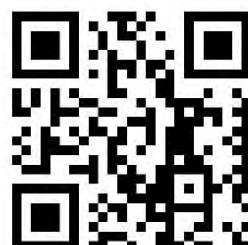


CONTACTO SIAC
800 360 990

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).

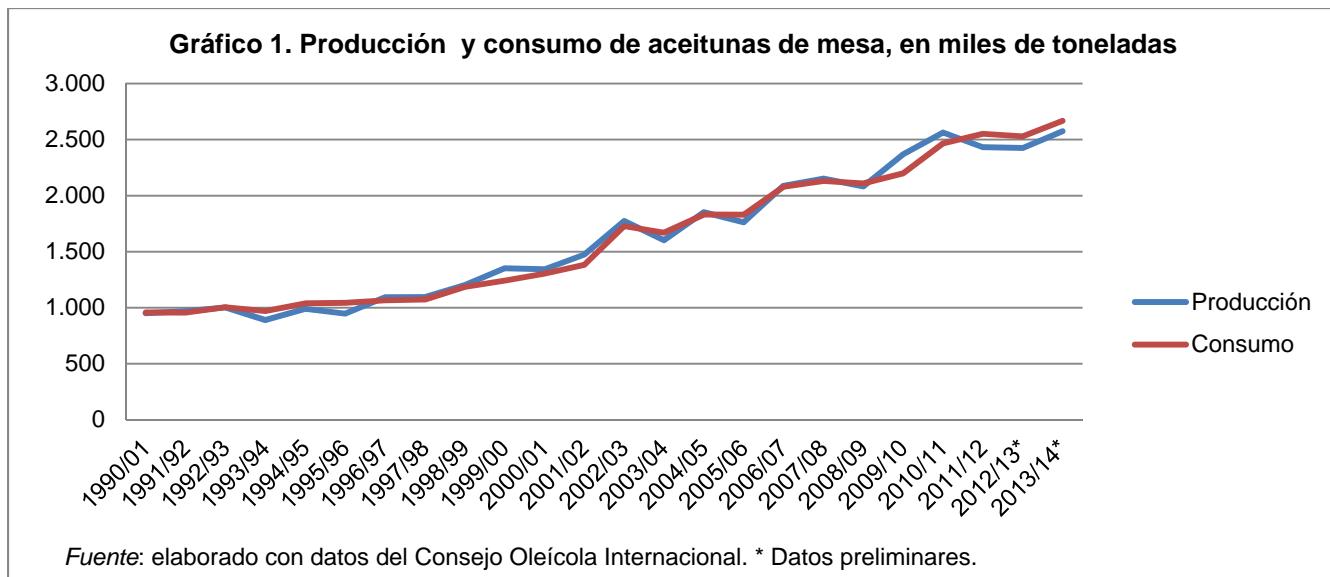


www.odepa.gob.cl

Frutos inmaduros pueden también ser ennegrecidos mediante oxidación y existen diversas preparaciones para cada tipo de aceituna, según las tradiciones locales y también en función de las distintas variedades de olivos.

II. Producción y mercado internacional

La producción y el consumo mundial de aceitunas de mesa han crecido en forma importante y se han mantenido en un relativo equilibrio. La valorización del producto entre la población, debido a sus características saludables, ha contribuido a este aumento. En la temporada 2012/13, según cifras del COI, la producción fue de 2,3 millones de toneladas y fue superada levemente por las cifras de consumo, debido al alto stock generado en cosechas anteriores, como se puede ver en el gráfico 1. Para la temporada 2013/14 se estima una producción de 2,6 millones de toneladas y un consumo de 2,7 millones de toneladas.



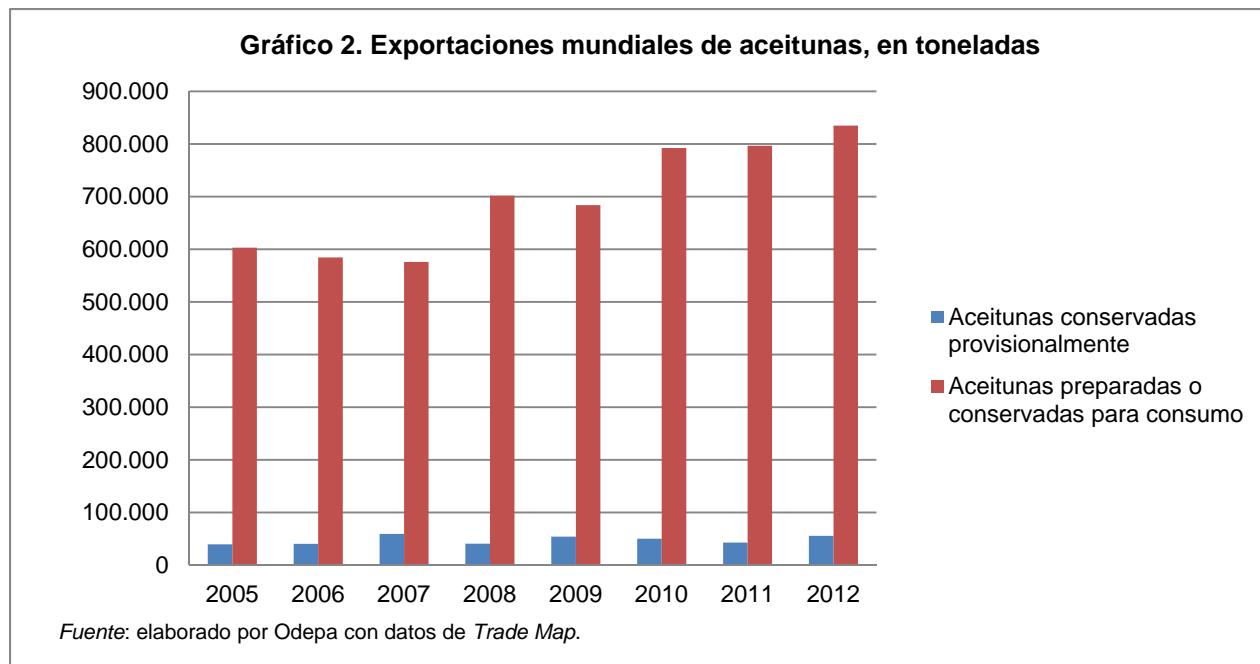
El principal productor mundial es España, con una producción prevista para 2013/14 de 513 mil toneladas, según cifras del COI. La siguen Turquía, con 430 mil toneladas, y Egipto, con 400 mil. Otros productores importantes son Siria, con 172 mil toneladas, y Argelia, con 168,5 mil. En el continente europeo también destacan Grecia, con 94 mil toneladas, e Italia, con 74 mil. En el continente americano los principales productores son Argentina, con 140 mil toneladas; Perú, con 80 mil; EE.UU., con 68 mil, y Chile, con 34 mil toneladas.

Los países de la UE concentran el mayor consumo a nivel mundial, con 669 mil toneladas previstas para 2013/14. Entre estos países destacan los consumos de España (220 mil toneladas), Italia (146 mil), Alemania (67 mil) y Grecia (56 mil toneladas). En el contexto mundial destaca Turquía con un consumo previsto por el COI de 355 mil toneladas; Egipto, con 290 mil; EE.UU., con 210 mil toneladas; Argelia, con 172 mil; Siria, con 132 mil, e Irán, con 120 mil toneladas.

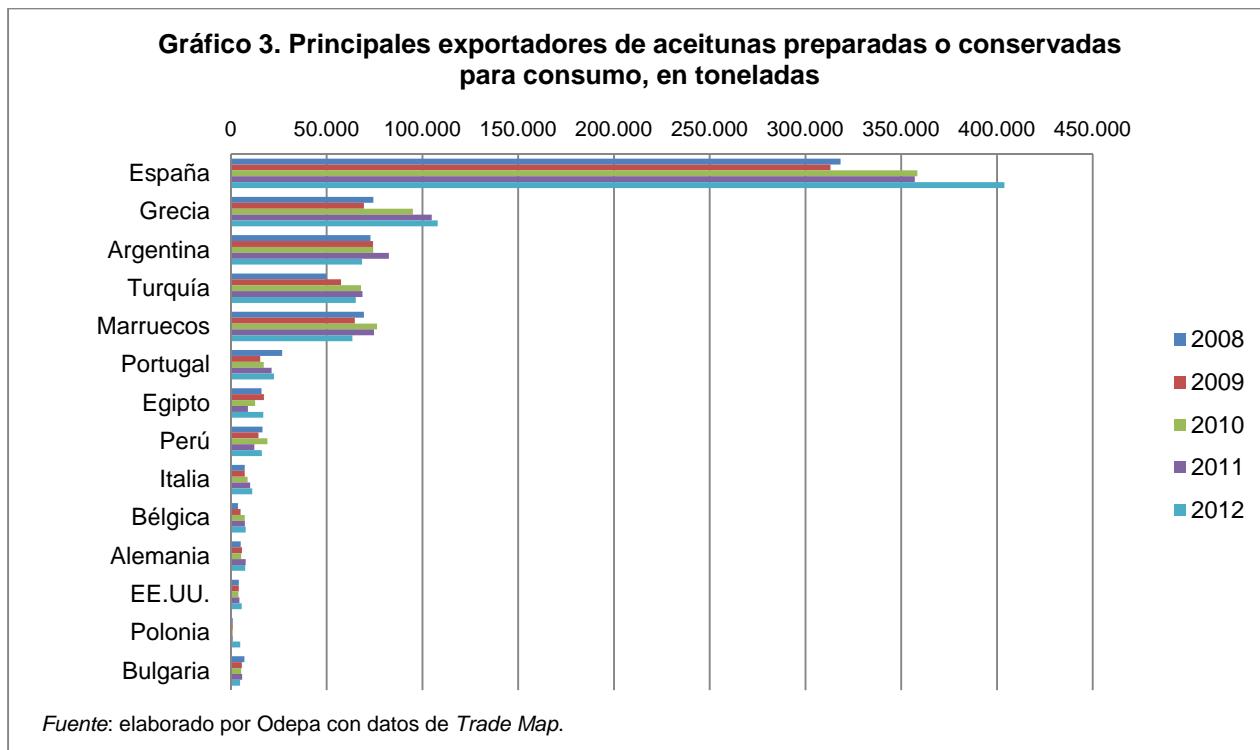
Como se aprecia en las cifras, la mayor parte de los productores son a la vez importantes consumidores y, en términos generales, el 70% de la producción es consumida en los países productores y el 30% restante es transado en el mercado internacional.

Las exportaciones mundiales de aceitunas preparadas o conservadas para consumo han crecido en forma importante en los últimos años, llegando en 2012 a 835 mil toneladas, como se muestra en el gráfico 2. También existe un comercio de aceitunas conservadas provisionalmente, las cuales no son aptas para el consumo humano inmediato y normalmente están conservadas en salmuera. Estos productos son importados para ser tratados en los países de destino y su comercio se ha mantenido relativamente estable, como se ve en el gráfico 2. En el año 2012 se exportaron a 56 mil toneladas.

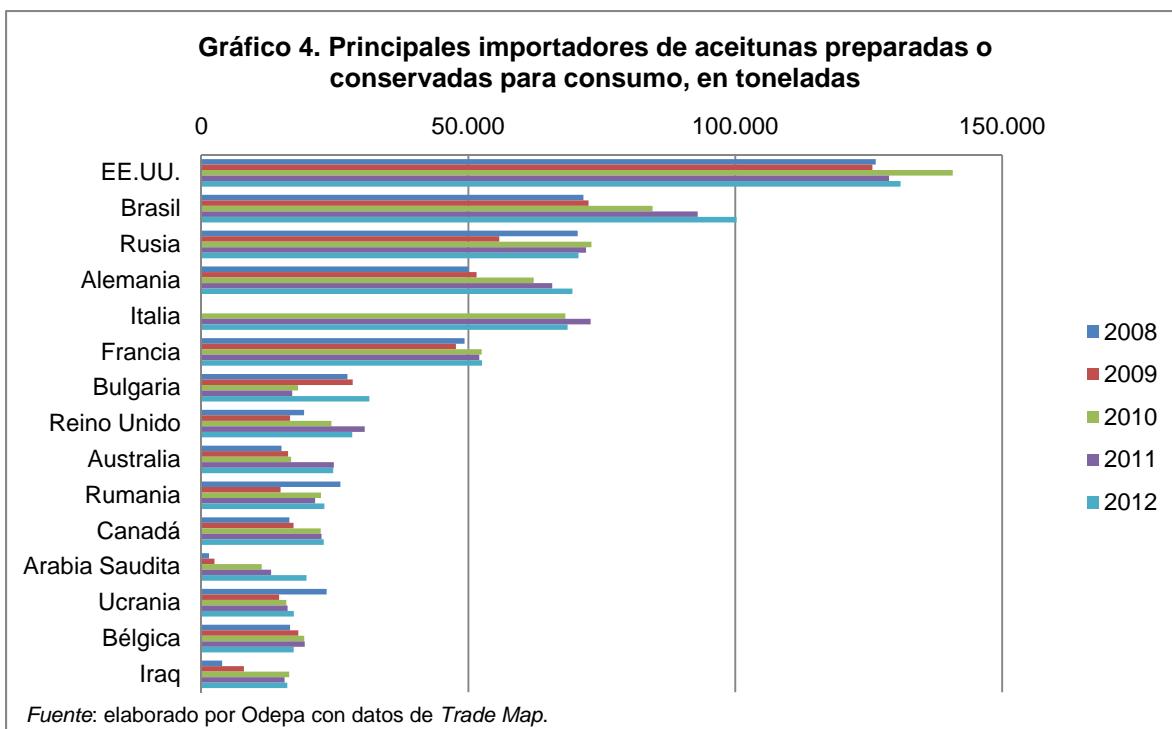
En términos de valor, las exportaciones mundiales de aceitunas de mesa para consumo sumaron USD 1.728 millones en el año 2012, mientras que las conservadas provisionalmente, USD 76 millones.



España es el principal exportador de aceitunas y en el año 2012 vendió al exterior 404 mil toneladas, que representan el 48% del comercio internacional. El principal destino de las ventas españolas son los países de la UE y los EE.UU. La siguen Grecia, con exportaciones de 108 mil toneladas, y Argentina, con 68 mil toneladas exportadas en 2012. Los cinco primeros exportadores representan el 85% del comercio mundial.



Los principales países importadores de aceitunas son EE.UU., con compras de 131 mil toneladas en el año 2012; Brasil, con importaciones crecientes, que en el año 2012 sumaron 100 mil toneladas; Rusia, con 71 mil toneladas; Alemania, con 70 mil, e Italia, con 69 mil. Los países de la UE en conjunto importaron 365 mil toneladas, representando el 41% del comercio internacional.



Respecto a las exportaciones de aceitunas conservadas provisionalmente, España es también el principal exportador, con ventas de 18 mil toneladas en el año 2012. La siguen Perú, con 11 mil toneladas, y Grecia, con 7 mil. Los principales compradores en el año 2012 fueron Chile, con cerca de 10 mil toneladas; Portugal, con 7 mil, y Australia e Italia, con 5 mil toneladas.

III. Industria nacional

En Chile, la industria de aceituna de mesa muestra una gran heterogeneidad de agentes, modernización y desarrollo tecnológico, tanto a nivel de la producción primaria como de los procesos industriales. Por un lado, existe un pequeño número de grandes empresas integradas, es decir, que producen y procesan. No son más de tres o cuatro, con alta tecnología, orientadas a los mercados externos e internos y localizadas entre las regiones de Arica y Parinacota y Atacama. Hay también pequeños productores que procesan con sistemas artesanales, orientados a los mercados locales y la “venta al paso”, localizados desde el norte del país hasta la Región del Maule¹.

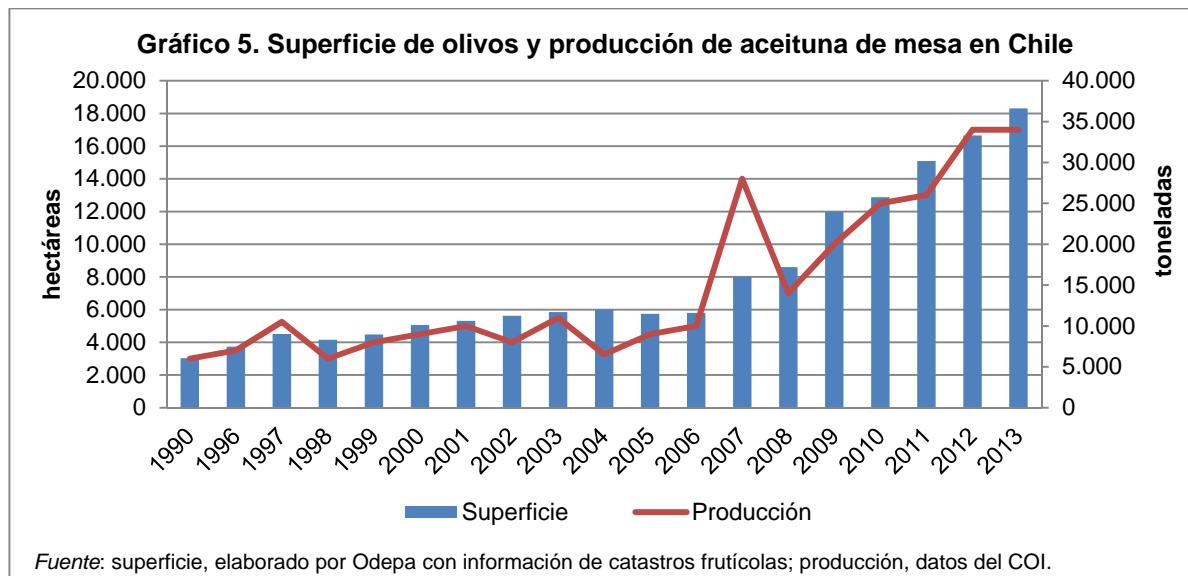
Existe igualmente un grupo de procesadores sin inserción en la producción primaria, los cuales son pequeñas y medianas empresas que compran la aceituna a los productores y se especializan sólo en su procesamiento. Exhiben niveles tecnológicos muy heterogéneos y en general están orientados al abastecimiento del mercado interno a través de los canales de menor exigencia para el producto. Los pequeños y medianos productores que proveen a estas empresas procesadoras lo hacen a través de ventas "en verde", es decir, la aceituna recién cosechada o "en salmuera", tratamiento que permite su conservación por un tiempo de hasta dos años.

En los huertos hay niveles heterogéneos de productividad. En huertos tradicionales los rendimientos oscilan entre 500 y 2.500 kg/ha, mientras que en huertos más tecnificados superan 10.000 kg/ha. En cuanto a la calidad, el principal problema dice relación con el calibre y la resistencia del fruto a tratamientos que implican la extracción del carozo. Variedades como la Sevillana, que es la principal en el país (incluyendo la de Azapa, que es un ecotipo de ella), presentan limitantes para el proceso automatizado, con altos niveles de pérdida de pulpa.

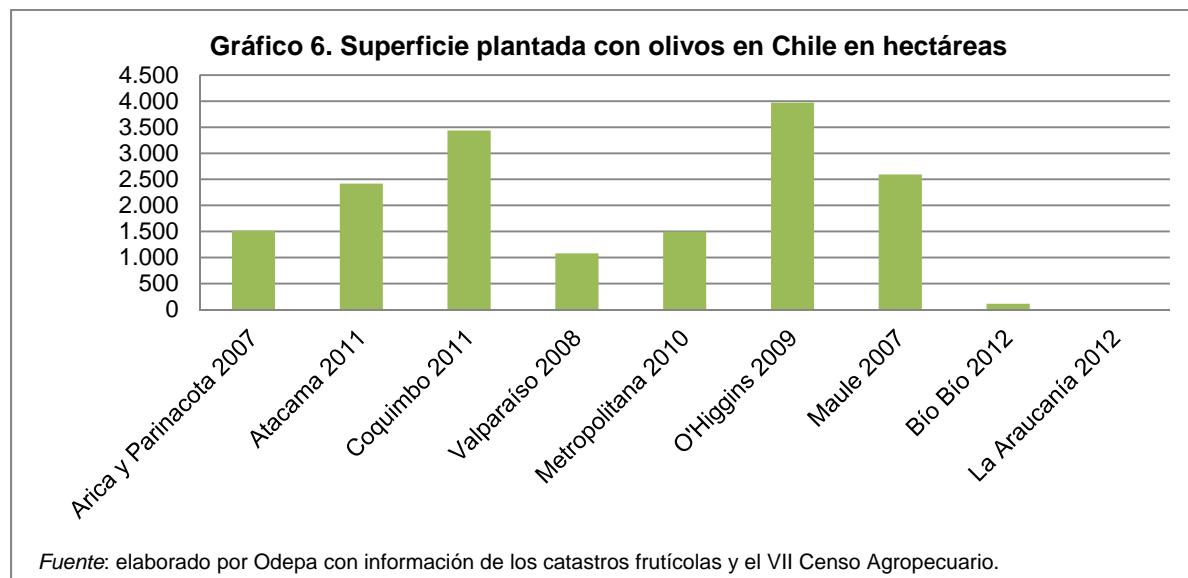
¹ Fuente: Indap, 2005. "Competitividad y problemas críticos de la AFC en las Cadenas Agro Alimentarias. Cadena de la Aceituna de Mesa".

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.



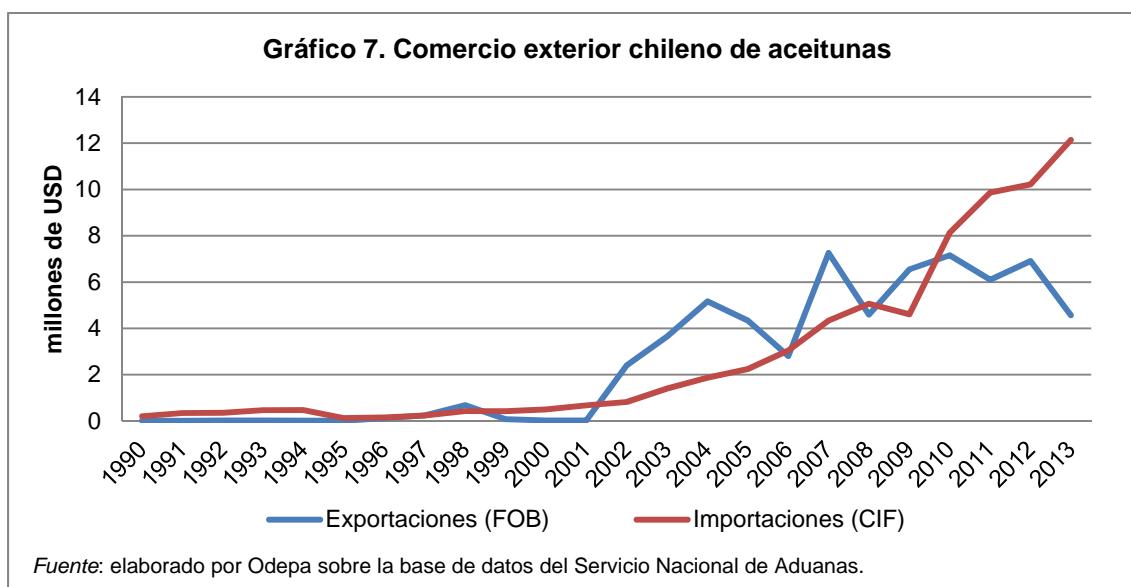
La mayor parte de la producción de aceituna de mesa es destinada al mercado interno. Según datos del COI, el consumo en Chile es de 32 mil toneladas anuales y ha mostrado un importante crecimiento, ya que diez años atrás la misma institución reportaba 12.500 toneladas anuales.

En el cuadro 1 se muestran los precios de aceitunas de mesa en el mercado Lo Valledor de Santiago. Se puede apreciar que el producto de mayor valor es la aceituna sevillana verde de calidad extra. Las categorías de calidad en el mercado nacional tienen que ver principalmente con el calibre de las aceitunas, siendo los mayores los de mayor rango. Esta venta es a granel y el producto se envasa según la cantidad que compre el cliente.

Cuadro 1. Precio de aceitunas en el mercado mayorista de Lo Valledor, enero 2014		
Aceituna	Calidad	Rango de precios (\$/kg)
Azapa	Extra	1.900 - 2.000
	Primera	1.200 - 1.500
	Segunda	800 - 1.000
	Tercera	500 - 600
Sevillana verde	Extra	2.300 - 2.500
	Primera	1.800 - 2.000
	Segunda	1.400 - 1.500
	Tercera	1.000 - 1.100
Sevillana verde/café	Extra	1.900 - 2.000
	Primera	1.400 - 1.500
	Segunda	1.000 - 1.100
	Tercera	500 - 700

Además de este formato de venta, en el mercado nacional existe una amplia variedad de marcas y preparaciones: deshuesadas, rellenas con pimiento, rocoto, finas hierbas, anchoa, pastas de ajo, almendras, pastas de aceitunas con distintos aditivos, productos nacionales e importados, envasados en bolsas plásticas, frascos de vidrio y en lata. La variación de precios es también alta, desde un producto parecido a un granel, pero envasado, desde \$ 2.300/kg; aceitunas de Azapa al natural (esto es, sólo tratada con salmuera) entre \$ 5.000 y 7.000/kg; rellenas importadas por alrededor de \$ 3.500/kg y pastas por \$ 13.000/kg.

Respecto al comercio exterior, en el gráfico 7 se puede ver que en los últimos años las importaciones superaron las exportaciones en términos de valor. Esta diferencia es mayor aun en términos de volumen, puesto que el producto importado viene principalmente en forma de aceitunas conservadas provisionalmente, las cuales son internadas y procesadas en el país. En el año 2013 se importaron 10.117 toneladas y el precio CIF promedio de estas compras fue de USD 0,64/kg, es decir, unos \$ 342/kg.



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

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.

Cuadro 3. Destino de las exportaciones chilenas de aceitunas

Cuadro 3. Destino de las exportaciones chilenas de aceitunas				
Producto/País	Kg 2012	Kg 2013	USD FOB 2012	USD FOB 2013
Preparadas o conservadas	2.389.580	1.095.964	6.273.478	4.241.943
Australia	1.035.018	741.989	3.438.063	3.558.794
Arabia Saudita	389.103	51.731	1.145.978	200.000
Brasil	476.435	146.303	910.623	192.805
Italia	336.000	99.962	428.762	121.326
Canadá	14.000	42.000	43.400	119.000
Kuwait	43.560	13.860	163.432	49.314
EE.UU.	0	50	0	361
Suecia	0	41	0	219
Territorio británico en América	0	28	0	124
España	94.940	0	136.366	0
Alemania	524	0	6.854	0
Conservadas provisionalmente	204.181	137.376	638.738	325.936
EE.UU.	120.551	82.888	208.318	215.712
Canadá	42.800	14.400	129.660	43.200
Arabia Saudita	0	12.880	0	36.708
Kuwait	0	12.838	0	25.676
Perú	9.495	14.300	5.155	4.290
Reino Unido	0	70	0	350
Venezuela	31.335	0	295.605	0
Total	2.593.761	1.233.340	6.912.216	4.567.879

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

IV. Conclusiones

El mercado de aceituna de mesa ha mostrado una importante expansión en los últimos años, a nivel internacional. A nivel nacional también hay signos de crecimiento en la producción, las importaciones y el consumo. Las exportaciones nacionales han crecido y aumentado su valor, debido al mayor envío de aceitunas preparadas o conservadas listas para consumo.

Sin embargo, también el sector nacional debe enfrentar la competencia de los países vecinos. Las importaciones crecen, el saldo comercial se hace negativo y la aceituna nacional vendida a granel sin procesar pierde competitividad frente a la materia prima importada, principalmente desde Perú.

En este escenario la diferenciación del producto es clave. Se ha producido un crecimiento significativo del consumo de productos con mayor elaboración o "*gourmet*", como son las aceitunas negras griegas con especias y en aceite de oliva, las verdes descarozadas y rellenas, las negras californianas (para decoración de platos) y las pastas para untar.

También cobran valor los esfuerzos que realice el sector privado para establecer denominaciones de origen, indicaciones geográficas o sellos de origen, que permitan diferenciar un producto, como la aceituna de Azapa, y que esta denominación esté protegida ante eventuales plagios.

La productividad a nivel de campo es susceptible de mejorar, introduciendo nuevas variedades, mejorando la eficiencia y la tecnología usada en el riego y la fertilización, mecanizando la cosecha, entre los principales aspectos. A nivel de procesamiento también hay brechas que la industria nacional debe superar y también se pueden hacer más eficientes los canales comerciales, principalmente entre los pequeños productores y los procesadores.