

# MAGAZINE

ASOCIACIÓN GREMIAL DE PROCESADORES Y EXPORTADORES DE CIRUELAS SECAS DE CHILE

## A pesar de algunas dificultades climáticas, la ciruela deshidratada chilena viene bien encaminada

Entrevista con el ingeniero agrónomo Diego Gil, gerente agrícola con 13 años en Prunesco, empresa asociada de Chileprunes y una de las principales exportadoras de este fruto a los 5 continentes.



En Chile, hace unas semanas ha comenzado el periodo de desarrollo o llenado de fruto, lo que es válido para diversos productos de exportación chilenos, y por supuesto, también para el ciruelo D'Agen, que luego de un proceso de secado se ofrece como ciruela deshidratada a más de 70 países en el mundo.

Respecto a lo que va de la temporada, el experto, Diego Gil, resume que durante el invierno, a nivel nacional, tuvimos una muy baja acumulación de horas frío (en varias zonas no se cumplieron los mínimos requeridos); mientras que en primavera se presentaron muchos días de bajas temperaturas, lluvias y poco sol, provocando una floración muy extensa, y desapareja dentro de un mismo árbol. Así y todo, señala, existe un consenso en la industria de que se prevé un volumen muy parecido a la temporada pasada respecto de las cantidades de ciruela a producir: es decir, en torno a unas 100 mil toneladas métricas (TM), de las cuales, se espera unas 20 mil TM o un poco más que podría irse a mercado fresco.



### Calibre en observación

“Las cantidades bien, pero el calibre es algo que me preocupa”, añade. “Si bien la fruta se ve bien, viene con distintos tamaños en un mismo árbol, con diversos tiempos de cuajado, lo cual, podría significar llegar a cosecha con frutos en 24 grados brix (parámetro ideal para cosechar), y otros con 17, dentro de un mismo árbol.

Posiblemente, tengamos un tamaño y conversiones (fresco/seco) levemente menores del fruto, respecto de la temporada 2022/23, señala. Si el año pasado se tuvo un calibre promedio 70, es probable que esta temporada sea calibre levemente inferior.

En todo caso, a la fecha -mediados de noviembre-, se ven los árboles con buenas cargas en prácticamente todas las zonas o localidades con plantaciones de ciruelo D'Agen.

Por otro lado, con la gran cantidad de agua caída durante esta temporada, las humedades de los suelos partieron de forma óptima, y la cantidad de agua disponible para riego es buena, lo cual “podría permitir afrontar de buena forma un diciembre, enero y febrero muy calurosos, tal como está pronosticado y, que en todo caso, además ayudaría para el proceso de secado”, expresa Diego Gil.

### Característica de Prunesco

Prunesco, nacida en 1941, y con oficinas en Pirque, es la mayor exportadora de ciruelas deshidratadas de Chile, contando con el 18% de participación de mercado.

Fundada en 1941 por un grupo de productores que buscaba mejores condiciones para exportar sus productos, la compañía se ha convertido hoy en la más grande de Chile, líder en América Latina y una de las tres más importantes de la industria a nivel mundial, llegando así a más de 50 mercados en los cinco continentes.

Cuenta con más de 100 productores de diversos tamaños, con superficies que van desde 3 hectáreas a otros con alrededor de 270, sumando en total más de 2.500 hectáreas. El promedio es de 10 a 15 hectáreas por productor, correspondiendo un 65% a productores socios y el otro 35%, externo.

## China, Alemania y México representan el 45% de envíos de ciruelas deshidratadas chilenas al mundo

En los primeros 10 meses del año, las exportaciones de este superalimento llegaron a 78 países, totalizando 57.816 toneladas métricas (TM).

Chile, el principal exportador de ciruelas deshidratadas en el mundo, tiene entre sus tres principales mercados de este superalimento a China, Alemania y México, representando entre los tres, el 45% del volumen total de los envíos al exterior.

China con sus 15.188 toneladas métricas casi triplica los envíos de Alemania y México (ver recuadro), siendo el principal importador de ciruelas deshidratadas chilenas casi todos los meses del año, salvo el primer trimestre de 2023.

Otros destinos relevantes, dentro de 78 países de los cinco continentes a los que se envía este fruto, son Polonia, España, Italia, Reino Unido, Estados Unidos, Australia y Turquía. Polonia es reconocido como un buen consumidor, pero también como un buen centro de acopio, que luego destina a otras naciones vecinas.

Rusia, un comprador tradicional de ciruelas deshidratadas chilenas, aparece en el lugar número 11, tras normalizar sus pedidos que se vieron alterados en 2022, por la guerra con Ucrania iniciada en febrero de ese año. Tras Rusia viene

Holanda, el último país que tiene importaciones superiores a 1,000 TM. Luego, aparecen tres países latinoamericanos seguidos como destinos relevantes: Colombia, Brasil y Guatemala, los cuales tienen más de 900 TM métricas recibidas a la fecha.

Europa en su conjunto, sin considerar Rusia, recibe 23.757 toneladas métricas desde Chile, considerando un total de 26 países.

La información es entregada por Aduana, servicio del Gobierno de Chile.

Gracias a una superficie cultivada con ciruelo europeo que alcanza las 12.530 hectáreas, Chile es capaz de una producción total de ciruelas superior a 100.000 TM anuales, de las cuales, un porcentaje importante se destina a fresco, para ser comercializado en China, indican en Chileprunes, Asociación Gremial de Procesadores y Exportadores de Ciruelas Secas de Chile, gremio que reúne a más del 70% de las exportaciones de ciruelas deshidratadas.

## Ranking de exportaciones por destino

### Acumulado Ene-Oct 2023

| Nº | País        | Volumen (Kg) |
|----|-------------|--------------|
| 1  | China       | 15.187.960   |
| 2  | Alemania    | 5.424.502    |
| 3  | México      | 5.347.223    |
| 4  | Polonia     | 4.213.533    |
| 5  | España      | 2.596.021    |
| 6  | Italia      | 2.377.185    |
| 7  | Reino Unido | 2.310.780    |
| 8  | EE.UU.      | 1.861.866    |
| 9  | Australia   | 1.522.897    |
| 10 | Turquía     | 1.370.688    |

Fuente: Aduna, nov 2023

## Más de 600 actores habrán participado en elaboración de estándar de sustentabilidad de ciruelas deshidratadas chilenas

Ya han sido cerca de 18 meses de trabajo para establecer un estándar de sustentabilidad para la industria de la ciruela deshidratada chilena. “Un periodo tremendamente colaborativo, con participación de unos 600 actores de la industria, no solo empresas y sus proveedores, sino entidades gubernamentales y académicas”, indica Karina Orellana, consultora del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).



En este proyecto liderado por Chileprunes, Asociación Gremial de Procesadores y Exportadores de Ciruelas Secas de Chile, “se ha tenido una dinámica participativa desde el inicio de la construcción del estándar, lo que vale la pena destacar, así como el hecho de que estamos construyendo el primer estándar a nivel mundial para la ciruela deshidratada”, expresa la especialista.

En efecto, entre los beneficios de la certificación estará el ser una de las primeras empresas en el mundo, en recibir un certificado de sustentabilidad en el

sector de la ciruela deshidratada. Algo relevante para los consumidores que buscan este tipo de productos, se interesan por su trazabilidad y el cumplimiento de estándares ESG.

Por otro lado, el estándar se plantea como una herramienta de gestión integral y flexible que guía a las empresas, en el corto, mediano y largo plazo, respecto a cómo avanzar en materia de sustentabilidad, indica Karina Orellana.

### En etapa de Auditoría

El proyecto de 28 meses está dividido en 4 etapas: desarrollo del estándar, auditoría, capacitación y certificación.

Hasta la fecha se ha realizado un mapeo de actores; una encuesta de priorización de ámbitos (con masiva participación), la conformación de los estamentos de gobernanza, así como la entrega de dos estándares, uno ligado a la producción primaria en huerto, y otro, relacionado con el proceso agroindustrial, con énfasis en secado y tiernizado de la fruta.

“Desde junio de este año y hasta diciembre, se está en una segunda etapa que hemos llamado de pilotaje de Auditoría, identificando brechas técnicas de las dos etapas”, agrega Karina Orellana. En esta etapa de pilotaje se estarán visitando un total de 45 empresas, tanto de producción primaria (predios y huertos frutales), así como firmas agroindustriales, “viéndose una muy buena disposición a colaborar y alta participación”.

Paralelamente, se están realizando los últimos ajustes al estándar, detalles a mejorar como la redacción de las acciones, incorporando nuevos medios de verificación propuestos por otros actores, y que les permita mostrar sus avances en sustentabilidad.

Siguiendo con la agenda, se espera que a comienzos de 2024 se inicie el proceso de capacitación, y para ello, se va a generar una plataforma donde quedará alojado material para que cualquier empresa que quiera certificarse pueda tomar el material como referencia.

Las primeras empresas que estén buscando su certificación, tendrán el apoyo del equipo técnico que ha estado detrás de este proceso.

Junto a Chileprunes e IICA, el Comité Ejecutivo a cargo del “Diseño de un Estándar de Sustentabilidad para el Sector Agroindustrial de Ciruelas Deshidratadas”, lo conforman la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático (ASSC), la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), agencia del Ministerio de Agricultura, y la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA).



## No te quedes fuera de la Expo Ciruelas secas 2024

La invitación es a participar tanto como auspiciador y/o asistente al evento más relevante de la ciruela chilena en el año.



Chileprunes quiere hacerle una doble invitación al mundo que forma parte de la ciruela deshidratada. Desde los más importantes proveedores, nuestros fruticultores de ciruelo europeo -el principal insumo en los huertos de Chile-, traders, empresas de seguros y financiamiento; procesadores, hasta exportadores de fresco y seco, pasando por otros múltiples proveedores de la industria, energía, envases, agroquímicos, servicios logísticos, proveedores de hornos, líneas de producción, despepitadores, equipos mecanizados de cosecha, servicios de tecnología, consultores, viveros, entre otros.

También a representantes de la academia e investigación, instituciones públicas y privadas, de Chile y también de Argentina, donde existe una industria consolidada que siempre nos acompaña y visita año a año.

De partida, se invita a las empresas a sumarse como auspiciadores platinum, gold o silver de la 11 EXPO Ciruelas Deshidratadas 2024, un gran evento que reúne a más de 400 asistentes, y que este 2023 recobró su fuerza, dejando atrás el período de pandemia.

Segundo, a quienes deseen participar como asistentes, queremos decirles que reserven el miércoles 20 de marzo de 2024. Las inscripciones están abiertas en nuestra web [WWW.EXPOCIRUELASSECAS.CL](http://WWW.EXPOCIRUELASSECAS.CL)

La actividad será una vez más en el Centro de Eventos Monticello.

Participen de este único y consolidado evento, para conversar de nuestra industria, de sus aspectos comerciales y técnicos. Y por cierto, de los importantes desafíos de nuestra industria. Nos vemos!!!

## Importante delegación chilena de la ciruela deshidratada estrechó lazos en Anuga

Delegaciones de empresas como Frutexsa, GoodValley, Onizzo, Pacific Nut, Prunesco, Silvestres, Sofruco, Sunsweet y Superfruit, todas, asociada a Chileprunes, estuvieron en una de las dos ferias más relevantes del mundo en materia alimenticia, Anuga, la cual se realiza cada dos años en Colonia, Alemania.

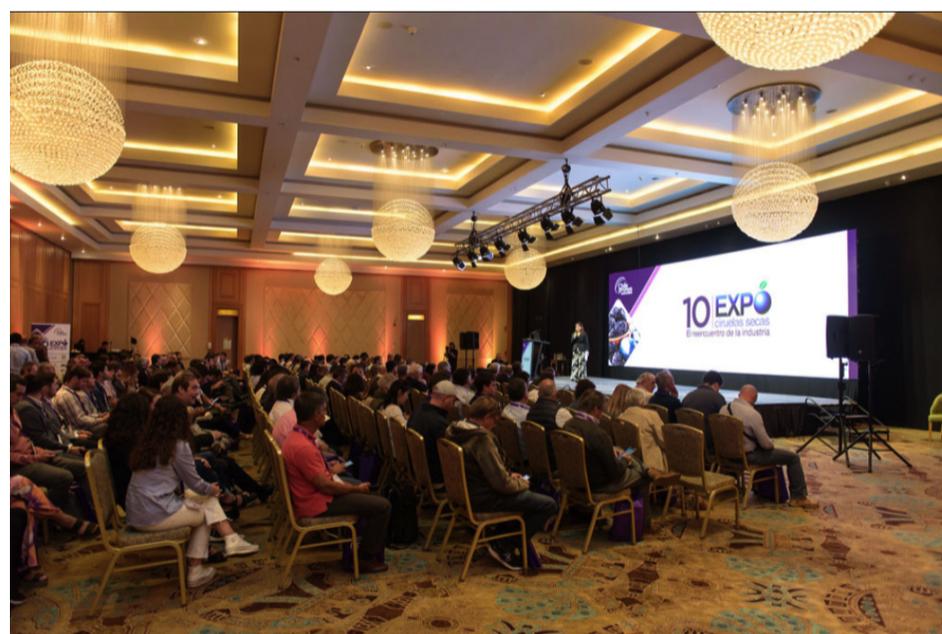
La asistencia al evento realizado entre el 4 y 8 de octubre fue tremendamente provechoso por diversas razones:

Primero, coincidían todos, porque volvió a ser la feria multitudinaria a la que estaban acostumbrados, habiendo contado con 140.000 visitantes relacionados a la industria. Si bien, también se realizó en 2021, cuando la pandemia iba de salida, fue con una asistencia bien acotada a compradores de empresas que manejan volúmenes grandes de distintos productos.

Segundo, porque el pabellón de ProChile estuvo bien organizado. Y tercero, principalmente, porque pudieron estrechar lazos con actuales clientes, conocer algunos nuevos y cerrar algunas ventas con productos que estaban en stock.

“Por la época del año en la que estamos, en esta feria no se vende tanto como en Gulfood que se realiza en febrero. No queda mucho disponible, pero igual se venden remanentes de stock. Más que generar negocios, aquí venimos a establecer relaciones con los clientes, a encontrarlos; en este sentido, Anuga es relevante para nosotros y seguiremos participando... estamos hace 30 años con stand”, dice Sebastián Plaza, gerente comercial de Frutexsa.

Fue una muy buena feria en términos generales, dice, Cristián Infante, gerente general de Pacific Nut, “en donde pudimos contactarnos con nuevos prospectos, empresas medianas o pequeñas de Europa del Este y Grecia que no estaban en nuestro radar”.



También hubo un poco más de venta en relación a años anteriores, añade José Tomás Quezada, gerente comercial de Pacific Nut. Los europeos han tenido una fuerte inflación y tasas de interés altas, por lo que durante 2023 han sido más cautelosos realizando compras spot en vez de realizar programas completos o anuales. Frente a aquello, pensando en Navidad, hubo mayores volúmenes de compras de frutos secos, comenta.



Efectivamente, Europa ha estado 'más medido' y reticente a grandes compras, complementa Agustín Marin Cobo, gerente comercial de Onizzo, "pero se les ve con ganas de retomar programas a más largo plazo".

El ejecutivo acota que esta feria es, sin duda, más pensada para el Hemisferio Norte, "mientras que nosotros (los del Hemisferio Sur) debemos aprovechar esta feria que tiene muy buena asistencia de público, para estrechar lazos y también, vender los últimos volúmenes de fruta. En nuestro caso, pudimos cerrar con éxito la temporada".

"Anuga, junto a Sial, son las ferias de alimentos más importantes de Europa; es por ello que haber estado en esta feria en Colonia, Alemania, es muy relevante para nuestros asociados. Esta versión contó con una muy buena organización y coordinación del equipo de ProChile, lo que nos permitió promover la ciruela deshidratada chilena en los mercados internacionales, y así, generar relaciones de largo plazo con los actuales y nuevos compradores", cierra Pedro Acuña, director ejecutivo de Chileprunes.

De acuerdo al sitio web de Anuga, este año se contó con "140.000 visitantes industriales de 200 países y alrededor de 7.900 expositores de 118 países. La feria superó todas las previsiones".

## Únete a los primeros auspiciadores de la 11 EXPO Ciruelas Secas



SOUTHERNSOLUTIONS



## Indicadores de la industria chilena Noviembre 2023

**Volumen exportado**  
57.815.757 kilos



**Monto exportado**  
220.193.668 US\$ FOB.



**Principales mercados;**



Estos 10 países representan el 73 % del volumen dentro de los 78 destinos de prunes chilenas a la fecha.