

MAGAZINE

ASOCIACIÓN GREMIAL DE PROCESADORES Y EXPORTADORES DE CIRUELAS SECAS DE CHILE

EXPO Ciruelas Secas: Junto a oportunidad presente en China e India, el llamado es a cuidar mercados 'clásicos'

Con una gran asistencia entre productores, procesadores y exportadores, entre otros, se volvió a reunir el sector ciruelero chileno en la 11 EXPO Ciruelas Secas 2024, una industria chilena que constituye el principal exportador del mundo en este fruto.



En evento llevado a cabo en el Monticello, VI Región, y cuyo anfitrión fue la Asociación Gremial de Procesadores y Exportadores de Ciruelas Deshidratadas de Chile, Chileprunes, liderado por su presidente Pedro Pablo Díaz, éste recordó el gran trabajo público privado que permitió el ingreso de la ciruela deshidratada a la India, pero también puso énfasis en China.

No solo porque se trate del principal destino de nuestras ciruelas deshidratadas con envíos de 18 mil toneladas (T), tal como fue en 2023, sino también por las nuevas exigencias y lineamientos en torno a las circulares Código SAG productor (CSG) y el Código SAG packing (CSP).

“Hay nuevas exigencias en torno a la información que entregamos a la autoridad (SAG) respecto de los hornos y sistemas de secado; se da fe respecto a los detalles de dicho proceso, dónde fue realizado, tornándose relevante la trazabilidad. Esto, tenemos que hacerlo junto al SAG, no a pesar del SAG...”, dice.

El presidente de Chileprunes añade que debemos “seguir apostando por calidad, calidad y más calidad. China así lo exige. La góndola más grande del mundo en ciruela deshidratada se encuentra en China, porque ellos, tienen una tradición de consumo de décadas de este producto, conocen sus cualidades. Este 2024 hay que seguir apostando por este país, en volúmenes no nos van a defraudar”.

Pero tampoco debemos descuidar otros mercados tradicionales como México, Alemania, Polonia e Italia, entre otros. México fue nuestro segundo destino en 2023 con 7 mil T. “Se trata de un mercado de precios razonables, estable y fiel, pero ahora se nos está metiendo EE.UU. por el lado del retail. No dejemos atrás un mercado que hemos atendido por décadas”, dice Pedro Pablo Díaz.

Tampoco dejar de lado Alemania, país en el que somos expertos, con décadas de atención y en el cual, no tene-



mos competencia. Polonia es un mercado serio, que otorga certezas. Lo mismo con Italia y España, que paga calidad premium.

“¿La fruta está perfecta? No. Tenemos una responsabilidad como asociación de investigar y arreglar cada una de las ciruelas que pasan por las líneas de proceso en una temporada que se ve difícil y que considera 70 mil T para ofrecer a los mercados”, expresa.

Coincidentes en la relevancia de la conversación y acuerdo público-privado, en el prestigio que aporta en calidad la ciruela deshidratada a las exportaciones de fruta chilena, y la importancia de los acuerdos alcanzados por este sector, “con un continente como la India”, en 2023, se manifestaron Lorena Sepúlveda, directora nacional de ProChile, y Claudio Cilveti, presidente del Consejo Exportador de Alimentos.

“Tenemos una nutrida agenda en 2024 que busca levantar y posicionar nuestros productos en los mercados internacionales, y que considera, en agosto, el Chile Week, que se realizará en India”, dice la representante de ProChile; mientras que Cilveti añade datos reveladores: “la inocuidad y alta calidad de nuestros productos ha llevado a que, diariamente, 153 millones de habitantes en el mundo degusten un producto que tiene origen chileno”.

Proyección en producción

Juan Pablo Sotomayor, gerente técnico Ciruelas de Frutexsa hizo un análisis productivo de la última temporada y proyectó lo que viene en 2024, esto es, una producción disponible de 106 mil toneladas un poco más que en 2023 que llegó a 103 mil T-, de los cuales, 82 mil T es para la industria deshidratada. El calibre promedio: 75.



Buenos índices a pesar de que tuvimos un invierno muy bajo en horas de frío, una floración larga y dispereja que se transformó en una cuaja alta con floraciones a distintos tiempos. La cosecha tardía, más aun en aquellos que no usaron Cianamida, hace que aun estemos en proceso de secado.

Por otro lado, dado el buen ciclo de precios 2021 y 2023, el mejor en los últimos 25 años, la proyección es que aumente la superficie plantada en la VI y VII regiones, acercándonos a las 14 mil hectáreas, aunque ha habido una leve disminución en la Región Metropolitana.

A nivel global y considerando otros tres grandes productores, en Estados Unidos, con sus 16 mil hectáreas, la producción fue de 80 mil T. Francia, con 11 mil hectáreas, tras dos años de heladas, tuvo una buena temporada y alcanzó una cosecha de 45 a 50 mil toneladas secas. Por su parte, Argentina vivió algo parecido al caso galo: tras 5 años de heladas, el año pasado estuvo bastante bien en términos climáticos, entre 30 – 35 mil T secas.

Sebastián Valdés, director en empresas agroindustriales y familiares, se refirió a la “otra competencia” en producción mundial de ciruelas deshidratadas; Serbia, Moldavia, Uzbekistán y China. Respecto de los dos primeros, nos topamos poco en cuanto a destinos de nuestras exportaciones; pero Uzbekistán sí merece mayor atención: “ellos se han transformado en el principal abastecedor de China, país que para nosotros es nuestro principal mercado”. Además, sus exportaciones crecieron 3,6 veces en dos años, y hace envíos a China de 21 mil toneladas de ciruela deshidratada, versus 18,2 mil de Chile.



Respecto de China, el principal productor mundial de ciruelas, éste tiene un gran mercado interno que no debiera afectar nuestras exportaciones. Cifras extraoficiales hablan de cerca de 75 mil hectáreas plantadas, principalmente, basadas en granjas de economía familiar. Señala que el futuro del ciruelo europeo se va a jugar en China, y en donde, el fresco tendrá mucha relevancia. “Chile, a futuro, va a tener su espacio en este gran mercado, dependiendo de lo bien que hagamos las cosas”, dice.



Por su parte, **Juan Pablo Subercaseaux**, fruticultor y economista agrario de la P. Universidad Católica de Chile, hizo referencia a indicadores macroeconómicos y perspectivas económicas en torno a la Ciruela D’Agen. Expresa que la mano de obra en el agro es de un 6% del total país, en donde permanentes son 500 mil, y temporales, 700 mil. El 7,6% de la población chilena es inmigrante, siendo un tercio de ellos venezolanos, “aunque éstos no se van al campo, mientras que los bolivianos son los mejores que trabajan en ellos”. En otra materia, **Pablo Campino**, jefe Programa de Ciruelas D’Agen, en Pacific Nut Company Chile, se refirió al desarrollo de estándares de sustentabilidad que trabaja Chileprunes, el que quedará disponible para las empresas



que deseen certificarse, considerando 5 dimensiones: ambiente, calidad, social, gestión y ética. “Se trata de un material pionero a nivel mundial”, expresa. Asimismo, hizo referencia a las prácticas y acciones de manejos sustentables, los cuales se pueden trabajar a tres niveles: suelo, cubiertas vegetales y agroquímicos. A nivel de suelo, entre otros, se encuentran ácidos húmicos y fúlvicos que constituyen una reserva de energía bioquímica disponible cuando el suelo se encuentra en condiciones de estrés. En cubiertas vegetales, se puede apostar por la siembra de especies específicas y mantener vegetación entre hilera; mientras que los agroquímicos posibles son los aminoácidos, extractos de algas y vegetales, entre otros.



Ciruelas frescas

Casi la totalidad de las exportaciones chilenas de ciruela en fresco van a China. En la temporada 2022/2023 llegó a 58 mil toneladas, pero se espera un salto importante en la que recién se inicia, con un salto de 24% llegando a superar las 72 mil T.

Así lo señaló **Andrés Nawrath**, gerente de Ventas de Copefrut, quien resalta que la venta de ciruela fresca es con el modelo de libre consignación, en donde el precio lo genera el mercado, por lo que “diferenciarse respecto del resto de la competencia es clave”.

Los chinos piden sabor, dulzor, jugosidad, crocancia y color. Pero estamos en una temporada con dispersión de brix muy relevante de 12 a 20, lo mismo en color, por lo que la situación es preocupante considerando la exigencia china, dice.

“Debemos estar a la altura de la expectativa del consumidor, y como esas expectativas bajaron, los retornos serán menores al de los últimos 3 años. No hay que hacerlo bien solo un año, sino de manera continuada en el largo plazo”.

Y añade que hay fruta débil o verde, y mucha partidura producto de una fruta que no estaba 100% preparada para una exportación en fresco, lo que se ha visto acentuado esta temporada. “La variabilidad de la materia prima es muy amplia, considerando huertos o fechas”, expresa. Considera esencial la existencia de una cultura de producción en los huertos, y que los productores conozcan cuáles son los parámetros críticos.



Envíos chilenos en primer bimestre totalizan un volumen de 11.835 toneladas

En el primero bimestre del año, China, Polonia y Estados Unidos fueron los principales destinos de las exportaciones de ciruela deshidratada chilena.

Ranking de Exportación según destino		
Acumulado Enero-Febrero 2024		
N°	País	Volumen (Kg)
1	China	2.829.889
2	Polonia	1.625.009
3	EE.UU.	825.564
4	México	760.580
5	Alemania	716.171
6	Reino Unido	626.766
7	Italia	531.153
8	España	509.979
9	Turquia	386.606
10	Australia	279.189
	Total	11.834.922

Fuente: Aduana

Un total de 11.835 toneladas se enviaron al exterior en el primer bimestre del año, equivalente a un total de US\$ 40,7 millones en retornos. China, Polonia y Estados Unidos fueron los principales destinos, seguidos de México, Alemania, Reino Unido, Italia, España, Turquía y Australia.

En cuanto a las cifras 2023, éstas alcanzaron las 72.028 toneladas equivalentes a US\$ 268,4 millones y 83 destinos en el mundo.



Análisis de la temporada de la ciruela 2023/2024, que ahora está en su etapa de secado

Pocos pueden hacer un análisis productivo de la temporada de la ciruela tan nítido y claro como Juan Pablo Sotomayor, gerente técnico Ciruelas en Frutexsa.



El ingeniero agrónomo señala que “ésta fue una de las temporadas más especiales que me ha tocado vivir, por diversas razones, partiendo por un invierno muy bajo en horas de frío -probablemente el más bajo de los últimos años-, una floración larga y dispareja que se transformó en una cuaja alta con floraciones a distintos tiempos”.

Asimismo, señala que se dio un inicio de cosecha muy tardío de 10 y hasta 15 días, así como condiciones de la fruta que “nos obligará a secar durante todo marzo e incluso comienzos de abril”.

A la fruta le costó tomar azúcar, como a todos los carozos. La cosecha fuerte partió la semana del 19 al 25 de febrero, cuando lo normal es empezar el 10 a 12 de ese mes. Hay una carga importante, una producción similar a la del año pasado, pero es una temporada difícil por la condición de la fruta.

Aunque la fruta no despachada se destine a seco, probablemente la conversión de fresco a seco no sea muy buena. En teoría son 3 kg frescos para obtener 1 kg seco; este año probablemente tengamos conversiones de 3,5 a 1 o tal vez algo peores. Va a ser una cosecha en torno a 20° Brix, no mucho más alto que eso.

Lo que habría causado esta situación es fundamentalmente una primavera fría. Y luego temperaturas altas de verano frente a las cuales los árboles cierran estomas, disminuyendo la fotosíntesis.



“La otra competencia” que asoma en el mercado global de ciruelas deshidratadas”

Sebastián Valdés Lutz, director de empresas, habla sobre los nuevos competidores que se ven en el horizonte, sobre todo, Uzbekistán y China.

En la industria global de ciruelas deshidratadas, siempre se habla de los cuatro grandes productores: Francia, Estados Unidos (más bien, California), Argentina y Chile, este último, principal exportador de este fruto en el mundo.

Sin embargo, para el ingeniero comercial y director de empresas, Sebastián Valdés, siempre es importante estar observando a los nuevos entrantes, aquellos que por precio o por una oferta innovadora son capaces de ganar rápidamente una cuota de mercado.

En agricultura -dice- los precios se mueven principalmente por movimientos en la oferta, que es la que suele tener fluctuaciones más expresivas por las condiciones climáticas en el corto plazo. Así lo hemos vivido los últimos años, con la oferta contraída por los “hechos climáticos” en California, Francia y Argentina, y con el auge de la ciruela europea en fresco en Chile, lo que mantuvo el precio de la ciruela seca en niveles muy altos.

La entrada de nuevos oferentes validados por el mercado tendría el efecto contrario, por ello, hay que seguir de cerca el desarrollo de “la otra competencia”.

El caso de Uzbekistán es un ejemplo y una realidad, tanto por el volumen que ha alcanzado como por los mercados que está abasteciendo. Si bien ya el 2016 exportaba cerca de 20 mil toneladas al año, ahora esa cifra llega a 33 mil, convirtiendo a esta nación en el tercer exportador a nivel mundial, solo un poco detrás del segundo, Estados Unidos. Y si antes sus productos los colocaba en países vecinos, ahora nos hace más ruido, porque un porcentaje importante de su volumen lo destina a China y Rusia, mercados relevantes para Chile.

El caso de China es una amenaza mayor, pero menos tangible. Viene a la memoria el caso de la nuez, cuando en un año (2019) prácticamente se igualó el volumen que exportaba Chile, “lo que sobrecalentó y desajustó el mercado hasta hoy. Las cifras extraoficiales hablan de cerca de 50 mil hectáreas plantadas con ciruelo europeo, cuatro veces lo que tiene Chile, lo que sin duda atemoriza si es que una porción importante se deshidrata”, añade Valdés.

Por otro lado, también están Serbia y Moldavia, que tienen una larga tradición secando ciruela, comercializando y exportando, y que últimamente se han estado organizando para darle mayor valor a su producto y hacerlo más competitivo. Sus volúmenes no son nada despreciables y se acercan bastante a los de Argentina.



La forma para impulsar una industria más sustentable y respetuosa con el medio ambiente

Pablo Campino, miembro del Comité Técnico de Chileprunes, entrega detalles respecto de las acciones agrícolas que hacen la diferencia en el huerto.



Los cientos de asistentes, entre productores, procesadores y exportadores, además de proveedores e invitados del sector ciruelero argentino, escucharon a una de las voces más técnicas del país en materia de ciruelas deshidratadas: Pablo Campino, miembro del Comité Técnico de Chileprunes y ejecutivo de Pacific Nut.

En la oportunidad, el experto hizo un repaso de aquellas acciones agrícolas que generan un impacto positivo en la producción de ciruela D’Agen y que al mismo tiempo son amigables con el medio ambiente “demostrando que el camino a la producción sustentable es cada vez más válido y beneficioso para todos”.

La idea -señala- es transmitir alternativas de manejos sostenibles, y demostrar sus resultados positivos en la fruta o huertos. “Alternativas biológicas, vegetales, animales y marinas, entre otras. Con efectos importantes a nivel de suelo, planta y fruta”.

Y añade: “se trata de algunos manejos simples de aplicar, cambiando algunos paradigmas. Integrar estas nuevas prácticas permite mejorar la salud de nuestros campos, aumentar los porcentajes de cuaja, mejorar nuestros rendimientos y calibres. Con todos estos programas de manejo los productores pueden aumentar sus rentabilidades de forma cada vez más sostenible y amigable con el medio ambiente”, refuerza Pablo Campino.

El speaker también hizo mención al estándar de sustentabilidad de la industria que se viene trabajando a nivel de Chileprunes, “sin duda, un trabajo de innovación que espera diferenciar la ciruela chilena, consolidándonos como líderes y principales actores de esta industria”, expresa.

Soluciones efectivas y convenientes ¡CHECK!



Botritis
y otras enfermedades

piraclostrobin^{250EC}

tebuconazol^{430SC}

boscalid^{50% WG}

Escama de San José

piriproxifen^{100EC}

acetamiprid^(*)

Polilla oriental y Lobesia

acetamiprid^(*)

metoxifenoimid^{240SC}

(*): disponible en 20% SP y 70% WP.

Arañitas

espirodiclofen^{240SC}

bifentrin^{100EC}
(postcosecha)

Bioestimulantes
al suelo, vía riego

ascophyllum^{ULTRA-DRY}

rizogenplus

Lee siempre la etiqueta antes de aplicar un producto.

Agrospec®

Perspectiva climática para la industria de ciruelas: de dulce y agraz

Gianfranco Marcone, Meteorólogo de Canal 13 y Magister en Cambio Climático fue uno de los expositores de la EXPO Ciruelas Secas.



Tuvimos un verano caluroso producto del Fenómeno del Niño. Asimismo, de la Región Metropolitana hacia el sur tuvimos abundantes lluvias el invierno pasado; ahora, la industria de la ciruela deshidratada comienza a preguntarse cómo viene este año.

Una temporada 2024 en la que hay que poner en la balanza, y cada año de manera más acentuada, el factor Cambio Climático.

“El Niño” se estará batiendo en retirada entre marzo, abril y mayo y, como señala Gianfranco Marcone, ahora se aproximará “la Niña”, lo cual implica poca lluvia y más heladas en los campos. El lado positivo de todo esto, según el especialista, es que dicho fenómeno climatológico se daría solo al final del invierno, aunque lamentablemente agarraría la primavera. “Se trata de una niña débil lo que es la menos mala noticia, pero eso implica heladas y sin lluvias”.

En invierno, todo indica que se podría producir una buena ecuación de las horas de frío requeridas (sobre 500 bajo 7° de temperatura), ayudando a una floración más pareja y homogénea. Otra cosa son las precipitaciones que todo indica serán bastante más escasas que el positivo 2023.

Gianfranco Marcone señala que es posible predecir el clima con 5 días de anticipación con bastante grado de certeza, permitiendo gestionar el campo y planificarlo. Entre 6 a 10 días, también es posible proyectar, pero con menos certeza y nivel de detalle. Otro nivel de análisis se puede realizar a tres meses plazo en cuanto a los grandes fenómenos climatológicos, por lo que en la fecha del evento, a realizarse el 20 de marzo, se podrá prever hasta mediados-fines de junio, pudiéndose tomar decisiones estratégicas de más plazo para enfrentar de buena forma los vaivenes de la naturaleza.

“A largo plazo no podemos saber qué día lloverá, pero sí podemos tener la certeza de que será una temporada baja en precipitaciones”, dice. También se pueden hacer análisis más específicos como para la zona de Machalí, considerando microclimas y, repetimos, el Cambio Climático como factor siempre presente.



Gracias a los auspiciadores de la 11 EXPO Ciruelas Secas 2024

Auspiciadores Platinum



Auspiciadores Gold



Auspiciadores Silver



Patrocinadores



Exportaciones de ciruelas deshidratadas 2023

Volumen exportado
72.027.859 kilos



Monto exportado
268.405.376 US\$ FOB.



Principales mercados;



Estos 10 países representan el 73 % del volumen dentro de los 82 destinos de prunes durante el año 2023.