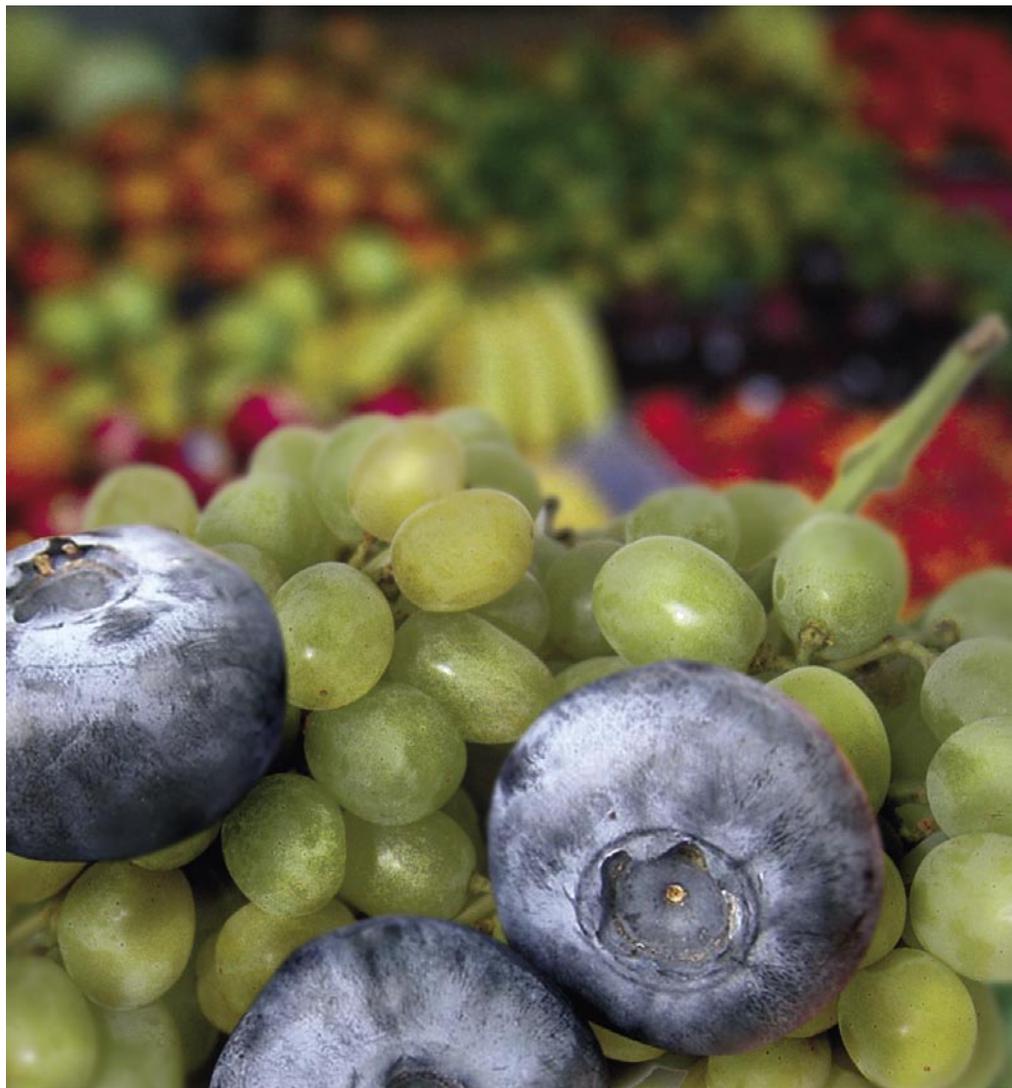


Temporada frutícola 2006-2007

Problemas de la temporada y desafíos futuros

Chile continúa siendo el mayor exportador de fruta del hemisferio sur, y las exportaciones de fruta tienen un gran impacto en la economía global y en el empleo. Es prácticamente el exportador exclusivo, por ejemplo, de uva de mesa y carozos hacia Estados Unidos. Además, nuestro país es mayoritario en las exportaciones de cereza a nivel mundial y tiene como competencia a Nueva Zelanda, en el mercado de los kiwis y las manzanas. Por ello analizar lo que ocurra con estos productos, temporada a temporada es de suma relevancia para la industria.



Mano de obra: su escasez podría afectar los costos

En las últimas décadas Chile experimentó una rápida expansión del sector hortofrutícola. Su posición geográfica y barreras naturales, las condiciones climáticas y de la tierra disponible son algunas de sus ventajas, posicionándolo como gran exportador. Se espera que los acuerdos comerciales firmados con Europa, Estados Unidos y China, entre otros, generen nuevas oportunidades para el sector. De acuerdo a proyecciones de Odepa (2006) la fruticultura de exportación crecerá entre 44 y 75 por ciento en el período 2004-2014, alcanzando las 3,5 millones de toneladas. Las exportaciones del sector agroindustrial, por su parte, crecerían a una tasa de 7 a 16 por ciento anual en el mismo período.

La temporada de exportación de fruta está prácticamente cerrada (formalmente cierra el 31 de agosto) y su resultado en términos productivos indica que en volumen las exportaciones de fruta fresca superarían las 243 millones de cajas (2,5 millones de toneladas) en comparación a las 230 millones de la temporada anterior. El volumen total, incluyendo congelados y deshidratados superaría los 2,5 millones de toneladas.

Con menores exportaciones de uva de mesa, la principal especie de exportación, el crecimiento o la recuperación de los volúmenes de otras especies compensan esta caída: las paltas, los arándanos, las ciruelas, limones, manzanas y cerezas, entre otras, muestran aumentos significativos en sus volúmenes.

Juan Carlos Sepúlveda, gerente general de la Federación de Productores de Fruta, Fedefruta, señala que esta temporada 2006-2007 fue climáticamente normal, con excepción de la lluvia que afectó a la uva de meses a comienzos de su cosecha y de las heladas primaverales que le hicieron daños a los carozos.

A juicio de Sepúlveda, una de las características importantes de la temporada es que ha habido un masivo ajuste de la industria hacia lo que significan las buenas prácticas agrícolas, lo que implica efectos sobre la calidad exportable, pero que tiene una fuerte consecuencia en los costos. “Éstos, están con fuertes presiones al aumento: la escasez de mano de obra es una realidad y su costos continúan en aumento”. Al mismo tiempo, señala, “las estadísticas que mantenemos en Fedefruta indican que durante los últimos 30 años el precio de la fruta se ha mantenido prácticamente estable, sin variaciones notables”. “Revertir los efectos en la rentabilidad plantea que los productores deberán invertir fuertemente en su nivel de sofisticación”, concluye.

Desde el punto de vista sanitario, la temporada no presentó grandes problemas asociados a presencia de plagas. Sin embargo, la Dra. Tania Zaviezo del Departamento de Fruticultura y Enología de la UC recalca el hecho preocupante, que la agenda estuvo marcada por la intercepción de plagas cuarentenarias en los mercados de destino, las que no siempre presentaron riesgo cuarentenario por tratarse de individuos sin habilidad para sobrevivir o reproducirse. Entre ellas estuvo la polilla de la manzana (*Cydia Pomonella*) en Taiwán, la falsa araña de la vid (*Brevipalpus chilensis*) en México y el pulgón lanífero del manzano (*Eriosoma lanigerum*) en Panamá.

Por su parte el Dr. Bernardo Latorre, de la UC, apunta que durante esta temporada se registraron nuevamente focos de oídio, los que han adquirido carácter de epidémicos, convirtiéndose en un factor limitante que afecta rendimientos y reduce la calidad y que obligan a intensificar la investigación sobre el tema. En uva de mesa afecta la calidad de la fruta debido al necrosamiento superficial del raquis y de las bayas.

Analicemos qué ocurrió en 2006-2007 en las principales especies

Uva de mesa: problemas de condición

La temporada ha terminado con una cifra de aproximadamente 103 millones de cajas exportadas, valor levemente inferior al año anterior. Las variedades Red Globe, Thompson seedles y Flame aportaron las principales bajas.

Según Juan Pablo Zoffoli, profesor del Departamento de Fruticultura y Enología UC, en esta temporada una característica clave de la uva de mesa fue su pobre calidad de conservación, de San Felipe hacia el sur. A partir de esa zona, las lluvias afectaron los inicios de la cosecha especialmente de la Thompson. Lamentablemente, el impacto de las condiciones climáticas adversas se traduce en nerviosismo del mercado, ya que los recibidores esperan fruta que no sea posible guardar y con cuyos precios no se puede especular. “A raíz de eso, en marzo y abril se vivió un descalabro de precios, ya que se trató de vender lo más rápido posible sin importar el costo. Entonces se trató de cosechar lo que más se pudo en un período de tiempo muy corto, es decir, en marzo. A futuro, explica el profesor, es necesario distribuir el producto también en abril”.

La lección que deja esta temporada es que, según Zoffoli, es necesario diseñar herramientas reales de segregación de la fruta por condición. Para separar por calidad están los aspectos físicos, pero la condición depende del comportamiento fisiológico del producto después de pasada su cosecha. Sin embargo, al ser la uva de mesa un producto de baja actividad respiratoria y no climactérico, ella no muestra externamente cómo se está deteriorando internamente. Para poder distribuir la venta de uva al mes de abril, se requiere segregar aquella cuya condición efectivamente lo permite. Lo que se requiere es instalar en la industria, en los exportadores y productores, la idea de una separación del producto en cuanto a su capacidad de conservación, con un parámetro que realmente muestre ese deterioro.

Entre las causales de este mayor deterioro, aparecen las pudriciones, tema sobre el cual los mercados europeos y de Estados Unidos están cada vez más exigentes, por lo que se hace indispensable utilizar herramientas que establezcan qué lotes deben venderse más rápido por su sensibilidad a esta falla. “Actualmente eso no es posible”, puntualiza el docente.

El panorama a futuro se percibe con una reducción de volumen, fundamentalmente por razones de rentabilidad, lo que atenuaría el problema que ocurre en aquellas semanas en que el excesivo volumen de la Thompson, especialmente, supera la demanda en Estados Unidos: El menor volumen, la conservación de uva de buena condición en frío y la derivación a otros mercados como Europa -muy exigentes en calidad- pueden ayudar a recuperar los precios y la rentabilidad en futuras temporadas.





Manzanas: buen año

Este año, el negocio de la manzana fue bueno, exportándose 2,5 millones de cajas más que la temporada anterior. Hoy predomina en Chile la manzana bicolor, ya que, según el profesor Zoffoli, la manzana roja se comportó mal en Chile, por lo que se ha optado por producir Fuji y Gala, aunque “hay que tener cuidado con estas variedades, porque están pensadas para el mercado de China y Japón, donde tiene un muy buen precio”.

Alcanza buenos precios cuando el stock afuera es bajo porque, por su capacidad de guarda, es una fruta muy dependiente de las existencias en los mercados.



Cerezas: el mercado absorbe todo

Durante la temporada 2006-2007, la falta de frío invernal marcó la producción de cerezas. Esto influyó en la calidad y cantidad de fruta producida. Pese a esto, la cosecha aumentó debido a la mayor superficie. El aumento no fue tanto como se esperaba, llegándose a un número de 4,5 millones de cajas, un 8% más que la temporada anterior. El gran mensaje que quedó esta temporada, de acuerdo a la opinión de Juan Pablo Zoffoli, es que el mercado puede absorber aún más fruta, ya que, pese a una calidad no óptima, el precio fue muy bueno.

Duraznos, nectarines y ciruelas: de menos a más

El nectarín se está posicionando nuevamente en los mercados gracias a la estrategia de entregar un producto de mejor calidad. De hecho, las exportaciones aumentaron un 27% con respecto al año anterior, superando las 7 millones de cajas.

Con el durazno no ha pasado lo mismo, porque es tremendamente sensible a la harinosidad. “El consumidor no quiere saber nada del durazno. Lo asocian a mala calidad y no hay variedades que permitan esos tiempos que necesitan para comercializarse. Ni siquiera en Estados Unidos”, dictamina Zoffoli.

La ciruela se produjo en gran volumen y aunque se pensó que esto iba a provocar un desastre, eso no ocurrió debido a la diversificación del mercado y de las tecnologías que se están introduciendo en la post cosecha para llegar a esos mercados. Las variedades se han ido acotando y la calidad ha ido mejorando, lo que permitió una exportación que casi alcanza los 14 millones de cajas (22% de alza).

Palta y kiwi: recuperándose

Con la palta hubo un fuerte problema comercial durante la temporada 2005-2006, debido a la excelente cosecha de California y al ingreso de México al mercado de EE.UU., lo que produjo una disminución de los precios. La reciente temporada ha mostrado una fuerte recuperación con un aumento de un 87% sobre los volúmenes exportados el año anterior.

Por su parte, el kiwi resucitó, aunque no hay que olvidar que su comercialización es muy dependiente de los stocks de afuera. La gran característica de los kiwis es que tienen bajo costo de producción y se pueden industrializar bastante bien.



Arándanos y otros berries: el boom

El boom actual entre los berries es el arándano. Las exportaciones en fresco de la última temporada superaron las 21.000 toneladas lo que representa un 40% más que la temporada anterior. Para la próxima temporada, dado que habría ya 6.000 hectáreas plantadas, las exportaciones llegarían a las 30.000 toneladas.

“En la presente temporada los precios no bajaron como se esperaba, aunque tampoco hubo un alza en la parte final de la temporada, debido al aumento del volumen y a que Florida empezó con sus producciones más tempranas. Esta tendencia se repetirá en el futuro”, señala la profesora del Departamento de Fruticultura y Enología, Pilar Bañados. Para el arándano hay espacio de crecimiento todavía, pero el precio debería bajar en un futuro próximo.

La calidad de la producción fue buena, gracias a que no hubo lluvias. Existe una preocupación de las exportadoras de exigir calidad, subiendo los calibres mínimos y segregando por categorías.

Los crecientes volúmenes en Chile, asociados al aumento significativo de la producción en Argentina están impactando en las decisiones estratégicas de los productores y exportadores. La superficie plantada en Chile estaría creciendo a un ritmo mucho menor, por miedo a los productores argentinos, que subieron en un 107 por ciento su producción: alcanzando los cinco millones de kilogramos. La producción argentina afecta las cosechas más tempranas de Chile, pero al mismo tiempo, su industria ofrece posibilidades de complementación ante los mercados del hemisferio norte.

Otro factor que afecta las posibilidades de crecimiento es la disponibilidad de mano de obra, factor que también está incidiendo en las decisiones sobre variedades, por su época de cosecha.

Durante la presente temporada habría aumentado la proporción de arándanos que van a procesos industriales. El porcentaje habría subido de un 2% a un 10 ó 12%, y los precios se mantienen atractivos.



Frambuesas: mejor en fresco

La frambuesa tuvo un excelente precio en fresco este año, aunque su principal destino es la agroindustria. Ante este precio tan atractivo, el volumen de exportación para la frambuesa congelada se afectó, cayendo a menos de la mitad con respecto a 2005-2006.

“En general, la producción de frambuesas crece en forma lenta: estamos en las 13 mil hectáreas. La mayor parte de ellas está en manos de la agricultura familiar campesina. De este total, la X Región se dedica exclusivamente a congelado, mientras la VII es la principal productora”, acota Pilar Bañados.

