



Gremio frutícola anticipa que carozos chilenos volverán a marcar récord de exportación

“Esta estimación visibiliza que el sector está trabajando para impulsar un crecimiento no sólo en volúmenes, sino que también en la calidad de la fruta, para así estimular un mayor consumo y mejores retornos”, declararon desde Frutas de Chile.

PAULINA ORTEGA

Una segunda temporada récord. Esa es la proyección del gremio Frutas de Chile para el nuevo período de exportación de carozos de 2024-2025, donde se podría observar un crecimiento de 4% versus la temporada anterior de este tipo de productos, llegando a cerca de 38 millones de cajas de ciruelas japonesas y europeas, duraznos y nectarines.

Se estima que serán más de US\$540 millones los que alcanzarían las exportaciones de carozos esta temporada 2024-2025, un aumento del mismo orden que el volumen de envíos (4%). Cabe señalar que esto puede estar influido por otros factores como el mercado al que entra y los precios de los fletes marítimos, entre otros.

El director ejecutivo del Comité de Carozos de Frutas de Chile, Ignacio Caballero, señaló que “esta estimación –aún preliminar– visibiliza que el sector está trabajando para impulsar un crecimiento no sólo en volúmenes, sino que también en la calidad de la fruta, para así estimular un mayor consumo y mejores retornos. Todo ello, nos hace prever un nuevo récord exportador para nuestros carozos”, puntualizó.

Según detalló Caballero, el incremento en las exportaciones “va en línea con la estrategia definida por el Comité, en términos de potenciar la oportunidad que existe para los carozos en los diferentes mercados mundiales, además de Asia, con la finalidad de seguir creciendo con foco en mejorar la calidad y consistencia de la fruta que se está enviando”, dijo.

En ese sentido, el Comité de Carozos de Frutas de Chile recordó que China en la temporada pasada concentró el 55% y 63% de las exportaciones chilenas de nectarines y de ciruelas. Norteamérica, es decir, Estados Unidos y Canadá, se llevaron el 50% de los duraznos.

Para la temporada que se acerca, el gremio buscará potenciar nuevos destinos, como lo son México y Brasil, considerados como grandes consumidores de fruta, en los que Chile aún no ha logrado penetrar con tanta fuerza. Para esto, el Comité de Carozos “está trabajando en implementar cam-

paññas de comunicación que permitan relevar las cualidades de las variedades chilenas”, anunciaron.

¿CÓMO LE IRÁ A CADA CATEGORÍA?

Según las estimaciones de Frutas de Chile, los nectarines serán los que más destaquen en esta temporada, subiendo un 22% versus el año pasado, logrando alcanzar un total de 14,1 millones de cajas de 8 kilo cada una. “Con este aumento, los nectarines pasarían a ser, por primera vez, la principal especie del grupo carozos exportada por nuestro país. Dentro de estas exportaciones estimamos que alrededor de 9 millones de cajas serían de nectarines de pulpa blanca (63%) y 5,2 de pulpa amarilla (37%)”, detalló Caballero.

En las proyecciones de volumen de exportación le siguen las ciruelas japonesas, con las cuales los envíos llegarían a 13,5 millones de cajas de 7 kilogramos cada una. Pese a ello, se estima que habrá una caída de 4% versus la temporada anterior. Del total de exportación el 58% corresponderá a variedades rojas, 40% negras y 1% de otras.

Para las ciruelas europeas también se proyecta una baja, cayendo 7% del máximo histórico de la temporada pasada con más de 8 millones de cajas. El Comité de Carozos está en búsqueda de llegar con fruta de mejor calidad, a través de “recomendaciones de calidad y educación para entender que la fruta que no cumpla la calidad mínima hace daño al mercado, por lo que, las cifras deberían tender al alza en el largo plazo”, puntualizó el representante del Comité.

Finalmente, los duraznos aumentarán en 4% llegando a 2,9 millones de cajas de 8 kilos cada una, retomando una senda de crecimiento luego de dos temporadas a la baja.

“En el caso de las especies que suben en volumen de envíos, se debe a que hay plantaciones nuevas que están entrando en producción comercial. Mientras que en el caso de las que bajan, se debe principalmente al recambio varietal, es decir, la sustitución a nuevas y mejores variedades, que pueden ofrecer una mejor experiencia al consumidor tanto es sabor como en condición de llegada”, concluye Caballero. 📍