

• NEGOCIOS •

Por **Vanessa Arenas**

52

NEGOCIOS • ACEITE DE OLIVA

UN PROBLEMA = UNA OPORTUNIDAD

EL POTENCIAL DE CHILE PARA ESCALAR EN EL MERCADO DEL ACEITE DE OLIVA

UNA SEQUÍA DE MÁS DE DIEZ AÑOS HA BAJADO LA PRODUCCIÓN DE ACEITE DE OLIVA EN ESPAÑA, EL MAYOR PRODUCTOR Y EXPORTADOR EN EL MUNDO. CHILE, CON CALIDAD Y TECNOLOGÍA DESARROLLADAS, SE HA SABIDO POSICIONAR EN ESTE MERCADO. SIN EMBARGO, EL PAÍS TAMBIÉN ENFRENTA EL RETO DEL CAMBIO CLIMÁTICO. ¿CÓMO ES EL PANORAMA ACTUAL DEL ACEITE DE OLIVA CHILENO?

Las exportaciones de aceite de oliva chileno registraron un récord histórico en el mes de julio de 2024: representaron más de 31 millones de dólares; es decir, experimentaron un crecimiento de 118,5% respecto del mismo mes de 2023, según un reporte del Departamento de Inteligencia de Mercados de ProChile, con base en datos del Servicio Nacional de Aduanas.

De los 63 millones de dólares en envíos que hubo entre enero y agosto de 2023, la cifra pasó a cerca de 88 millones de dólares en el mismo período de 2024. ¿Qué impulsó este aumento?

Detrás de esta tendencia hay varios factores. Quizás el más relevante, indica Ignacio Fernández, director general de ProChile, es la coyuntura actual de una menor producción por parte de España, que ha sido el principal exportador mundial durante los últimos

años, lo que dejó un espacio para Chile.

“Nuestro aceite de oliva es capaz de aprovechar ese espacio por el posicionamiento que tiene nuestro país como exportador de alimentos saludables, seguros y de producción sostenible, además de las ventajas arancelarias que le brindan los acuerdos comerciales que tiene Chile con mercados mundiales”, señala Fernández.

En esta línea, la académica María de la Luz Hurtado, de la Facultad de Ciencias Forestales de la Universidad de Chile, explica que España viene enfrentando una sequía desde hace diez años —escasas lluvias en la época de floración y crecimiento de la fruta—, lo que llevó a su etapa más crítica estos últimos años, siendo su última producción de aceite de oliva —entre final de 2023 y comienzos de 2025— la más baja.

¿LA OPORTUNIDAD VA DE LA MANO DE LAS CONDICIONES CLIMÁTICAS?

En este escenario, se “alinearon los astros” para el avance del aceite local. Bajó el volumen de producción a escala mundial y Chile tenía la tecnología y la calidad para aprovechar y despegar del décimo puesto que ocupa actualmente en los embarques exportados de aceite de oliva en el mundo; es decir, una participación promedio de 1,3%. Esto de acuerdo con cifras del Consejo Oleícola Internacional (COI), que sitúa a Europa con los mayores volúmenes de exportación de este producto, que representa el 64% del total exportado a escala mundial durante el período 2017-2023. Dentro de esta región, España representa el 35,5% de los volúmenes mundiales de exportación y le siguen Túnez con el 19,6% e Italia con 9%.

ACEITE DE OLIVA



NEGOCIOS • ACEITE DE OLIVA | 57

FOTO: DUSAN ZIDAR

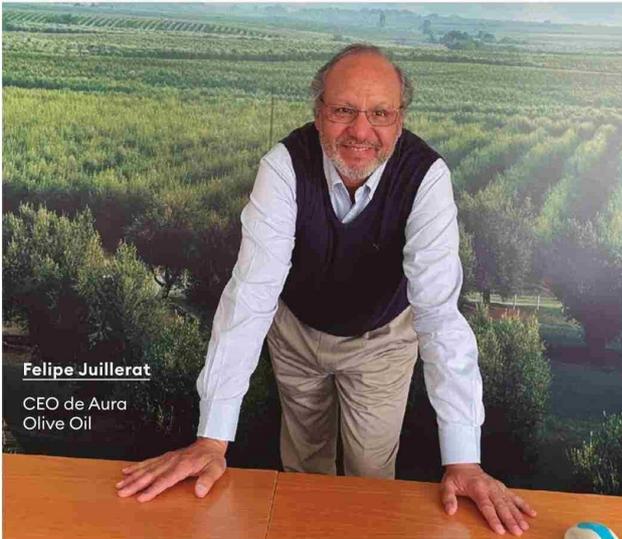
“La alta calidad del aceite de oliva chileno extra virgen ya es conocida en el mundo y eso permite que nuestros productores locales aprovechen esta coyuntura, lo que es muy positivo para nuestra agroindustria y para la diversificación de las exportaciones chilenas”, asegura Fernández, de ProChile.

En esto coincide Gabriela Moglia, gerente general de la red Chile Oliva, quien sostiene que el país posee un clima apto para el cultivo del olivo y cuenta, además, con una industria enfocada en un modelo de producción eficiente, con una alta densidad de plantas por hectáreas y tecnología, tanto en los

campos como en las almazaras (fábricas de extracción de aceite). “Esto hace que la producción de aceite de oliva en Chile sea de alta calidad, enfocada en producir aceite de oliva extra virgen, reconocido mundialmente en distintos concursos y por compradores y consumidores en distintos mercados”, recalca Moglia.

• **NEGOCIOS** •

54 | NEGOCIOS • ACEITE DE OLIVA



Felipe Juillerat
 CEO de Aura Olive Oil



Gabriela Moglia
 Gerente general de Chile Oliva



María de la Luz Hurtado
 Académica de la Facultad de Ciencias Forestales de la Universidad de Chile



Ignacio Fernández
 Director general de ProChile

Chile Oliva, que lleva el registro en toneladas y no en valores como ProChile, indica que el volumen de envíos de aceite de oliva nacional al extranjero durante el primer semestre del año 2024 fue de 4.176 toneladas y registró una disminución de un 2% respecto al año 2023 en el mismo período, en el que se exportaron 4.254 toneladas.

Para el organismo, dirigido por Gabriela Moglia, la producción de aceite de oliva en lo que va del año alcanzó

las 15.000 toneladas, lo que, de acuerdo con sus datos, representa una disminución de un 29% en relación con las toneladas de aceite obtenidas en el 2023, debido a la sequía del norte y otros factores climáticos.

“La producción en Chile en los últimos años ha tenido variaciones tanto al alza como a la baja. En el 2021, se observó una producción histórica debido a los manejos y las mejores condiciones climáticas. En el 2022, se vio una

baja productiva principalmente por la restricción hídrica que provoca pérdidas de rendimiento y por el añerismo en huertos que venían con producciones históricas del año anterior. Y en 2023 se produjo un alza del 27% respecto al año anterior”, detalla.

El principal desafío para los productores chilenos según la organización es adaptarse al cambio climático que afecta al mundo, que trae fuertes sequías en estas zonas productivas y

FOTOS: AURA OLIVE OIL, CHILE OLIVA, UNIVERSIDAD DE CHILE Y PROCHILE

ACEITE DE OLIVA

condiciones extremas de calor, lo que afecta el potencial del cultivo.

¿A QUÉ PAÍSES SE ENVÍA?

Los principales mercados para el envío de aceite de oliva chileno son Brasil, Estados Unidos y Europa. De los 88 millones de dólares en aceite de oliva exportados entre enero y agosto, Brasil recibió 35 millones de dólares, “algo así como el 40% del total, más del doble de lo que habían importado desde Chile en el mismo período del año anterior”, añade Fernández. Por su parte, ProChile informa que Estados Unidos recibió 18 millones de dólares, poco más del 20%, con un incremento de 6,4% respecto de los primeros ocho meses de 2023.

En tanto, los envíos a Europa subieron casi 14%, llegando a cerca de 31 millones de dólares en ese período. “Esto es relevante en un mercado donde algunos países son líderes mundiales en la producción y exportación de aceite de oliva, e igualmente se valora la calidad y atributos del producto chileno”, vuelve a hacer hincapié el director general de ProChile. De hecho, entre enero y agosto de 2024, España importó 16 millones de dólares de aceite de oliva desde Chile, mientras que Italia llegó a los 15 millones de dólares, más del doble que en el mismo período del año anterior.

Por su lado, Chile Oliva indica que los principales destinos son Brasil y Estados Unidos con valores unitarios de 9,3 dólares por kilo en el caso de Brasil y 8,8 dólares por kilo para Estados Unidos. Las exportaciones a Brasil representan el 57,7% de la cantidad de mercancía exportada (kilos) y el 58,4% del valor FOB (*free on board*) para este período, mientras que las exportaciones a Estados Unidos representan un 24,1% de la cantidad de mercancía exportada y un 23,1% del valor FOB. El tercer principal destino corresponde a España, que representa un 7,4% del total de la cantidad de aceite de oliva exportado.

DATOS CLAVE

● Según el último Catastro Frutícola realizado por la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA) y el Centro de Información de Recursos Naturales (CIREN), la **superficie de olivos plantada actualmente en Chile es de 21.141 hectáreas. En 2010, esta era de 12.874 hectáreas.**

● Según este registro, la región del Maule, Metropolitana y O'Higgins **representan el 68% de la superficie nacional de olivos**, mientras que la región Coquimbo supone el 17%.

● Este año (ene.-sep.), **Prochile registró 33 empresas** que han exportado aceite de oliva.

● Las variedades de olivo plantadas en Chile corresponden a material genético procedente de Italia, España y Grecia básicamente. **La principal variedad a nivel nacional es Arbequina, que supone el 57% de la superficie plantada de olivos, seguida por Arbosana con un 26% y variedades italianas como Frantoio, Leccino y Coratina, que suman un 13% de lo plantado**, según el Informe Anual del Mercado Nacional de Aceite de Oliva de la Asociación de Productores de Aceite de Oliva.

AUMENTO EN EL CONSUMO NACIONAL

Y aquí entra un factor relevante. Al ser más valorado el producto chileno e incluso estar siendo importado por el mayor productor en el mundo, tuvo un aumento drástico en su precio en el mercado nacional.

“La escasez en el mundo y la disminución de importaciones del producto en Chile han provocado el aumento del precio en el mercado nacional y, por supuesto, a la gente le ha sorprendido porque en algunos casos se ha duplicado”, refiere Hurtado.

Sin embargo, la académica dice que el consumo no ha disminuido: al contrario, el consumidor nacional está valorando cada vez más el producto nacional. “El consumidor chileno ha

incrementado el uso de aceite de oliva y [esto] ha sido [un proceso] paulatino desde hace unos diez años porque ha ido aprendiendo los beneficios de este aceite. Además, lo que se encuentra en el mercado actualmente es de muy buena calidad”, agrega.

Moglia concuerda con Hurtado y señala que, a pesar del aumento del precio, la demanda no se ha visto afectada, “ya que el consumidor ha preferido seguir consumiendo aceite de oliva y tiene una valorización del producto por los beneficios para la salud”.

Un ejemplo de esto es que la empresa chilena Aura Olive Oil ha aumentado su producción de aceite de oliva un 13% durante este 2024 en comparación con el año pasado. La cifra se ubica en el rango de 1,5 a 2,0 millones de litros por temporada, dependiendo de las condiciones climáticas. Y Felipe Juillerat, su CEO, dice que las ventas se han triplicado en los últimos tres años.

Al preguntarle cuál es la característica que distingue al aceite chileno, Juillerat responde sin dudar: la calidad en un porcentaje muy alto. “Está sobre el 90% de la denominación máxima de calidad de extra virgen con una acidez total menor a 8%, libre de defectos sensoriales. La razón es que las operaciones productivas en Chile son mecanizadas, superintensivas y de alta densidad, lo que permite cosechas mecanizadas y rápidas. Como consecuencia de ese proceso, las olivas cosechadas son procesadas para la producción de aceite en pocas horas, evitando al máximo el deterioro del fruto al estar en contacto con oxígeno y microorganismos”.

Chile tiene una oportunidad y la ha sabido aprovechar. El reto será estar preparado ante los cambios climáticos y saber manejar un escenario en el que los precios vuelvan a caer. La calidad puede ser un diferenciador que mantenga al país posicionado internacionalmente con su aceite de oliva. **F**