



Si bien la cosecha parte en marzo, se han pesquisado envíos incluso en enero. Buscan mejores precios

Productores de kiwi alertan sobre la exportación de fruta inmadura

RODRIGO CASTILLO R.

Se acerca la cosecha del kiwi, que en Chile generalmente comienza en marzo, pero algunos productores locales no están dispuestos a esperar. A contrapelo de lo que dicta la naturaleza en cuanto a tener una fruta que llegue en buena condición a destino, cosechan mucho antes y exportan un producto inmaduro con el objeto de capturar mejores precios. Si bien pueden sacar ventaja en algunos mercados, el impacto sobre la imagen del kiwi chileno en el exterior es muy negativo, según explica Carlos Cruzat, presidente del Comité del Kiwi, entidad que opera al alero de Frutas de Chile y Fedefruta.

"En las últimas dos temporadas nos hemos encontrado con operadores que mandan fruta en enero, antes que esta logre los niveles de madurez adecuados, y antes que se inicie oficialmente la temporada de exportaciones de kiwis chilenos. Es decir, envían fruta inmadura que no tiene posibilidades de madurar y ser consumida", denuncia el dirigente gremial.

"Aunque estas operaciones trabajan con volúmenes pequeños, el daño que se hace a la industria en términos de imagen es muy importante, pues el consumidor se siente estafado y, por lo mismo, puede decidir no hacer recompras de kiwi chileno, limitando el crecimiento de las ventas futuras durante meses, afectando la temporada", continúa.

El dirigente explica que el objetivo de esas malas prácticas es aprovechar una "ventana de precios altos" antes del comienzo oficial de la temporada. Los envíos, agrega, suelen tener como destino a Perú, Bolivia o Ecuador, países que, según informa, "no son grandes productores ni importadores de kiwi, y que por lo tanto no tienen mucho conocimiento de cuál es la fecha apropiada para comprar esta fruta".

"En general, en los mercados más internacionales, como Estados Unidos, Brasil y Europa, los importadores saben cuál es la época del año en que ya puede llegar el kiwi chileno. Si tú le envías kiwi a Inglaterra en enero, por ejemplo, allá de inmediato van a preguntar qué hacen esos kiwis chilenos en ese país, en esas fechas. Son países que ya están educados en el consumo de este producto, y que cuentan con muchos equipos técnicos", dice Cruzat.

Programa de calidad

El comité creó el Programa de Aseguramiento de Madurez (PAM), con el que buscan garantizar que sus productos cumplen con las normas internacionales respecto a los niveles de madurez que requiere la fruta para su cosecha y exportación.

"Nuestros socios saben que el PAM es clave para entregar un kiwi de calidad al mercado y consumidores, y por lo mismo lo adoptan, así como también lo hacen productores y exportadores que no son miembros del Comité, pero que entienden que sólo así se logra la recompra del kiwi chileno. El programa exige que la fruta ingrese a la central

"Aunque estas operaciones trabajan con volúmenes pequeños, el daño que se hace a la industria en términos de imagen es muy importante", dice Carlos Cruzat, presidente del Comité del Kiwi.



Fruta inmadura que no cumple con el estándar de 6,2 Brix y 18% de materia seca.

Nuevos aranceles de Trump preocupan al sector frutícola

La organización Frutas de Chile se sumó esta semana a las declaraciones de malestar que diversos gremios exportadores han expresado a raíz del anuncio del presidente de Estados Unidos, Donald Trump, respecto de que el arancel para diversas importaciones extranjeras (incluida la fruta fresca chilena) pasará de 10 a 15 por ciento. En un comunicado emitido el lunes, la entidad manifestó su "profunda preocupación" por "un alza significativa que afecta directamente la competitividad de la industria chilena en uno de sus principales mercados". En el texto se asegura que esta medida "genera condiciones desiguales entre países exportadores", y se hace un llamado al Gobierno de Chile a abordar esta "delicada situación".

frutícola o packing con 6,2 Brix (estándar internacional) y un 18% de materia seca. Los grados Brix aseguran que la fruta tenga el nivel de madurez necesario para terminar de madurar correctamente en el hogar, mientras que la materia seca define el sabor potencial que alcanzará el fruto, es decir, su dulzor", detalla.

"Lamentablemente, el Comité no tiene poder legal para fiscalizar las malas prácticas y obligar a cumplir, por ejemplo, el PAM. Solo podemos recurrir a la educación y a sugerir mejores prácticas. Por otro lado, el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) tampoco puede intervenir, porque sus atribuciones son exclusivamente fitosanitarias. En Chile no hay ningún organismo que pueda controlar la calidad comercial de la fruta, y ese es un vacío que tenemos como industria", admite Cruzat.

En Chile, cuarto exportador mundial, existen 8.500 hectáreas de kiwi, ubicadas entre las regiones de Valparaíso y Los Lagos.

"Estamos en un muy buen momento. La temporada pasada, desde marzo hasta diciembre de 2025, Chile exportó 147 mil toneladas de kiwi, generando ganancias de 320 millones de dólares para nuestro país", resume el dirigente del Comité.

Raimundo Cuevas, gerente técnico de Abud y Cia, empresa dedicada a la producción, investigación y comercialización de fruta, principalmente kiwi y cereza, recuerda que, hasta hace cinco o seis años, "no había un estándar o consenso en cómo debía ser la cosecha del kiwi, y eso afectaba la consistencia y el sabor del producto".

"Antes había muchos reclamos de recibidores en el exterior, y el kiwi chileno no se vendía a tan buen precio. Había un estigma de que el kiwi chileno era poco consistente y no muy rico, y eso era por un mal manejo de las cosechas. Eso ha cambiado mucho gracias al trabajo del Comité, y por eso hoy queremos cuidar la industria, porque en los próximos años aumentará el volumen de producción y, por lo mismo, habrá una mayor oferta. Y no queremos que nos pase lo que está pasando con la cereza, que debido a la sobreoferta tuvo una gran caída en su precio", plantea.

"En 2025, los productores que exportan kiwi recibieron entre 1,2 y 1,5 dólares por kilo. En los próximos cinco años, la producción se debería duplicar, y llegar a las 250 mil toneladas", pronostica.

"El precio del kiwi está alto, y eso mismo, sumado al aumento de la superficie plantada, tiene el problema de que también actúa como un estímulo para las malas prácticas, como el envío temprano, antes de temporada, o incluso el robo de kiwi, que también se hace antes de cosecha. Hay gente que llega a una plantación y en dos horas llena un camión con kiwis, pero esas frutas tampoco están listas para madurar, y no dan una buena experiencia al consumidor local", comenta el experto.