

Desafiante temporada para la ciruela D'Agen

Se proyectan buenos volúmenes de cosecha, pero con una caída estimada de un 8% en las exportaciones en fresco, debido, sobre todo, a los retornos no tan positivos de la temporada anterior. El llamado es a poner especial atención en la calidad, pues los consumidores chinos son muy exigentes.

CONSUELO LEAL VALDERRAMA

Si bien las condiciones para la exportación en fresco de la ciruela D'Agen se ven como positivas, se estima que esta temporada los envíos podrían ser menores que los de la temporada pasada.

Ignacio Caballero, director ejecutivo del Comité de Carozos de Frutas de Chile, es optimista con cómo está comenzando la temporada de exportación de ciruela fresca: "Las condiciones climáticas están todas dadas para tener una buena temporada, una buena calidad, muy buena condición. La clave para nosotros es que se respeten las normas para que se coseche bien".

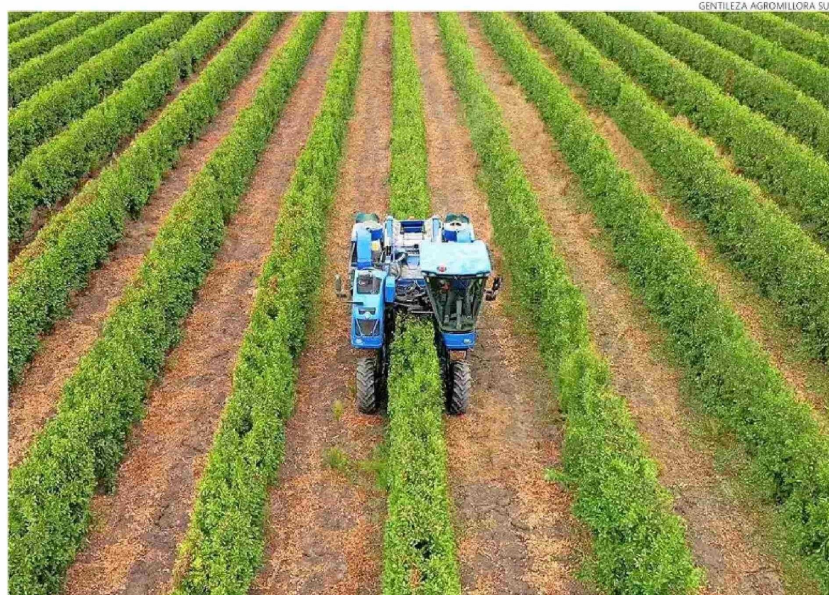
En la temporada 2023-2024, las exportaciones totales de ciruelas europeas, en cajas de 9 kilos, fueron de 89.062.010, de acuerdo a los datos del Comité.

"Ahora ya estamos prácticamente comenzando, lo que hay que esperar es que no haya lluvias, sería el único riesgo. Las olas de calor también van a jugar un rol, por lo que es muy importante cosechar a estándar chileno, rápidamente llevarlo a frío para poder alargar la vida del producto", agregó Caballero a principios de febrero.

A la tercera semana de este año, de acuerdo a los datos del Comité de Carozos, las exportaciones de ciruelas frescas alcanzaban 7.381.085, las cuales equivalen a 66 mil toneladas de fruta. De acuerdo a Caballero esto significa una baja de alrededor del 8% comparado al año pasado.

Estima que la caída a en los envíos debería a que productores preferirían destinar su cosecha a deshidratado.

"La gracia de la ciruela europea es que tiene un muy buen precio en fresco y en deshidratado, así que el productor puede tomar decisiones semana a semana de si el producto lo va a exportar fresco o deshidratado, esto depende de una decisión co-



GENTILEZA AGROMILLORA SUR

La tecnificación y mecanización aumenta en los huertos de ciruela D'Agen.

mercial", señala Caballero.

De acuerdo a Sebastián Valdés, director de Frutexa, el año pasado los precios de la fruta exportada en fresco no fueron tan positivos, lo que podría incidir en una menor cantidad de fruta para exportación en fresco este año.

Al respecto, Caballero explica que "estamos tranquilos, hasta ahora todo lo que se ha hecho se ha hecho bien. Tenemos un volumen alto, el año pasado fue muy alto, pero la temporada no estuvo muy buena. Siendo bien realista, esperamos que esta sea mejor que la pasada pero somos cautelosos".

La ciruela D'Agen, también conocida como ciruela europea, es la variedad más plantada en Chile, con 13.350 hectáreas a lo largo del país, la mayoría de estas se encuentran en

la Región de O'Higgins, de acuerdo a lo que explica Caballero. De hecho, el cultivo se ha venido tecnificando, plantando en alta densidad y aumentando la cosecha mecanizada

POTENCIAL DE CHILE

Ignacio Caballero considera importante continuar impulsando la exportación de la ciruela D'Agen fresca ya que "Chile tiene una ventaja competitiva en las ciruelas, no tenemos gran competencia en el momento que estamos en el mercado".

Agrega que por lo mismo es importante abrir mercados. "Nuestro país es el mayor exportador de ciruelas en el mundo. Tenemos que preocuparnos en habilitar los mercados, penetrarlos con campañas de promoción y cuidarlos con un producto de óptima calidad".

Con respecto a precios y la demanda de la ciruela en China para esta temporada, Caballero señala que aún es muy temprano.

"China no ha estado fácil hasta ahora. Si todos supiéramos cómo va a estar el mercado sería más fácil, pero lo que te enseña la fruticultura es que año a año cambia", dice.

El éxito de las exportaciones de ciruela D'Agen fresca se ha asociado al de las cerezas. Sin embargo, Valdés no cree que esto sea así.

"Pienso que más bien es un producto que tiene su propia demanda, dado que se produce en China masivamente. De hecho, hoy día consume cerca de 370.000 toneladas de su propia cosecha. Entonces ya el producto lo conocen bien, les gusta mucho. Claramente el mercado debiese estar para una buena ciruela

chilena en nuestra estación".

Se espera que la producción total de ciruelas D'Agen chilena esta temporada, tanto fresca como deshidratada, esté alrededor de las 100 mil toneladas, de acuerdo a los datos del Comité, de las cuales cerca de un 70% iría al gigante asiático.

"Yo creo que hay mercado para buena fruta. Si China compra a buenos precios sus 370 mil toneladas, perfectamente debiese poder comprar a buen precio nuestras 70 mil toneladas que enviamos en fresco", concluye Valdés.

ENVIAR CALIDAD

Uno de los problemas que han tenido los envíos de ciruela fresca es que no siempre cumplen con los requerimientos del consumidor chino. Por ello, el llamado es a enviar fruta de calidad y no solo a volumen.

Sebastián Valdés recalca la importancia que "debemos estar a la altura de los chinos que consumen una buena ciruela D'Agen local que es dulcecita, es un buen producto. Nosotros tenemos que llegar con un producto acorde a lo que ellos están acostumbrados".

Agrega que "hay solo un grupo de exportadoras que el producto lo trabaja bien, pensando en el mercado de destino que es China y en que el producto lo tiene que trabajar para un consumidor final exigente. Pero hay algunas exportadoras, y también productores, que envían una fruta más de segunda o aceptan producto simplemente para pasarlo por la máquina para amortizar las líneas de proceso, no pensando en que esta ciruela en verdad tiene que llegar a China bien. No todas las exportadoras se lo han tomado lo responsablemente que se lo deben tomar", dice.

El experto de Frutexa recalca que "hay una delicada línea entre que llegue con ese dulzor y bien a China, porque si se te pasa un poco, la fruta va a llegar mal. Es importante trabajarla muy bien".

La recomendación de Frutas de Chile para la cosecha de esta temporada es trabajar calibres de XL, con rangos en mm. de 30-33; y la 3 J, que sean mayores a 39 mm. En cuanto a grados Brix, un mínimo de 17°, con un color de fondo no verde y un color de cubrimiento mínimo de 35% y óptimo entre 50 y 70%.