

2. PRODUCCIÓN DE ACEITUNAS DE MESA

Francisco Tapia C.

De acuerdo a antecedentes históricos que dicen relación con la introducción del cultivo del olivo a Chile, en el siglo XVI, éste habría ingresado por la puerta norte (Azapa) proveniente del Perú, estableciéndose las primeras plantaciones de tipo huerta en la parte baja del valle de Azapa (Figura 1), desarrollándose a partir de ello la producción de aceitunas de mesa, debido a

las excelentes características que presentaba el fruto del olivo (gran tamaño, abundante pulpa y coloración negra temprana).

En siglos posteriores, debido a la popularidad de este cultivo, se difunde hacia zonas de más al sur, llegando a ser cultivado en tiempos recientes hasta la región de la Araucanía.



Figura 1. Huerto típico de olivos variedad Sevillana en el valle del Huasco.

Las posteriores introducciones varietales obedecieron a corrientes migratorias principalmente de españoles, italianos, griegos, portugueses y de países de origen árabe, aumentando el espectro varietal, donde se integraron nuevas variedades predominando aquellas orientadas a la producción de aceite, lo

cual se incrementa hacia fines del siglo XX y a principios del siguiente. En la actualidad, el destino de la producción de olivos para mesa, representa aproximadamente un 30% de la superficie nacional cultivada con olivo, predominando la variedad Sevillana, conocida mundialmente como Azapa.

2.1 MUNDIAL

El desarrollo del cultivo del olivo se basó en sus inicios como parte de la tradición y costumbres de diferentes pueblos (árabes, griegos, latinos), quienes en sus comienzos utilizaron tanto al árbol, como sus frutos y productos en los diferentes rituales paganos y religiosos. De acuerdo al uso inicial, lentamente se fue descubriendo las bondades que presentaban las olivas, dándose cuenta que para su consumo este debía ser procesado, pasando muy pronto a ser parte importante en la dieta de los habitantes de donde se cultivaba y también de zonas distantes hacia donde fueron exportados. Hoy, cada vez se está dando mayor valor al cultivo, debido a sus componentes funcionales y aportes nutricionales que ellos aportan.

Económicamente, el cultivo del olivo es una actividad relevante, especialmente en zonas de climas tipo Mediterráneo, donde la disponibilidad de agua de riego o pluviometría es limitante. Es así, que la zona de origen del cultivo del olivo, en los márgenes de la Cuenca del Mediterráneo, corresponde a más del 90% de la superficie mundial de olivos. Según el Consejo Oleícola Internacional, en el mundo existe una superficie de 2.531.600 hectáreas destinadas a la producción de aceituna de mesa, cuyo principal productor es España, con el 22% de la producción mundial de aceituna de mesa. En la Figura 2, se indica la participación de los mayores productores de aceituna de mesa a nivel mundial durante el período 2010-2015.

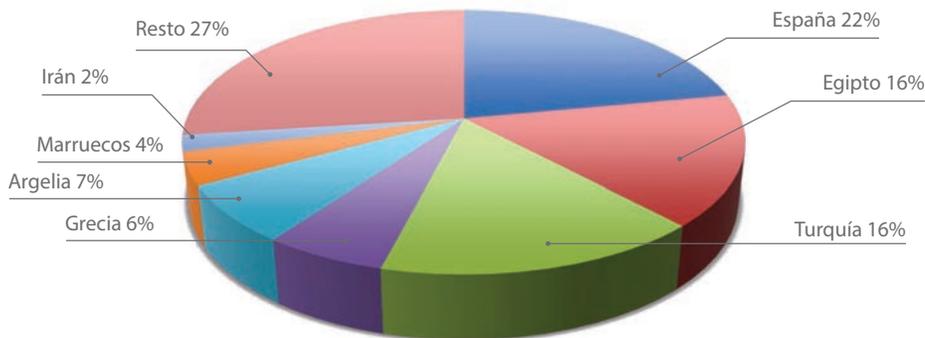


Figura 2. Participación porcentual en la producción de aceituna de mesa de los principales países productores durante el período 2010-2015 (COI).

2.2 NACIONAL

Con la introducción de las primeras variedades de olivo realizadas hace cerca de quinientos años, los agricultores olivícolas chilenos se han dado cuenta que este cultivo se adapta muy bien a la situación de aridez existente en el norte del país. En los últimos años se ha descubierto el aporte nutricional y funcional que posee este producto, lo que ha retomado el interés por el cultivo de esta especie, incorporándose nuevas zonas productivas, así como también la introducción de nuevas variedades, lo que ha hecho cambiar la visión que se tenía antiguamente del olivo, pasando de un cultivo marginal a uno que responde a las demandas modernas de productos alimentarios.

La superficie del cultivo del olivo ha variado fuertemente desde la década de 1990, desde las 3.000 hectáreas plantadas, a más de 26.000 hectáreas, siendo este aumento principalmente en base a variedades aceiteras y en total, se ha incrementado levemente la superficie destinadas exclusivamente para mesa, estimándose en torno a las 3.000 hectáreas. Con el incremento de la demanda mundial de aceituna de mesa, Chile ha incrementado la elaboración de este tipo de producto, incursionando en el comercio internacional, teniendo una participación en este mercado del 1% en el ámbito mundial, según se presenta en la Figura 3.

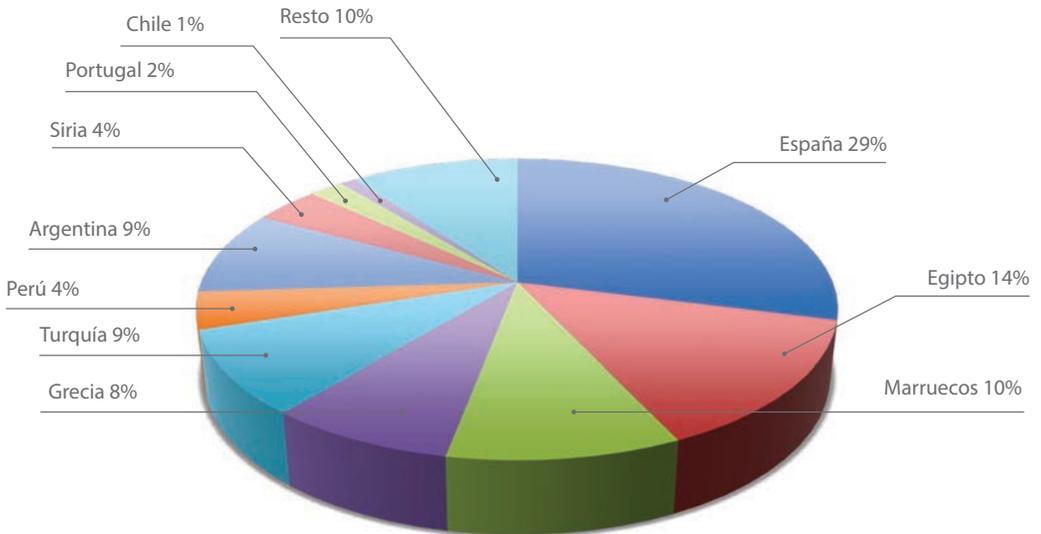


Figura 3. Participación promedio en el mercado internacional de la aceituna de mesa durante el período 2010-2015 (COI).

La producción de aceituna de mesa en Chile se concentra en las regiones de Arica-Parinacota y Atacama, destacando la producción de los valles de Azapa, Copiapó y Huasco, sumando 2.400 hectáreas de olivos variedad Sevillana, conocida también como "Azapa", con una producción de 19,6 millones de kilos de aceitunas. Según se aprecia en Cuadro 1, la producción de aceitunas de mesa se desarrolla hasta la región de El Maule, siendo un importante centro productivo la zona de Til-Til en la región Metropolitana.

La superficie cultivada se concentra en las zonas de mayor calor, donde se produce una maduración plena, desarrollándose productos de mayor tamaño y una coloración negra, que caracteriza a la elaboración de tipos naturales de esta aceituna.

Considerando que dentro de la especie olivo, la variedad de mesa Sevillana, es una de las que presentó uno de los mayores índices de alternancia productiva, estimándose una producción media nacional de 21.735.000 kilos anuales.

Cuadro 1. Superficie cultivada con olivo para mesa y producción estimada por zona

Zona Productiva	Superficie (ha)	Producción (kg)	
		Media por hectárea	Total por zona
Azapa	900	8.000	7.200.000
Copiapó	800	12.000	9.600.000
Huasco	700	4.000	2.800.000
Coquimbo	150	1.500	225.000
Región Metropolitana	150	7.000	1.050.000
O'Higgins	200	4.000	800.000
Maule	20	3.000	60.000

Fuente: Elaboración propia.

2.3 ATACAMA

La región de Atacama junto a la de Arica-Parinacota, ha sido una de las pioneras en el cultivo del olivo, siendo por siglos el principal centro productivo de aceituna de mesa al que luego se le sumó la producción de aceite de oliva.

La tradición de esta región es la producción de aceitunas de mesa basado principalmente en la variedad originaria del norte de Chile, la variedad Sevillana, la cual debido a las condiciones agroclimáticas (suelo y clima), permiten que el fruto sea de gran tamaño y de características sensoriales que lo diferencian del resto del país.

El desarrollo de la industria de la aceituna de mesa se ha basado en la producción de aceitunas elaboradas en forma artesanal, es decir, con endulzamiento en base a desaguado y sajado de las olivas, proceso que es de larga duración (superior a 2 semanas) y con baja eficiencia productiva (pérdidas superior al 20%), lo que se suma al uso de sales de sodio de igual forma como se hacía desde sus orígenes, lo cual significa menor competitividad frente a las nuevas demandas de productos alimenticios saludables.

La región de Atacama en la actualidad tiene una superficie plantada de olivos que supera las 3.600 hectáreas, donde aproximadamente 1.500 hectáreas corresponden a variedades destinadas a la producción de aceitunas de mesa, siendo la principal variedad la denominada Sevillana, la cual se ha adaptado muy bien a los suelos de alta salinidad, ricos en carbonatos de calcio y de baja capacidad de retención de

humedad, lo que lo hace tremendamente dependientes a la disponibilidad permanente de agua de riego, condición que se da por el aporte de los cauces que se descuelgan desde las altas cumbres de la cordillera de los Andes hasta las terrazas aluviales existentes en las proximidades de la costa.

Si bien es cierto, la cosecha de aceitunas para mesa en la región de Atacama es de 12.000.000 de kilos anuales, un alto porcentaje de ella es comercializada en salmuera, proceso intermedio dentro de la elaboración de las aceitunas, requiriendo un proceso de terminación, la que mayoritariamente se realiza en industrias fuera de ésta región.

En Atacama existen tres agroindustrias de gran capacidad de proceso, las que elaboran como producto terminado, aproximadamente el 20% del total cosechado a nivel regional. En los últimos años se han desarrollado alrededor de 18 pequeñas empresas, de capacidad promedio de cada una de ellas de 100.000 kg de aceitunas, donde sólo el 5% de las aceitunas procesadas termina su proceso como envasado listo para consumir.