



## Capítulo 1

# El mercado de las aceitunas de mesa

**Bernabé Tapia C.**  
Ingeniero Agrónomo  
ODEPA



## 1.1 Introducción

El cultivo del olivo y el consumo de la aceituna de mesa vienen desde tiempos antiguos en la historia de la Humanidad, remontándose a seis mil años en las regiones del Asia Menor. En América, en el año 1.560 ya existían plantaciones en México, y algunos años más tarde en Perú, California, Chile y Argentina, donde una de las plantas traídas durante la conquista, vive hasta el día de hoy.

El Consejo Oleícola Internacional (COI), clasifica a las aceitunas de mesa en los siguientes tipos:

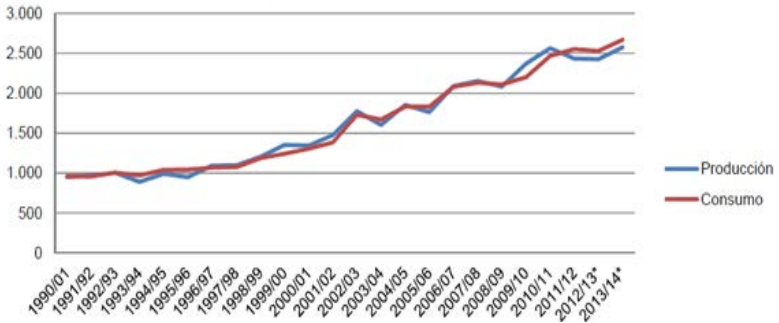
- Verdes: aceitunas de frutos recogidos durante el ciclo de maduración, antes del envero (que es el período en que pasan del verde al negro) y cuando han alcanzado un tamaño normal. Tienen pulpa firme y la coloración del fruto puede variar desde el verde al amarillo paja.
- De color cambiante: se obtienen a partir de frutos en estado de envero, o color cambiante, recogidos antes de la plena madurez, con pulpa bastante consistente y antes de concluir la formación de aceite.
- Negras: frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, una vez que han adquirido el color propio de cada variedad y con el contenido de aceite que corresponde a ésta.

## 1.2 Producción y mercado internacional

La producción y el consumo mundial de aceitunas de mesa ha crecido en forma importante y se ha mantenido en un relativo equilibrio. En la temporada 2012/13, según cifras del COI, la



producción fue de 2,3 millones de toneladas y fue superada levemente por las cifras de consumo, debido al alto stock generado en cosechas anteriores (**Figura 1**). Para la temporada 2013/14, se estima una producción de 2,6 millones de toneladas y un consumo de 2,7 millones de toneladas.



Fuente: Elaborado con datos del Consejo Oleícola Internacional.

\*Datos preliminares (2012-2013).

**FIGURA 1.** Producción y consumo de aceitunas de mesa, en miles de toneladas (1990-2013).

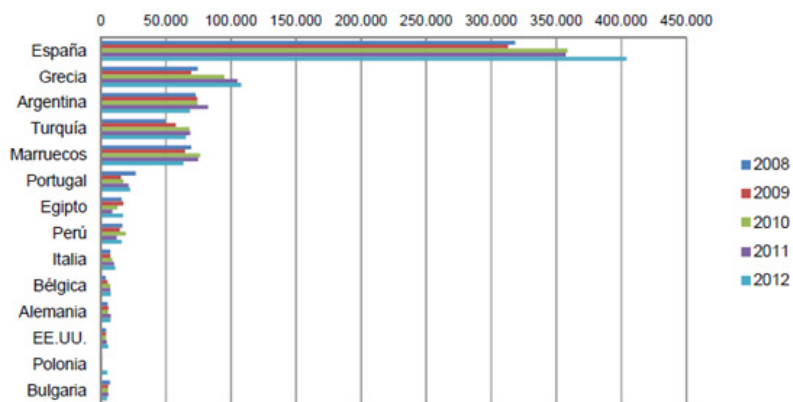
El principal productor mundial es España, con una producción prevista para 2013/14 de 513 mil toneladas, seguido de Turquía, con 430 mil toneladas, y Egipto, con 400 mil, según cifras del COI. Otros productores importantes son Siria, con 172 mil toneladas, y Argelia, con 168,5 mil. En el continente europeo también destacan Grecia, con 94 mil toneladas, e Italia, con 74 mil. En el continente americano los principales productores son Argentina, con 140 mil toneladas; Perú, con 80 mil; Estados Unidos (EE. UU.), con 68 mil, y Chile, con 34 mil toneladas.

Los países de la Unión Europea (UE), concentran el mayor consumo a nivel mundial, con 669 mil toneladas previstas para 2013/14. Entre estos países destacan los consumos de España (220 mil toneladas), Italia (146 mil), Alemania (67 mil) y Grecia (56 mil toneladas). En el



contexto mundial destaca Turquía, con un consumo previsto por el COI de 355 mil toneladas; Egipto, con 290 mil; EE.UU., con 210 mil toneladas; Argelia, con 172 mil; Siria, con 132 mil, e Irán, con 120 mil toneladas. Como se aprecia en las cifras, la mayor parte de los productores son a la vez importantes consumidores y, en términos generales, el 70% de la producción es consumida en los países productores y el 30% restante es transado en el mercado internacional.

España es el principal exportador de aceitunas y en el año 2012 vendió al exterior 404 mil toneladas, que representan el 48% del comercio internacional. El principal destino de las ventas españolas son los países de la UE y los EE.UU. El segundo exportador corresponde a Grecia, con 108 mil toneladas, y Argentina, con 68 mil toneladas exportadas en 2012. Los cinco primeros exportadores representan el 85% del comercio mundial (**Figura 2**).



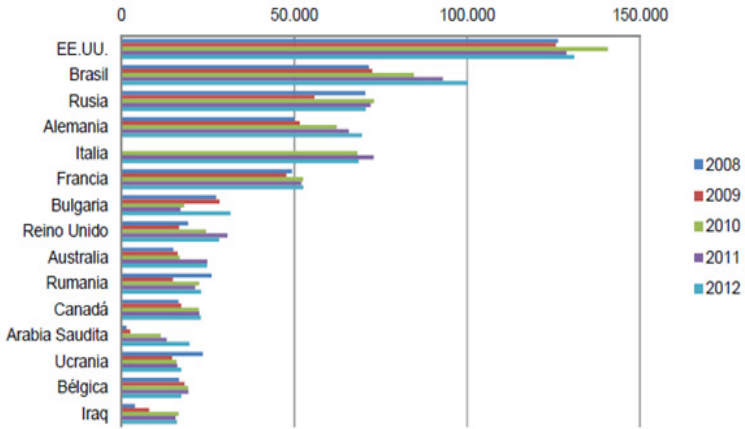
Fuente: Elaborado por Odepa con datos de Trade Map.

**FIGURA 2.** Principales exportadores de aceitunas preparadas o conservadas para consumo, en toneladas (2008-2012).

Los principales países importadores de aceitunas son EE.UU., con compras de 131 mil toneladas en el año 2012; Brasil, con importaciones crecientes, que en el año 2012 sumaron 100 mil



toneladas; Rusia, con 71 mil toneladas; Alemania, con 70 mil, e Italia, con 69 mil. Los países de la UE en conjunto importaron 365 mil toneladas, representando el 41% del comercio internacional (Figura 3).



Fuente: Elaborado por Odepa con datos de Trade Map.

**FIGURA 3.** Principales importadores de aceitunas preparadas o conservadas para consumo, en toneladas (2008-2012).

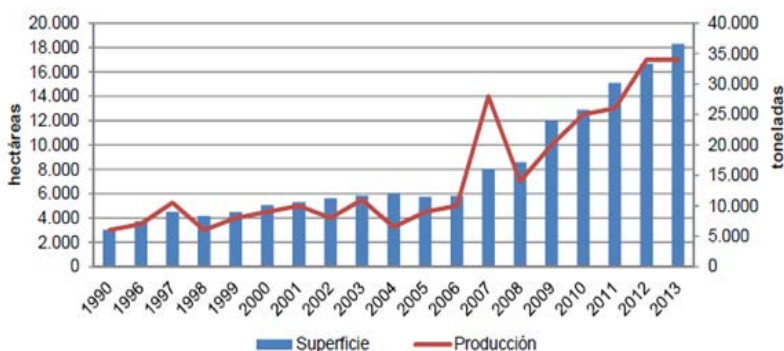
### 1.3 Industria nacional

En Chile, la industria de aceituna de mesa muestra una gran heterogeneidad de agentes, modernización y desarrollo tecnológico, tanto a nivel de la producción primaria como de los procesos industriales. Por un lado, existe un pequeño número de grandes empresas integradas, con alta tecnología, que producen y procesan hacia mercados externos e internos y se encuentran localizadas entre las Regiones de Arica y Parinacota y Atacama. También existen pequeños productores que procesan con sistemas artesanales, orientados a los mercados locales y la “venta al paso”, localizados desde el norte del país hasta la Región del Maule.



Igualmente, existe un grupo de procesadores sin inserción en la producción primaria, los cuales son pequeñas y medianas empresas que compran la aceituna a los productores y se especializan sólo en su procesamiento. Exhiben niveles tecnológicos muy heterogéneos y en general, están orientados al abastecimiento del mercado interno a través de los canales de menor exigencia para el producto. Los pequeños y medianos productores que proveen a estas empresas procesadoras realizan la venta “en verde”. Es decir, la aceituna recién cosechada o “en salmuera”, tratamiento que permite su conservación por un tiempo de hasta dos años.

La superficie de olivos ha crecido en forma importante en el país, llegando en el año 2013 a 18.307 hectáreas, según estimaciones de ODEPA con base en los catastros frutícolas. Se estima que, de esta superficie, unas 13 mil hectáreas se destinan a la producción de aceite y el resto, a aceituna de mesa. Según datos del COI, la producción de aceituna de mesa chilena fue de 34 mil toneladas en el año 2013 (Figura 4).



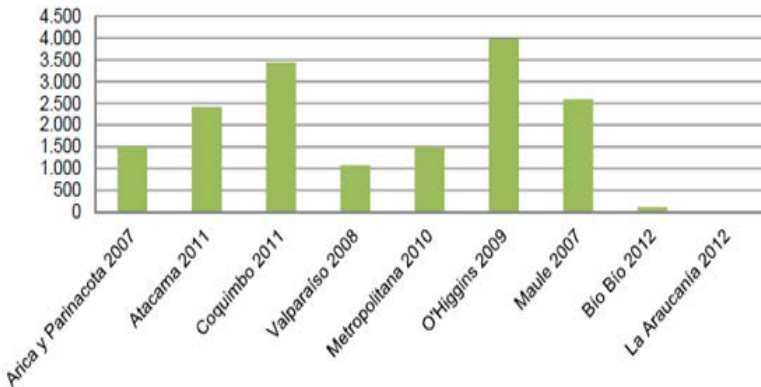
Fuente: Superficie, elaborado por Odepa con información de catastros frutícolas; producción, datos de COI (2012-2013).

**FIGURA 4.** Superficie de olivos y producción de aceituna de mesa en Chile (1990-2013).





La mayor parte de las plantaciones de olivos está en las Regiones de O'Higgins, Coquimbo y del Maule (**Figura 5**), y destinan su producción fundamentalmente a aceite. En las demás Regiones, la producción es mixta (aceite y mesa) y el precio de venta depende del destino y calibre solicitado. En la Región de Arica y Parinacota, los precios de fruta recién cosechada fluctúan entre \$800/kg para la aceituna extra y primera, y \$ 560/Kg a granel.



Fuente: Elaborado por Odepa con información de los catastros frutícolas y el VII Censo Agropecuario (2007-2012).

**FIGURA 5.** Superficie plantada con olivos en Chile en hectáreas.

La mayor parte de la producción de aceituna de mesa es destinada al mercado interno. Según datos del COI, el consumo en Chile es de 32 mil toneladas anuales y ha mostrado un importante crecimiento, debido a que diez años atrás la misma institución reportaba 12.500 toneladas anuales.

En el **Cuadro 1**, se muestra los precios de aceitunas de mesa en el mercado Lo Valedor de Santiago. Se puede apreciar que el producto de mayor valor es la aceituna sevillana verde de calidad extra. Las categorías de calidad en el mercado nacional tienen



que ver principalmente con el calibre de las aceitunas, siendo los mayores los de más alto rango. Esta venta es a granel y el producto se envasa según la cantidad que compre el cliente.

**CUADRO 1.** Precio de aceitunas en el mercado mayorista de Lo Valledor (Enero, 2014).

Aceituna	Calidad	Rango de precios (\$/kg)
Azapa	Extra	1.900 - 2.000
	Primera	1.200 - 1.500
	Segunda	800 - 1.000
	Tercera	500 - 600
Sevillana verde	Extra	2.300 - 2.500
	Primera	1.800 - 2.000
	Segunda	1.400 - 1.500
	Tercera	1.000 - 1.100
Sevillana verde/café	Extra	1.900 - 2.000
	Primera	1.400 - 1.500
	Segunda	1.000 - 1.100
	Tercera	500 - 700

Fuente: ODEPA (2014).

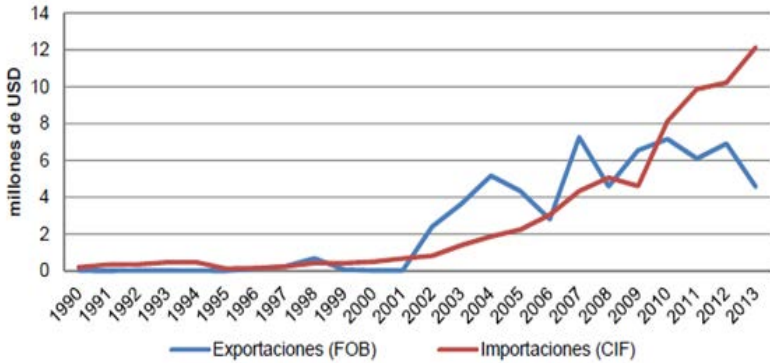
Además de este formato de venta, en el mercado nacional existe una amplia variedad de marcas y preparaciones: deshuesadas, rellenas con pimienta, rocoto, finas hierbas, anchoa, pastas de ajo, almendras, pastas de aceitunas con distintos aditivos, productos nacionales e importados, envasados en bolsas plásticas, frascos de vidrio y en lata. La variación de precios es también alta, desde un producto parecido a un granel, pero envasado, desde \$ 2.300/kg; aceitunas de Azapa al natural (esto es, sólo tratada con salmuera) entre \$ 5.000 y 7.000/kg; rellenas importadas por alrededor de \$ 3.500/kg y pastas por \$ 13.000/kg.

Respecto al comercio exterior, en la **Figura 6** se puede ver que en los últimos años las importaciones superaron las exportaciones en términos de valor. Esta diferencia es mayor aún en términos de volumen, puesto que el producto importado viene principalmente





en forma de aceitunas conservadas provisionalmente, las cuales son internadas y procesadas en el país. En el año 2013 se importó 10.117 toneladas y el precio CIF promedio de estas compras fue de USD 0,64/kg, es decir, unos \$ 342/kg.



Fuente: Elaborado por Odepa sobre la base de datos del Servicio Nacional de Aduanas (Año 2014).

**FIGURA 6.** Comercio exterior chileno de aceitunas (1990-2013).

En el **Cuadro 2**, se observa que las importaciones de aceitunas conservadas provisionalmente provienen, principalmente, de Perú: 9.363 toneladas (93% en términos de volumen), con un precio promedio de USD 0,59/kg, seguido de Argentina, con un volumen bastante menor: 752 toneladas en el año 2013, a un precio medio de USD 1,34/kg.

Las importaciones de aceitunas en conserva listas para consumo humano en el año 2013 sumaron 3.187 toneladas, con un valor de USD 5,6 millones. La mayor parte de estas compras provienen de Argentina, España y Perú. El precio promedio del producto español está por sobre USD 2/kg, mientras que el argentino está entre USD 1,8 y 1,9 y el peruano, alrededor de USD 1/kg.



**CUADRO 2.** Origen de las importaciones chilenas de aceitunas.

Producto/País	Kg 2012	Kg 2013	USD CIF 2012	USD CIF 2013
<b>Conservadas provisionalmente</b>	<b>9.653.439</b>	<b>10.116.727</b>	<b>5.715.353</b>	<b>6.501.459</b>
Perú	9.269.241	9.363.923	5.196.752	5.490.252
Argentina	382.025	751.615	514.740	1.007.149
Israel	0	1.075	0	3.550
EE.UU.	1.256	97	3.266	294
Italia	917	15	595	108
España	0	2	0	106
<b>Preparadas o conservadas</b>	<b>2.716.758</b>	<b>3.187.438</b>	<b>4.501.265</b>	<b>5.641.287</b>
Argentina	1.196.808	1.336.930	2.180.320	2.509.005
España	766.234	1.131.600	1.659.965	2.280.662
Perú	740.596	662.710	613.525	711.556
Estados Unidos	7.591	28.310	19.632	57.265
Reino Unido	23	11.636	600	45.138
Portugal	2.685	12.720	8.448	15.372
Italia	2.615	3.266	13.203	20.407
Libano	0	236	0	844
Francia	206	5	5.572	671
Egipto	0	1	0	139
Mali	0	13	0	145
China	0	11	0	83
<b>Total</b>	<b>12.370.197</b>	<b>13.304.165</b>	<b>10.216.618</b>	<b>12.142.746</b>

Fuente: Elaborado por ODEPA sobre la base de datos del Servicio Nacional de Aduanas (2014).

Las exportaciones chilenas de aceitunas mostraron un crecimiento hasta el año 2004 y luego han experimentado variaciones, oscilando en torno a USD 7 millones, para descender en forma importante en el último año. Chile exporta principalmente aceitunas preparadas para consumo humano, cuyas ventas en el año 2013 sumaron 1.096 toneladas, con un valor FOB de USD 4,2 millones (**Cuadro3**).



CUADRO 3. Destino de las exportaciones chilenas de aceitunas.

Producto/País	Kg 2012	Kg 2013	USD FOB 2012	USD FOB 2013
<b>Preparadas o conservadas</b>	<b>2.389.580</b>	<b>1.095.964</b>	<b>6.273.478</b>	<b>4.241.943</b>
Australia	1.035.018	741.989	3.438.063	3.558.794
Arabia Saudita	389.103	51.731	1.145.978	200.000
Brasil	476.435	146.303	910.623	192.805
Italia	336.000	99.962	428.762	121.326
Canadá	14.000	42.000	43.400	119.000
Kuwait	43.560	13.860	163.432	49.314
EE.UU.	0	50	0	361
Suecia	0	41	0	219
Territorio británico en América	0	28	0	124
España	94.940	0	136.366	0
Alemania	524	0	6.854	0
<b>Conservadas provisionalmente</b>	<b>204.181</b>	<b>137.376</b>	<b>638.738</b>	<b>325.936</b>
EE.UU.	120.551	82.888	208.318	215.712
Canadá	42.800	14.400	129.660	43.200
Arabia Saudita	0	12.880	0	36.708
Kuwait	0	12.838	0	25.676
Perú	9.495	14.300	5.155	4.290
Reino Unido	0	70	0	350
Venezuela	31.335	0	295.605	0
<b>Total</b>	<b>2.593.761</b>	<b>1.233.340</b>	<b>6.912.216</b>	<b>4.567.879</b>

Fuente: Elaborado por ODEPA sobre la base de datos del Servicio Nacional de Aduanas (2014).

El mercado de aceituna de mesa ha mostrado una importante expansión en los últimos años, a nivel internacional. A nivel nacional, también existen signos de crecimiento en la producción, las importaciones y el consumo. Las exportaciones nacionales han crecido y aumentado su valor, debido al mayor envío de aceitunas preparadas o conservadas listas para consumo. Sin embargo, también el sector nacional debe enfrentar la competencia de los países vecinos. Las importaciones crecen, el saldo comercial se hace negativo y la aceituna nacional vendida a granel sin procesar pierde competitividad frente a la materia prima importada, principalmente desde Perú.

En este escenario, la diferenciación del producto es clave. Se ha producido un crecimiento significativo del consumo de productos con mayor elaboración o "gourmet", como son las aceitunas negras griegas con especias y en aceite de oliva, las verdes descarazadas y rellenas, las negras californianas (para decoración de platos) y las pastas para untar. También cobran valor los esfuerzos



que realiza el sector privado para establecer denominaciones de origen, indicaciones geográficas o sellos de origen, que permitan diferenciar un producto, como la aceituna de Azapa, y que esta denominación esté protegida ante eventuales plagios.

A nivel de procesamiento, existen brechas que la industria nacional debe superar y también se puede hacer más eficientes los canales comerciales, principalmente entre los pequeños productores y los procesadores.

#### 1.4 Bibliografía

**Tapia, B. 2014.** Aceitunas de mesa. ODEPA, Ministerio de Agricultura, Chile. Disponible en la Web: <http://www.odepa.cl/articulo/aceitunas-de-mesa/>

