



Capítulo 2

Situación del rubro olivícola en el Valle de Azapa

Roxana Gardilic B.

Ingeniera Química

Asociación de Olivicultores del Valle de Azapa



2.1 Superficie y producción del olivo en el Valle de Azapa

El olivo en Chile cuenta con buenas condiciones para desarrollarse y se distribuye desde la Región de Arica y Parinacota hasta la Región del Bío-Bío, incluso también en algunos microclimas de la Región de la Araucanía.

Según estimaciones de ODEPA, la superficie de olivos ha crecido en forma importante en el país, llegando a 18.307 hectáreas en el año 2013. De acuerdo a los catastros frutícolas, se estima que unas 13.000 hectáreas se destinan a la producción de aceite y el resto, a la preparación de aceituna de mesa. Según datos del COI, la producción de aceituna de mesa chilena fue de 34.000 toneladas en el año 2013.

Las nuevas plantaciones, impulsadas por el Ministerio de Agricultura en 1995 para promover el desarrollo olivícola fundamentalmente para aceite en las Regiones de O'Higgins, Coquimbo y del Maule, se han establecido de acuerdo a las nuevas innovaciones. Estas abarcan desde la introducción de nuevas variedades con potencial económico, sistemas de propagación que permiten una entrada de producción precoz, mayor densidad y árboles adaptados a la recolección mecánica.

En la Región de Arica y Parinacota, se registraron 1.513 hectáreas de olivos (INE, 2007), de las cuales 1.323 hectáreas se encontraban en el Valle de Azapa. Las plantaciones existentes e incluso centenarias, corresponden al cultivar Azapa, que se estableció para producciones extensivas. Es decir, con distancias que superan los 10 metros entre un árbol y otro. En huertos tradicionales, los rendimientos oscilan entre 500 y 2.500 kg/ha, mientras que en huertos más tecnificados, superan los 10.000 kg/ha. La recolección de los frutos, en los huertos tradicionales, se realiza en forma manual, constituyendo una de las labores con más demanda de mano de obra y uno de los principales costos del cultivo.



La alternancia, que se caracteriza por una temporada de alta producción seguida por una de baja producción, es particularmente severa en el Valle de Azapa. Además de este ciclo bienal (cada dos años), se presentan otros inconvenientes como el menor calibre durante un año de alta carga frutal, retraso de la maduración y continuidad de abastecimiento de aceitunas. En la actualidad, un manejo de fertilización y riego ha sido realizado por algunos productores para minimizar la alternancia, con resultados poco exitosos debido a la heterogeneidad de los huertos. Además de la alternancia, se registran otras limitantes como escasez de agua, presencia de plagas y la resistencia del fruto a tratamientos que implican la extracción del carozo, dificultando el proceso automatizado debido a los altos niveles de pérdida de pulpa.

2.2 Características del cultivar Azapa

El Consejo Oleícola Internacional en el Catálogo Mundial de Variedades de Olivo (Barranco *et al.*, 2000), reconoce al cultivar "Azapa" como una variedad de origen chileno y se utiliza para la producción de aceitunas de mesa aderezadas en verde (índice de madurez 0,3/1,5) o en negro (índice de madurez 3,5/4,5). También puede considerarse como de doble aptitud, alcanzando su mayor rendimiento de aceite en el índice de madurez de 3,1, es decir, a término de envero, con una media de 23,9% de aceite (Sotomayor, 2000). La designación "Azapa", hace referencia al nombre del Valle de Azapa en la Provincia de Arica, Región de Arica y Parinacota.

Las características agronómicas del cultivar Azapa se pueden definir bajo los siguientes aspectos (Sotomayor, 2000):

- Árbol muy vigoroso de porte abierto llorón y de densidad de copa espesa.



- Rama de color verde grisáceo y longitud larga de los entrenudos.
- Hoja de forma elíptica lanceolada de curvatura y superficie plana de tamaño grande de color verde oscuro y brillante de haz.
- Inflorescencia en forma de panícula de estructura larga y compacta.
- Fruto de forma elíptica u ovoidal tamaño grande de ápice apuntado, de relieve punto estilar sin pezón y de acuerdo a su cavidad peduncular, la forma es circular. Es de piel y pulpa fina, de 80 a 180 un/kg y alcanza una relación de 9,5 de pulpa/hueso.
- Endocarpio de forma alargada de simetría asimétrica/truncada, de ápice apuntada y de tamaño grande.

El cultivar Azapa es de bajo requerimiento de horas frío, acumuladas en invierno, factor primordial para que se produzca la diferenciación floral de sus yemas vegetativas que se encuentran en las axilas de las hojas. Asimismo, es un cultivar tolerante a la salinidad (C.E. de 0,9 a 4,2 dS/m a 25°C) y a las altas concentraciones de boro (2,9 a 22,7 ppm), tanto en el suelo como en el agua de riego.

El olivo en el Valle de Azapa presenta una marcada estacionalidad: entre abril a julio se obtiene el 97% de la producción. La cosecha de olivas para verde sevillano se inicia a partir de abril hasta mayo, mientras que entre junio y julio se cosechan las olivas para aceitunas negras.

2.3 Situación de la aceituna de mesa cv. Azapa

Se estima que un 98% de las hectáreas plantadas con olivo en la Región de Arica y Parinacota, se destina para la producción de aceituna de mesa, siendo un rubro importante para la olivicultura nacional.



La aceituna de Azapa tiene gran tamaño, calidad de pulpa, textura firme, color y características organolépticas que le confiere presencia y sabores agradables, otorgándole una ventaja comparativa importante en el mercado nacional e internacional.

La mayor parte de la producción de aceituna de mesa se destina al mercado interno, comercializada fundamentalmente por su color y tamaño. La venta de aceitunas verde natural, en salmuera, ha ido creciendo este último tiempo por su utilización para preparar aceitunas negras oxidadas, pues su textura permite el procesamiento con soda y posterior oxidación, siendo muy demandada en la zona central.

Tradicionalmente, el proceso de preparación de las aceitunas ha sido la fermentación anaeróbica, siendo el color de la fruta el criterio de cosecha, determinado por el mercado. Asimismo, más del 50% de las empresas que producen y procesan olivas son pequeños olivicultores que abastecen a procesadores, ya sea de la misma Región de Antofagasta, Calama y Metropolitana. El precio de la aceituna depende del destino y del calibre solicitado.

Según cifras de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA), del Ministerio de Agricultura, en los últimos años existe una caída de precios estimada en más de un 30%. Ésta se debe tanto a la producción de aceitunas desde otras Regiones de Chile, como a la importación y al gran desarrollo de la superficie dedicada al cultivo del olivo en el sur del Perú (Departamentos de Moquegua, Arequipa, Ica y Tacna), que se estima en 10.000 hectáreas. Éstas, sólo 7.000 han sido plantadas en los últimos 20 años, casi exclusivamente para la preparación de aceituna de mesa y cuya producción es de aproximadamente 50.000 toneladas por año.

La caída de precios de la aceituna de mesa ha repercutido en una marcada disminución de olivares en el Valle de Azapa,



estimándose en la actualidad una superficie de 990 hectáreas de olivos adultos en producción. Esta situación revela un problema que se proyecta como una pérdida patrimonial para el sector olivícola de la Región de Arica y Parinacota, surgiendo la necesidad de custodiar y salvaguardar la aceituna de Azapa.

Una herramienta plausible es la obtención del sello de origen Indicación Geográfica, entregado por INAPI (Instituto Nacional de Propiedad Intelectual, Ministerio de Economía, Fomento y Turismo), que identifica cualidades, reputación y otras características de un producto en función del lugar donde se produce. En este caso, aceitunas de mesa del Valle de Azapa, impulsada a través de la asociatividad de los productores.

Un estudio de mercado solicitado por la Asociación de Olivicultores del Valle de Azapa a Adimark determinó que:

- El nivel de conocimiento y percepción de valor de las aceitunas de Azapa respecto del resto de las aceitunas del país es alto y transversal a todos los segmentos, con excepción en los más jóvenes que tienden a valorar menos el producto y sus atributos.
- La mayoría de las personas reconoce en este producto, aceitunas de Azapa, diferencias tangibles respecto a su tamaño, sabor, carne y carácter nacional.
- En cuanto al precio que podrían tener las aceitunas de Azapa, un 67% de los entrevistados siente que éste tendría un precio mayor al de otros tipos de aceitunas, situación que se muestra constante entre todos los segmentos encuestados.

Si bien las limitaciones del Valle no permiten proyectar una agricultura basada en grandes volúmenes, esa misma limitación



le da condiciones especiales a la aceituna de Azapa para la industria de los productos de alta gastronomía “gourmet ó delicatessen” como un segmento interesante. El producto debe ser de altísima calidad, para proyectar una imagen sofisticada.

La cadena de valor generada por la olivicultura, involucra de manera directa e indirecta a un número importante de agricultores, entidades financieras, empresas dedicadas a la comercialización de insumos agrícolas, empresas exportadoras de aceituna. También a acopiadores, transportistas, comerciantes mayoristas, comerciantes minoristas, jornaleros agrícolas y tiene un impacto positivo e importante en el desarrollo regional. La olivicultura es en la actualidad, una actividad con un gran potencial para promover el desarrollo y la identidad local, constituyendo un reto generar mejores ventajas competitivas y sentar las bases para un crecimiento y desarrollo ordenado de esta actividad.

2.4 Perspectivas del rubro olivícola en la Región de Arica y Parinacota

El sector olivícola de la Región, al igual que todos los rubros asociados a la agricultura, requiere implementar nuevas metodologías en su sistema productivo, que permitan hacer más eficientes el uso de recursos y asegurar la factibilidad económica del negocio en el tiempo.

En el Valle de Azapa, la tradición de la aceituna destaca como su máximo exponente, teniendo reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional por sus diferencias tangibles respecto a su tamaño, sabor, pulpa y carácter nacional. Por otra parte, la obtención de aceitunas de Azapa de calidad no sólo es resultado del clima y suelo, sino también de un entorno humano, estilo de vida y trabajo.



El reconocimiento de un producto con identidad distintiva es clave dentro de los diferentes mercados. De esta manera, en el año 2012, un grupo de olivicultores formó la Asociación de Olivicultores del Valle de Azapa, con el objetivo de impulsar el desarrollo de la olivicultura de este Valle. De esta forma, se consolidó una línea de trabajo con los primeros diagnósticos acerca de este producto a través de un estudio de mercado.

Un producto amparado con un sello de origen actúa, por una parte, garantizando la alta calidad como la autenticidad del producto y, por otra parte, orienta a los consumidores en el proceso de decisión de compra.

Durante el primer semestre de 2014, la Asociación de Olivicultores del Valle de Azapa, a nombre de los olivicultores de éste, presentó la documentación para solicitar el sello de origen "Indicación Geográfica", para cuatro productos de la aceituna de Azapa: aceituna verde al natural, aceituna mulata al natural, aceituna negra al natural y aceituna verde estilo español. Esta solicitud se realizó ante en el INAPI, acreditándose su reputación, historia, calidad y características atribuibles al lugar de cultivo y la existencia de un vínculo entre el producto y el lugar de producción, que se refleja en el nombre por el cual se distingue el producto "Aceitunas de Azapa".

Otras de las acciones de la Asociación contempla la creación de redes de información en diferente áreas, tecnología, negocios, organización de actividades presenciales (charlas, encuentros y otros), y la creación de una plataforma virtual para atraer mercados con demandas de los productos mencionados.

La aceituna de Azapa, cuya preparación al natural se ha mantenido a través de los tiempos, es además un alimento altamente nutritivo, que ayuda a bajar los niveles de colesterol,



contiene antioxidantes, fibra y vitaminas, con propiedades anticancerígenas, antiinflamatorias y antimicrobianas.

Cada territorio transmite en la actualidad algo que su historia ha impregnado en el pasar de los siglos. En el caso de nuestro Valle, la obtención de la Indicación Geográfica para aceitunas de Azapa, garantizará a los olivicultores de este valle, el derecho exclusivo de usarla y permitirá difundir a los consumidores que están disfrutando de un alimento único en todos los aspectos, además de aportar valor a la producción, mantener el paisaje olivarero e imprimir dinamismo a esta actividad.

La calidad de la aceituna de mesa producida en el Valle de Azapa es reconocida a nivel nacional e internacional. Los sistemas productivos de la oliva deben mejorarse, de manera de permitirle competir exitosamente con otros rubros por el uso de suelo y agua en el Valle. El mejoramiento de las técnicas de producción de aceituna de calidad permitirá reforzar la persistencia de los huertos en la zona, rescatando el entorno sociocultural de la producción del cultivo de olivo en la Región.

2.5 Bibliografía

INE. 2007. Superficie con frutales en plantación compacta o industrial y huertos caseros en formación y producción, según región y especie. VII Censo Nacional Agropecuario y Forestal. [En línea]. Septiembre 2007 [Consulta: 02 de Septiembre de 2008]. Disponible en la World Wide Web:

http://www.censoagropecuario.cl/noticias/08/6/xls/2007/10_rev.xls

Sotomayor, E. 2000. Descripción del cultivar "Azapa" *Olea europaea* L. del Valle de Azapa. IDESIA (Chile) 18: 61-66.

