

Las exportaciones de ciruelas D'Agen desde Chile a China crecieron más de cuatro veces su volumen durante la actual temporada, lo que llevó a que el precio promedio para la fruta de buena condición cayera a menos de la mitad que lo registrado en la temporada anterior, según indicaron algunos exportadores a PortalFruticola.com.

Esta variedad era destinada tradicionalmente a la industria de los productos deshidratados, pero algunas empresas decidieron comenzar a exportarla en fresco ante los mejores precios de ese formato.

Rafael Hurtado, gerente comercial de Elicura comentó que “la ciruela D'Agen es una variedad que es para deshidratado y se trabaja en los huertos para seco, los productores están acostumbrados a eso (...) desde hace algunos años se empezó a enviar algo en fresco a China, que les gusta mucho a los consumidores por la dulzura que tiene”.

“La principal razón es un poco por los precios del deshidratado, el último año [de exportaciones en fresco] no ha sido bueno, es un mercado totalmente distinto”, agregó Hurtado.

“Se hacían volúmenes inicialmente de 30.000 cajas o 50.000 cajas, se fue subiendo cada año, diría que los últimos 2 o 3 años ha ido incrementándose. Hace dos años hacíamos 100.000 cajas, el año pasado creció muy fuerte y llegamos al millón de cajas de ciruelas”, explicó el socio de Elicura.

De acuerdo a cifras entregadas por Decofrut, las exportaciones de ciruelas D'Agen a China pasaron de 4.826 toneladas en la temporada 2016/17 a 46.615 toneladas en la campaña 2018/19.

Rafael Hurtado indicó que esta variedad se procesa en máquinas de cerezas, lo que ayudó a que se aumentaran los volúmenes.

“Hubo una sobre expectativa entre exportadores, productores y quienes entregan servicios. Los volúmenes fueron 5 veces más grandes, vamos a llegar a los 5 millones y medio de cajas, que es una cantidad muy grande”, agregó Hurtado.

“Esto se cosecha en un tiempo muy corto, son aproximadamente 4 semanas, entonces llegan todos los volúmenes juntos y finalmente el resultado no fue bueno, porque la condición de la fruta tampoco llegó bien”, explicó el gerente comercial de Elicura.

Raimundo Valenzuela, export manager para Asia de Greenvic sostuvo que las exportaciones de ciruelas D'Agen “creció bastante en base a lo que habíamos visto los años anteriores. Es

un buen mercado, es un producto que se vendía, pero no esperamos que creciera tanto el volumen de Chile y obviamente eso presionó mucho el mercado”.

“Es un cambio de 500 contenedores a alrededor de 2.300 contenedores de un año para otro, que al final hace colapsar el mercado y como el deshidratado no ha estado con muy buenos precios últimamente, era una buena alternativa para el productor, pensando en los precios de las temporadas anteriores y todos vieron una oportunidad en algo que no estuvo bien manejada”, agregó Valenzuela.

“Yo creo que parte del problema fue que se embarcó fruta, sobre todo en la parte temprana, de muy mala calidad, fruta verde sin sabor y sin los grados Brix necesarios”, detalló Valenzuela.

Por su parte, Hurtado agregó que “por aprovechar mercados mucha gente cosechó fruta inmadura, con poco color, poco sabor, con poca dulzura y eso afectó e hizo que los precios bajaran”.

René Wunkaus, socio de Cherry Group Export indicó que las exportaciones de esta variedad comenzaron dos semanas antes que la temporada anterior.

De acuerdo a los reportes de los mercados mayoristas de Guangzhou y Shanghái, durante la temporada 2017/18 los precios de venta en los mercados se movieron entre los 140 RMB (USD 20,8) y 290 RMB (USD 43,2) por caja, con una moda de 210 RMB (USD 31,2). En tanto, en la campaña 2018/19 oscilaron entre 65 RMB (USD 9,6) y 290 RMB (USD 43,2), mientras que la moda fue de 110 RMB (USD 16,3).

Frente a esto, René Wunkaus explicó que: “Llevado a niveles de retorno neto producto, los del año pasado (2017/18) debieron estar entre USD 1,3 y 1,5 por kilo exportado y esta temporada yo creo que van a estar entre USD 0 y USD 0,4 por kilo exportado”.

“A los niveles actuales, el negocio de la fruta fresca es peor o más malo que del deshidratado, entonces, después de esta temporada tanto productores como exportadores tomarán la decisión de si siguen adelante, porque este volumen - por lo menos este año - demostró que el mercado no era capaz de absorberlo”, sostuvo Wunkaus.

Fotografía principal: Jean-Marie Bidaux, vía [Flickr](#).