El mercado del tomate para consumo fresco

Noviembre 2014

OFICINA DE ESTUDIOS Y POLÍTICAS AGRARIAS
www.odepa.gob.cl

Autor: Andrea Flaño Ipinza
Tomate

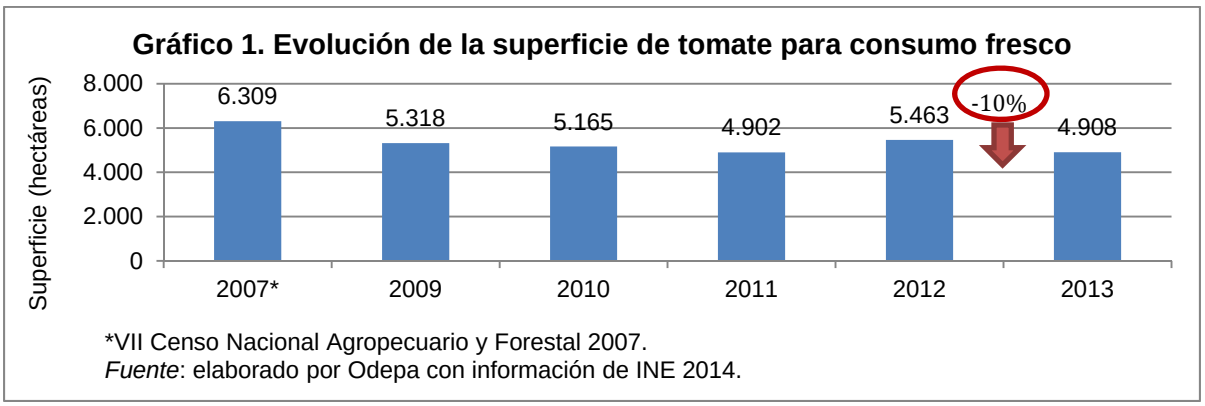
I. Situación nacional

A nivel nacional, el tomate es considerado la hortaliza más importante desde el punto de vista de la alimentación de la familia chilena. Ocupa el primer lugar entre las hortalizas dentro de la canasta, con una ponderación de 0,365%, de acuerdo a la VII Encuesta de Presupuesto Familiar realizada por el INE (EPF 2013), lo que significa que es la hortaliza a la que los hogares destinan más recursos. Es importante indicar que hubo un aumento en la ponderación respecto a la VI EPF 2007 (0,32%), por lo que se podría decir que los hogares chilenos actualmente destinan mayor porcentaje de sus recursos al tomate, que años atrás.

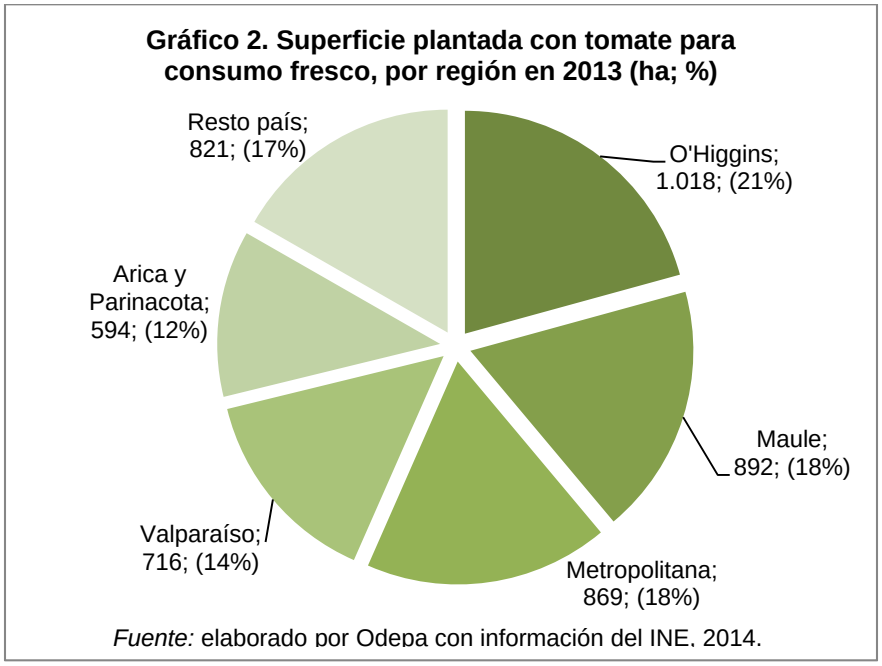
El tomate para consumo fresco es el tercer cultivo hortícola en términos de superficie en Chile, después del choclo y la lechuga, de acuerdo a las estimaciones del INE para el año 2013. En el gráfico 1 se puede observar la evolución de la superficie de tomate para consumo fresco a nivel nacional, donde se observa una tendencia a la baja en los últimos años. El área plantada en 2013 alcanzó 4.908 hectáreas, un 10% menos que la superficie de tomate de 2012. Esta variación se debió principalmente a la menor disponibilidad de mano de obra y a la escasez hídrica.

Por otro lado, es importante indicar que los rendimientos de los últimos años han aumentado, principalmente en la Región de Arica y Parinacota, debido a la creciente implementación de mallas antiáfidos y de plantas injertadas. Se estima que la producción de tomate para consumo fresco cultivado en el país en el año 2013 fue de aproximadamente 349.000 toneladas.

"Se autoriza la reproducción total o parcial de la información citando la fuente (Odepa)".
YO CUIDO EL AGUA
Cuidemos nuestro planeta



Más de 70% de la superficie nacional con tomate para consumo se concentra entre las regiones de Valparaíso y del Maule. La Región de O'Higgins tuvo la mayor superficie cultivada con tomate fresco en 2013, con un poco más de mil hectáreas y un 21% de la superficie a nivel nacional. La siguieron en importancia las regiones del Maule y Metropolitana, ambas con 18% de la superficie, tal como se observa en el gráfico 2.



Cabe mencionar que la Región de O´Higgins tuvo un importante aumento en casi 30%) con respecto a la superficie de 2012, pasando del quinto al primer lugar. Esto podría deberse a que algunos productores de maíz de esa región se inclinaron por el cultivo del tomate en el año 2013, en respuesta a las menores expectativas de precio del maíz para 2014. La superficie cultivada con maíz en la Región de O'Higgins cayó 14% entre 2012 y 2013, lo que corresponde a casi 8 mil hectáreas. Por otro lado, es necesario indicar que la superficie de tomate de esta región había tenido una caída de 17% en 2012 con respecto a 2011.

II. Plantines de tomate y variedades

De acuerdo al estudio "Comercialización de Plantas Frutales, Vides y Plantines de Hortalizas en Chile", licitado por Odepa en 2013 y realizado por la Asociación de Viveros de Chile, los plantines de tomate representaron el 42% del total de plantas de hortalizas comercializadas durante 2012; más de 300 millones de plantas al año. Sobre el 75% de estas plantas correspondieron a tomate industrial.

Este estudio también indica que, con respecto al tipo de propagación, se observa el uso de nuevos procesos como la injertación, declarándose desde 2011 plantas de tomate injertadas. En 2012 se comercializaron más de 1,2 millones de plantas injertadas, lo que tenderá al alza en los próximos años, debido a las ventajas productivas que presenta este tipo de plantas

injertadas con respecto de las francas, en aspectos tales como su resistencia a enfermedades y mejor comportamiento frente a variables climáticas y de suelo.

"Las variedades de tomate más usadas a nivel nacional deben separarse por zonas productoras. En Arica, Naomi sigue siendo líder en el mercado. Suzana está creciendo, también está presente Luciana. Con buenas perspectivas de aparecer en el mercado en el próximo año estaría 7742.

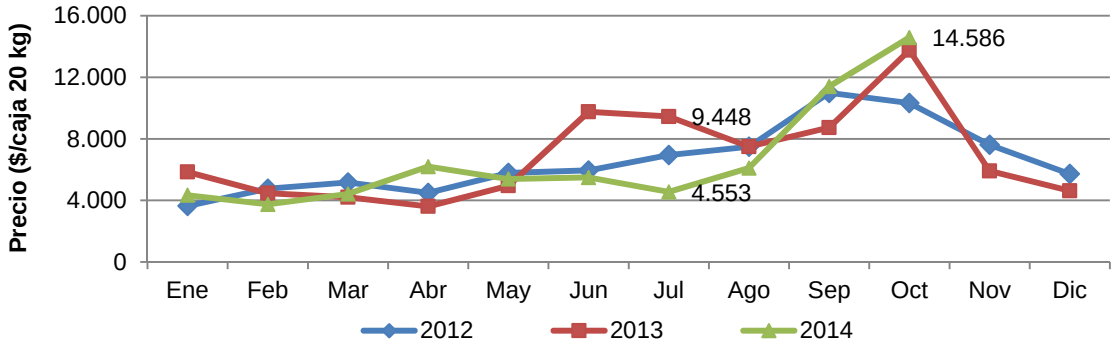
En la zona de Quillota y Limache las variedades más usadas son Naomi, Patrón, Luciana, 7742, Sonda y Etesian.

En la zona de Pichidegua las variedades principales son Sonda, 7742 e Ichiban. En la zona de Colín, en la Región del Maule, donde se ha cultivado principalmente María Italia, hay una tendencia al cambio hacia Ichiban, aunque Luciana también podría ser interesante." (Rafael Elizondo, en referencia a las variedades más usadas en el país; Anuario de Viveros 2014).

III. Mercado interno del tomate para consumo fresco

Existe una dinámica importante a nivel regional y diferentes tipos y zonas de producción permiten una oferta continua durante todo el año. Hacia fines de diciembre aparecen los primeros tomates de la zona central (regiones Metropolitana, O'Higgins y Maule), producción que se extiende hasta principios de abril, lo que se considera como la estacionalidad normal del tomate, la que coincide con su precio más bajo. En las otras épocas, la producción se realiza en la zona norte (Arica y Parinacota) y en las áreas centrales bajo invernadero. La disminución de la oferta, junto con el aumento de los costos de producción y flete, hacen en general que el precio aumente.

Gráfico 3. Precio mayorista tomate consumo fresco ($/caja 20 kilos) (pesos nominales sin IVA)



Fuente: Odepa

Durante el año 2014 el precio mayorista del tomate estuvo muy bajo durante junio, julio y agosto. En julio el precio de la caja de 20 kilos fue de $ 4.553, 51% menor que en el año anterior, cuando la caja alcanzó un valor de $ 9.488 (gráfico 3). En junio y julio de 2013 el precio estuvo muy alto, por una baja oferta, por lo que en 2014 algunos productores se inclinaron por este cultivo para sacar producciones en esa época. El resultado fue una producción invernal mayor que en otros años, lo que provocó una baja en los precios.

Por otro lado, es necesario indicar que la Región de Arica y Parinacota ha ido aumentando sus rendimientos de manera importante en los últimos años, con la implementación de la malla antiáfidos y el uso de plantas injertadas. Los productores de esta región han llegado muy cerca de los rendimientos potenciales, y sus problemas en la actualidad se han trasladado a la venta y el precio. Distintas fuentes han indicado que la región está preocupada y se está trabajando para tener otra salida distinta a los envíos de tomate a la zona central, para que no vuelva a pasar lo que ocurrió en este año con los precios. Es importante recordar que este cultivo requiere de gran inversión, por lo que un bajo precio de venta puede llegar a tener efectos devastadores para el productor.

Una posible solución es diversificar la producción. Al igual que el tomate, hay otros productos de temporada estival que pueden ser producidos en la región nortina en invierno y llegar a tener precios más altos por su disponibilidad en contraestación. Sin embargo, las características de suelo y agua (salinidad) aún no permiten el cultivo comercial de algunas otras hortalizas tales

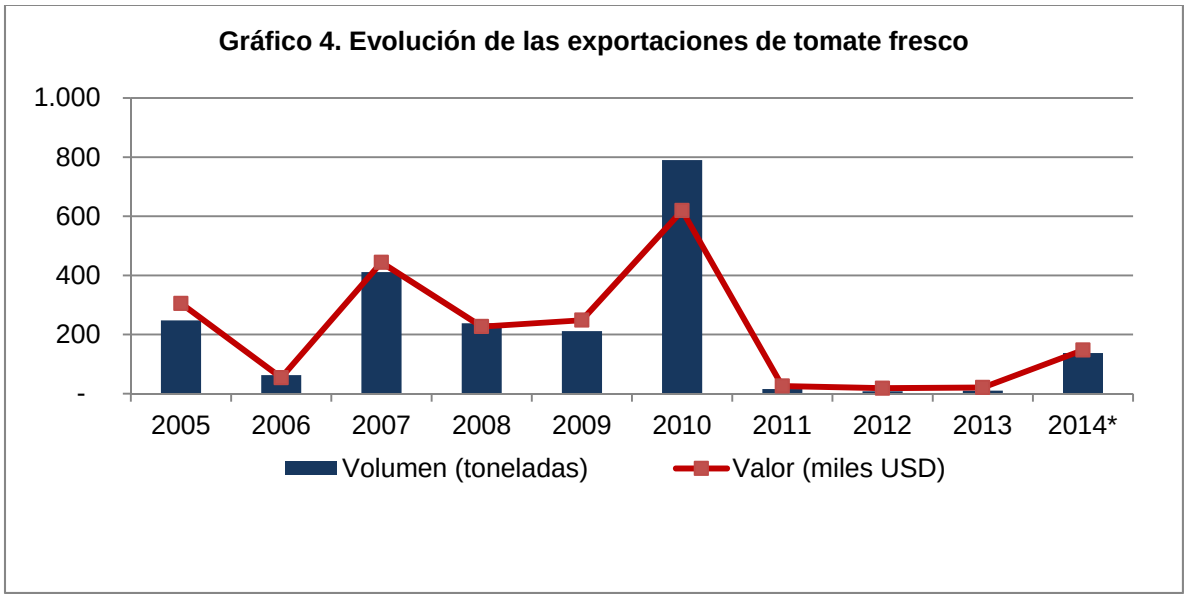
como, el melón, proyecto en que el INIA está trabajando. Otra salida que existe para el tomate es darle valor agregado: elaborar productos con base en tomate; sin embargo, aún no hay antecedentes de estudios ni proyectos en esta línea.

En septiembre la oferta cae y la demanda aumenta, debido a las fiestas patrias, por lo que es normal un aumento de precio en esta época. En octubre de 2014, el precio mayorista del tomate llegó a $ 14.586 por caja, lo que pudo deberse a un atraso en la cosecha de los tomates de la zona central, a causa de una primavera fría. Por otro lado, algunos productores de la Región de Arica y Parinacota, debido a los bajos precios que el tomate había alcanzado, dejaron de hacer algunas labores (por ejemplo, fertilizar, suplementar), bajando fuertemente sus rendimientos y disminuyendo la oferta. En octubre de 2013 el precio del tomate también estuvo alto, por las heladas de septiembre.

En noviembre de 2014 el precio ha ido cayendo paulatinamente y se observa una diferenciación de precio entre el tomate proveniente de los valles nortinos de la Región de Arica y Parinacota y el de Limache. Este último presenta un valor mayor en el mercado, debido a sus características organolépticas y a una mayor vida útil.

IV. Comercio exterior

El tomate para consumo fresco no es un producto que se destaque dentro del comercio exterior en nuestro país: la producción nacional es principalmente para consumo interno. En el gráfico 4 se observa la evolución de las exportaciones de tomate en los últimos años. El año 2010 presentó las exportaciones de tomate más altas dentro de los últimos diez años, llegando a 790 toneladas y USD 619 mil; sin embargo, esto no alcanzó a tener una participación superior a 1% de las exportaciones de hortalizas frescas de ese año, tanto en volumen como en valor (gráfico 4).



Entre los años 2011 y 2013 las exportaciones fueron muy bajas y no sobrepasaron las 16 toneladas anuales. Sin embargo, en 2014 se observa un leve repunte, y se alcanzan 137 toneladas por un valor de USD 147 mil. Se observa una concentración en abril (50% del volumen y 53% del valor), mes en que casi la totalidad de los envíos fueron a Uruguay.

Los mercados de destino de los tomates nacionales varían bastante de un año a otro. Los principales mercados de los tomates nacionales en el año 2010, según el volumen exportado, fueron Argentina (58%), Uruguay (40%) y Reino Unido (1%). Hasta octubre de 2014 sólo hay dos destinos para los tomates nacionales: Uruguay (95% en volumen y 90% en valor) y Reino Unido.

Gráfico 5. Balanza del tomate fresco
Volumen (toneladas)

*Hasta octubre 2014.

Fuente: elaborado por Odepa con información del Servicio Nacional de Aduanas.

Gráfico 6. Balanza del tomate fresco
Valor (miles USD)

*Hasta octubre 2014.

Fuente: elaborado por Odepa con información del Servicio Nacional de Aduanas.

Al analizar la balanza comercial del tomate fresco, se ve una tendencia clara hacia la importación desde 2010, tanto en volumen como en valor (gráficos 5 y 6). Sin embargo, los números expuestos son bastante marginales. Como se comentó anteriormente, el tomate para consumo fresco no es un producto que se destaque por el comercio exterior en nuestro país.

V. Expectativas

En noviembre se ha empezado a ver una caída paulatina del precio del tomate, el cual, sin embargo, sigue siendo interesante. Los precios de los tomates primores han estado altos.

Se estima que la superficie plantada con tomate entre septiembre y octubre de 2014 a nivel nacional fue más baja que en 2013, por lo que en los primeros meses de 2015 su precio podría estar por sobre los de la temporada anterior.

En cuanto al tomate invernal, como consecuencia de los bajos precios en junio, julio y agosto de 2014, se estima que podría haber una menor plantación con tomate entre enero y abril en la Región de Arica y Parinacota, lo que significaría una menor oferta en los meses de otoño-invierno de 2015 y precios más altos que en la temporada pasada.