ODEPA
Ministerio de Agricultura
Gobierno de Chile

El aceite de oliva

Mayo de 2015
OFICINA DE ESTUDIOS Y POLÍTICAS AGRARIAS
www.odepa.gob.cl

Autor: Javiera Pefaur Lepe
Palabras clave: Aceite de Oliva, Proceso de producción, Categorías del aceite de oliva

I. Introducción

La dieta mediterránea es conocida por sus efectos benéficos en la salud. Dentro de sus componentes se considera al aceite de oliva, el cual ha sido mundialmente reconocido como un producto sano y de excelentes propiedades nutricionales. Esto explicaría el aumento que se observa en el consumo de este producto en diferentes países, tanto los que tradicionalmente lo han producido y consumido como otros que están comenzando a incluirlo habitualmente en sus dietas.

Dentro del nuevo escenario de productores, consumidores y exportadores de aceite de oliva en el mundo, Chile se está transformando en un actor de relevancia como productor de aceite de alta calidad. Esta situación ventajosa le ha permitido darse a conocer y aumentar las ventas de un producto cuyas características han sido avaladas por numerosos premios ganados en concursos internacionales prestigiosos. A continuación se presenta una mirada al mercado nacional e internacional que explica la situación actual y los desafíos de la industria en Chile.

II. Un poco de historia

Varios han sido los usos que se han dado a este producto a lo largo de la historia, no sólo como alimento, sino también como ungüento, como combustible para lámparas o en la industria cosmética.

Se registra producción de aceite de oliva desde el año 5000 a.C., con herramientas rudimentarias que con la fuerza del hombre permitían obtener pastas y luego aceites, en Palestina, Creta y Egipto. Desde Grecia la técnica se expandió al resto de la cuenca del Mediterráneo[1].

Las plantas de olivo llegaron a América en los primeros años después del arribo de Colón al continente. Ya en 1560 se registran plantaciones comerciales en México, las que se ampliaron posteriormente a Perú, Argentina y Chile.

En Chile, el cultivo del olivo se concentró en sus inicios en el valle central, entre las regiones de Coquimbo y del Bío Bío. La industria olivícola nacional se formó alrededor de 1950, cuando un productor chileno importó tecnología desde Italia, descubriendo con esto el potencial de la olivicultura nacional. Algunos productores comenzaron a hacer inversiones similares, pero fue a partir de 1996 cuando se comenzó a desarrollar una oleicultura chilena competitiva, con mayor densidad de plantas por hectárea, cambios en la forma de conducción de los árboles, tecnificación del cultivo, uso de riego tecnificado y aumento de la superficie plantada. Como resultado se obtuvo un aumento de los rendimientos, lográndose

[1] www.aceitedeoliva.com/aceite-de-oliva/historia-del-aceite-de-oliva/

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

niveles de 10 a 12 ton/ha, similares o incluso mejores que los registrados en Europa. Sumado a esto se idearon estrategias de comercialización y se realizaron las primeras exportaciones de productos, con exitosos resultados. En esos años hubo apoyos gubernamentales que permitieron hacer transferencia tecnológica desde Europa, con expertos en la materia, lo que fue muy bien aprovechado por los productores.

Fue entonces cuando los olivicultores chilenos optaron por diferenciarse por calidad, produciendo sólo aceite de oliva extra virgen y virgen. De ese modo, Chile comenzó a abarcar un segmento del mercado mundial en el que hoy ya ha alcanzado reconocimiento y prestigio[2].

III. El proceso de producción y categorías del producto

El proceso de producción de aceite de oliva consiste en[3]:

1. Cosecha: se realiza con cuidado, para proteger el fruto y no afectar la calidad del aceite. Lo óptimo es procesar en almazara antes de 24 horas desde la cosecha del fruto, con lo cual se preserva el aceite contenido en las aceitunas.
2. Molienda: se trituran las olivas y se obtiene una pasta densa.
3. Amasado o batido: la pasta producida en la molienda se bate, con lo cual se unen las gotas de aceite, formando una fase oleosa homogénea.
4. Extracción: se centrifuga la pasta en un *decanter* (centrífuga horizontal), lo que permite la separación del aceite de otros componentes.
5. Filtrado: para la eliminación de elementos sólidos que pudieran haber quedado en las etapas anteriores.

Una vez obtenido el aceite de oliva, éste se clasifica según las siguientes categorías comerciales[4]:

- Extravirgen: es el de mejor calidad, ya que conserva todas las características del fruto. Se obtiene por extracción mecánica de la aceituna. No tiene defectos organolépticos (aroma y sabor) y presenta una acidez libre (expresada en ácido oleico) que no supera 0,8%.
- Virgen: sigue en calidad a la categoría anterior. También se obtiene por extracción mecánica y presenta algún defecto organoléptico leve. Su acidez libre máxima expresada en ácido oleico es de 2%.
- Virgen corriente: aceite de oliva virgen cuya acidez libre expresada en ácido oleico es como máximo 3,3%. Posee más de un defecto organoléptico, más acentuado que en la categoría anterior.
- Lampante: aceite no apto para el consumo, con acidez libre superior a 3,3% y características organolépticas deficientes. Se utiliza en industrias de refinado.
- Refinado: se obtiene de los aceites de oliva vírgenes corrientes mediante técnicas de refinado que no provoquen modificaciones de la estructura glicerídica inicial. Su acidez libre expresada en ácido oleico es como máximo de 0,3%. El proceso de refinado elimina compuestos aromáticos que dan el sabor y el gusto, así como los polifenoles benéficos para la salud. Se utiliza para industrias.
- Aceite puro de oliva: es el resultante de la mezcla de aceite refinado y aceite virgen o extravirgen. Su acidez libre máxima expresada en ácido oleico es de 1%.
- Aceite de orujo de oliva: se obtiene mediante el uso de disolventes sobre el orujo de oliva.

IV. Situación internacional de la industria

El olivo se caracteriza por producirse en climas mediterráneos, donde los inviernos son fríos y los veranos cálidos, y existe una gran amplitud térmica diaria, que permite un desarrollo óptimo de sus características organolépticas y benéficas para la salud. Por lo tanto, la producción de aceite de oliva se concentra en el mundo en la cuenca del Mediterráneo (sur de Europa, norte de África y parte de Asia) - donde se produce más de 90% del aceite de oliva mundial -, y en Argentina, Chile, Uruguay, Australia, Nueva Zelanda y Estados Unidos (California).

La producción mundial alcanzó 3,2 millones de toneladas en el año 2013. En Europa se concentra el 76% de la producción mundial, con 2,5 millones de toneladas. El principal productor de aceite de oliva es España, con 1,8 millones de toneladas en

[2] Seminario "Avances Tecnológicos en el Cultivo del Olivo de Alta Densidad". Pontificia Universidad Católica de Chile. Santiago, septiembre de 2014.
[3] ChileOliva.
[4] ChileOliva.

2013. La producción chilena representa 0,5% de la producción mundial de aceite de oliva, con 15 mil toneladas (temporada 2013/14)[5].

Con 1.777 almazaras, España concentra la mayor producción a nivel mundial. Sin embargo, Italia registra la mayor cantidad de almazaras (6.200), con una producción atomizada y productores que no están asociados como ocurre en España. En este último país el modelo de producción presenta alta tecnología, alto nivel organizacional y grandes bodegas. En cambio, en Italia hay pocas cooperativas y la producción es más artesanal, por lo general con maquinarias pequeñas ubicadas en predios de escasa superficie, de hasta 2 hectáreas[6]. Esto muestra dos modelos de organización de las industrias, ambos exitosos a nivel mundial, tradicionales, pero con diferente estructura.

El área plantada se distribuye de similar manera que la producción. La mayor concentración de olivos se encuentra en la cuenca del Mediterráneo.

Dentro de la Unión Europea, Italia es el principal importador y cada vez produce menos aceite de oliva. Esta tendencia se observa desde los últimos cinco años, cuando fuertes sequías han alterado la producción de aceitunas, entregando cosechas heterogéneas y haciendo que los ingresos no alcancen a cubrir los costos de producción, lo que ha provocado desincentivo entre los productores de aceite. Por otra parte, los principales países exportadores son España e Italia. Europa concentra el 76% de las exportaciones. Italia, paradojalmente, aparece como importante comprador y vendedor de aceite.

Según datos de *Trademap*, Chile se encuentra en el octavo lugar de acuerdo al valor de las exportaciones de aceite de oliva, y se proyecta que seguirá creciendo, tanto en valor como en volumen producido y exportado. Lo anterior se basa en el aumento que se observa en la superficie de olivos en Chile, junto con el incremento del consumo mundial de aceite de oliva.

Fuente: elaborado por Odepa con información del Consejo Oleícola Internacional (COI).

En algunas zonas como Europa, el crecimiento del consumo que se observa corresponde sólo al aumento de población. Sin embargo, existen otros países que son responsables del aumento del consumo de aceite, en Latinoamérica, Asia y Medio Oriente. El gráfico 1 muestra el volumen total consumido a nivel mundial, que creció 8,5% entre 2008 y 2013, lo que significa cerca de 90 mil toneladas anuales. En la actualidad el consumo per cápita se estima en 0,42 kilogramos al año. La Unión Europea consume el 84% del total mundial y Estados Unidos, el 10,7%. España e Italia son los principales consumidores dentro de la Unión Europea.

En los últimos años Marruecos ha aumentado fuertemente su área plantada y cambiado sus sistemas de plantación, con lo cual su producción ha subido en forma considerable. Al mismo tiempo, se ha ampliado el acuerdo comercial con la Unión

[5] Consejo Oleícola Internacional (COI).
[6] Seminario "Avances tecnológicos en el cultivo del olivo de alta densidad". Pontificia Universidad Católica de Chile. Santiago, septiembre de 2014.

Europea, de manera tal que el aceite de oliva marroquí puede entrar a la Unión libre de aranceles. Esto se ha contituido en una amenaza para los productores españoles, que tienen costos de producción mucho más altos y deben cumplir con exigencias ambientales y laborales que no existen en Marruecos.

V. Situación nacional de la industria

1. Producción

La producción de aceitunas en Chile se sitúa entre las regiones de Atacama y el Maule, además del valle de Azapa, concentrándose en las regiones de O'Higgins y Maule, donde se encuentra cerca de 50% de la superficie total nacional (gráfico 2).

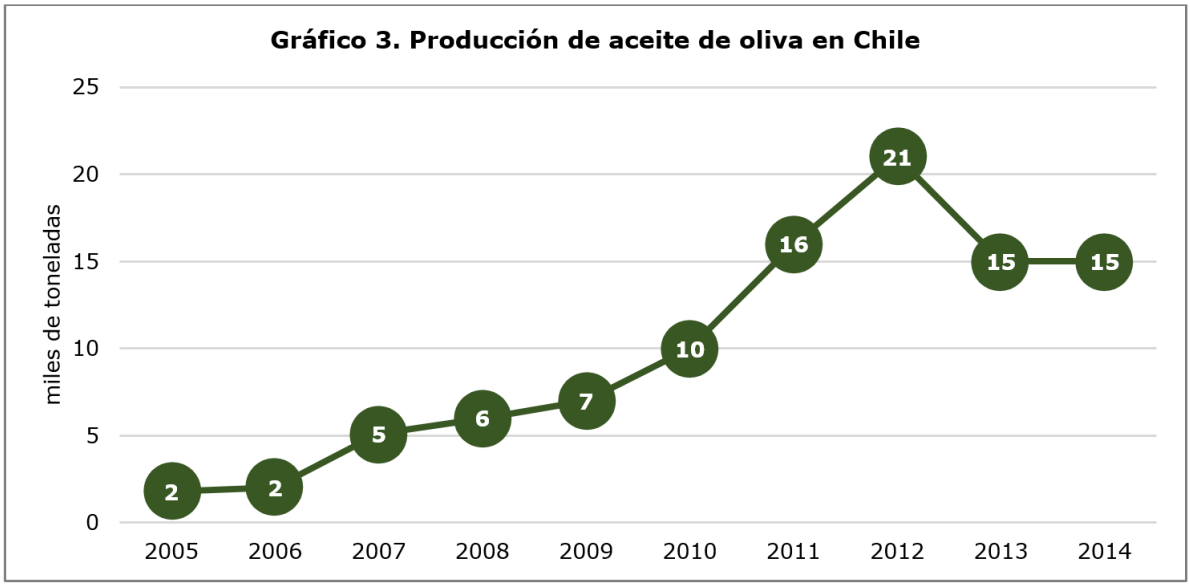
Fuente: Catastro Frutícola Odepa-Ciren.

La superficie de olivos en Chile ha aumentado más de 100% en los últimos ocho años, y se estima que seguirá creciendo, pero a una tasa menor. Este incremento del área plantada tiene lugar al mismo tiempo que se tiende a utilizar sistemas de producción más intensivos.

Las variedades más usadas en Chile son[7]:

- Arbequina (70%), originaria de España.
- Frantoio (17%), originaria de Italia.
- Arbusana (7%), originaria de España.
- Otras: Coratina, Leccino, Picual (ésta es la principal variedad en el mundo) y Koroneiki.

[7] Seminario "Avances Tecnológicos en el Cultivo del Olivo de Alta Densidad", Pontificia Universidad Católica de Chile. Santiago, septiembre de 2014.



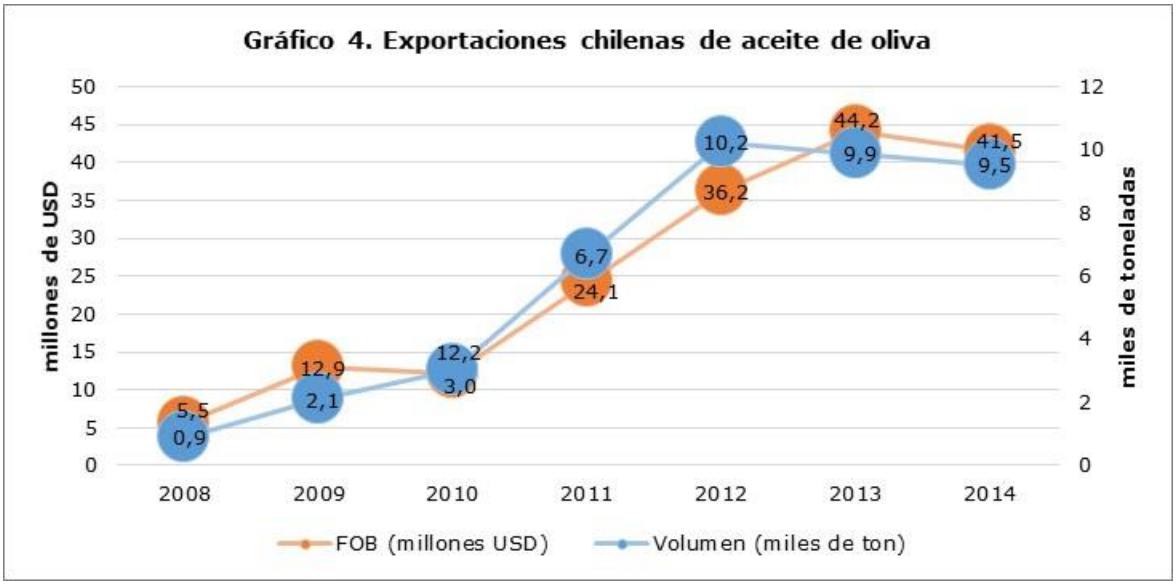
Fuente: ChileOliva, 2015.

La baja de producción entre los años 2012 (21 mil toneladas) y 2013 y 2014 (15 mil toneladas en cada año) que se observa en el gráfico anterior, se debió a la escasez de agua para el riego y a las bajas temperaturas en la primavera del año 2013, que alteraron el rendimiento del cultivo, pese a que en el año 2014 se esperaba un aumento en la producción, consecuencia del *añerismo* propio del frutal (gráfico 3).

2. Comercio exterior

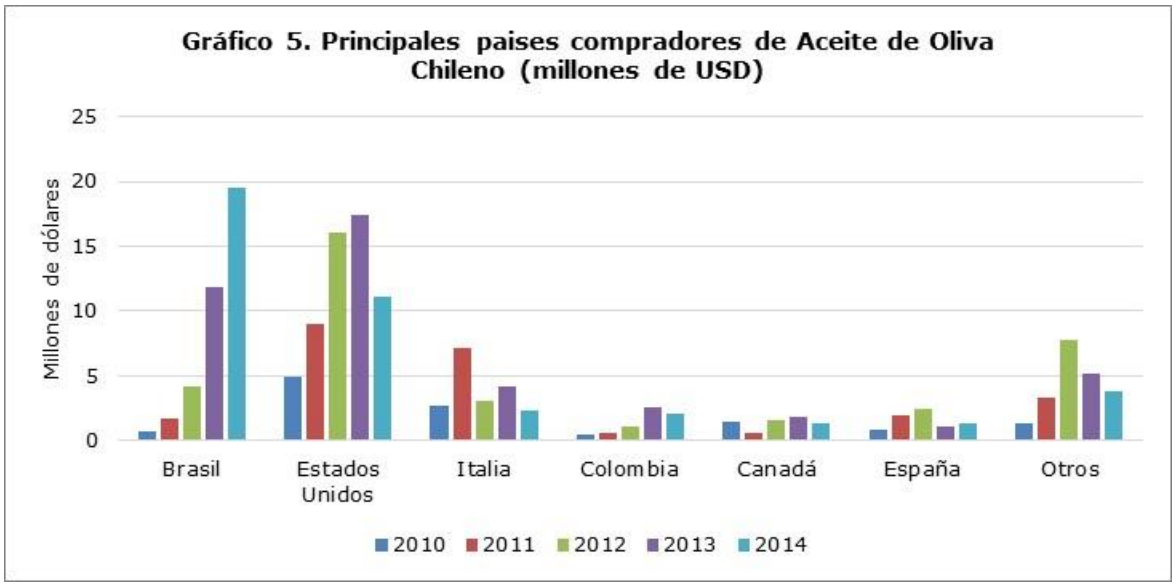
Las exportaciones chilenas de aceite de oliva han aumentado tanto en volumen como en valor, pasando de USD 5,5 millones en 2008 a USD 41,5 millones en 2014, lo que representa un aumento de 649% (gráfico 4). El porcentaje de aumento de la cantidad producida es aún mayor (970%), desde 890 toneladas en 2008 a 9.520 toneladas en 2014.

Las exportaciones de los años 2012 y 2013 fueron similares en volumen.



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

Los principales destinos del aceite chileno son Estados Unidos, Brasil e Italia. Hacia los dos primeros paises el producto se exporta embotellado, lo que implica un mayor precio por unidad. A Italia se exporta principalmente a granel, porque así entra libre de arancel, lo que no sucede con el aceite embotellado.



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

Se observa en el gráfico 5 que Brasil ha aumentado sus compras en los últimos cinco años, alcanzando el primer lugar como destino de las exportaciones chilenas de aceite de oliva y dejando a Estados Unidos en el segundo lugar. Esto es el resultado de un esfuerzo conjunto de los productores y ProChile para abrir esos mercados, desarrollarlos y mantenerlos. Italia está en tercer lugar en cuanto a valor, aunque a cierta distancia de los dos primeros destinos.

El 66% del producto exportado en 2014 correspondió a aceite embotellado; el 34% restante fue a granel.

Respecto de las importaciones, éstas han disminuido 60% en los últimos diez años, tanto en volumen como en valor. Esto podria indicar que Chile ha comenzado a valorar y preferir el aceite de oliva nacional, producto de buena calidad y de precio inferior al extranjero.

Chile ha alcanzado un gran número de premios en concursos internacionales de calidad de aceite de oliva. Incluso el país ha sido sede de algunos de estos eventos, lo que valida su presencia internacional como productor y exportador de aceite de oliva de calidad extravirgen y virgen (tabla 1).

Tabla 1. Resumen de premios internacionales obtenidos por aceites de oliva chilenos.

Año	Número de empresas chilenas premiadas	Menciones obtenidas
2004	3	5
2005	5	7
2006	14	51
2007	16	47
2008	17	57
2009	13	34
2010	15	75
2011	17	87
2012	20	126
2013	20	125
2014	20	99

Fuente: ChileOliva.

3. Consumo interno

El consumo nacional se calcula en función de la disponibilidad (producción nacional – exportaciones + importaciones) y la población; no se consideran los cambios en existencias, por lo que se habla de un consumo aparente, lo que explicaría las alzas y bajas repentinas de consumo por habitante (tabla 2). Entre los años 2005 y 2012 el consumo aparente nacional registró un aumento de 0,21 kilogramos a 0,76 kilogramos per cápita. Actualmente bordea los 0,4 kilogramos. Pese a esta baja temporal – que no considera las existencias de aceite, pues no hay cifras oficiales – el consumo local está en aumento, potenciado fuertemente por una preferencia de los chilenos a consumir dietas balanceadas y sanas. Conjuntamente se observa en los supermercados una amplia oferta de marcas de aceite de oliva nacional e internacional, por lo que se espera que pronto Chile alcance y supere los 700 gramos per cápita.

Tabla 2. Consumo aparente per cápita anual nacional (litros)

Año	Consumo lt/hab
2005	0,209
2006	0,222
2007	0,377
2008	0,392
2009	0,467
2010	0,632
2011	0,646
2012	0,764
2013	0,464
2014	0,374

Fuente: elaborado por Odepa con información de ChileOliva y el Servicio Nacional de Aduanas.

VI. Reflexiones finales

Chile es un país con un fuerte potencial para seguir creciendo en la industria del aceite de oliva. Tiene a su favor un prestigio y reconocimiento nacional e internacional, respaldado por los numerosos premios obtenidos en concursos de la industria; una amplia variedad de zonas agrícolas que permiten el desarrollo de una oliva de alta calidad; el aumento en el poder

adquisitivo de los consumidores chilenos, que ha favorecido el crecimiento del mercado local. El reconocimiento que ha adquirido el aceite de oliva nacional, resultado de un trabajo serio y una fuerte inversión, tanto pública como privada, debe ser protegido, lo que hace necesario contar con instrumentos que garanticen la calidad del producto y eviten la posibilidad de fraudes o engaños al consumidor. Esto justifica el estudio de una legislación que regule el comercio del producto en aspectos tales como origen, trazabilidad, composición, rotulación. Aunque estas disposiciones buscarían mantener el prestigio del aceite chileno, también serían aplicables al aceite importado, que de esta manera entraría a competir en forma transparente.

Mediante las buenas relaciones comerciales que Chile mantiene, a través de numerosos tratados de libre comercio, se puede conseguir la penetración a nuevos mercados emergentes o en desarrollo de esta industria. El consumo mundial va en aumento, y ésa es otra oportunidad a favor de nuestro país. Existen mercados aún en fase de desarrollo del consumo del aceite de oliva, como China y Japón, donde la inquietud por alimentarse en forma sana es un motor de búsqueda de nuevos productos. Pese a la fuerte competencia mundial, estos países se presentan como una atractiva alternativa para Chile como oferente de aceite de calidad.

La industria del aceite de oliva es pequeña en Chile, pero tiene a su favor que es muy bien organizada, lo que le ha permitido desarrollar la marca país en el extranjero, con buenos resultados. El prestigio de esta marca es la mejor herramienta para continuar el crecimiento que hoy se observa.