



**Ministerio de Economía y
Producción**

**Secretario de Agricultura,
Ganadería, Pesca y Alimentos**
Ing. Agr. Miguel Santiago Campos

**Subsecretario de Política
Agropecuaria y Alimentos**
Lic. Claudio Ernesto Sabsay

Director Nacional de Alimentación
Dr. Luis Daniel Camerano

Directora de Industria Alimentaria
Ing. Agr. Mercedes Nimo

Responsable

Ing. Agr. J.L. Marginet Campos
jmargi@sagpya.minproduccion.gov.ar

Suscripciones

Reciba este Informe vía e-mail

Nº 10 Mayo de 2004.

Informe Olivícola

Hojas de Olivo Nº 10

Contenidos

-
- Novedades del Sector
 - Comercio Interno Argentino
 - Comercio Exterior
 - Estado de la Olivicultura Mundial
-

Con la campaña prácticamente terminada, la producción de aceite de oliva y de aceituna de mesa resultaría menor a la esperada. Esto se debería a la suma de factores climáticos y de manejo que redujeron sensiblemente el cuaje de frutos durante la primavera 2003.

A nivel regional, la producción presenta grandes altibajos, incluso para fincas linderas. Las mayores producciones se obtuvieron en los valles de Chilecito, provincia de La Rioja, y Bolsón de Pipanaco, provincia de Catamarca.

Las provincias de San Juan, Córdoba y Mendoza están finalizando la campaña, con un reducción cercana al 40-50% de la esperada, en especial de las variedades aceiteras.

Debido a la escasez generalizada de aceituna, las aceitunas aceiteras alcanzaron cotizaciones del orden de los 0,45 a 0,50 US\$/Kg. más IVA puesto en finca. En la región cuyana fue donde los precios resultaron más elevados debido a la competencia de las industrias de aceites y verdeo (mesa).

En cuanto a los precios, el mercado se mantiene en alza con precios que superan los 3.800 US\$/ton. de aceite de oliva extra virgen a granel y los 600 US\$/ton. para la aceituna de mesa verde con carozo de calibres grandes.

Dirección Nacional de Alimentación
Dirección de Industria Alimentaria

Av. Paseo Colon 922, 2º of 239 (C1063ACW)
Capital Federal - Buenos Aires - Republica Argentina
Te: 54-11-4349-2197



NOVEDADES DEL SECTOR

Catamarca

Tal y como se había anticipado la cosecha en la provincia fue muy dispar de una región a otra. Con una producción estimada en más de 15 millones de kilos de aceituna, la misma se puede considerar buena.

El Bolsón de Pipanaco, Valle Oeste, presentó una buena cosecha de aceituna Arbequina y media de Manzanilla. La producción global habría superado los 7 millones de kilos. La principal causa de la reducción de la cosecha fue el viento Zonda: en las fincas que están más expuestas - zona de Pajonal-. Las pérdidas fueron totales en el sector de las copas que se orientan al viento, en tanto que fue bastante buena en la otra orientación. Siguiendo en el sentido del viento, las pérdidas fueron casi imperceptibles en Saujil.

En lo que respecta al Valle Central, la producción se presentó sumamente dispar. La oferta de aceituna fue muy buena en el corredor productivo de la ruta 38, entre Miraflores y Huillapima, donde la cosecha rondaría los 4.5 millones de kilos, correspondiente en un 60%, a Arbequina. En el trayecto de Miraflores a la Capital la producción fue escasa, no alcanzando los 2 millones de kilos.

En el área de la ruta 33 por su parte, la cosecha total habría alcanzado los 3 millones de kilos, de los cuales más de 2 millones fueron de aceiteras y en un 80% Arbequina. El resto fue Manzanilla.

El valle de altura de Tinogasta, tuvo una producción muy baja, principalmente debido a la vecería de las plantaciones tradicionales. La producción global no alcanzó el millón de kilos y correspondería a Arauco de las plantaciones tradicionales y, Arbequina.

Los precios pagados al productor presentaron una gran variabilidad en la medida que avanzaba la campaña. Para el caso de la aceituna de mesa, la Manzanilla Gigante se pagó a 0.45US\$/kg, la Manzanilla Fina a 0.40 US\$/kg y la Manzanilla Chica de 0.35 a 0.38 US\$/kg. Este año por primera vez hubo demanda zonal de aceituna para elaborar debido a la instalación de 2 nuevas fábricas.

En el caso de las aceiteras, la gran demanda de la industria motivó un progresivo aumento del valor de la aceituna que llevó los precios a 0.42-0.45 U\$/kg

para la Arbequina, de rendimiento en aceite superiores al 14%. Sin embargo, la modalidad más común fue la de establecer un precio en función del rendimiento en aceite, en tal sentido se generalizó el pago a razón de 0.015 US\$/unidad de rendimiento.

Este año por primera vez una superficie considerable de la provincia se cosechó con máquinas cabalgantes. El costo de la misma fue de 0.09 US\$/kg cosechado. A este precio se le debe agregar IVA y el pago del gasoil consumido en el proceso. La cosecha manual rondó los 0.80 US\$/kg para 20 kg en el caso de un monte con cosecha media, y fue mayor para los montes malos.

La Rioja

Si bien la cosecha provincial se vio seriamente afectada por accidentes climáticos, viento Zonda en Chilecito y heladas en río Malpaso, la producción global habría superado los 25 millones de kilos esperados.

En el departamento de Arauco se habrían cosechado cerca de 12 millones de kilos de aceituna de mesa, de las cuales el 80% correspondió a Manzanilla, en especial al tipo Fino (80% del total de la variedad). El resto fue Arauco y en menor medida Empeltre. La cosecha habría rondado el 70% del esperado para el año. Los precios rondaron los 0.45 US\$/kg para la Manzanilla grande libre de defecto y de 0.40 US\$/kg para la de menor tamaño y la Arauco. En lo que respecta al costo de la cosecha, se estimó en 0,78-0,80 US\$/cajón de 20 kg para la aceituna Aloreña y Manzanilla Gigante.

Este año, por cuestiones climáticas, la aceituna maduró muy rápido por lo cual parte de la Manzanilla Fina no se la pudo destinar a la elaboración en verde, sino que se la vendió para aceite, siendo los industriales de Mendoza los interesados en comprarla.

En el valle Capital la cosecha resultó menor a la esperada, rondando los 6 millones de kilos totales. La zona de río Malpaso tuvo una cosecha cercana los 2 millones de kilos distribuidas equitativamente entre Manzanilla y Arbequina.

El resto de la región, en torno a la ruta 25, tuvo una producción muy inferior a la esperada. Con cerca de 4 millones de kilos, la producción se centró en Arbequina y en menor medida en Manzanilla. Cabe aclarar que la falta de aceituna aceitera llevó a que los industriales molieran gran parte de la producción de aceituna de mesa para obtener aceite.

Los precios pagados por la aceituna de mesa rondaron los 0.42-0.45 US\$/Kg, en tanto que los de aceite fueron de 0.27 a 0.30 US\$/Kg para aceitunas que tuvieran un rendimiento menor al 14% en aceite, mientras que por encima de este rendimiento se corregía el precio.

El valle de Chilecito tuvo una buena recuperación de las plantas después del viento Zonda, por lo cual la cosecha rondaría los 10 o 12 millones de kilos. Se La gran demanda de aceituna aceitera en la zona llevó a que los precios fueran mayores que en el resto de la provincia. Para la aceitera el precio rondo los 0.35 US\$/kg utilizando como base de cálculo un rendimiento del 13%. La oferta zonal fue muy buena en Arbequina, media en Picual y escasa en Barnea.

Córdoba

La producción provincial habría superado los 6 millones de kilos, principalmente de Arbequina, siendo muy dispar de una región a otra.

La región de Pichanas habría tenido una cosecha cercana a 1.2 millones de kilos de Arbequina y cerca de 400 ton de Manzanilla. La aceituna de mesa se vendió a La Rioja a un precio que rondó los 0.42 US\$/kg para la Manzanilla Chica. Por primera vez, desde la implementación del proyecto "Cuenca del Pichanas", la aceituna Arbequina se comercializó fuera de la zona de influencia a un precio que rondó los 0.42 US\$/kg, habiendo recibido un valor diferencial por tratarse de un producto orgánico.

En Ischilín, la producción rondará los 1.3 millones de kilos principalmente de Arbequina y Manzanilla Gigante, en tanto que sería escasa en las demás variedades, en especial Manzanilla Común, debido a las demoras en la cosecha en la campaña anterior.

El valle de Cruz del Eje superaría los 1.5 millones de kilos, principalmente de Arbequina, y algo de Manzanilla. El precio pagado por la aceituna de

mesa rondó los 0.40 US\$/kg para la Manzanilla en tanto que la aceitera rondó los 0.40 US\$/kg.

San Juan

La producción sanjuanina fue sensiblemente menor a la esperada, no teniéndose datos precisos a la fecha.

La reducción de la calidad de la aceituna de mesa producto del granizo llevó a que parte de la aceituna Arauco se destinara a la elaboración de aceite.

La falta de aceituna propició la realización de contratos de compra anticipada. Esto llevó a un aumento sustancial del precio de la aceituna, ya que la base de los contratos fue de 0.45 a 0.50 US\$/Kg con un piso de rendimiento del 13%, ajustando el precio de compra para rendimientos mayores.

La oferta provincial se centró en Arbequina en el caso de productores beneficiados con diferimientos y, Changlot Real, Arauco y Frantoio proveniente de las plantaciones tradicionales.

Mendoza

La provincia habría superado los 25 millones de kilos de aceitunas con una gran concentración en la oferta varietal. Cerca del 60% correspondería a Arauco; el resto, Arbequina, Farga y Frantoio.

Los departamentos de Rivadavia, San Martín y Maipú tuvieron una carga media principalmente de Arauco. Este año prácticamente la totalidad de la aceituna de esta variedad se destinó a mesa.

La disponibilidad de aceituna aceitera es muy baja, lo cual llevó al aumento de sus precios que llegaron a más de 0.50 US\$/kg para una aceituna con el 13% de rendimiento en aceite.

La región sur tiene una oferta reducida de aceituna debido al granizo, y la consecuente pérdida de calidad comercial, provocó que parte de la aceituna de mesa se destinara a la extracción de aceite.

En Gral. Alvear y Atuel la producción es buena esperándose cerca de un millón de kilos, principalmente de Arbequina.

Buenos Aires

La producción provincial rondaría los 3 millones de kilos, principalmente de

Arbequina. Es de destacar que este año parte de la producción se vendió a San Juan a precios que rondaron los 0.55 US\$/kg.

COMERCIO EXTERIOR ARGENTINO

El año 2003 cerró con un récord en las exportaciones, tanto en aceite como en aceitunas.

Exportaciones de aceite de oliva por tipo, 2003

	TONELADAS	US\$
VIRGEN	5.680	13.566.000
OLIVA	2.308	6.287.000
REFINADO	226	364.000
ORUJO	133	212.000
TOTAL	8.346	20.428.000

Fuente: DNA sobre la base de datos del INDEC

Para el caso del aceite de oliva, la principal característica a destacar es la colocación de productos fraccionados en el mercado de los Estados Unidos y el ingreso a países de la UE y África.

Exportaciones de aceitunas de mesa por tipo - 2003

	TONELADAS	US\$
EN SALMUERA	43.500	29.959.000
OTRAS	3.825	2.123.000
TOTAL	47.325	32.082.000

Fuente: DNA sobre la base de datos del INDEC

En aceitunas de mesa se debe mencionar el ingreso de nuestros productos en los Estados Unidos y México, principalmente de aceituna Manzanilla.

AÑO 2004 - PRIMER TRIMESTRE

Durante el primer trimestre del año se manifiesta una tendencia creciente en las colocaciones. Tanto para aceite de oliva como para aceitunas de mesa, esta tendencia va acompañada por un aumento en el valor agregado de los productos exportados.

En el caso del aceite de oliva, sobre un total de 1.138 ton, 650 correspondieron a vírgenes y de estas 399 ton fueron fraccionadas.

En cuanto a destinos, Estados Unidos sigue ganando importancia. De los aceites vírgenes a este país se destinaron 138 ton, de las cuales 87 ton correspondieron a aceite orgánico que se comercializó a valores que variaron entre los 3.520 y 3.850 US\$/ton, en los graneles.

Para los aceites de oliva (ex puros) las colocaciones ascendieron a 438 ton y el destino fue Brasil.

Exportaciones de aceite de oliva por tipo Enero-marzo de 2004

	TONELADAS	US\$
VIRGEN	650	2.139.000
OLIVA	438	1.514.000
REFINADO	50	102.000
ORUJO	0	0
TOTAL	1.138	3.755.000

Fuente: DNA sobre la base de datos del INDEC

En aceitunas de mesa se observa aún más la tendencia al agregado de valor y a la diversificación de destinos. De las 11.537 ton exportadas son de rescatar las colocaciones de aceitunas rellenas, pastas y rodajas.

En cuanto a los destinos, Brasil continúa siendo el principal país comprador para los productos con carozo, en especial como verde en salmuera.

De los demás destinos, el más importante es Estados Unidos, en especial para productos con mayor valor agregado por los que pagan precios sensiblemente superiores a los de los países del Mercosur. Este mercado es el principal destino de aceitunas rellenas y en rodajas fraccionadas en envases directos para el consumo que cotizaron a 1.820 US\$/ton y 1.600 US\$/ton respectivamente.

COMERCIO INTERNO ARGENTINO

Con una campaña en vías de finalización, aún no hay precios de referencia para el mercado interno. Sin embargo, y en función de los costos de elaboración, el aceite de oliva virgen tendría valores cercanos a los 3.800 US\$/ton para el producto a granel. El aumento de los precios de los graneles todavía no se trasladó a las góndolas, donde la botella de

vidrio de 500 cc tiene un valor cercano a los 3 o 3.15 US\$/unidad.

En lo que respecta a las aceitunas, los precios mayoristas tienen una gran variabilidad de acuerdo con los calibres y las calidades. El precio comienza a manifestar incrementos debido a la demanda mundial. Los mismos rondan los 700-850 US\$/ton para la aceituna verde con carozo.

ESTADO DE LA OLIVICULTURA MUNDIAL

La producción mundial de aceite de oliva volvió a presentar un nuevo récord en cantidad elaborado pero con serios problemas en la calidad de los productos.

Existe un gran déficit en extra vírgenes con acideces inferiores a 0.5 e índices de frutado intenso. Esto llevó a un aumento significativo en los vírgenes de encabezamiento que ya se cotizan a valores que superan los 4.000 US\$/ton, dependiendo de la calidad.

En España es buena la oferta de Picual, Empeltre y Cornicabra, en tanto que es escasa en Arbequina. Por su parte Italia cuenta con una excelente oferta de variedades de altísima calidad en Puglia, Toscana, Sicilia y Abruzzo.

En cuanto a las aceitunas de mesa, el mercado presenta una cierta incertidumbre por la pérdida de la cosecha en Grecia y por reducción de la calidad de la aceituna en Sevilla.