

Mayo - Junio  
2010

## Informe Sectorial N° 2

Técnico  
responsable:

Cdora. Patricia Doreste  
pdores@minagri.gov.ar

### FRUTAS DESHIDRATADAS: CIRUELA



#### Contenidos

- PRODUCCIÓN MUNDIAL
- PRODUCCIÓN NACIONAL
- COMERCIO EXTERIOR
- NOVEDADES

Ministerio de  
Agricultura,  
Ganadería y Pesca  
Sr. Julián Andrés  
Domínguez

Secretaría de  
Agricultura,  
Ganadería y Pesca  
Ing. Agr. Lorenzo  
Basso

Subsecretaría de  
Agricultura  
Ing. Agr. Oscar Solís

Dirección Nacional de  
Transformación y  
Comercialización de  
Productos Agrícolas y  
Forestales  
Lic. Gerardo Petri

### Resumen Ejecutivo

**Estados Unidos es el principal productor mundial de ciruelas desecadas y deshidratadas.**

**Argentina ocupa el cuarto lugar entre los principales productores, concentrándose casi el 98 % de la producción en la provincia de Mendoza.**

**Durante el quinquenio 2004 – 2008 las exportaciones mundiales de ciruela desecada y deshidratada se han incrementado el 4% en volumen y el 58% en valor. Argentina ocupa el tercer lugar como exportador mundial.**

**Analizado el periodo 2005 – 2009 se observó que las exportaciones argentinas de ciruela con carozo y sin carozo se incrementaron tanto en volumen como en valor. Brasil es el principal destino de las mismas.**

**Las importaciones mundiales de ciruela desecada y deshidratada tuvieron una tendencia positiva en el periodo 2004 – 2008.**

**Si bien tuvieron variaciones positivas, las importaciones argentinas de ciruela con y sin carozo en el periodo considerado (2005 – 2009) no fueron significativas.**

DIRECCION NACIONAL DE TRANSFORMACION Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS AGRICOLAS Y FORESTALES

## Producción mundial

En 1990 se constituyó la *International Prune Association* (IPA), teniendo como países miembros a Argentina, Australia, California (EE.UU), Chile, Francia, Italia y Sudáfrica.

La Asociación Mundial de Productores de Ciruelas Secas, tal su nombre en castellano, tiene como principales objetivos vincular a los productores mundiales, proteger los intereses comunes, aumentar el consumo mundial, garantizar entre los países miembros el intercambio de información y organizar encuentros económicos entre ellos.

### Puede ser integrada por:

- \* productores de ciruelas secas,
- \* productores – transformadores reconocidos como “productores significativos” por los miembros productores de sus países
- \* organizaciones representativas de productores.

El principal productor de esta fruta es EE.UU., que concentra el 52 % del total mundial, en tanto Chile ocupa el segundo lugar con 22%, seguido por Francia con el 16%. Argentina, aportando el 6%, es el cuarto productor.

Teniendo en cuenta la proyección realizada por esta Asociación, Argentina es el país que va a presentar el mayor incremento productivo, (+219%), estimándose que en el año 2015 alcanzará las 50.000 toneladas.

La segunda gran variación la tiene proyectada Chile con el (+85 %), previéndose que alcance en 2015 las 100.000 toneladas de ciruela seca.

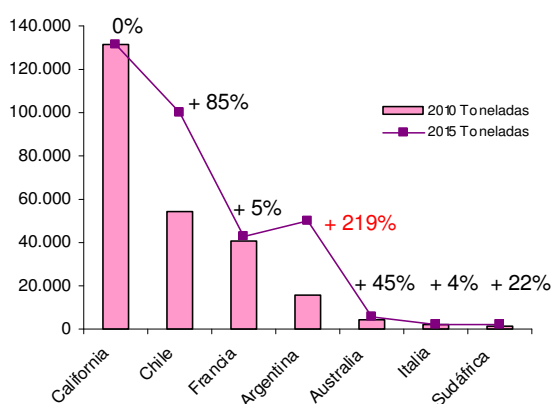
Da comienzo así a un desplazamiento del peso de la producción mundial del Hemisferio Norte al Hemisferio Sur, con sus centros en Argentina y Chile.

**Evolución de la Producción de los principales países productores de Ciruela Seca (TM). Años 2006 -2010**

	2006	2007	2008	2009	2010
EE.UU.	171.283	74.036	117.634	147.500	131.500
Chile	53.000	42.330	52.000	50.000	54.000
Francia	50.689	47.465	29.661	41.000	41.000
Argentina	40.000	28.500	25.000	40.000	15.660

Fuente: MAGyP, en base IPA.

**Producción Potencial Estimada de Ciruela Seca (TM)**



Fuente: MAGyP, en base a IPA.

## Producción nacional

El artículo 879 del Código Alimentario Argentino, define como **Fruta Seca** la que en su estado de maduración adecuado presenta una disminución tal de su contenido acuoso que permite la conservación.

Se presentan con endocarpio más o menos lignificados siendo la semilla la parte comestible (nuez, avellana, almendras, castañas, etc.).

**Fruta Desecada:** Es la fruta fresca, sana, limpia, con un grado de madurez apropiada, entera o fraccionada, con o sin epicarpio, carozo o semillas, sometida a desecación en condiciones ambientales naturales para privarlas de la mayor parte del agua que contienen.

**Fruta Deshidratada:** Es la que, reuniendo las características citadas precedentemente, se ha sometido principalmente a la acción del calor artificial por empleo de distintos procesos controlados, para privar al fruto de la mayor parte del agua que contiene.

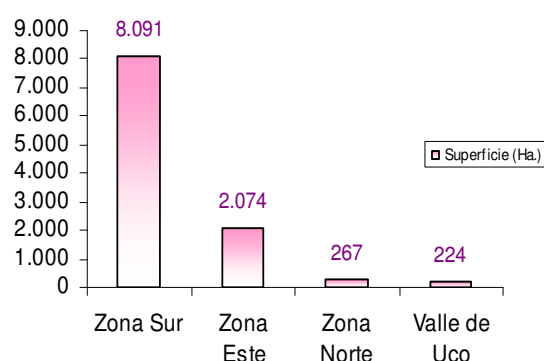
Según datos del Instituto de Desarrollo Rural (IDR) de Mendoza, aproximadamente el 98 % de la producción de ciruelas desecadas y deshidratadas se realiza en esta provincia y el resto en la provincia de San Juan.

### Mendoza

En la campaña 2005/6 la superficie de ciruela para industria implantada en la Provincia de Mendoza fue de 7.632 hectáreas, incrementándose para la campaña 2009/10 a 10.656 hectáreas, es decir un 40%.

La superficie se concentra en el Oasis Sur (76%) que comprende los departamentos de General Alvear y San Rafael; el 19% en la Zona Este; el 3% en la Zona Norte y el 2% en el Valle de Uco.

Superficie implantada con Ciruela para Industria. Campaña 2009/10



Fuente: MAGyP, en base a IDR.

## Producción nacional

Durante la campaña 2005/6 se produjeron 140.083 toneladas de ciruela para industria y para la de 2009/10 se estimó una producción de 48.547 toneladas, produciéndose una notable caída del volumen producido (65%).

Durante la última campaña, el nivel de producción fue muy bajo en comparación con años anteriores debido a heladas tardías y nevadas registradas en plena floración, lo que afectó considerablemente la producción.

Cabe señalar que la relación entre producción de fruta fresca y fruta seca es de 3:1.

En el año 2006 se obtuvo una producción de 43.776 toneladas de esta fruta seca y para el año 2010 se estimaron 16.182 toneladas, lo que representaría un descenso del 63%.

El 68% de la producción proviene de la Zona Sur de Mendoza; el 27% de la Zona Este; el 2% de Zona Norte, y el 3% del Valle de Uco.

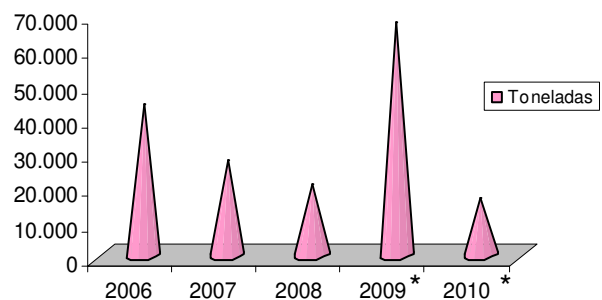
El secado de ciruela fresca se puede realizar a través de dos técnicas: el desecado tradicional (al sol) sobre paseras, y el desecado con hornos.

Durante 2009 el 62,7% del total del volumen secado de ciruelas frescas se realizó en hornos, y el 37,3% al sol, en tendaderos.

En la Provincia de Mendoza existe un total de 498 secaderos, de los cuales 297 se encuentran en San Rafael, y 113 en Gral. Alvear. Ambos departamentos conforman el Oasis Sur, zona donde se concentra la producción de ciruela para industria.

### Producción de Ciruela ( Tn. Secas)

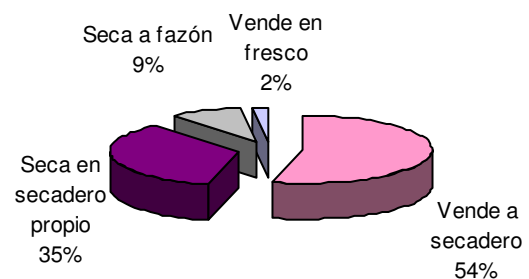
Años 2006 - 2010



(\*) Estimación IDR

Fuente: MAGyP, en base a IDR.

### Destino de la Producción de Ciruela para Industria.



Fuente: MAGyP, en base a IDR.

## Producción nacional

### San Juan

En el año 2009, la superficie implantada con ciruelas en la Provincia de San Juan fue de aproximadamente 900 hectáreas. El 80% de la producción se destina al consumo en fresco y el resto a desecado.

Durante la campaña 2009/10 se registró una baja producción de frutales debido a los factores climáticos (heladas y viento zonda) que afectaron la región de Cuyo y ocasionaron pérdidas importantes de la misma.

## Comercio Exterior

### Exportaciones Mundiales

Durante el quinquenio 2004 – 2008 las exportaciones mundiales de ciruela desecada y deshidratada se han incrementado el 4% en volumen y el 58% en valor.

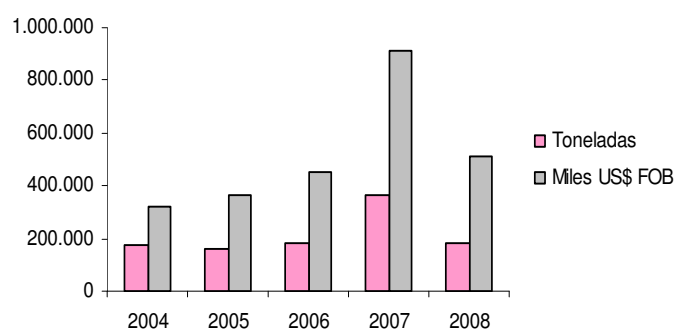
Si se compara el año 2008 versus 2007, se registró una caída del 50% en volumen y del 44% en el monto de las operaciones.

En 2008, Argentina se ubicó en el tercer puesto entre los principales exportadores mundiales, comercializando 22.349 toneladas por un total de 57.182 miles de US\$ FOB.

El país avanzó en el *ranking* de exportadores, ya que considerando el monto de los envíos, en el año 2007 ocupaba el quinto lugar.

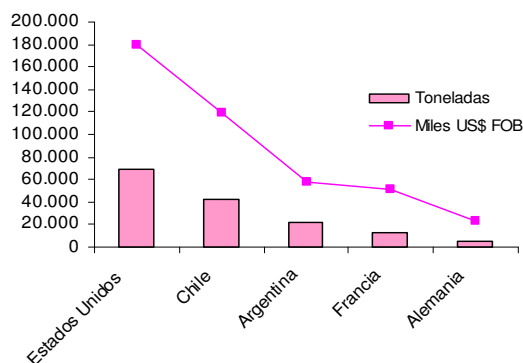
Durante el lapso analizado (2004 – 2008) Estados Unidos, mantuvo su liderazgo en las exportaciones de este producto.

Exportaciones Mundiales de Ciruela Desecada y Deshidratada. Años 2004 - 2008



Fuente: MAGyP, en base a Comtrade

Principales Exportadores Mundiales de Ciruela Desecada y Deshidratada. Año 2008



Fuente: MAGyP, en base a Comtrade

## Exportaciones Argentinas

### Ciruelas con carozo

Durante el periodo 2005 – 2009 las exportaciones argentinas de ciruela desecada y deshidratada con carozo tuvieron un incremento del 37% en volumen y del 16% en valor.

En el año 2009 se exportaron 16.405 toneladas por un valor de 24.442 miles de US\$ FOB.

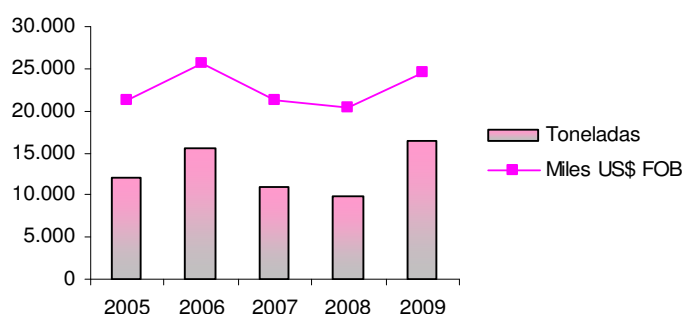
La comparación con el año 2008, en el que se exportaron 9.798 toneladas por un valor de 20.360 miles de US\$ FOB, permite observar aumentos del 67% en volumen y del 20% en valor.

El principal destino de estas exportaciones es Brasil, que concentra el 39% del total de los envíos realizados, seguido por España con el 22%.

En cuanto a las variedades exportadas, el 95% es de ciruela variedad D'agen, el 3% President y el 2% restante pertenece a otras.

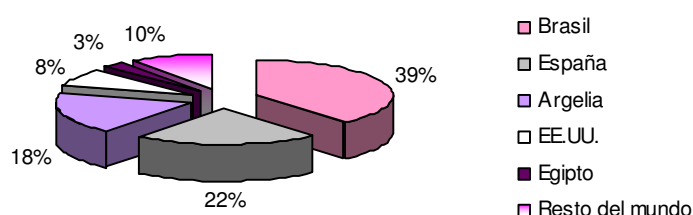
Al comparar el periodo enero – mayo del año 2010 versus igual periodo del año 2009, se halla una variación negativa de las exportaciones de ciruela con carozo tanto en el tonelaje comercializado como en valor (32% y 41% respectivamente).

### Exportaciones Argentinas de Ciruela Desecada y Deshidratada. Años 2005 - 2009



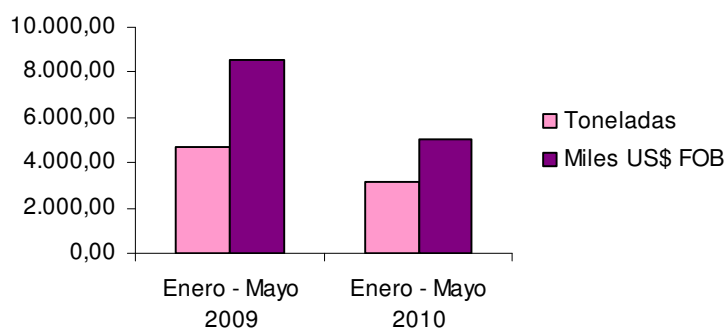
Fuente: MAGyP, en base a INDEC

### Principales destinos de las Exportaciones Argentinas de Ciruela Desecada y Deshidratada. Año 2009



Fuente: MAGyP, en base a INDEC

### Exportaciones Argentinas de Ciruela Desecada y Deshidratada. Enero – Mayo 2010 Vs. Enero - Mayo 2009



Fuente: MAGyP, en base a INDEC

### Ciruelas sin carozo

Durante el quinquenio 2005 – 2009 las exportaciones argentinas de ciruela deshidratada y desecada sin carozo han sufrido un incremento del 55% en volumen y 26% en valor.

En el año 2006 las exportaciones alcanzan el punto máximo durante el periodo analizado, con 23.218 toneladas y por un monto de 53.310 miles de US\$ FOB.

Realizando una comparación del año 2009 versus 2008, se registro un incremento del 36% en volumen pero una caída del 9% en valor.

Rusia (32%) aparece como principal destino de estas exportaciones, seguido por Brasil (22%) y España (13%).

En el año 2009, el 96% de lo exportado corresponde a ciruelas variedad D'agen y el resto a President.

Durante el periodo enero – mayo del año 2010 se exportaron 7.185 toneladas por 13.067 miles de US\$ FOB, estos valores representan un incremento notable respecto de igual periodo del año 2009, tanto del volumen exportado (105%) como del monto en US\$ FOB (58%).

#### Brasil

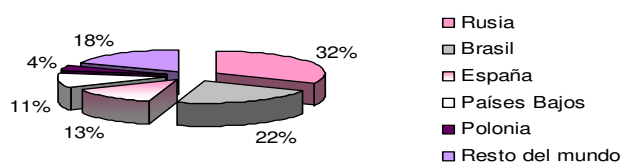
Del total de las ciruelas (con y sin carozo) enviadas al exterior, el 30 % tiene como destino Brasil. Este país es un importante mercado, con menores exigencias que las instrumentadas por Europa y Estados Unidos.

### Exportaciones Argentinas de Ciruela Desecada v Deshidratada. Años 2005 - 2009



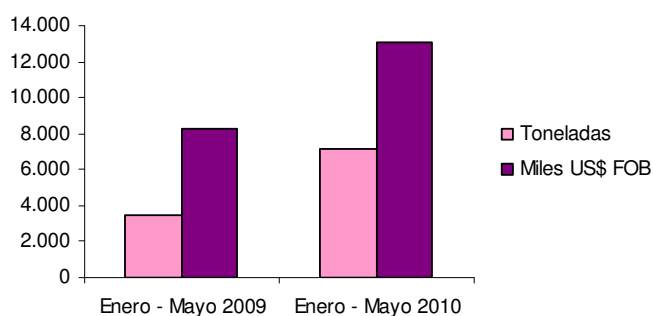
Fuente: MAGyP, en base a datos del INDEC

### Principales destinos de las Exportaciones Argentinas de Ciruela Desecada y Deshidratada. Año 2009



Fuente: MAGyP, en base a datos del INDEC

### Exportaciones Argentinas de Ciruela Desecada y Deshidratada. Enero - Mayo 2010 Vs. Enero - Mayo 2009



Fuente: MAGyP, en base a datos del INDEC

Según representantes del sector, Brasil es uno de los pocos mercados (si no el único) en el cual Mendoza es competitiva frente a Chile y Sudáfrica. Su cercanía y el hecho de que no tenga arancel de ingreso otorga ventaja a nuestros productos, lo que no se repite en otros mercados.

### Precios Promedio de Exportación

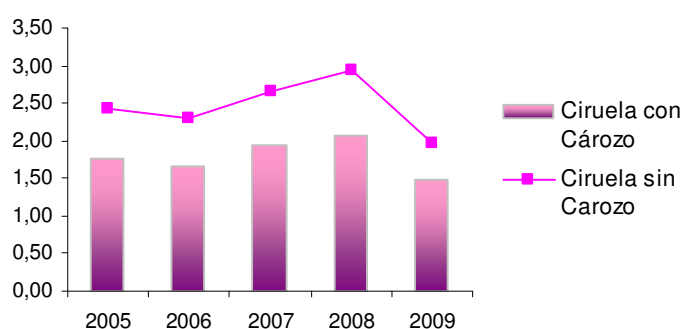
Analizar la evolución del precio promedio US\$ FOB/Kg. recibido por las exportaciones, requiere diferenciar los tipos de presentación del producto.

Durante el periodo 2005 – 2009 el precio promedio de exportación de la ciruela deshidratada y desecada sin carozo, tuvo una caída del 16%.

En el año 2009 el precio promedio fue de 1,48 US\$ FOB/Kg., 29% inferior al de igual periodo del año anterior (2,08 US\$ FOB/Kg.).

#### Evolución Precios Promedio de Exportación

US\$ FOB/Kg. Años 2005 - 2009



Fuente: MAGyP, en base a INDEC

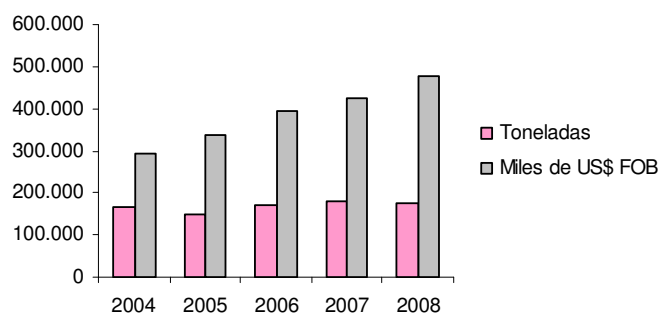
También se registra una caída del precio promedio para las ciruelas sin carozo, en este caso del 33%, ya que durante 2009 el precio promedio alcanzó 1,97 US\$ FOB/Kg. y en el 2008, 2,93 US\$ FOB/Kg.

### Importaciones Mundiales

Las importaciones mundiales de ciruela desecada y deshidratada muestran durante el periodo 2004 – 2008 una tendencia positiva.

Si se compara el año 2008 con el 2007 se comprueba una disminución en el total del volumen mundial importado (4%), pero un incremento del valor (12%), lo cual eleva el precio promedio de importación mundial.

#### Importaciones Mundiales de Ciruela Desecada y Deshidratada. Años 2004 - 2008



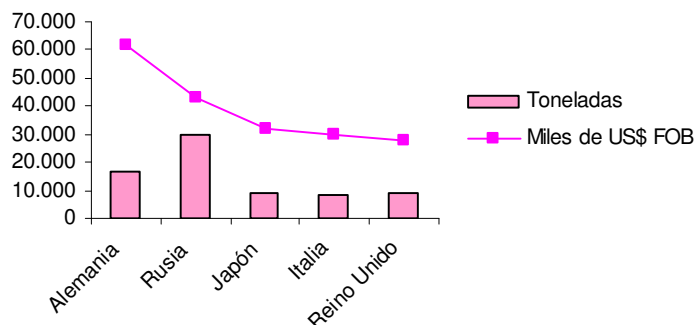
Fuente: MAGyP, en base a Comtrade



Si consideramos como parámetro el total del valor importado, Alemania se ubica en el primer lugar del ranking de importadores mundiales, alcanzando 61.589 miles de US\$ FOB, ubicándose Rusia en segundo lugar con 42.970 miles de US\$ FOB.

Ahora, al considerar como parámetro el volumen total importado Rusia es el principal importador mundial, con 29.854 toneladas, dejando atrás a Alemania con 16.439 toneladas.

**Principales Importadores Mundiales de Ciruela Desechada y Deshidratada. Año 2008**



Fuente: MAGyP, en base a Comtrade

## Importaciones Argentinas

### Ciruelas con carozo

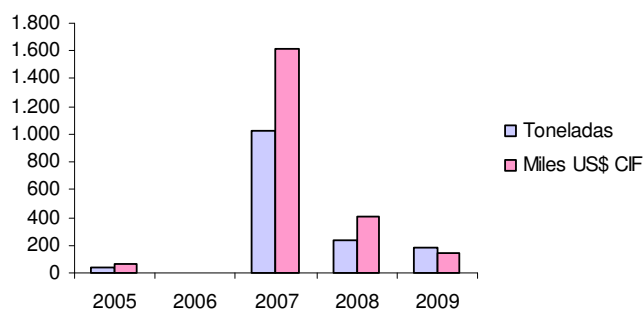
Durante el periodo 2005 – 2009, las importaciones argentinas de ciruela desecada y deshidratada con carozo fueron muy fluctuantes.

En 2007 se produjo el punto máximo de importación del periodo analizado, tanto en volumen (1.029 toneladas) como en valor (1.615 miles de US\$ CIF).

Durante 2009, ingresó al país un total de 187 toneladas de ciruela sin carozo por un valor de 151 miles de US\$ CIF.

El volumen de las importaciones realizadas en el transcurso de enero – mayo de 2010 fue importante debido a que problemas climáticos disminuyeron la producción interna, lo que obligó a recurrir a adquirir productos de origen chileno.

**Importaciones Argentinas de Ciruela Desechada y Deshidratada. Años 2005 - 2009**



Fuente: MAGyP, en base a datos del INDEC

**Importaciones Argentinas de Ciruela Desechada y Deshidratada. Enero – Mayo 2010 Vs. Enero – Mayo 2009**

	Toneladas	Miles US\$ CIF
Enero - Mayo 2009	0	0
Enero - Mayo 2010	2.065	1.797

Fuente: MAGyP, en base a datos del INDEC y la DGA

### Ciruelas sin carozo

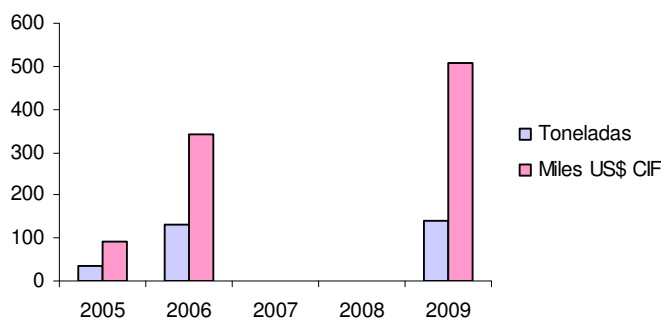
Las importaciones argentinas durante periodo 2005 – 2009 si bien tuvieron una tendencia positiva, no fueron significativas.

En los años 2007 y 2008 no se registraron importaciones, y en el 2009 se reanudaron las mismas ingresando al país 140 toneladas por un valor de 510 miles de US\$ FOB.

En este último año, los orígenes fueron: España, Rusia y Países Bajos.

Durante el periodo enero – mayo de 2010 no se importó este producto.

### Importaciones Argentinas de Ciruela Desecada y Deshidratada. Años 2005 - 2009



Fuente: MAGyP, en base a INDEC

### Importaciones Argentinas de Ciruela Desecada y Deshidratada. Enero – Mayo 2010 Vs. Enero – Mayo 2009

	Toneladas	Miles US\$ CIF
Enero - Mayo 2009	60	157
Enero - Mayo 2010	0	0

Fuente: MAGyP, en base a INDEC y DGA

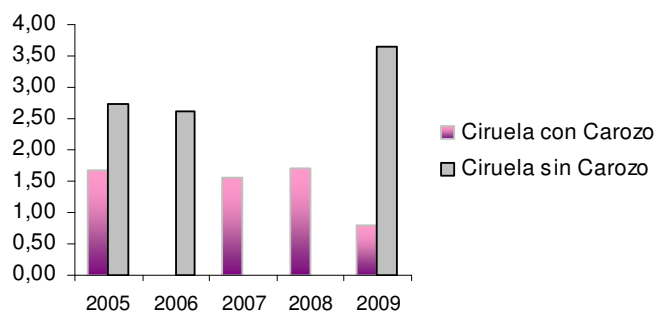
### Precios Promedio de Importación

Para analizar la evolución del precio promedio US\$ CIF/Kg. recibido por las importaciones, se diferencié entre tipos de presentación de producto.

En el año 2005 el precio promedio de importación de la ciruela con carozo fue de 1,69 US\$ CIF/Kg. sufriendo una caída importante durante el periodo 2005 – 2009, hasta alcanzar en este último año valores de 0,81 US\$ CIF/Kg.

Por el contrario, durante dicho periodo la cotización de la ciruela sin carozo ha mostrado una tendencia positiva: su precio promedio pasó de 2,73 US\$ CIF/Kg. en 2005 a 3,63 US\$ CIF/Kg. en el año 2009.

### Evolución Precios Promedio de Importación US\$ CIF/Kg. Años 2005 - 2009



Fuente: MAGyP, en base a datos del INDEC

## Información de actualidad

### EE.UU. (California): disminuyó la producción de ciruelas

*Los agricultores producirán alrededor del 10 % menos toneladas de ciruelas pasas este año, según un informe del gobierno. La producción esperada alcanza alrededor de 150.000 toneladas. Una temperatura más fresca y una fruta más ligera en el año 2010 se presentan como factor importante en la cosecha más pequeña. Los agricultores también están teniendo una mayor presión de plagas como consecuencia de la lluvia y el aumento de temperaturas. California produce alrededor del 99 % de las ciruelas pasas de la nación, que se comercializan como ciruelas secas.*

Fuente: [www.freshplaza.es](http://www.freshplaza.es). 11/06/2010

#### Agradecimientos:

Carlos Herrera, IPA

Mariana Ríos, IDR de Mendoza

Diario Los Andes, Mendoza