

Perfil del Mercado y Competitividad Exportadora de Aceitunas

I. Estructura Competitiva en Aceitunas

1. Perfil del Producto

Ficha técnica de aceituna de mesa

Concepto

Según el Consejo Oleícola Internacional (COI) se denomina aceituna de mesa al fruto de variedades determinadas de olivo cultivado, sano, cogido en el estado de madurez adecuado y de calidad tal que, sometido a las preparaciones adecuadas, provea un producto de consumo y de buena conservación como mercancía comercial.

La aceituna de mesa constituye un alimento de alto valor nutritivo y muy equilibrado, posee todos los aminoácidos esenciales en una proporción ideal, aunque su contenido en proteína es bajo, su nivel de fibra hace que sea muy digestiva. Destacan sus contenidos en minerales, especialmente el Calcio y el Hierro, también se encuentra presente la Provitamina A, Vitamina C y Tiamina.

En el Perú el olivo presenta una marcada estacionalidad: entre abril a julio se obtiene el 97% de la producción. La cosecha de aceitunas verdes se inicia a fines de febrero hasta abril; mientras que entre mayo y julio se obtiene la de aceitunas negras.



Tipos de aceitunas de mesa

El COI clasifica a las aceitunas de mesa en los siguientes tipos: verdes, color cambiante, tipo negras y ennegrecidas.

- **Verdes:** son las aceitunas de frutos recogidos durante el ciclo de maduración, antes del envero y cuando han alcanzado un tamaño normal. Estas aceitunas serán firmes, sanas y resistentes a una suave presión entre los dedos y no tendrán otras manchas distintas de las de su pigmentación natural. La coloración del fruto podrá variar del verde al amarillo paja.
- **De color cambiante:** obtenidas de frutos con color rosado, rosa vinoso o castaño, recogidos antes de su completa madurez, sometidos o no a tratamientos alcalinos y listas para su consumo.
- **Negras:** obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar, según la zona de producción y época del acopio, un color negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro.
- **Ennegrecidas por oxidación:** son las obtenidas de frutos que no estando totalmente maduros han sido oscurecidos mediante oxidación y han perdido el amargor mediante tratamiento con lejía alcalina, debiendo ser envasadas en salmuera y preservadas mediante esterilización con calor.



Variedades de aceitunas

Sevillana

- ✓ Variedad mas antigua del país conocida como "criolla"
- ✓ Se produce principalmente en Huaral, Ica, Pisco, Bella Unión, Yauca, La Ensenada, Mejía, Mollendo, Ilo y Tacna
- ✓ Árbol de tamaño grande, de color negro-morado intenso a la madurez
- ✓ Es la mejor variedad para la preparación de aceitunas botija, machacada y seca por todos los métodos criollos
- ✓ Estos tipos de conservas de aceitunas son las de mayor demanda en el mercado nacional

Ascolana Ternera

- ✓ Una de las principales variedades italianas de mesa
- ✓ Árbol de tamaño mayor que mediano, rústico, de producción semi-temprana, autofértil
- ✓ Variedad apta para conserva, produciendo frutas de buenas características pero de cutícula muy delicada y pulpa blanca, que se madura fácilmente al ser cosechada
- ✓ Utilizada en las irrigaciones de la Ensenada y Tacna

Gordal

- ✓ Una de las principales variedades producidas en España, propia de la provincia de Sevilla
- ✓ Árbol de altura media, produce frutos grandes de pulpa firme, de madurez precoz, de color brillante cuando madura
- ✓ Es una excelente variedad para la obtención de conservas, principalmente aceitunas rellenas

Manzanilla

- ✓ Principal variedad española para la industria de conservas de aceitunas
- ✓ Árbol de tamaño bastante grande, de buena producción pero con tendencia a la vecería, poco exigente en clima y producción semi-temprana

Liguria

- ✓ Variedad aceitera introducida al país procedente de Chile
- ✓ Árbol de gran tamaño, muy productivo
- ✓ Variedad utilizada exclusivamente para extraer aceite

Pendolino

- ✓ Variedad de origen italiano utilizado principalmente como polinizante
- ✓ Árbol de mediano vigor, de buena y constante fructificación
- ✓ Utilizada para extraer aceite

En el Perú las variedades de olivo son en su mayoría de origen europeo y provienen especialmente de España, Italia y Portugal. Las principales variedades cultivadas son la Sevillana, Ascolana y Liguria.



Preparación comercial y formas de presentación de la aceituna

De acuerdo a la madurez y a los tratamientos

- Aceitunas verdes en salmuera (aderezadas o sin aderezar)
- Aceitunas de color cambiante o pintonas en salmuera (aderezadas o sin aderezar)
- Aceitunas negras en salmuera (aderezadas, sin aderezar o arrugadas naturalmente)
- Aceitunas negras en sal seca (aderezadas, sin aderezar o arrugadas naturalmente)
- Otros tipos comerciales (aceitunas partidas, seccionadas aderezadas, seccionadas sin aderezar, aderezadas ennegrecidas por oxidación y especiales)

De acuerdo a la presentación

- Enteras: aceitunas que conservan su forma original y a las que no se ha sacado el hueso
- Deshuesadas: aceitunas que conservan prácticamente su forma original y a las cuales se ha sacado el hueso y quitado el pedúnculo
- Rellenas: aceitunas deshuesadas, rellenas con productos como pimientos, cebollas, almendras, apios, anchoas, etc
- Mitades: aceitunas deshuesadas, rellenas o no, cortadas en dos partes aproximadamente iguales, siguiendo el eje principal del fruto o perpendicularmente a él
- En cuartos: aceitunas deshuesadas, cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales, siguiendo el eje mayor del fruto y perpendicularmente a éste
- Lonjas o rodajas: aceitunas deshuesadas, rellenas o no cortadas en segmentos paralelos de espesor relativamente uniforme
- Picadas: aceitunas deshuesadas que se han cortado en piezas pequeñas o trozos de formas y tamaños indeterminados
- Rotas: aceitunas que se han roto durante el deshuesado o el relleno

Aceitunas rellenas



Aceitunas rodajeadas



Aceitunas Deshuesadas

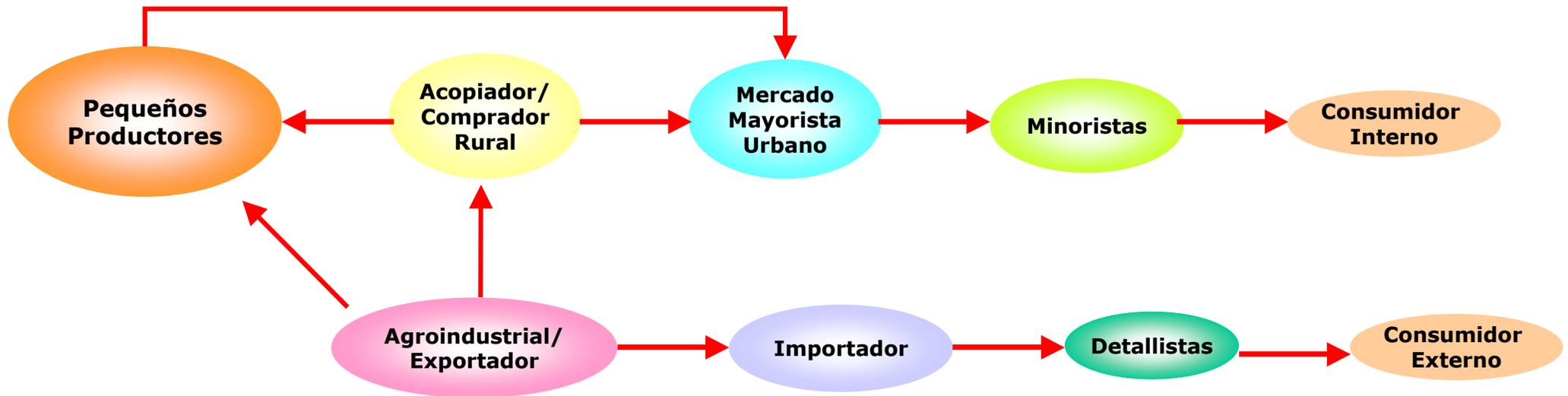


I. Estructura Competitiva del Etanol

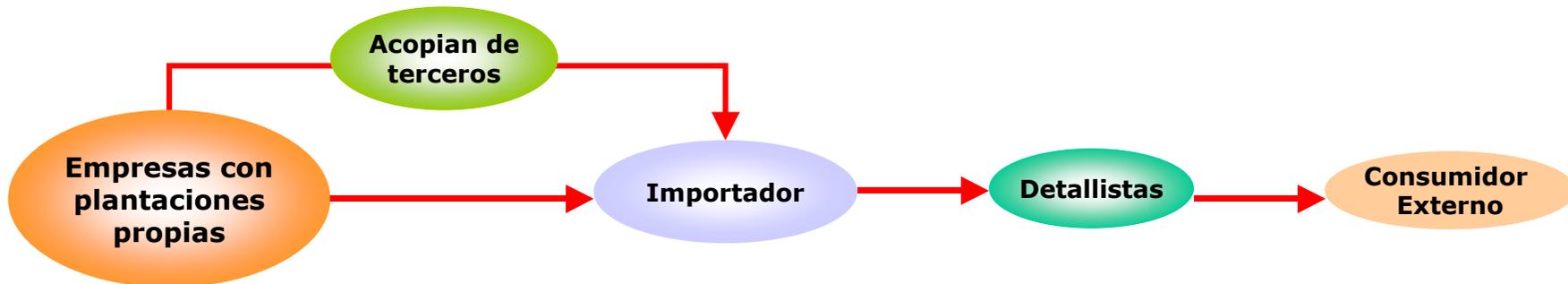
2. 'Cluster' y Cadenas Productivas

Cadena productiva de la aceituna

Modelo 1



Modelo 2



Perfil del agricultor peruano de aceituna

Características

Agricultor Tradicional

Gran parte de la producción es destinada principalmente al mercado nacional

La aceituna se comercializa mayoritariamente sin procesar

El producto comercializado no es de primera clase, pues adolece de selección de tamaño, presentación por color, tiene un hueso muy grande por la utilización de algunas variedades aceiteras y presenta manchas en los frutos

Variabilidad en la conducción técnico del cultivo, en lo referente a la realización de podas, fertilización, deshierbes, riegos, etc

Baja o nula asistencia técnica

Falta de capacidad de inversión

Necesita capacitación gerencial y desarrollo de habilidades de exportación

Falta de experiencia en el manejo óptimo del agua y fertilizantes para maximizar los niveles productivos con mínimos costos

Agricultor Exportador

Produce aceitunas de alta calidad dirigida principalmente al mercado externo

Las principales empresas exportadores cuentan con sus propias plantas de producción, y realizan todo el proceso de procesamiento, calibrado y almacenamiento

Poseen alta tecnología en el sistema de ferti-irrigación y en el control químico y mecanizado de malezas

Recibe asistencia técnica sobre el manejo agronómico del cultivo y el proceso post-cosecha

Alta capacidad de gerencial

II. Vocación Exportadora Peruana del Etanol

1. Dinámica Productiva

Producción de aceitunas mantiene tendencia creciente

La producción de aceitunas ha venido creciendo a un ritmo anual de 3,8% entre 1990 y 2003, tras el incremento de las plantaciones orientadas al mercado externo, aunado a la expansión del rendimiento promedio por hectárea (1,6%) ante el mejor manejo técnico del cultivo. En el 2003 el valor de la producción de aceituna alcanzó los S/. 89 millones, mayor en 17,1% respecto al año anterior, participando del 0,56% del PBI agropecuario.

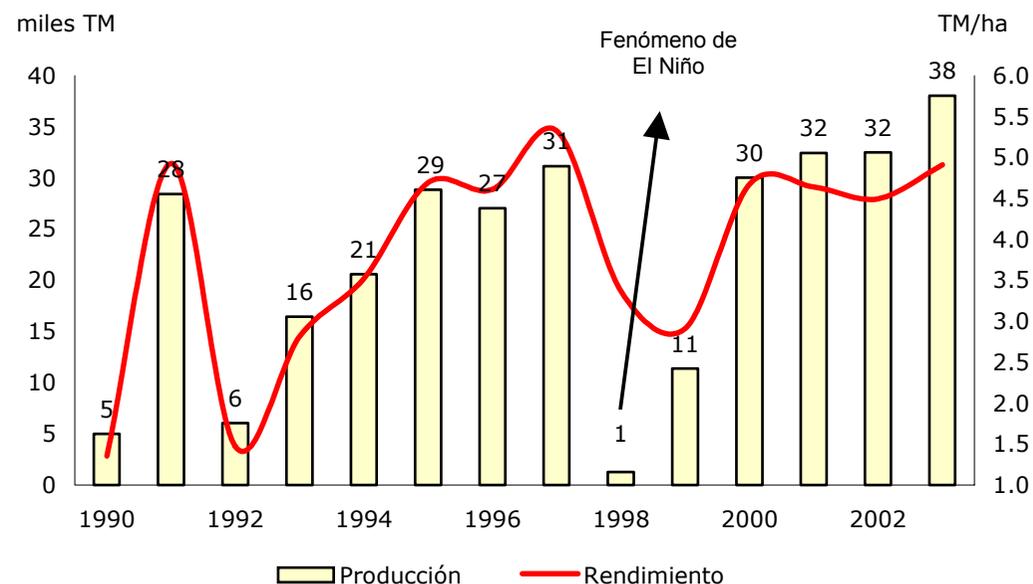
Alrededor del 5% de la producción peruana de olivo se destina a la elaboración de aceite y el resto se procesa en forma de aceituna entera (negras y verdes).

La oferta nacional se concentra sobretodo en la aceituna negra, de color morado intenso, conocida popularmente como "botija", cuya calidad es superior a las europeas y de otros competidores del hemisferio sur, dado que el Perú es uno de los pocos países en el mundo en donde las aceitunas se pueden dejar madurar totalmente en el árbol, antes de ser cosechadas, obteniéndose una aceituna negra natural de delicioso sabor y jugosa pulpa.

La producción nacional de aceituna se caracteriza por la presencia mayoritaria de pequeños agricultores que tienen como máximo 3 hectáreas por agricultor, los cuales utilizan un bajo nivel tecnológico, disminuyendo su poder de negociación frente a las empresas compradoras y reduciendo la rentabilidad del cultivo.

El fenómeno de la alternancia de producción, conocido también como "vecería", (tendencia por la cual una planta que produce abundantemente en un año, no produce o reduce su producción al año siguiente), es muy acentuado en el cultivo del olivo y se presenta con mayor intensidad en el cultivo bajo lluvia que en las zonas irrigadas, afectando principalmente a los pequeños agricultores que no realizan adecuadas prácticas agrícolas como podas anuales, tratamiento sanitario, abonamiento balanceado, riego oportuno y cosecha rápida de la aceituna.

Producción y Rendimiento Nacional de Aceituna



Fuente: MINAG

Elaboración: MAXIMIXE

Aceituneros en el Perú

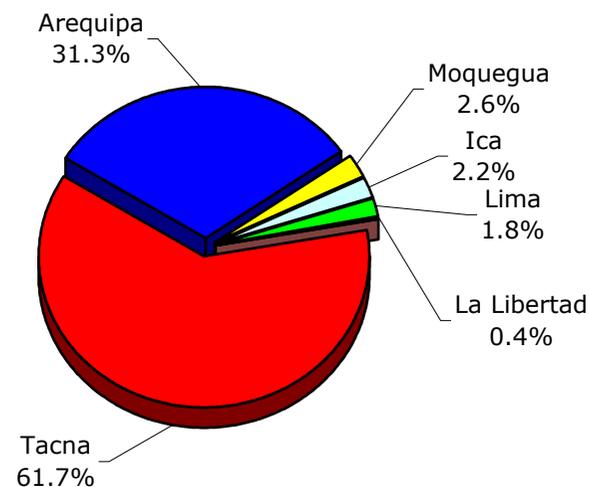
Tamaño Ha	Nº de Huertos	Area Total (ha)	Area Promedio
< 3	2800	3300	1
3 - 10	697	3000	4
10 - 20	165	2000	12
> 20	38	1700	44
Total	3700	10000	1.6

Fuente: ANPEAP

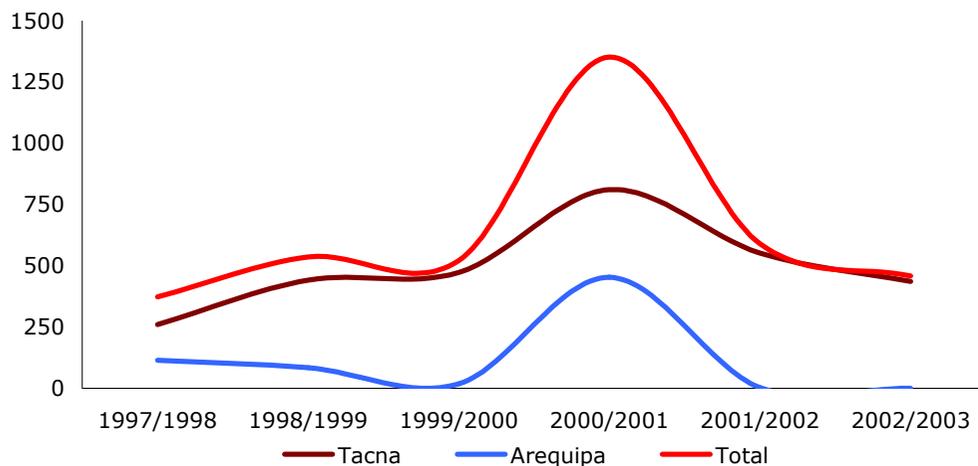
Retracción productiva en Arequipa por ocurrencia de plagas

La producción de aceituna se concentra principalmente en Tacna, que abarca más del 60% de la producción nacional, y en donde las áreas de cultivo se encuentran en proceso de expansión incentivadas por el incremento de las ventas al exterior. En contraste, Arequipa, segundo departamento productor, viene reduciendo su producción de olivo afectada por la ocurrencia de las plagas Queresia y Margaronia en Yauca y la Bella Unión, lo cual ha provocado una merma en los ingresos de los productores y el reemplazo del olivo por otros cultivos de mayor rentabilidad.

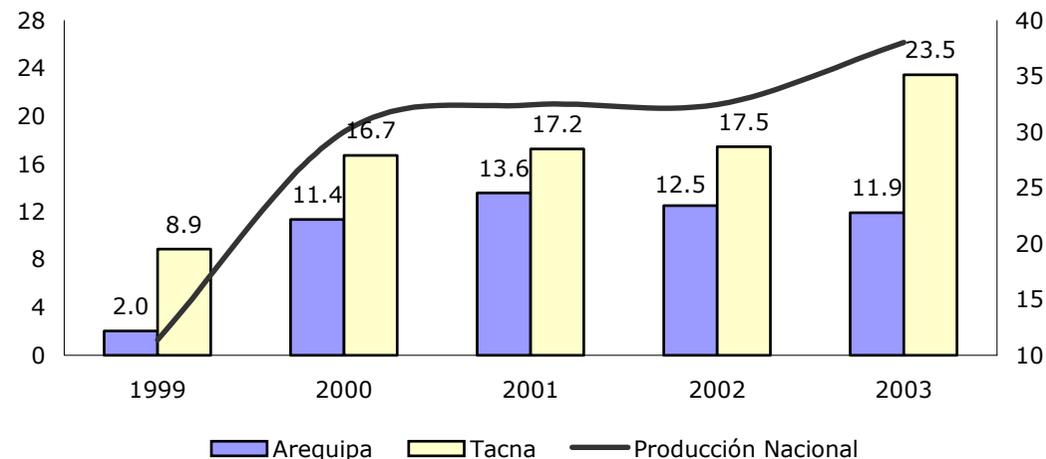
Producción de Aceituna por Departamentos, 2003



Superficie Sembrada de Aceituna (has)



Evolución de la Producción de Aceituna (miles TM)



Fuente: MINAG

Elaboración: MAXIMIXE

Fuente: MINAG

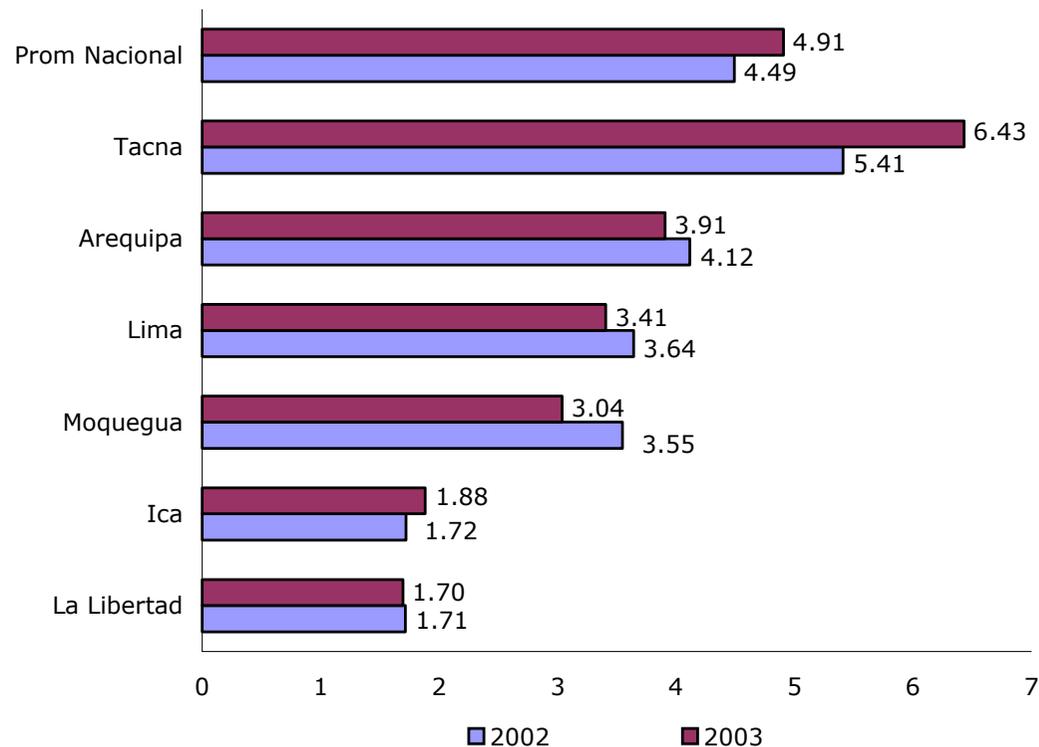
Elaboración: MAXIMIXE

Tacna registra mayor rendimiento productivo

Tacna registra el mayor rendimiento de olivo a nivel nacional (6,4 TM/ha), dada la eficiente conducción técnica del cultivo, aplicando buenas prácticas agrícolas como podas, fertilización, deshierbes, riego, tratamiento de plagas y enfermedades, para la obtención de una cosecha de aceitunas uniformes en tamaño y maduración.

Sin embargo, el manejo técnico del cultivo en el país es muy variado; observándose plantaciones con un buen manejo y en otras en cambio es deficiente, llegándose hasta el abandono de las prácticas agrícolas, principalmente en los valles olivaveros antiguos afectados fuertemente por la "vecería".

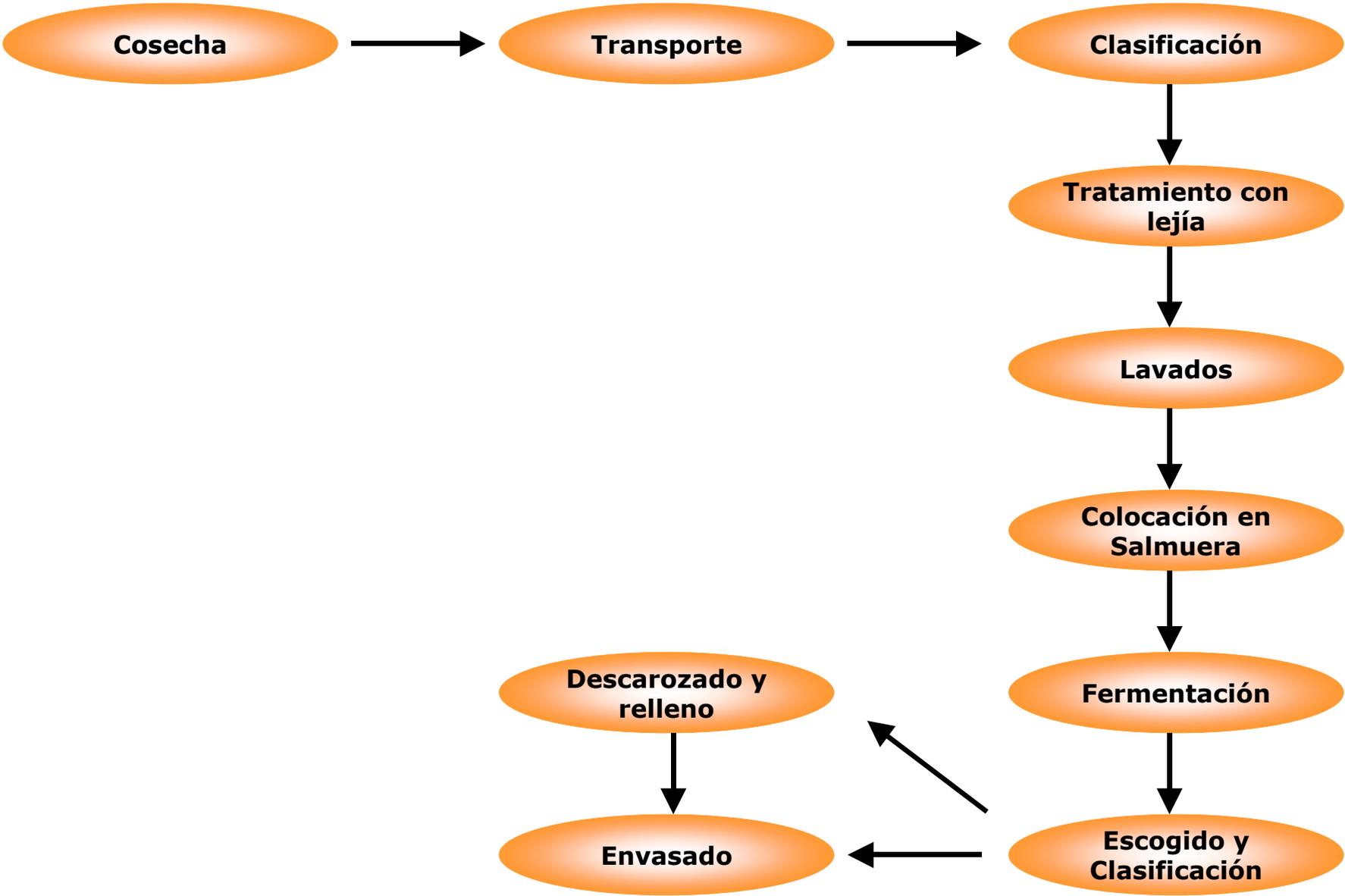
Ranking de Rendimiento de Aceituna por Departamentos (TM/ha)



Fuente: MINAG

Elaboración: MAXIMIXE

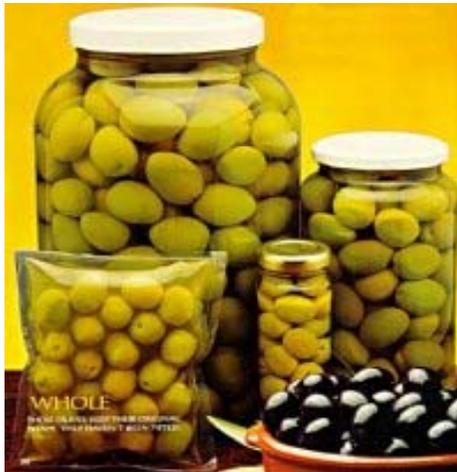
Esquema del proceso productivo de la aceituna



Comercialización de la aceituna

La oferta proveniente de los pequeños agricultores generalmente se destina al mercado nacional, aunque un pequeño porcentaje es para abastecer a empresas industrializadoras para la elaboración de aceite de olivo o para su exportación como aceituna de mesa. La comercialización de este producto se realiza bajo diferentes modalidades:

- "En pie"; cuando los acopiadores compran la producción antes de la cosecha y se encargan de efectuar la cosecha por su cuenta
- "Cruda al peso o balanza", cuando el productor cosecha y vende al intermediario, según el peso en kilogramos, las aceitunas sin procesar, las cuales han sido clasificadas previamente a mano, de acuerdo a su tamaño y presentación en aceitunas de primera, segunda, tercera (esta última de difícil comercialización). Esta modalidad de comercialización es la más usada.
- Cuando los mismos olivicultores de la zona procesan las aceitunas, y se venden en la misma localidad a través de intermediarios o son llevadas por los productores a Lima para su comercialización. Este sistema permite conservar las aceitunas por más tiempo hasta conseguir mejores precios.



Los compradores de aceitunas (intermediarios) son en su mayoría olivicultores de otras zonas productoras del sur del país, con experiencia en el procesamiento y comercialización del fruto, el cual una vez procesado es llevado a Lima para su comercialización.

Las principales empresas exportadoras cuentan con sus propias plantas de producción, aunque también acopian materia prima de otros productores, antes de la cosecha. Estas empresas además realizan todo el proceso de procesamiento, calibrado y almacenamiento, destinando sus productos principalmente al mercado externo.

Respecto al consumo, en el mercado nacional existe una marcada preferencia del consumidor por las aceitunas de botija negras, debido a diversos factores como sabor agradable, aspecto atractivo, uso diverso o inmediato y amplio período de conservación. La aceituna verde no cuenta con la misma demanda que la de botija, mientras que la aceituna seca es de empleo más limitado dado que requiere preparación y aderezo especial antes de ser consumido, gozando de preferencia en la población serrana del país, por su utilización en diversos platos típicos.

La venta al público es efectuada en su mayor parte en supermercados, mercados de abastos, bodegas de primera categoría y en forma ambulante.

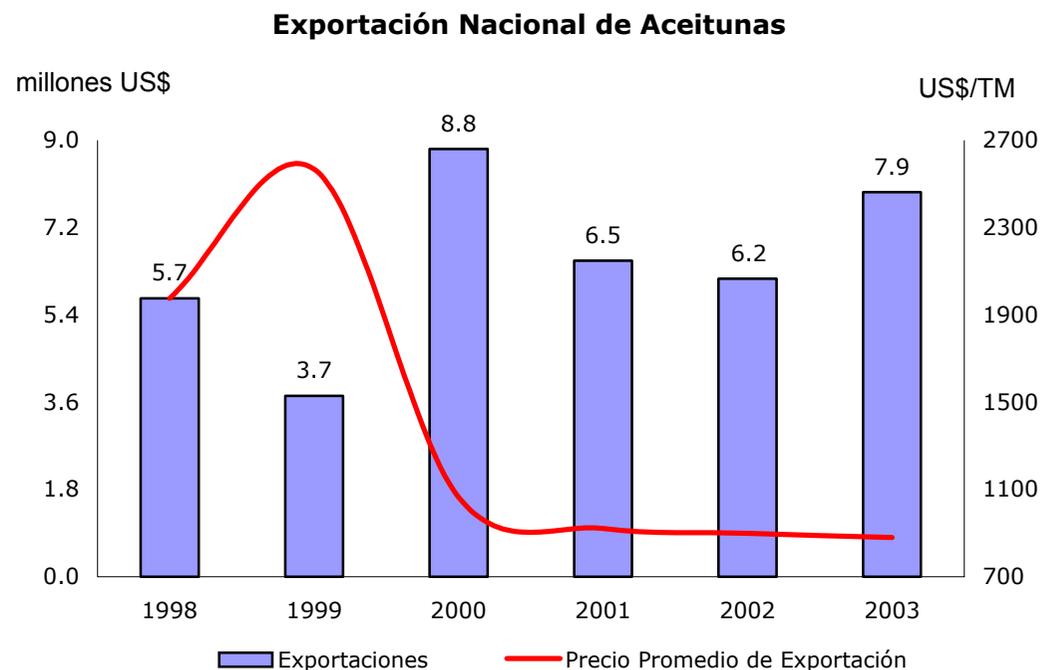
II. Vocación Exportadora Peruana del Etanol

2. Dinámica Exportadora

Exportaciones de aceituna registran buena performance

Las exportaciones de aceituna han evolucionado positivamente, creciendo a un ritmo anual de 6,7% entre 1999 y 2003, como resultado del incremento de los volúmenes enviados (25,4%), que atenuaron la retracción de los precios de venta.

Las exportaciones se han concentrando en una presentación "aceitunas conservadas provisionalmente impropias para la alimentación", las cuales abarcan más del 90% del total exportado y mantienen un crecimiento anual de 7,5%.



Fuente: ADUANAS

Elaboración: MAXIMIXE

Exportaciones de Aceituna				
	Anual 2003	Part. (%) 2003	Crec. Anual 2003	Crec.Prom Anual 2003/99
Valor FOB (miles US\$)	7937.2	100.0	29.0	6.7
Aceitunas conservadas provisionalmente (impropias para alimentación)	7275.0	91.7	31.7	7.5
Aceitunas preparadas o conservadas (exc. en vinagre o ácido acético)	534.4	6.7	31.5	0.1
Aceitunas preparadas o conservadas en vinagre o ácido acético	98.8	1.2	- 42.9	9.4
Aceitunas frescas o refrigeradas	28.9	0.4	- 39.4	- 17.5
Volumen (TM)	9017.4	100.0	31.8	25.4
Aceitunas conservadas provisionalmente (impropias para alimentación)	8676.3	96.2	34.0	26.8
Aceitunas preparadas o conservadas (exc. en vinagre o ácido acético)	233.4	2.6	13.6	1.5
Aceitunas preparadas o conservadas en vinagre o ácido acético	86.6	1.0	- 31.8	44.5
Aceitunas frescas o refrigeradas	21.1	0.2	- 44.6	- 4.7

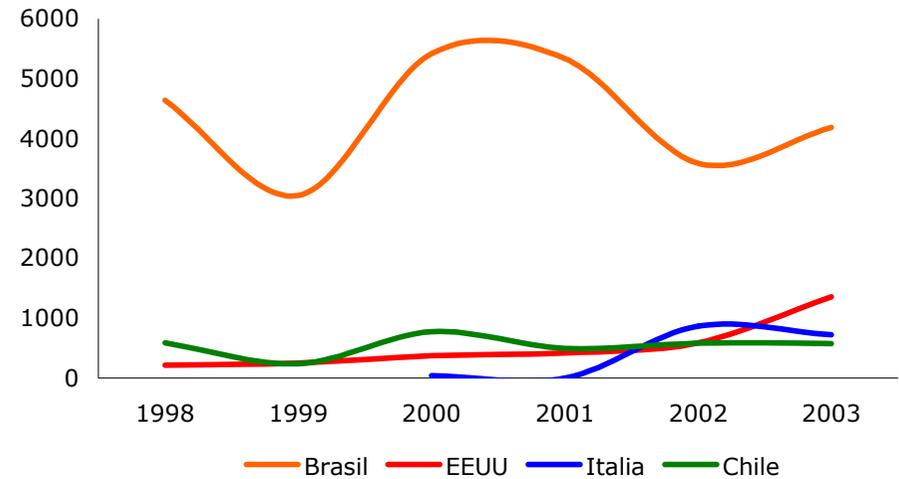
Fuente: Aduanas

Elaboración: MAXIMIXE

Brasil es el principal destino de las exportaciones peruanas de aceitunas

Las exportaciones de aceituna se encuentra altamente concentradas en un solo mercado Brasil que abarcó el 52,7% del total exportado en el 2003, sin embargo esta situación viene revirtiéndose por la mayor penetración a otros mercados, principalmente a EEUU, en donde las ventas se han incrementado a un ritmo promedio anual de 44% (1999-2003).

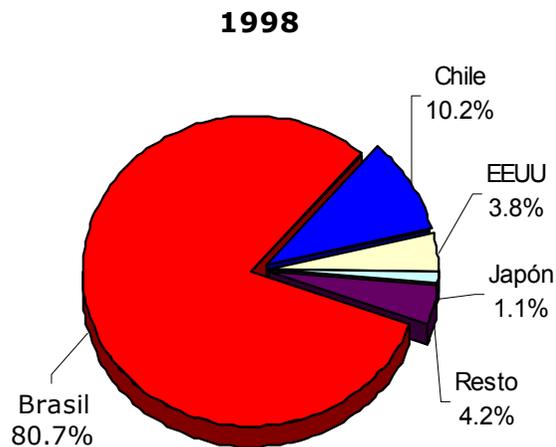
Evolución de las Exportaciones por País de Destino
(miles US\$)



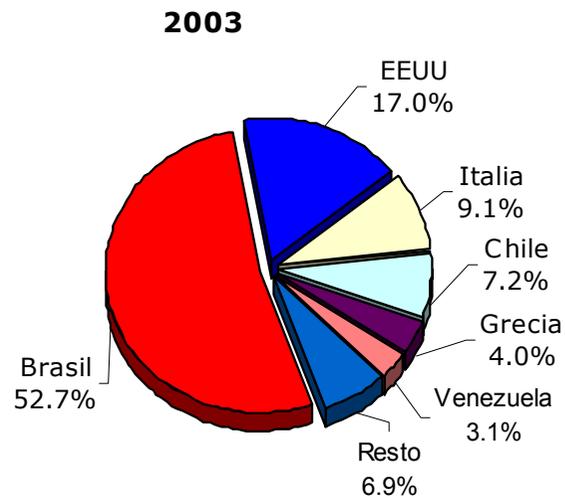
Fuente: ADUANAS

Elaboración: MAXIMIXE

Destino de las Exportaciones Peruanas de Aceitunas



Fuente: ADUANAS



Elaboración: MAXIMIXE

Agroindustrias Nobex lidera exportaciones de aceitunas

Agroindustrias Nobex es la principal empresa exportadora de aceitunas concentrando más del 30% del total exportado a nivel nacional. Esta empresa posee sus propias plantaciones ubicadas en el valle de Acarí en Arequipa, pero también acopia aceitunas de terceros. Además, posee bodegas de fermentación con capacidad de 3 mil TM. Las etapas de deshueso, relleno y envasado la realizan en su planta de Lima, de donde despachan sus productos al mercado nacional e internacional.

Ranking de Exportadores de Aceitunas			
(miles US\$)			
Empresas	Año 2003	Crec.Anual 2003	Part. %
Agroindustrias Nobex	2390.0	61.1	30.1
Agroindustria y Comercializadora Guive	979.8	25.2	12.3
Silpay	856.8	12.2	10.8
Agroindustria Olivarera Perú	629.6	50.2	7.9
Exportaciones de la Selva	427.4	203.2	5.4
Globenatural Internacional	413.0	1736.6	5.2
Biondi y Cia de Tacna	369.6	38.9	4.7
Sihersa	177.3	-55.8	2.2
Inmolag	162.0	65.5	2.0
Tacna Foods	158.4	1097.5	2.0
J & A Olives	130.6	-7.2	1.6
Importadora y Exportadora Doña Isabel	124.6	73.2	1.6
Exportaciones Mirsa	122.7		1.5
Descals Industrias Alimentarias	115.6	-50.8	1.5
Procesadora	114.8	199.1	1.4
Resto	764.9	-40.0	9.6
Total	7937.2	29.0	100.0

Fuente: ADUANAS

Elaboración: MAXIMIXE

III. Análisis de la Demanda de Importaciones de Aceitunas

1. Dinámica Productiva y Exportadora Mundial de Aceitunas

Producción mundial de aceituna al alza

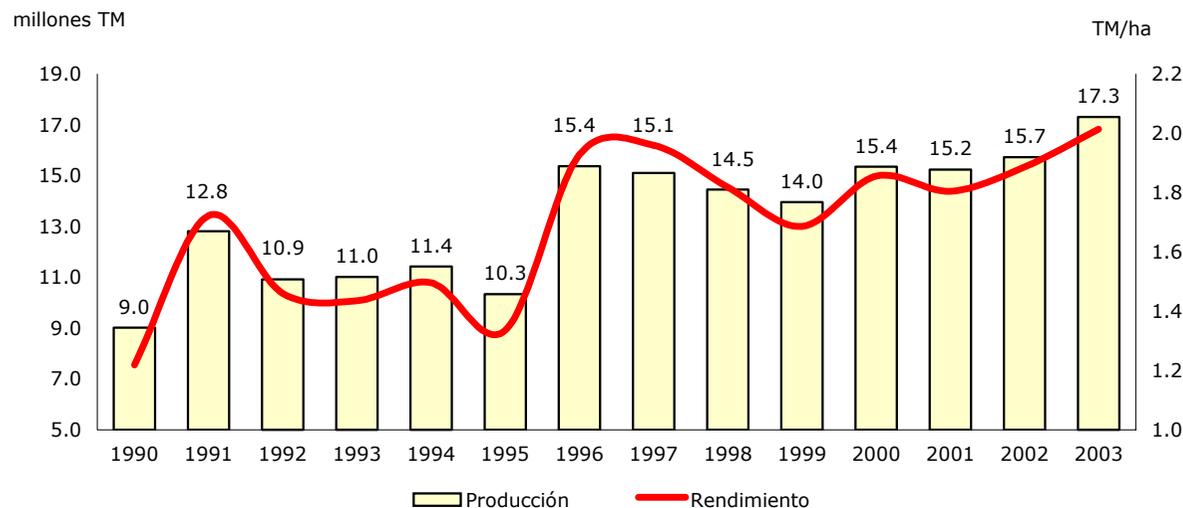
La producción mundial de aceitunas se destina principalmente a la obtención de aceites (90%) y el resto se consume como aceituna de mesa (10%). Alrededor del 50% de la producción de aceituna de mesa corresponde a aceitunas verdes, de 30 a 35% se elabora como aceitunas negras y el resto se destina a la elaboración de aceitunas de color intermedio y aceitunas rellenas.

La producción olivarera tradicional se destaca por una reducida densidad promedio en las plantaciones (menor a 300 plantas por hectárea) y una baja tecnificación. Aproximadamente el 10% de la superficie de olivos a nivel mundial se riega y sólo un 5% está totalmente mecanizada.

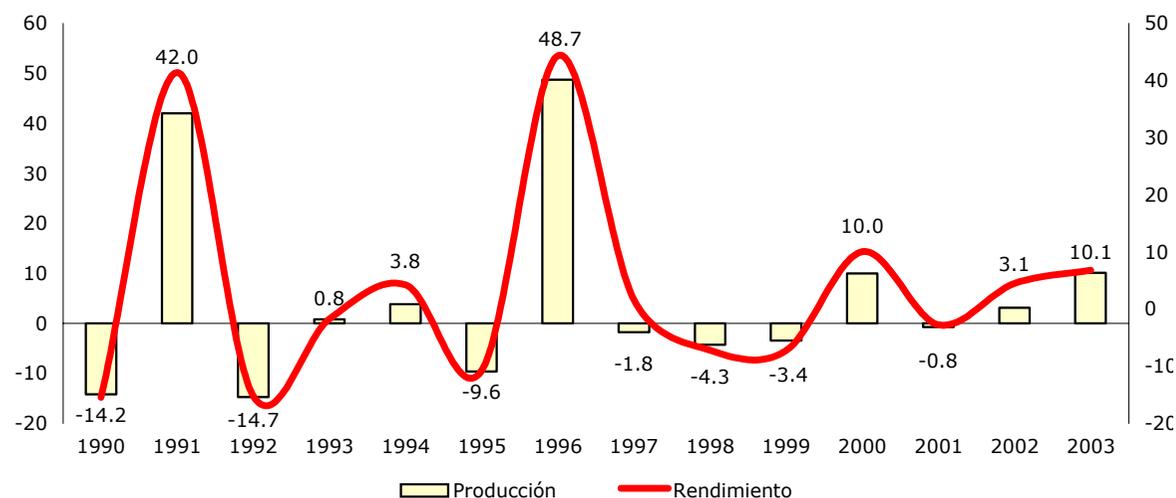
Entre 1990 y 2003 la producción mundial de aceitunas creció a un ritmo anual de 3,6%, en línea al incremento del rendimiento del cultivo por el mejor manejo técnico del cultivo, y alentada principalmente por dos factores: la revalorización del aceite de oliva por sus atributos organolépticos y su influencia beneficiosa sobre la salud. Esta situación ha motivado notables avances en la tecnología olivícola.

El mayor incremento productivo se registró en la cosecha 1996/97, tras la expansión de nuevas plantaciones y el mejoramiento de olivares existentes, alentadas por el establecimiento del subsidio a la producción de aceite en la Unión Europea.

Producción y Rendimiento Mundial de Aceituna



Crecimiento Anual de la Producción y Rendimiento Mundial de Aceituna



Fuente: FAO

Elaboración: MAXIMIXE

España lidera producción mundial de aceite de olivo y aceituna de mesa

La producción mundial olivícola se concentra principalmente en los países mediterráneos que abarcan alrededor del 80% de la producción mundial.

España es el principal país oleícola, liderando la producción de aceite de olivo y aceituna de mesa, participando del 35,6% del total producido en el 2003, seguido por Italia (18,2%) y Grecia (13,9%). América del Sur representó apenas el 0,8% de la producción mundial (144,3 mil TM), destacando Argentina y Perú, los cuales concentraron el 64,4% y 20,8%, respectivamente.

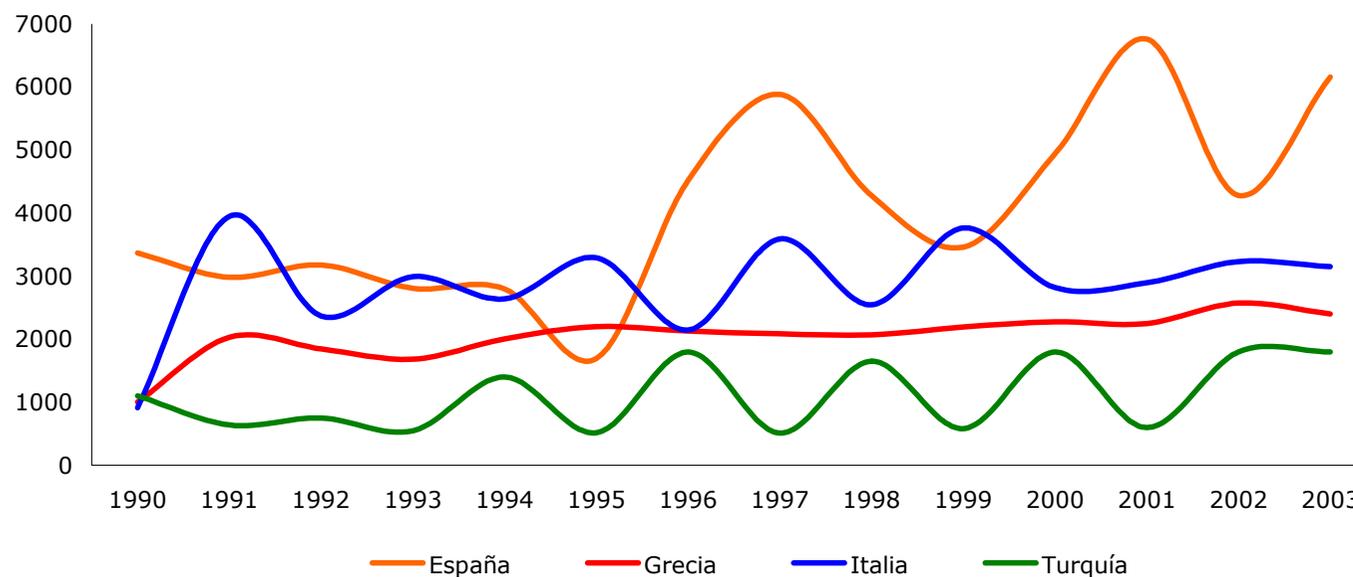
Ranking de Principales Productores Mundiales de Aceituna (miles TM)

Productores	Año 2003	Part. %	Crec Anual 2003	Crec Prom Anual 2003/90
España	6160.1	35.6	44.0	5.4
Italia	3149.8	18.2	-2.5	0.2
Grecia	2400.0	13.9	-6.8	2.7
Turquía	1800.0	10.4	0.0	9.6
Siria	999.0	5.8	0.0	16.4
Túnez	500.0	2.9	0.0	-1.9
Marruecos	470.0	2.7	0.0	-2.3
Egipto	318.3	1.8	0.0	17.8
Argelia	300.0	1.7	0.0	8.8
Portugal	280.0	1.6	16.7	-1.2
Resto	939.8	5.4	-7.2	4.8
Total	17317.1	100.0	10.1	3.6

Fuente: FAO

Elaboración: MAXIMIXE

Evolución de la Producción de Aceituna de los Principales Productores Mundiales (miles TM)



Fuente: FAO

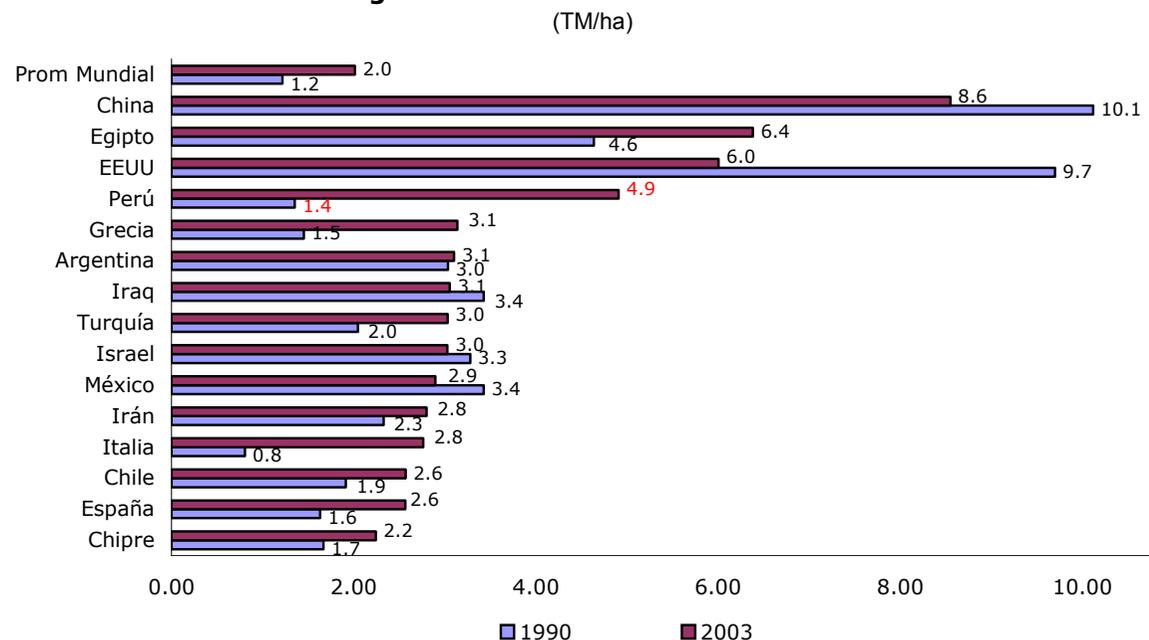
Elaboración: MAXIMIXE

Perú ocupa cuarto lugar en el ranking del rendimiento mundial

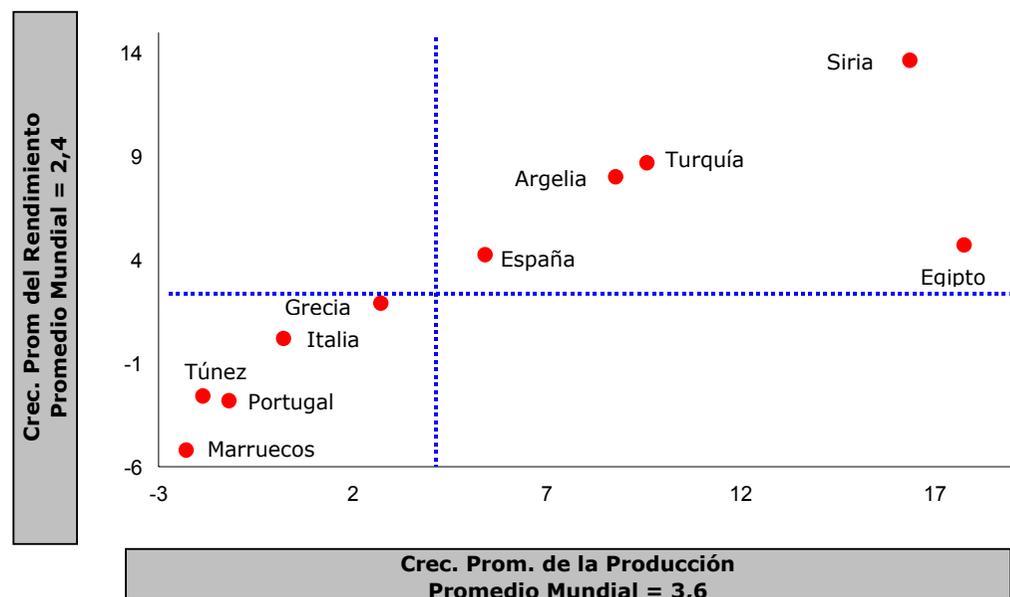
El rendimiento promedio mundial de la aceituna es relativamente bajo (2 TM/ha), dado que un olivar desarrollado y atendido con técnicas avanzadas brinda un rendimiento de 20 a 25 TM/ha en plena producción.

Según la FAO en el 2003 China, Egipto, EEUU y Perú registraron los rendimientos más altos (8,6 TM/ha, 6,4 TM/ha, 6 TM/ha y 4,9 TM/ha, respectivamente).

Ranking de Rendimiento Mundial de Aceituna



Dinámica de los Principales Productores Mundiales de Aceituna, 2003/90

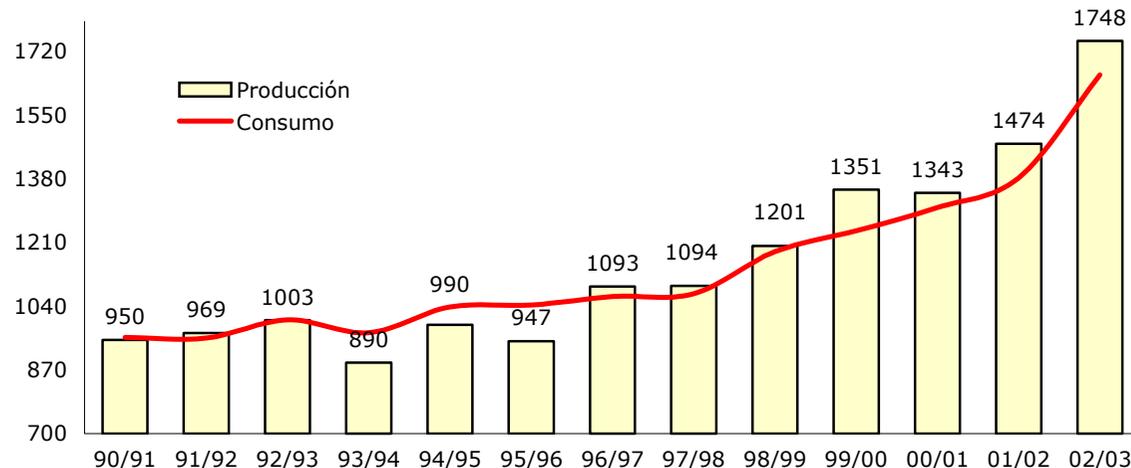


Mayor consumo de aceituna de mesa estimula incremento de la producción mundial

La producción mundial de aceitunas de mesa mantiene una tendencia creciente en línea al comportamiento del consumo, debido a la mejora en la presentación y calidad del producto y el incremento de la información del mismo.

Según el COI en la campaña 2002/03 la producción habría alcanzado un record histórico de 1748 miles TM, tras el mayor aporte de los países del Mediterráneo Este como Egipto, Siria, Turquía, Jordania e Israel, en contraste a la retracción productiva de los países de la Comunidad Europea, principalmente de España y Grecia, que vieron reducir la producción de sus variedades 'manzanilla' 'kalamata', respectivamente.

Producción Mundial de Aceituna de Mesa (miles TM)

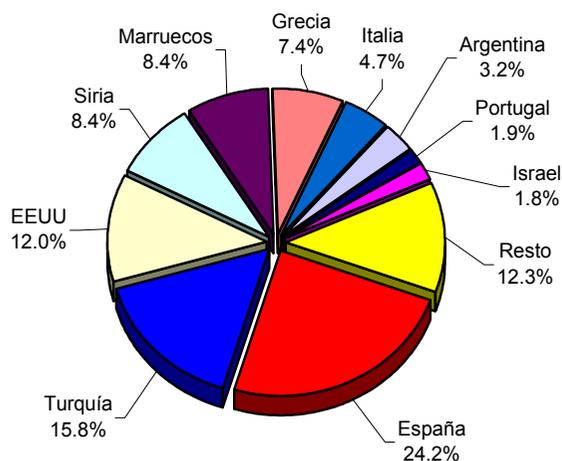


Fuente: COI

Elaboración: MAXIMIXE

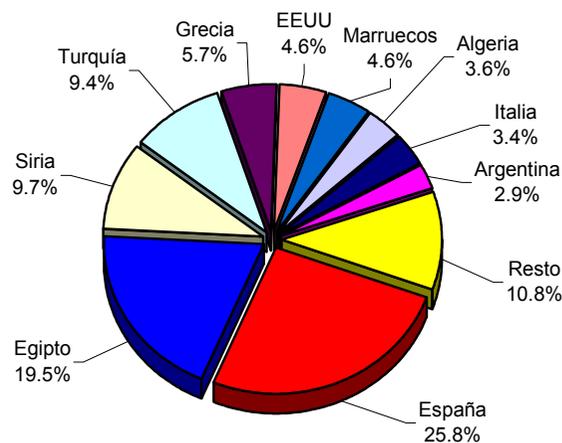
Principales Productores Mundiales de Aceituna de Mesa

Campaña 1990/91



Fuente: COI

Campaña 2002/03



Elaboración: MAXIMIXE

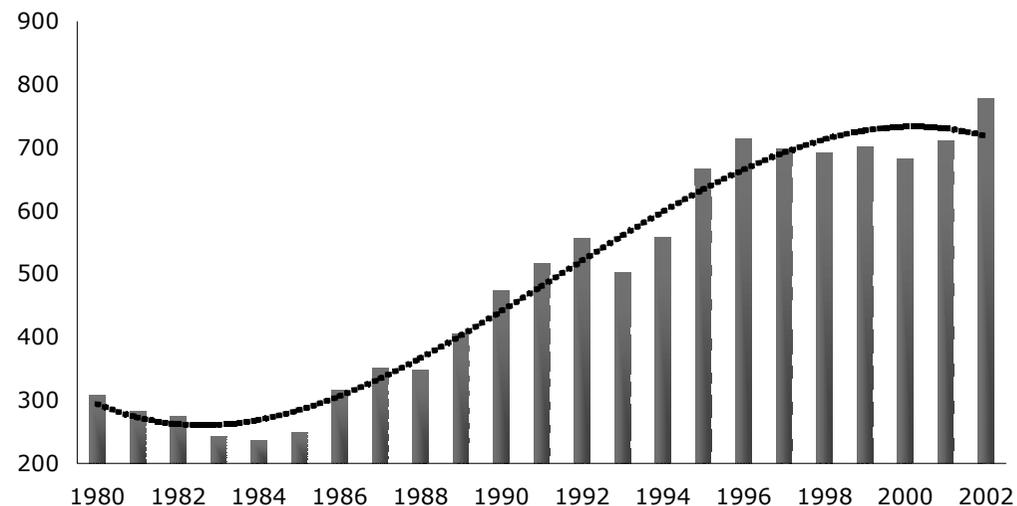
España es el primer productor y exportador mundial de aceitunas de mesa, dado el importante esfuerzo en I&D desarrollado por este país en los últimos decenios. De esta producción el 75% se dedica a la elaboración de aceitunas verdes y el resto a aceitunas negras y de color cambiante. La mitad de su producción se consume en el mercado nacional y el resto se exporta a más de cien países. La mayoría de las aceitunas exportadas se venden envasadas en frascos, latas o bolsas (75%) y el resto a granel.

Dinámica exportadora mundial de aceitunas

Al igual que la producción, la exportación mundial de aceitunas también se ha incrementado considerablemente desde fines de los ochenta, debido principalmente al mayor conocimiento que los consumidores tienen del producto tras las intensas campañas de promoción realizadas, la mejor presentación y mayor calidad del producto.

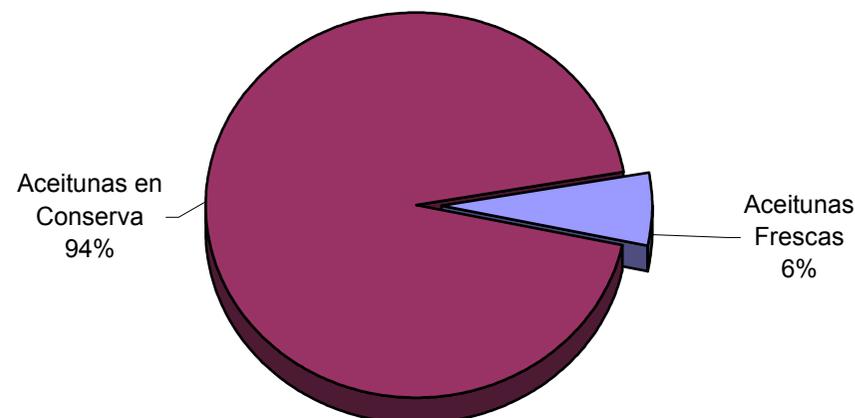
En el comercio mundial de aceitunas destacan EEUU, Italia y Francia como los principales importadores; y España, Grecia y Marruecos como los principales exportadores.

Exportación Mundial de Aceituna ¹
(millones US\$)



1/ Incluye aceitunas frescas (aceitunas de mesa y la destinada a la extracción de aceite) y aceitunas en conserva (tratadas con SO₂, salmuera, agua, o preparadas o conservadas de modos distintos).

Exportaciones por Tipo



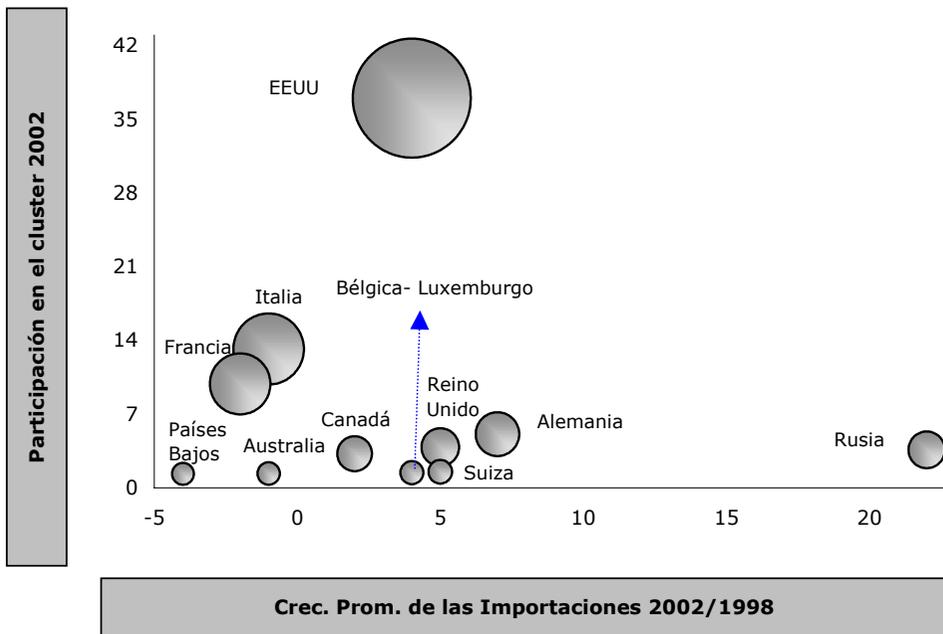
III. Análisis de la Demanda de Importaciones Aceitunas

2. Oportunidades de Mercado

Oportunidades de mercado en aceitunas

Brasil es el principal demandante de aceitunas conservadas provisionalmente (todavía impropias para la alimentación), abarcando el 43,4% del total importado, seguido de lejos por Australia (18,1%) y Canadá (12,2%). Reino Unido registró el mayor crecimiento (97%), debido a la mayor demanda de aceitunas provenientes de Italia (93%).

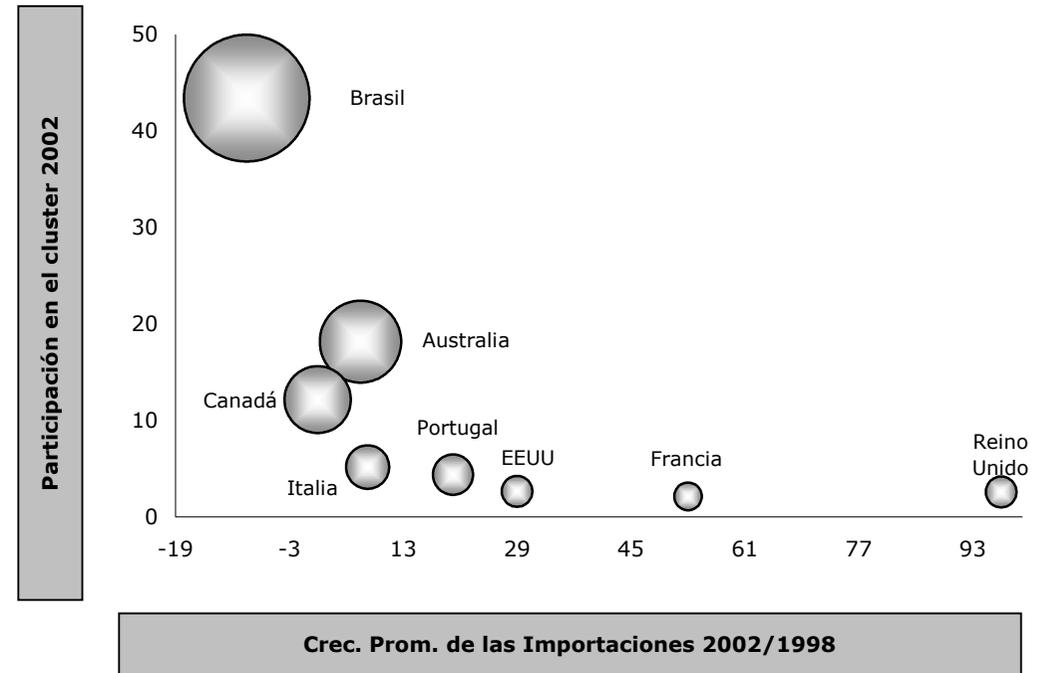
Dinámica de los Principales Demandantes Mundiales de Aceitunas Preparadas o Conservadas sin Vinagre ni Acido Acético, sin Congelar



Fuente: CCI

Elaboración: MAXIMIXE

Dinámica de los Principales Demandantes Mundiales de Aceituna Conservadas Provisionalmente (impropias para consumo inmediato)



Fuente: CCI

Elaboración: MAXIMIXE

Las importaciones de aceitunas preparadas sin vinagre ni ácido acético crecieron a un ritmo promedio anual de 2% entre 1998 y 2002, tras la mayor demanda de EEUU (4%), que concentra el 37% de las importaciones totales, siendo abastecido por España y Grecia.

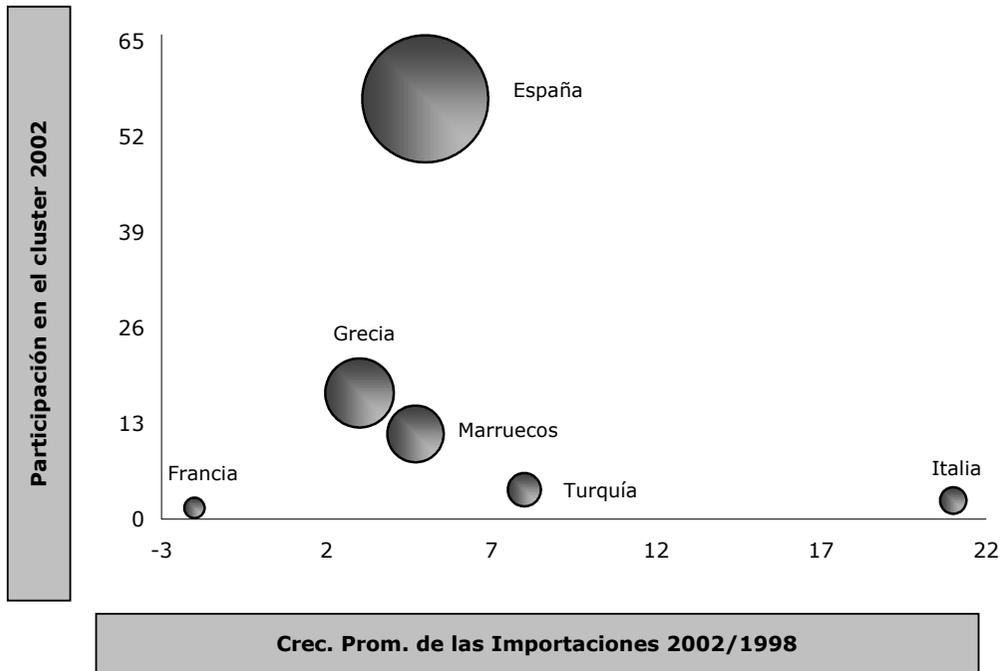
III. Análisis de la Demanda de Importaciones de Aceitunas

3. Análisis de la Competencia

Amenazas de la competencia en aceitunas

Argentina lidera las exportaciones de aceitunas conservadas provisionalmente (aún impropias para la alimentación), concentrando el 31,4% del total exportado, y dirigiendo la totalidad de sus ventas a Brasil. Sin embargo, España viene incrementando su participación tras su fuerte incursión en el mercado de la Unión Europea, principalmente en Francia e Italia.

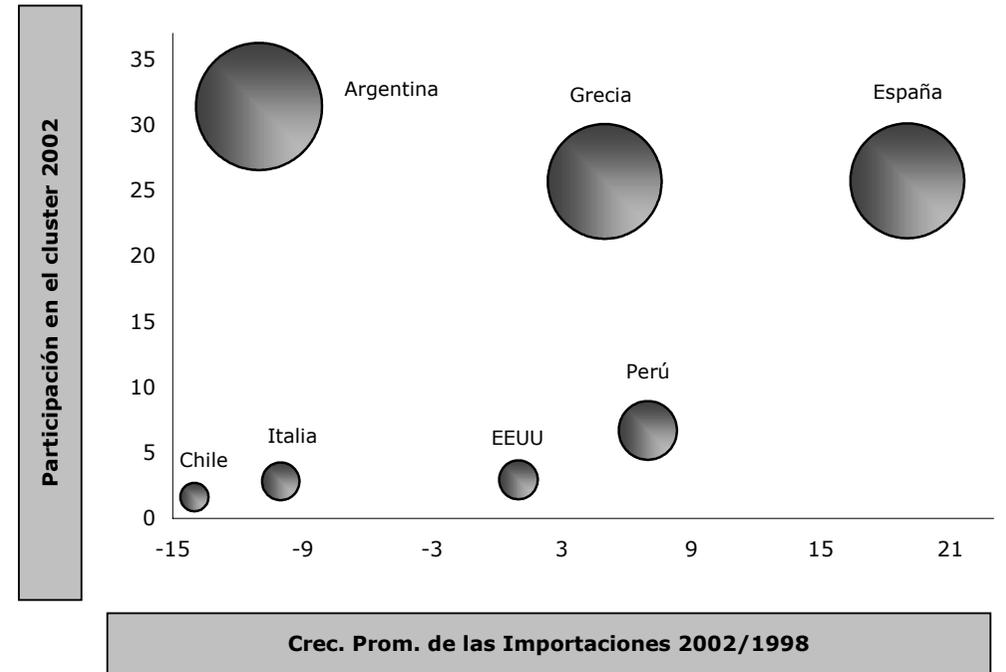
Dinámica de los Principales Ofertantes Mundiales de aceitunas preparadas o conservadas sin vinagre ni ácido acético, sin congelar



Fuente: CCI

Elaboración: MAXIMIXE

Dinámica de los Principales Ofertantes Mundiales de Aceituna Conservadas Provisionalmente (impropias para consumo inmediato)



Fuente: CCI

Elaboración: MAXIMIXE

España es el principal exportador de aceitunas preparadas sin vinagre ni ácido acético, seguido de lejos por Grecia y Marruecos, concentrando en conjunto el 86% del total mundial. El importante crecimiento de las exportaciones italianas se explica por sus mayores ventas a Reino Unido y EEUU.

IV. Estrategias

1. Análisis Estratégico

'Drivers' de Valor

Instituciones Involucradas	GENETICA DEL INSUMO	MANAGEMENT	LOGISTICA	MARKETING
	<p>INIA, Universidades, INDDA, MINAG, Instituciones Privadas y ONG's</p>	<p>MINAG, MINCETUR, Gremios Empresariales, ONG's, Gobiernos Regionales y Universidades</p>	<p>ADUANAS, ENAPU, CORPAC, MTC, DIGESA, SENASA, MEF, Gobiernos Regionales, PROINVERSION</p>	<p>MINCETUR, PROMPEX, RREE, Brokers, DIGESA, SENASA, PROMPERU, INDECOPI</p>
Agricultor Tradicional	<p>Utiliza variedades de bajo rendimiento. Nula investigación agraria y desarrollo tecnológico para incrementar la productividad.</p>	<p>Bajo nivel organizativo limita su poder de negociación. Débil capital de trabajo para crecer. Baja o nula asistencia técnica para aplicar buenas prácticas agrícolas. Falta de capacidad empresarial.</p>	<p>Elevada participación de intermediarios en la comercialización del producto para el mercado nacional.</p>	<p>Baja articulación entre la oferta y la demanda. No está atento a las necesidades del mercado.</p>
Agricultor Exportador	<p>Investigación genética esporádica dependiente de agentes externos. Utiliza mezcla de variedades (criolla y ascolana) para incrementar productividad.</p>	<p>Eficiente conducción técnica del cultivo. Alta capacidad gerencial.</p>	<p>Eficiente sistema de logística comercial, asegurando la entrega del producto en condiciones de óptima calidad.</p>	<p>Baja promoción del producto en el mercado internacional. Limitados contactos y conocimiento del mercado.</p>

FODA

Fortalezas

Favorables condiciones para el desarrollo del cultivo
Agricultores con experiencia en el cultivo
Producto de alta calidad
Disponibilidad y bajo costo de mano de obra
Rendimientos de las plantaciones superiores a la media mundial
Óptimo proceso de maduración posterior
Cercanía a puerto de embarque (Tacna)

Debilidades

Alta fragmentación de la tierra
Productores con débil organización y bajo poder de negociación frente a comercializadores
Bajo nivel tecnológico y escasa investigación
Inadecuado manejo técnico del cultivo
Escasa capacidad de gestión de agricultores
Productores desconocen información del mercado
Escaso nivel de inversiones
Alta informalidad en la comercialización
Falta de capital de trabajo
Altos costos de transporte interno y externo
Deficiente infraestructura agrícola y vial
Ausencia de un adecuado código de buenas prácticas agrícolas
Alta dependencia del mercado brasileño
Falta de promoción de las aceitunas peruanas en el mercado internacional
Falta de estandarización de los productos exportados

FODA

Oportunidades

Incremento del consumo mundial de aceituna
Alto potencial de penetración en el mercado de EEUU
Escasez de aceituna mediterránea por problemas climáticos
Promoción de consumo del olivo por parte del COI
Tratamientos preferenciales en EEUU y UE

Riesgos

Limitación de acceso al mercado internacional por motivos de seguridad relacionados al bioterrorismo
Condiciones climáticas desfavorables (Fenómeno de El Niño)
Suspensión de las preferencias arancelarias
Presencia de plagas y enfermedades no controlables
Mayor penetración de los competidores
Incremento de los subsidios en países de la UE

V. Bibliografía

1. ADUANAS. Base estadística de exportaciones. Superintendencia Nacional de Administración Tributaria.
2. Casilla E. (1997). Rentabilidad de la producción y comercialización de la aceituna en el departamento de Tacna. Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann. Tacna, Perú.
3. CBI. (2002). EU Market Survey Fresh Fruit and Vegetables. Rotterdam, The Netherlands.
4. CBI. (2003). EU Market Survey Fresh Fruit and Vegetables. Rotterdam, The Netherlands.
5. Centro de Comercio Internacional (CCI). Base de exportaciones e importaciones mundiales.
6. Chlimper, José. (2000). El Futuro de la Agroindustria en el Perú. Oficina de Planificación Agraria-Ministerio de Agricultura. Lima, Perú.
7. Comisión Económica para América Latina y El Caribe - CEPAL. (1991). Cadenas agroexportadoras en Chile: Transformación productiva e integración social. Chile.
8. Comisión Económica para América Latina y El Caribe - CEPAL. (1993). Análisis de las cadenas agroindustriales en Ecuador y Perú. Estudios e Informes - Naciones Unidas. Chile.
9. Comisión Económica para América Latina y el Caribe - CEPAL. (2001). Panorama de la Agricultura de América Latina y El Caribe, 1990-2000. CEPAL/ECLAC.
10. Comisión Nacional de Fruticultura. (1998). Cultivo del olivo: aspectos de la producción, manejo en post cosecha y comercialización. CONAFRUT. Lima, Perú.
11. Dalmao, L. (1998). Una experiencia en el mercado y comercialización de la producción agroindustrial en el Perú. Tarapoto, Perú.
12. Diez Canseco, N.; Ferrúa D., Perez L. & Vilchez J. (1995). Estudio de pre-factibilidad para la instalación de una planta procesadora de aceitunas (Olea europea) de mesa: verde y negra. Universidad Nacional Agraria La Molina. Lima, Perú.
13. FAOSTAT. Base estadística de producción mundial y rendimiento. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).
14. Huarcaya, G. (1993). Procesamiento industrial de la aceituna de mesa. Instituto Nacional de Investigación Agraria. Lima, Perú.
15. International Olive Oil Council. <http://www.internationaloliveoil.org>.
16. Malca, Oscar. (2000). Aceituna. Universidad del Pacífico. Lima, Perú.
17. MINAG-OIA. Base estadística de producción, rendimiento y siembras. Ministerio de Agricultura. Lima, Perú.
18. Olivos, L. (1993). Análisis de la exportación de aceituna en salmuera del departamento de Tacna. Universidad Nacional Agraria La Molina. Lima, Perú.

19. Rocha, G. (1991). Olivicultura peruana: cultivo y procesamiento de aceitunas. Centro de Desarrollo Profesional de Ingeniería. Lima, Perú.
20. Strobach, E. (2000). Procesamiento de aceitunas de mesa. Universidad Nacional Agraria La Molina. Lima, Perú.
21. UN Commodity Trade Statistics Database (UN Comtrade). Base estadística de exportaciones e importaciones mundiales.
22. CASER – MAXIMIXE CONSULT S.A.