



Tomate: una especie de exportación

Marcelo Muñoz Villagrán

Tomate: una especie de exportación | Septiembre 2021

Tomate: Una Especie de Exportación

Septiembre 2021

Autor:

Marcelo Muñoz Villagrán

Departamento de Política Sectorial y Análisis de Mercado

Artículo producido y editado por la Oficina de
Estudios y Políticas Agrarias – Odepa. Ministerio de Agricultura

Directora Nacional y Representante Legal: María José Irrázaval Jory

Informaciones:

Teatinos #40, Piso 7, Santiago de Chile

Casilla 13.320 – correo 21

Código postal 8340700

Teléfono: (56-2) 23973000

www.odepa.gob.cl

e-mail: odepa@odepa.gob.cl



ÍNDICE

1. Introducción
2. Superficie y producción mundial
3. Superficie y producción nacional
4. Comercio exterior
5. Mercado nacional
6. Conclusiones y desafíos del Sector



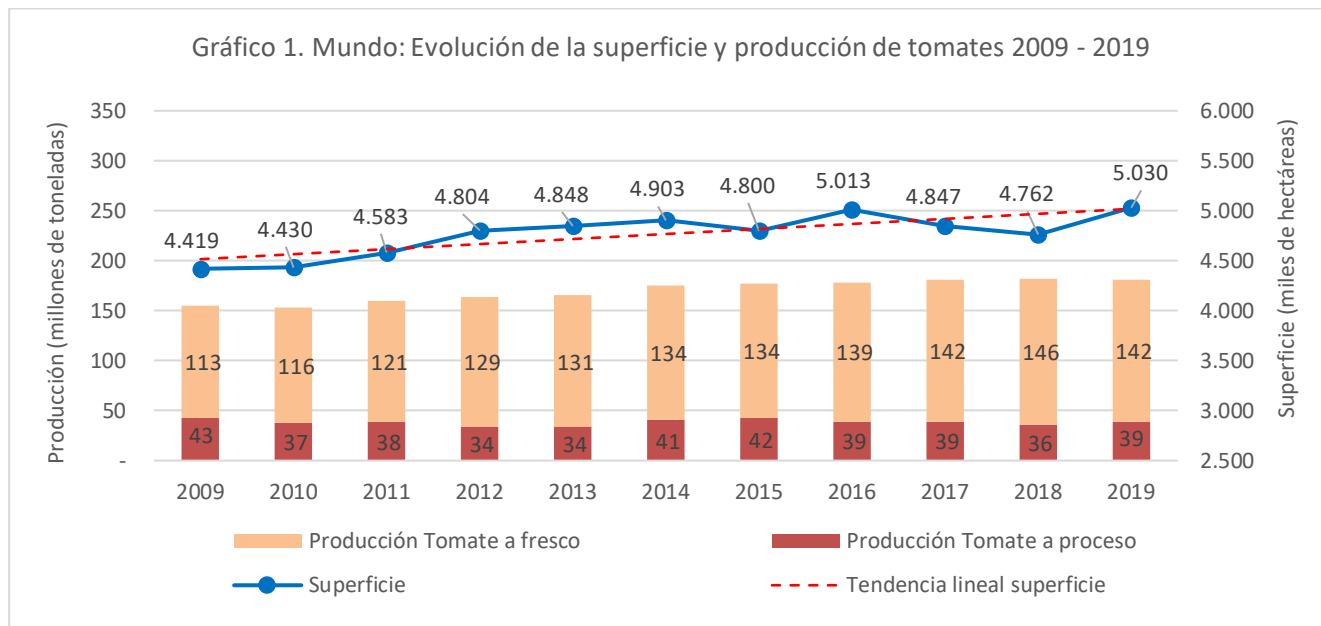
1. Introducción

En Chile y en el mundo el cultivo de tomate ha ido creciendo a la par con su mayor consumo. Tanto la producción como la exportación es principalmente de producto fresco, sin embargo, por la perecebilidad del producto, este se envía en su mayoría a países vecinos o relativamente cercanos. Chile exporta principalmente producto procesado, y es un actor relevante en este mercado, ocupando el octavo lugar entre los principales países exportadores de este producto.

En este artículo se presenta la evolución de la producción y el comercio, tanto mundial como nacional, de tomate fresco y procesado.

2. Superficie y producción mundial

Según cifras de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la producción mundial de hortalizas, así como su superficie, se mantienen en aumento a la par con un mayor consumo de éstas, dado principalmente por una cada vez mayor preferencia por una alimentación sana. El tomate, con una superficie mundial de 5 millones de hectáreas cosechadas, de acuerdo con las cifras del año 2019, es una de las hortalizas más importantes cultivadas en el mundo, superada solo por la superficie de cebolla.

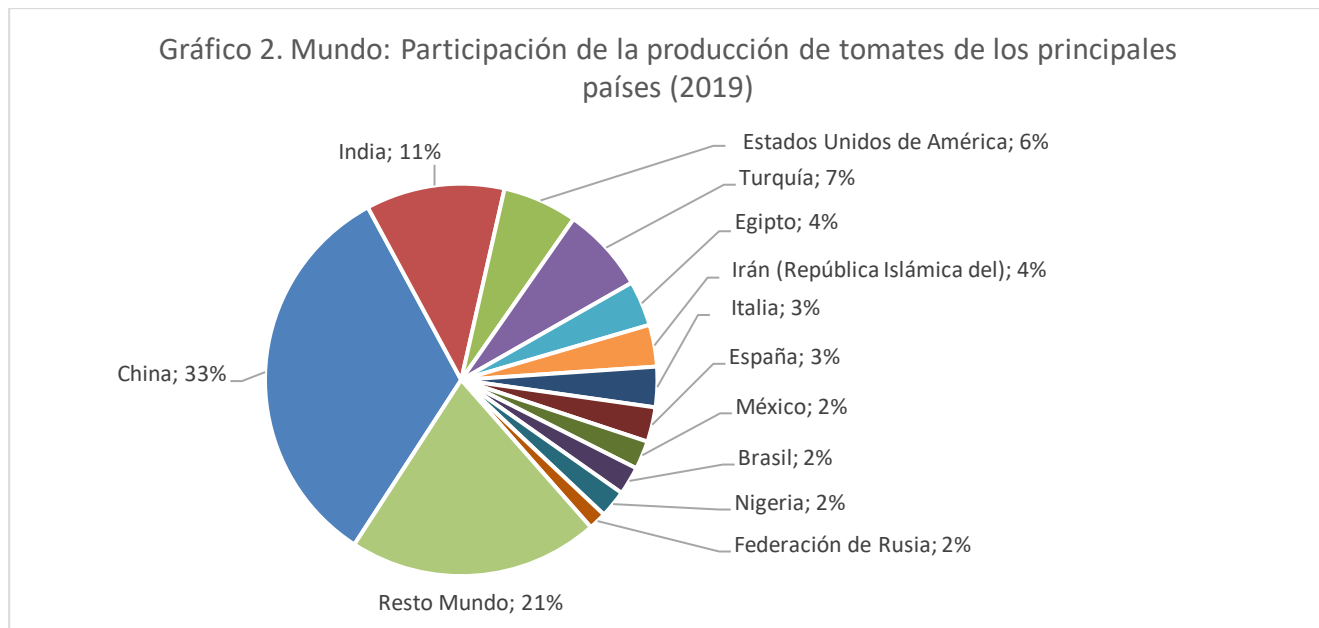


Fuente: FAOSTAT 2019.

Como se puede apreciar en el gráfico 1, la superficie mundial de tomates pasó de 4,4 millones de hectáreas el año 2009, a 5 millones de hectáreas el año 2019, cifra récord según los registros FAO desde

el año 1961, evidenciando una tasa anual de crecimiento promedio de los últimos 10 años (TCPA-10) de 1,3% y una TCPA-5 de 0,5% para los últimos 5 años.

La producción de tomate también ha crecido, pero a una tasa mayor que la superficie, alcanzando una TCPA-10 de 1,5%, llegando a 180,8 millones de toneladas de tomates producidos en el mundo en el año 2019. De acuerdo con los datos del banco mundial¹, la población del mundo en ese mismo período también ha crecido, pero a una TCPA-10 de 1,2%, menor que la TCPA-10 de la producción mundial de tomates. Esto ratificaría que el consumo per cápita de tomate, al igual que el de hortalizas en general, estaría creciendo.



Fuente: FAOSTAT 2019

De acuerdo con las cifras de 2019, 78% de la producción mundial de tomates se destina a la producción de producto en fresco y solo 22% tiene destino industrial o procesado, porcentaje que ha ido disminuyendo a lo largo de los años, desde 27% de 2009. Existe una gran diferencia entre el tomate para uso fresco y el industrial, mientras la producción de tomate fresco pasó de 112,8 millones de toneladas en 2009, a 141,8 millones de toneladas en 2019, con un máximo de 146 millones de toneladas en 2018 y una TCPA-10 de 2,3%, la producción de tomate de uso industrial tuvo una TCPA-10 negativa de -1%, con una producción que pasó de 42,5 millones de toneladas en 2009 a 39 millones de toneladas en 2019. De acuerdo con las últimas estadísticas de *World Processing Tomato Council*, la producción de tomate procesado en 2020, sería de 40,2 millones de toneladas. Esta misma entidad proyecta una producción de 41 millones de toneladas para 2021, presentando una tendencia al alza en la producción de tomate procesado en los últimos 3 años. La mayor producción de la última década se obtuvo el año 2009 con 42,5 millones de toneladas, y la menor el año 2018 con 36 millones de toneladas. El año 2012 se produjo la mayor caída anual con una pérdida de 4,2 millones de toneladas

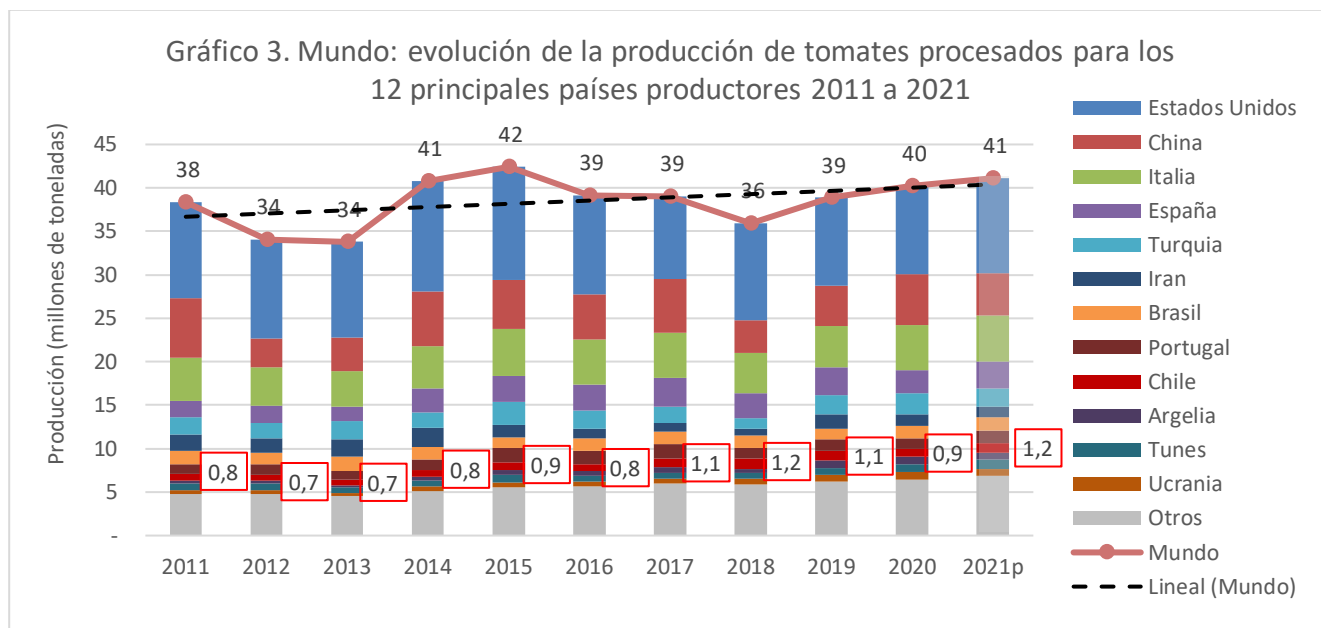
¹ <https://datos.bancomundial.org/indicador/SP.POP.TOTL>

y la mayor recuperación fue en 2014 con un aumento de 7 millones de toneladas más producidas ese año respecto al año anterior, dado principalmente por variaciones en la producción de China.

El hemisferio norte concentra 95% de la producción mundial de tomates, con 79% del total en tan solo 12 países, y 3 de ellos con más de la mitad del volumen mundial. Los 3 principales países productores de tomate son: China, que concentra 34,8% de la producción mundial y registra una tasa anual de crecimiento promedio de los últimos 5 años (TCPA-5) de 3,6%, lo que significa un crecimiento en la producción de 10 millones de toneladas más de tomates entre 2014 y 2019; seguido por India, con 10,5% de la producción mundial y una TCPA-5 de 0,3%; y en tercer lugar está Estados Unidos de América, con una participación de 6,0% de la producción mundial, pero con una TCPA-5 negativa de -7,3%, bajando fuertemente su producción mundial desde 15,8 millones de toneladas producidas en 2014 a 10,8 en 2019, 5 millones de toneladas menos, lo que se explica por una baja en la superficie cultivada, ya que el rendimiento en ese país sube en dicho período (gráfico 2).

Si bien el mercado de tomate para procesado está en muchos países, la producción se concentra en 12 países con 84% de la producción mundial en 2020.

Estados Unidos de América, específicamente el estado de California que concentra 95% de la producción de ese país, es el principal país productor de tomate procesado, con 25% de la producción mundial, correspondiente a 10,3 millones de toneladas. Dicho país, que alcanzó su máximo en 2015 con 13 millones de toneladas y 31% de la participación mundial, ha presentado una disminución en la participación mundial en los últimos años, y su producción ha disminuido a una TCPA-5 de -4,7%.



Fuente: World Processing Tomato Council

China está en segundo lugar, con una producción de 5,8 millones de toneladas de tomate procesado, 14% de la producción mundial y una TCPA-5 de 0,7%. Sin embargo, este país presenta grandes variaciones interanuales que afectan la producción mundial. Su mayor aumento se produjo en 2014

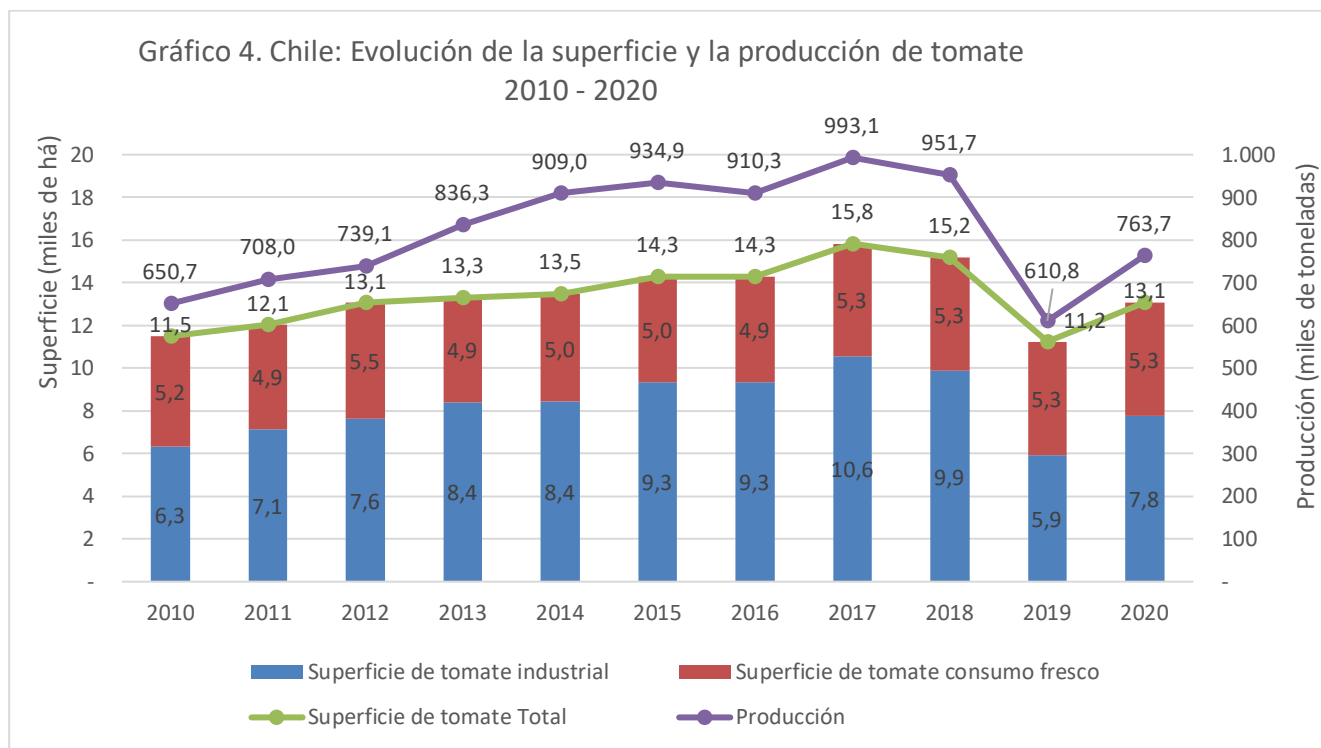
con 2.450 toneladas más producidas respecto del año anterior, y la mayor caída fue el año 2012 con 3.562 toneladas menos que en 2011.

Es importante destacar a Argelia por su gran crecimiento en la producción de tomate procesado con una TCPA-5 de 15%, y que en los últimos dos años duplicó su producción, desplazando a Chile del top 10 de productores mundiales, pero también apoyado por la caída en la producción chilena (gráfico 3).

3. Superficie y producción Nacional

Chile se ubica en el lugar 21 entre los principales productores de tomates del mundo, pero está en el segundo lugar como productor en el hemisferio sur, después de Brasil, país que procesa los tomates principalmente entre julio y diciembre, al igual que lo hacen los países del hemisferio norte, mientras que Chile lo hace a partir de enero.

En Chile, al igual que en el resto del mundo, el tomate está entre las principales especies hortícolas cultivadas, y de acuerdo con las estadísticas del Instituto Nacional de Estadísticas de Chile (INE) representa 14% de la superficie hortícola nacional para el año 2020, lo que la ubica como la especie hortícola más cultivada en el país, con poco más de 13 mil hectáreas para el año 2020, lo que incluye la superficie destinada a uso industrial de esta hortaliza.

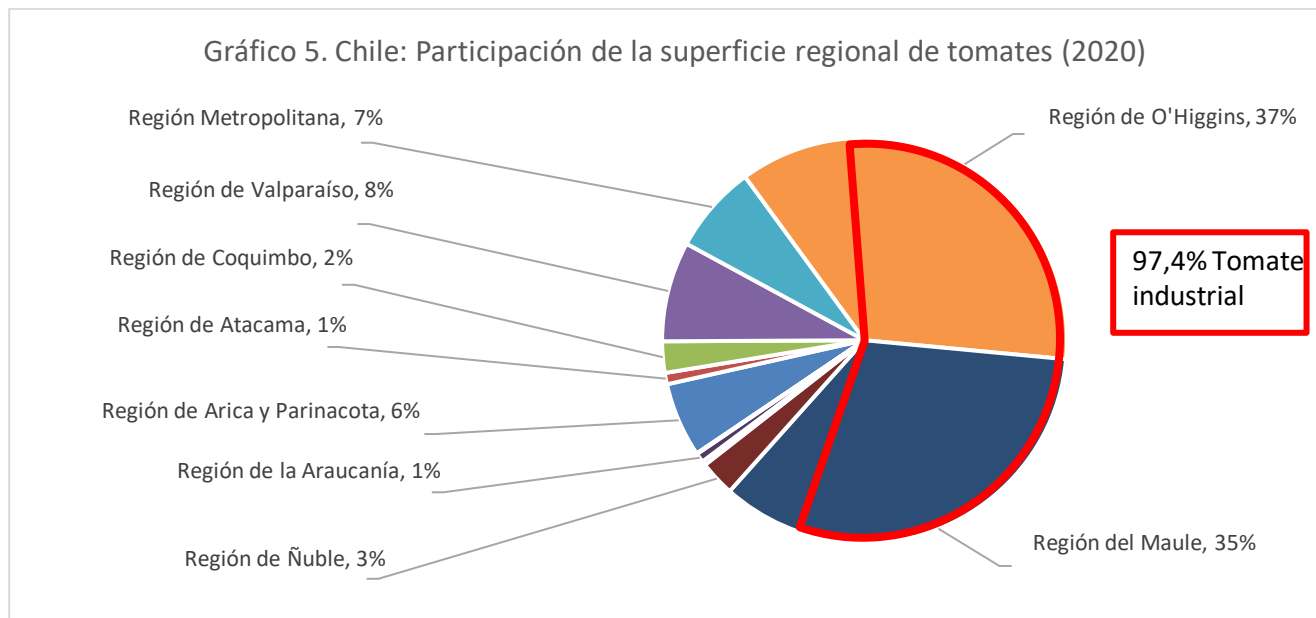


Fuente: Elaborado por Odepa en base a datos FAOSTAT 2019 e INE 2020

De acuerdo con los datos de FAO e INE, tanto la superficie como la producción de tomate estimada han aumentado a una tasa de crecimiento promedio anual (TCPA-10) de 1,3% y 1,6% respectivamente, alcanzando una superficie máxima el año 2017 de 15.883 hectáreas. Posteriormente, se inició un descenso de la superficie cultivada con tomate, alcanzando un mínimo el año 2019 con 11.247 hectáreas. Estas variaciones se dieron principalmente en la superficie de tomate de uso industrial, ya que la superficie de tomate de uso para fresco se ha mantenido relativamente constante con alrededor de 5 mil hectáreas, una TCPA-10 de 0,3% y una diferencia de tan solo 132 hectáreas entre lo plantado en 2010 y 2020. La superficie mínima cultivada con tomate para uso fresco en los últimos 10 años fue de 4.902 hectáreas el año 2011 y la máxima fue de 5.328 el año 2019 (gráfico 4).

La superficie con tomate industrial es más variable, crece a una TCPA-10 de 2,1%, pasando de 6.325 hectáreas en 2010 a 7.773 hectáreas en 2020, con una superficie máxima el año 2017 con 10.564 hectáreas, para luego caer y llegar a 5.919 hectáreas el año 2019 (gráfico 4), la menor superficie de este período, lo que se traduce en una gran caída en la producción para la temporada 2019/20, que hace que la producción de tomate procesado en 2020 baje a 0,9 millones de toneladas (gráfico 3).

Del total de la superficie cultivada con tomate el año 2020, 59% corresponde a producto para uso principalmente industrial, equivalente a 7.773 hectáreas, y el 41% restante de superficie es destinada para uso en fresco. A nivel regional la mayor superficie de tomate se encuentra entre las regiones de O'Higgins y el Maule con 72% de la superficie total de tomates en Chile. En estas regiones se concentra 97,4% del tomate industrial (gráfico 5).



Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas, INE 2019.

La superficie de tomate de uso fresco se distribuye más uniformemente a lo largo del país, lo que permite tener una oferta más homogénea de esta hortaliza a lo largo del año. Es así como en el año 2020 se habrían cultivado 1.044 hectáreas de tomate en la región de Valparaíso, siendo la principal

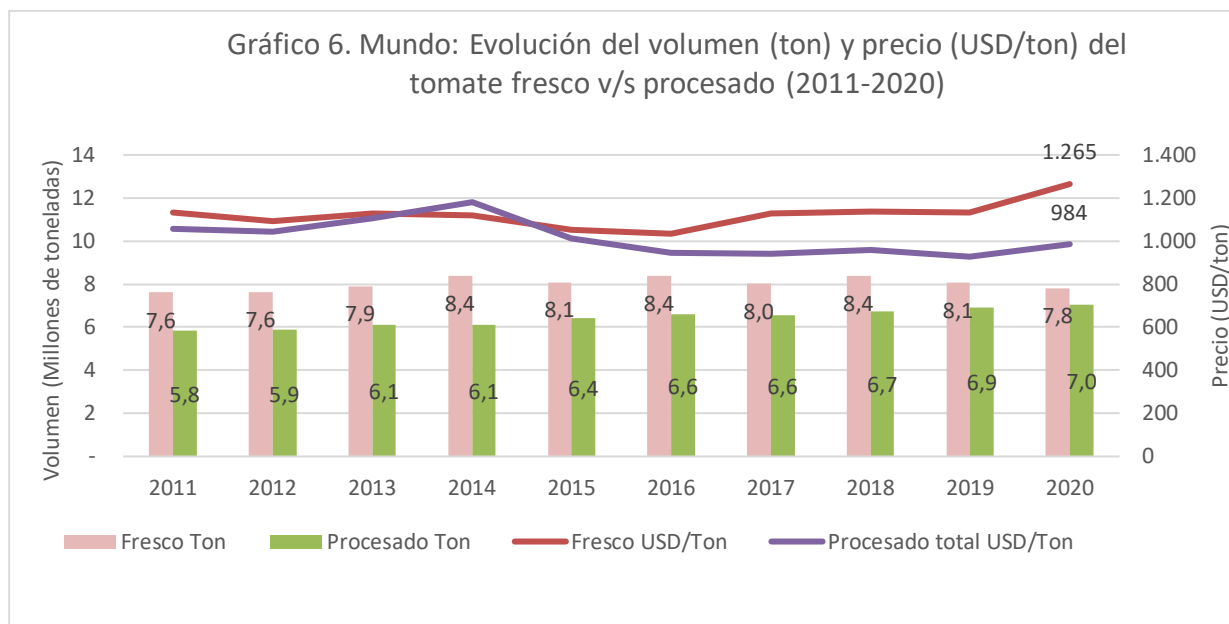
región productora el año 2020 con 20% de la superficie de tomate para uso fresco. Le siguen las regiones Metropolitana y de O'Higgins con 17% cada una, y la región de Arica y Parinacota con 15% de la superficie de tomate de uso fresco. En general, esta hortaliza se puede cultivar a lo largo de todo el país, gracias al uso de tecnologías que lo permiten, como invernaderos, mulch, por nombrar algunas.

4. Comercio exterior

Si bien la producción mundial de tomate alcanzó 180,8 millones de toneladas el 2019, con 141,8 millones de toneladas de tomate fresco y 38,9 millones de toneladas de tomate procesado, el comercio mundial de tomate solo alcanzó 15 millones de toneladas, de las cuales 8 millones de toneladas se exportaron como tomate fresco y 6,9 millones de toneladas se exportaron como tomate procesado.

Para el año 2020 las exportaciones mundiales de tomate alcanzaron 14,9 millones de toneladas, por un valor de USD 16,8 mil millones FOB. El 58,8% de este valor y el 52,6% del volumen corresponde a la exportación de tomates frescos; el 19,5% del valor y el 23,5% del volumen corresponde a pastas de tomate; el 11,7% del valor y el 10,3% del volumen corresponde a salsas y ketchup, el 9,6% del volumen y el 12,9% del valor son conservas de tomates enteros o en trozos y el 0,4% del valor y el 0,6% del volumen exportado corresponde a jugo de tomate.

Durante los últimos 10 años, el volumen promedio exportado de tomate fresco se mantuvo alrededor de 8 millones de toneladas, con máximos cercanos a 8,4 millones de toneladas los años 2014, 2016 y 2018, y con mínimos los años 2011 y 2012 con cifras cercanas a 7,6 millones de toneladas, y en 2020 con 7,8 millones de toneladas. En ese período se alcanzó una T CPA-10 de 1,1% para el volumen y de 1,9% para el valor (gráfico 6).



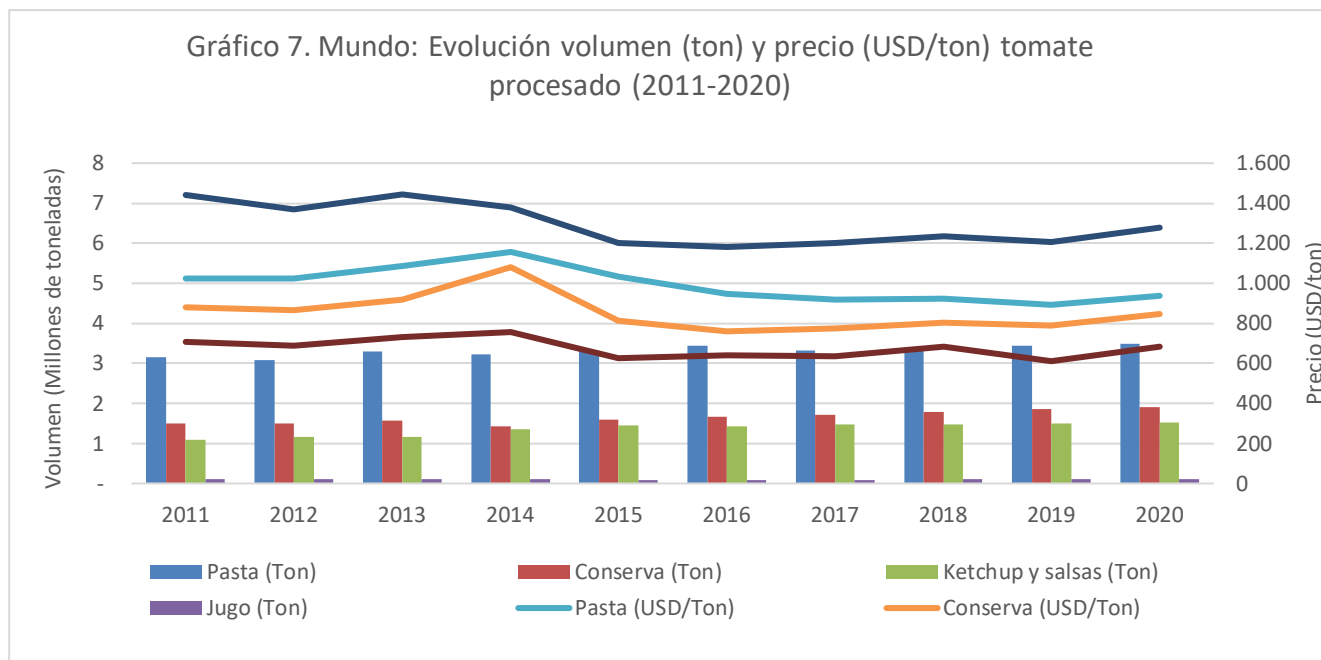
Fuente: Trade Map

Los precios promedio anuales o valor de exportación por tonelada ha aumentado, en los últimos 5 años, donde se evidencia un crecimiento a una TCPA-5 de 3,7% pasando de USD 1.054 FOB por tonelada en 2015 a USD 1.265 FOB por tonelada el año 2020, alcanzando, además, el valor promedio anual más alto de los últimos 10 años.

A nivel mundial se observa que la mayoría de las transacciones comerciales exteriores se producen entre países vecinos. Por ejemplo, el principal exportador, México, que exporta 23% del volumen total producido, envía casi el 100% de este volumen a Estados Unidos de América, transformándose este último país en el principal importador, donde 25% del volumen total consumido es importado. Lo mismo sucede con Países Bajos, España, Francia y Bélgica, que envían sus exportaciones dentro de Europa. Marruecos, el cuarto país en el ranking exportador, es uno de los pocos países que exporta fuera de su continente, enviando sus productos hacia Europa, principalmente a Francia, país que se encuentra geográficamente cerca. Por su parte, Estados Unidos de América y Canadá intercambian tomates frescos entre ellos.

Durante la última década, el volumen promedio exportado de tomate procesado fue de alrededor de 6,4 millones de toneladas, con un máximo cercano a 7 millones de toneladas el año 2020 y con un mínimo el año 2011 de 5,8 millones de toneladas. En ese período alcanzó una TCPA-10 de 2,4% en volumen y de 1,8% en valor.

Los precios del tomate procesado han bajado desde que alcanzaron su precio promedio más alto en 2014 de USD 1.181 FOB por tonelada, donde la pasta de tomate registró USD 1.157 FOB, el tomate en conserva alcanzó USD 1.081 FOB y la salsa de tomate llegó a USD 1.444 FOB. El año 2019 el tomate procesado alcanzó su precio más bajo de los últimos 10 años, con un promedio anual de USD 928 por tonelada, donde la pasta de tomate registró USD 892 FOB, el tomate en conserva llegó a USD 787 FOB, y la salsa de tomate alcanzó USD 1.208 FOB (gráfico 7).



Fuente: Trade Map



El año 2020 se exportaron USD 7 mil millones FOB en tomates procesados a un precio promedio de USD 984 FOB por tonelada, donde los precios medios de los distintos productos procesados fueron los siguientes: USD 847 FOB por tonelada de tomate en conserva entero o trozado, USD 1.280 FOB por tonelada de ketchup o salsa de tomate y USD 938 FOB por tonelada de pasta de tomate.

Italia, por tener una gastronomía que se caracteriza por utilizar tomate procesado en varias recetas, es el principal país exportador de estos productos, registrando exportaciones que alcanzan 36% tanto de volumen como de valor, del total de las exportaciones de tomate procesado mundial (cuadro 1). El volumen de las exportaciones italianas ha crecido a una TCPA-5 de 4,7%, con un crecimiento de 137,6 mil toneladas el último año, el más alto dentro de los países exportadores.

El 59% del volumen y el 51% del valor exportado por Italia corresponde a tomate en conserva, entero o en trozos, siendo el principal abastecedor de este producto al comercio internacional con casi 1,5 millones de toneladas exportadas en 2020. Ese mismo año Italia exportó 828 mil toneladas de pasta de tomate, el segundo mayor exportador de este tipo de producto, solo superado por las 855 mil toneladas exportadas por China, el principal proveedor de pasta de tomate y el segundo exportador de tomate procesado del mundo: Eso sí, China tuvo una TCPA-5 negativa de -2,5% y solo en el último año bajó sus exportaciones en 66 mil toneladas con un máximo exportado en 2011 con 1.145 mil toneladas.

Cuadro 1 Mundo: Volumen de tomate procesado exportado principales 10 países (toneladas año 2020)

País \ Proceso	Volumen toneladas			
	Pasta	Conserva	Ketchup y salsas	Jugo
Italia	828.112	1.495.520	185.047	9.838
China	855.490	5.274	37.292	575
España	461.973	141.897	94.720	25.123
Estados Unidos América	306.469	74.909	294.969	2.086
Portugal	288.850	37.389	39.920	17
Países Bajos	28.865	27.712	249.126	985
Turquía	159.910	17.586	21.201	4.931
Chile	187.633	19	4.676	-
Alemania	18.581	12.305	83.988	5.519
Polonia	14.629	3.613	69.604	8.300
Otros	342.511	100.223	451.991	38.693
Total	3.493.023	1.916.447	1.532.534	96.067

Fuente: Trade Map.

España es el tercer país en el ranking de los principales exportadores de tomate procesado con 723,7 mil toneladas, por un valor de USD 634,6 millones FOB. Los últimos 5 años España ha tenido un crecimiento en sus exportaciones de tomate procesado, con una TCPA-5 de 7,4%.

El 64% del volumen y el 69% del valor exportado por España corresponde a pasta de tomate. Si bien solo exporta un 3% del valor y del volumen como jugo de tomate, este país es el principal abastecedor de este producto en el comercio mundial.

Estados Unidos de América es el principal proveedor internacional de salsa de tomate y ketchup con 295 mil toneladas exportadas en 2020. Con relación al volumen total de tomate procesado, este país ocupa el cuarto lugar y, al igual que China, presenta una TCPA-5 decreciente, de -5,9% y 14,6 mil toneladas menos exportadas el último año.

Chile ocupa el octavo lugar entre los principales países exportadores de tomate procesado, de acuerdo a las cifras de Trade Map. En 2020 Chile exportó 192 mil toneladas de tomates procesados por un valor de 159 millones de dólares, donde 98% de ese volumen y 97% de ese valor corresponde a pasta de tomate. Chile tiene una TCPA-5 de 7,9%, la más alta entre los 10 principales exportadores de tomate procesado. Lo anterior, a pesar de registrar una disminución en el volumen exportado el 2020. Si se considera solo la pasta de tomate, la TCPA-5 sube a 8,2 y Chile ocupa el sexto lugar en el ranking mundial.

El principal país importador de tomate procesado es Reino Unido (Cuadro 2), país que también es el principal importador de tomate en conserva, con 394 mil toneladas importadas, registrando un precio medio de USD 827 CIF por tonelada, el cual se encuentra levemente por debajo del precio medio mundial que alcanzó USD 876 CIF por tonelada en 2020. Los mayores precios CIF para el tomate en conserva se registraron en Estados Unidos de América con USD 1.303 CIF por tonelada importada y USD 1.243 CIF por tonelada en Suiza.

Cuadro 2 Mundo: Volumen de tomate procesado importado principales 10 países (toneladas año 2020)

País \ Proceso	Volumen toneladas			
	Pasta	Conserva	Ketchup y salsas	Jugo
Reino Unido	186.320	394.109	181.988	20.490
Alemania	275.482	246.865	147.727	9.827
Francia	123.678	132.068	142.989	2.407
Japón	158.653	103.805	6.456	4.901
Canadá	62.964	72.699	136.250	130
Países Bajos	132.891	64.033	40.562	4.480
Italia	144.601	6.533	16.094	335
Polonia	100.949	40.116	21.704	697
México	73.074	8.298	80.501	13
Bélgica	55.036	72.801	19.304	2.459

Tomate: una especie de exportación | Septiembre 2021

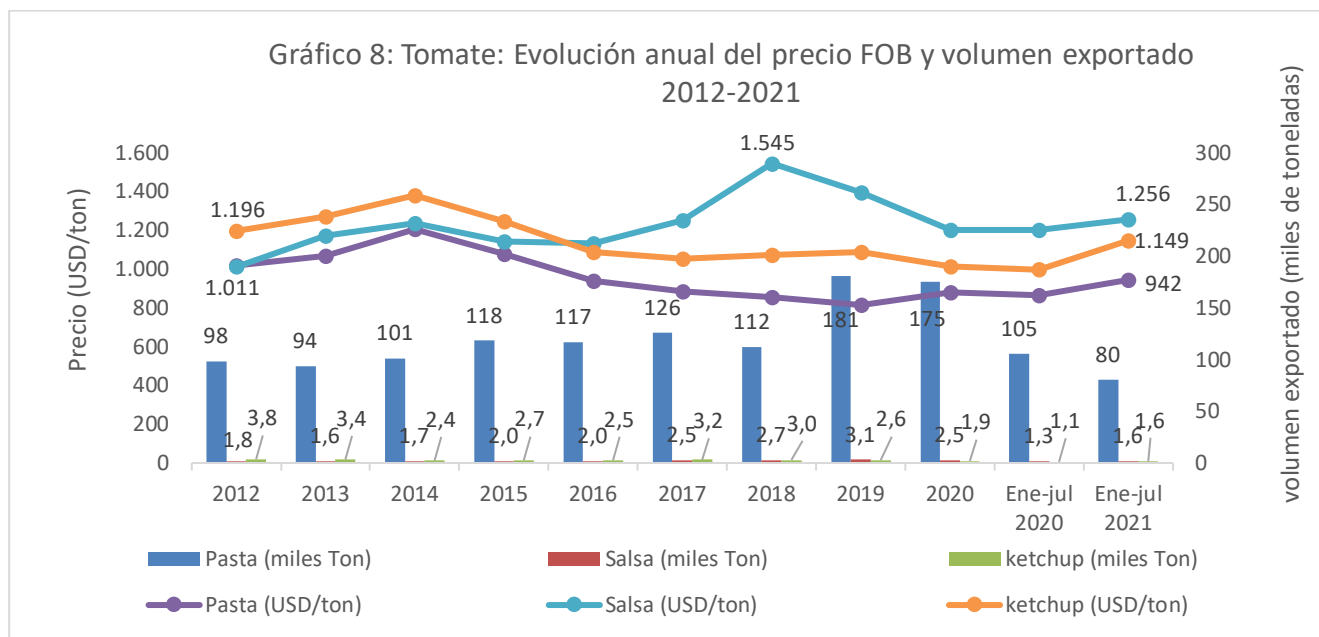
Otros	1.842.975	554.625	781.926	47.852
Total	3.156.623	1.695.952	1.575.501	93.591

Fuente: Trade Map.

Reino Unido también es el mayor importador de salsas y ketchup, registrando 182 mil toneladas importadas en 2020, a un precio medio de USD 1.016 CIF por tonelada, valor que se encuentra por debajo del precio promedio mundial para el año 2020, que alcanzó USD 1.285 por tonelada. El precio más alto promedio CIF anual se registró en Estados Unidos de América, alcanzando USD 1.627 CIF por tonelada, seguido de Alemania con un precio medio de USD 1.419 CIF por tonelada. Este último país es el segundo importador de salsas, ketchup y de tomate en conserva, el segundo importador de tomate procesado y el primer importador de pasta de tomate del mundo, registrando 275 mil toneladas importadas en 2020, a un precio promedio anual de USD 1.109 CIF por tonelada de pasta de tomate, valor que se encuentra por sobre el precio promedio mundial que alcanzó USD 964 CIF por tonelada ese año. Los mayores precios CIF para la pasta de tomate se registraron también en Estados Unidos de América, con 1.527 USD CIF por tonelada importada y 1.284 USD CIF por tonelada en Suiza.

5. Mercado nacional

La producción nacional de tomates, en promedio, se destina en un 90% a proceso y un 10% a consumo fresco, siendo ambos mercados muy distintos. El mercado industrial de tomate se concentra en tres empresas procesadoras, Iansa, Sugali y Agrozzi, las que procesan prácticamente todo el tomate industrial de Chile y cuyo destino es para la producción de pasta de tomate luego, en una segunda etapa, para la elaboración de salsas y ketchup, donde participan más empresas. Las empresas que compran la producción primaria, utilizan la modalidad de agricultura de contrato, comprando la producción previo a la siembra a productores externos a la empresa. Este sistema le da mayor seguridad tanto al comprador como al vendedor de la materia prima.



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

La producción de pastas se destina principalmente al mercado exterior. De la producción nacional de tomate industrial, se calcula que 25% se destinara al mercado interno y el 75% restante sería para exportación, donde se observan volúmenes crecientes de envíos en el último tiempo. El año 2012 se exportaron 98 mil toneladas de pasta de tomate, a un precio medio de USD 1.018 FOB por tonelada, en 2019 se alcanzó un máximo de 181 mil toneladas exportadas y el año 2020 este volumen fue de 175 mil toneladas y el precio alcanzó USD 882 por tonelada de pasta de tomate. El crecimiento medio en el volumen de pasta de tomate exportado para los últimos 5 años (TCPA5) fue de 8,2%. Entre enero y julio de 2021, se ha exportado 80% del volumen enviado al exterior a igual fecha del año anterior (gráfico 8).

Los volúmenes exportados de salsas y ketchup son menores que los registrados para pasta de tomate, alcanzado un valor por debajo de las 4 mil toneladas, pero por tratarse de un producto más elaborado que las pastas, sus precios son superiores, llegando incluso a un precio promedio de USD 1.545 FOB por tonelada para el año 2018, con volumen exportado de 2.650 toneladas. El promedio entre enero a julio de 2021 de los precios de exportación han sido de USD 942, USD 1.149 y USD 1.256 por kilo FOB para la pasta, el ketchup y las salsas respectivamente.

Las exportaciones de pastas de Chile del año 2020 se destinaron principalmente a Argentina, donde se envió 22% del volumen total de pastas exportadas, a un precio FOB promedio anual de USD 867 por tonelada, 11% se envió a Japón a un precio FOB de USD 951 por tonelada, y el resto se exportó a otros 54 destinos, a un precio promedio de USD 880 FOB por tonelada. Es interesante destacar por los valores obtenidos, destinos como Arabia Saudita, donde se destina 5% de lo exportado por Chile, a un precio FOB de USD 1.141 por tonelada, y Estados Unidos de America donde se exporta 1% del volumen total de pastas de tomate, a un precio promedio anual FOB de USD 1.026 por tonelada.

El año 2020 Chile exportó 2.461 toneladas de salsa y 1.871 de ketchup al mundo, a un precio FOB promedio anual de USD 1.200 y USD 1.012 respectivamente. El 99% tuvo como destino países de

América del Sur. Sin embargo, para abastecerse Chile debe importar 32 mil toneladas de salsa de tomate a un precio CIF de USD 860 por tonelada, donde 35% de ese volumen proviene de China.

Cuadro 2 Chile: Comercio exterior tomate (miles de dólares).

Procesamiento	2015			2020		
	Exportaciones Miles USD FOB	Importaciones Miles USD CIF	Balanza Miles USD	Exportaciones Miles USD FOB	Importaciones Miles USD CIF	Balanza Miles USD
Pasta	127.152	1.368	125.785	154.332	4.849	149.483
Semillas	7.041	7.655	-614	5.374	9.023	-3.650
Salsa	2.286	1.882	404	2.953	13.751	-10.798
kétchup	3.316	2.875	441	1.893	6.628	-4.735
Deshidratados	1.771	767	1.004	860	714	146
Fresco	18	314	-296	2	1.304	-1.302
Jugos	10	76	-66	0	31	-30
Total	141.595	14.937	126.659	165.414	36.300	129.114

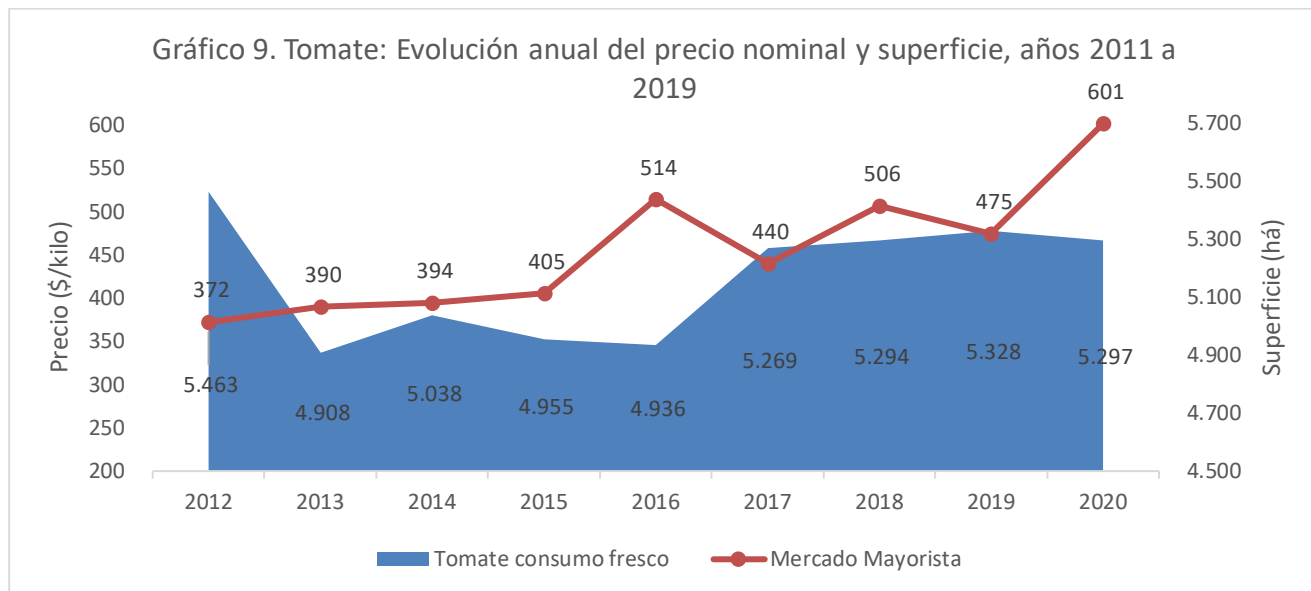
Fuente: Servicio Nacional de Aduanas.

Chile también importa 10 mil toneladas de pasta, 7,7 mil toneladas de kétchup y 6,6 toneladas de tomate fresco, resultando una balanza comercial negativa en valor para semillas, salsa, kétchup y tomates frescos, y positiva para pastas y deshidratados (cuadro 2).

La producción de tomate fresco se destina casi exclusivamente para el mercado nacional. De las 86.855 toneladas estimadas que se habrían producido en 2020, solo se exportaron 2 toneladas, lo que corresponde a 0,002% de la producción total nacional. El mayor envío de tomate fresco de esta década se realizó en 2017 con 366 toneladas, lo que corresponde a 0,5% de la producción de tomate fresco de ese año.

El mercado nacional de tomate fresco, a diferencia del tomate procesado, se caracteriza por presentar un menor grado de formalidad, los productores normalmente deciden su producción de acuerdo a la experiencia de los años anteriores. Este mercado tiene innumerables productores que se conectan con muchos posibles compradores, desde los grandes mercados mayoristas y supermercados, pasando por nichos más específicos como el sector hoteles-restaurantes-casinos (Horeca), hasta la venta directa al consumidor a través de puestos en la feria, y últimamente el envío a domicilio a través de e-commerce.

El precio varía año con año, principalmente asociado a la superficie plantada y su producción. Los mayores precios promedio anuales a mayorista, normalmente van asociados a los años donde se producen las disminuciones de la superficie. Es así, como cada vez que la superficie desciende, años 2013, 2015, 2016 y 2020, se evidencia alza en los precios (gráfico 9).



Fuente: INE y Odepa

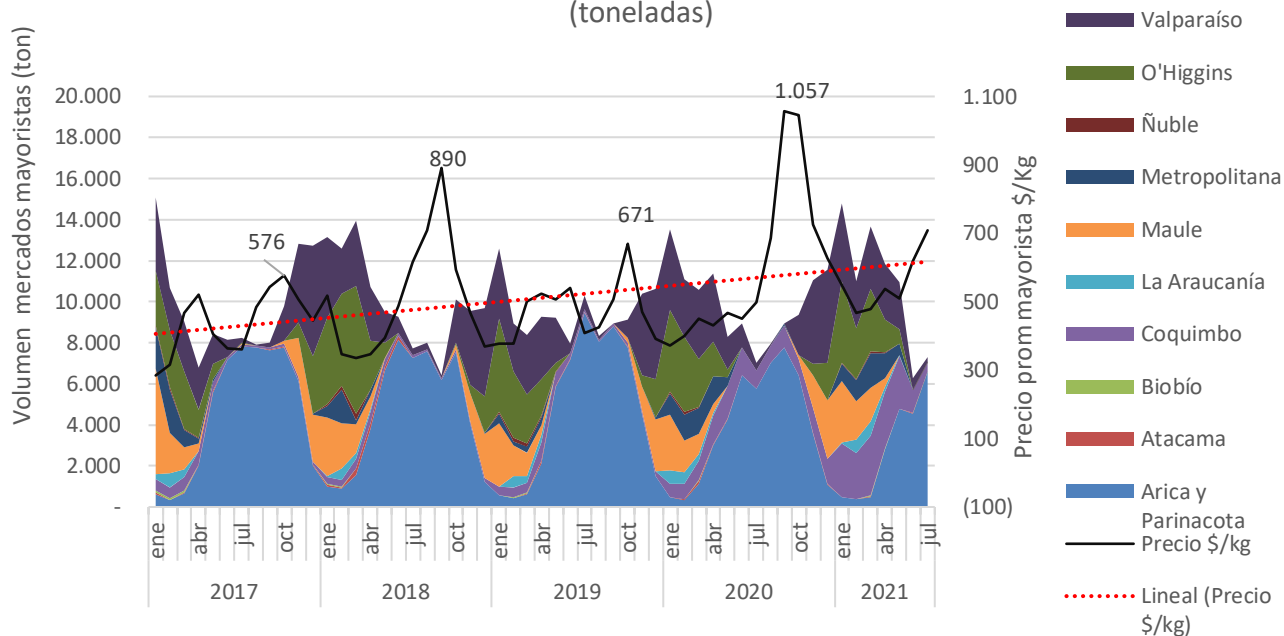
Aunque existe esta variabilidad anual en el precio, en el gráfico se observa que existe además una tendencia al alza en los precios más allá de las variaciones del IPC. Aunque el precio promedio mayorista de 2020 puede estar influenciado por los efectos de la pandemia. Aun así, los precios promedios nominales en los mercados mayoristas suben, entre 2015 y 2020 a una T CPA-5 de 8,2%. Lo que implica que la curva de precios presenta una marcada tendencia al alza, a pesar de la tendencia al alza que también se da en la superficie y en la producción de tomate para consumo fresco.

Esta variación que se evidencia, relacionada con el aumento en la superficie cultivada anual, también se observa dentro del año, a medida que entran en producción las distintas zonas productoras del país.

Chile produce tomates en gran parte del territorio nacional y, tal como lo reflejan los datos que dispone Odepa, los volúmenes arribados a los principales mercados mayoristas van variando, dependiendo de la zona que entra en producción a lo largo del año (gráfico 10).

Manteniéndose la relación entre los menores volúmenes arribados en estos mercados y los mayores precios detectados, los menores volúmenes mensuales dentro de un año calendario bordean las 7.000 toneladas, los que se registran principalmente entre los meses de julio a octubre, siendo septiembre y octubre los meses donde se observan los precios más altos, asociados no solo a la baja en el volumen, sino que también a un aumento en la demanda en esa fecha y previo a la entrada en producción de la zona centro, donde se concentra 70% de la superficie nacional de tomate para consumo fresco.

Gráfico 10: Tomate: evolución mensual volumen arribado mercados mayoristas (toneladas)

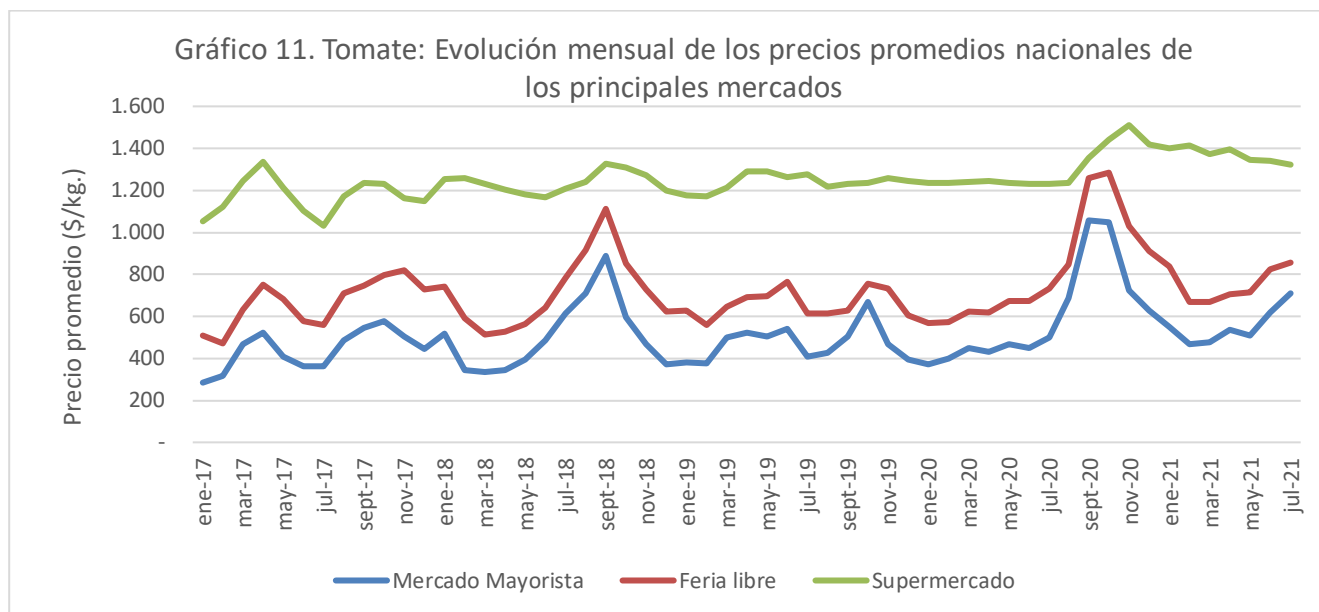


Fuente: Odepa

Justamente a partir de la entrada en producción de la zona central, es cuando ingresan los mayores volúmenes de tomate fresco a los mercados mayoristas, siendo el promedio mensual por sobre las 10 mil toneladas, alcanzando incluso en algunos meses valores por sobre 15 mil toneladas, como en enero de 2017, cuando el precio alcanzó \$284 por kilo, el más bajo del período analizado. En general, los precios más bajos se alcanzan entre los meses de enero a marzo, cuando los volúmenes están más altos.

Gracias al abastecimiento de la zona norte, específicamente desde la región de Arica y Parinacota, los precios han conseguido una mayor estabilidad.

Esta variación en el precio mayorista se traspasa casi paralelamente a nivel de consumidor en ferias, donde la diferencia de precios se explica por el valor agregado de poner el producto más asequible para el cliente. A nivel de supermercado, esta variación la amortigua el retail, entregando un precio mucho más estable al consumidor (gráfico 11).



Fuente: Odepa

6. Conclusiones y desafíos del sector.

El tomate es la segunda hortaliza más importante cultivada en el mundo y su consumo per cápita está creciendo.

Tres tercios de la producción mundial de tomates se destina a la producción de tomate fresco, que crece continuamente y un tercio a la de tomate industrial, que los últimos 10 años ha decrecido, pero que en los últimos tres años está volviendo a crecer.

Tanto la producción como la exportación se concentran en el hemisferio norte, con tres países produciendo más de la mitad del volumen mundial: China, India y Estados Unidos de América, lo que pone a nuestro país en una situación de contra estación.

El mercado de tomate para procesado también está concentrado en tres países, con más de 50% de la producción en Estados Unidos de América, China e Italia.

Chile se encuentra en el décimo lugar entre los mayores productores de tomate para la industria y ocupa el lugar 21 entre los principales productores de tomates del mundo, siendo uno de los principales del hemisferio sur.

En Chile, el tomate destinado para fresco tiene menor superficie que el tomate industrial, pero se distribuye más uniformemente a lo largo del país, lo que permite tener una oferta más homogénea a lo largo del año, situación que se debe mantener e incluso aumentar para alcanzar una producción que permita tener precios similares durante todo el año y darle estabilidad, tanto al productor como al consumidor.

En tomate fresco, las transacciones comerciales en el mundo se producen principalmente entre países vecinos. Es así como México, principal exportador, envía casi el 100% a Estados Unidos de América,

que es el principal importador. Chile podría acceder a este mercado, pero debe ser competitivo con el mercado mexicano que abastece a ese país durante todo el año.

En Chile, la producción de tomate fresco se destina casi exclusivamente para el mercado nacional, donde destacan mercados mayoristas, supermercados, Horeca, ferias y el e-commerce, este último sistema se ha extendido a los productores, lo que les ha permitido valorizar más su producción, accediendo a vender directamente al consumidor. Así como en el pasado se apoyó a través de Indap a los productores para acceder a las ferias, hoy, después de la lección que deja la pandemia, se hace necesario apoyarlos en el ingreso a este e-commerce, mejorando y propiciando el acceso a la conectividad digital del mundo rural, para equilibrar la balanza, esta vez entre lo rural y lo urbano, siendo el Estado el principal ente que debe asegurar las condiciones para alcanzar este equilibrio.

En tomate procesado, Italia, España y Estados Unidos de América son los principales exportadores. Chile ocupa el octavo lugar en exportaciones de tomate procesado y el sexto lugar en las exportaciones de pasta de tomate, su principal producto procesado de tomate exportado.

El principal país importador de tomate procesado es Reino Unido. Los mayores precios CIF para el tomate procesado se registraron en Estados Unidos de América, lo que nuevamente pone a ese país en la mira de las exportaciones nacionales, esta vez del tomate procesado, especialmente de salsas y ketchup.

En Chile, el mercado industrial de tomate se concentra en tres empresas procesadoras, que reciben el producto primario para convertirlo en pasta de tomate principalmente. La producción de pastas se destina en un alto porcentaje al mercado exterior, mercado que está con volúmenes crecientes de envíos.

Las exportaciones de tomate procesado chileno se envían a Argentina, Japón y otros 54 destinos. Es decir, ya habiendo penetrado tantos mercados, el siguiente paso es acceder con productos de mayor valor agregado, tipo gourmet, que puedan competir con los grandes productores. Los productos pueden ser elaborados, no necesariamente por las grandes empresas, sino que por pequeñas empresas incluso de productores, haciendo necesaria la asociatividad para hacer las economías de escala que permitan alcanzar un mayor nivel competitivo, incluso dentro de Chile. Es bueno recordar que 35% del volumen importado de salsa de tomate proviene de China y que Chile tiene una balanza comercial negativa para salsa, ketchup y tomates frescos.

Para lograr una mayor asociatividad, los productores deben avanzar hacia modelos cooperativos, dejando atrás la cultura del individualismo, y así enfrentar los mercados externos. También es preciso involucrar a la academia e institutos de investigación para elaborar productos gourmet, o para contar con variedades de tomate fresco que puedan viajar mayores distancias, ampliando así el portafolio de mercados de destino de la producción nacional.

Propiciar un diálogo abierto y coordinado entre los actores relevantes del sector público y privado, para acortar las brechas que permitan que el sector alcance una mayor competitividad tanto en el mercado nacional, como internacional, se puede lograr a través de las mesas nacionales por rubro. Para el caso de Hortalizas, la mesa nacional es presidida por la Ministra de Agricultura y coordinada por Odepa. De igual forma para una bajada territorial, el fortalecimiento de las mesas regionales por rubro se vuelve fundamental.



www.odepa.gob.cl

www.odepa.gob.cl

