

INFORME SOBRE EXPORTACION DE FRUTAS FRESCAS

Diciembre 1941 - Junio 1942

Por
LUIS LANDON AIMOND,
Ing. Agrónomo Jefe.
Sección Frutas de Exportación.

La temporada de exportación de frutas frescas se inició en Diciembre de 1941, en condiciones muy inciertas a causa de la situación mundial, logrando, a pesar de todo, adquirir cierto ritmo de intensidad, especialmente en el despacho de guindas, ciruelas, nectarines, melones y uvas.

La desaparición del mercado europeo para la manzana y la pera, como asimismo la incertidumbre de fletes para toda la otra fruta, provocó una notable y natural disminución en estas actividades del comercio exterior. El transporte y envío de fruta a New York—principal mercado consumidor—continuó realizándose, dentro de la anormalidad, más o menos uniformemente, a pesar de la supresión de los vapores de la "Grace Line", servicio que fué regular sólo hasta el 7 de Enero del presente año. Se destaca el esfuerzo de la Compañía Sud-Americana de Vapores que mantuvo un servicio rápido y seguro entre Valparaíso y New York.

En cuanto a la situación del mercado de fruta en el país, se habían vaticinado condiciones muy precarias para la liquidación del excedente que, en manzanas, especialmente, se calculaba muy elevado; sin embargo, los productores, quienes este año controlan sus existencias, han logrado disminuir el total destinado al consumo interno, bloqueando manzana, lo que se puede comprobar con los almacenajes mantenidos en el Frigorífico N.º 1 de Valparaíso, que no han alcanzado a las 400.000 cajas. En cuanto a las otras especies frutales el problema no reviste la gravedad que importa en la manzana, ya que el país es capaz de absorber el total de las producciones.

La impresión general de esta temporada de exportación ha sido satisfactoria, sin dejar de reconocer que aún falta, sobre todo, una orientación general que uniforme nuestra producción exportable.

Durante la temporada recién pasada, el personal de esta Sección visitó oportunamente las faenas de embalaje de los productores y exportado-

res de frutas, con el objeto de comprobar en el terreno mismo el trabajo que se estaba efectuando en lo referente a desechar toda fruta que se presentara con pestes y enfermedades que podrían provocar su rechazo en el puerto de embarque. La labor de los Inspectores de Huertos no sólo se limitó a asesorar a los productores en lo que respecta a problemas de sanidad vegetal, sino que atendiendo a lo solicitado, en diversas oportunidades se dieron consejos y normas sobre embalajes y requisitos de presentación de las partidas que, al momento de la visita, se preparaban para su despacho a Valparaíso.

Las observaciones de importancia que se hicieron fueron comunicadas oportunamente a la Inspección Portuaria.

GUINDAS.

Como todos los años, fué esta fruta la primera que se exportó, correspondiendo a la variedad D'Annonay el mayor número de cajas despachadas. Es interesante recordar que el volumen exportado de esta variedad está sujeto a las fluctuaciones que tiene cada año la cosecha del huerto de D. Juan Ithurrart, que es el de mayor producción.

La variedad Corazón de Paloma se exportó en muy superior cantidad, con relación a la temporada pasada.

Variedades como la Bing, Napoleón y Bella de Brabante fueron, como corresponde a su limitado cultivo, exportadas en cantidades bastantes reducidas.

La técnica del embalaje, en esta temporada, fué un poco inferior a la observada en temporadas anteriores en lo que se refiere a presentación de las bandejas, cuya capa superior adoleció de poca uniformidad, tanto en colorido como en disposición de los frutos. Aún se advierte en algunas producciones, especialmente las destinadas a países vecinos, que no han asimilado la técnica del embalaje.

Sanitariamente, la fruta salida no ha merecido reparos serios y sólo se han observado bajos porcentajes de ataques de mohos que se desarrollan sobre los frutos presionados, machucados y de madurez avanzada.

CIRUELAS.

El mayor porcentaje revisado y exportado correspondió, como siempre, a la variedad Santa Rosa, siguiendo en importancia la President, Wickson y Climax.

Por lo observado en las revisiones de testigos, hemos comprobado cierta deficiencia en la conservación de la ciruela Santa Rosa, presentándose acuosa y de muy poca aptitud para el consumo. Las variedades japonesas Climax y Wickson se cosecharon con un grado de madurez bien dudoso, obteniéndose resultados muy semejantes a los de la variedad Santa Rosa.

Gran parte de estas fallas en las ciruelas se debe a que la fecha de zarpe de los vapores es la que decide la cosecha y a que, por otra parte, los índices de madurez oscilan en términos de mucha relatividad, siendo difícil dar una pauta exacta para realizar este trabajo. En lo que respecta al estado sanitario, podemos decir que, en general, fué bueno, excepto algunas partidas en que se notaron pequeños ataques de thrips sobre los frutos.

DURAZNOS.

Este importante rubro de exportación disminuyó notablemente en volumen en esta temporada. Hubo variedades importantes como la Tardío de Brunel y J. H. Hale, de las cuales no se exportó ni una sola caja.

Las variedades exportadas, que corresponden a: Charavizano, Magdalena, Elbertha y Transparente se presentaron en condiciones aceptables, haciéndose presente sí, la madurez y calibre disparejos de algunas partidas. La selección de fruta libre de oídio fué solamente regular.

En la variedad Transparente y en el Nectarín Incomparable de algunos huertos importantes, se constató la presencia, sobre los frutos, del polvillo o roya de los duraznos, *Tranzschelia pruni-spinosae* (Pers.) Diet.; oportunamente les fué enviada a estos productores una circular en la que se les comunicaba el reconocimiento y control de la enfermedad indicada.

NECTARINES.

También en esta especie frutal hubo una disminución de los totales exportados.

Es del caso precisar que hay entre los productores cierta resistencia a dedicar sus cosechas a la exportación, ya que, proporcionalmente a las condiciones que a una fruta de exportación se exigen, obtienen un bajo precio, sin contar que hay ocasiones en que los productores deben liquidar un desecho que, a más de "verde", tiene graves defectos de presentación, lo que, naturalmente, dificulta su venta.

El defecto principal observado en los nectarines es el que se refiere a su madurez, repitiendo aquí lo que hicimos presente al tratar las ciruelas, o sea, que ante la proximidad de un embarque cada exportador trata de acumular la cuota máxima de fruta.

Sanitariamente los nectarines despachados no han presentado defectos de importancia y aún en los rechazos se observan bajos porcentajes de defectos sanitarios. En la temporada recién pasada los Inspectores del puerto han estado constantemente informados de las condiciones de la fruta, observadas por los Inspectores de Huertos, de modo que había mayores antecedentes que considerar al otorgar los fallos en el puerto de embarque.

Especial interés se mantuvo en las revisiones de los nectarines Yellow de un importante productor, que en 1941 presentaron un fuerte ataque de *Aspidiotus perniciosus* Comst., comprobándose que el control efectuado de esta plaga había sido de una positiva eficacia.

También hubo partidas que sobresalieron por sus deficientes condiciones, algunas de las cuales ofrecían tan precarias condiciones de conservación, que, a corto plazo, se observaban cajas con porcentajes variables de pudrición. De inmediato, se informó a los productores afectados, indicándoseles la manera de corregir esta deficiencia.

MELONES.

En poco menos de 50% disminuyó la exportación de este rubro.

Se inició la temporada con un despacho efectuado el 27 de Diciembre de 1941. Vale la pena hacer presente que en New York se estimó esta partida más aceptable que la primera despachada en Diciembre de 1940.

Los embarques del último vapor, el 9 de Mayo, incluyen partidas con una madurez promedio bien diversa, pues mientras algunas incrementaban su grado de madurez en espera de barco, otras partidas, las últimas, presentaron un estado muy dudoso.

En la revisión se separaron algunos melones que presentaban manchas y principios de pudrición, determinándose en el Laboratorio de Fitopatología del Departamento de Sanidad Vegetal que los agentes causales eran los hongos *Fusarium sp.*, *Phytophthora sp.* y *Alternaria brassicae* var *nigrescens* Pegl.

De un informe del Inspector de Puerto en Valparaíso transcribimos algunos conceptos que se relacionan con observaciones sobre melones de la variedad Honey Dew: "En las revisiones se constató que un fuerte por-

“centaje de melones no correspondía a la forma típica de la variedad por la deformación alargada en el sentido longitudinal, perdiendo no sólo su forma redondeada sino que se presentaban con hendiduras que le daban un aspecto de cantaloup”.

En general, el melón chileno ha ido desmejorando, salvo excepciones, desde algunos años a esta parte. Es presumible que el mercado de New York, que es el principal y prácticamente único mercado, acepte productos con un bajo índice de madurez y presentación, pero es lógico esperar que una fruta bien presentada y en sazón, tendrá una mayor aceptación y, por consiguiente, un mejor precio.

UVAS.

Sin duda alguna que la uva de mesa de exportación es el rubro que mejor se trabaja en nuestro país.

En reiteradas oportunidades nos hemos referido al acierto que significó la ubicación de la zona de producción, y se comprueba fácilmente la ventaja de tener centralizados los parronales en localidades bien próximas y de condiciones climáticas bastante afines.

La exportación disminuyó muy poco, aproximadamente 6.000 cajas, 5,2%, habiendo disminuído también las variedades que se exportaron. Aún cuando numéricamente la exportación disminuyó en una baja cuota, el no incremento de producción que era de esperar en parronales relativamente nuevos como los existentes, debe interpretarse como una baja fuerte en la producción.

Entre las causas del fenómeno señalado podemos indicar el deplorable efecto que una primavera como la del año 1941 tuvo sobre la florecencia. Esta situación la hemos podido constatar en visitas tanto en San Felipe como en Llay-Llay, donde hemos observado “corredura” en variedades tan resistentes a este fenómeno como la Emperador y la Almería. También se pudo constatar el mal desarrollo de los racimos en algunas variedades de exportación como la Maravilla de Málaga que, en San Felipe, por ejemplo, hubo de destinarse al consumo interno.

De visitas a parronales al momento de cosecha, como asimismo de las inspecciones en el puerto de Valparaíso, se puede deducir que este año se ha incrementado enormemente la práctica del embalaje tipo “Fantasía”, el que es preferido por el mercado consumidor debido a que la fruta llega siempre en condiciones mejores que en el tipo de embalaje corriente,

en el que, a pesar de los cuidados máximos, se observan racimos con granos deteriorados. Esto es frecuentemente comprobado en la variedad *Emperor*, que, pese a su gran resistencia, tiene su mayor debilidad en la inserción del pincel. Estimamos que ésta es la razón por qué los argentinos al opinar sobre un cargamento de uva nuestra, *Emperor* especialmente, dicen: "Su estado era pobre, con varios grados de marchitamiento y presentaban en su generalidad un estado deficiente".¹

Con el objeto de mejorar las condiciones de conservación de la uva, uno de los exportadores hizo en la presente temporada una experiencia con la variedad *Emperor*, tratando la fruta con SO₂. La experiencia no dió el resultado esperado, por cuanto se observó un daño provocado por el gas, que descoloró notablemente los racimos.

Las uvas, en general, se presentaron en buen estado sanitario, no mereciendo reparos por la Inspección de Sanidad Vegetal. Los rechazos fueron provocados por madurez avanzada o granos dañados con principios de pudrición.

PERAS.

Bastante disminuído estuvo este rubro en la presente temporada y toda la exportación se redujo a despachos a Callao, con sólo un embarque a Guayaquil.

De las revisiones practicadas en Valparaíso podemos deducir que se ha mejorado notablemente en lo que respecta a grado de madurez al momento de la cosecha, lo cual se pone de manifiesto en la buena conservación de las partidas revisadas últimamente, especialmente en la variedad *Winter Nelis*.

En cuanto a sanidad ha habido reparos serios que hacer a algunas partidas presentadas a revisión y cabe destacar que en algunos rechazos se ha puesto de manifiesto un ataque más o menos intenso de *Carpocapsa*. Naturalmente, con la difusión de los métodos de control que corrientemente se aplican en los huertos industriales es realmente muy raro encontrar defectos sanitarios graves en la fruta que se presenta a revisión.

Lo mismo que en la manzana, ha seguido observándose el defecto general del mal calibre, aún cuando la pera tiene, en comparación con aquélla, el atenuante de que es muy difícil calibrar correctamente.

1.—Boletín Informativo N.º 96—Abril, 1942; pág. 14—Dirección de Frutas y Hortalizas; Ministerio de Agricultura, Rep. Argentina.

MANZANAS.

Desaparecida la posibilidad de colocar manzana en Europa, hasta el año pasado el único mercado era Brasil, pero sea por deficiencia de las partidas despachadas en 1941 o por escasez de fletes, la cuota destinada a ese país fué este año muy escasa.

La exportación ha estado reducida a los envíos a Callao y Guayaquil, principalmente, suponiéndose que podrán salir algunos miles de cajas en el curso del año con estos destinos. Se ha incrementado también en algo la escasa exportación de manzana a Bolivia.

Por las disponibilidades habidas este año se ha exportado fruta de buena calidad y sólo se ha permitido salir lotes en buenas condiciones.

La deficiencia de calibre se ha hecho muy notoria en todas las partidas de manzana revisadas y ha sido éste un defecto tan corriente que aún las faenas más grandes y bien organizadas no han hecho excepción a él. Estimamos que la causa de la falla anotada se encuentra en la maquinaria empleada para calibrar, evidenciándose la necesidad de encarar este verdadero problema de la manzana y pera chilenas.

El estado sanitario de las partidas revisadas ha sido aceptable, habiéndose rechazado algunas por ataques de Carpocapsa, superiores a las tolerancias fijadas.

Santiago, 1.° de Junio de 1942.