

Sector de frutos frescos, excepto cítricos

Ejercicio 1 · Esquema del tema 1 · Actualizado el 11 de octubre de 2026

01 INTRODUCCIÓN	02 DESCRIPCIÓN Y DESIGNACIÓN DE LOS PRINCIPALES PRODUCTOS	03 FACTORES DE CALIDAD COMERCIAL	04 NORMATIVA APLICABLE	05 CONCLUSIÓN
--------------------	--	-------------------------------------	---------------------------	------------------

01 INTRODUCCIÓN

Los frutos frescos son uno de los sectores más relevantes de la industria agroalimentaria española. Según datos provisionales de DATACOMEX, en 2025 el sector de frutas alcanzó **11.917,8 M€**, un 9,7 % más que en 2024 y el 15,5 % de las exportaciones agroalimentarias totales.

Forman parte del Plan de Internacionalización del Sector Agroalimentario a través del **GTISA**, presidido por la Secretaría General de Agricultura y Alimentación del MAPA. Uno de sus siete grupos se dedica a frutas y hortalizas y trabaja en eliminar barreras comerciales, consolidar mercados, abrir destinos, aumentar la dimensión empresarial y adaptar la oferta a cada mercado.

02 DESCRIPCIÓN Y DESIGNACIÓN DE LOS PRINCIPALES PRODUCTOS

2.1 Frutas de hueso

Frutas de hueso. Rosáceas del género *Prunus*. Son drupas carnosas e indehiscentes, con mesocarpio comestible y un endocarpio lignificado (hueso) que encierra normalmente una semilla.

- **Melocotón** (*Prunus persica*): piel aterciopelada y pulpa blanca o amarilla, adherida o no al hueso. Grupos: pavías de pulpa amarilla dura y adherida (Sudanell, Baby Gold, Amarillos tardíos de Calanda, con DOP Melocotón de Calanda), pulpa amarilla blanda (Royal Glory) y pulpa blanca (Maria Bianca)
- **Nectarina** (var. *nectarina*): forma varietal del melocotonero originada por mutación, de piel lisa sin vellosidad. Big Top y Armking (amarilla), Snow Queen y Silver King (blanca)
- **Paraguay** (var. *platycarpa*): originario de China, de forma aplanada y baja acidez. Series UFO y Sweet Cap. La platerina es su equivalente de piel lisa
- **Albaricoque** (*Prunus armeniaca*): de maduración temprana y rico en betacarotenos. Currot y Mitger (tempranas), Canino, Moniquí y Búlida (media)
- **Ciruela:** europeas (*P. domestica*: Reina Claudia Verde, President, Stanley) y japonesas (*P. salicina*: Golden Japan, Santa Rosa, Black Amber, Angeleno)
- **Cereza** (*Prunus avium*): no climatérica, de campaña corta (finales de abril a julio), muy frágil en poscosecha y rica en antocianinas. Burlat (temprana), Napoleón, Lapins y Sweetheart, Ambrunés (tardía)
 - La picota no es una variedad sino un tipo del Valle del Jerte que se desprende del pedúnculo en la recolección, amparado por la DOP Cereza del Jerte

Análisis sectorial. China lidera con gran diferencia la producción mundial de melocotón y nectarina, seguida de

España, Italia, Turquía, Grecia y EEUU. En España se produce en el valle del Ebro, Murcia, Extremadura y la Comunitat Valenciana, y la cereza en Cáceres (Jerte) y Aragón. Son productos perecederos, con menor conservación frigorífica que la fruta de pepita.

En 2025 las exportaciones de melocotones y nectarinas crecieron un 10,7 % hasta **1.243,5 M€**. El saldo es ampliamente superavitario, con destino principal la UE (Alemania y Países Bajos) y Reino Unido entre los terceros países. Las importaciones son testimoniales y llegan de Marruecos, Chile y Grecia. Son la tercera fruta más exportada, tras los cítricos y los demás frutos rojos.

2.2 Frutas de pepita

Frutas de pepita. Rosáceas de los géneros *Malus* y *Pyrus*. Son pomos cuya parte comestible procede del receptáculo floral, con endocarpio cartilaginoso y varias pepitas.

- **Manzana** (*Malus domestica*): fruto climatérico con muy buena conservación frigorífica y en atmósfera controlada. Por origen: Golden y Red Delicious (EEUU), Reineta y Verde Doncella (Europa), Granny Smith, Pink Lady y Gala (Oceanía), Fuji (Japón)
- **Pera** (*Pyrus communis*): climatérica, se recolecta antes de la madurez de consumo y se conserva bien en frío. Ercolini y Limonera (tempranas), Blanquilla y Williams (media estación), Conferencia (la más cultivada en España)

Análisis sectorial. Producen sobre todo China, la UE (Polonia, Italia y Francia en manzana) y EEUU. En España destacan Cataluña, Aragón y La Rioja, con DOP Pera de Lleida, DOP Peras de Rincón de Soto e IGP Poma de Girona.

- Manzanas: exportación de **102 M€** (+2,5 %), con un 65,2 % a extracomunitarios (Reino Unido, Brasil, Colombia, Emiratos). Importación de **219,7 M€** (+7,2 %), casi toda comunitaria (Italia, Francia, Portugal) y Chile entre los terceros
- Peras: exportación de **99,6 M€** (+6,3 %), con un 41,2 % a extracomunitarios (Marruecos, Brasil). Importación de **85,5 M€** (+8,1 %), de Bélgica, Países Bajos y Chile

El saldo es tradicionalmente deficitario, como en 2025. Las importaciones suponen cerca del 6,8 % de las importaciones de frutas frescas.

2.3 Otras frutas

- **Fresa y fresón** (*Fragaria × ananassa*): no es una baya sino un eterio (receptáculo carnoso con achenios). No climatérica y muy perecedera. Variedades de día corto y de día neutro. Huelva concentra la producción con variedades precoces de día corto (Camarosa, hoy desplazada por Fortuna, Rociera y un mapa fragmentado), y en Europa central y norte domina Elsanta
- **Uva de mesa** (*Vitis vinifera*): baya no climatérica que exige madurez adecuada. Ganan peso las apirenas (Superior

Seedless, Crimson Seedless, Autumn Royal). Con semilla: Cardinal, Italia o Ideal, Red Globe, Aledo. La DOP Uva de Mesa Embolsada del Vinalopó ampara Ideal y Aledo

- **Melón** (*Cucumis melo*): pepónide con alto contenido en agua y azúcares. Piel de Sapo (el español por excelencia, de buena conservación), Amarillo, Galia y Cantaloup o Charentais. Galia y Cantaloup son climatéricos y de menor vida útil
- **Sandía** (*Citrullus lanatus*): pepónide no climatérica, en torno al 90 % de agua y rica en licopeno. Tipos Sugar Baby, Crimson y triploides sin semillas, cada vez más exportados

Análisis sectorial. China lidera la producción de todas ellas. España es el primer productor y exportador de fresa de la UE gracias a Huelva y el primer exportador comunitario de melón (71 %). En uva de mesa destacan Murcia y Alicante, y en melón y sandía Almería, Murcia y Castilla-La Mancha.

- Importaciones de fresa: **37,5 M€**, un 66 % de Marruecos
- Importaciones de uva de mesa: **245 M€**, de Perú, Chile e Italia
- Melón: la UE se abastece en contraestación de Brasil, Senegal y Marruecos. Sandía: sobre todo de Marruecos

La mayor parte se exporta a la UE (Francia, Alemania, Italia), y la uva también a Reino Unido, Canadá o EEUU. El grupo aporta un notable superávit. La fresa supone en torno al 11 % de las exportaciones de frutas frescas y melón y sandía alrededor del 13 %. En uva, España compite con rivales fuertes mediante la diferenciación en uva sin semilla y programas propios de mejora varietal.

2.4 Frutas tropicales y subtropicales

Frutas tropicales y subtropicales. Proceden de especies de climas cálidos y son sensibles a los daños por frío bajo la temperatura óptima de conservación, cuyo umbral varía con especie, cultivar y madurez (en torno a 13 °C en plátano, de 10 a 13 °C en mango, de 5 a 13 °C en aguacate). El kiwi, de clima templado, se incluye por convención comercial.

- **Plátano** (*Musa acuminata*, Cavendish): baya partenocárpica climatérica que se recolecta verde y se madura en destino con etileno. Es el fruto tropical de mayor comercio mundial y cuenta con IGP Plátano de Canarias. Gros Michel dominó el comercio hasta que lo desplazó la enfermedad de Panamá (raza 1). Lo sustituyó Cavendish, hoy amenazado por la raza 4 tropical (TR4). En Canarias: Pequeña Enana, Gran Enana y Gruesa Palmera
- **Mango** (*Mangifera indica*): drupa climatérica sensible al frío. Cultivares indios, indochinos y filipinos, y de Florida (Tommy Atkins, Kent, Keitt, Haden), los de mayor peso comercial. En Málaga y Granada predomina Osteen
- **Piña** (*Ananas comosus*): infrutescencia (sorosis) rica en bromelina, no climatérica, que no gana azúcares tras la recolección. MD-2 domina el comercio fresco. También Cayena Lisa, Queen y Española Roja
- **Aguacate** (*Persea americana*): baya climatérica que no madura en el árbol, por lo que el índice de recolección es la materia seca, ligada al aceite. Hass domina el mercado, además de Fuerte, Bacon, Reed y Pinkerton
- **Kiwi** (*Actinidia deliciosa* y *A. chinensis*): baya climatérica de origen chino y muy buena conservación frigorífica. Hayward (pulpa verde, referencia mundial) y amarillas como SunGold (Zesy002) y Jintao

Análisis sectorial. El grupo presenta déficit comercial. Ecuador lidera la exportación de plátano, Costa Rica la de piña y México

la de aguacate. India es el principal productor de mango, y el kiwi procede de China, Nueva Zelanda, Italia, Grecia y Chile. En España el aguacate se concentra en la Axarquía malagueña y la costa de Granada, y el kiwi en Galicia y la cornisa cantábrica.

- Plátano: exportación de **92,4 M€** en 2025 (-17,5 %), a Portugal, Francia y Marruecos. Las importaciones llegan de Costa Rica, Costa de Marfil, Colombia y Ecuador. Compite con la banana de Ecuador, Colombia, Costa Rica y Panamá
- Aguacate: exportación de **483,5 M€** (+8,5 %), en parte por reexportación de fruta importada, sobre todo a Francia y Reino Unido. Se abastece de Perú, Chile y Marruecos. Compiten Perú, Israel, Marruecos y Kenia
- La piña se importa fundamentalmente de Costa Rica

03 FACTORES DE CALIDAD COMERCIAL

Calidad comercial. Conjunto de características externas e internas que determinan la aptitud de un producto para ser comercializado y satisfacer al mercado, entendida también como el valor añadido por selección, clasificación, envasado, almacenamiento y transporte.

Los requisitos se recogen en las normas de comercialización de la UE, reguladas por el **Reglamento Delegado (UE) 2023/2429**, aplicable desde el 1 de enero de 2025, que distingue dos niveles:

- Norma general, para productos sin norma específica (albaricoque, ciruela, cereza, melón, sandía, mango, piña, aguacate)
- Normas específicas para manzanas, peras, melocotones y nectarinas, fresas, uvas de mesa, kiwis y plátanos, con categorías (Extra, I y II), calibrado, tolerancias, presentación y marcado

Como requisitos mínimos, los productos deben ser:

- Enteros, sanos y limpios
- Prácticamente exentos de plagas y de daños en la pulpa
- Exentos de humedad exterior anormal y de olores y sabores extraños
- Aptos para soportar el transporte y llegar en condiciones satisfactorias

A ello se suman madurez mínima, tolerancias y marcado, con indicación del país de origen.

Madurez. Hay tres conceptos distintos. La fisiológica es la del fruto con desarrollo completo. La comercial es la que reúne las condiciones del mercado y la norma, y como depende de oferta, demanda y precios puede incentivar cosechar fruta inmadura, de ahí la importancia de parámetros objetivos. La de consumo es la de mejores características organolépticas.

Comportamiento respiratorio. Los climatéricos aumentan respiración y etileno y maduran tras la recolección si se cosecharon en madurez fisiológica: manzana, pera, melocotón, albaricoque, ciruela, plátano, mango, aguacate y kiwi. Los no climatéricos no mejoran tras la cosecha y se recolectan próximos a la madurez de consumo: cereza, fresa, uva, sandía, piña y cítricos. El melón varía según el tipo.

Los índices objetivos de recolección son firmeza (penetrómetro), color, sólidos solubles (grados Brix), acidez, almidón (test de yodo en manzana y pera) y materia seca o aceite (aguacate). Solo son exigibles cuando la norma los fija, como los Brix mínimos en kiwi o uva de mesa.

La aptitud comercial depende de tres ámbitos que responden a normas y controles distintos:

- **Calidad comercial:** categoría, calibre, defectos, madurez, presentación y marcado
- **Sanidad vegetal:** plagas reguladas y requisitos del Reglamento (UE) 2016/2031 (moscas de la fruta, piojo de San José, *Fusarium oxysporum* TR4 en platanera)
- **Seguridad alimentaria:** sin materias activas no autorizadas y con respeto de los límites máximos de residuos (LMR) y de contaminantes

04 NORMATIVA APLICABLE

4.1 Política Agrícola Común (PAC)

La PAC evoluciona desde 2003 hacia un modelo orientado al mercado, la sostenibilidad y la simplificación. El **Reglamento (UE) 1308/2013** crea la OCM única y el Reglamento (UE) 2017/2393 (Ómnibus) reforzó las organizaciones de productores y la gestión de riesgos.

La PAC 2023-2027 se articula en:

- **Reglamento (UE) 2021/2115**, planes estratégicos financiados por FEAGA y FEADER (en España, el PEPAC)
- **Reglamento (UE) 2021/2116**, financiación, gestión y seguimiento
- **Reglamento (UE) 2021/2117**, que modifica, entre otros, el 1308/2013

En ayudas directas establece la ayuda básica a la renta para la sostenibilidad (BISS), los eco-régimenes y una condicionalidad reforzada con las BCAM. Pone el acento en sostenibilidad, relevo generacional, digitalización, organizaciones de productores y resiliencia ante crisis.

4.2 Organización Común de Mercados (OCM) y normas de comercialización

La OCM, regulada por el Reglamento (UE) 1308/2013, se apoya en unidad de mercado, preferencia comunitaria y solidaridad financiera. Busca estabilizar mercados, asegurar un nivel de vida equitativo a los agricultores, mejorar la competitividad y garantizar el abastecimiento. Sus instrumentos son:

- **Normas de comercialización.** En frutas y hortalizas, el Reglamento Delegado (UE) 2023/2429 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2023/2430 sobre controles de conformidad. Siguen la norma marco CEPE/ONU (WP.7): definición, calidad, calibrado, tolerancias, presentación y marcado. Los controles alcanzan a terceros países, cuyos productos deben cumplir las normas de la UE o equivalentes. El **Real Decreto 175/2004** designa la autoridad de coordinación en la Secretaría de Estado de Comercio
- **Organizaciones de productores (OP).** Concentran la oferta, planifican la producción y refuerzan la posición negociadora. Ejecutan programas operativos cofinanciados por un fondo operativo, integrados desde 2023 en el PEPAC como intervención sectorial
- **Organizaciones interprofesionales.** Reconocidas por el art. 157 del Reglamento (UE) 1308/2013 y la Ley 38/1994, defienden y promocionan el sector (HORTIESPAÑA, INTERFRESA, INTERCITRUS). Junto a ellas actúan FEPEX y FRESHUELVA
- **Régimen de intervención.** Medidas de prevención y gestión de crisis, sobre todo la retirada de productos, con

compensación si se cumplen condiciones de calidad, volumen y destino. Interviene el FEAGA y financia el FEAGA

- **Intercambio con terceros países.** Aranceles, contingentes, salvaguardias y certificados. Destaca el régimen de precios de entrada, que modula el arancel según el precio de la partida y se aplica a manzanas, peras, melocotones, cerezas, ciruelas, albaricoques y uvas de mesa

4.3 Normativa internacional y voluntaria

CEPE/ONU. Las normas del WP.7 (Grupo de Trabajo sobre Normas de Calidad de los Productos Agrícolas) son voluntarias pero base técnica de las de la UE, que las hace obligatorias al incorporarlas. Su marco es el Acuerdo de Ginebra.

OCDE. Su Régimen para la aplicación de normas internacionales a frutas y hortalizas publica folletos interpretativos con comentarios, fotografías de defectos y cartas colorimétricas.

Codex Alimentarius. Creado por FAO y OMS, protege la salud del consumidor y asegura prácticas leales. Sus normas son voluntarias y referencia en los Acuerdos MSF y OTC de la OMC. Existen para piña, mango, aguacate, banano, uva de mesa, manzana y kiwi.

Régimenes voluntarios de producción y calidad diferenciada:

- **Producción controlada:** normas UNE de la serie 155000 (comité CTN 155), certificables por entidades como AENOR
- **Producción integrada:** métodos respetuosos con el medio ambiente. Regulada por el **Real Decreto 1201/2002** y desarrollada por las comunidades autónomas. La Orden APA/1/2004 fija el logotipo de garantía nacional
- **Producción ecológica: Reglamento (UE) 2018/848**, aplicable desde el 1 de enero de 2022. En la importación el marco tiende a sustituir la equivalencia por la conformidad con las normas de la Unión. Cada partida lleva un certificado de inspección (COI) electrónico expedido en TRACES, según el Reglamento Delegado (UE) 2021/2306 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2021/2307. El SOIVRE controla, conforme a la **Orden ECC/1936/2014**, la importación de productos ecológicos de terceros países: productos agrarios vivos o no transformados, transformados para alimentación humana, piensos, material de reproducción vegetativa y semillas, y levaduras
- **DOP, IGP y ETG: Reglamento (UE) 2024/1143**, que sustituyó al 1151/2012. La **Ley 6/2015** regula las de ámbito supraautonómico, controladas por el MAPA a través de la AICA, y el resto compete a las comunidades autónomas
- **Protocolos privados:** GLOBALG.A.P. y estándares reconocidos por GFSI (IFS, BRCGS, SQF), exigidos por la distribución

4.4 Normativa general y control SOIVRE

A los frutos frescos se aplica la legislación alimentaria general:

- **Reglamento (CE) 178/2002**, principios generales y trazabilidad
- Paquete de higiene: Reglamentos (CE) 853/2004 y 853/2004
- **Reglamento (CE) 396/2005**, límites máximos de residuos de plaguicidas
- **Reglamento (UE) 2023/915**, contaminantes
- **Reglamento (UE) 1169/2011**, información al consumidor
- **Reglamento (UE) 2017/625**, controles oficiales, desarrollado en España por el Real Decreto 562/2025

- **Ley 28/2015**, defensa de la calidad alimentaria, con régimen sancionador común
- **Reglamento (UE) 2025/40** y Real Decreto 1055/2022, envases y residuos de envases
- **Ley 1/2025**, prevención de pérdidas y desperdicio alimentario

En comercio exterior, la **Orden PRE/3026/2003** regula la inspección de calidad comercial del SOIVRE en las Direcciones Territoriales y Provinciales de Comercio. Su anexo fue sustituido por la **Orden ECM/1002/2026**, para adaptarlo a los Reglamentos (UE) 2023/2429 y 2023/2430. Distingue los productos sujetos a control de conformidad en importación y exportación con terceros países de aquellos en que solo se verifica el país de origen (frutos secos sin cáscara, frutas desecadas, frutas y hortalizas cortadas).

La selección de partidas se basa en un análisis de riesgos que modula los controles documentales, de identidad y físicos. El resultado es el certificado de conformidad del Reglamento de Ejecución (UE) 2023/2430, necesario para el despacho aduanero. Se controlan, por ejemplo, la importación de plátanos, aguacates o manzanas y la exportación de piñas o aguacates.

05 CONCLUSIÓN

Los frutos frescos son un sector estratégico, una de las principales partidas superavitarias de la balanza comercial y motor de las exportaciones. España es de los principales exportadores de la UE, con una posición basada en especialización productiva, precocidad y orientación exterior.

Esta posición está condicionada por Mercosur. El Acuerdo Interino de Comercio, firmado en enero de 2026, se aplica provisionalmente desde el 1 de mayo de 2026 en su pilar comercial, y el Acuerdo de Asociación sigue pendiente de ratificación. La liberalización es progresiva, con contingentes y salvaguardia bilateral para productos sensibles. Mercosur tiene menores costes y gran capacidad exportadora. Brasil destaca en melones, mangos y uva de mesa, con calendarios de contraestación que pueden solaparse con las campañas de Almería y Murcia, y Argentina en pera y manzana.

Cabe esperar más presión competitiva, lo que aconseja diferenciación, innovación varietal, calidad y sostenibilidad, y que la UE exija estándares equivalentes. El control de conformidad del SOIVRE asegura que producto importado y exportado compiten con las mismas reglas de calidad comercial.