

01	02	03	04	05	06
INTRODUCCIÓN	DESCRIPCIÓN Y DESIGNACIÓN DE LOS PRINCIPALES PRODUCTOS	FACTORES DE CALIDAD COMERCIAL	NORMATIVA APLICABLE	ANÁLISIS SECTORIAL	CONCLUSIÓN

01 INTRODUCCIÓN

Las hortalizas frescas son uno de los pilares del comercio exterior agroalimentario español, con cerca del 11,7 % de las exportaciones agroalimentarias en 2025. Junto con las frutas frescas y el sector cárnico, es uno de los tres sectores que más contribuyen al superávit de la balanza comercial agroalimentaria. Las importaciones crecieron un 3,4 % hasta **2.133,1 M€** y las exportaciones un 11,5 % hasta **8.983,3 M€**, con un saldo de **6.850,3 M€**.

El sector forma 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 de trabajo se dedica a frutas y hortalizas y busca eliminar barreras, consolidar y abrir mercados, aumentar la dimensión empresarial y adaptar la oferta a cada mercado.

02 DESCRIPCIÓN Y DESIGNACIÓN DE LOS PRINCIPALES PRODUCTOS

2.1 Hortalizas aprovechables por sus frutos

- **Tomate** (*Solanum lycopersicum*, solanáceas). Baya climatérica de color amarillo, rosado o rojo según el licopeno. La norma distingue cuatro tipos: redondo liso (larga vida, predominante en la exportación de Almería y Murcia), asurcado (Marmande, Raf), oblongo (Roma, San Marzano) y cereza (Cherry, Cóctel). Crece la presentación en ramo.
- **Pimiento** (*Capsicum annuum*, solanáceas). Baya hueca no climatérica. Las variedades picantes contienen capsaicina. Las dulces van a fresco e industria y son de tres tipos:
 - California, de frutos cortos y anchos y carne gruesa
 - Lamuyo, de frutos largos y sección rectangular
 - Italiano, alargado y estrecho, de carne fina
- **Berenjena** (*Solanum melongena*, solanáceas). Baya que se recolecta antes de la madurez fisiológica. La semilarga es el tipo más cultivado en invernadero y el más apreciado en la exportación.
- **Pepino** (*Cucumis sativus*, cucurbitáceas). Pepónide que se consume inmadura. El largo o tipo holandés es el principal tipo de exportación, el medio o tipo francés se dirige sobre todo al mercado interior y el corto o tipo español se consume en fresco o encurtido.
- **Calabacín** (*Cucurbita pepo*, cucurbitáceas). Pepónide verde o amarilla, sin cavidad central, que se recolecta inmadura. Variedades: Cónsul, Diamante, Baccara, Selenia y Elite.

2.2 Hortalizas aprovechables por sus hojas, tallos e inflorescencias

- **Lechuga** (*Lactuca sativa*, asteráceas). Planta anual en roseta con cuatro tipos: romana (incluye los cogollos Little Gem), acogollada (Trocadero e Iceberg), de hoja suelta (Lollo

Rosso, Hoja de Roble) y espárrago, de la que se aprovechan los tallos.

- **Escarola** (*Cichorium endivia*, asteráceas). Dos variedades: rizada (*crispum*) y lisa (*latifolium*).
- **Espinaca** (*Spinacia oleracea*, quenopodiáceas). Se aprovechan las hojas. Variedades Viroflay, Gigante de Invierno y Butterflay.
- **Coliflor** (*Brassica oleracea*, brasicáceas). Lo comestible es una inflorescencia hipertrofiada (pella). La misma especie incluye el brócoli (var. *italica*), de gran peso exportador. Por época se clasifica en extratempranas, tempranas, de media estación y tardías.
- **Alcachofa** (*Cynara scolymus*, asteráceas). Se aprovecha el capítulo floral inmaduro. Entre las españolas (octubre a junio) destaca la Blanca de Tudela, la más cultivada.
- **Espárrago** (*Asparagus officinalis*, asparagáceas). Se aprovecha el turión. Su color depende de la luz y da blancos, morados, verdes y morados y verdes. La precocidad alcanza alto valor en el mercado.

2.3 Hortalizas aprovechables por tubérculos, bulbos y raíces

Patata (*Solanum tuberosum*, solanáceas). Tubérculo rico en almidón, básico en la dieta europea y americana. Las variedades se clasifican por ciclo y aptitud culinaria. No pertenece al sector de frutas y hortalizas de la OCM, así que no le aplican las normas de comercialización de la UE. En España se rige por la norma de calidad comercial de la patata de consumo, aprobada por el **Real Decreto 31/2009**.

- Tempranas: Spunta, Jaerla y Claustar
- Media estación y tardías: Monalisa, Agria (apreciada para fritura), Kennebec, Desirée y Bintje

Cebolla (*Allium cepa*, amarilidáceas). Bulbo tunicado, con tres grupos según la recolección:

- Tempranas, de abril a mayo: Babosa, Lanzarote y Reina
- Semitempranas, de junio a julio: Liria y Medio Grano
- Tardías, desde agosto: tipo Grano o Grano de Oro, gran parte de la producción y exportación españolas, apta para almacenaje prolongado

Ajo (*Allium sativum*, amarilidáceas). Bulbo de 6 a 10 dientes. Tipos: blanco, morado (el más apreciado, con la IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras) y tipo Spring, de origen chino, que ha ganado mucho peso en la producción.

Zanahoria (*Daucus carota*, umbelíferas). Raíz hipertrofiada rica en betacarotenos. Por longitud hay cortas, semilargas y largas. El tipo Nantesa, semilargo, es la gran mayoría de la producción por su calidad y resistencia al transporte.

Calidad comercial. Conjunto de características externas e internas que determinan la aptitud de un producto para comercializarse y satisfacer al mercado. Incluye el valor añadido por selección, clasificación, acondicionamiento, envasado, almacenamiento y transporte.

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

- Norma general de comercialización, para las frutas y hortalizas sin norma específica. Aquí es el caso de berenjena, pepino, calabacín, coliflor, alcachofa, espárrago, cebolla, ajo y zanahoria
- Normas específicas para tomates, pimientos dulces y lechugas y escarolas, que añaden categorías (Extra, I y II), calibrado, tolerancias, presentación y marcado

Los requisitos mínimos exigen productos enteros, sanos, limpios, prácticamente exentos de plagas y de daños en la pulpa, sin humedad exterior anormal, sin olores ni sabores extraños y capaces de soportar el transporte. A ello se suman madurez mínima, tolerancias y marcado, con indicación del país de origen.

Hay tres conceptos de madurez distintos:

- Madurez fisiológica, cuando el fruto completa su desarrollo
- Madurez comercial, la que exige el mercado según la norma y el destino. Al depender de oferta, demanda y precios, puede incentivar cosechar frutos poco maduros, por lo que se fijan parámetros objetivos de recolección
- Madurez de consumo o gustativa, con las mejores características organolépticas

Según su comportamiento respiratorio, los frutos **climatéricos** (tomate) siguen madurando tras la cosecha si se recolectaron tras la madurez fisiológica. Los **no climatéricos** (pimiento, pepino, berenjena, calabacín) no mejoran y deben cosecharse cerca de la madurez de consumo.

La recolección se decide con índices objetivos como firmeza (penetrómetro), color (cartas colorimétricas), sólidos solubles (grados Brix), acidez y contenido en almidón. Solo son exigibles cuando la norma aplicable los fija para un producto, como los grados Brix mínimos en kiwi o uva de mesa.

Los criterios principales varían por grupo:

- Frutos: firmeza, color (en tomate, la carta colorimétrica de la OCDE), desarrollo y ausencia de alteraciones
- Hojas, tallos e inflorescencias: frescura, turgencia, compacidad del cogollo o la pella, color en coliflor y ausencia de espigado
- Tubérculos, bulbos y raíces: firmeza, piel, ausencia de brotación, curado y, en patata, ausencia de verdeo

La aptitud de una partida depende de tres ámbitos con normas y controles distintos, de modo que se puede cumplir uno e incumplir otro:

- Calidad comercial: categoría, calibre, defectos, madurez, presentación y marcado
- Sanidad vegetal: ausencia de plagas reguladas y requisitos del **Reglamento (UE) 2016/2031**. Destacan la mosca blanca, el trips vector del virus del bronceado del tomate (TSWV), la araña roja, la polilla del tomate (*Tuta absoluta*) y el virus rugoso del tomate (ToBRFV), con medidas específicas de la

UE. En hoja, el mildiu. En tubérculos y bulbos, las virosis de la patata, las bacterias de cuarentena y las podredumbres fúngicas de ajo y cebolla

- Seguridad alimentaria: sin materias activas no autorizadas, con respeto de los límites máximos de residuos (LMR) y de contaminantes, como los nitratos en lechuga y espinaca

04 NORMATIVA APLICABLE

4.1 Política Agrícola Común (PAC)

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

La PAC 2023-2027 se articula en tres reglamentos:

- **Reglamento (UE) 2021/2115**, planes estratégicos financiados por FEAGA y FEADER, que en España es 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-regímenes y una condicionalidad reforzada con las BCAM. Prioriza la sostenibilidad, el relevo generacional, la digitalización, las organizaciones de productores y la resiliencia ante crisis.

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

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

Normas de comercialización. En frutas y hortalizas están en el Reglamento Delegado (UE) 2023/2429 y se completan con el **Reglamento de Ejecución (UE) 2023/2430** sobre controles de conformidad. Toman como referencia las normas CEPE/ONU (WP.7) y siguen su esquema: definición, calidad, calibrado, tolerancias, presentación y marcado. Los controles alcanzan a todas las fases y a los productos de terceros países, que deben cumplir normas de la UE o equivalentes. En España 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, reducen costes y refuerzan la posición del agricultor. Ejecutan programas operativos cofinanciados por la UE mediante 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. Ejemplos son PROEXPORT y COEXPHAL. FEPEX agrupa a productores y exportadores.

Intervención. En frutas y hortalizas se concreta en prevención y gestión de crisis, sobre todo la retirada de productos con compensación. Interviene el FEAGA y financia el FEAGA.

Intercambio con terceros países. Incluye 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 tomates, pepinos, alcachofas y calabacines.

4.3 Normativa internacional y voluntaria

Las normas **CEPE/ONU** las elabora el WP.7 de la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa. Son voluntarias, pero base técnica de las normas de la UE, que las hace obligatorias al incorporarlas. Su marco es el Acuerdo de Ginebra, que sustituyó al Protocolo de Ginebra.

La **OCDE** publica folletos interpretativos con comentarios, fotografías de defectos y cartas colorimétricas. El **Codex Alimentarius**, creado por la FAO y la OMS, protege la salud y asegura prácticas leales. Sus normas son voluntarias y sirven de referencia en los Acuerdos MSF y OTC de la OMC. Hay normas Codex para tomate, espárrago, berenjena y ajo.

Regímenes voluntarios de producción y calidad diferenciada:

- Producción controlada: normas UNE de la serie 155000, elaboradas por el CTN 155 y certificables por entidades como AENOR
- Producción integrada: métodos respetuosos con el medio ambiente. Se regula en el **Real Decreto 1201/2002**, desarrollado por las comunidades autónomas, y la Orden APA/1/2004 fija el logotipo
- Producción ecológica: excluye en general los productos químicos de síntesis. Se rige por el **Reglamento (UE) 2018/848**, aplicable desde el 1 de enero de 2022
 - En importación, el marco tiende a sustituir la equivalencia por la conformidad de los organismos de control de terceros países
 - Cada partida lleva un certificado de inspección (COI) electrónico en TRACES, según los Reglamentos 2021/2306 y 2021/2307
 - El SOIVRE controla la importación según la **Orden ECC/1936/2014**
- Distintivos 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. Ejemplos: IGP Espárrago de Navarra, DOP Alcachofa de Benicarló, IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras, DOP Pimiento del Piquillo de Lodosa e IGP Tomate La Cañada
- Protocolos privados de buenas prácticas agrícolas: GLOBALG.A.P., Tesco Nurture y estándares 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 la cadena alimentaria por el Real Decreto 562/2025
- **Ley 28/2015**, calidad alimentaria, con régimen sancionador común

- **Reglamento (UE) 2025/40**, envases, de aplicación desde agosto de 2026, y Real Decreto 1055/2022
- **Ley 1/2025**, prevención de pérdidas y desperdicio alimentario

En comercio exterior la norma de referencia es la **Orden PRE/3026/2003**, que regula la inspección de la calidad comercial por el Servicio de Inspección SOIVRE. Su anexo de productos controlados lo sustituyó la **Orden ECM/1002/2026**, de 9 de septiembre, para adaptarlo a los Reglamentos 2023/2429 y 2023/2430. El anexo 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, como frutos secos sin cáscara, frutas desecadas o frutas y hortalizas cortadas.

Las partidas se seleccionan por análisis de riesgos, que modula los controles documentales, de identidad y físicos. El resultado es el certificado de conformidad, necesario para el despacho aduanero. En este tema se controlan tomates, cebollas, lechugas, zanahorias, pepinos y pimientos, incluido el pimiento tipo padrón.

05 ANÁLISIS SECTORIAL

Las hortalizas frescas suponen en torno al 5,1 % de las exportaciones de la UE. China es el principal productor mundial, seguida de India y la UE. La UE es deficitaria en frutas y hortalizas frescas frente a terceros países, muy poco en hortalizas. Los principales exportadores comunitarios en 2025 son España, Países Bajos, Francia, Bélgica e Italia.

España tiene en 2025 un gran superávit, salvo en patata, que sigue deficitaria:

- Exportaciones: primero el pimiento, después pepino, tomate y lechuga. Cerca de **9.000 M€**, con crecimiento superior al 10 %
- Destino: la UE absorbe alrededor del 78 %. Alemania, Francia, Países Bajos e Italia reúnen cerca del 70 %. Destaca Reino Unido fuera de la UE
- Importaciones: más de 2.000 M€, con un crecimiento cercano al 3 %. Primero la patata, después tomate y pimiento. El 49 % viene de la UE, sobre todo de Francia. Entre terceros destacan Marruecos, Perú, China y EEUU
- Competidores: Países Bajos (invernadero de alta tecnología y reexportación), Bélgica, Francia e Italia, y fuera de la UE Marruecos, Turquía y Egipto. También Perú en espárrago y China en ajo, sujeto a contingente arancelario
- Diversificación: tras perder el mercado ruso por el embargo de 2014, hay más presencia en Oriente Medio, Norteamérica y Asia, aunque la UE y Reino Unido siguen siendo los principales
- Guerra de Rusia y Ucrania: más costes energéticos, logísticos y de fertilizantes, y mayor volatilidad
- Reino Unido: el Acuerdo de Comercio y Cooperación mantiene el comercio libre de aranceles, pero hay más controles fitosanitarios y costes. En 2025 se acordó avanzar hacia un acuerdo sanitario y fitosanitario
- Marruecos: su competencia crece por menores costes y por las preferencias del Acuerdo de Asociación UE-Marruecos, cuyo acuerdo agrícola se modificó en 2025 tras la sentencia del TJUE de octubre de 2024 sobre el Sáhara Occidental. Preocupa en tomate, pimiento, judía verde y calabacín

- Consumo: más demanda de productos frescos, saludables, ecológicos y de conveniencia, con exigencias de sostenibilidad, trazabilidad y seguridad

06

CONCLUSIÓN



El sector es estratégico: una de las principales partidas superavitarias de la balanza agroalimentaria y pilar de las exportaciones. España es el primer exportador de hortalizas frescas de la UE, con elevada especialización y orientación a los mercados comunitarios.

El **Acuerdo Interino de Comercio** con Mercosur, firmado en enero de 2026, se aplica provisionalmente desde el 1 de mayo

de 2026 en el pilar comercial. El Acuerdo de Asociación sigue pendiente de ratificación. La liberalización es progresiva, con contingentes y salvaguardia bilateral. El impacto en hortalizas será limitado por su carácter perecedero y la distancia, con atención a ajo y cebolla, donde Argentina es exportador relevante.

La presión más directa viene de Marruecos, con menores costes en tomate, pimiento, judía verde y calabacín. Aconseja diferenciación, innovación varietal, calidad y sostenibilidad, y exigir a terceros estándares equivalentes. El control del SOIVRE asegura que el producto importado y el exportado compiten con las mismas reglas de calidad comercial.