

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

01 INTRODUCCIÓN

Los frutos secos son semillas o frutos con escaso contenido en agua y alto contenido en grasas insaturadas, con un porcentaje relevante de proteínas y oligoelementos. La excepción es la castaña, rica en glúcidos y pobre en lípidos. El tema aborda los productos (frutos de cáscara y frutas desecadas), el análisis sectorial, los factores de calidad comercial y la normativa aplicable, con especial atención al control del SOIVRE.

02 DESCRIPCIÓN Y DESIGNACIÓN DE LOS PRINCIPALES PRODUCTOS.

El sector distingue dos grupos.

- **Frutos de cáscara:** almendra, avellana, nuez, pistacho, piñón y castaña. Suele incluirse el cacahuete por su uso y composición, aunque botánicamente es una leguminosa
- **Frutas desecadas:** uvas pasas, higos secos, albaricoques secos, ciruelas pasas y dátiles

2.1 Almendra (*Prunus dulcis*)

Es una drupa cuyo mesocarpio, coriáceo y no comestible, se abre en la madurez y deja al descubierto el endocarpio leñoso (cáscara), que contiene la semilla comestible o pepita. Las variedades de cáscara dura predominan en España y las de cáscara semidura o blanda (mollar) en California. Son rosáceas del género *Prunus*.

- **Marcona:** la de mayor calidad y la más apreciada para turrón, sensible a las heladas y menos productiva
- **Largueta:** grano alargado, apto para tostado y repelado
- **Atocha:** muy productiva y de buena calidad
- **Planeta:** para peladillas
- **Mollar:** para comercializar con cáscara
- Las nuevas plantaciones usan variedades de floración tardía y autofértiles (Guara, Lauranne, Soleta, Belona)

2.2 Avellana (*Corylus avellana* L.)

El fruto es una núcula seca e indehisciente de una sola semilla, protegida por una cáscara leñosa y recubierta de una piel fina color canela. Destacan dos grupos.

- **Avellana de Tarragona:** variedad principal Negreta, muy apta para tostado y repelado y base de la DOP Avellana de Reus
- **Avellana asturiana:** de avellanos tradicionales en setos, con tipos como Quirós o Villaviciosa

2.3 Nuez (*Juglans regia*)

Es una drupa cuyo mesocarpio carnoso (ruezn) se abre en la madurez y libera el endocarpio leñoso con la semilla comestible. Es uno de los frutos secos con más aceite, rico en ácidos grasos poliinsaturados. Todas las variedades comerciales, también las californianas, son *Juglans regia*, como

Chandler, Howard, Serr, Franquette, Lara y las españolas Cerdá, Escrivá o Villena.

2.4 Pistacho (*Pistacia vera*)

Fruto de un árbol dioico y resistente a la sequía, es una drupa en racimos cuyo endocarpio se abre de forma natural. La semilla verde es rica en lípidos y se destina a aperitivo, helados y pastelería.

- **Kerman:** la más cultivada en España y en EEUU, para consumo directo
- **Larnaka, Sirora y Aegina:** menor calibre y mayor precocidad
- **Napoletana:** verde intenso, apreciada en repostería

2.5 Cacahuete (*Arachis hypogaea* L.)

No es un fruto de cáscara sino una legumbre indehisciente que se desarrolla bajo tierra. Se emplea para aceite, manteca y aperitivo.

- **Virginia:** vainas grandes y gruesas, para consumo con cáscara
- **Runner:** tamaño medio y uniforme, muy usado por la industria
- **Español:** vainas pequeñas de paredes delgadas

2.6 Piñón comestible (*Pinus pinea*)

Es la semilla del pino piñonero, contenida en piñas que son conos. La piña madura en tres años y se cosecha en otoño e invierno. Una vez descascarado requiere conservación frigorífica y a menudo atmósfera inerte. Al ser producto forestal no tiene variedades comerciales definidas y la cosecha depende de la climatología.

2.7 Castaña (*Castanea sativa*)

Es un aquenio de pericarpio coriáceo que crece en grupos de dos o tres dentro de un erizo. Tiene alto valor nutritivo, es rica en glúcidos y pobre en grasas.

- **Silvestres:** pequeñas, para ganado
- **Comunes:** variedades injertadas, para fresco e industria
- **Tipo marrón:** mayor calibre, semilla no tabicada, muy apreciadas para el marron glacé
- Otros frutos secos de importación son anacardos, nueces de Brasil, macadamia y pacanas. España es en cambio uno de los principales productores de algarroba, para alimentación animal y goma de garrofín

2.8 Frutas desecadas

Son frutas frescas sometidas a desecación natural o artificial, que reduce el agua para permitir su conservación y concentra los azúcares.

- **Uvas pasas:** Sultanina o Moscatel, con la DOP Pasas de Málaga
- **Higos secos, albaricoques secos (orejones) y ciruelas pasas**

- **Dátiles:** de la palmera datilera, con variedades como Medjool o Deglet Nour

03 ANÁLISIS SECTORIAL

Los frutos secos tienen gran importancia por su alto precio, reducido volumen, fácil conservación y amplio consumo. La UE y EEUU son los grandes mercados de consumo.

Producción mundial. Según la FAO y el INC, EEUU (California) es el principal productor y exportador de almendra, seguido de Australia y España. Turquía domina la avellana, con el 65 o 70 % de la producción. La nuez se produce sobre todo en China y EEUU. En pistacho destacan EEUU, Irán y Turquía, en cacahuete China e India, y China concentra la castaña.

- **Almendra:** España tiene la mayor superficie del mundo, en su mayoría de secano
- **Avellana:** producción concentrada en Tarragona, por detrás de Turquía e Italia
- **Nuez:** producción repartida y destinada al mercado nacional
- **Piñón:** sobre todo Castilla y León, Andalucía y Cataluña
- **Pistacho:** fuerte expansión, liderada por Castilla-La Mancha
- **Castaña:** Galicia a la cabeza

Exportaciones españolas. Según DATACOMEX, en 2025 alcanzaron **991 M€**, con un crecimiento superior al 22 %. La almendra sin cáscara supera los **775 M€**, muy por delante del resto, seguida de avellanas con cáscara y pistachos. Destaca el crecimiento del 21 % en almendra sin cáscara, más del 30 % en avellana con cáscara y el 102 % en piñón sin cáscara. Más del 65 % va a Italia, Alemania y Francia, y entre los terceros países destacan Egipto y Suiza.

Importaciones. Superaron los **1.000 M€**, con un aumento cercano al 37 %. Las principales partidas fueron almendras sin cáscara, nueces sin cáscara y pistachos con cáscara, con crecimientos de entre el 28 y el 42 %. Los principales proveedores fueron EEUU, Portugal y Chile. De EEUU proceden cerca del 80 % de las almendras, el 50 % de las nueces y cerca del 80 % de los pistachos.

Contexto comunitario. La UE tiene saldo deficitario en frutos secos, sobre todo en almendras, avellanas y nueces. España es el principal exportador de la UE, seguida de Alemania y Países Bajos.

Frutas desecadas. Las exportaciones van a Portugal, Alemania, Italia y Francia. Turquía y Chile son los primeros proveedores.

Saldo. El saldo del sector es ligeramente deficitario por el crecimiento de las importaciones de frutos secos, con saldo negativo superior a 70 M€. Las frutas desecadas tienen superávit superior a 60 M€. Con saldo positivo están las almendras, las avellanas con cáscara y las castañas.

04 FACTORES DE CALIDAD COMERCIAL

Calidad comercial. Conjunto de características externas e internas que determinan la aptitud de un producto para ser comercializado. Tradicionalmente se entiende también como el valor añadido por la selección, clasificación por categorías y calibres, acondicionamiento, envasado, almacenamiento y transporte.

Los requisitos se recogen en las normas de comercialización de la UE, hoy reguladas por el **Reglamento Delegado (UE) 2023/2429**, aplicable desde el 1 de enero de 2025. No hay

normas específicas para el sector y se distinguen dos situaciones.

- Los frutos de cáscara con cáscara están sujetos a la norma general de comercialización
- Los frutos sin cáscara y las frutas desecadas están exentos de la norma general, pero desde 2025 deben llevar el país de origen
- El cacahuete queda fuera, al no pertenecer al sector de frutas y hortalizas de la OCM

La referencia técnica son las normas voluntarias **CEPE/ONU** para productos secos y desecados, que fijan requisitos mínimos, categorías, calibres y tolerancias. El producto debe estar:

- Sano, limpio y suficientemente desarrollado
- Exento de insectos vivos, plagas, enranciamiento, mohos y olores o sabores extraños
- Con humedad limitada, en torno al 6,5 o 7 % en grano de almendra

Los parámetros principales son calibre, rendimiento en grano, uniformidad varietal, color y estado de cáscara y grano. Entre los defectos habituales están las alteraciones fisiológicas (granos vacíos, arrugados o manchados), los daños climáticos como heladas o sequías y los defectos de comercialización (mezcla de variedades o calibres, granos partidos, frutos dobles, almendras amargas).

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

- **Calidad comercial:** requisitos, parámetros y defectos descritos
- **Sanidad vegetal:** requisitos del Reglamento (UE) 2016/2031. En cultivo destacan *Xylella fastidiosa* en almendro, la avispa del almendro, los gusanos de la castaña y las chinches. En almacén, polillas y gorgojos
- **Seguridad alimentaria:** el ámbito más relevante, por las aflatoxinas

Aflatoxinas. Micotoxinas producidas por *Aspergillus flavus* y *Aspergillus parasiticus*, frecuentes en climas cálidos y húmedos. Pueden aparecer en cacahuets, pistachos, almendras, avellanas, nueces de Brasil e higos secos. La aflatoxina B1 es un potente carcinógeno hepático. En pasas e higos secos importa también la ocratoxina A.

Las almendras amargas contienen amigdalina, glucósido cianogénico que libera ácido cianhídrico. Su presencia en almendra dulce es un defecto y su comercialización para consumo directo está restringida.

05 NORMATIVA APLICABLE

5.1 Política Agrícola Común (PAC)

La PAC se orienta hoy 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 tres reglamentos.

- **Reglamento (UE) 2021/2115:** planes estratégicos financiados por FEAGA y FEADER, concretado en España en el PEPAC

- **Reglamento (UE) 2021/2116:** financiación, gestión y seguimiento
- **Reglamento (UE) 2021/2117:** modifica, entre otros, el Reglamento 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 énfasis en la sostenibilidad, el relevo generacional, la digitalización, las organizaciones de productores y la resiliencia ante crisis.

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

La OCM se regula en el Reglamento (UE) 1308/2013, modificado por el 2021/2117, y se apoya en la unidad de mercado, la preferencia comunitaria y la solidaridad financiera. Busca estabilizar los mercados, asegurar un nivel de vida equitativo a los agricultores, mejorar la competitividad y garantizar el abastecimiento. Lo hace con cinco instrumentos.

- **Clasificación de productos y normas de comercialización:** en frutas y hortalizas, el **Reglamento Delegado (UE) 2023/2429**, completado por el **Reglamento de Ejecución (UE) 2023/2430** sobre controles de conformidad. Siguen las normas CEPE/ONU (WP.7) y su esquema: definición, calidad, calibrado, tolerancias, presentación y marcado. Los controles alcanzan a los terceros países. 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 negociadora. En frutas y hortalizas ejecutan programas operativos cofinanciados, integrados desde 2023 en el PEPAC como intervención sectorial
- **Organizaciones interprofesionales:** reconocidas por el art. 157 del Reglamento 1308/2013 y la Ley 38/1994, defienden y promocionan el sector. Ejemplos son AEOFRUSE o ALMENDRAVE, y FEPEX agrupa a productores y exportadores
- **Régimen de intervención:** prevención y gestión de crisis, sobre todo la retirada de productos con compensación. Interviene el FEGA y financia el FEAGA. Destaca la ayuda asociada a frutos secos en secano con riesgo de desertificación (almendro, avellano y algarrobo)
- **Medidas de intercambio con terceros países:** aranceles, contingentes, salvaguardias y certificados. La protección arancelaria del sector es reducida y cabe citar el contingente arancelario de almendras

5.3 Normativa internacional y voluntaria

CEPE/ONU. Sus normas las elabora el WP.7 de la Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa, con una sección dedicada a productos secos y desecados. Hay norma para almendras, avellanas, nueces, pistachos, piñones pelados, anacardos, pasas, higos secos, albaricoques secos y dátiles. Son voluntarias pero base técnica de las normas de la UE, que las hace obligatorias al incorporarlas. Su marco es el Acuerdo de Ginebra.

OCDE. Su régimen para frutas y hortalizas publica folletos interpretativos con comentarios y fotografías de defectos y cartas colorimétricas.

Codex Alimentarius. Creado por FAO y OMS, protege la salud y asegura prácticas leales en el comercio. Sus normas son voluntarias pero referencia en los Acuerdos MSF y OTC de la

OMC. Hay normas para pistachos con cáscara, cacahuètes, pasas y dátiles, y códigos contra las aflatoxinas.

Los regímenes voluntarios de producción y calidad diferenciada son:

- **Producción controlada:** normas UNE de la serie 155000, certificables por entidades como AENOR
- **Producción integrada:** respeta el medio ambiente y usa racionalmente los insumos. Regulada por el **Real Decreto 1201/2002** y desarrollada por las comunidades autónomas. La **Orden APA/1/2004** fija el logotipo nacional
- **Producción ecológica:** excluye con carácter general los productos químicos de síntesis. Rige el **Reglamento (UE) 2018/848**, aplicable desde el 1 de enero de 2022. En importación cada partida lleva un certificado de inspección (COI) electrónico en TRACES, según los Reglamentos (UE) 2021/2306 y 2021/2307. En España el SOIVRE controla la importación de productos ecológicos conforme a la **Orden ECC/1936/2014**
- **DOP, IGP y ETG: Reglamento (UE) 2024/1143.** 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. Ejemplos son la DOP Avellana de Reus, la IGP Almendra de Mallorca, la IGP Castaña de Galicia y la DOP Pasas de Málaga
- **Protocolos privados:** exigidos por la distribución, como GLOBALG.A.P. o los estándares reconocidos por GFSI (IFS, BRCGS, SQF)

5.4 Normativa general y control SOIVRE

A los frutos se aplica la legislación alimentaria general.

- **Reglamento (CE) 178/2002:** principios generales y trazabilidad
- **Reglamentos (CE) 852/2004 y 853/2004:** paquete de higiene
- **Reglamento (CE) 396/2005:** límites máximos de residuos de plaguicidas
- **Reglamento (UE) 1169/2011:** información alimentaria al consumidor
- **Reglamento (UE) 2017/625:** controles oficiales, desarrollado en España por el Real Decreto 562/2025
- **Ley 28/2015:** calidad alimentaria, con régimen sancionador común
- **Reglamento (UE) 2025/40 y Real Decreto 1055/2022:** envases y residuos de envases
- **Ley 1/2025:** prevención del desperdicio alimentario
- **Reglamento (UE) 2023/915:** límites de contaminantes, que sustituyó al Reglamento (CE) 1881/2006. Es la norma más relevante del sector porque fija los máximos de aflatoxinas (B1 y suma de B1, B2, G1 y G2), más estrictos para el consumo humano directo
- **Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1793:** aumento temporal de controles en pistachos, cacahuètes, avellanas e higos secos de ciertos orígenes por aflatoxinas. Lo ejecuta Sanidad Exterior y es distinto del control de calidad comercial

Control SOIVRE. La norma de referencia es la **Orden PRE/3026/2003**, que regula la inspección de calidad comercial del Servicio de Inspección SOIVRE. Su anexo fue sustituido por 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 en exportación con terceros países, de aquellos en que solo se verifica el país de origen. La selección de partidas se basa en un análisis de riesgos que modula los controles documentales, de identidad y físicos, y el resultado es el certificado de conformidad del Reglamento 2023/2430, necesario para el despacho aduanero.

- **Con control de conformidad:** frutos de cáscara con cáscara, incluidos pistachos, nueces de macadamia y piñones
- **Solo indicación de origen:** frutos sin cáscara y frutas desecadas, como pasas o higos secos

06 CONCLUSIÓN

Posición del sector. España actúa en buena medida como país importador y transformador, con balanza ligeramente deficitaria, porque la producción nacional (almendra, avellana, castaña y, cada vez más, pistacho) no cubre la demanda interna ni industrial. Aun así, la almendra española, en particular la

Marcona, ha consolidado un nicho exportador de alto valor en mercados exigentes.

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, mientras el Acuerdo de Asociación sigue pendiente de ratificación. La liberalización es progresiva, con contingentes y salvaguardia bilateral. Argentina es proveedor de cacahuete y Brasil de cacahuete, nuez de Brasil y anacardo. El impacto arancelario previsible es moderado. La competencia más directa viene de EEUU en almendra, nuez y pistacho y de Turquía en avellana.

Seguridad alimentaria y estrategia. Las aflatoxinas son el principal condicionante del comercio y los productos importados deben cumplir el Reglamento (UE) 2023/915 con independencia del origen. Conviene que el sector refuerce los segmentos de mayor valor añadido mediante calidad, origen y variedades autóctonas, y el control del SOIVRE asegura que producto importado y exportado compiten con las mismas reglas.