



Frutas de hueso en Europa

Producción, características y consumo

2026 · INFORME SECTORIAL

Principales variedades

La fruta de hueso comprende cinco especies principales de la temporada estival europea, cada una con su propio carácter único.



Melocotón y melocotón plano

Jugoso y aromático, la estrella indiscutible del verano



Nectarina

Piel lisa, sabor intenso y gran versatilidad culinaria



Cereza

Pequeña y concentrada, con un sabor dulce y un color rojo intenso



Albaricoque

Aroma delicado y el equilibrio perfecto entre dulzor y acidez



Ciruela

Gran variedad de colores y sabores, ideal para consumir fresca y para conservas

Propiedades sensoriales y consumo

Características sensoriales

Sabor

Según la variedad y el grado de madurez, dulce o ligeramente ácido

Textura

Jugosa, refrescante y carnosa en boca

Aroma

Intenso e inconfundible, símbolo del verano mediterráneo

Colores

Rojos, amarillos, naranjas y violetas en todas sus tonalidades

Formas de consumo

Frescos

La forma más natural y nutritiva de disfrutarlos

Zumo

Refrescantes y ricos en vitaminas para el verano

Postres

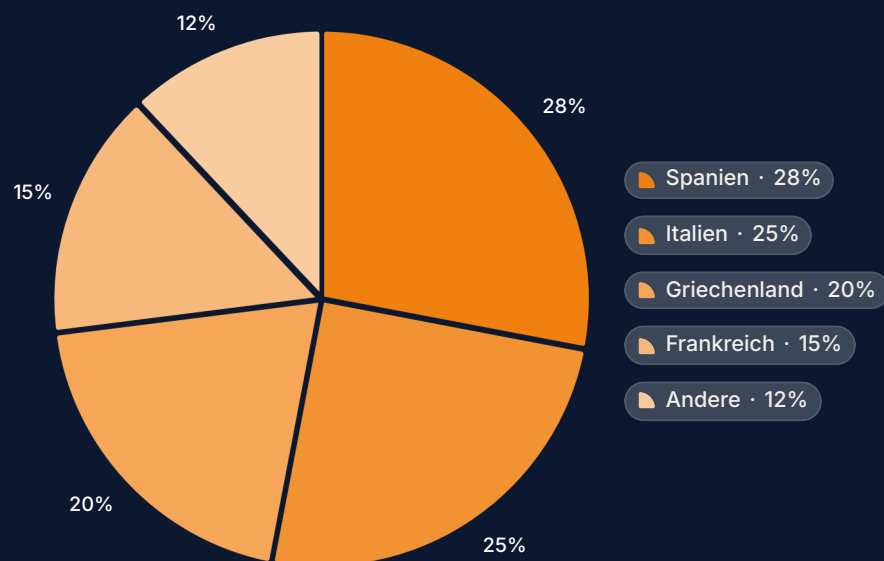
Tartas, mermeladas, compotas y helados artesanales

  **Temporada:** de junio a septiembre — el corazón del verano europeo.



Producción europea: un gigante frutal

Europa produce anualmente entre **6 y 7 millones de toneladas** de fruta de hueso y refuerza así su posición como la principal región productora del mundo occidental.



Distribución por países · Campaña 2024

 **España — 28%**

Mayor productor de Europa

 **Italia — 25%**

Segundo mayor volumen

 **Grecia — 20%**

Especialista en melocotones

 **Francia — 15%**

Referencia de calidad premium

 **Otros — 12%**

Portugal, Turquía y más

La cadena de producción: del árbol a la mesa

Un riguroso proceso de **9 pasos clave** garantiza que el fruto llegue al consumidor en el momento óptimo en cuanto a calidad, sabor y frescura.



Plantación



Poda



Aclareo



Recolección óptima



Enfriamiento



Selección y
clasificación



Envasado y
etiquetado



Transporte
refrigerado



Distribución y venta

Cada eslabón de la cadena está orientado a preservar la **calidad, el calibre y la frescura**, algo decisivo para el éxito comercial de la fruta de hueso española en los mercados europeos.



Fase 1: Plantación y preparación del suelo

Selección de las variedades y preparación del suelo. Esta es la base fundamental de todo el proceso de producción, en la que se seleccionan las mejores variedades adaptadas al clima y se prepara la parcela para garantizar el éxito de la futura cosecha.

Puntos importantes:

Selección de variedades

La selección de las mejores variedades adaptadas al clima local es decisiva para la producción.

Preparación del suelo

El suelo debe prepararse de forma óptima para garantizar el éxito y el rendimiento de la futura cosecha.

Marco de plantación

Utilizamos un marco de plantación de 5 x 2,5 m, que permite una densidad de 800 árboles por hectárea, optimiza el espacio y facilita el manejo.

Adaptación a las necesidades del cliente

Adaptamos nuestra plantación a las necesidades específicas de las variedades de nuestros clientes y nos aseguramos de que cada proyecto responda a sus requisitos comerciales.

Fase 2: Poda y cuidados

Poda de formación y poda de mantenimiento de los árboles. En esta fase se realizan podas estratégicas para dar forma a los árboles, mejorar su estructura y garantizar un crecimiento óptimo que favorezca la producción de frutos de alta calidad.

Puntos importantes:

Poda de formación

Podas estratégicas para dar forma a los árboles y orientar su desarrollo inicial.

Mejora estructural

Fortalecimiento de la estructura del árbol para soportar la carga de frutos.

Crecimiento óptimo

Fomento de un crecimiento equilibrado y vigoroso de las ramas.

Frutos de alta calidad

Impulso de la producción de frutos de mayor calibre y mejor sabor.

Tamaño del fruto

Importante para garantizar que los frutos no se queden pequeños por no haber podado a tiempo.





Fase 3: Aclareo de flores y frutos

Eliminación manual de flores y frutos para mejorar el tamaño del fruto. Se trata de una tarea cuidadosa y fundamental, en la que se seleccionan manualmente los mejores frutos y se eliminan los excedentes, para que los que permanecen alcancen un tamaño y una calidad óptimos.

Puntos importantes:

Mejora del tamaño del fruto

Permite que los frutos restantes se desarrollen plenamente y alcancen un tamaño óptimo.

Concentración de nutrientes

Los recursos del árbol se concentran en un número menor de frutos, mejorando así su calidad interna y externa.

Selección manual

Un proceso preciso y selectivo para elegir los mejores ejemplares con potencial de crecimiento.

Fase 4: Cosecha óptima

Cosecha en el momento exacto de maduración. El momento es decisivo: los frutos deben haber alcanzado su grado óptimo de madurez para garantizar el mejor sabor, la mejor textura y la mejor capacidad de conservación. Los productores deben decidir con precisión cuándo cosechar.

Puntos clave:



Momento decisivo

Los frutos deben haber alcanzado su grado óptimo de madurez.



Calidad garantizada

Para el mejor sabor, la mejor textura y la mejor capacidad de conservación.



Decisiones precisas

Los productores deben determinar el momento exacto de la cosecha.





Fase 5: Enfriamiento rápido

Reducción inmediata de la temperatura para conservar la frescura. Inmediatamente después de la cosecha, la fruta se somete a un enfriamiento rápido que detiene los procesos de maduración y descomposición, preservando así su calidad, color y sabor durante el transporte y el almacenamiento.

Puntos importantes:

Conservación de la calidad

Preserva la firmeza y la textura.

Conservación del color

Evita la oxidación y la decoloración.

Conservación del sabor

Mantiene los azúcares y ácidos naturales.

Fase 6: Selección y clasificación

Clasificación por tamaño, color y calidad. Las frutas pasan por un estricto proceso de selección, en el que se clasifican según su tamaño, color y calidad. Se emplean máquinas de clasificación avanzadas y controles manuales para garantizar que solo las frutas que cumplen los más altos estándares lleguen al mercado.

Puntos clave:

Clasificación por tamaño

Garantiza la uniformidad en el envasado y la presentación al consumidor.

Clasificación por color

Determina el grado óptimo de madurez y el atractivo visual del producto.

Control de calidad

Las frutas con irregularidades, daños o que no cumplen los estándares se descartan.

Tecnología avanzada

Uso de máquinas ópticas y procesamiento de imagen artificial para una selección precisa y eficiente.





Fase 7: Envasado y etiquetado

Envasado en cajas y etiquetado para la distribución. Las frutas se colocan cuidadosamente en cajas especiales, diseñadas para protegerlas durante el transporte. Se aplican etiquetas con información de trazabilidad, origen, variedad y datos de calidad, que permiten seguir el producto desde el productor hasta el consumidor.

Puntos clave:

Protección durante el transporte

Cajas especiales que protegen las frutas durante toda la cadena de distribución.

Información detallada

Etiquetas que incluyen trazabilidad, origen, variedad y datos de calidad.

Trazabilidad completa

Permite seguir el producto desde el campo hasta el consumidor final.

Fase 8: Transporte refrigerado

Transporte en la cadena de frío hacia los mercados. Las cajas de fruta se cargan en camiones frigoríficos especialmente equipados, que mantienen temperaturas controladas durante todo el trayecto. Esta cadena de frío ininterrumpida es esencial para conservar la calidad y la frescura del producto hasta su llegada a los puntos de venta.

Puntos clave:



Destino y método

Transporte en la cadena de frío hacia los mercados.



Vehículos especializados

Los camiones frigoríficos mantienen temperaturas controladas.



Continuidad esencial

Cadena de frío ininterrumpida para la calidad y la frescura.





Fase 9: Distribución y venta

Colocación en puntos de venta y mercados mayoristas. Por último, la fruta llega a los puntos de venta, donde se coloca en los estantes de supermercados, mercados mayoristas y tiendas especializadas. El consumidor final puede disfrutar de la fruta de hueso con la máxima calidad, el mejor sabor y frescura, como resultado de todo el proceso de producción.

Puntos clave:

Mercados minoristas

La fruta se presenta en los estantes de supermercados y tiendas especializadas para el consumidor final.

Mercados mayoristas

Distribución a gran escala para llegar a distintos puntos de venta y satisfacer la demanda.

Disponibilidad para el consumidor

El consumidor final disfruta de fruta de hueso de máxima calidad, sabor y frescura.



El consumo en Europa: una clara preferencia

Principales mercados de consumo

→ Alemania

Uno de los mayores importadores y consumidores de Europa

→ Francia e Italia

Alto consumo, con una fuerte tradición cultural de frutas de verano

→ España

Alto consumo interno, complementado por su papel como gran productor

¿Por qué se consume tanto?

Producto saludable

Rico en vitaminas, antioxidantes y bajo en calorías

Dieta mediterránea

Pilar del estilo de alimentación más saludable del mundo

Disponibilidad estival

Gran oferta en verano, cuando la fruta fresca es especialmente demandada

España: líder indiscutible de la producción

La campaña de 2025 confirma a España como el **centro de producción de fruta de hueso en Europa**, con cifras récord de producción y exportación.

1,8M

Toneladas producidas

Producción total de 2025, con un crecimiento del +3 % respecto a 2024

+3%

Crecimiento anual

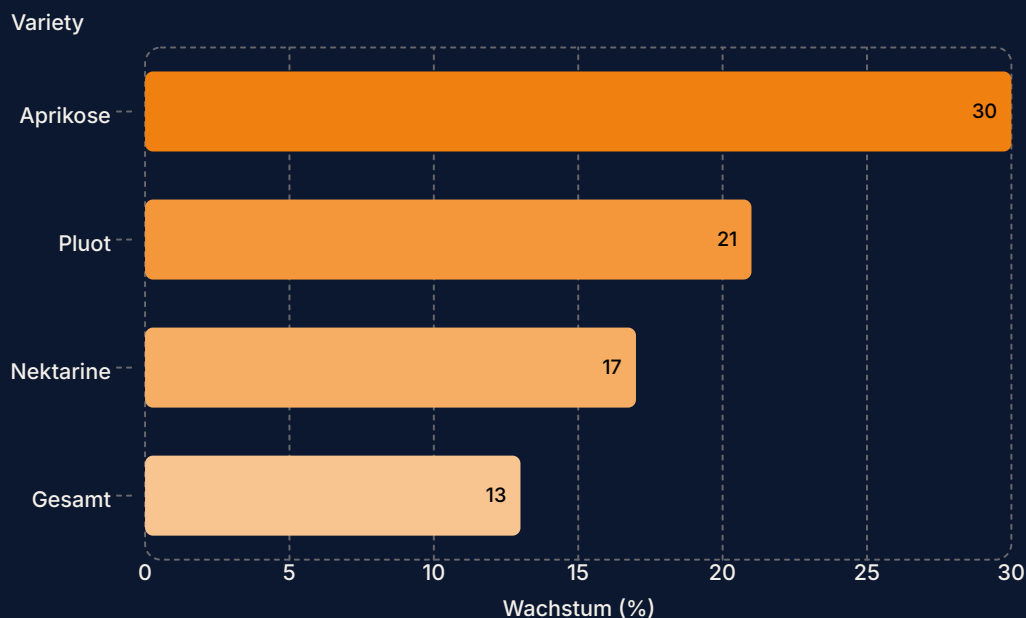
Aumento sostenido que consolida el liderazgo europeo de España

+13%

Aumento de las exportaciones

Incremento del volumen exportado en comparación con el mismo periodo de 2024

El auge de las exportaciones españolas



Cifras destacadas · Hasta julio de 2024

557.371 t

Volumen total de exportación, que supera todas las expectativas del sector

974 M€

Valor económico generado por las exportaciones de fruta de hueso

+30% producción

El albaricoque lidera el crecimiento de las exportaciones, seguido del pluot (+21%)

Las exportaciones representan más del **30% de la producción nacional**, un hito histórico para el sector.

Dificultades del sector

Aunque pueda parecer sencillo, el cultivo de fruta de hueso es el oficio más difícil y peligroso del mundo. Los productores deben enfrentarse a numerosas dificultades:



Cambio climático

Frío en primavera que puede destruir las flores, temperaturas extremas en verano, granizo y viento. Además, períodos de sequía y lluvias intensas.



Gobierno y burocracia

Burocracia excesiva y políticas restrictivas que dificultan la actividad.



Problemas con la mano de obra

Es muy difícil encontrar personal que quiera trabajar en el campo, así como personal cualificado.



Aumento de los costes energéticos

Incremento de los costes de la electricidad, el agua, los combustibles, los fertilizantes y el gasóleo.



Aumento de los precios del embalaje

Incremento de los costes de los materiales de embalaje.



Cambios en el consumo

Fluctuaciones en las preferencias y en la demanda del mercado.



Monopolios de precios

Las grandes cadenas de supermercados controlan casi siempre los precios de compra y apenas dejan margen a los productores.

Conclusiones clave

Un sector dinámico y relevante, que ha logrado crecer y adaptarse, pero que sigue enfrentándose a importantes retos estructurales que afectan a su futuro y al de quienes lo sostienen.



Un sector fuerte, pero sometido a presión

La fruta de hueso mantiene su peso en la alimentación y en el mercado europeo, aunque lo hace en un contexto de gran incertidumbre y de múltiples dificultades.



El apoyo a los productores es fundamental

Para que el sector siga siendo competitivo, es necesario aliviar la carga que soportan los agricultores ante el clima, los costes y la escasez de mano de obra.



La innovación y la sostenibilidad como respuesta

La adaptación al cambio climático, la eficiencia energética y la mejora de los procesos serán decisivas para garantizar la viabilidad a largo plazo.



Importancia estratégica, pero con límites

Es un sector clave para Europa y España, pero necesita medidas de apoyo, precios más justos y un mercado más equilibrado para seguir siendo viable.

¡Disfrute de la fruta de hueso!

Un tesoro de **sabor, salud y tradición** que aporta color y energía a nuestros veranos mediterráneos. Desde los campos de España hasta las mesas de toda Europa.

 TEMPORADA: JUNIO – SEPTIEMBRE

 NATURAL · SALUDABLE · SOSTENIBLE

