



Frutas



PRODUCCIÓN FRUTÍCOLA: UNA ELECCIÓN NATURAL

Argentina se destaca por la variedad de climas, la excelencia del suelo y la diversidad de productos alimenticios que ofrece al mercado interno y al externo.

Según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el país ocupa el segundo lugar como exportador neto de alimentos a nivel mundial. Dentro de ese amplio abanico productivo, uno de los sectores que más se destacan es el frutícola.



UNA INDUSTRIA DELICIOSA Y ARGENTINA

Los productos más importantes de esta actividad son la uva, el kiwi, el durazno y la ciruela.

Uva

El pequeño y delicioso fruto de la vid o parra tiene en Argentina un lugar especial.

La producción de uva en el país representa el 3% del total mundial, incluyendo la uva para vinificar. La superficie cultivada es de más de 200.000 hectáreas, y la cosecha anual sobrepasa las 2.400.000 toneladas.

Las principales provincias productoras son Mendoza, San Juan y La Rioja. Le siguen en importancia Salta, Catamarca, Neuquén y Río Negro. En conjunto, estas provincias concentran el 99% de los viñedos registrados.

La mayor parte de los cultivos de uva del país corresponden a variedades aptas para la elaboración de vinos y mostos (92,1%). Le siguen las que se destinan al consumo en fresco (5,8%) y las variedades para pasas (2,1%).

Un dato importante respecto de la uva de mesa es que Argentina puede ofrecer una misma variedad en distintas épocas del año, ya que el cultivo se realiza en regiones con diversas condiciones agroclimáticas. Esta amplia oferta constituye una verdadera ventaja en comparación con la mayoría de los países productores.

Kiwi

El kiwi es una fruta originaria de China y característica de Nueva Zelanda, que se comercializa principalmente como fruta fresca. Es de aroma suave y sabor dulce y ligeramente ácido, crece en forma de racimos y pesa entre 50 y 90 gramos aproximadamente.

La producción argentina de kiwi se concentra principalmente en la provincia de Buenos Aires. Con casi el 90% de la superficie implantada, los cinturones hortícolas de Mar del Plata y Sierra de los Padres –junto con las localidades de Baradero, Cañuelas, Cardales y Campana– abastecen el mercado interno. También hay algunas plantaciones en la provincia de Córdoba y una incipiente actividad en la provincia de Entre Ríos.

Durazno

El durazno pertenece a las denominadas “frutas de carozo”, entre las que se incluyen las ciruelas, las nectarinas (pelones) y las cerezas.

Tiene variedades específicas y diferenciadas para el consumo en fresco, por un lado, y para la producción industrial, por el otro. Las variedades para la industrialización son las más relevantes, ya que proveen la materia prima para la elaboración de duraznos en conserva, uno de los principales productos de exportación.

Por las características climáticas para el cultivo, la provincia de Mendoza concentra, en unas 6000 hectáreas, el 83% de la producción de duraznos del país. Por su parte, debido a la latitud, las provincias de Río Negro y Neuquén concentran el cultivo de duraznos de producción tardía.

El durazno argentino es uno de los productos que ha ingresado en los mercados del hemisferio norte a contraestación. Esto posiciona al país entre los principales productores a nivel mundial –con más de 100.000 toneladas anuales– y, más específicamente, como sexto productor de duraznos en lata.

La producción argentina se reparte entre la industria (60%), el consumo en fresco (30%) y la exportación en fresco (1%). Los principales productos de la industria son el durazno en conserva y las pulpas, que se destinan, en su mayoría, al mercado externo y se utilizan en bebidas saborizadas, gaseosas y dulces.

Ciruela

La ciruela es una fruta de carozo que se adapta muy bien a climas templados y se consume fresca o en mermeladas y conservas. La temporada de cosecha comienza en febrero y se puede extender hasta marzo.

Como productor de ciruelas, Argentina ocupa el primer puesto en el hemisferio sur; y como productor de ciruelas secas, el tercero a nivel mundial.

La superficie implantada de ciruelas ocupa el segundo lugar del total de hectáreas destinadas a la producción frutícola del país. El 92% de las variedades para consumo en fresco se encuentran en las provincias de Mendoza, San Juan y Río Negro, mientras que el 8% restante se distribuye entre Buenos Aires, Neuquén, Córdoba, Santa Fe, Tucumán y Salta.



Al igual que el durazno, la ciruela tiene variedades específicas para el consumo en fresco y para la producción industrial, que es la más relevante y la que ocupa la mayor cantidad de hectáreas.

La ciruela adopta varias formas en su etapa de industrialización: por un lado, la fruta fresca –destinada al mercado interno– y, por otro, las conservas, las pulpas y los jugos, las mermeladas, las jaleas y las frutas desecadas con y sin carozo, que se envían al mercado externo.

La ciruela desecada es el principal producto de exportación, y año tras año, se consolida como un fruto sano y de gran calidad. Las conservas y las pulpas también tienen un gran potencial de inserción en los principales mercados internacionales.

Las frutas: pilares de una alimentación saludable

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), las frutas son esenciales para una dieta saludable; el consumo diario podría ayudar a prevenir enfermedades como las cardiovasculares y ciertos tipos de cáncer.

- La uva de mesa es una golosina natural que contiene vitamina C y varios minerales, como el potasio, el hierro, el calcio y el fósforo.


- El kiwi está compuesto principalmente de agua. Además, aporta vitamina C y ácido fólico. Es rico en fibras y minerales como el magnesio, que fortalece el sistema inmune y es esencial para los huesos y los dientes, los nervios, los músculos y el intestino. El kiwi también tiene un alto contenido de potasio, un mineral altamente beneficioso para el funcionamiento muscular y del corazón.

- Tanto el durazno como la ciruela, dos frutas dulces y refrescantes, contienen vitaminas A, C, B1, B2, B3, E y K, y minerales como el fósforo, el hierro, el sodio, el magnesio, el calcio, el cobre, el boro o el zinc. Al igual que la mayoría de las frutas de verano, su principal componente es el agua, por lo que su aporte calórico es bajo. El durazno ayuda a reducir el riesgo de enfermedades gracias a su aporte de betacarotenos. La ciruela, por su parte, contiene antioxidantes que aumentan las defensas del organismo y combaten los radicales libres.

VENTAJAS COMPETITIVAS

La industria frutícola nacional tiene una serie de ventajas competitivas aprovechadas por un sector en permanente crecimiento.

- **Excelencia del suelo y variedad de productos:** La aptitud del suelo y la dedicación de los productores en el desarrollo de esta actividad –desde el cultivo y la cosecha hasta el minucioso empaquetado– se combinan para garantizar una excelente calidad en la producción y una amplia variedad de frutas de delicioso sabor.
- **Valor nutricional:** Los actuales cambios en los hábitos de consumo se orientan cada vez más a la compra de productos diferenciados, de mayor calidad, variedad y sofisticación. En ese sentido, las favorables condiciones climáticas y del suelo hacen que las frutas naturales sean más ricas en vitaminas y minerales, y con propiedades muy beneficiosas para la salud.
- **Disponibilidad a contraestación:** La producción frutícola argentina ha cobrado relevancia con el desarrollo de los mercados del hemisferio norte por la posibilidad de producir y vender productos frescos a contraestación.



La industria frutícola nacional tiene una serie de ventajas competitivas aprovechadas por un sector en permanente crecimiento.

• **Capacidad de respuesta a los mercados:** Argentina tiene un amplio margen para responder a un eventual aumento de las exportaciones. La mayor parte de la producción se destina al mercado interno, y la oferta puede ajustarse rápidamente a los requerimientos del mercado mundial. Además, el tipo de cultivo intensivo permitiría hacer frente a un incremento de la demanda, y seguiría conservándose la excelente calidad que caracteriza a los productos argentinos.

FRUTAS ARGENTINAS AL MUNDO

En 2022, las exportaciones del sector frutícola argentino en su totalidad fueron de USD 2041 millones, lo que representó el 2,3% de las exportaciones totales.

Del total exportado, el 49,4% correspondió al complejo uva, que sumó USD 1009 millones (1,1% de las exportaciones totales), y del total de las exportaciones de ese complejo, las uvas frescas representaron el 0,4%.

Los principales destinos son los países incluidos en el Acuerdo entre Estados Unidos, México y Canadá (USMCA, United States – Mexico – Canada Agreement), la Unión Europea (UE), el Mercosur, el Reino Unido y la Comunidad de Estados Independientes (CEI).

En 2022, el principal mercado para la exportación argentina de uvas fue Rusia. En el caso de los duraznos frescos, Brasil; y en el del kiwi, Italia. Finalmente, Paraguay fue el principal destino de las ciruelas frescas.

APOYOS AL SECTOR

El Estado nacional impulsa el desarrollo del sector a través de los principales actores del sistema científico tecnológico, como el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), el Servicio Nacional de Sanidad Animal y Calidad Agroalimentaria (Senasa) y el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI).

El INTA, siempre presente

El INTA apoya constantemente a los productores y atiende sus problemáticas a través de una vasta red de estaciones experimentales a lo largo del país.

La sanidad, la genética, los rendimientos y las mejoras en la producción del sector son algunos de los aspectos que aborda

el Instituto a través de distintos proyectos e iniciativas y en estrecha colaboración con los referentes más importantes del sector.

Buenas prácticas

El Senasa impone normas de buenas prácticas agrícolas e higiene para garantizar la inocuidad de las frutas, que son cultivadas de forma segura, y para cuidar el medioambiente y la salud de los trabajadores. Además, controla las condiciones de empaque de las frutas frescas, y registra y habilita a los establecimientos correspondientes.

Por otra parte, la institución lleva adelante el Programa Nacional de Control y Erradicación de Mosca de los Frutos (Procem). A través de las acciones implementadas por el programa, el Senasa busca reducir el impacto económico ocasionado por esta plaga, una de las que mayor daño produce a las frutas. El reconocimiento del estatus fitosanitario como área libre de mosca de los frutos es clave para llegar a los mercados interno y externo en el momento justo.



Otros sectores

Entre los pilares de apoyo al sector, se destaca la labor de investigación que realizan las universidades nacionales.

El sector privado, por su parte, cuenta con instituciones que nuclean a los productores de frutas, agrupados principalmente por tipo de cultivo, entre los que se destacan la Cámara de Productores de Kiwi de Mar del Plata, el Comité de Exportadores de Ciruela de Mendoza (CECIM), la Asociación Argentina de Ciruela Industria (AACI), los Fruticultores Asociados de Real del Padre Limitada (FRUDERPA) y la Cooperativa La Línea Limitada.



Agencia Argentina
de Inversiones
y Comercio Internacional



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto
Argentina

