

Agencia Argentina
de Inversiones
y Comercio Internacional



Frutas finas



Argentina

FRUTAS FINAS: ESAS PEQUEÑAS DELICIAS DE LA VIDA

Las frutas finas son un grupo de frutales menores y perennes, también conocidas como “frutos rojos”, o “berries” y “cherries”. Este tipo de frutas tienen una gran demanda a nivel internacional por su sabor, aroma y color y, además, por las excelentes propiedades nutricionales y el alto nivel de antioxidantes.

Argentina acompaña esta tendencia del mercado con una industria que se destaca en la calidad no solo de su producción, sino también de su comercialización.



UNA JOVEN INDUSTRIA EN CRECIMIENTO

La producción intensiva de frutas finas en Argentina es relativamente nueva: comenzó hace poco menos de treinta años. A partir de entonces, se ha convertido en una importante actividad agroindustrial que genera empleo, moviliza las economías regionales, ofrece una amplia diversidad de productos de calidad y muestra una creciente demanda en el mercado interno y en el externo.

El sector está compuesto por empresas que participan en los distintos niveles de la cadena: algunas están involucradas en la producción primaria, el empaque y el proceso industrial, otras solo producen y empaican frutas frescas, y otras tantas solamente industrializan frutas adquiridas de terceros.

Una característica importante de esta industria es la búsqueda continua de mejoras e innovación en todos los procesos de producción: empaque, gestión de stock, logística e incorporación de maquinaria.

Pequeños y dulces protagonistas

Las principales frutas finas que se producen en Argentina son los arándanos, las frutillas, las frambuesas y las cerezas.

- Los arándanos son arbustos que tienen una vida productiva aproximada de veinte años. Las principales variedades son O'Neal, Misty, Emerald, Snowchaser, Star y Jewel.
- Las plantas de frutilla tienen una corta vida productiva, son cultivos anuales en la mayoría de los casos, pero también pueden ser bianuales y hasta trianuales, según la variedad y el manejo. Las principales variedades son Benicia, San Andrea, Albio, Frontera, Petaluma, Camino Rea y Monterrey.

- Las frambuesas son arbustos de tallo subterráneo. Tienen dos años de vida productiva. Las variedades que se producen en Argentina son Autum Bliss, Heritage, Tulamenn y Schoenemann.

- Las cerezas se obtienen de los cerezos, árboles que en general viven entre treinta y cuarenta años. Las variedades más difundidas en el mercado interno son Bing, Royal Dawn y Chelan.



Números y lugares de la producción

En Argentina, se cultivan aproximadamente 50.000 toneladas de frutilla, 20.000 de arándano, 11.000 de cereza, 1500 de frambuesa, 350 de mora y 180 de grosellas.

La producción se distribuye en diversas provincias argentinas, según los requerimientos del suelo y del clima que necesitan las frutas finas para su desarrollo.

Más del 70% de la producción de frambuesas, moras y grosellas se concentra en Chubut, Río Negro y Santa Cruz. El resto se divide entre plantaciones de frambuesa y moras en Tucumán, Santa Fe y norte de Buenos Aires; y plantaciones de moras, en Entre Ríos.

El arándano tiene un mayor desarrollo en la región pampeana: en Entre Ríos (50%) y en Buenos Aires (40%). La zona de pedemonte (pie del macizo montañoso) de Tucumán genera el resto de la producción nacional, alrededor de un 10%.

El 60% de la frutilla se cultiva en Santa Fe, mientras que Tucumán aporta el 25% del total nacional.

En el caso de las cerezas, Mendoza es la principal productora, con más de un tercio de la superficie nacional. En la Patagonia Norte, Río Negro y Neuquén, se produce otro tercio, y el resto se distribuye entre Chubut y Santa Cruz. Existen, además, algunas superficies menores en Buenos Aires, Córdoba y San Juan.



Lindas, sabrosas y muy nutritivas

Las frutas finas no solo son agradables a la vista y deliciosas al paladar, también tienen muchos beneficios nutricionales y están incorporadas a la cultura de la dieta saludable, natural y orgánica.

Entre sus principales beneficios, se destacan los siguientes:

- **Propiedades antioxidantes:** Los compuestos bioactivos de las frutas finas (flavonoides) les dan color y sabor; además, poseen una alta concentración de antioxidantes.
- **Cuidado de la piel:** Los antioxidantes presentes en estas frutas combaten los radicales libres responsables de la degeneración celular y del envejecimiento de la piel.
- **Cuidado del corazón:** Sus altas cantidades de polifenoles, flavonoides y antocianinas tienen propiedades preventivas en la salud cardíaca y coronaria.

- **Vitaminas:** Los frutos rojos son una gran fuente de vitaminas. Por ejemplo, las frutillas son ricas en vitamina C y B; los arándanos, en C; y las moras, en C y E. Además, aportan diversos minerales, como el potasio, el calcio, el hierro y el fósforo.

- **Tratamiento de enfermedades:** Algunos de estos frutos, como los arándanos, se utilizan para tratar distintas enfermedades urinarias; por otra parte, protegen la capacidad cognitiva y la vista. Las moras ayudan a reducir el colesterol malo y a aumentar el bueno, y mejoran la circulación sanguínea. Las frutillas tienen un bajo índice glucémico (ideal para los diabéticos), aportan una gran cantidad de agua al organismo y ayudan a eliminar los líquidos. Asimismo, colaboran en la regulación del azúcar en sangre.

DELICIAS DE EXPORTACIÓN

Las frutas finas representan aproximadamente el 2% de la producción mundial de frutas. Este mercado registra un crecimiento sostenido desde hace más de diez años. El 54% de la producción global corresponde a las frutillas; el 16%, a cerezas; el 9%, a guindas; el 6%, a los arándanos, y el 15% restante se reparte entre grosellas, bayas y frambuesas.

Argentina representa menos del 1% de la producción mundial, pero las frutas finas argentinas, gracias a la calidad y al sabor, están aumentando su participación en los mercados internacionales.

La exportación de frutas frescas se realiza por avión y la de congelados se hace por vía marítima. La producción exportada llega a alrededor de 30 mercados.

El principal destino es Estados Unidos, con el 74% de frutillas congeladas, el 36% de cerezas frescas y el 29% de arándanos frescos. China es el segundo destino de las exportaciones de cerezas, con el 34%. Países Bajos es el principal destino de las exportaciones de arándanos frescos, con el 42%. En menor volumen, se exportan frutas finas a Canadá y a Europa.



Aprovechar las oportunidades

En las últimas décadas, los hábitos de los consumidores se orientaron más a productos sanos y de mayor calidad y sofisticación, un factor que impulsó la industria de las frutas finas.

En Argentina, la excelente calidad y el exquisito sabor no solo se deben a las favorables características del suelo y del clima, sino también a la dedicación y al esfuerzo innovador de los productores, desde el cultivo y la cosecha hasta la comercialización.

Por otro lado, la producción nacional creció aún más con el desarrollo de los mercados de contraestación. La posibilidad de producir y de vender productos frescos para el hemisferio norte creó grandes oportunidades para la industria nacional, y los actores locales las aprovechan al máximo.

La sanidad como necesidad y ventaja

Para cuidar al consumidor y aumentar la producción y comercialización de estos deliciosos productos, Argentina pone especial énfasis en los controles sanitarios. El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) reglamenta las condiciones necesarias para el empaque de las frutas frescas, y registra y habilita los establecimientos correspondientes.

Pero, además, la gran ventaja con la que cuenta el país es que la Patagonia argentina es una región escasa en plagas, lo que favorece el cultivo y el desarrollo orgánico de las plantaciones de frutas finas.

El reconocimiento del estatus fitosanitario como área libre de mosca de los frutos, por ejemplo, permite exportar fruta con menores requerimientos y llegar a los mercados en el momento más apropiado.

Instituciones que apoyan, acompañan e impulsan

La industria argentina de las frutas finas está en pleno desarrollo y crecimiento, y es fundamental el apoyo institucional del sector estatal y del sector privado.

El Estado nacional impulsa a la industria a través de los principales actores del sistema científico tecnológico, como el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), que está siempre cerca de los productores y aborda aspectos tales como sanidad, genética, rendimientos y mejoras en la producción. Otros organismos estatales presentes en el sector son el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) y el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI).

Las investigaciones son realizadas por las universidades nacionales de Comahue, Tucumán, Entre Ríos, Buenos Aires, La Plata, Quilmes y Mar del Plata.

En lo que respecta al sector privado, son varias las instituciones que nuclean y apoyan a los productores de frutas finas: la Asociación de Productores de Arándanos, la Asociación de Productores de Frutillas, el Comité Argentino de Blueberries (ABC), la Cámara Argentina de Fruticultores Integrados (CAFI), la Cámara Argentina de Productores de Arándanos y Otros Berries (CAPAB), la Cámara de Productores de Fruta Fina de la Patagonia, la Cámara de Sanidad Agropecuaria y Fertilizantes (CASAFE) y la Cooperativa de Productores Cereceros Patagónicos.



Calidad que se exige y se disfruta

Los mercados locales e internacionales exigen y esperan excelencia en la calidad de las frutas finas argentinas. Y, en ese sentido, el país cuenta con herramientas que diferencian y categorizan los productos nacionales.

La indicación geográfica y denominación de origen, por ejemplo, son herramientas diferenciadoras que vinculan la calidad con el origen de los productos.

El Sello Orgánico, por su parte, identifica a los alimentos originados en sistemas de producción sostenibles.

Y, por último, el Sello Alimentos Argentinos una Elección Natural es una marca de calidad gratuita que distingue a los alimentos y a las bebidas de elaboración nacional que cumplen con protocolos de calidad específicos y poseen una calidad diferenciada. Los 53 protocolos de este sello contienen requisitos que abarcan la producción y el envase de los alimentos.

Este sello ya ha sido otorgado a más de 2000 empresas. Es una herramienta fundamental para la comercialización de las frutas finas, ya que facilita la identificación de origen, ligada a las excelentes condiciones productivas y a la abundancia de recursos que ofrece Argentina.

Agencia Argentina
de Inversiones
y Comercio Internacional



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto
Argentina