



**Bakery innovations
from concept to
commercialization**

LEARN MORE



La escasez de pasas: las tensiones con Irán dejan al descubierto una cadena de suministro de ingredientes frágil.



Por **Gill Hyslop**

31 de marzo de 2026 Última actualización: 31 de marzo de 2026 a las 10:45 GMT





Una pequeña uva pasa con presencia global y una cadena de suministro sometida a una presión cada vez mayor. (Getty Images)

Las pasas se encuentran discretamente en miles de alimentos cotidianos, pero el comercio mundial que las respalda está mucho más concentrado de lo que la mayoría de los fabricantes se dan cuenta.

Conclusiones clave:

- El mercado mundial de pasas está altamente concentrado, y la oferta depende en gran medida de un pequeño número de regiones, entre las que se incluyen Turquía, Estados Unidos e Irán.
- La volatilidad climática y las tensiones geopolíticas están reduciendo la disponibilidad de alimentos, lo que provoca un aumento de los precios y un mayor riesgo para los fabricantes de alimentos.
- Dado que la demanda se mantiene fuerte en los sectores de cereales, aperitivos y panadería, incluso las pequeñas interrupciones en el suministro están llevando

Bakery&Snacks

Comienzan su vida siendo poco más que uvas secadas al sol. Sin embargo, este pequeño y arrugado subproducto del viñedo está presente en toda la industria alimentaria moderna. Solo las barritas energéticas y las mezclas de frutos secos utilizan más de 150 000 toneladas al año, mientras que aproximadamente tres de cada diez cereales para el desayuno en todo el mundo contienen pasas como ingrediente principal.

Si añadimos la sección de panadería (panes de frutas, pasteles, galletas y bollos de Pascua), la fruta deshidratada empieza a parecer menos un simple añadido y más uno de los pilares fundamentales de la industria alimentaria.

CONFERENCE

Join the Microbiome Leaders in Vancouver

Probiota Americas returns to Vancouver, June 8–10, 2026. Join three powerful days of cutting-edge microbiome science, market insights, regulatory debate and innovation shaping probiotics, prebiotics and beyond. Secure your place at the industry's must-attend event now... [Click here](#)

En todo el sector, la panadería y la confitería representan alrededor del 60 % del consumo mundial de pasas, mientras que los cereales y los aperitivos constituyen la mayor parte del resto. En Europa y Norteamérica, más de la mitad de los hogares compran pasas al menos una vez al trimestre, lo que contribuye a mantener una demanda constante en todas las categorías de alimentos envasados.

Durante años, satisfacer esa demanda ha sido relativamente fácil. Las pasas se conservan bien, se transportan con facilidad y se producen en varias de las principales regiones vitivinícolas del mundo. Aun así, la cadena de suministro que las sustenta está mucho más concentrada de lo que parece a primera vista.



Crédito: Getty Images/freemixer

Según el Consejo Internacional de Frutos Secos y Frutas Deshidratadas (INC, por sus siglas en inglés), la producción mundial de pasas ronda los 1,2-1,3 millones de toneladas anuales.

Tres regiones dominan ese comercio: el Valle Central de California, los viñedos del Egeo en Turquía y algunas zonas del oeste de Irán.

Turquía sigue siendo el principal exportador mundial, con una producción anual normal de entre 300.000 y 320.000 toneladas, que abastece en gran medida a las cadenas de suministro de la industria alimentaria europea. Estados Unidos,

apertivos.

Irán se sitúa justo detrás de esos dos productores. La producción varía según la temporada, pero suele oscilar entre 120 000 y más de 200 000 toneladas, de las cuales una parte significativa se destina al comercio mundial. En temporadas de alta producción, se han llegado a exportar hasta 175 000 toneladas, abasteciendo a compradores de Europa, Oriente Medio y Asia. En términos de valor, esto equivale a más del 11 % de las exportaciones mundiales de pasas, llegando a más de 80 mercados.

Otros productores desempeñan un papel más limitado, pero igualmente importante. China es un importante productor, sobre todo en la región de Xinjiang, aunque gran parte de su producción se consume internamente en lugar de exportarse. Sudáfrica, por su parte, ha expandido su presencia en el comercio mundial durante la última década y ahora es el mayor productor del hemisferio sur, abasteciendo a mercados europeos clave.

El resultado es un mercado configurado por un número relativamente pequeño de regiones productoras, cada una con un papel importante en la disponibilidad y los precios globales. Durante años, este sistema ha funcionado con pocas interrupciones. Las uvas se transportan desde el viñedo hasta los secaderos y luego a las redes globales de productos básicos, antes de ser incorporadas a cereales, barritas energéticas y panes de frutas.

Ese equilibrio empieza a parecer más frágil.

La volatilidad climática afecta a los cultivos.



Crédito: Getty Images/westphalia

Incluso antes de que la geopolítica entrara en escena, los cultivadores de pasas ya se enfrentaban a un clima cada vez más impredecible.

Según el INC, los viñedos de Turquía en los alrededores de Manisa, una de las regiones productoras de pasas más importantes del mundo, experimentaron fluctuaciones en la cosecha durante las temporadas de 2023 y 2024. Las fuertes lluvias durante los períodos críticos de crecimiento aumentaron la presión de las enfermedades y redujeron la calidad de la fruta.

China se ha enfrentado a perturbaciones similares. Los agricultores de la región de Turpan, en Xinjiang, han informado de fluctuaciones erráticas de temperatura y patrones de lluvia que afectan tanto al rendimiento como a la calidad de la cosecha.

Sudáfrica, a menudo considerada un proveedor estabilizador fuera de temporada, no ha sido inmune. La previsión de cosecha del país para 2025/26 se ha revisado a

los daños localizados por granizo afectarían la producción en zonas de cultivo clave.

Lea también → [Una campaña sudafricana destaca los beneficios para la salud de incorporar pasas en los aperitivos](#)

Este patrón refleja lo que está sucediendo en otros mercados agrícolas. Al igual que el cacao, el café y el aceite de oliva, la producción de uva está cada vez más expuesta a la volatilidad climática, ya que las olas de calor, las sequías y los fenómenos meteorológicos extremos alteran los ciclos de cosecha.

Los precios ya han comenzado a reaccionar. Las pasas al por mayor se negociaron entre 1.600 y 2.200 dólares por tonelada durante las temporadas 2023-2025, en comparación con los 1.200-1.400 dólares por tonelada entre 2018 y 2020, cuando las condiciones eran más estables.

Ante los problemas de producción que afectan a Turquía, China y Sudáfrica, sumados a la incertidumbre en torno a las exportaciones iraníes, los comerciantes prevén una mayor presión alcista. En un escenario de oferta limitada, los precios podrían superar los 2400 dólares por tonelada en los próximos 12 a 18 meses, especialmente para la fruta de mayor calidad utilizada en cereales y productos de panadería.

Para los fabricantes, esto se traduce rápidamente en un aumento del coste de los ingredientes.

Cómo se elaboran realmente las pasas

Aunque las pasas parezcan sencillas, su producción a gran escala depende en gran medida del clima y del momento oportuno. La mayoría se elaboran

Bakery&Snacks

Tras la vendimia, las uvas se colocan en bandejas o rejillas y se dejan secar al sol de forma natural durante dos o tres semanas, perdiendo entre un 75 % y un 80 % de su humedad. Posteriormente, se recogen, se limpian, se clasifican y se procesan antes de enviarlas a las fábricas de alimentos.

Sin embargo, el proceso es muy sensible a las condiciones climáticas. La lluvia durante el secado puede dañar la fruta y reducir tanto el rendimiento como la calidad.

Pasas en la cadena de producción



Bakery&Snacks

Al mismo tiempo, la demanda de pasas no disminuye.

Este ingrediente sigue presente en cereales para el desayuno, barras energéticas, granola y productos de panadería a base de frutas, categorías que representan una gran parte del consumo mundial de fruta deshidratada.

Su papel también está evolucionando. Las pasas se utilizan cada vez más por sus propiedades funcionales, no solo por su sabor. La fruta troceada y la pasta de pasas aportan dulzor, humedad y consistencia a productos como las barras de granola, lo que permite a los fabricantes reducir su dependencia de los jarabes de azúcar refinados.



Bakery & Snacks

alimentos envasados. A diferencia del azúcar refinado, las pasas aportan azúcares naturales, además de fibra y micronutrientes, lo que facilita su inclusión en formulaciones con etiquetas limpias.

En otras palabras, las pasas no están desapareciendo. Al contrario, están adquiriendo mayor valor.

Cuando la geopolítica entra en la cadena de suministro



Crédito: Raisins Sudáfrica

En este contexto, los acontecimientos en Irán están atrayendo una mayor atención por parte de los comerciantes de materias primas y los compradores de

Bakery&Snacks

rapidez con la que podrían contraerse los mercados mundiales de frutos secos.

Según Wessel Lemmer, director ejecutivo de Raisins South Africa, la asociación del sector, los compradores ya están reaccionando. «Nuestros proveedores han recibido un mayor número de consultas de compradores internacionales que buscan asegurar el suministro de pasas», nos comentó.

El cambio no se limita a los comerciantes. Los fabricantes de productos de panadería y los proveedores de ingredientes también buscan fuentes alternativas para protegerse ante posibles interrupciones. Las pasas se conservan bien y suelen reservarse con meses de antelación, por lo que cualquier impacto inmediato podría ser limitado. Sin embargo, en un mercado tan concentrado, las fluctuaciones en la oferta no necesitan ser significativas para afectar los precios.

Sudáfrica ha expandido constantemente su industria de pasas durante la última década, produciendo fruta secada al sol a lo largo del río Orange en la provincia del Cabo Septentrional, donde las condiciones cálidas y secas proporcionan entornos de secado ideales.

Raisins South Africa prevé una producción de alrededor de 86.500 toneladas esta temporada, tras una revisión a la baja relacionada con enfermedades en los cultivos y daños climáticos localizados. A pesar de esta reducción, existe capacidad para responder a la demanda cambiante.

“Sí, Sudáfrica tiene la capacidad de aumentar los envíos a mercados como el Reino Unido y la UE en los próximos 6 a 12 meses”, dijo Lemmer.

Sin embargo, cualquier ajuste a corto plazo tiene sus límites. Se seguirá dando prioridad a los compromisos de exportación existentes, y los mercados tradicionalmente abastecidos por Irán podrían necesitar diversificar sus fuentes de suministro durante este período.

horneados dulces: Libro blanco

El panorama general de la oferta sigue siendo ajustado. La menor producción de Turquía en 2025 (alrededor de 165.000 toneladas, en comparación con las 300.000-320.000 toneladas habituales), junto con los problemas climáticos en China y la incertidumbre en Irán, apuntan a una disponibilidad limitada a corto plazo.

“En general, se prevé que la oferta mundial siga siendo escasa hasta las próximas cosechas en Turquía e Irán, que suelen comenzar alrededor de agosto de 2026”, declaró Lemmer. “Por lo tanto, prevemos una escasez de oferta mundial entre marzo y septiembre, con una probable subida de los precios”.

La geopolítica del bollo de Pascua

Bakery & Snacks



Crédito: Getty Images/istetiana

El comercio de pasas, que antes era una parte casi invisible de la cadena de suministro de ingredientes, resulta cada vez más difícil de dar por sentado, ya que una pequeña uva seca que sustenta gran parte de la industria alimentaria moderna se encuentra ahora en la intersección de la presión climática, la concentración de la oferta y la geopolítica.

Y en ningún otro lugar se hace esto más evidente que en uno de sus usos más comunes.

Los bollos de Pascua se han convertido en una importante categoría de productos de temporada, con supermercados británicos que venden decenas de millones cada Semana Santa. Lo que antes era un pan religioso, ahora es un producto de gran volumen y estrictamente controlado, con ciclos de producción planificados

Bakery & Snacks

En el centro de esa cadena de suministro se encuentran las pasas y las sultanas, procedentes principalmente de una estrecha franja de producción que abarca Turquía, California e Irán. El resultado es una dinámica inusual: uno de los alimentos más emblemáticos del cristianismo depende de flujos de ingredientes con raíces en regiones de mayoría musulmana de Oriente Medio y el Mediterráneo, donde la producción está condicionada por las condiciones de la cosecha, los flujos de exportación y la inestabilidad regional.

Para los minoristas y panaderos, el problema radica menos en la tradición que en la certeza del suministro. Cuando la disponibilidad se reduce, incluso una línea de productos básicos de temporada puede quedar rápidamente expuesta. Lo que parece un simple producto de Pascua está, en realidad, vinculado a una de las cadenas de suministro globales más frágiles de la industria alimentaria.

Temas relacionados

[Voces de la industria](#)[Sostenibilidad](#)[Salud](#)[Etiqueta limpia](#)[Ingredientes](#)

Noticias relacionadas



Una campaña sudafricana destaca los beneficios para la salud de incorporar pasas en los aperitivos.

26 de octubre de 2022 | Por Gill Hyslop



Las pasas elevan el listón funcional como sustituto vegetal de grasas y azúcares en productos horneados dulces: Informe técnico

11 de junio de 2021 | Por Gill Hyslop