

Ciruelas pasas: La Junta de Ciruelas Pasas de California celebra el anuncio de la UE sobre el arancel del 0%

06 de julio de 2026 a las 10:46 , Der AUDITOR

[Mostrar informe en alemán](#)



ROSEVILLE. La Junta de Ciruelas Pasas de California ha acogido con satisfacción el anuncio del acuerdo arancelario entre la UE y EE. UU., que mejorará el acceso al mercado de determinados productos agrícolas y pesqueros estadounidenses, incluidas las ciruelas pasas y el zumo de ciruela pasa, a partir del 1 de julio de 2026.



produce tras la adopción formal por parte del Consejo de la Unión Europea de los elementos relacionados con los aranceles recogidos en la Declaración Conjunta UE-EE. UU. de agosto de 2025.

Europa es una región clave para las ciruelas pasas de origen estadounidense, gracias a las sólidas alianzas comerciales basadas en la fiabilidad del suministro, la calidad y la uniformidad del producto, junto con la inversión en apoyo al marketing por la que es conocida la industria de la ciruela pasa de California.

Con la firma y publicación de la legislación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* el 30 de junio de 2026, el arancel del 0 % para las ciruelas pasas y el zumo/concentrado de ciruelas pasas de origen estadounidense ya está en vigor. El tipo impositivo preferencial se aplica a las ciruelas pasas y al zumo/concentrado de ciruelas pasas procedentes de Estados Unidos a partir del 1 julio de 2026. Esta medida facilita a los socios comerciales europeos el acceso a ciruelas pasas californianas de alta calidad y, además, amplía las opciones para los consumidores en un momento en que el interés por los alimentos naturales y saludables va en aumento.

Un estudio de EIT Food muestra que el 51% de los consumidores europeos dicen que quieren comer de forma más saludable. Mientras tanto, Innova Market Insights informa que los alimentos naturales y con etiqueta limpia juegan un papel importante en la alimentación saludable, con un 30% de los consumidores europeos. elegir alimentos naturales por su valor nutricional inherente.

Dado que muchos adultos europeos consumen menos fibra dietética de la recomendada, un mayor acceso a las ciruelas pasas de origen estadounidense podría contribuir a una mayor disponibilidad de este alimento naturalmente rico en fibra. Con alto contenido en fibra y vitamina K, y fuente de diversas vitaminas y minerales, las ciruelas pasas cuentan con una declaración de propiedades saludables autorizada en Europa que indica que las ciruelas pasas pueden contribuir al funcionamiento normal del intestino cuando se consumen 100 g al día.

Los beneficios para la salud, la versatilidad y la procedencia de las ciruelas pasas de California son aspectos clave que la Junta de la Ciruela Pasa de California destaca a través de campañas de marketing integradas dirigidas a los clientes existentes y a nuevos públicos.

Esther Ritson-Elliott, directora de marketing y comunicaciones internacionales de la Junta de Ciruelas de California, afirma: “Celebramos este importante paso entre Estados Unidos y la UE, y nos gustaría agradecer a la Administración estadounidense, a la Comisión Europea, al Parlamento Europeo y al Consejo de la Unión Europea por trabajar juntos en este acuerdo histórico.

“Elimina las barreras arancelarias existentes, nivela las condiciones y facilita a los importadores el acceso a ciruelas pasas californianas de alta calidad, y estamos encantados con las oportunidades que esto brindará no solo a nuestros socios comerciales de la UE, sino también a los consumidores.”

Esther concluye: “Como producto versátil y naturalmente nutritivo, las ciruelas pasas de California ofrecen un gran potencial para los fabricantes de alimentos como ingrediente en productos dulces y salados, así como en panadería comercial. Los minoristas también pueden beneficiarse de su atractivo en las categorías de aperitivos y alimentos saludables”.

“El dulzor distintivo y concentrado, así como el tamaño de las ciruelas pasas de California, junto con sus reconocidos beneficios para la salud, las convierten en un tentempié sencillo y nutritivo, además de un ingrediente ideal para los consumidores europeos.”