



CONGRESO LIMONERO





CONGRESO
LIMONERO

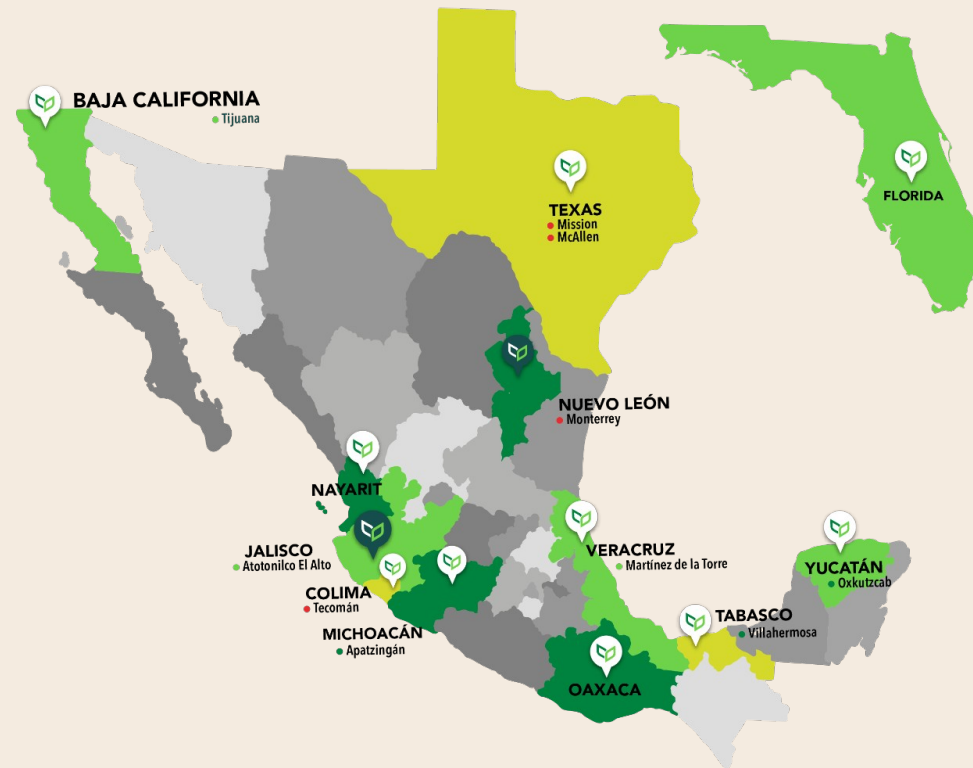


*Comercialización de **limón persa***

Lcda. Marisa Puente

Directora Comercial SiCar Farms MX

SiCar Farms



SiCar Farms somos una empresa 100% mexicana que se ha consolidado como líder a nivel nacional e internacional en la industrial de limón mexicano y limón persa en los diferentes canales de distribución



Limón persa en México

Producción de limón persa en México



Limón Persa en México: 114K Ha

Principales 5 estados productores:

1. Veracruz: 50K Ha
2. Oaxaca: 24K Ha
3. Tabasco: 24K Ha
4. Yucatán: 14K Ha
5. Puebla: 5K

Producción de limón persa en México

De mayo **2023** a **abril 2024** el volumen del mercado pasó de tener de 691 mil toneladas a 729 mil un **aumento de 37 mil toneladas equivalente al 5.4%**

Fuente: Freshproduce, Limes annual report



Comparativo de los últimos 3 años

- **2021-2022:** Crecimiento de **3.8%**, alcanzando **680,390 toneladas**.
- **2022-2023:** Crecimiento reducido a **1.7%**, con **691,730 toneladas**.
- **2023-2024:** Crecimiento fuerte de **5.4%**, llegando a **729.380 toneladas**.

Esto refleja una **tendencia positiva constante**, mostrando que el mercado aún tiene **potencial de expansión**.

Fuente: Freshproduce, Limes annual report





Mercado internacional de limón persa

Exportaciones

En 2022



Aproximadamente
el 36% de la
producción
nacional de limón
persa se exportó.

2022 -2023



Más del 97% de esas
exportaciones se
destinaron a Estados
Unidos, según
estimaciones del USDA.

Fuente: Citrus Industry Magazine

Consumo per cápita de limón persa

El consumo per cápita de limón persa en Estados Unidos ha mostrado una
tendencia ascendente en la última década:

Año	Consumo per cápita (Kgs)
2010	1.9 Kgs
2021	2.22 Kgs*
2025	2.4 Kgs

*Estos datos (2018–2021) provienen de una estimación basada en datos reportados del USDA y análisis de mercado.

Fuente: The packer, Lime imports, per-capita consumption
Y Data SiCar Farms

Hábitos de consumo

1

En el mercado hispano el consumo per cápita de limón alcanza los 7.2 kg anuales, muy por encima del promedio mundial de 2 kg.

3

El limón persa es la variedad más común en supermercados y se emplea ampliamente en distintas aplicaciones culinarias.

2

Se considera que añadir limón a los alimentos es una expresión de identidad cultural hispana, muy arraigada en la dieta.

4

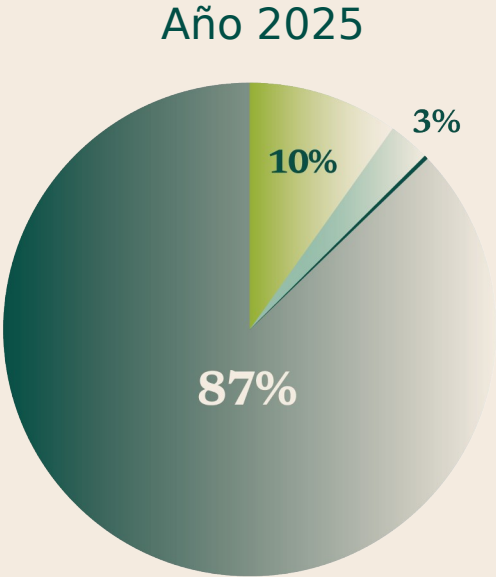
Estados Unidos depende casi por completo de importaciones, ya que su producción nacional es muy limitada.

Hábitos de consumo

5

México es históricamente el principal proveedor, representando más del 90 % de las importaciones de limón persa.

Colombia VS México



Fuente: Freshproduce, Limes annual report

97% de limón persa que importa Estados Unidos proviene de México y Colombia

Participación de mercado			
	2023	2024	2025* est
México	92.4%	88.7%	87.24%
Colombia	5.1%	8.4%	9.83%

De Enero 2023 a Diciembre del 2025, la participación de mercado del limón persa mexicano disminuyó un 5.2% VS Colombia.

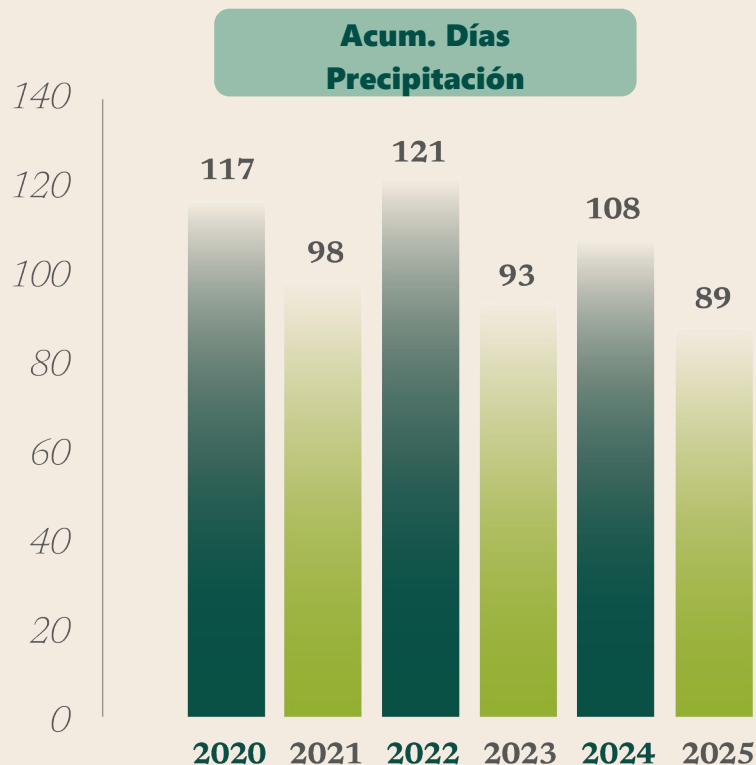


Fortalezas de Yucatán

Condiciones agrícolas idóneas

Yucatán cuenta con suelos fértiles, disponibilidad de agua y un clima favorable, lo que apoya a la producción de cítricos de alta calidad como el limón persa.

**Promedio:
107 días de lluvia**



Fuente: SMN-CONAGUA

Conectividad estratégica

Rutas de Navegación desde Puerto Progreso



Muelle más largo del mundo con una extensión aproximada 8,019 metros

Puede recibir embarcaciones con hasta 40,000 toneladas de carga

El estado está bien conectado gracias a su acceso vial y su puerto Progreso, una infraestructura portuaria de altura que permite exportar fácilmente frutas y otros productos a nivel internacional.

Fuente: Puertos Yucatan



Calidad del limón persa para su exportación

Calidad de Exportación

El **limón persa mexicano** tiene bien definido su mercado según su color, firmeza y características.

Exportar no es solo cortar y empacar, **es seleccionar con estrategia lo que el mercado exige.**



A close-up photograph of two green lemons hanging from a branch. The lemons are covered in water droplets, suggesting they have been recently washed or are in a humid environment. The background is a soft-focus green, likely other leaves and branches of the same plant.

Factores clave para la exportación

1. **Cáscara firme y gruesa:** Contrario a lo que algunos piensan, no se busca piel lisa. La cáscara gruesa garantiza mejor manejo y conservación.
2. **Tamaño y peso:** Cada mercado tiene su preferencia de color y tamaño dependiendo de las exigencias de los consumidores..
3. **Aspecto general:** Un limón sin golpes ni defectos habla bien del corte y el manejo.
4. **Estado de madurez:** Si ya se amarillenta, se descarta para exportación fresca.



Calidad de exportación USA

El **USDA** establece normas detalladas para el grado de los limones persas:



Frutas firmes, bien formadas, textura gruesa, coloración verde a verde claro.



Sin pudrición, piel rota, sin magulladuras, sin piel lisa o seca, quemaduras, cicatrices, u otros daños físicos o microbianos.

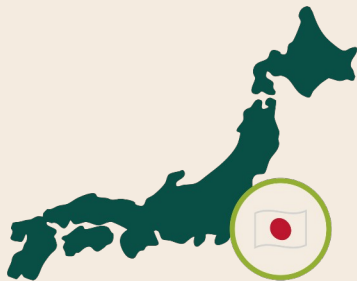


Al menos el **75 - 80% de la superficie debe mostrar un “buen color verde característico”** del limón persa.

Si hay decoloración (sombreado) considerar el % de la superficie, si excede no clasifica a exportación al igual que amarillamiento por madurez.

Tolerancias por lote:

- Hasta 10% de frutas pueden no cumplir con el color exigido.
- Hasta 10% pueden caer por debajo de otros requisitos; de ese porcentaje, hasta el 5% puede tener otros defectos graves, con una tolerancia adicional de 2.5% para deterioro en ruta.



Calidad de exportación Japón



Japón no publica estándares tan explícitos como el USDA, pero la **industria mexicana y exportadores calibran sus productos para satisfacer las exigencias japonesas:**

- Frutas para Japón suelen ser más grandes, con color verde más intenso y menos de 5% de superficie dañada (incluyendo zonas sombreadas).



Bajo las marcas oficiales **México seleccionó la “calidad de limón persa”:** Se exige que el fruto tenga color verde oscuro en al **menos el 90%** de la fruta para Asia.



Japón **rechaza frutas con manchas oscuras** (fumagina) causadas por lluvia o exceso de humedad durante la cosecha



*Principales **daños calidad** en Yucatán*

Principales daños de calidad

25%

Alimonado y
gajeado



20%

Liso



20%

Sombreado



15%

Quemado



10%

Raspado



Requerimientos para la comercialización

1

Planeación de
cosecha

2

Comunicación
constante

3

Acuerdos claros

4

Visión a largo
Plazo



*Cuando caminamos juntos todos
ganamos productor,
comercializador y mercado*

YUC  2026

CONGRESO LIMONERO

 SiCarFarms®