

ALBARICOQUE

Principales zonas de producción



► VARIETADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN

Las variedades de albaricoques más habituales en los mercados se mantienen muy estables desde hace años, aunque el Paviot se encuentra en proceso de desaparición. Como curiosidad, también cabe señalar una transitoria reducción en la producción de Bulida que, no obstante, ha venido siendo rescatada con posterioridad.

► NUEVAS VARIETADES

Recuperación del Bulida para su consumo en fresco, buscando tamaños más grandes.

► PERÍODO DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN LOS MERCADOS MAYORISTAS DE LA RED DE MERCAS

La permanencia habitual en las Mercas es de dos/tres días en cámara frigorífica a 5/8° C y sin humedad.

► RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO

El albaricoque es una fruta delicada y que es conveniente consumir madura. Se conserva en frigorífico a 6/8° C y en bolsa agujereada.

► OFERTA DE CONTRA ESTACIÓN

Hay oferta de albaricoques de contra estación, siempre en los meses de invierno y en cantidades que aún son poco significativas.

¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

Bulida	<ul style="list-style-type: none"> ■ Temprano (de los primeros en llegar al mercado junto con Galta roja y Mauricio). ■ Tamaño mediano a grande y casi liso (poco asurcado). ■ Piel amarilla, jugoso, aromático y un tanto ácido. ■ Buena resistencia para comercializar.
Mauricio	<ul style="list-style-type: none"> ■ Temprano. ■ Buen tamaño, uniforme, achatado y de buen sabor. ■ Piel color amarillo claro y dulce. Menos hueso que el Bulida. ■ Buena resistencia para comercializar.
Galta roja (o Palau, Currot, etc., también conocido como Valenciano)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Suele ser más temprano que el Mauricio. ■ Buen tamaño, color y sabor. ■ Piel amarillo/rojiza y carne un tanto anaranjada. ■ Dulce y con un gran equilibrio entre agua y carne. Muy apreciado.
Moniquí	<ul style="list-style-type: none"> ■ Media estación/tardío. ■ Muy buen tamaño, color y sabor. Forma oval y aplastado ■ Piel semi blanquecina y mucha carne. ■ Dulce, muy conocido y apreciado en consumo.
Paviot (en vía de desaparición)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tardío (julio). ■ Muy buen tamaño. ■ Piel rojo/naranja y carne amarilla. ■ Fino de paladar y con un buen grado gustativo.

El período de importaciones (pequeñas cantidades) lo ocupan frutos del tipo Bulida.





Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES
Granel sin clasificar en cajas de madera: Barquillas fruteras de unos 10 kg.

ACTUALES

Granel clasificado*	Categoría	Calibre	Envase y peso	Mantos	Encerado
	Extra	40/45 mm +	Caja madera de 5 kgs	No	No
	1ª	40 mm +	Caja madera de 5 kgs	No	No

* Envase no retornable.
Nota: Se está empezando a comercializar en cestas de plástico (flow pack) de 1 kilo.

CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

El albaricoque es una fruta rica en fibra, potasio o betacarotenos (provitamina A) de acción antioxidante. Tiene abundante agua y es baja en hidratos de carbono. Cuenta con cantidades razonables de vitamina C. Es una fruta buena para la piel y el sistema respiratorio. En seco es eficaz, por ejemplo, en los casos de estreñimiento y, sobre todo, en anemias por su alta aportación en hierro.

En fresco se recomienda consumir bien maduros porque verdes resultan indigestos. También se utilizan en pastelería y se pueden dejar secar (sin hueso) para obtener los "orejones", muy tradicionales en Navidad.

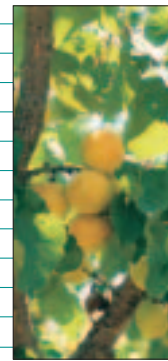
Calendario de comercialización.
Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Moniqui	Bulida	Galta roja*	Mauricio	Otras variedades
Enero					100
Febrero					100
Marzo					100
Abril			80	20	
Mayo	20	20	40	20	
Junio	30	20	40	10	
Julio	60				40
Diciembre					100

■ Producto nacional ■ Producto de importación
* Galta roja y otros valencianos como Palau, Currot, etc.
Entre agosto y noviembre no se comercializan albaricoques.

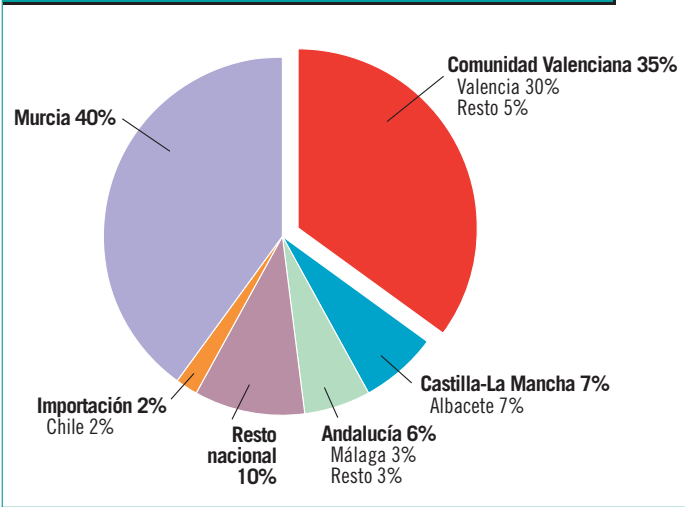
Estacionalidad global de las ventas.
Porcentaje sobre total del año

Enero	0,1
Febrero	0,1
Marzo	0,1
Abril	3
Mayo	34
Junio	46
Julio	15
Agosto	1
Septiembre	0,1
Octubre	0,1
Noviembre	0,1
Diciembre	0,4



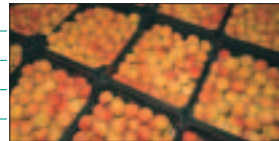
Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.

Procedencia de los albaricoques comercializados en la Red de Mercas.



Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual.
Datos de la Red de Mercas

Galta roja	35
Moniqui	30
Bulida	16
Mauricio	12
Otras variedades	6





Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de kilos

Total consumo nacional	29,2
Comercio mayorista en la Red de Mercas	21,2
Cuota de mercado	73%

Datos de 2004. El consumo incluye hogares y extracomercio.
Fuente: MAPA y Mercasa.

Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada
Producto nacional	Mayo/julio
Producto importación	Diciembre/enero



Consumo de albaricoques por segmentos. Porcentaje sobre el total nacional

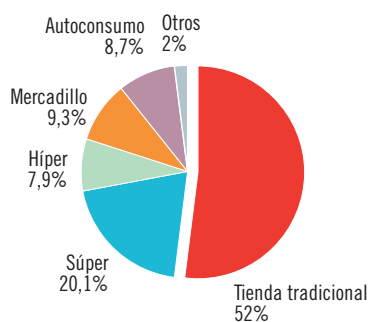
	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1990	97,0	0,9	2,1
2000	98,2	1,0	0,8
2004	98,7	0,8	0,5



Datos de 2004.
Fuente: MAPA.

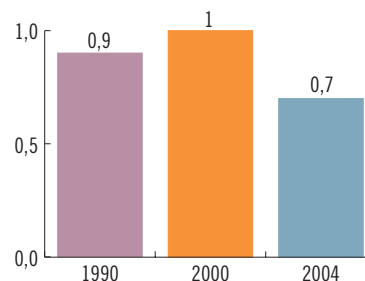
¿Dónde compran albaricoques los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos



Fuente: MAPA.

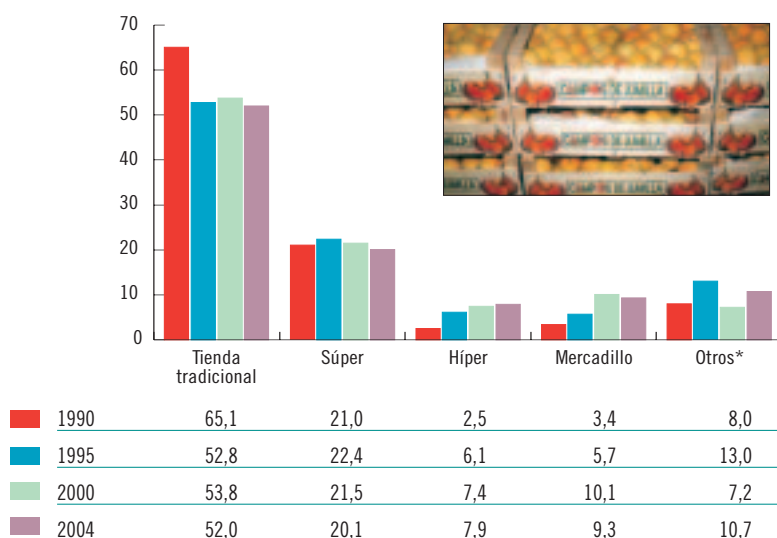
Evolución del consumo de albaricoques por persona y año. Kilos



Fuente: MAPA.

Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares. Porcentajes

Porcentajes



*Otros: Incluye autoconsumo, venta a domicilio, etcétera.

Fuente: MAPA.

Esta iniciativa se enmarca dentro de la campaña «Prevenir la Obesidad es una Idea Sana» puesta en marcha el pasado mes de mayo.

Desde el punto de vista nutricional, la cereza/picota es una importante fuente de vitamina C, lo que la convierte en un excelente antioxidante. Además posee un bajo contenido calórico y de grasas.

La campaña, que se celebra por segundo año consecutivo, se desarrollará en los centros del grupo de distribución durante los meses de junio y julio con el objetivo de llegar a 775.000 consumidores.

Entre las actividades que se pondrán en marcha estarán la colocación de stands informativos en las tiendas, celebración de Escuelas y distribución de coleccionables.

Todo ello aparecerá recogido en la Revista Idea Sana y en la página web www.ideasana.com

El Valle del Jerte, paraíso de la cereza

La cereza, tersa y hermosa, embajadora de la tierra del Valle del Jerte, tiene gran reconocimiento en mercados nacionales e internacionales. Algunos de los factores que hacen posible la producción de las diferentes variedades de cerezas, con una maduración escalonada y unas calidades excepcionales, son el clima ideal, el agua abundante, los recursos naturales y las diferencias de altitud que existen en la región. Las cerezas del Jerte con Denominación de origen se pueden encontrar en el mercado desde primeros de mayo hasta principios del mes de agosto. Antes de llegar a nuestra mesa la recolección de los frutos, previamente madurados al sol, se ha realizado de forma artesanal en los momentos del día en que la temperatura es más baja, para así evitar pérdidas de firmeza.

Propiedades de la cereza y de las picotas

- Depurativa, diurética y laxante.
- Rica en minerales (hierro, potasio y calcio) y reconstituyente orgánica.
- Fuente importante de vitamina C y bioflavonoides, con un gran poder antioxidante.
- Posee ácido eláxico, un inhibidor de la producción de células cancerígenas.
- Bajo contenido calórico (100 gramos de cerezas/picotas sólo aportan 39 calorías).
- Su pulpa contiene levulosa, un azúcar directamente asimilable que las personas diabéticas pueden tolerar.
- Previene la acidez de estómago.
- Su consumo diario ayuda a reducir los niveles sanguíneos de ácido úrico, lo que puede evitar la gota.
- Ayuda en la insuficiencia renal.
- Combate los estados depresivos.
- Contiene propiedades afrodisíacas, gracias a las dosis de vitamina B que aporta.
- Constituye un elemento muy eficaz para fortalecer las funciones cerebrales.
- Si son ingeridas una hora antes o una hora después de las comidas favorecen en gran medida la digestión.



Idea Sana EROSKI y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Cereza del Jerte» inician una campaña para presentar las virtudes de las cerezas y picotas

Alcalá de Guadaíra, 28 de junio 2005

Idea Sana Eroski y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Cereza del Jerte» inician, por segundo año consecutivo, la campaña informativa para presentar las virtudes de la cereza y la picota. De este modo, se organizarán diversas actividades, durante los meses de junio y julio en los centros del Grupo Eroski, a través de las que se informarán sobre las características de este alimento y los beneficios que aporta su consumo para la salud.

El objetivo de esta iniciativa, que se enmarca dentro de la Campaña «Prevenir la obesidad es una Idea Sana», que Idea Sana Eroski inició el pasado mes de mayo, es el de llegar a 775.000 consumidores.

Entre las actividades que se pondrán en marcha destacan la celebración de Escuelas, charlas de una hora de duración, donde se podrán inscribir aquellos consumidores que estén interesados en recibir más información. También se colocarán stand informativos durante la última semana de junio en las tiendas con atención directa a los consumidores y se editarán coleccionables sobre la cereza.

Toda esta información aparecerá recogida en la Revista Idea Sana, que tiene una tirada de 300.000 ejemplares, y en la web www.ideasana.com



Valores nutricionales

Además del placer de disfrutar de sus excepcionales cualidades organolépticas tales como su atractivo color, y agradable y equilibrado sabor, el consumo de cerezas supone suministrar al organismo un interesante aporte de compuestos saludables. Su composición química nos indica que desde el punto de vista nutricional la cereza/picota es una excelente fuente de vitaminas, tiene un bajo contenido calórico y de grasas, lo que le confiere un lugar destacado en la reputada «dieta mediterránea».

Composición química de las cerezas/picotas:

Agua	80%
Proteínas	0,90%
Lípidos	0,10-0,40%
Hidratos de carbono	13,5%
Potasio	210 mg/100g.
Vitamina A	5,8 mg/100g.
Vitamina B1	0,05 mg/100g.
Vitamina B2	0,06 mg/100g.
Vitamina B6	0,05 mg/100g.
Vitamina C	8 mg/100g.

Varietades de esta fruta

Existen más de 40 variedades distintas de cerezas –rojas, púrpuras o de color intermedio–. Las cerezas negras contienen más hierro, magnesio y potasio que las otras variedades más claras, pero todas son una buena fuente de silicio y de provitamina A (beta-caroteno). Una variedad característica es la picota –que a su vez aglutina a cuatro tipos: Ambrunés, Pico Negro, Pico Limón Negro y Pico Colorado– conocida en los mercados europeos como la Reina de las Cerezas, y que es casi única del Valle del Jerte.



El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Cereza del Jerte»

La Denominación de Origen Protegida «Cereza del Jerte», tiene encomendada la difusión de las cualidades específicas de las cerezas y picotas protegidas, desarrollando actividades de promoción genérica del producto amparado bajo su sello de calidad (acorde a las exigencias de su reglamento y su Manual de Calidad sometido a la norma de calidad EN 45011). La Denominación de Origen ampara con su contramarca las cerezas comprendidas en las 4 variedades de picotas y la cereza de la variedad Navalinda. Los productores inscritos en la D.O. «Cereza del Jerte» cultivan sus productos bajos sistemas tradicionales y manuales, realizando la recolección de los frutos en su momento óptimo de maduración y uno a uno. Esta producción se basa en conceptos respetuosos con el medio ambiente y buenas prácticas agrícolas.

Idea Sana EROSKI

Tiene el objetivo de hacer propuestas a los consumidores para generar hábitos de vida saludables y beneficiosos. Desde Idea Sana EROSKI queremos generar actitudes que promuevan el bienestar como apoyo a la calidad de vida.



CEREZA

Principales zonas de producción



► VARIEDADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN

Básicamente variedades con poco interés tanto comercial como productivo, además de buscar en todo momento el interés del consumidor y frutos de más tamaño y uniformes.

► NUEVAS VARIEDADES

–Distintos tipos de Early (Bigi, Lori, etc.) y Lapins. Buscando precocidad y resistencia al rajado.
 –Summit, Sumburst y las Giant. Buscando tamaño.
 –Otros tipos de Ambrunés (Especial, etc.). Buscando ampliar campaña.
 Todas estas variedades han ido penetrando en el mercado en un plazo más o menos dilatado de tiempo (durante la última década), pero de manera escalonada.

► PERÍODO DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN LOS MERCADOS MAYORISTAS DE LA RED DE MERCAS

La permanencia media de un producto en las Mercas es de tres días. A su recepción, cuando lo requieren, pasan en cámara algunas horas para su enfriamiento, a unos 7/8° C, para bajar la elevada temperatura que traen del campo.

► RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Admite congelación, sobre todo las variedades negras. Sin embargo, la conservación ideal para consumo en

Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Granel sin clasificar: En cestas de mimbre y cajas de madera (barquillas) de unos 12/15 kg.

ACTUALES

Uno de los productos que mayores cambios ha experimentado en la forma de comercialización y envasado.

Graneles	Categoría	Calibre	Envase y peso	Mantos	Encerado
Granel clasificado	I-Extra	17/20+ mm (para DO 21/23/25 mm+ dependiendo si son cerezas o picotas, también existe una categoría superextra a partir de los 27mm).	Distintos formatos: desde tarrina de 250 g, 500 g, o 1k, a cajas de madera (no retornable) de 2 a 5 k.	No	No
Granel sin clasificar	II	15+ mm	En los mismos formatos o presentaciones anteriores	No	No

El envasado en tarrinas de 250/500 g. suele ser una de las acciones realizadas eventualmente por la empresa mayorista.

fresco es en la parte menos fría del frigorífico y sin lavar.

► CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

Rica en antioxidantes, hidratos de carbono, fibra, oligoelementos como calcio, potasio, hierro (sobre todo las negras) y magnesio. Aumentan las defensas, previenen contra la hipertensión y el infarto, antiestrés, etc. Su consumo es indicado para todas las edades y, en especial, para deportistas.

Se recomienda degustar en fresco, aunque es muy apreciada en pastelería y bombonería, la elaboración de sorbetes y mermeladas, como acompañamiento de platos de caza o en licorería en la destilación de aguardientes o kirsch.

► OFERTA DE CONTRA ESTACIÓN

Hay oferta de cereza de contra estación, para disfrutar el producto fuera de temporada y en base a un mayor poder adquisitivo.



¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

- | | |
|--|---|
| Burlat | <ul style="list-style-type: none"> ■ Precocidad y buen tamaño. ■ Color rojo fuerte con forma arriñonada y hueso pequeño. ■ Carne roja de consistencia media y paladar jugoso y dulce (las primeras pueden resultar algo más ácidas). ■ Resistencia media/alta al rajado. |
| Sumit y Sumburst | <ul style="list-style-type: none"> ■ Media estación y tamaño grueso y muy grueso la Sumburst. ■ Color rojo brillante de forma redonda o un poco acorazonada (Sumit). ■ Carne roja consistente y muy buen paladar. ■ Resistencia media al rajado. |
| Stark Hardy Giant (Starking) | <ul style="list-style-type: none"> ■ Media estación y tamaño intermedio. ■ Color rojo intenso, muy negro, forma redonda arriñonada. ■ Buena firmeza de carne color rojo oscuro (tiñe), jugosa, fina, crujiente, dulce y de paladar muy agradable. ■ Resistencia media al rajado. |
| Picotas (Ambrunés, Pico Negro, Pico Colorado, etc.) | <ul style="list-style-type: none"> ■ Tardía sin pedúnculo y de tamaño medio/grande, redonda o alargada según variedad. ■ Color vino con tonalidades más claras en la Ambrunés, intermedio anaranjado en Pico colorado y muy oscuro (púrpura) en la Pico negro. ■ Carne crujiente, adherida al hueso y sabor dulce. ■ Buena resistencia al rajado. |

Otras variedades también presentes en el mercado a lo largo de la temporada con pedúnculo (rabo) son la Van (California) (entre temprana y media estación, frutos grandes, redonda arriñonada, piel color rojo oscuro brillante, carne crujiente, firme y muy fina, color rosáceo con buen sabor y degustación, redonda y sensible al rajado), la Lapins (media estación, alargada redondeada, muy buen tamaño, color rojo fuerte, carne rosácea, no muy dulce pero de buen sabor, con una buena resistencia al rajado y producción en aumento) o la Navalinda (media estación, color rojo, buena firmeza de carne, hueso grande y sensible al rajado).

Por último, en cerezas, citaríamos a la Napoleón (color amarillo rojizo, carne amarillenta –dorada– y crujiente) que si bien reúne condiciones para mesa, es particularmente apreciada para la transformación y la elaboración de confituras.

Dentro del grupo de las picotas, la Pico Limón Negro (tamaño medio, forma alargada, color púrpura negro, con un pico pronunciado y sensible al rajado). En la etapa de importaciones, o contra estación, sobresale la variedad Bing con origen en el Cono Sur americano, de gran tamaño, piel rojo púrpura intenso, carne con tonalidades granates y jugosa.

También habría que incidir sobre algunas variedades autóctonas de determinadas zonas que vienen proliferando últimamente en los canales de comercialización por su alta calidad y gran valor gustativo como las cerezas procedentes de Navarra, la variedad Roja de Milagro, o las del Valle de Echauri y Corella, etc. Asimismo, cuentan con reconocido prestigio las del Valle del Tiétar (Ávila), las de la Denominación Específica de la Montaña de Alicante y, por supuesto, las recogidas bajo la DO Valle del Jerte (Cáceres).

En el caso de la cereza, sucede un poco como con el fresón, hay que ser un conocedor experimentado para distinguir unas variedades de otras por su gran similitud. Respecto a las guindas, son variedades pequeñas, redondas, con tonos que van del rojo oscuro al negro y sabor agrio, que no las hace ser muy apreciadas por el consumo. En general, buena parte de las variedades actuales llevan algún tipo de hibridación o injerto.





Calendario de comercialización.

Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Burlat	Picota*	Stark Hardy Giant (Starking)	Sumit y Sumburst	Otras variedades
Enero					100
Febrero					100
Marzo					100
Abril	100				
Mayo	65			30	5
Junio	45	10		35	10
Julio	20	40	40		
Agosto		90	10		
Diciembre					100

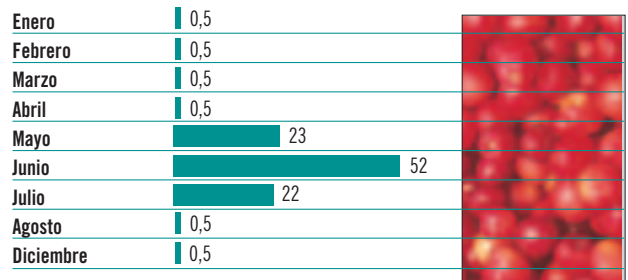
■ Producto nacional ■ Producto de importación

* Incluye las variedades Ambrunés, Pico Negro, Pico Colorado, etc.

Entre septiembre y noviembre no se comercializan cerezas.

Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año



Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.



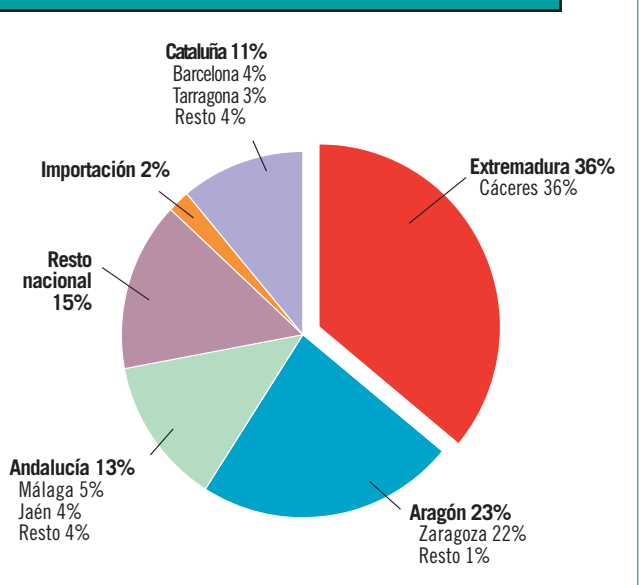
Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual.

Datos de la Red de Mercas

Burlat	43	
Sumit y Sumburst	25	
Picota*	16	
Stark hardy Giant (Starking)	9	
Otras variedades	7	

* Incluye las variedades Ambrunés, Pico Negro, Pico Colorado, etc.

Procedencia de las cerezas comercializados en la Red de Mercas





Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de kilos

Total consumo nacional	44,1
Comercio mayorista en la Red de Mercas	25,7
Cuota de mercado	58%

Datos de 2004. El consumo incluye hogares y extradoméstico.
Fuente: MAPA y Mercasa.

Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada
Producto nacional	Abril/julio
Producto importación	Diciembre/enero

Consumo de cerezas por segmentos.

Porcentaje sobre el total nacional

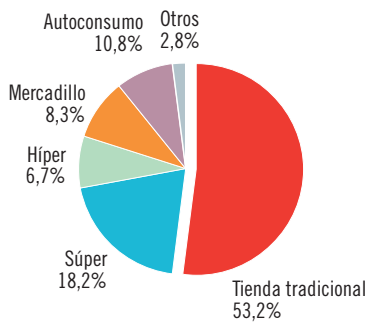
	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1990	96,8	2,1	1,1
2000	98,3	1,3	0,4
2004	99,2	0,6	0,2

Datos de 2004.
Fuente: MAPA.



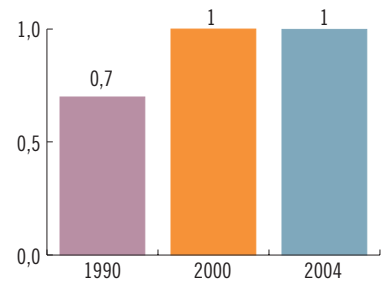
¿Dónde compran cerezas los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos



Fuente: MAPA.

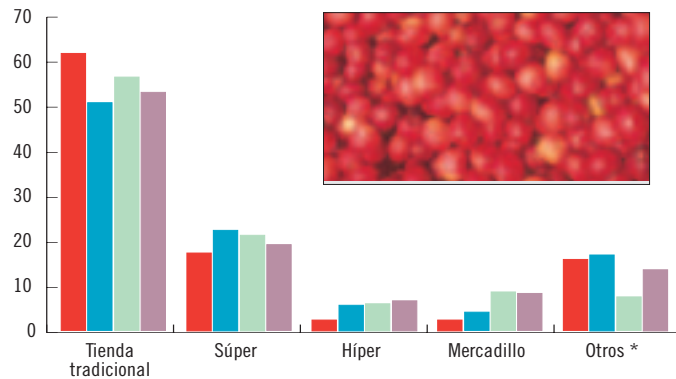
Evolución del consumo de cerezas por persona y año. Kilos per cápita



Fuente: MAPA.

Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares.

Porcentajes



* Otros: Incluye autoconsumo, venta a domicilio, etcétera.

Fuente: MAPA.



CIRUELA

Principales zonas de producción



VARIEDADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN

No ha habido grandes cambios en la tipología, salvo la permuta de variedades en el tiempo como se indica en el párrafo siguiente.

NUEVAS VARIEDADES

En las de carne roja y amarilla se ha abierto un abanico de nuevas variedades desde hace aproximadamente cinco años.

PERÍODO DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN LOS MERCADOS MAYORISTAS DE LA RED DE MERCAS

La permanencia del producto en las Mercas es de unos tres días en cámara frigorífica a 6/8° C.

RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Si se compran verdes, a temperatura ambiente hasta su maduración. Posteriormente en frigorífico, puesto que una vez maduras son muy perecederas.

CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

Abundante agua, fibra e hidratos de carbono, donde destaca el sorbitol de acción laxante. Mejor contenido en vitamina y fuente de oligoelementos, sobre todo potasio. En el caso de las pasas, también de fósforo y, especialmente, hierro. Apropia en las dietas de adelgazamiento y contra el estreñimiento,

Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Granel sin clasificar en cajas de madera: Barquillas fruteras de unos 15/20 kg

ACTUALES

Granel clasificado*	Categoría	Calibre	Envase y peso	Mantos	Encerado
	Extra y I	20/30 mm	Caja cartón o madera de 5/10 kg	No	No
	II	17/25 mm	Caja cartón o madera de 5/10 kg	No	No

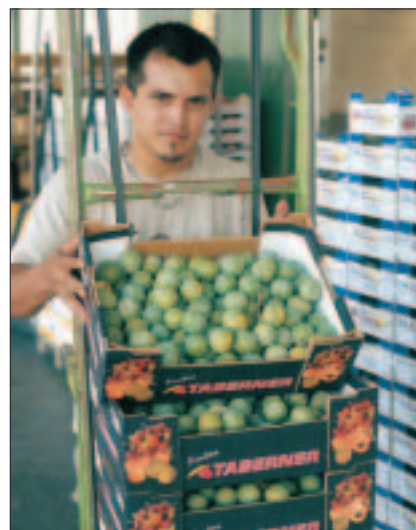
* Envase no retornable.

sobre todo las pasas por su alto contenido en fibra.

Si se consumen en fresco son muy refrescantes para combatir las altas temperaturas del verano procurando lavarlas bien si se comen con piel. Ideales para preparar mermeladas, confituras o licores. Una vez desecadas (pasas) son típicas de las mesas navideñas, al natural o como acompañamiento de platos de carne, sobre todo caza.

OFERTA DE CONTRA ESTACIÓN

En esta especie, hay producto de contra estación cuando no hay producción nacional. Su consumo viene aumentando en los últimos años por el mayor poder adquisitivo y como complemento de la dieta.





¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

Las amarillas son de sabor ácido y abundante jugo, las rojas jugosas con sabor más dulce que las amarillas, las negras tienen la piel azulada o negruzca y, por último, las de epidermis verde se denominan claudias y se caracterizan por su dulzor y carne amarilla.

Golden Japan y Songold

- Mediados de junio y buen tamaño.
- Piel amarilla brillante y gruesa, con tonos anaranjados en el caso de la Songold.
- Carne amarilla, adherida al hueso, jugosa y de sabor entre acidulado y dulce (más azúcar) en la Songold.
- Buen transporte.

Santa Rosa

- Mediados de junio, tamaño grande y de forma acorazonada.
- Piel rojo intenso.
- Sabrosa, con mucho agua, dulce, aromática y de color miel/rojo carmesí.
- Presencia vistosa pero delicada.

Reina Claudia

- Julio/agosto. Tamaño entre mediano y pequeño.
- Piel color verde con amarillo (la claudia verde) y verde claro y dorado (la de Oullins).
- Muy refrescante, dulce, jugosa y carne firme color ámbar.
- La reina de las ciruelas –muy apreciada– y de mucha tradición. La de Oullins más delicada para el transporte.

Red Beauty

- Precoz y buen tamaño.
- Piel roja color vino.
- Carne amarilla y jugosa, un tanto agri-dulce, pero con buena calidad gustativa.
- Buenas condiciones para el transporte.

Angeleno

- Tardía tamaño medio/grande.
- Piel rojo oscuro.
- Carne amarilla firme, dulce y buen sabor.
- Muy buena conservación y transporte.

Otras familia Black

(Black Amber, Larry Ann, etc.).

- Suelen ser de contra estación. importadas de otros países cuando no hay producción nacional.
- Tamaño grande y, por lo general, color violeta muy oscuro, casi negro.
- Forma redondeada y hueso pequeño. Carne amarilla de textura firme, jugosa y dulce.
- Buena resistencia al transporte y a la conservación.

Nota: Últimamente, la cabecera de las importaciones es Sudamérica.

Calendario de comercialización.

Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Reina Claudia	Santa Rosa	Golden Japan y Songold	Angeleno, Red Beauty	Otras variedades*
Enero			30	20	50
Febrero			40	20	40
Marzo			20	20	60
Abril			30	60	10
Mayo		40	25	25	10
Junio	10	30	20	30	10
Julio	50	10	20	10	10
Agosto	40	10	20	10	20
Septiembre	40	10	20	10	20
Octubre			50	20	30
Noviembre			50	20	30
Diciembre			50	20	30

■ Producto nacional
 ■ Producto de importación

* Otras familia Black (Negras).

Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año

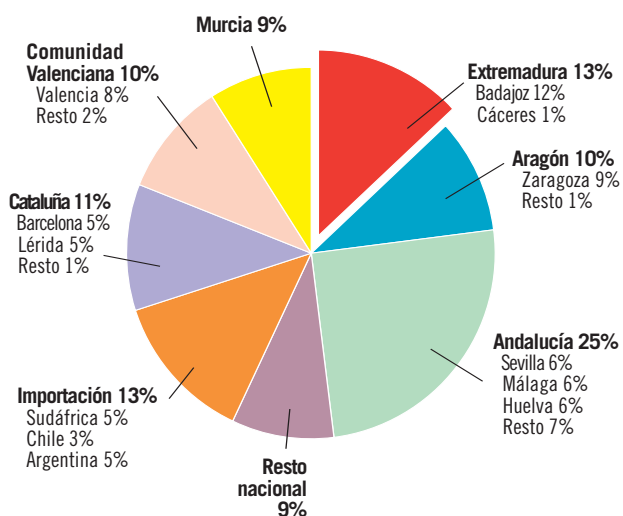
Enero	1
Febrero	2
Marzo	5
Abril	2
Mayo	3
Junio	14
Julio	23
Agosto	21
Septiembre	18
Octubre	8
Noviembre	2
Diciembre	1



Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.



Procedencia de las ciruelas comercializadas en la Red de Mercas.



Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual.

Datos de la Red de Mercas

Reina Claudia	29
Golden Japan y Songold	24
Otras familia Black (Negras)	19
Angeleno, Red Beauty, etc.	16
Santa Rosa	11





Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de kilos

Total consumo nacional	63
Comercio mayorista en la Red de Mercas	35,1
Cuota de mercado	56%

Datos de 2004. El consumo incluye hogares y extradoméstico. Fuente: MAPA y Mercasa.

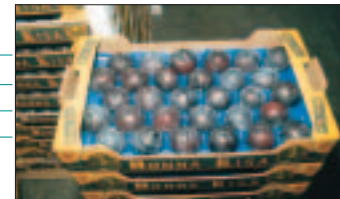
Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada
Producto nacional	Verano
Producto importación	Resto del año



Consumo de ciruelas por segmentos. Porcentaje sobre el total nacional

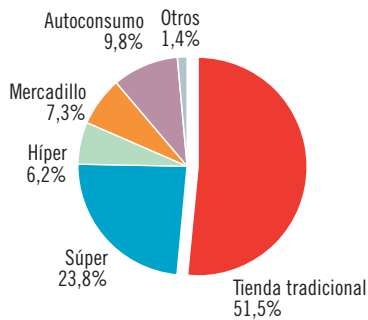
	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1990	97,7	0,5	1,8
2000	96,8	1,2	2,0
2004	97,7	0,8	1,5



Datos de 2004. Fuente: MAPA.

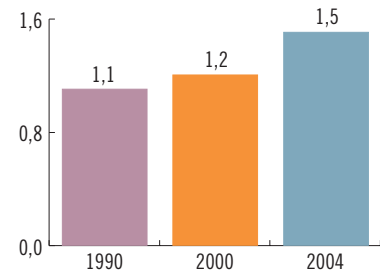
¿Dónde compran ciruelas los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos



Fuente: MAPA.

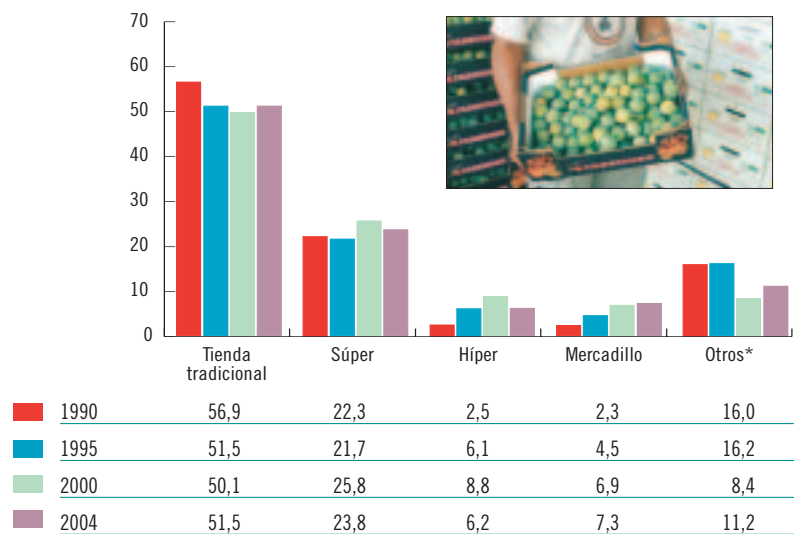
Evolución del consumo de ciruelas por persona y año. Kilos per cápita



Fuente: MAPA.

Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares.

Porcentajes



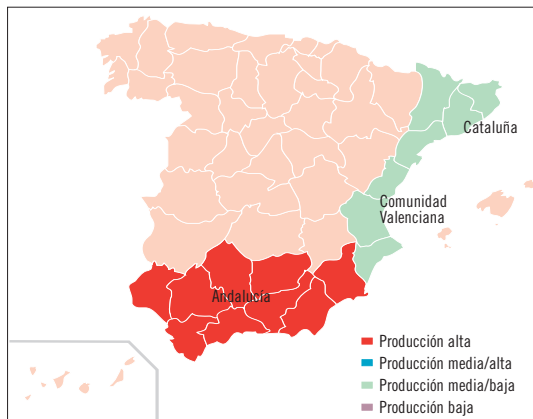
*Otros: Incluye autoconsumo, venta a domicilio, etcétera.

Fuente: MAPA.



FRESÓN

Principales zonas de producción



▶ VARIEDADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN

No cabe destacar ninguna especialmente.

▶ NUEVAS VARIEDADES

Las variedades Candonga, Nueva Ventana y Tudla tienen una vigencia aproximada de 2-3 campañas.

▶ PERÍODO DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN LOS MERCADOS MAYORISTAS DE LA RED DE MERCAS

En cámara frigorífica a unos 4º C, máximo dos días.

▶ RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Recomendable no congelar y no exponer al calor. Conservación en frigorífico en la parte menos fría. También existe la posibilidad de mantenerlos en buen estado durante algunos días en lugar sombrío y bien ventilado, pero siempre extendidos en una bandeja o fuente.

▶ CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

Rico y abundante en agua, buenas aportaciones sobre todo en potasio y vitamina C, hipocalórico, contiene hidratos de carbono, ácido cítrico, flavonoides, etc. Por tanto, una buena fuente de salud por los beneficios que nos aportan todos estos nutrientes.

Aparte de tomarlo al natural, admite numerosas combinaciones, preparado con naranja, nata, etc., si bien con unas gotas de vinagre se potencia su sabor. Un

¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

Camarosa

- Precoz y de buen tamaño (grande).
- Color rojo vivo y buen sabor.
- Tradición, firme textura y resistencia al manipulado.

Ventana y Tudla

- De similares características al Camarosa, si bien la carne del Tudla es algo menos consistente.

Pájaro

- Tardío con forma cónica y gran tamaño.
- Color uniforme rojo intenso y brillante, de gran calidad gustativa.
- Carne consistente y delicado transporte. Posiblemente uno de los de mayor calidad, junto al Tudla y el Candonga.

Candonga

- Más tardío que los anteriores.
- En la línea de tonalidades habituales de esta fruta pero de espectacular calidad.
- Un rasgo diferencial es el tiempo de maduración, más dilatado.

En el caso de la variedad Chandler se viene sustituyendo por otras como el Camarosa, etc. Ventana y Candonga son variedades con una fuerte penetración en el mercado en los últimos años, restando paulatinamente cuota de mercado al Camarosa.

dato también a tener en cuenta es prepararlas poco antes de consumirlas para que no pierdan sus propiedades. Su consumo está completamente consolidado.

▶ OFERTA DE CONTRA ESTACIÓN

Hay importaciones que han aumentado en los últimos años, aunque en su conjunto resultan poco relevantes sobre la oferta de los mercados, ya que su campaña suele coincidir en el tiempo con la

nacional. Quizá pueden llegar a cobrar algo más de protagonismo en los meses de invierno cuando la oferta del país es menor.





Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Granel sin clasificar en cajas de madera: Planchetas de 5 kgs.

ACTUALES

Formatos	Categoría	Calibre	Envase y peso
Tarrina de plástico	Extra -I	Extra-25 mm I-22 mm	250 g 500 g y 1 kg
Encajado en madera*	Extra-I-II	Extra-25 mm I-22 mm II-15 mm	Barquitas de 2 kg principalmente

* Envase no retornable.



Calendario de comercialización.

Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Camarosa	Pájaro	Tudla	Ventana	Candongga	Otras variedades
Enero	50		10	40		
Febrero	30		20	30	20	
Marzo	40		10	40	10	
Abril	30	20	20	20	10	
Mayo	20	15	10	50		5
Junio	20	15	10	50		5
Noviembre	50			50		
Diciembre	50			50		

Producto nacional
 Producto de importación

Entre julio y octubre no se comercializan fresones.

Estacionalidad global de las ventas.

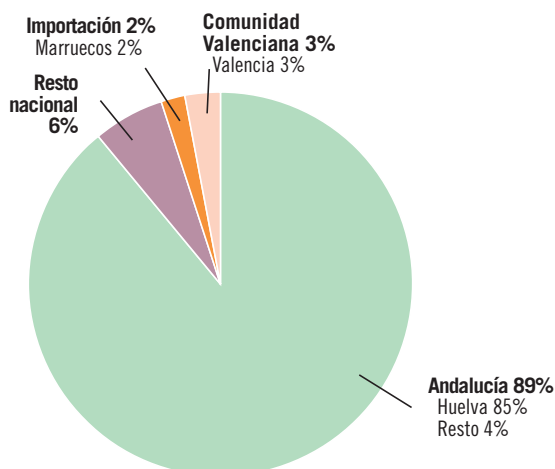
Porcentaje sobre total del año

Enero	3
Febrero	13
Marzo	28
Abril	27
Mayo	21
Junio	6
Noviembre	0,5
Diciembre	1



Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.

Procedencia de los fresones comercializados en la Red de Mercas



Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual.

Datos de la Red de Mercas

Ventana	36
Camarosa	31
Tudla	14
Pájaro	8
Candongga	8
Otras variedades	3





Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de kilos

Total consumo nacional	107,5
Comercio mayorista en la Red de Mercas	68,6
Cuota de mercado	64%

Datos de 2004. El consumo incluye hogares y extradoméstico. Fuente: MAPA y Mercasa.

Temporada o mejor época de consumo

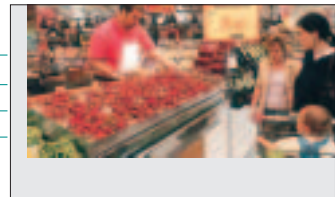
Origen	Temporada
Producto nacional	Marzo, abril y mayo



Consumo de fresas por segmentos. Porcentaje sobre el total nacional

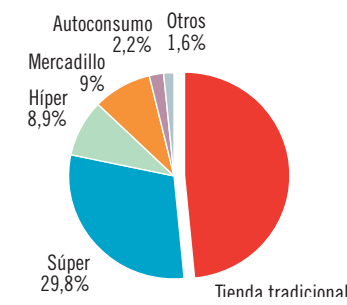
	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1990	96,7	2,4	0,9
2000	95,7	3,5	0,8
2004	95,5	3,8	0,7

Datos de 2004. Fuente: MAPA.



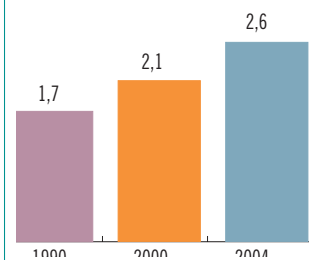
¿Dónde compran fresas los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos



Fuente: MAPA.

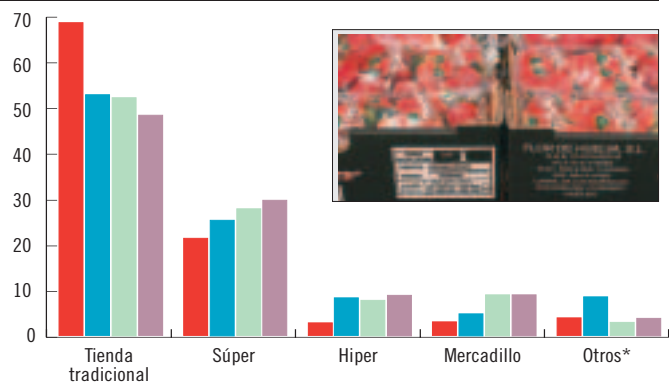
Evolución del consumo de fresas por persona y año. Kilos



Fuente: MAPA.

Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares. Porcentajes

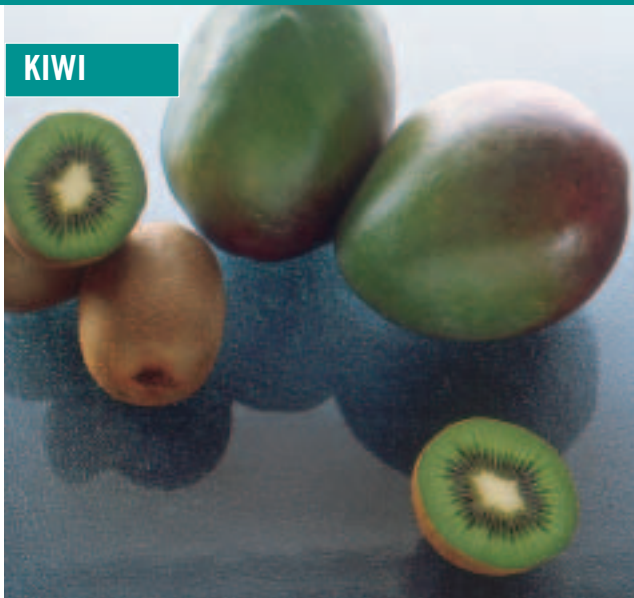
Porcentajes



Año	Tienda tradicional	Súper	Híper	Mercadillo	Otros*
1990	68,9	21,4	2,8	3,0	3,9
1995	53,0	25,4	8,3	4,8	8,5
2000	52,4	27,9	7,8	9,0	2,9
2004	48,5	29,8	8,9	9,0	3,8

* Otros: Incluye autoconsumo, venta a domicilio, etcétera.

Fuente: MAPA.



KIWI

Principales zonas de producción



España produce alrededor de un 20% de la demanda final del mercado interior. El 80% restante corresponde a las importaciones, especialmente de Italia, Nueva Zelanda, Francia, Chile, etc.

► VARIEDADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN

Las variedades mayoritarias llevan consolidadas en el mercado desde hace años y no hay ninguna que haya sido sustituida hasta ahora.

► NUEVAS VARIEDADES

Aunque ya con algunas campañas de vigencia, sobre todo en Nueva Zelanda, la variedad de más reciente incorporación es la Kiwigold.

► PERÍODO DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN LOS MERCADOS MAYORISTAS DE LA RED DE MERCAS

El tiempo de permanencia en las Mercas es de tres días en cámara frigorífica separada de otras frutas, sobre todo de peras y manzanas que desprenden etileno y aceleran su maduración. La conservación se realiza a menos temperatura que el resto, entre 0° y 3° C (0° y 1° C más habitual).

► RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO

A la hora de elegir el producto hay que cerciorarse de que las piezas están en perfecto estado y mantienen toda su turgencia, ya que los blandos tienden a tener un déficit gustativo, incluso mal

¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

Kiwi de Pulpa Verde

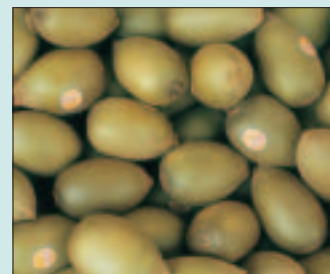
- Forma ovoide y piel marrón cubierta de minúsculas vellosidades.
- Pulpa color verde esmeralda con semillas negras dispuestas de forma circular.
- Sabor agridulce característico y muy refrescante.
- Se recoge maduro y se conserva en cámaras.

El de mayor presencia en el mercado, en un 95% corresponde a la variedad Hayward. Es el más apreciado y valorado cuando está en el mercado, por sabor y textura, es el procedente de Nueva Zelanda.

Kiwigold

- Forma achatada con una coronita en el extremo. Piel marrón claro y lisa (sin vello).
- Pulpa color dorado y con pequeñas semillas rojas y negras.
- Sabor dulce, exótico y peculiar (entre melón y melocotón).
- Reciente incorporación al mercado nacional.

En el caso del kiwi, aunque existen variedades definidas como Kaquiara, Monty o Hayward (del cual deriva el cultivado en España), la clasificación comercial que se suele hacer en el mercado atiende fundamentalmente a la procedencia del producto que, independientemente de su origen, presentan rasgos similares entre sí, a excepción del Kiwigold que presenta algunas singularidades y que separaremos del resto para describir las características elementales de esta baya.



sabor. A temperatura ambiente, en lugar fresco, y dentro de un envase o bolsa para alimentos, pueden conservarse bien alrededor de unas dos semanas y, en caso de necesitar maduración, se

pueden juntar con peras y manzanas que despiden etileno y aceleran su lenta maduración. Para plazos más dilatados también se pueden guardar en frigorífico y admiten congelación.



Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ACTUALES

Granel clasificado*	Categoría	Calibre	Envase y peso	Mantos	Encerado
	Extra -exento de defectos-	90+ gr	Según categorías, normalmente en cajitas de cartón de 10 kilos	Puede haber presentaciones en un manto y alveolo, entre los 3 y 6 kg	No
	I	70+ gr			
	II	65+ gr			

* Envase no retornable.

► CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

Como observación apuntar que institucionalmente Nueva Zelanda e Italia realizan campañas de penetración y promoción del producto.

Uno de sus componentes mayoritarios es el agua y también destaca por su gran contenido en vitamina C, así como en ácido fólico. Muy rico en potasio y fibra con un alto poder laxante o de mejora del tránsito intestinal. Excelente fuente de antioxidantes y con una buena aportación de todos estos elementos en estados carenciales de los mismos. Ayuda, entre otras, a favorecer la formación de colágeno y a reforzar el sistema inmunológico contra las infecciones.

Calendario de comercialización.

Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Nueva Zelanda	Italia	Francia	Nacional	Otras importaciones
Enero		50	20	25	5
Febrero		50	20	25	5
Marzo		50	20	25	5
Abril		50	20	25	5
Mayo	10	30	20	25	15
Junio	45	10	10	20	15
Julio	70				30
Agosto	80				20
Septiembre	70	10			20
Octubre	50	20		15	15
Noviembre	30	35	5	25	5
Diciembre	5	45	20	25	5

■ Producto nacional ■ Producto de importación

Estacionalidad global de las ventas.

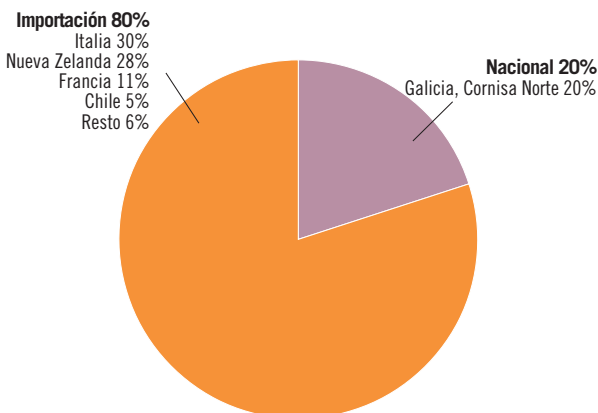
Porcentaje sobre total del año

Enero	8
Febrero	9
Marzo	10
Abril	9
Mayo	10
Junio	8
Julio	8
Agosto	6
Septiembre	7
Octubre	9
Noviembre	9
Diciembre	7



Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.

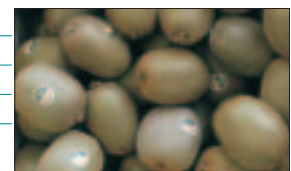
Procedencia de los kiwis comercializados en la Red de Mercas.



Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual.

Datos de la Red de Mercas

Italia	30
Nueva Zelanda	28
Nacional	20
Francia	11
Otras importaciones	11





Una fruta indicada para todas las edades y actividades deportivas, resultando muy eficaz su consumo entre los niños durante períodos de crecimiento. También es un buen complemento en los casos de falta de hierro, colabora a prevenir el riesgo vascular, reduce el colesterol y ayuda al control de la glucemia en los enfermos de diabetes. Por su bajo aporte en calorías y efecto saciador es recomendado en dietas de control de peso.

Para disfrutar de todas sus propiedades, se recomienda el consumo en fresco, pelado o partido por la mitad y tomado con una cucharilla. También sirve como acompañamiento o decoración de platos y para la preparación de macedonias, ensaladas, sorbetes, néctares, granizados o productos de repostería.

OFERTA DE CONTRA ESTACIÓN

Como se ha venido explicando, existen importaciones de distintos países que abastecen al mercado durante todo el año.

Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de kilos

Total consumo nacional	121,2
Comercio mayorista en la Red de Mercas	65,8
Cuota de mercado	54%

Datos de 2004. El consumo incluye hogares y extradoméstico.
Fuente: MAPA y Mercasa.

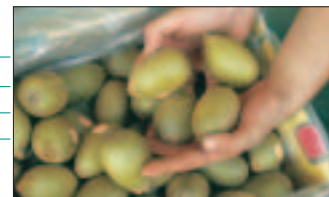
Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada
Producto nacional	Octubre/mayo
Producto importación	Todo el año

Consumo de kiwis por segmentos. Porcentaje sobre el total nacional

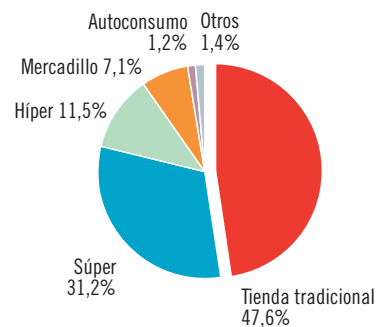
	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1990	94,6	3,6	1,8
2000	94,7	2,8	2,5
2004	96,7	1,7	1,6

Datos de 2004.
Fuente: MAPA.



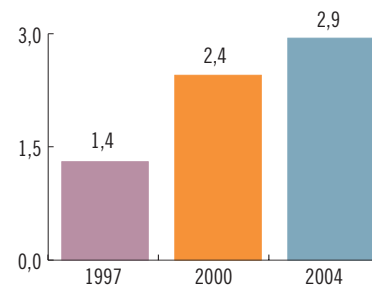
¿Dónde compran kiwis los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos



Fuente: MAPA.

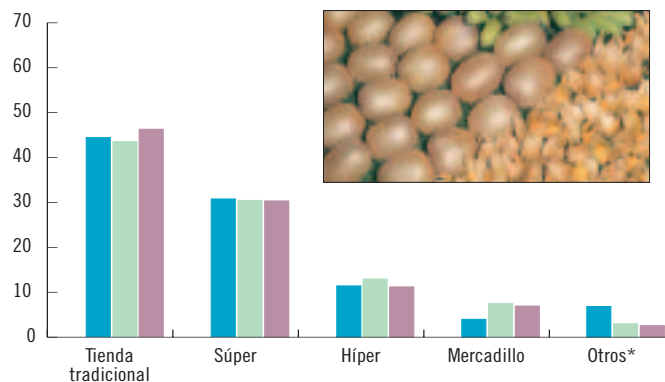
Evolución del consumo de kiwis por persona y año. Kilos per cápita



Fuente: MAPA.

Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares.

Porcentajes



■ 1990

■ 1995

■ 2000

■ 2004

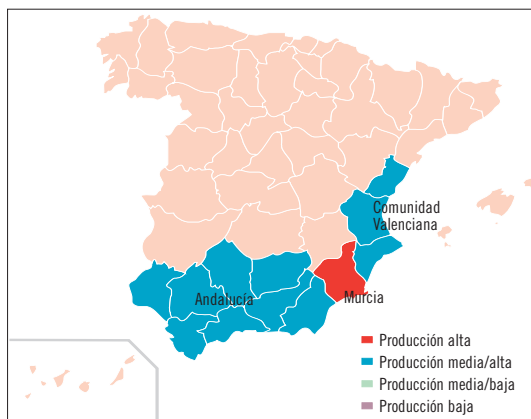
*Otros: Incluye autoconsumo, venta a domicilio, etcétera.

Fuente: MAPA.



LIMÓN

Principales zonas de producción



► VARIETADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN

No se han producido grandes cambios de variedades en el tiempo, únicamente se ha tratado de conseguir una mejora de calidad en la textura, hacer menos piel (disminuir su grosor).

► NUEVAS VARIETADES

Según lo anterior, no existirían novedades al respecto.

► PERÍODO DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN LOS MERCADOS MAYORISTAS DE LA RED DE MERCAS

La permanencia media del producto en las Mercas es de tres días. Conservación en cámara de frío a una temperatura entre 6 y 8° C.

► RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO

No congelar. Temperatura ambiente o conservación en frigorífico a 6/8° C.

► CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

Muy rico en vitamina C y en menor medida B y E. Fuente de potasio, calcio, fósforo, hierro, etc. Buen protector en la prevención de algunos tipos de cáncer. Reduce niveles de colesterol, astringente, antiviral y antibacteriano. Eficaz en dietas de adelgazamiento.

Gran variedad de aplicaciones culinarias, como acompañamiento de arroces, pescados o carnes. Como aliño de verduras y ensaladas. En repostería pa-

¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

Verna	<ul style="list-style-type: none"> ■ Distintos calibres. ■ Zumo medio-alto y con pocas semillas. ■ Tamaño grande rugoso y alargado. ■ Mucho paladar con poca acidez.
Fino Verna	<ul style="list-style-type: none"> ■ Calibre mediano. ■ Mucho zumo. ■ Tamaño adecuado, piel fina y buena presencia. ■ Paladar medio.
Primafiori	<ul style="list-style-type: none"> ■ Calibre mediano, esférico u ovalado. ■ Mucho zumo. ■ Tamaño adecuado, piel fina y buena presencia. ■ Paladar y acidez medios.
Eureka/Rodrejo	<ul style="list-style-type: none"> ■ Calibre mediano, forma ovalada. ■ Mucho zumo. ■ Tamaño adecuado, piel fina y buena presencia. ■ Paladar medio y con mayor grado de acidez.

Las variedades presentes en el mercado durante los meses de julio y agosto son de importación y muy similares a la variedad Verna.



ra la preparación de tartas, sorbetes, granizados, mermeladas, etc. Muy utilizado últimamente como componente antigrasa en los productos de limpieza.

► OFERTA DE CONTRA ESTACIÓN

Hay oferta de contra estación, buscando una continuidad en la campaña y en el consumo, con un aumento de la demanda en los últimos años.



Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Granel con distintas tolerancias de tamaño: Mallas de 5 kg cerradas con grapas.

ACTUALES

Formatos	Categoría	Calibre	Envase y peso	Mantos	Encerado
Encajado en cartón*	I	4-5 4 (58/67 mm) 5 (53/62 mm)	10 kg	2 mantos con alveolo	Sí
Malla	I	4-5 4 (58/67 mm) 5 (53/62 mm)	Girsac-5 kg		Sí
Bolsa	I	4-5 4 (58/67 mm) 5 (53/62 mm)	1-2 kg		Sí

* Envase no retornable.





Calendario de comercialización.

Varietades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Verna	Fino o Primafiori	Eureka	Rodrejo	Otras variedades
Enero	20	80			
Febrero	35	65			
Marzo	70	30			
Abril		20	80		
Mayo		15	85		
Junio	100				
Julio					100
Agosto					100
Septiembre	20			80	
Octubre			80	20	
Noviembre		90		10	
Diciembre	10	80		10	

Producto nacional
 Producto de importación

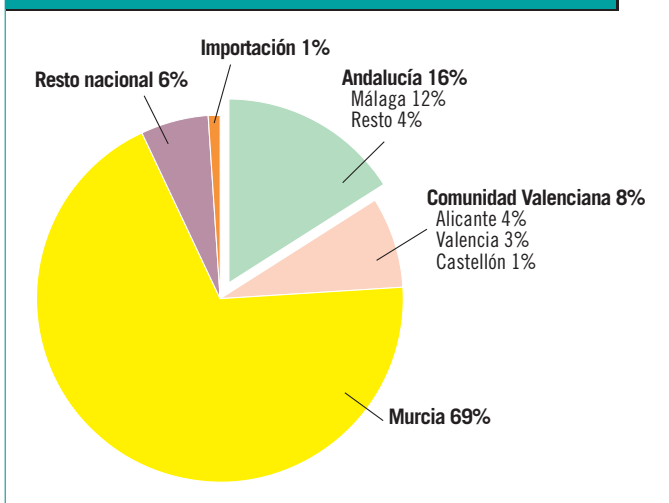
Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año

Enero	7	
Febrero	7	
Marzo	8	
Abril	8	
Mayo	9	
Junio	9	
Julio	9	
Agosto	9	
Septiembre	9	
Octubre	9	
Noviembre	8	
Diciembre	8	

Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.

Procedencia de los limones comercializados en la Red de Mercas



Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual.

Datos de la Red de Mercas

Fino o Primafiori	30
Verna	21
Eureka	21
Rodrejo	10
Otras variedades	18





Consumo de limones por segmentos. Porcentaje sobre el total nacional

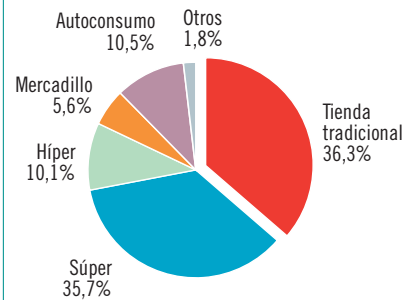
	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1990	75,1	22,9	2,0
2000	62,0	35,1	2,9
2004	59,1	39,2	1,7



Datos de 2004.
Fuente: MAPA.

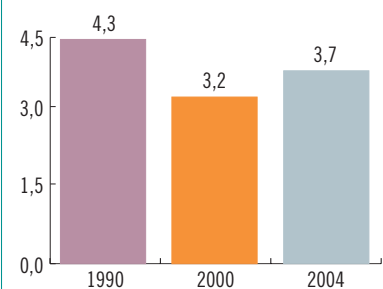
¿Dónde compran limones los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos



Fuente: MAPA.

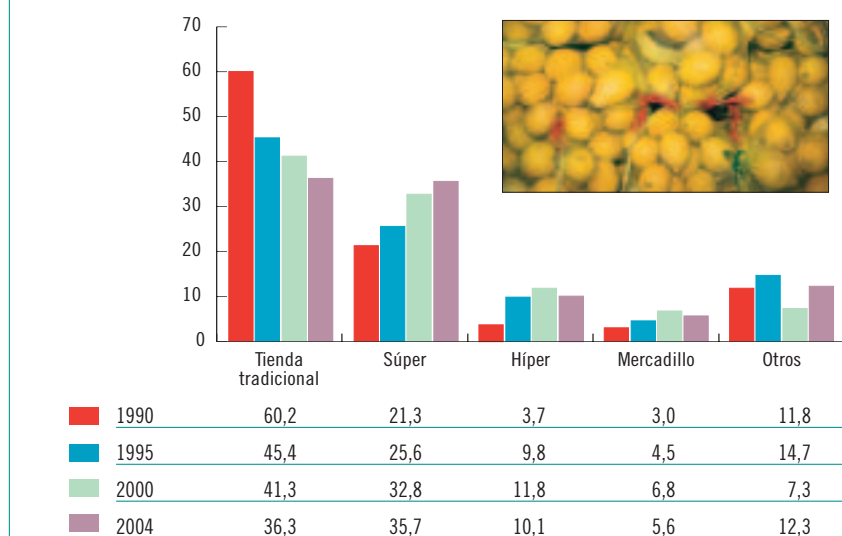
Evolución del consumo de limones por persona y año. Kilos



Fuente: MAPA.

Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares.

Porcentajes



* Otros: Incluye autoconsumo, venta a domicilio, etcétera.

Fuente: MAPA.

Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de kilos

Total consumo nacional	156,9
Comercio mayorista en la Red de Mercas	81,6
Cuota de mercado	52%

Datos de 2004. El consumo incluye hogares y extradoméstico.
Fuente: MAPA y Mercasa.

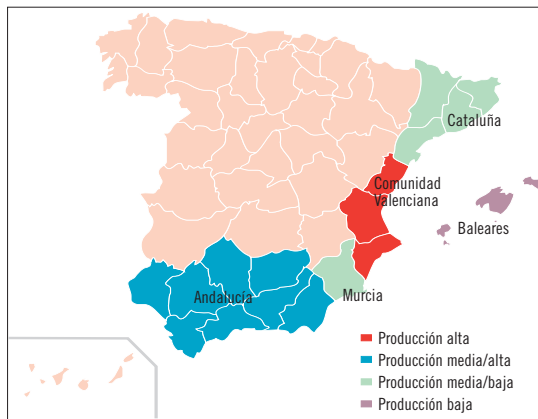
Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada
Producto nacional	Todo el año
Producto importación	Julio/agosto



MANDARINA

Principales zonas de producción



VARIEDADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN

Movimiento muy dinámico buscando, sobre todo, precocidad y alargamiento de campaña; pero no hay sustituciones claras en variedades semirrecientes, salvo aquellas que por la baja productividad, frutos irregulares o su alto contenido en semillas aconsejen su injerto con otras variedades.

NUEVAS VARIEDADES

Marisol (buscando precocidad; lleva alrededor de 4 temporadas) y la variedad Clemenpons (precocidad, adelantando la campaña de clementinas; también alrededor de 4 temporadas).

PERÍODO DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN LOS MERCADOS MAYORISTAS DE LA RED DE MERCAS

La permanencia media del producto en las Mercas es de tres días en cámara frigorífica a 6/8° C.

RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO

No congelar. Conservar preferentemente en la parte menos fría del frigorífico para períodos cortos. Para plazos más largos se puede enfriar hasta 3/5° C.

CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

Pocas calorías, rica en potasio, vitamina C y B, betacaroteno (provitamina A), ácido fólico, o folato, bioflavonoides, etc. Además de las cualidades apuntadas en el caso de la naranja, por su bajo

Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Granel sin clasificar: Cajas de madera de 10/15 kg.

ACTUALES

Granel clasificado	Categoría	Calibre	Envase y peso	Mantos	Encerado
	I	X (63/74 mm) 1 (63 mm o más) 2 (58/69 mm)	Caja plástico 10 kg	No	Sí
	II	X (63/74 mm) 1 (63 mm o más) 2 (58/69 mm)	Caja plástico 10 kg	No	Sí
		3 (54/64 mm)			
Formatos	I	X (63/74 mm) 1 (63 mm o más) 2 (58/69 mm)	6/7 kg	1 manto con alveolo 2 mantos con alveolo	Sí
			12/14 kg		
Encajado en cartón*	II	X (63/74 mm) 1 (63 mm o más) 2 (58/69 mm)		No	Sí
Encajado en madera*			6/7 kg		
			12/14 kg		
Malla	I-II	X (63/74 mm) 1 (63 mm o más) 2 (58/69 mm)	1 ó 2kg	No	Sí

* Envase no retornable.

contenido en sodio se puede indicar en casos de hipertensión.

Se considera un producto a tener en cuenta en la práctica de la dieta mediterránea. Como toda la fruta se recomienda su consumo en fresco, pero al igual que en el caso de la naranja tiene muy

diversos usos en cocina, repostería, licores, incluso en perfumería.

OFERTA DE CONTRA ESTACIÓN

Hay producto de contra estación, observándose en los últimos años un aumento moderado de su consumo.



¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

- Okitsu/Owari**
(tipo Satsuma)
- Muy precoz y con pocas semillas.
 - Tamaño medio.
 - Buen sabor y zumo color anaranjado claro.
 - Buen transporte y conservación.

- Clausellina**
(tipo Satsuma)
- Precoz.
 - Baja calidad y poco paladar.

- Marisol**
(tipo Clementina)
- Precoz.
 - Buen tamaño y corteza naranja intenso.
 - Mucho zumo.
 - Poco paladar.

- Clemenule**
(tipo Clementina)
- Media estación y pocas semillas.
 - Buen tamaño y corteza naranja intenso.
 - Mucho zumo.
 - Gran paladar y fácil de pelar.

- Clementina fina**
- Media estación.
 - Poco tamaño y corteza anaranjado intenso.
 - Mucho zumo.
 - Paladar excepcional y fácil de pelar como todo el grupo.

Híbridos

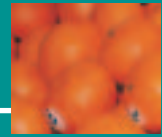
- Ortanique**
- Tardías, a partir de febrero alargan campaña*.
 - Tamaño medio/ grande.
 - Dulces, mucho zumo, con corteza de color naranja intenso y difícil de pelar.
 - Al ser cruces, también aportan a la familia distintos sabores*. La Clemenvilla tiende a secarse cuando madura.

- Fortuna**
- Poco tamaño.

- Clemenvilla**
o Nova
- Tamaño mediano a grande y piel muy rojiza.
 - Jugosa y sabor un tanto agridulce.

* En el caso de todas las variedades híbridas.

En el capítulo de otras variedades nos encontramos, por ejemplo, en el grupo de las clementinas, entre tempranas y de media estación, la Oroval (fácil de pelar y algo ácida), Clemempons, Oronules, Arrufatina o Hernandina, todas ellas con las características típicas del grupo al que pertenecen. En otros híbridos, sobre el mes de marzo, la Ellendale (gran tamaño y más fácil de pelar que otras híbridas) y con posterioridad Afourer (con pocas semillas, achatada y de sabor agradable) y Murcott (con muchas semillas, difícil de pelar, dulce y de sabor agradable). Casi todas con una corteza en la línea de los híbridos, más o menos lisa, brillante y color rojizo intenso. Durante los meses de julio y agosto cabe destacar las hibridadas de importación.



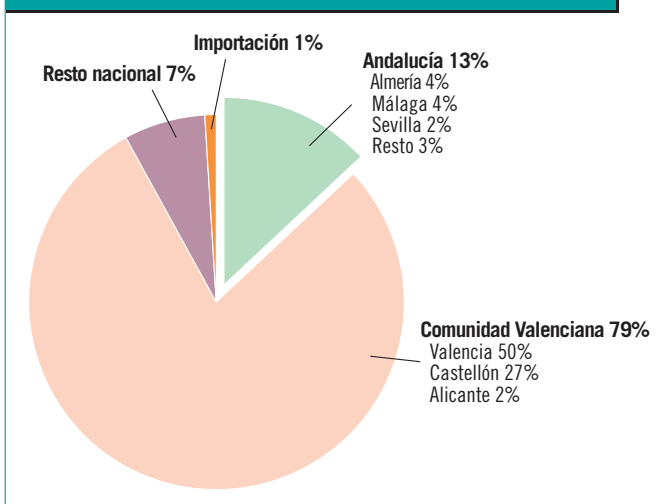
Calendario de comercialización.

Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Marisol	Clemenule	Hernandina	Fortuna	Clemenville	Clemen-Late	Ortanique	Okitsu	Clauselina	Clemenpons	Otras variedades
Enero		60	20		60						
Febrero		20	30	10	30	10					
Marzo			10	40	10	20	10				10
Abril			10	60			30				
Mayo				20			80				
Junio				20			80				
Julio											100
Agosto											100
Septiembre								80	10	10	
Octubre	40								60		
Noviembre		50							10		40
Diciembre		60			40						

Producto nacional
 Producto de importación

Procedencia de las mandarinas comercializadas en la Red de Mercas.



Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año

Enero	19
Febrero	13
Marzo	7
Abril	3
Mayo	1
Junio	0,5
Julio	0,5
Agosto	0,5
Septiembre	2
Octubre	13
Noviembre	20
Diciembre	20



Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.

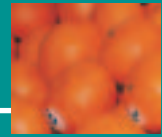


Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual.

Datos de la Red de Mercas

Clemenule	36
Clemenville	16
Clauselina	10
Hernandina	9
Fortuna	6
Marisol	5
Ortanique	3
Clemen-Late	3
Okitsu	2
Clemenpons	1
Otras variedades	8





Consumo de mandarinas por segmentos. Porcentaje sobre el total nacional

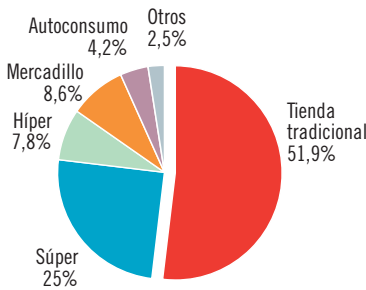
	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1990	96,5	1,3	2,2
2000	95,7	2,2	2,1
2004	94,7	2,9	2,4



Datos de 2004.
Fuente: MAPA.

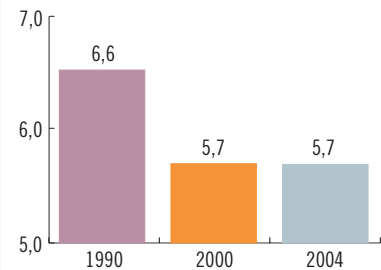
¿Dónde compran mandarinas los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos



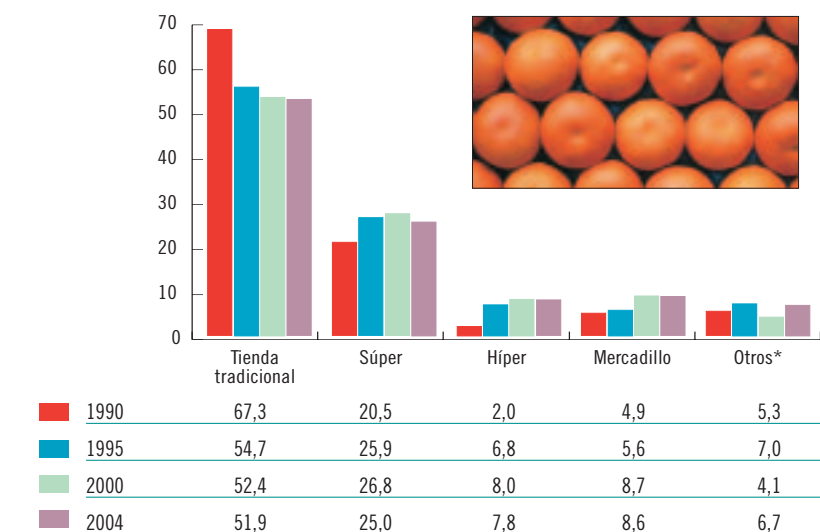
Fuente: MAPA.

Evolución del consumo de mandarinas por persona y año. Kilos



Fuente: MAPA.

Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares. Porcentajes



*Otros: Incluye autoconsumo, venta a domicilio, etcétera.

Fuente: MAPA.

Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de kilos

Total consumo nacional	242,0
Comercio mayorista en la Red de Mercas	106,3
Cuota de mercado	44%

Datos de 2004. El consumo incluye hogares y extradoméstico.
Fuente: MAPA y Mercasa.

Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada
Producto nacional	Octubre/mayo
Producto importación	Mayo/septiembre



Principales zonas de producción



► VARIEDADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN

Varietades con escaso interés productivo o comercial, bien por tamaños irregulares o por otros conceptos. La Verde Doncella y la Belleza de Roma van disminuyendo su presencia en los canales.

► NUEVAS VARIEDADES

–Pink Lady (sigue buscando su hueco en el mercado).
 –Fuji, bicolor (gran aceptación).
 –Chantecler, entre Golden y Reineta (tampoco llega a cuajar en consumo).
 Todas ellas llevan en el mercado entre 2 y 4 temporadas.

La variedad Pink Lady está incluida dentro del sistema “club” con exclusividad en los derechos de producción y comercialización, en el que se presta, además, especial atención al capítulo de marketing. Otra variedad que viene promocionándose últimamente en el mercado con este método es la encuadrada en lo que se ha denominado “Club Tentation”, manzanas muy selectas derivadas de la Golden y de procedencia francesa con una gran calidad visual por sus vivos colores, alargada, textura crujiente y jugosa con sabores realzados, que van del dulce al ácido, y de aromas muy singulares, frescos y persistente paladar. Sus formatos de presentación y etiquetado guardan rasgos muy característicos; las unidades de consumidor entre las que destacan la “Baby” en caja de cartón no retorna-

Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Granel sin clasificar: Cajas de madera de unos 16 kg.

ACTUALES

Granel clasificado	Categoría	Calibre	Envase y peso	Mantos	Encerado
	I	65+	Caja plástico 6/8 kg Caja plástico 12/16 kg	Uno con alveolo Dos con alveolo	No/Sí, si es cera natural
	II	60+	Caja cartón, madera* o plástico de unos 14 kg	No	
Formatos	I	75+	6/8 kg 12/16 kg	Uno con alveolo Dos con alveolo	No No
Encajado en cartón*					
Bolsa	También se ponen a la venta formatos de bolsas perforadas o transpirables de 2/3 kg, confeccionados especialmente para las grandes superficies.				

* Envase no retornable.

ble de 40 x 25 y alveolo de polipropileno, la bolsa transpirable de 1 a 2 k, el embandejado de 2k o las barquetas de cartón (cajitas) de 4 a 6 frutos. Para comercializador, los envases de cartón, no retornables, de 60 x 40 ó 50 x 30 de 1 o 2 mantos con alveolo.

Como novedad, dentro de las variedades “Club”, se prevé que en un breve espacio de tiempo comience a llegar a los mercados españoles la manzana Honey Crunch, bicolor, de gran tamaño, jugosa, muy crujiente y con una clara y notoria cualidad, su resistencia a la oxidación.

Otra francesa de última generación con penetración en los mercados sería la Canadá gris o Reineta parda por su particular coloración en tonos grisáceos, buen tamaño, achatada, jugosa, sabor dulce acidulado y muy aromática. Como el resto de las reinetas, también tiene aplicaciones culinarias.

► PERÍODO DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN LOS MERCADOS MAYORISTAS DE LA RED DE MERCAS

La permanencia media del producto en las Mercas es de tres días en cámara normal de frío entre 6 y 8° C.



► RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO

No congelar. En el corto plazo recomendable mantener a temperatura ambiente. Admite conservación en frigorífico entre 5 y 8° C. No obstante, en plazos largos, también se puede guardar en bolsas de plástico rociándolas con agua, por lo menos una vez a la semana.

► CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

Rica en fibra, pectina, fructosa y ácidos málico y tartárico. Es antioxidante, 85% de agua (refrescante e hidratante) y contiene pectínidos que ayudan a eliminar colesterol y protegerse de la contaminación medioambiental. Favorable para el corazón y el sistema circulatorio.

Es ambivalente, según las preparaciones, tanto para combatir el estreñimiento (consumida con piel) como la diarrea (sin piel, rayada, etc.). Rica en un elemento astringente, el tanino. Fortalece las encías, favorece la actividad antiviral y el tratamiento contra la artritis y el reumatismo. También es eficaz contra los excesos del alcohol.

La ingesta de la cáscara, además, nos aporta flavonoides y polifenoles, elementos protectores contra el cáncer y de altas prestaciones dietéticas.

Se recomiendan consumir preferiblemente crudas, entre horas o como postre, pero además presenta innumerables aplicaciones tanto en cocina, guisos, guarniciones, etc., como en repostería o en la preparación de compotas y mermeladas. Para estas aplicaciones el fruto no debe resultar harinoso. Y, por supuesto, asadas y ligeremante caramelizadas resultan muy suculentas. La elaboración de sidras y licores son otras de sus aplicaciones.

► OFERTA DE CONTRA ESTACIÓN

Hay oferta de manzanas de contra estación como continuación, apoyo y fortalecimiento de la campaña nacional. El consumidor parece que se viene decantando por manzanas de buen tamaño, color y sabor.

En este sentido, Francia es uno de los principales proveedores en gama alta, aunque a nivel nacional se vienen realizando importantes esfuerzos para compartir este nicho de mercado, sobre todo en la zona de Cataluña.

¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

Golden Delicious	<ul style="list-style-type: none"> ■ Buen tamaño y forma regular. ■ Color atractivo amarillo/verdoso. ■ Muy buen paladar. ■ Crujiente, dulce y aromática.
Early-red- one	<ul style="list-style-type: none"> ■ Buen tamaño. ■ Color rojo y aspecto atractivo. ■ Muy dulce. ■ Carne jugosa.
Fuji	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bicolor. ■ Color atractivo rojo/verdoso. ■ Crujiente y muy jugosa. ■ Buen calibre y transporte.
Reineta	<ul style="list-style-type: none"> ■ Achatada. ■ Color verde óxido. ■ Ligeramente ácida y crujiente. ■ La del Bierzo cuenta con DO
Pink Lady	<ul style="list-style-type: none"> ■ Buen tamaño. ■ Color muy atractivo de tonos rosados sobre fondo verde o amarillo. ■ Harinosa, pero jugosa por su alto contenido en agua y sabor ligeramente acidulado. ■ Fino paladar.
Royal Gala	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tamaño medio, muy redondeada y aromática. ■ Color atractivo rojo y amarillo verdoso. ■ Carne blanca, crujiente, jugosa y dulce. ■ Cuenta con el favor del consumidor al ser aromática y refrescante.
Granny Smith	<ul style="list-style-type: none"> ■ Buen tamaño y muy redonda. ■ Color verde brillante. ■ Carne blanca, crujiente y jugosa. ■ Ligeramente ácida.
Starking	<ul style="list-style-type: none"> ■ Diversos calibres. ■ Color rojo veteadado. ■ Carne amarillenta. ■ Crujiente y sabor dulce.
Starking Red Chie	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tamaño medio/grande y forma globosa. ■ Color rojo sobre fondo amarillo. ■ Carne amarillenta. ■ Sabor dulce con poca acidez y buena conservación.

A lo largo del año nos podemos encontrar en el mercado otras variedades destacando: Entre septiembre y junio: Red King Oregón (roja, con origen en EEUU).

En junio: importaciones de Jonago Red, Akane o King Davis, todas ellas rojas. También la Chanteclerc citada anteriormente.

Julio: a las anteriores añadiríamos la Red Delicious (grande y alargada, parecida a la Starking) y la Granny Smith de importación.

Otro dato a resaltar es la DO "Manzana de Girona o Poma de Girona", que acoge a las variedades Golden, Red Delicious, Gala y Granny Smith.



Calendario de comercialización.

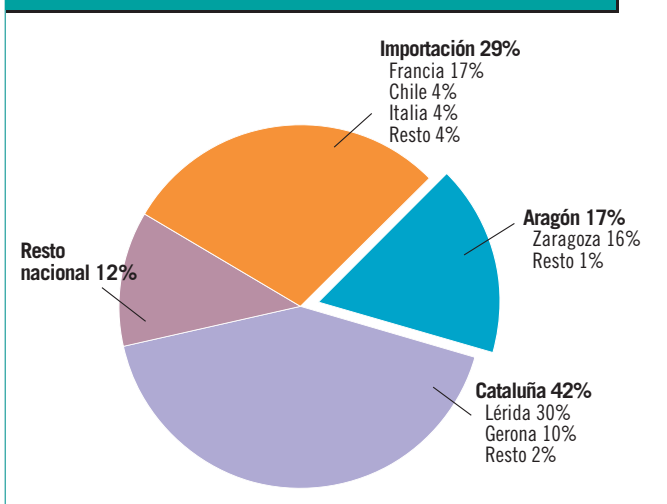
Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Golden	Starking	Royal Gala	Pink Lady	Red Chief	Fuji	Granny Smith	Reineta	Otras variedades
Enero	20	15	15	5	5	10	10	15	5
Febrero	20	15	15	3		15	12	15	5
Marzo	30	10	10	3		15	10	15	2
Abril	35	10	10			15	10	15	5
Mayo	30	15	10			20	10	10	5
Junio	30	15	5			15	10	10	15
Julio	20	15	15			15	5	5	30
Agosto	30	15	10			15	10	10	10
Septiembre	30	15	10			15	10	10	10
Octubre	30	10	10			15	10	10	10
Noviembre	30	15	10			15	10	10	10
Diciembre	35	15	10			15	10	10	10

Producto nacional
 Producto de importación



Procedencia de las manzanas comercializadas en la Red de Mercas



Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año

Enero	9
Febrero	9
Marzo	10
Abril	10
Mayo	10
Junio	7
Julio	6
Agosto	5
Septiembre	8
Octubre	9
Noviembre	9
Diciembre	8



Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.



Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual.

Datos de la Red de Mercas

Golden	28
Fuji	15
Starking	14
Reineta	12
Granny Smith	10
Royal Gala	11
Pink Lady	1
Red Chief	1
Otras variedades	8





Consumo de manzanas por segmentos. Porcentaje sobre el total nacional

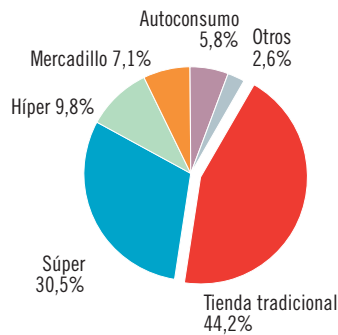
	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1990	93,0	2,2	4,8
2000	92,9	3,2	3,9
2004	91,4	3,6	5,0



Datos de 2004.
Fuente: MAPA.

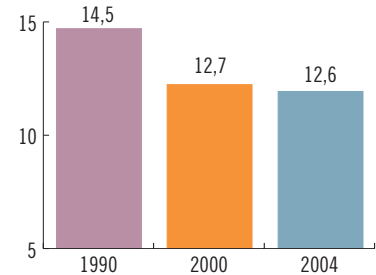
¿Dónde compran manzanas los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos



Fuente: MAPA.

Evolución del consumo de manzanas por persona y año. Kilos



Fuente: MAPA.

Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de kilos

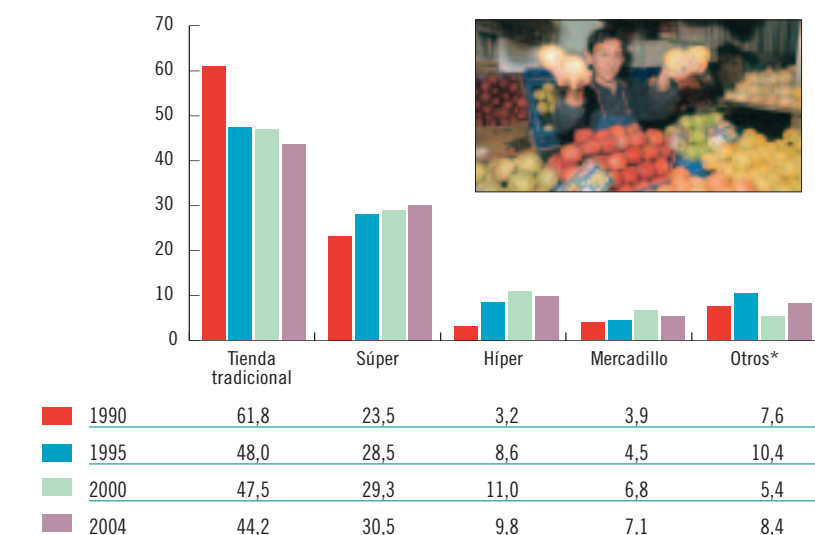
Total consumo nacional	533,0
Comercio mayorista en la Red de Mercas	309,9
Cuota de mercado	58%

Datos de 2004. El consumo incluye hogares y extradoméstico.
Fuente: MAPA y Mercasa.

Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada
Producto nacional (Golden Delicious)	Agosto/junio (todo el año)
Producto importación	Noviembre/junio

Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares. Porcentajes



* Otros: Incluye autoconsumo, venta a domicilio, etcétera.

Fuente: MAPA.



MELOCOTÓN

Principales zonas de producción



VARIEDADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN

Red Haven, Red-Globe, Cardinal, María Serena –en proceso–, Jerónimo, Maruja, etc. Además de variedades autóctonas con baja producción y escaso interés comercial.

NUEVAS VARIEDADES

- Tirrenia (piel amarilla y carne amarilla).
- Otras variedades Crest, como por ejemplo el Maycrest, Queen Crest y Springcrest (piel roja anaranjada y carne amarilla blanquecina).
- Elegan Lady (rojo) (media estación).
- Grupo Royal y grupo Meryll (piel roja y carne amarilla) (temprano).
- Alexandra y María Blanca (carne blanca).

Todos alrededor de unas tres campañas de vigencia.

PERÍODO DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN LOS MERCADOS MAYORISTAS DE LA RED DE MERCADOS

La estancia media del producto en las Mercas es de tres días, en cámara frigorífica a 6/8° C.

RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO

No congelar. Melocotones y nectarinas, si se compran verdes, hay que conservarlos a temperatura ambiente hasta que maduran. Luego se pueden dejar en la parte menos fría del frigo procurando separarlos del resto de las frutas.

Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Granel clasificado: Cajas de madera o plástico, 10/15 kg.

ACTUALES

Graneles	Categoría	Calibre	Envase y peso	Mantos	Encerado
Granel clasificado	I	73/80+ mm	Caja plástico 10 kg	2 mantos con alveolo	No
Granel sin clasificar	I	73/80 mm	Caja plástico 10 kg		No
	II	60/73 mm	Caja plástico 10 kg		
Formatos					
Encajado en cartón*	Extra	80+ mm	Envase 5/6 kg	1 manto con alveolo	No
Encajado en madera*	I	73/80 mm	Este formato no suele ser habitual salvo en algunas de las primeras partidas de “embolsados”. En 6/8 kg y hasta 10 kg de peso, dependiendo de la variedad.		

* Envase no retornable.

CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

El melocotón y la nectarina son frutas muy saludables e inherentes a la dieta mediterránea. Bajas en calorías, contenido razonable en vitamina C, mucha fibra, buena aportación en carótenos, etc. No obstante, las concentraciones de algunos de estos elementos son mucho mayores en el caso de la nectarina, sobre todo en el caso de las aportaciones de vitamina C, carbohidratos, carotenoides o potasio. En general, son muy beneficiosas para la piel, los músculos, tienen un suave efecto laxante, etc.

Aparte del muy recomendable consumo en fresco, el melocotón admite desecado para elaborar los finos y selectos “orejones”. También se presentan en conserva, por la industria transformadora (sobre todo variedades como Baby Gold, Miraflores o Sudanel), tiene aplicaciones en repostería y licores y se pueden preparar helados y sorbetes en combinación con otras frutas. Algunos usos en perfumería y cosmética. Como sugerencia, se aconseja su degustación sin pelar, puesto que la mayor parte de la carga vitamínica se encuentra en su piel.



► OFERTA DE CONTRA ESTACIÓN

Hay melocotones de contra estación buscando el alargamiento de campaña en los meses de invierno. Además, parece apreciarse un moderado aumento del consumo para degustar el producto fuera de temporada, bien por razones de mayor poder adquisitivo, moda, capricho, etc.



¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

- Queen Crest**
- Extratemprano.
 - Piel rojo anaranjado con pintas amarillas.
 - Carne amarilla, dura, adherida al hueso y sabor medio.
 - Otro extratemprano es el May Crest, de carne más blanda.

- Catherine**
(o *Amarillo de Murcia*)
- Temprano y de buen tamaño.
 - Piel amarillenta con tonos verdes y rojos.
 - Carne amarilla blanquecina.
 - Buen grado gustativo.

- Merryl y**
Elegant Lady
- Media estación, buen tamaño y calidad.
 - Piel rojo intenso.
 - Carne amarilla.
 - Muy dulce.

- Merryl**
Franciscano
- Buen tamaño.
 - Piel roja.
 - Carne blanquecina.
 - Jugoso y dulce.

- Baby-Gold.**
- Buen tamaño (en sus distintas clasificaciones ocupa gran parte de la campaña).
 - Piel bicolor roja y amarilla.
 - Carne prieta, dura o semidura, de color rojizo y un tanto adherida al hueso.
 - Buen grado gustativo y jugoso.
 - Resistencia al transporte, aunque bastante perecedero.

- Royal Glory**
- Buen tamaño y maduración tardía.
 - Piel aterciopelada color rojo intenso.
 - Carne amarilla consistente y jugosa.
 - Buen grado gustativo y dulce.

- Calanda**
- Embolsado, el auténtico es la variedad San Miguel de la zona de Calanda.
 - Tardío grueso o muy grueso.
 - Piel fina y amarilla.
 - Carne amarilla, consistente, jugosa y de sabor único.
 - Con una calidad excepcional tiene DO.

Nectarina

Híbridos

- Es el resultado del cruce de melocotón con ciruela).
- Las de carne amarilla:
 - Piel fina, lisa (sin pelusa) y brillante.
 - Roja con matices anaranjados y/o amarillos.
 - Carne firme, rosada/amarilla, jugosa y algo acidulada.
- Las de carne blanca:
 - Piel fina, lisa (sin vello) brillante.
 - Rojo con matices anaranjados y verdosos.
 - Carne firme, jugosa y dulce.

Nota: En los melocotones la presencia de vello en la piel es un rasgo característico.

En otras variedades principales destacaríamos otros como el Andross de media estación o el Tirrenia más adelantado, de piel amarillenta y de carne dura o semidura y amarilla. Entre agosto y septiembre, el Sudanell de tamaño mediano o grueso, piel amarilla, forma redondeada y carne dura, amarilla y adherida a su pequeño hueso. Dentro de los tardíos también se podría mencionar, quizás, al Miraflores entre los de piel y carne amarilla. Los de esta variedad producidos en Aragón se hacen "embolsados", pero fuera de la zona de Calanda y conviene no confundirlos.

En cuanto a los melocotones de carne blanca, el número de variedades es menor y desde aquí destacaríamos el Alexandra y el María Blanca. Estos frutos tienen características y coloraciones singulares, entre las que resaltaríamos el color rosado de su piel o su carne dura, blanquecina, jugosa y dulce. En su conjunto, no representan más allá de un 2/3% de la comercialización total del grupo.

Los Paraguayos serían otro tipo de melocotón a considerar dentro de este grupo, si bien su comercialización no representa más de un 2-3% del conjunto. Llegan al mercado entre julio y agosto y se caracterizan por su forma aplastada, epidermis verdi-rojiza y carne blanca y jugosa. Dentro de las nectarinas, las denominaciones son más coloquiales y se conocen por parte del consumidor por el tipo o color de la carne, si bien no dejan de existir también nombres tan sofisticados como Stark Red Gold, Big Top, Snow Queen, Sun White (estas dos últimas de carne blanca), etc. La variedad Big Top es una de las más apreciadas por el consumidor.



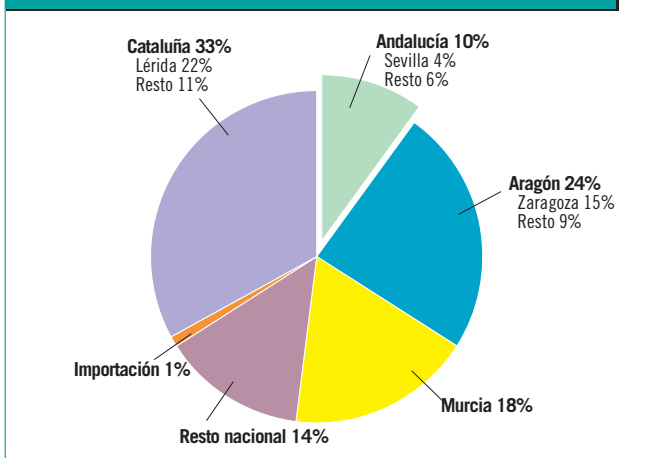
Calendario de comercialización.

Varietades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Royal Glory Variedades Crest	Merryl y Elegant Lady	Catherine	Andross	Tirrenia	Baby Gold	Merryl Franciscano	Calanda	Nectarina	Otras variedades
Enero										100
Febrero										100
Marzo										100
Abril	60								5	35
Mayo	60						10		20	10
Junio	20		5		20	15	10		30	
Julio		10	5	10		30	15		30	
Agosto		20				30	15	10	25	
Septiembre		30				20	10	20	20	
Octubre		30						70		
Noviembre		10						90		
Diciembre										100

■ Producto nacional ■ Producto de importación

Procedencia de los melocotones comercializados en la Red de Mercas.



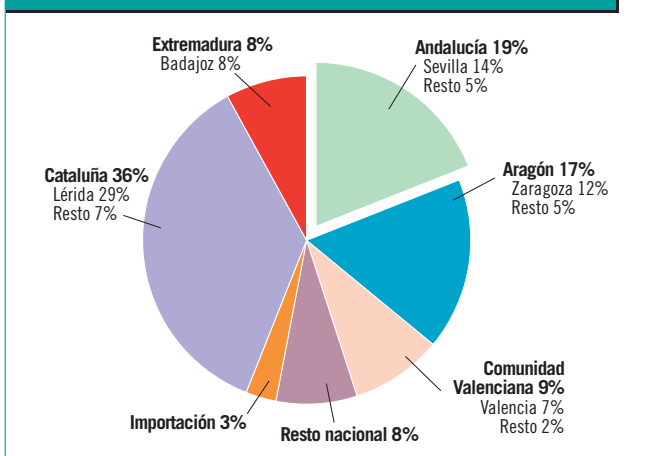
Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año

	Melocotón	Nectarina
Enero	0,3	0,4
Febrero	0,2	1
Marzo	0,2	1
Abril	0,5	1
Mayo	6	11
Junio	16	20
Julio	25	24
Agosto	22	20
Septiembre	19	16
Octubre	10	5
Noviembre	0,5	0,3
Diciembre	0,3	0,3

Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.

Procedencia de las nectarinas comercializadas en la Red de Mercas.



Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual.

Datos de la Red de Mercas

Nectarina	23
Baby Gold	20
Merryl y Elegant Lady	15
Calanda	13
Merryl Franciscano	11
Royal Glory, variedades Crest	8
Tirrenia	3
Andross	3
Catherine	2
Otras variedades	2





Consumo de melocotones por segmentos. Porcentaje sobre el total nacional

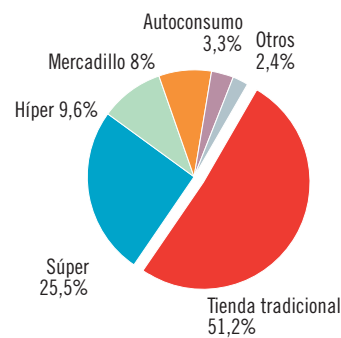
	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1990	97,0	1,3	1,7
2000	97,0	1,7	1,3
2004	97,2	1,5	1,3



Datos de 2004.
Fuente: MAPA.

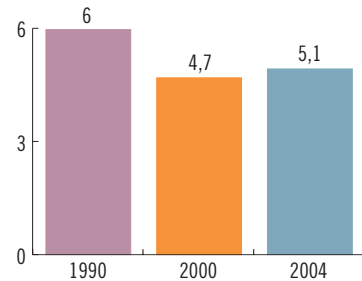
¿Dónde compran melocotones los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos



Fuente: MAPA.

Evolución del consumo de melocotones por persona y año. Kilos



Fuente: MAPA.

Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de kilos

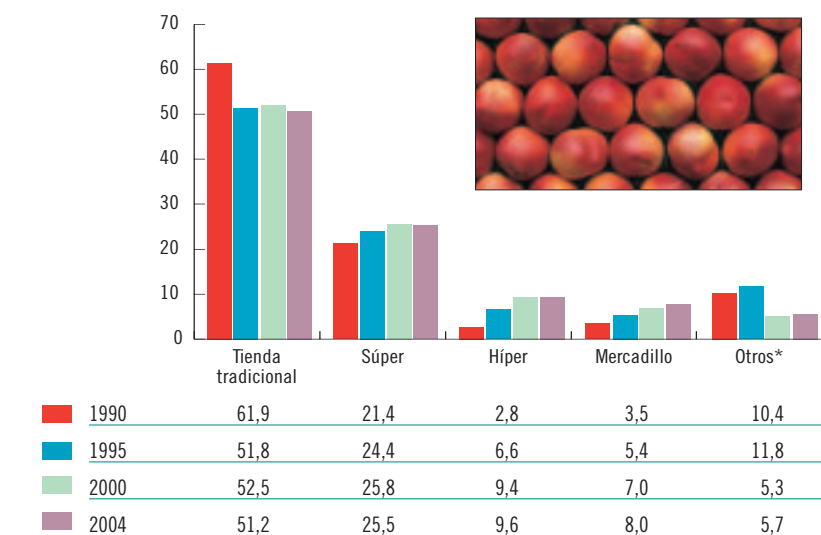
Total consumo nacional	213,4
Comercio mayorista en la Red de Mercas	145,7
Cuota de mercado	68%

Datos de 2004. El consumo incluye hogares y extracomercio.
Fuente: MAPA y Mercasa.

Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada
Producto nacional	Mayo/octubre
Producto importación	Noviembre/abril

Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares. Porcentajes



*Otros: Incluye autoconsumo, venta a domicilio, etcétera.

Fuente: MAPA.



Principales zonas de producción



► VARIEDADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN

Hace años no existían variedades definidas.

► NUEVAS VARIEDADES

De las más modernas, el Galia amarillo-tierra con unos 4 años de vigencia, así como algunos híbridos del tipo Piel de Sapo, Ruidera, Sancho, etc.

► PERÍODO DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN LOS MERCADOS MAYORISTAS DE LA RED DE MERCAS

Tres días a temperatura ambiente.

► RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Para consumo en fresco, como sugiere a temperatura ambiente, aunque susceptible de conservación en frigorífico en la parte menos fría. Como alternativa enfriar unas horas antes de consumirlo una vez abierto, conservar en frío protegido por su fuerte olor y facilidad para captar los sabores de otros alimentos.

► OFERTA DE CONTRA ESTACIÓN

Hay melones de contra estación, buscando alargar la temporada y disfrutar del producto fuera de época. El mayor poder adquisitivo también influye en esta cuestión.

¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

Piel de Sapo y similares

- Uniforme, alargado y con semillas.
- Cáscara verde, rugosa y no muy gruesa.
- Carne amarillenta, compacta y crujiente.
- Sabor dulce, refrescante, con mucho agua y aromático.
- La demanda valora mucho el origen (Muchamiel, DO Villacabejas, etc.)

Futuro (subv. Piel de Sapo)

- Precocidad, tamaño uniforme.
- Como toda la familia rico en agua.
- Sabor muy dulce.
- Carne compacta y refrescante.

Galia

- Tamaño pequeño y redondo.
- Color verde que pasa a amarillo en la madurez con corteza muy rotulada.
- Bastante aromático.
- Carne blanca verdosa y poco consistente (blanda).

Amarillo Liso

- Ventas paulatinamente en descenso al ser cada vez menos apreciado en consumo, se va sustituyendo por el Galia. Con forma oval y alargada, le caracteriza su piel lisa amarilla en la madurez y su pulpa blanca y dulce.

Como otras variedades citaríamos: la familia del Cantaloup, el más común, redondo ligeramente achatado, de tamaño medio, piel fina y lisa color verde claro rayada (costillas) que cambia hacia el amarillo en la madurez, pulpa color naranja, bastante dulce y de aroma característico, pero que se debe consumir con rapidez. El Tendral, de corteza verde y rugosa, con una alta resistencia al transporte, muy típico del invierno y de forma entre redonda y ovalada, con pulpa blanca y algo sosa. Buena conservación, es típico colgarlo para degustar en Navidad. No obstante, se viene sustituyendo por el Ruidera, híbrido del Piel de Sapo pero de apariencia más rugosa. Otros híbridos derivados de esta misma especie que vienen proliferando últimamente en el mercado serían categoría Reque y Sancho.



► CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

El alto contenido en agua favorece la actividad renal. Pocas calorías. Contiene vitamina C y sales minerales, entre otros. Buena fuente de energía para deportistas. Eficaz contra el estreñimiento.

Ideal y refrescante para consumir en fresco, pero también acompañado con jamón, macerado al oporto, etc. Otras presentaciones son los sorbetes o los helados.

Como curiosidad, hay que destacar el esfuerzo que vienen realizando los consejos reguladores de las distintas DO para promover el consumo.



Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Granel sin clasificar: Serones (sacos) de 20/50 kg.

ACTUALES

Formatos	Categoría	Calibre	Envase y peso	Mantos	Encerado
Encajado en cartón*	I-II	Se expresan por peso o diámetro. Los frutos en la cat. I tienen que ser uniformes y exentos de magulladuras –muy buena presencia–.	Caja de cartón por número de piezas (5/6 piezas)	No	No
Encajado en madera*	I-II	II/III son el resto que no se pueden elevar a categorías superiores por su falta de uniformidad o la presencia de determinados defectos que no afecten a la calidad o conservación del producto.	Caja madera (5/6 piezas)	No	No

* Envase no retornable.





Calendario de comercialización.

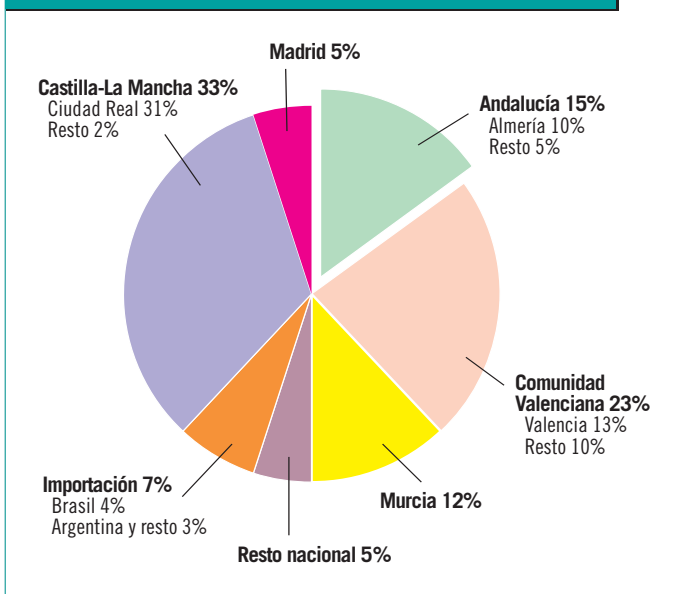
Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Piel de Sapo	Amarillo	Futuro	Galia
Enero	80	20		
Febrero	80	20		
Marzo	80	20		
Abril	20	20	40	20
Mayo	50		30	20
Junio	80		10	10
Julio	80		10	10
Agosto	80		10	10
Septiembre	90			10
Octubre	100			
Noviembre	90	10		
Diciembre	90	10		

Producto nacional
 Producto de importación



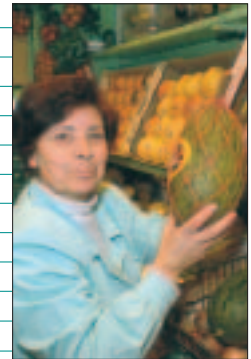
Procedencia de los melones comercializados en la Red de Mercas.



Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año

Enero	1
Febrero	1
Marzo	2
Abril	2
Mayo	6
Junio	13
Julio	21
Agosto	21
Septiembre	17
Octubre	9
Noviembre	4
Diciembre	3

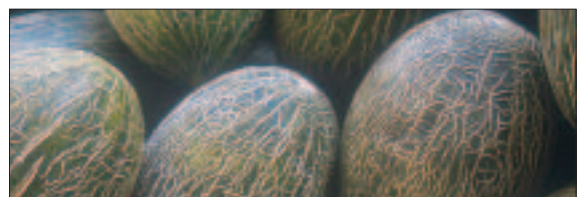


Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.

Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual.

Datos de la Red de Mercas

Piel de Sapo	81
Galia	9
Futuro	8
Amarillo	2





Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de kilos

Total consumo nacional	392
Comercio mayorista en la Red de Mercas	186
Cuota de mercado	47%

Datos de 2004. El consumo incluye hogares y extradoméstico. Fuente: MAPA y Mercasa.



Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada
Producto nacional	<i>El verano</i>
Producto importación	<i>En los meses de invierno (testimonial)</i>

La temporada comienza por Almería, Campo de Cartagena, Chilches, Badajoz y por último Castilla-La Mancha y Madrid.

Consumo de melones por segmentos. Porcentaje sobre el total nacional

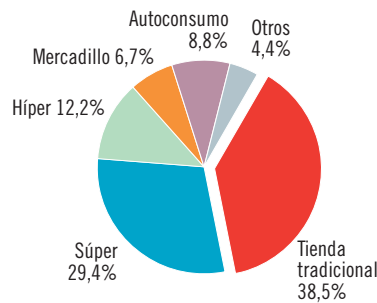
	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1990	94,8	4,1	1,1
2000	93,4	5,7	0,9
2004	94,9	4,2	0,9



Datos de 2004. Fuente: MAPA.

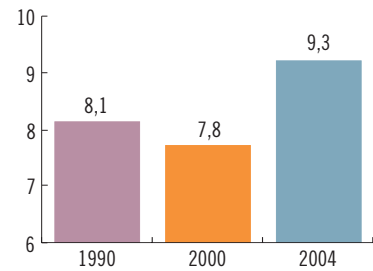
¿Dónde compran melones los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos



Fuente: MAPA.

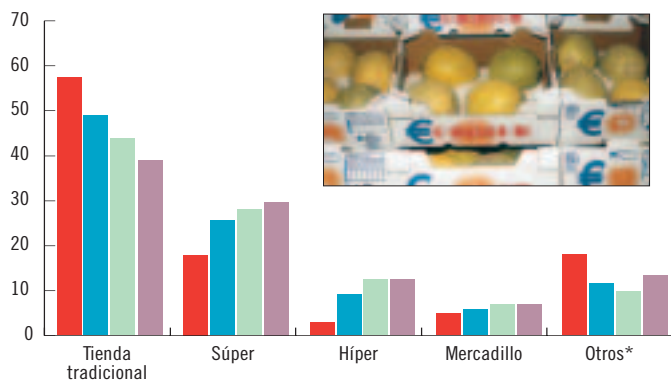
Evolución del consumo de melones por persona y año. Kilos



Fuente: MAPA.

Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares. Porcentajes

Porcentajes



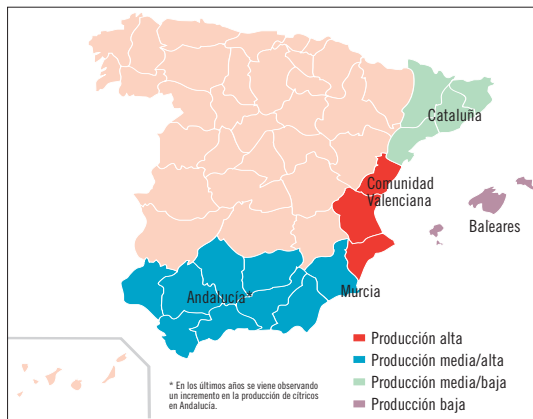
*Otros: Incluye autoconsumo, venta a domicilio, etcétera.

Fuente: MAPA.



NARANJA

Principales zonas de producción



VARIEDADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN

Es en las variedades blancas –calibres irregulares, bastantes semillas-, junto con las sanguinas –zumo color rojo sangre-, donde se encuentran las variedades más afectadas por la sustitución. En general, se busca alto porcentaje de azúcar.

NUEVAS VARIEDADES

- Navel Lane Late (febrero-mayo).
- New Hall (temprana octubre-diciembre).
- Delta Seedless (tipo Valencia Late).

PERÍODO DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN LOS MERCADOS MAYORISTAS DE LA RED DE MERCAS

La permanencia de un producto en las Mercas es de tres días. Todas las variedades tienen una conservación similar en cámara frigorífica, entre 6 y 8° C.

RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO

No congelar. Conservación recomendable en ambiente fresco o, sin apilar, en la parte menos fría del frigorífico si se trata de plazos dilatados.

Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Granel sin clasificar: Cajas de madera de 17 kg.

ACTUALES

Graneles	Categoría	Calibre	Envase y peso	Mantos	Encerado
Granel clasificado	I-II	2 (84/96 mm)	Plástico 10 a 15 kg	No	Sí
		3 (81/92 mm)			
		4 (77/88 mm)			
Formatos Encajado en cartón*	I	2 (84/96 mm)	6/7 kg	1 manto con alveolo	Sí
		3 (81/92 mm)	12/14 kg		
		4 (77/88 mm)			
Encajado en cartón*	I	6 (60/80 mm)	6/7 kg	1 manto con alveolo	Sí
		7 (67/76 mm)	12/14 kg	2 mantos con alveolo	Sí
Malla	I-II	5 (73/84 mm)	2/3 kg		Sí
		6 (60/80 mm)			
		7 (67/76 mm)			
Bolsa**	I-II	5 (73/84 mm)	5 kg		Sí
		6 (60/80 mm)			
		7 (67/76 mm)			

* Envase no retornable.

** Este formato tiende a ser sustituido por otros de menos peso para facilitar el manejo y transporte al consumidor.





► CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

Mucha agua, rica en vitamina C, provitamina A, potasio, ácidos cítrico y fólico y aportaciones interesantes de fibra que se encuentra en la parte blanca, entre la piel y la pulpa.

Por moda y hábitos de consumo se le considera un producto fundamental en la dieta mediterránea. Entre otras cualidades, su consumo resulta eficaz como buen antioxidante, preventivo de gripes y resfriados, para problemas circulatorios o con propiedades preventivas anticancerígenas.

Por supuesto, se recomienda el consumo en fresco, aunque las variedades dulces y amargas tienen numerosos usos y aplicaciones tanto en la cocina, sobre todo en la preparación de carnes y salsas, como en la elaboración de dulces, postres, helados, sorbetes, gelatinas, mermeladas, zumos, coctelería, etc. Otra curiosidad son sus aplicaciones en la industria perfumera y cosmética.

► OFERTA DE CONTRA ESTACIÓN

Hay oferta de naranjas de contra estación como continuación de la campaña nacional y focalizados especialmente en los meses de verano.

¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

Navelina	<ul style="list-style-type: none"> ■ Temprana, de forma más bien redondeada. ■ Buen tamaño y color anaranjado intenso. ■ Piel semigruesa, fácil de pelar, buen paladar y dulce. ■ Óptimo transporte, sirven para mesa y para zumo.
Navel y Navel Late	<ul style="list-style-type: none"> ■ Media campaña, con forma entre esférica y alargada. ■ Buen tamaño y color anaranjado/rojo vivo, algo más pálido en la Late. ■ Piel fina, pulpa jugosa y muy dulce. ■ Buen transporte, especial para mesa.
Lane Late	<ul style="list-style-type: none"> ■ Media campaña y forma redonda ligeramente ovalada. ■ Tamaño medio/grande y buen color. ■ Piel fina y excelente paladar por su menor cantidad de limonina. ■ Buen transporte, especial para mesa.
Salustiana (blanca)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Media campaña y redonda achatada. ■ Tamaño medio/grande, y de color menos intenso que la Valencia Late. ■ Piel media, ligeramente rugosa, pulpa muy jugosa, con zumo abundante y de paladar fino y dulce. ■ Apenas presenta semilla y tiene una buena conservación en cámara.
Valencia Late (blanca)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tardía sin semillas de forma redonda y ligeramente alargada. ■ Tamaño medio y bien coloreada. ■ Piel delgada, lisa y mucho zumo (a veces un tanto ácido). ■ Alarga la campaña.
Delta Seedless (clon mejorado Valencia Late)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tardía sin apenas semillas. ■ Tamaño ligeramente superior a la valencia late y color naranja rojizo. ■ Piel de textura muy fina y buen paladar. ■ Alarga la campaña.

Entre otras variedades, tanto nacionales como de contra estación, presentes en el mercado en función del calendario se pueden destacar: Newhall (similar a la Navelina, a veces se adelanta a ésta), Navel Powell (sin semillas y con poca limonina), Washington (tipo Navel de excelente calidad).



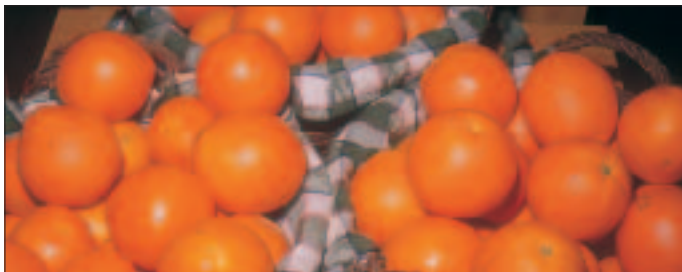


Calendario de comercialización.

Varietades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Navelina	Navel	Lane Late	Navel Late	Salustiana	Valencia Late	Otras variedades
Enero	60	20			5		15
Febrero	40	20	20		5		15
Marzo	10	30	40		5		15
Abril		10	20	40	5	10	15
Mayo			30	40		20	10
Junio			15			60	25
Julio				60		10	30
Agosto			30	30		40	
Septiembre						40	60
Octubre						30	70
Noviembre	100						
Diciembre	90	10					

Producto nacional
 Producto de importación



Estacionalidad global de las ventas.

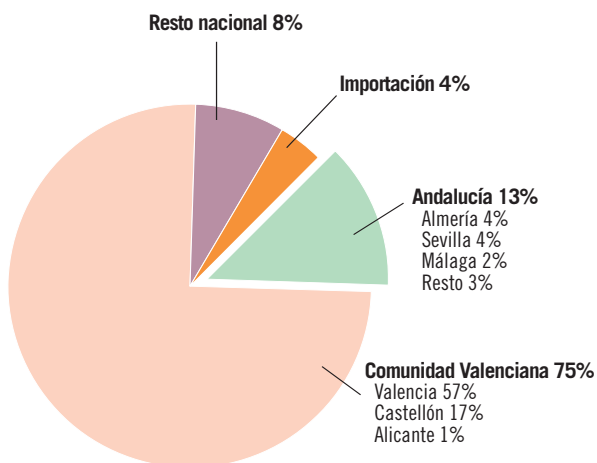
Porcentaje sobre total del año

Enero	12
Febrero	12
Marzo	12
Abril	11
Mayo	9
Junio	6
Julio	4
Agosto	4
Septiembre	4
Octubre	7
Noviembre	9
Diciembre	10



Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.

Procedencia de las naranjas comercializadas en la Red de Mercas.



Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual.

Datos de la Red de Mercas

Navelina	31
Lane Late	14
Valencia Late	12
Navel Late	12
Navel	10
Salustiana	2
Otras variedades	18



Consumo de naranjas por segmentos. Porcentaje sobre el total nacional

	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1990	91,5	5,3	3,2
2000	85,1	12,1	2,8
2004	83,8	13,6	2,6

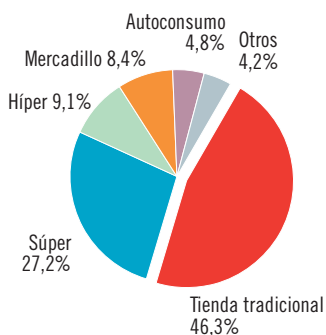


Datos de 2004.
Fuente: MAPA.



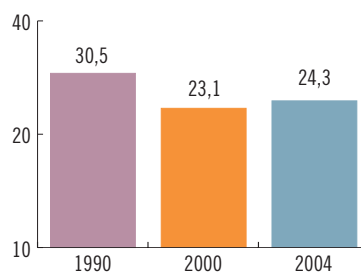
¿Dónde compran naranjas los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos



Fuente: MAPA.

Evolución del consumo de naranjas por persona y año. Kilos



Fuente: MAPA.

Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de Kilos

Total consumo nacional	1.025,2
Comercio mayorista en la Red de Mercas	500,5
Cuota de mercado	49%

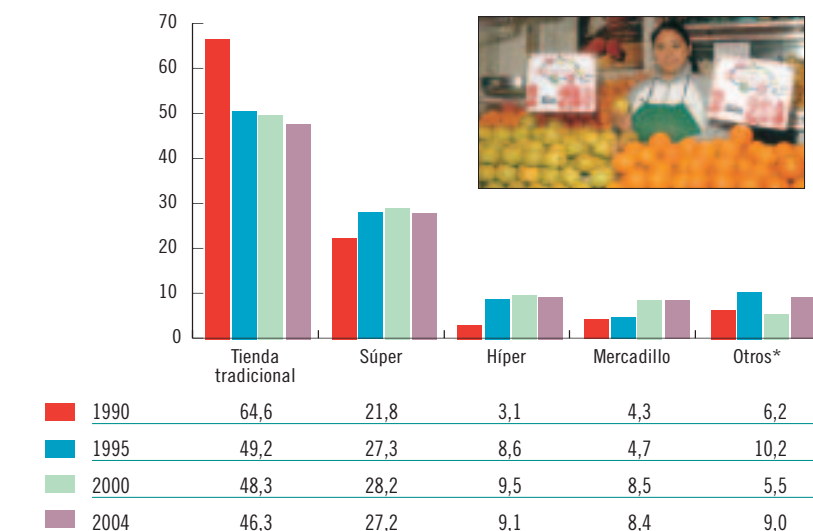
Datos de 2004. El consumo incluye hogares y extradoméstico.
Fuente: MAPA y Mercasa.



Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada
Producto nacional	Octubre/junio
Producto importación	Julio/septiembre

Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares. Porcentajes



*Otros: Incluye autoconsumo, venta a domicilio, etcétera.

Fuente: MAPA.



PERA

Principales zonas de producción



► VARIEDADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN

Normalmente las sustituidas son peras autóctonas de las diferentes comunidades con poco valor comercial, baja producción y árboles muy viejos, aunque haya personas que las añoren.

► NUEVAS VARIEDADES

Normalmente son peras que van buscando la precocidad, variedad como la Etrusca o la del Val Premier (tipo Castell, nacional). Peras en producción desde finales de mayo a finales de julio, pasando por los diferentes orígenes. Son variedades que ya están en el mercado hace algunos años, pero poco conocidas por el consumidor.

► PERÍODO DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN LOS MERCADOS MAYORISTAS DE LA RED DE MERCAS

La permanencia media de un producto en las Mercas es de tres días en cámara frigorífica normal 6 / 8° C.

► RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO

No congelar. Son frutas delicadas y hay que manipularlas con precaución. Hay que conservarlas en sitio fresco y fuera de la luz, o bien en la parte menos fría del frigorífico entre 5 y 8° C para que madure más lentamente.

► CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

Producto incluido en la dieta mediterránea. Rica en agua, aporta fibras, azúca-

Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Granel sin clasificar: Cajas de madera de 16 kg.

ACTUALES

Graneles	Categoría	Calibre	Envase y peso	Mantos	Encerado
Granel clasificado	I-II	I (65+)	Caja plástico 6/8 kg Caja plástico 12/16 kg Caja cartón*, madera* o plástico 10/14 kg	1 con alveolo 2 con alveolo No	No No No
		II (55+)			
Formatos	I	65+	6/8 kg 12/16 kg	1 con alveolo 2 con alveolo	No No
		Bolsa**	I-II	55+	Bolsa 2-3 kg

* Envase no retornable.

** Perforada.

res y minerales como el potasio y en menor medida magnesio. Fuente de pectinas A, C y E. Propiedades antiinflamatorias, e indicada en caso de diabetes e hipertensión por su bajo contenido en hidratos de carbono y sodio. También recomendada en caso de patologías celíacas.

Se recomienda su consumo preferentemente en fresco, aunque tiene aplicaciones culinarias y para la elaboración de compotas, zumos, néctares, licores, etc. Actualmente se vienen notando algunos cambios en la demanda de este produc-

to, que ahora se decanta en mayor medida por la variedad Conferencia sobre la Blanquilla.

Por temporadas, el otoño/invierno y primavera son propicios para pera Conferencia, Blanquilla, Passacarssana o Decana del Comicio. Durante el verano se degustan Ercolinis, Moratini, Limonera o Williams.

► OFERTA DE CONTRA ESTACIÓN

En esta especie, hay producto de contraestación como continuación o complemento de las peras nacionales, que en ese momento están en el mercado.



¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

Como generalidad, las peras se clasifican según su época de maduración, así pueden ser de verano, otoño o invierno. Las de verano tienden a ser más dulces, con carne menos consistente y las de invierno con la carne más prieta granulosa (excepto Blanquilla) y algo más aciduladas.

Magallón/ Castell y San Juan

- Precoces o muy precoces, la Castell amarillea más rápido (verano).
- Tamaño pequeño (Magallón un poco más de calibre).
- En coloraciones predominan los verdes/morados/rosáceos.
- Carne dura, crujiente, dulce y de buen transporte.

Etrusca Ercolini

- Precoz y de maduración rápida (verano).
- Calibre medio y color amarillo/verdoso manchada en rojo.
- Mucho agua, azucarada, carne blanca y buen aroma.
- La variedad producida en Murcia se comercializa bajo la DO "Pera de Jumilla".

Morettini o Moratini

- Precocidad media (verano).
- Buen calibre.
- Sabor agradable y más dulce que la Ercolini.
- En verde aguanta bien el transporte. No obstante, madura muy rápido y por ello, de compleja comercialización.

Conferencia

- Tardía (otoño y casi todo el año).
- Buen calibre y forma alargada. Color verde terroso.
- Excelente calidad, buen paladar y carne granulada.
- Buena conservación, transporte y manipulación.

Decana del Comicio

- Tardía (otoño/invierno).
- Redondeada.
- Color veteadado verde, ocre y tonos rojizos.
- Sabor muy dulce y jugosa.

Agua o Blanquilla

- Sobre todo de invierno/primavera, aunque está en el mercados casi todo el año.
- Calibre medio y forma regular, verde brillante piel suave.
- Carne blanca, sabor fresco, dulce y agradable, nada de gránulo.
- Delicado transporte y conservación.

Bartlett/ Red Bartlett

- Buen tamaño (especialmente verano).
- Bartlett: color amarillo y Red Bartlett: rojo/amarillo.
- Carne blanda, textura jugosa y aromática, suave y dulce.
- La Bartlett es apreciada por la industria conservera.

Limonera

- Pera de verano tamaño grueso, aunque un tanto irregular.
- Piel lisa y amarilla.
- Carne muy granulada, blanca, jugosa, dulce y aromática.
- Delicada de transporte y conservación.
- Apreciada por la industria transformadora.

Passa Crassana

- Buen tamaño (otoño/invierno).
- Forma globosa y achatada. Color verde ocre con tonalidades rojizas.
- Carne granulosa y algo acidulada.
- Apreciada por la industria transformadora.

Entre otras variedades que nos podemos encontrar en el mercado señalaríamos la William's, cuyo cultivo se ha ido perdiendo a nivel nacional. No obstante, es típica del otoño, de tamaño grande y ancha, color amarillo limón, carne blanca, jugosa, azucarada y muy olorosa. Apreciada por la industria conservera. También de esta estación es la General Leclerc, de buen calibre, forma alargada y tonos ocre. Otra representativa del otoño/invierno es la pera de Roma, de tamaño medio/grande, forma chata e irregular, piel tosca, color verdoso con tonalidades bronce, carne amarilla, jugosa y sabor amoscotelado. Por último, la Packam's, descendiente de la William's, es una variedad principalmente de contra estación que se comercializa desde finales de primavera hasta últimos de verano/comienzos de otoño. Respecto a la Ercolini, se empieza a detectar un mayor interés del consumidor, incluso en la etapa del producto de contra estación, siempre que las temperaturas acompañen.

Como híbridos destacaríamos el Nashy (cruce entre manzana y pera), que surge por la búsqueda de nuevos sabores. Refrescante por su alto contenido en agua, de sabor dulce acidulado y poco perfumado.

En cuanto a DO cabe destacar la blanquillas y conferencias que se reúnen bajo la DO "Peras Rincón de Soto" de las zonas de producción de Aldeanuela de Ebro, Alfaro, Calahorra y Rincón de Soto en la provincia de La Rioja.



Calendario de comercialización.

Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Agua o Blanquilla	Conferencia	Limonera	Ercolini/Morettini	Passa Crassana	Decana del Comicio	Magallón y similares	Packam's	Bartlet/Red Bartlet	San Juanera y similares	Otras variedades
Enero	40	50			5	5					
Febrero	35	45			10	10					
Marzo	30	50			5	5		10			
Abril	30	40				10		15	5		
Mayo	30	30		5			10	15	5		5
Junio	15	30		5			10	15	5	15	5
Julio	15	30	15	5			10	10	5	10	
Agosto	10	15	20	22		5	15	5	5	3	
Septiembre	10	20	15	22		5	15	5	5		3
Octubre	35	20		5	5	5		10	3		17
Noviembre	40	40			10						10
Diciembre	40	45			5						10

Producto nacional
 Producto de importación



Estacionalidad global de las ventas.

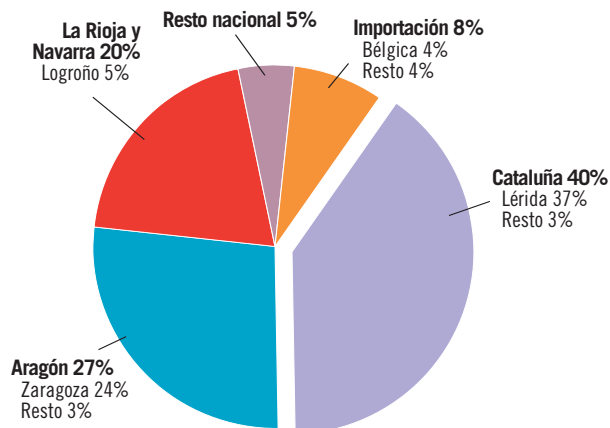
Porcentaje sobre total del año

Enero	9
Febrero	9
Marzo	10
Abril	8
Mayo	8
Junio	6
Julio	7
Agosto	7
Septiembre	9
Octubre	10
Noviembre	9
Diciembre	8



Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.

Procedencia de las peras comercializadas en la Red de Mercas.



Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual.

Datos de la Red de Mercas

Conferencia	35
Agua o Blanquilla	28
Packam's	7
Magallón y similares	5
Ercolini/Morettini	5
Limonera	4
Decana del Comicio	4
Passa Crassana	4
Bartlet/Red Bartlet	3
San Juanera y similares	2
Otras variedades	4



Consumo de peras por segmentos. Porcentaje sobre el total nacional

	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1990	94,2	1,8	4,0
2000	93,0	2,4	4,6
2004	92,3	2,2	5,5



Datos de 2004.
Fuente: MAPA.

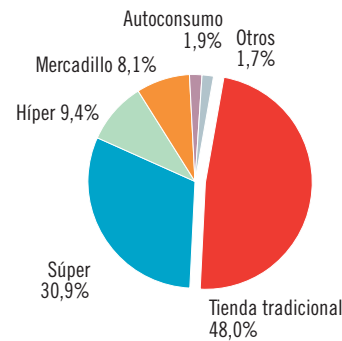
Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de kilos

Total consumo nacional	334,1
Comercio mayorista en la Red de Mercas	182,2
Cuota de mercado	55%

Datos de 2004. El consumo incluye hogares y extradoméstico.
Fuente: MAPA y Mercasa.

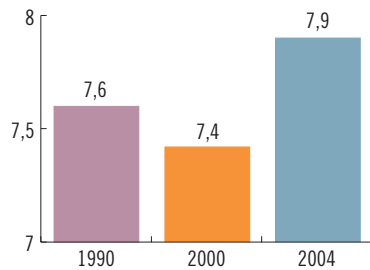
¿Dónde compran peras los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos



Fuente: MAPA.

Evolución del consumo de peras por persona y año. Kilos



Fuente: MAPA.

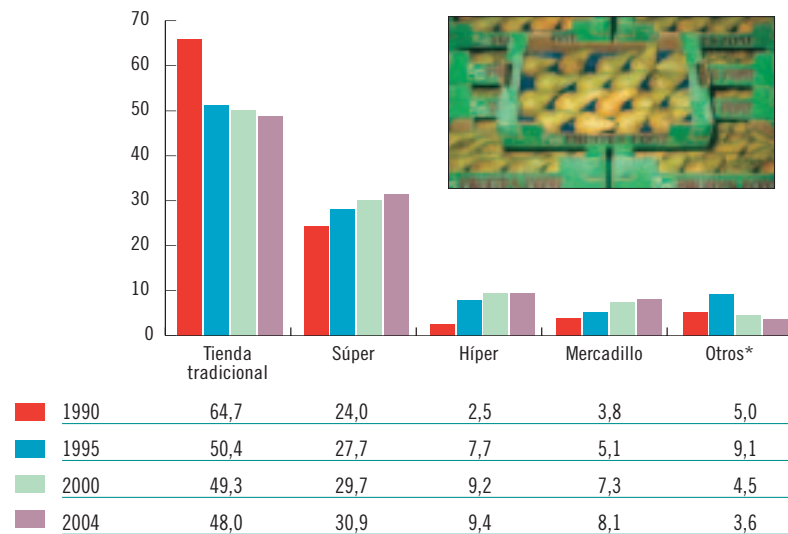


Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada
Producto nacional	Todo el año
Producto importación	Noviembre/mayo

Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares.

Porcentajes



*Otros: Incluye autoconsumo, venta a domicilio, etcétera.

Fuente: MAPA.



PIÑA

▶ PRINCIPALES ZONAS DE PRODUCCIÓN

Entre los principales productores de piña podemos encontrar distintos países comprendidos entre los trópicos y en especial del hemisferio Sur. Entre ellos, destacaríamos por sus mayores aportaciones al mercado nacional dentro de la Red de Mercas, a Costa de Marfil y Costa Rica. En Piña Baby a Sudáfrica.

▶ VARIEDADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN

No hay ninguna que resaltar. Las variedades del tipo Cayenne y la Queen Victoria son algunas de las más extendidas en los mercados europeos desde hace años.

▶ NUEVAS VARIEDADES

La variedad Golden Sweet, Extra Sweet, procedente de Centroamérica y de muy buena calidad, cuya presencia en los canales ha crecido de manera significativa en los últimos años.

▶ PERÍODO DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN LOS MERCADOS MAYORISTAS DE LA RED DE MERCAS

La permanencia del producto en las Mercas (comercializador) es de uno/tres días a temperatura ambiente, entre 8° y 10° C como casi toda la fruta tropical. Para el importador las condiciones de temperatura son inferiores para alargar la vida del producto.

¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

Piña tropical (Cayenne Lisse)

- Forma ovalada y gruesa coronada con un plumero de hojas verdes puntiagudas (las Queen son de menor tamaño y forma más redondeada, con pesos que a veces no exceden los 500 g) (Enanas o Piña Baby).
- Piel con escamas (brácteas) características en tonos generalmente marrón tostado cobrizo.
- Pulpa en tonalidades amarillas, dulce, suavemente acidulada y aromática.
- Se recolecta cuando está a punto de consumo, puesto que no madura fuera de la planta.

Piña Golden Sweet

- Una piña tropical de buen tamaño de color atractivo y dorado en la cáscara, pulpa amarillo intenso, procede de Costa Rica y posee unas cualidades gustativas excelentes, muy dulce y cada vez más apreciada en el mercado (las más pequeñas tienen como destino preferente la restauración).

Piña Baby (Queen Victoria -Enana-)

- Pequeño tamaño, aproximadamente entre los 300/600 g de peso, con las mismas características de la tropical pero concentradas, corregidas y multiplicadas. Muy aromática y con cáscara en tono marrón claro o amarillo.

El cultivo de la variedad Roja Española se ha introducido en Canarias en los últimos años.





RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO

A la hora de comprar el producto, deberemos cerciorarnos de que su grado de madurez es óptimo; las hojas del plumero no tienen que estar marchitas, la cáscara no debe hundirse al ejercer presión con el dedo y la base debe exhalar un olor dulce. Es aconsejable colocarla boca abajo para que el azúcar se distribuya. Recomendable mantenerla a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Se desaconseja el frigorífico, puesto que se estropea y pierde sus propiedades por debajo de los 7° C. Tan sólo cortada, pelada y protegida, existe la posibilidad de conservarla en frío, aunque para consumir con rapidez.

CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

Por supuesto, se recomienda degustarla en fresco para aprovechar toda sus propiedades. Gran contenido en bromelina con propiedades anticoagulantes y el poder de digerir las proteínas, por lo que resulta muy eficaz en el proceso de la digestión y tomada después de las comidas ayuda a sentirse menos saciado con rapidez. La bromelina además actúa como un “come grasa”, por lo que resulta una buena receta en las dietas para perder peso. También al ser baja en calorías y por su riqueza en fibra, pectina y vitamina C.

Acción laxante y sobre todo diurética por lo que puede resultar efectiva en dolencias como gota, artritis, etc. Posee cualidades antibióticas y sobre todo antiinflamatorias por lo que resulta muy adecuada para deportistas para prevenir tendinitis, bursitis, dolores articulares, etc. Alto contenido en agua, rica en yodo (bueno para el tiroides) y en potasio. Baja en sodio que la hace muy recomendable en los casos de hipertensión arterial.

Además de sola se puede tomar en macedonia, sirve para preparar postres, batidos, helados y se puede consumir en zumo o en almíbar. También resulta un buen acompañamiento para carnes y pescados. Para su consumo en fresco

se recomienda cortar el plumero y la base de la piña, cortar en rajitas como un melón, cortar la piel y partir la pulpa en triángulos, servir sobre su piel y aderezar con unas gotas de lima para realzar su sabor. También con unas gotas de kirsch.

OFERTA DE CONTRA ESTACIÓN

Todo el producto prácticamente es de importación por las propias características del cultivo.

Por otra parte, el consumo en los últimos años parece decantarse significativamente por las piñas de mayor calidad, posibilitado por la mejora del poder adquisitivo y la moderación de sus precios.

Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ACTUALES

Formatos	Categoría	Calibre	Envase y peso	Mantos	Encerado
Encajado en cartón*	A B	5-6 piezas 7-8 piezas	Formato más habitual 10/12 kg/caja	No. Normalmente se presentan envasadas en una sola capa	Recolectada, se encera para detener el proceso de maduración


* Envase no retornable.



Calendario de comercialización.

Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Costa de Marfil y resto África	Costa Rica y resto América
Enero	70	30
Febrero	75	25
Marzo	75	25
Abril	75	25
Mayo	75	25
Junio	70	30
Julio	70	30
Agosto	70	30
Septiembre	75	25
Octubre	75	25
Noviembre	70	30
Diciembre	70	30

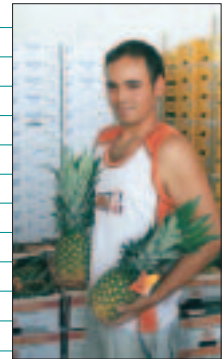


Producto nacional
 Producto de importación

Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año

Enero	8
Febrero	7
Marzo	7
Abril	6
Mayo	6
Junio	6
Julio	6
Agosto	5
Septiembre	5
Octubre	8
Noviembre	10
Diciembre	26



Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.

Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual.

Datos de la Red de Mercas

Costa de Marfil y resto África	72
Costa Rica y resto América	28

Temporada o mejor época de consumo

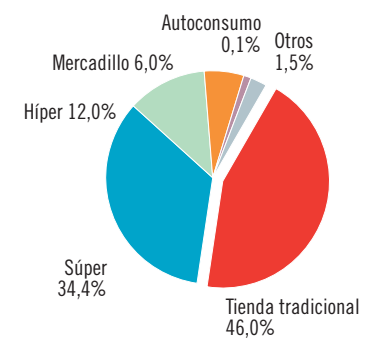
Origen	Temporada
Producto importación	<i>Todo el año</i>

Al ser cultivos muy distantes geográficamente, se encuentra en el mercado en cualquier época del año.



¿Dónde compran piñas los hogares?

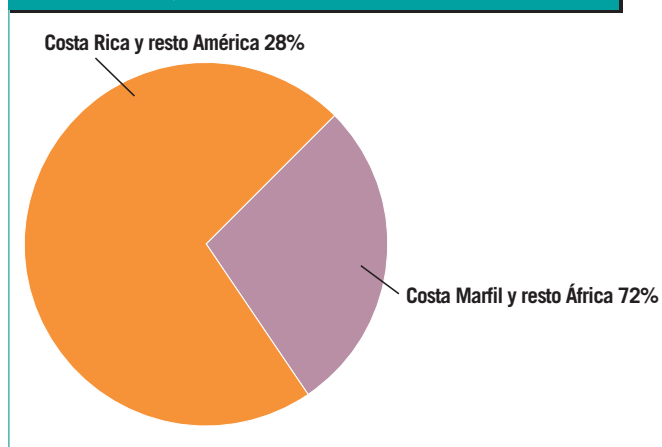
Cuota de mercado de los establecimientos



Fuente: MAPA.

Por su reciente desagregación en los análisis de consumo no se pueden establecer series temporales y su evolución por formatos de distribución.

Procedencia de las piñas comercializadas en la Red de Mercas. Porcentajes



Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de kilos

Total consumo nacional	SD
Comercio mayorista en la Red de Mercas	49,3
Cuota de mercado	—

Datos de 2004. El consumo incluye hogares y extradoméstico. Fuente: MAPA y Mercasa.



Principales zonas de producción



► VARIETADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN

No hay que mencionar especialmente ninguna, puesto que la más comercializada desde hace años, en plátano canario, es el triploide del subgrupo Cavendish “Pequeña Enana”, perteneciente a la especie botánica *Musa acuminata*.

► NUEVAS VARIETADES

De unos años a esta parte también existe una notable producción de “Gran Enana”, de mayor tamaño que la anterior y, con posterioridad, otras selecciones varietales como Gruesa Palmera, Brier, etc. Asimismo, parece haberse venido avanzando en las técnicas de cultivo, incluso en invernadero, para optimizar las producciones, evitar la caída de las plataneras por efecto de los temporales, mejorar el llenado de la fruta, preservar el ataque de plagas, etc.

► PERÍODO DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN LOS MERCADOS MAYORISTAS DE LA RED DE MERCAS

Premadurados o para maduración. Premadurado, entre uno/tres días de permanencia en las Mercas. Si es para maduración, una semana (se completa un ciclo semanal en cámaras específicas de maduración hasta su puesta a la venta). Un proceso que puede considerarse como un valor añadido por parte del operador/mayorista especialista.

► RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Conservación preferente a temperatura ambiente y cerca de una fuente de calor, sobre todo si el producto está poco maduro. No es aconsejable conservar en frigorífico puesto que la piel tiende a ponerse negra. Lo cual se podría evitar tapándolos con papel de periódico.

► OFERTA DE CONTRA ESTACIÓN

Bananas y plátanos macho están presentes en el mercado durante todo el año procedentes de la importación, especialmente del Cono Sur americano. Los motivos son muy diversos, demanda población inmigrante, alta cocina, hostelería, etc.

► CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

Elevada aportación de fibra e hidratos de carbono, oligoelementos, destacando potasio, fósforo y magnesio. Muy valorado en el mundo del deporte porque

aporta energía y evita calambres. Bueno para la memoria, de acción astringente por su contenido en taninos (más alto en maduros). Adecuado para la hipertensión, riesgo cardiovascular, estrés y defensas disminuidas. Protector e inhibidor del cáncer de colon. Algunas contraindicaciones o limitaciones en casos de diabetes.

Una fruta de consumo adecuado para todas las edades y preferentemente en fresco. Fácil de pelar y comer, lo que la hace muy asequible para los niños. Aparte, su versatilidad permite múltiples aplicaciones culinarias, frito, combinado con helado, en fondues de chocolate, licores, etc. El consumo del plátano macho se ciñe especialmente a la cocina, guisado, cocido, asado, etc., de manera similar a hortalizas y patatas. Como curiosidad, el plátano macho en algunos países tropicales sigue utilizándose para la preparación de una especie de harina o masa para la elaboración de pan.





¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

- Plátano canario** (“pequeña y gran enana”)
- Forma alargada y curva y, por lo general, no de gran tamaño.
 - Piel gruesa de color amarillo (más o menos intenso) y verdoso con pintas negras cuando está maduro (en mayor cantidad en el denominado pintón).
 - Fácil de pelar, con buena textura de carne (entre compacta y blanda) de color marfil, sabor dulce, intenso, aromático, característico y único.
 - Consumo preferente y muy por encima de la banana. Transporte en vehículo refrigerado y sensible a golpes.

- Banana** (plátano americano)
- Producto tropical y de mayor longitud que el plátano canario.
 - Similar coloración, pero exento de pintas en la piel.
 - Otros elementos diferenciales son la menor intensidad gustativa (no tiene mucho sabor) por su mayor contenido en agua y la textura harinosa de su carne.
 - Consumo más extendido entre la población inmigrante de algunos países por sus tradiciones y costumbres. Buena resistencia al transporte.

- Plátano macho** (centroamérica)
- Gran tamaño.
 - Piel gruesa y color verdoso (cuando madura amarillea y se le conoce más comúnmente como patacón).
 - Carne blanca de sabor áspero y, por tanto, para consumir preparado o guisado. Por sus características, inadecuado para consumir al natural.
 - Consumo más extendido entre la población inmigrante de algunos países por sus tradiciones y costumbres. Buena resistencia al transporte.

Otro perfil es el bananito de pequeño tamaño, piel fina y amarilla, carne color marfil, dulce y aromático, el más similar al plátano canario. Además existen otros plátanos de origen africano (también se dan en algunos países de Centroamérica) como el Guineo (plátano manzana), de color rojo y dulce y que se puede encontrar en el mercado hacia los meses finales del año, o el dominico, de parecido aspecto y sabor a la banana, aunque más dulce. En general, las variedades Gran Enana, Gruesa Palmera o Brier son los “clones” más comercializados de la Pequeña Enana.

Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de kilos

Total consumo nacional	439,5
Comercio mayorista en la Red de Mercas	350,8
Cuota de mercado	80%

Datos de 2004. El consumo incluye hogares y extradoméstico. Fuente: MAPA y Mercasa.



Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

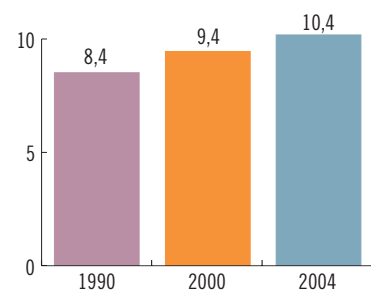
ACTUALES

Granel clasificado*	Categoría	Calibre	Envase y peso	Mantos	Encerado
	Extra	Longitud 16 cm Grosor 34 mm			
	I	Longitud 14 cm Grosor 29 mm	Caja de cartón de 16 kg	No Separación entre capas con papel	No
	II	Longitud 10 cm Grosor 26 mm			

* Manojos o manijas.

Existe otra forma de clasificar o elegir plátanos, por escala de colores, que van desde el verde, número 1, hasta el número 6, que corresponde al amarillo.

Evolución del consumo de plátanos por persona y año. Kilos



Fuente: MAPA.




Calendario de comercialización.

Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Canarias Extra	Canarias 1ª	Canarias 2ª	Banana	Macho
Enero	55	20	5	15	5
Febrero	45	20	5	25	5
Marzo	45	20	5	25	5
Abril	50	20	5	15	10
Mayo	50	15	5	25	5
Junio	55	25	5	15	
Julio	55	20	10	15	
Agosto	55	25	5	15	
Septiembre	45	25	15	5	
Octubre	50	15	5	25	5
Noviembre	55	20	5	15	5
Diciembre	60	20		15	5

Producto nacional
 Producto de importación



Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año

Enero	8
Febrero	9
Marzo	10
Abril	10
Mayo	10
Junio	8
Julio	7
Agosto	7
Septiembre	7
Octubre	8
Noviembre	8
Diciembre	8

Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.



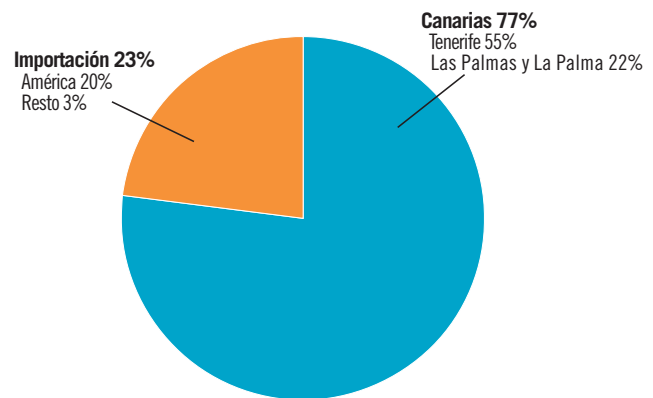


Consumo de plátanos por segmentos. Porcentaje sobre el total nacional

	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1990	94,9	2,7	2,4
2000	93,7	3,7	2,6
2004	93,0	3,5	3,5

Datos de 2004.
Fuente: MAPA.

Procedencia de los plátanos comercializados en la Red de Mercas.



Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual.

Datos de la Red de Mercas

De Canarias (Extra)	51
De Canarias (1.ª)	20
Banana	19
De Canarias (2.ª)	6
Macho	4

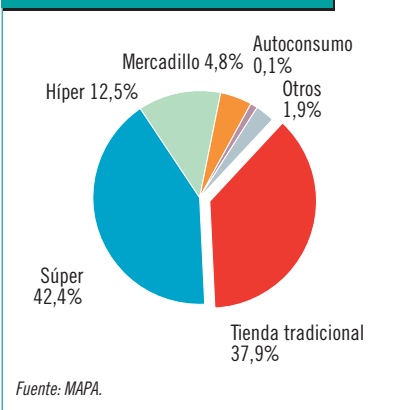


Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada
Producto nacional	Todo el año
Producto importación	Todo el año

¿Dónde compran plátanos los hogares?

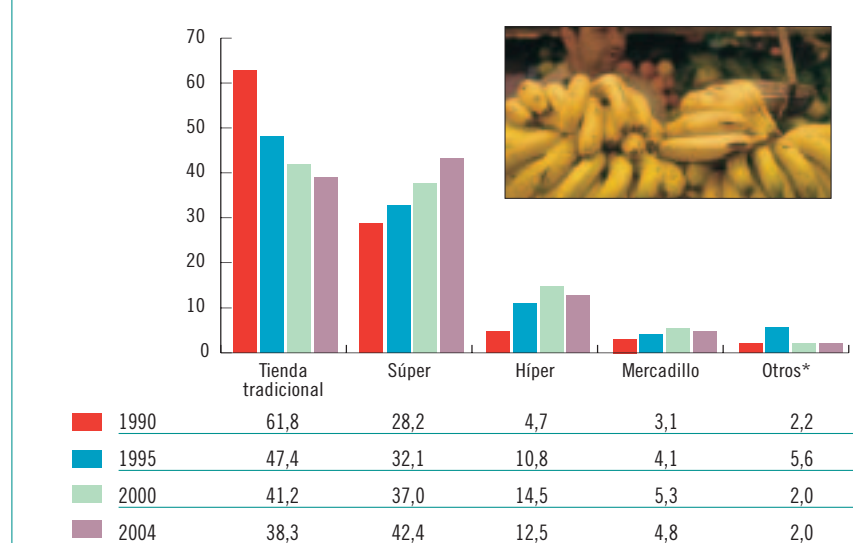
Cuota de mercado de los establecimientos



Fuente: MAPA.

Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares.

Porcentajes



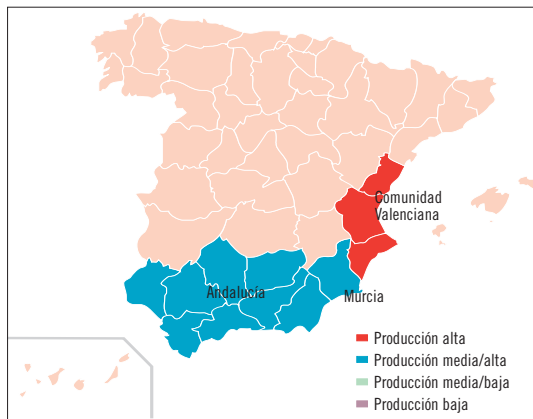
*Otros: Incluye autoconsumo, venta a domicilio, etcétera.

Fuente: MAPA.



POMELO

Principales zonas de producción



▶ VARIEDADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN

No se han producido sustituciones destacables.

▶ NUEVAS VARIEDADES

Pomelo rosa y el de piel roja, pero no han cuajado en el consumo puesto que su demanda es escasa. De 5 a 6 años en el mercado.

▶ PERÍODO DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN LOS MERCADOS MAYORISTAS DE LA RED DE MERCAS

La permanencia en las Mercas es de unos cuatro días en frigorífico a 4/6° C.

▶ RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO

No congelar. Conservación en frigorífico en la parte menos fría, a 6/8° C.

▶ CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

Rico en vitaminas, especialmente C, y ácido cítrico que potencia la acción de la vitamina anterior. Bajo en calorías e ideal para la salud en las dietas de adelgazamiento, con alto poder para combatir grasas.

▶ OFERTA DE CONTRA ESTACIÓN

Se detecta que el consumo de pomelo, en general, ha aumentado en los últimos años, aunque ya con tendencia a estacionarse. El producto de contraestación ha contribuido a alargar la temporada.

¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

- Marsh (amarillo)**
 - Color amarillo.
 - Buen tamaño.
 - Sabor auténtico, dulce en su madurez.
 - Mucho zumo y pocas semillas.

- Rosse**
 - Color y carne rosados.
 - Calidad visual.
 - Sabor suave.
 - Utilizado en alta cocina.

Algunas de las variedades pigmentadas (carne rosada) más presentes en el mercado son el Star Ruby (pocas semillas, piel amarilla con tonalidades rojizas, duro –lo que permite pelarlo–, mucho zumo de color rojo y menos amargo que otras variedades) o el Red Ruby (pocas semillas y de color rojizo de piel y de carne).

Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Granel sin clasificar con poca presencia en canal y baja demanda: Cajas de madera de 10 kg.

ACTUALES

Granel clasificado	Categoría	Calibre	Envase y peso	Mantos	Encerado
	I		Caja madera no retornable de 5 a 8 kg	No	Sí
Formatos Encajado en cartón*	I		5/6 kg	1 manto con alveolo	Sí

* Envase no retornable.



Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada
Producto nacional	<i>Todo el año</i>
Producto importación	<i>Verano</i>

Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de kilos

Total consumo nacional	SD
Comercio mayorista en la Red de Mercas	70,9
Cuota de mercado	SD

SD: Sin datos. No se efectúan análisis de formatos de distribución al no existir información desarrollada al respecto.



Calendario de comercialización.

Varietades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Amarillo	Rojo	Importación amarillo	Importación rojo
Enero	30	70		
Febrero	50	50		
Marzo	40	60		
Abril	40	60		
Mayo	100			
Junio			80	20
Julio			80	20
Agosto			80	20
Septiembre			80	20
Octubre	70	30		
Noviembre	70	30		
Diciembre	70	30		

Producto nacional
 Producto de importación

Estacionalidad global de las ventas.

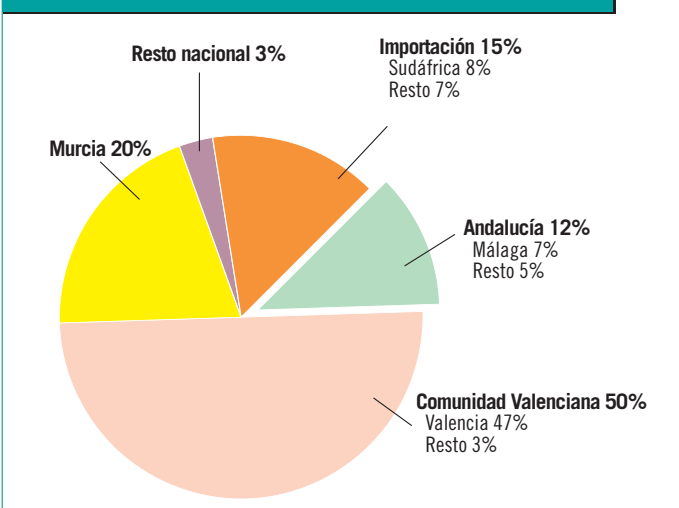
Porcentaje sobre total del año

Enero	8
Febrero	8
Marzo	10
Abril	9
Mayo	10
Junio	10
Julio	7
Agosto	6
Septiembre	6
Octubre	10
Noviembre	9
Diciembre	7



Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.

Procedencia de los pomelos comercializados en la Red de Mercas.



Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual.

Datos de la Red de Mercas

Amarillo	42
Rojo	29
Importación amarillo	23
Importación rojo	6





Principales zonas de producción



▶ VARIETADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN

Ninguna a resaltar especialmente.

▶ NUEVAS VARIETADES

Triploides o triploicas (sin semillas), corteza blanca y carne roja, o amarilla según variedades. Llevan varios años en el mercado, aunque en algunos casos se han empezado a comercializar recientemente con una gran aceptación por parte del consumidor.

▶ PERÍODO DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN LOS MERCADOS MAYORISTAS DE LA RED DE MERCAS

La permanencia media de un producto en las Mercas es de tres días a temperatura ambiente.

▶ RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Para consumo en fresco, durante plazos cortos, aguanta bien a temperatura ambiente. No obstante, se puede conservar y refrescar en la parte menos fría del frigorífico (no recomendable bajar de 7/10° C; sensible al frío).

▶ OFERTA DE CONTRA ESTACIÓN

Hay oferta de contra estación, buscando ampliar la campaña y consumir el producto fuera de temporada.

¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

Sugar Baby

- Diploica superprecoz (con semillas).
- Corteza verde oscuro.
- Carne color rosa pálido y mucha agua.
- Sabor medio.

Crimson Sweet

- Diploica precoz (con semillas).
- Corteza verde oscuro.
- Carne color rojo y mucha agua.
- Muy dulce.

Resistent

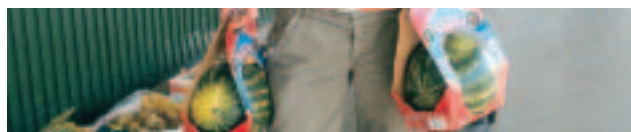
- Diploica tardía (con semillas).
- Corteza verde oscuro rojo.
- Carne muy roja y mucha agua.
- Muy dulce.

Reina de Corazones

- Triploica (sin semillas).
- Corteza verde claro intenso y brillante, con listas oscuras (grana).
- Carne muy roja (en algunas variedades puede ser amarilla) y mucha agua.
- Muy dulce.

Otras variedades diploides o diploicas (con semilla) de características parecidas a las anteriores serían la Sweet Marvell o la Early Star.

También existen las llamadas melonas, como por ejemplo la variedad Klondike, frutos de gran tamaño y alargados, con corteza verde y listas más claras, de un paladar sumamente agradable, pero que en España son poco cultivadas y demandadas. Muy aptas para elaborar dulces.





► CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

Muy hidratante al ser con diferencia la fruta con mayor contenido en agua. Contiene también carotenos como el licopeno, responsable del color rosado de su carne, un eficaz antioxidante y al que se le atribuyen propiedades preventivas de algunos tipos de cáncer (próstata, pulmón, vejiga, etc.). Baja en potasio, muy diurética e indicada por tanto en los problemas de hipertensión, riñón, ácido úrico, etc. Buena en dietas de adelgazamiento por su bajo valor calórico.

Lo esencial para el consumo de este producto, cuando más apetece, es cuando hace mucho calor (muy refrescante). Cuando las temperaturas son medias o bajas el consumo se resiente. Junto con el melón son las frutas de mayor protagonismo del verano. Aunque su consumo habitual es básicamente en fresco, se pueden elaborar sorbetes, helados o zumos.

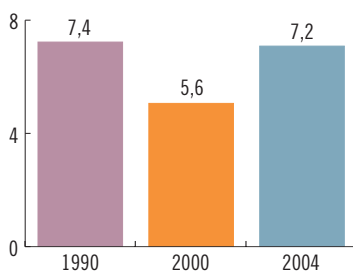


Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de kilos

Total consumo nacional	302,8
Comercio mayorista en la Red de Mercas	131,8
Cuota de mercado	44%

Datos de 2004. El consumo incluye hogares y extradoméstico. Fuente: MAPA y Mercasa.

Evolución del consumo de sandías por persona y año.



Fuente: MAPA.

Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Granel sin clasificar: Serones de 20 a 50 kg.

ACTUALES

Granel clasificado	Categoría	Calibre	Envase y peso	Mantos	Encerado
	I-II	Los calibres se refieren principalmente a parámetros de peso. Los frutos de la cat. I tienen que estar bien formados, exentos de magulladuras, etc. Cat. II son el resto que no se pueden elevar a superior categoría por su falta de uniformidad o la presencia de magulladuras. 2-3-4 piezas por caja	Plástico 15-20 Kg	No	Sí
Formatos Encajado en cartón*	I	Ídem lo anterior. 2-3-4 piezas por caja	12 kg	No	Sí
	I-II	Ídem lo anterior, 2-3-4 piezas en el contenido de cada caja del palet	250 kg	No, formato especial para grandes superficies	Sí


* Envase no retornable.



Calendario de comercialización.

Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

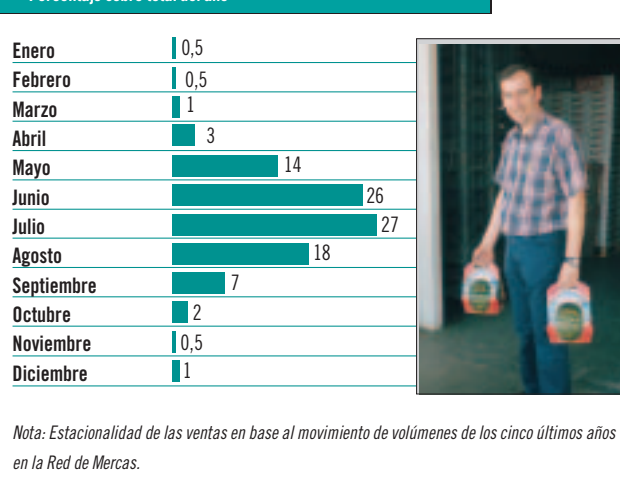
	Con semilla (con grana)	Sin semilla (sin grana)
Enero	90	10
Febrero	90	10
Marzo	90	10
Abril	70	30
Mayo	70	30
Junio	70	30
Julio	70	30
Agosto	80	20
Septiembre	70	30
Octubre	90	10
Noviembre	90	10
Diciembre	90	10



Producto nacional
 Producto de importación

Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año





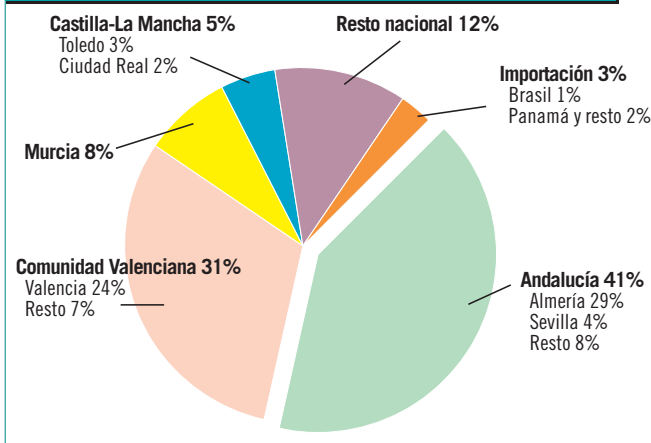
Consumo de sandías por segmentos. Porcentaje sobre el total nacional

	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1990	96,2	2,6	1,2
2000	94,8	4,4	0,8
2004	96,9	2,4	0,7

Datos de 2004.
Fuente: MAPA.



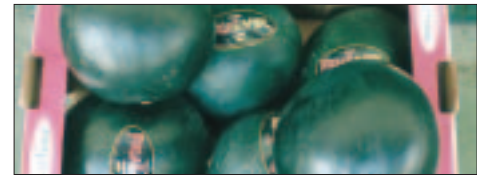
Procedencia de las sandías comercializadas en la Red de Mercas.



Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual.

Datos de la Red de Mercas

Con semilla (con grana)	73
Sin semilla (sin grana)	27

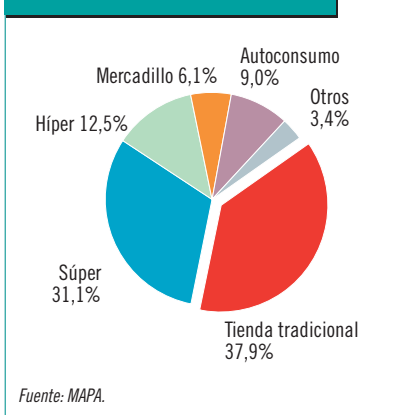


Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada
Producto nacional	Junio/septiembre
Producto importación	Octubre/febrero

¿Dónde compran sandías los hogares?

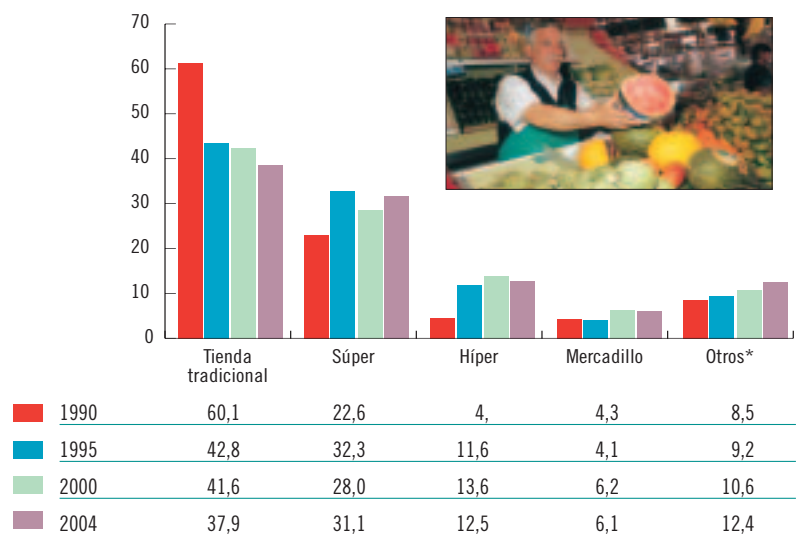
Cuota de mercado de los establecimientos



Fuente: MAPA.

Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares.

Porcentajes



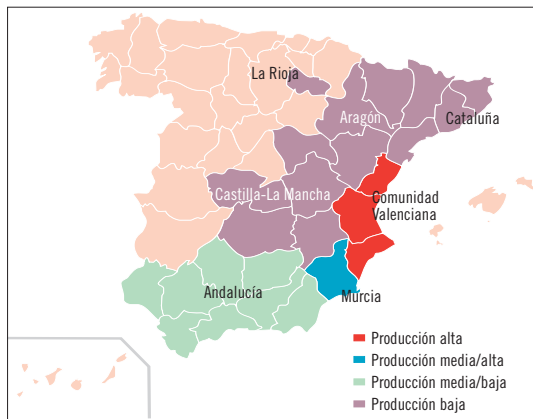
*Otros: Incluye autoconsumo, venta a domicilio, etcétera.

Fuente: MAPA.



UVA DE MESA

Principales zonas de producción



▶ VARIETADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN

Mucha rotación en el tiempo, puesto que se investigan constantemente nuevas variedades de blancas y negras para mesa.

▶ NUEVAS VARIETADES

No se cita ninguna en concreto, aunque las mejoras de las técnicas de cultivo vienen dando como resultado una constante evolución en el tiempo de las distintas variedades, con avances notables entre las apirenas o sin semilla.

▶ PERÍODO DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN LOS MERCADOS MAYORISTAS DE LA RED DE MERCAS

La permanencia del producto en las Mercas es de dos/tres días, previo enfriamiento del producto en cámara a 1/2° C (breve espacio de tiempo).

▶ RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO

En frigorífico se conservan en buen estado durante 10/15 días, si bien conviene sacarlas entre 60 ó 90 minutos antes para degustarlas con todo su sabor y aroma.

▶ CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

Aunque las propiedades pueden ofrecer algunas variantes entre blancas y negras, en ambos casos destacan nutrientes como glucosa (más concentración en blancas y cultivadas en terrenos

Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Granel sin clasificar en cajas de madera: Barquillas fruteras de unos 10 kg

ACTUALES

Granel clasificado*	Categoría	Calibre	Envase y peso	Mantos	Encerrado
	Extra	200 g	Extra y I una sola fila de racimo, envasado en cartón o barquillas de madera de 5/8 kg	No, sin embargo el transporte y la confección de las uvas ha mejorado y actualmente se dota al producto de cajas conservantes, aislantes, etc.	
	I	150 g			
	II	100 g			No

* Envase no retornable.

cálidos y secos), vitaminas, flavonoides, taninos y oligoelementos, sobre todo potasio que se encuentra en mayores concentraciones en el caso de las negras. Ricas en fibra y de suave acción laxante tomadas con piel y sin quitar las pepitas. Ayudan a la producción de glóbulos blancos y rojos, su ingesta es positiva para el sistema circulatorio, la actividad muscular, el equilibrio en agua del organismo, la hipertensión, la circulación arterial y como potente anticancerígeno por la elevada presencia de revesterol en la piel del fruto, sobre todo en las negras. Además, si no existen contraindicaciones, resultan indicadas para em-

barazadas por su contenido en ácido fólico, agente previsor de la espina bífida en el feto. Las pasas son muy energéticas por su mayor aporte calórico.

▶ OFERTA DE CONTRA ESTACIÓN

Un producto con importancia en cuanto a presencia de contra estación y una demanda bastante consolidada en los últimos años. Se busca alargar la temporada y, como en muchos otros casos, degustar el producto fuera de la campaña natural, interrelacionado con un mayor poder adquisitivo. En este sentido proliferan para su comercialización las variedades sin semilla.



Calendario de comercialización.

Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Italia	Aledo	Victoria	Cardinal	Napoleón	Alfonso Lavallee	Michelle Parlieri	Red Globe	Negra (otras variedades)	Sin semillas*
Enero		20	20					50	10	
Febrero			30					40	20	10
Marzo			30					40	20	10
Abril			30					30	30	10
Mayo			30	40				20		10
Junio			40	20				30		10
Julio			40	20				30		20
Agosto	30		20	30				10		10
Septiembre	65			10		10	5	10		
Octubre	60	10			5	5	10	10		
Noviembre	60	20			10		5	5		
Diciembre	10	80			10					

■ Producto nacional ■ Producto de importación

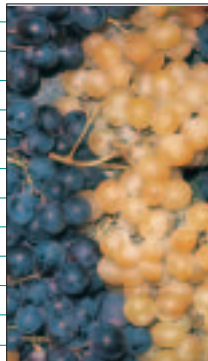
* Big Perlón, Superior Seedless, etcétera.



Estacionalidad global de las ventas.

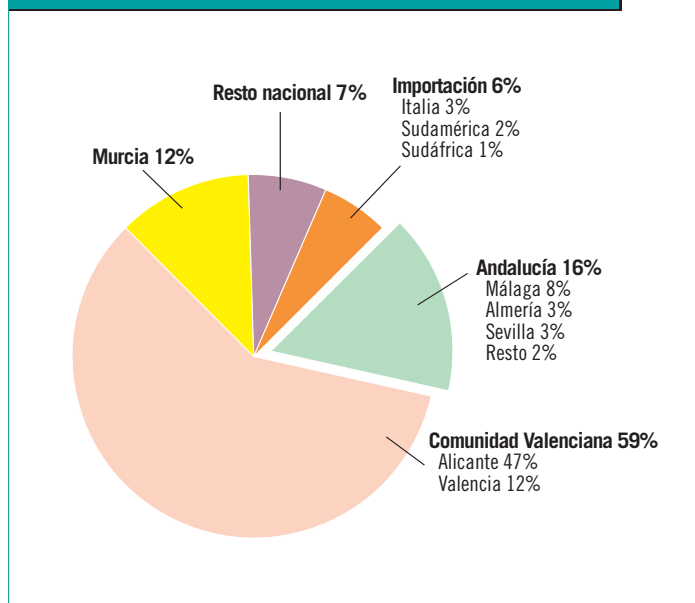
Porcentaje sobre total del año

Enero	2
Febrero	2
Marzo	3
Abril	3
Mayo	2
Junio	1
Julio	5
Agosto	13
Septiembre	18
Octubre	20
Noviembre	16
Diciembre	15



Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.

Procedencia de las uvas de mesa comercializadas en la Red de Mercas.





¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

UVAS CON SEMILLA

Cardinal

- Muy temprana, baya grande, esférica y de racimo medio, grande, cónico y muy suelto.
- Piel media de color violáceo.
- Pulpa carnosa, crujiente y sabor un poco afrutado.
- Aspecto vistoso, delicada, con alguna propensión al rajado y resistencia media al transporte.

Victoria

- Temprana, baya grande elíptica alargada y racimo grande, cónico y suelto.
- Piel de grosor medio, amarillo verdoso.
- Pulpa crujiente y sabor neutro.
- Resistencia media al transporte y a la conservación frigorífica.

Italia o Ideal (moscatel italiano)

- Media estación, baya grande elíptica y en racimo de medio a grande piramidal o cónico.
- De las más populares y tradicionales de consumo. Piel gruesa de color amarillo dorado.
- Pulpa carnosa, crujiente y sabor amoscotelado característico.
- Muy buena presencia y limpia, con muy buena preparación por sus racimos uniformes. Resistencia al transporte y para la conservación en frigorífico.

Aledo

- Tardía (la que nos comemos por Navidad), baya tamaño medio o grande, de forma oval y racimo cónico semisuelto y mediano.
- Piel media color amarillo pálido céreo.
- Carnosa, semicrujiente, jugosa y de paladar medio.
- Vistosa y resistente al transporte.

Red Globe

- Media estación, baya muy grande, esférica (globosa) y de racimo voluminoso, cónico y semicompacto.
- Piel gruesa, rojo violáceo oscuro y de aspecto vistoso.
- Pulpa carnosa, crujiente y de sabor afrutado.
- De creciente interés en los mercados, es cada vez más demandada por su buen tamaño, calidad visual y paladar. Resistente al transporte y a la conservación.

Michelle Parlieri

- Media estación, baya grande, redonda algo ovalada y racimo de buen tamaño, piramidal y suelto.
- Piel consistente y de color negro violáceo.
- Pulpa crujiente y sabor neutro.
- Vistosa y con buena resistencia al transporte y conservación. Apreciada y con buena aceptación por parte del consumidor.

Alfonso Lavallee

- Tardía, baya grande muy redonda y racimo mediano cónico y semicompacto.
- Piel de consistencia media y color negro azulado.
- Pulpa semicrujiente y sabor agradable, pero con poco paladar.
- Buena resistencia a la manipulación, al transporte y a la conservación.

Napoleón

- Muy tardía, baya media/grande, forma elíptica y racimo grande cónico y suelto.
- Piel consistente casi negra con distintas tonalidades entre azul y violeta (tinta).
- Pulpa semicrujiente y sabor algo acidulado.
- Resistencia a la manipulación, conservación y transporte.





UVAS APIRENAS (SIN SEMILLA)

Superior Seedless

- Temprana, baya media/grande ovoidal y racimo medio/grande cónico y semicompacto.
- Piel gruesa, consistente y algo pruinosa de color amarillo verdoso.
- Pulpa crujiente y ligeramente aromática.
- Cultivo bajo plástico con buena conservación frigorífica y resistente al transporte.
- Actualmente una de las más cultivadas y además de para mesa sirve para zumos, conservas en almíbar, etc.

Thompson

- Media estación, baya pequeña ovoide alargada y racimo alado medio/grande muy compacto.
- Piel media a delgada poco pruinosa, de color verde amarillo.
- Pulpa firme y crujiente de sabor neutro.
- Actualmente también una de las más cultivadas en todo el mundo con buena conservación frigorífica y sirve tanto para consumo en fresco como para pasas.

Autumn royal

- Julio/septiembre, fruto muy grande de forma ovoidal o elipsoidal y racimo grande a muy grande cónico y de suelto a compacto.
- Piel media a delgada pruinosa, color negro púrpura oscuro.
- Pulpa crujiente y translúcida de sabor neutro.
- Actualmente el tamaño de la baya es el más grande entre las variedades sin semilla. Buena aptitud para la producción de fruta de alta calidad.

Flame Seedless

- Muy temprana, fruto pequeño de forma esférica y racimo tamaño medio/grande cilíndrico, cónico o piramidal, compacto o semicompacto.
- Piel media a baja y pruinosa de color rojo.
- Pulpa crujiente, consistente e incolora de sabor aromático.
- Buena resistencia al transporte y manipulación y muy buena conservación en cámara.

Crimson

- Agosto/diciembre baya media/grande de forma elíptica alargada y racimo tamaño medio de forma cónica de compacidad media/alta.
- Piel gruesa de color rojo.
- Pulpa crujiente y de sabor dulce.
- Muy buena resistencia a la manipulación, transporte y conservación frigorífica.

En origen, se vienen realizando acciones y esfuerzos para la promoción y potenciación de las denominaciones de origen. En este sentido, hay que referirse a la DO de Vinalopó, uva blanca de las variedades Ideal y Aledo, embolsada, con piel muy fina, color y tamaño uniformes y un sabor exquisito. Asimismo, en Navarra se produce el moscatel de Corella de granos muy dulces y con un sabor y aroma especiales.

También hay que hacer hincapié en que hay buen número de variedades que actualmente se emplean para vinificación, pero que en algunas zonas todavía, por tradición, son apreciadas para su consumo en fresco, este es el caso por ejemplo de la garnacha.

Por otra parte, el mercado también nos ofrece otras variedades, entre agosto y octubre, como Moscatel Romano con una alta graduación brix (mucho contenido en azúcar), de color amarillo pajizo y piel de grosor medio (muy apreciada para vinos dulces); Dominga, entre octubre y enero, de color amarillo pardo rojizo y piel media pruinosa; Ohanes (muy tardía, racimo tamaño medio/grande con bayas grandes, piel de color verdoso pálido, pulpa carnosa, crujiente, poco azucarada y especialmente resistente al transporte) o Rossetti (media estación, racimo grande, bayas de buen tamaño elípticas, color dorado, sabor neutro y pulpa carnosa).

En uvas sin semilla (apirenas): cuya característica esencial es la ausencia de pepitas en los frutos empleando técnicas especiales de cultivo, en parral o espaldera, incluso bajo plástico, se pueden citar otras variedades como Perlette (racimo grande, baya pequeña y redonda de color verde amarillo muy claro y pulpa crujiente), Dawn Seedless (racimo mediano, baya de tamaño medio con forma ovalada en color amarillo claro y pulpa crujiente de sabor aromático), Autumn Seedless (racimo y bayas grandes, color amarillo verdoso, incluso con tonalidades rosas, pulpa crujiente y dulce) o Sublima Seedless (racimo grande, baya de tamaño medio y de forma ovoidal de color verde amarillo con pulpa semicrujiente). En cuanto a cualidades organolépticas, no presentan grandes diferencias con las de semilla, las hay de origen español, pero también con gran profusión de importaciones. Como ya se ha comentado anteriormente son óptimas para su consumo en fresco pero, además, muchas de ellas tienen aplicaciones en la industria transformadora para la elaboración de Pasa de Corinto, zumos, mermeladas, conservas, etc., al igual que para vinificación. La mayoría con buena aptitud para el transporte y la conservación.





Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual. Datos de la Red de Mercas

Italia	39
Aledo	17
Red Globe	12
Victoria	8
Cardinal	8
Napoleón	4
Michelle Parlieri	4
Alfonso Lavallee	3
Sin semillas*	3
Negra (otras variedades)	2

* Big Perlón, Superior Seedless, etcétera.



Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de kilos

Total consumo nacional	97,8
Comercio mayorista en la Red de Mercas	87,0
Cuota de Mercado	89%

Datos de 2004. El consumo incluye hogares y extradoméstico. Fuente: MAPA y Mercasa.

Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada
Producto nacional	Otoño/invierno
Producto importación	Resto del año

Consumo de uvas de mesa por segmentos. Porcentaje sobre el total nacional

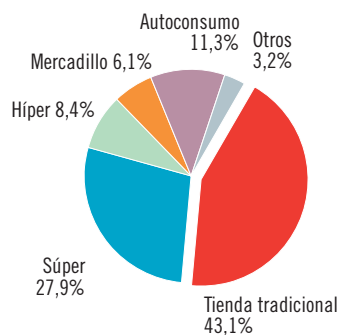
	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1990	97,8	1,0	1,2
2000	97,7	1,6	0,7
2004	98,2	1,0	0,8



Datos de 2004. Fuente: MAPA.

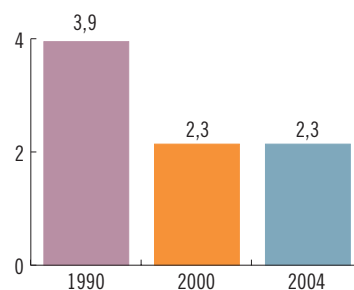
¿Dónde compran uvas de mesa los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos



Fuente: MAPA.

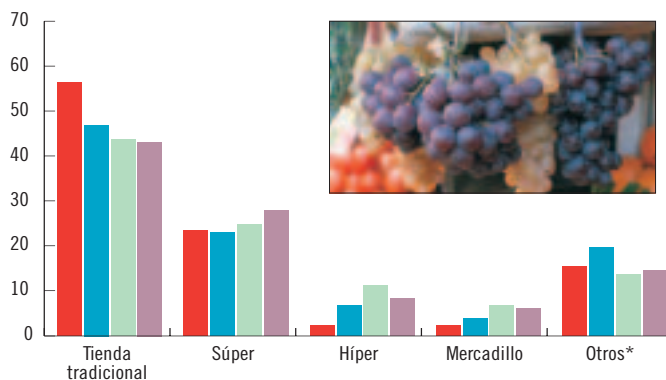
Evolución del consumo de uvas de mesa por persona y año. Kilos



Fuente: MAPA.

Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares.

Porcentajes



	1990	1995	2000	2004
Tienda tradicional	56,3	46,8	43,6	43,1
Súper	23,4	23,0	24,7	27,9
Híper	2,4	6,7	11,2	8,4
Mercadillo	2,4	3,9	6,8	6,1
Otros*	15,5	19,6	13,7	14,5

Otros: Incluye autoconsumo, venta a domicilio, etcétera.

Fuente: MAPA.