



Principales zonas de producción



**MANZANA** (*Pyrus malus*. Familia: Rosáceas)

► **VARIEDADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN**

Variedades 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).

–Chanteclerc, 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 retornable 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

**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





### ¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

<b>Golden Delicious</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Buen tamaño y forma regular.</li> <li>■ Color atractivo amarillo/verdoso.</li> <li>■ Piel fina y resistente. Carne blanca amarillenta.</li> <li>■ Muy buen paladar. Crujiente, dulce y aromática.</li> </ul>	<b>Granny Smith</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Buen tamaño y muy redonda.</li> <li>■ Color verde brillante.</li> <li>■ Carne blanca, crujiente y jugosa.</li> <li>■ Ligeramente ácida.</li> </ul>
<b>Early-red- one</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Buen tamaño.</li> <li>■ Color rojo y aspecto atractivo.</li> <li>■ Muy dulce.</li> <li>■ Carne jugosa.</li> </ul>	<b>Starking</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Diversos calibres.</li> <li>■ Color rojo veteadado.</li> <li>■ Carne amarillenta.</li> <li>■ Crujiente y sabor dulce.</li> </ul>
<b>Fuji</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bicolor.</li> <li>■ Color atractivo rojo/verdoso.</li> <li>■ Crujiente y muy jugosa.</li> <li>■ Buen calibre y transporte y conservación.</li> </ul>	<b>Starking Red Chief</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tamaño medio/grande y forma globosa.</li> <li>■ Color rojo sobre fondo amarillo.</li> <li>■ Carne amarillenta.</li> <li>■ Sabor dulce con poca acidez y buena conservación.</li> </ul>
<b>Reineta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Achatada.</li> <li>■ Color verde óxido.</li> <li>■ Ligeramente ácida y crujiente.</li> <li>■ Muy empleada para asar y, en repostería, para la elaboración de tartas y pasteles. La del Bierzo cuenta con DO.</li> </ul>	<b>Jonago Red</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gran tamaño, procede de los Alpes Austriaco-Italianos.</li> <li>■ Bicolor, verde-rosado.</li> <li>■ Carne amarilla.</li> <li>■ Sabor ligeramente ácido y buena conservación.</li> </ul>
<b>Pink Lady</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Buen tamaño.</li> <li>■ Color muy atractivo de tonos rosados sobre fondo verde o amarillo.</li> <li>■ Harinosa, pero jugosa por su alto contenido en agua y sabor ligeramente acidulado.</li> <li>■ Fino paladar.</li> </ul>	<b>Chanteclerc</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tamaño variable según zonas, procede de Francia.</li> <li>■ Color amarillo dorado, también llamada "Reineta Oro".</li> <li>■ Carne blanquecina.</li> <li>■ Entre Golden y Reineta, fresca, jugosa y ligeramente ácida. Conservación delicada .</li> </ul>
<b>Royal Gala</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tamaño medio, muy redondeada y aromática.</li> <li>■ Color atractivo rojo y amarillo verdoso.</li> <li>■ Carne blanca, crujiente, jugosa y dulce.</li> <li>■ Cuenta con el favor del consumidor al ser aromática y refrescante.</li> </ul>		

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) o Verde Doncella (tradicional española, de ciclo corto, con poco peso en el mercado, tamaño mediano, de forma elíptica, piel amarilla cerosa con chapa sonrosada más o menos intensa, carne blanco verdosa, jugosa, dulce, perfumada y de muy buen sabor. Delicada conservación).

En Junio: Importaciones de Akane O King Davis, todas ellas rojas.

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 D.O "Manzana de Girona o Poma de Girona" que acoge a las variedades Golden, Red Delicious, Gala y Granny Smith. De calidad y muy competitivas, orientadas a ocupar nicho de mercado de las de origen francés.



**Ventas por variedades.** Porcentajes sobre total anual.

Datos de la Red de Mercas

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



**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.*

**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	Uno con alveolo	No/Sí, si es cera natural
	II	60+	Caja plástico 12/16 kg Caja cartón, madera* o plástico de unos 14 kg	Dos con alveolo No	
<b>Formatos</b>	I	75+	6/8 kg	Uno con alveolo	No
			12/16 kg	Dos con alveolo	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.				

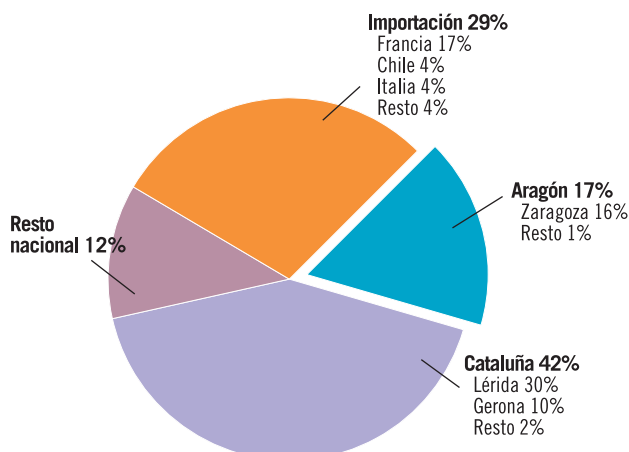
\* Envase no retornable.

**Temporada o mejor época de consumo**

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

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.

**Procedencia de las manzanas comercializadas en la Red de Mercas**



**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.

**OFERTA DE IMPORTACIÓN**

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.



**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
2006	90,5	4,8	4,7

Datos de 2006.  
Fuente: MAPA.



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

Total consumo nacional	546,2
Comercio mayorista en la Red de Mercas	307,8
Cuota de mercado	56%

Datos de 2006. El consumo incluye hogares y extradoméstico.  
Fuente: MAPA y Mercasa.

**ASPECTOS NUTRICIONALES Y OTROS DATOS DE INTERÉS**

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.

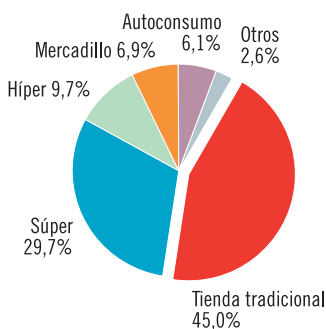
Se recomiendan consumir preferiblemente crudas, entre horas o como postre, pero además presenta innumerables aplicaciones tanto en cocina, guisos, guarniciones, etc., como en repostería o en la preparación de compotas y mermeladas. Para estas aplicaciones el fruto no debe resultar harinoso. Y, por supuesto,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

**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.

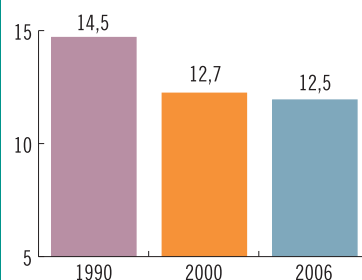
**¿Dónde compran manzanas los hogares?**

Cuota de mercado de los establecimientos



Fuente: MAPA.

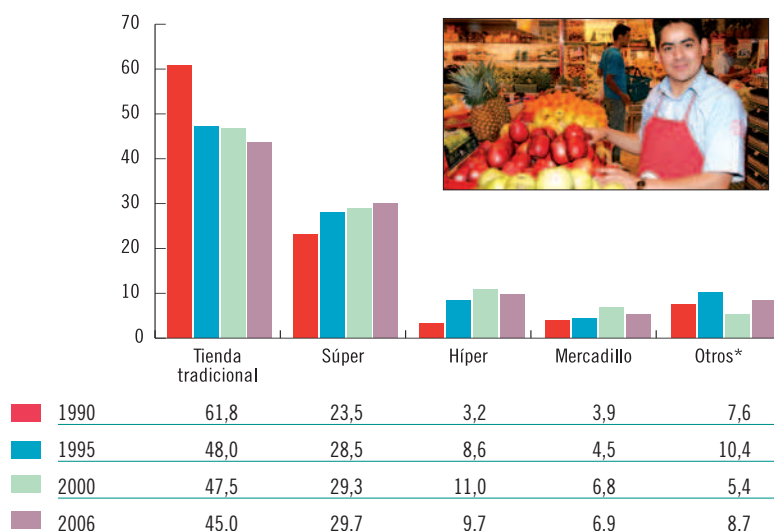
**Evolución del consumo de manzanas por persona y año. Kilos**



Fuente: MAPA.

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

Porcentajes



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

Fuente: MAPA.