



MELOCOTÓN (*Prunus persica*. Familia: Rosáceas)

► VARIEDADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN

Red Haven, Red-Globe, Cardinal, María Serena –en proceso–, Jerónimo, Maruja, etc. Además de variedades autónomas 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 y firmeza media/alta).
 –Elegan Lady (rojo) (media estación).
 –Grupo Royal y grupo Merry (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 MERCAS

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

► OFERTA DE IMPORTACIÓN

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.

Principales zonas de producción



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 | | |
| | II | 60/73 mm | Caja plástico 10 kg | | |
| Formatos | | | | | |
| Encajado en cartón* | Extra | 80+ mm | Envase 5/6 kg | 1 manto con alveolo | No |
| | I | 73/80 mm | | | |
| Encajado en madera* | | | 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.

► ASPECTOS NUTRICIONALES Y OTROS DATOS DE INTERÉS

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 Sudanell), 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.



¿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 Maycrest (redondo, piel rojo intenso sobre fondo amarillo anaranjado, pulpa amarilla blanquecina, de buena calidad y de carne más blanda).

Tirrenia

- Extratemprano.
- Piel amarilla con tonos rojos.
- Carne amarilla, dura o semidura.
- Buen paladar. El primer melocotón de clase de la temporada. Conservación delicada.

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 aterciopelada rojo intenso.
- Carne amarilla.
- Muy dulce. Buena resistencia y conservación.

Merryl Franciscano

- Buen tamaño.
- Piel roja.
- Carne blanquecina.
- Jugoso y dulce.

Baby-Gold El nº 6 es el más comercializado

- 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

- 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, color amarillo con chapa roja, carne amarilla de gran dureza y agradable sabor. 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.

Actualmente, hay nuevas variedades que intentan mejorar la calidad y el sabor del paraguayo tradicional. Entre ellas, las basadas en el Ufo, en especial, el Ufo 4 entre los más comercializados, de piel roja uniforme y con buena conservación y transporte. Su temporada de junio a septiembre, la producción se extiende desde Murcia, Valencia, Tarragona, Lérida hasta Navarra. Otra singularidad, es la "Platereta", injerto de paraguayo y nectarina, con aspecto y colores parecidos al paraguayo tradicional pero de piel fina y lisa, similar a la nectarina, de carne blanca, sabor espléndido y conservación delicada. Bastante reciente en el mercado, procede de Murcia.

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 (roja y amarilla), Big Top (1ª campaña, roja de carne amarilla), Venus (2ª campaña, bicolor y de carne amarillo-rojiza), Fantasia (roja y carne amarilla), Snow Queen (la más temprana dentro de las blancas, roja-morada y carne blanca), Sun White (de carne blanca y más tardía que la anterior), etc. (estas dos últimas de carne blanca), etc. La variedad Big Top es una de las más apreciadas por el consumidor.



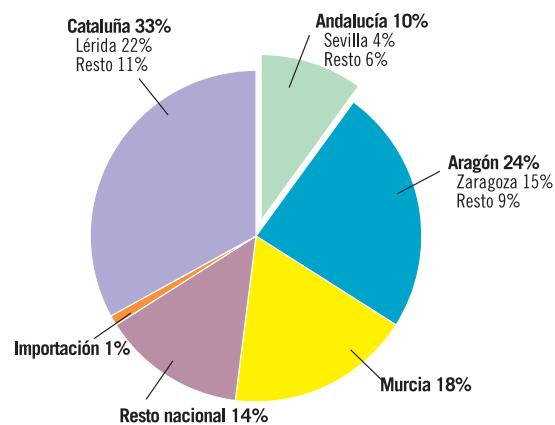
Calendario de comercialización.

Variedades 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 | | | | | | | | | |
| Mayo | 60 | | | | | | | | | |
| Junio | 20 | | 5 | | 20 | 15 | 10 | | | |
| Julio | | 10 | 5 | 10 | | 30 | 15 | 10 | | |
| Agosto | | | 20 | | | 30 | 15 | | 25 | |
| Septiembre | | | 30 | | | 20 | 10 | 20 | | |
| Octubre | | | 30 | | | | | 70 | | |
| Noviembre | | | 10 | | | | | 90 | | |
| Diciembre | | | | | | | | | | 100 |

■ Producto nacional ■ Producto de importación

Procedencia de los melocotones comercializados en la Red de Mercas.



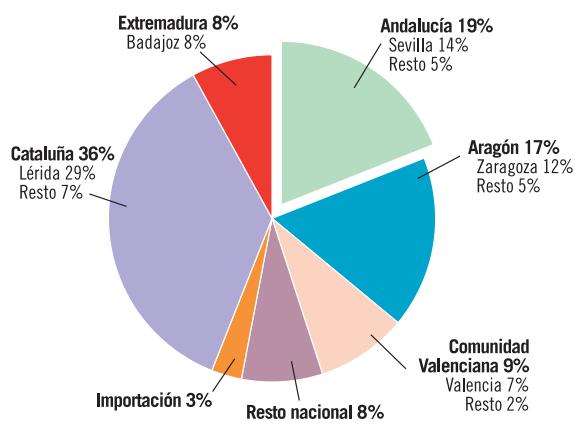
Estacionalidad global de las ventas.

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 |
| 2006 | 96,2 | 2,5 | 1,3 |



Datos de 2006.
Fuente: MAPA.

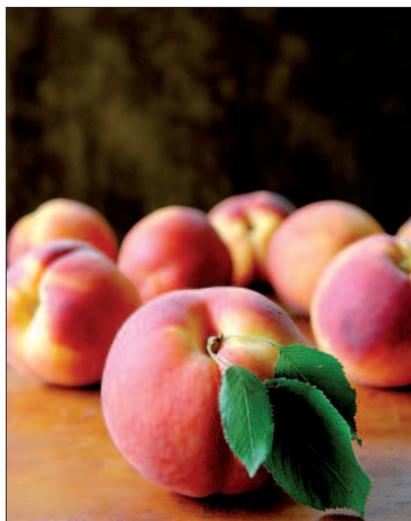
RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO

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.

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

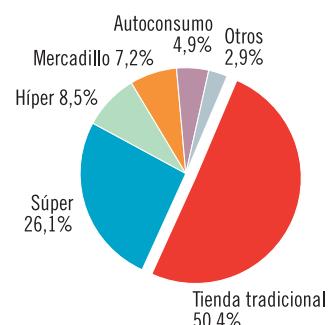
| | |
|--|-------|
| Total consumo nacional | 234,3 |
| Comercio mayorista en la Red de Mercas | 142,4 |
| Cuota de mercado | 61% |

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



¿Dónde compran melocotones los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos

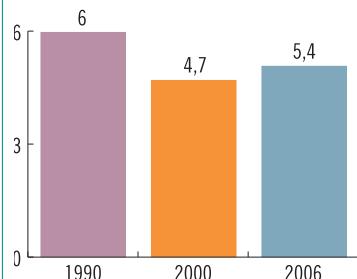


Fuente: MAPA.

Temporada o mejor época de consumo

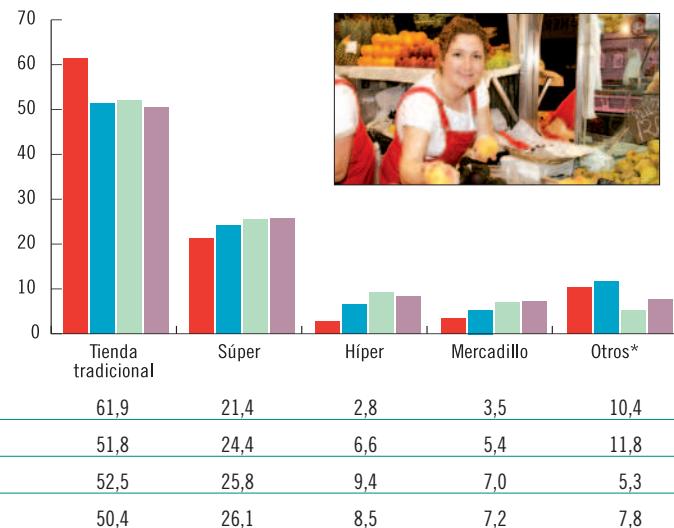
| Origen | Temporada |
|----------------------|-----------------|
| Producto nacional | Mayo/octubre |
| Producto importación | Noviembre/abril |

Evolución del consumo de melocotones 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.