



PATATA (*Solanum tuberosum*. Familia: Solanáceas)

► VARIEDADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN

En rojas, Desiree.

En blancas, Marfona, Baraka, Jaerla y Spunta están experimentando un descenso progresivo de su presencia en los canales de distribución.

► NUEVAS VARIEDADES

Blancas: Elodie, Amandine (francesa, alargada de piel amarilla lisa, carne amarilla y de uso culinario flexible), con aproximadamente unas dos/tres temporadas de vigencia en el mercado, o de más reciente incorporación la Voyager, (especial para freír y con buen sabor) o Adora (para todos los usos culinarios, poca materia seca, oval redondeada, ojos superficiales, piel amarilla y carne amarilla clara. Poca presencia en el mercado de junio a agosto, lava bien y procede principalmente de Holanda).

Rojas: Cherie (francesa), alargada, pequeña piel semilisa y carne amarilla, especial para vapor.

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

Para distribución y envasado, se decide el ajuste de la temperatura en cámara, a más o menos grados, en función del período estimado de conservación. A título orientativo, la temperatura media de conservación de la patata para consumo en fresco en buen estado puede ser del orden de 7°C. A unos 10°C para período o ciclo corto y a unos 3/4°C para largo. Se le aplica tratamiento CIPC antigerminante. En las Mercas, es de los productos al que mayor valor añadido se le dota, ya que en la Red están instaladas algunas de las más importantes empresas especialistas del sector con

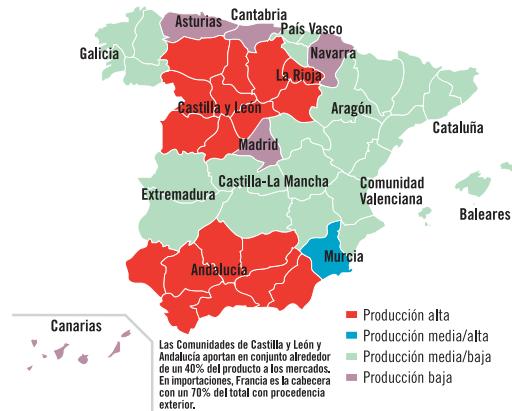
capacidad para afrontar todo el proceso de confeccionado y distribución, desde el lavado, calibrado, o envasado en distintos formatos, hasta la entrega en el punto de venta.

En cuanto a la presencia del producto en punto de venta de mayorista tradicional que solo distribuye (no confecciona), el tiempo de permanencia en las Mercas es de unos 5/6 días a una temperatura de 12/14°C.

► RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Básicamente, hay que tener la precaución de conservarlas en sitio fresco, seco y oscuro. Con la luz se produce el envejecimiento de la piel, prestando especial atención a pelarlas y limpiarlas bien antes de consumir, puesto que pueden acumular elementos tóxicos. Además hay que procurar que no germinen.

Principales zonas de producción



Calendario de comercialización.

Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Patata Blanca Claustar	Patata Blanca Monalisa	Patata Blanca Caesar	Patata Blanca Agria	Patata Blanca Ágata	Patata Blanca Jaerla	Patata Blanca Spunta	Patata Blanca Bintje	Patata Blanca Liseta	Patata Blanca Europa	Patata Blanca Marabel	Patata Blanca Turbo	Patata Roja Red Pontiac	Patata Blanca O. Varied.	Patata Roja O. Varied.
Enero		25	10	5	10	3	3	5	20	3	5	5	3	2	1
Febrero		25	10	5	13		3	5	20	3	5	5	3	2	1
Marzo	2	20	10	5	20		3	5	20		5	5	3	1	1
Abril	8	15	10	5	20		3	5	20		5	3	5	1	1
Mayo	15	15	5	3	25		3	3	15		5	3	3	8	
Junio		13	10	5	20	8	3		8				3	30	
Julio		25	5	5	10	10	7		5				3	30	
Agosto	10				30	30	10						3	17	
Septiembre	40	10	5	13	13	8		5					3	3	
Octubre	45	8	5	10	10	5		10			4	3			
Noviembre	40	8	5	8	6	5		20			5	3			
Diciembre		30	10	5	8	5	5		20	3	3	5	5	1	



► OTROS DATOS DE INTERÉS

Es un alimento bastante completo, rico en hidratos de carbono, sobre todo almidón o fécula de fácil digestión. Alto contenido en aminoácidos y proteínas que favorecen el crecimiento. La carga vitamínica responde principalmente a vitamina C que, no obstante, se reduce durante la cocción. También tiene una importante proporción de vitaminas B₁ y B₆. Recomendables en afecciones cardiovasculares e hipertensión por su alta concentración en potasio y escasez de sodio. Buen laxante por su riqueza en fibras vegetales. La patata es una "buena amiga del estómago" con efecto antiácido, indicada en casos de gastritis, úlceras y en digestiones difíciles. Buena asimismo para el riñón porque favorece la eliminación de sustancias tóxicas y como sedante por su alto contenido en diazepam, principio activo del Valium. Aunque como se ha comentado anteriormente poseen gran cantidad de hidratos de carbono, son bien toleradas por personas diabéticas al ser hidratos de combustión lenta, no producen aumentos bruscos de los niveles de glucosa en sangre. Por esta misma razón son muy bien valorados por los deportistas. La piel de las patatas concentra las vitaminas pero también los tóxicos. En las dietas de adelgazamiento también pueden tener cabida por su efecto saciante.

En la cocina da mucho juego, cocidas, hervidas o al vapor se sirven en ensalada o como acompañamiento a otras verduras. Fritas, aunque absorben más aceite, constituyen la guarnición ideal de carnes, pescados y huevos, sin olvidarnos por supuesto de la "estrella española", la tortilla de patatas. Asadas, al horno o en microondas, solas con sal, aceite o un "ali-oli" resultan exquisitas, así como rellenas de carne, salmón ahumado, etc., o bien gratinadas. Y, por supuesto, en el tradicional puré de patatas o como ingrediente de infinidad de cremas. En definitiva, tienen de todo y sirven para primeros platos, segundos o incluso postres, combinada con coco, almendras, piñones, etc.

► PRODUCTOS DE IMPORTACIÓN

Se traen a lo largo del año, especialmente para lavar y cubrir este segmento de mercado, cuando se hace necesario por motivos de demanda. Los principales abastecedores son los países intracomunitarios como Francia, Holanda o Bélgica. También se registran importaciones de producto para uso industrial, pelado, fritos chips, etc.

Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Granel sin clasificar, en sacos de 50 kg, que llegaban del campo en camiones basculantes.

ACTUALES

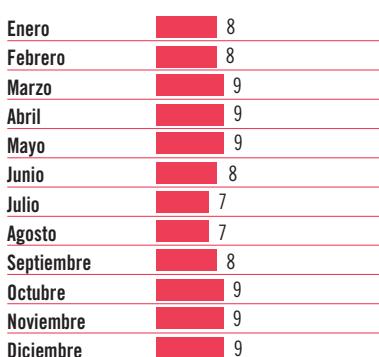
Hoy en día las patatas suelen llegar del campo en contenedores Big-bag o Jumbo de unos 1.200 kg, especialmente las de lavar. Para no lavar también se reciben en sacos de 25 kg. Transporte cada vez más especializado con tendencia al vehículo isotermo.

Graneles	Clasificación por grupos	Calibre	Envase y peso	Observaciones
Granel	Calidad Común	45+ mm	Saco industrial Úbeda o malla Rachel (s/cliente) de 25/20/15 kg, envase retornable.	Especialmente patata común y algunas del grupo de calidad.
Formatos				
Envase no retornable	Primor Calidad	45/80 mm	Saqueo de papel 10/15/25 kg, Caja cartón 12,5 kg, o "d-pack" de 2/5 kg	
Bolsa	Común Calidad	Común: 40/80+ mm Calidad: 45/75 mm	Saqueo de malla Rachel de 5/10 kg "Gir-sac", "gir- plus" o "ver back" de 1/2/3 Kg. También se hacen en bolsa de papel de 3/4 kg.	La patata común no debe de comercializarse en envases inferiores a los 5 Kg

Los tubérculos deben de presentar unas características mínimas de calidad, entre las que se podrían destacar: estar enteros, sanos, exentos de magulladuras, germinación, enverdecimiento, no tener humedad y otros daños, así como libres de piedras, etc.

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

Patata Blanca Monalisa	25
Patata Blanca Ágata	16
Patata Blanca Liseta	14
Patata Blanca Caesar	8
Patata Blanca Jaerla	7
Patata Blanca Spunta	5
Patata Blanca Agría	4
Patata Blanca Turbo	3
Patata Roja Red Pontiac	3
Patata Blanca Claustar	2
Patata Blanca Bintje	2
Patata Blanca Marabel	1
Patata Blanca Europa	1
Patata Blanca Otras Variedades	8
Patata Roja Otras Variedades	1



¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

Possiblemente, este producto sea uno de los que más ha innovado su mercado, tanto a nivel de presentaciones como de clasificación de variedades, segmentándolas por aplicaciones o usos, cocer, guisar, freír, etc., o bien como patatas de calidad (Monalisa o similar), comunes (Jaerla o similar) o "primor" recolectada y comercializada principalmente en primavera cuya piel se desprende fácilmente y, por lo tanto, poco adecuadas para confeccionar. No obstante, en los últimos tiempos, se viene detectado un cierto cambio en el mercado y un mayor interés por el conocimiento de las variedades genéticas, sobre los empleos específicos del tubérculo. Así, el número de variedades es muy extenso y, en muchos casos, con grandes similitudes organolépticas, lo cual ha supuesto una dificultad añadida a la hora de establecer qué proporción tiene cada una dentro de la oferta. Todo ello condicionado, además, por las características propias de consumo en cada zona y el concurso de las importaciones. En cualquier caso, se ha tratado de seleccionar y describir aquellos tubérculos que tienen una presencia más relevante en estos momentos.

Liseta

(Blanca)

- Bastante temprana.
- Oval alargada, algo puntiaguda o claviforme, piel amarilla lisa, carne blanca amarillenta, ojos superficiales y no lava.
- Uso culinario flexible, buena para cocer y guarnición, sirve para freír.
- En el mercado entre diciembre y marzo de importación. La nueva nacional empieza en mayo/junio.



Ágata

(Blanca)

- Temprana o muy temprana.
- Ovalada, piel amarilla y lisa, carne amarilla clara, ojos superficiales y lava bien.
- Para cocer y guisar.
- Presencia en el mercado doce meses, tanto nacional como importación. Buen transporte y conservación a bajas temperaturas.

Mona Lisa

(Blanca)

- Temprana.
- Ovalada, piel blanca-amarilla y lisa, carne de color amarillo claro, ojos superficiales, con buena aptitud para el lavado, aunque dependiendo de la categoría.
- Muy flexible para todo uso culinario, cocer, freír, etc.
- Presencia en el mercado todo el año, tanto nacional como importación. Una de las de mayor comercialización. Buen transporte y conservación.

Caesar

(Blanca)

- Temprana o media estación.
- Ovalada, piel amarilla clara o marfil, ojos superficiales y lavado medio/alto.
- Especial para freír.
- Casi todo el año, nueve o diez meses en el mercado, nacional e importación.

Elodie

(Blanca)

- Temprana.
- Ovalada, piel amarilla semilisa y carne amarilla clara, lava bien.
- Uso culinario flexible, cocer, guarnición y, sobre todo, freír.
- Comercialización durante unos seis meses, nacional e importación.

Jaerla

(Blanca)

- Temprana.
- Oval redondeada, piel amarilla y lisa, carne amarilla, ojos bastante superficiales y no muy adecuada para lavado por su piel oscura.
- Flexible en la cocina pero, por su textura más harinosa, más apropiada para cocer.
- Fundamentalmente entre julio y diciembre, nacional y de no muy buena conservación.

Bintje

(Blanca)

- Semitemprana o media estación.
- Oval alargada, de piel lisa blanca amarillenta, de ojos bastante superficiales y con carne semiamarilla. No lava bien.
- La patata por excelencia para freír.
- Corta presencia en el mercado, unos cuatro meses y casi toda de importación.


Spunta
(Blanca)

- Media estación.
- Alargada, algo puntaiguda y arriñonada, de medio tamaño, piel semilisa blanca pálida y carne amarilla clara, ojos no muy superficiales y no lava bien.
- Más para freír y apreciada en restauración.
- Alrededor de nueve meses en el mercado, nacional y algo de importación. No muy buena aptitud para el transporte y conservación. La Nueva Verdete se siembra en agosto y sale en diciembre, es especial para freír.

Agria
(Blanca)

- Semitardía.
- Oval alargada, piel amarilla y casi lisa, carne amarilla oscura, ojos superficiales y no lava bien.
- Freír, especial para industria y restauración.
- Alrededor de diez meses en el mercado, tiene aplicaciones para procesado.

Red Pontiac
(Roja)

- Temprana.
- Redonda, piel roja semilisa, carne blanca, ojos semiprofundos, lava bien.
- Buena para freír y cocer.
- En el mercado durante casi todo el año, con presencia nacional y de importación. Baja demanda con no muy buena conservación.

Kondor
(Roja)

- Semitemprana.
- Muy grande, de forma ovalada, piel roja casi lisa, carne amarilla clara y ojos semiprofundos, apta para lavado.
- Buena para hervir.
- Poco representativa en el mercado.

Otras blancas representativas especiales para freír

- Manon, Turbo o Frisia, forma oblonga, más o menos alargada según los casos, piel lisa blanca amarillenta, ojos superficiales y carne amarilla clara sin manchas. Fríen muy bien porque tienen más materia seca. Lavado medio/alto.

Otras blancas representativas para cocer y guarnición

- Marabelle, Vivaldi, Nicola, de forma oblonga, o Accord más redondeada, todas ellas de piel más bien lisa amarilla o amarilla clara, ojos superficiales, carne amarilla y harinosa, firmes a la cocción. Lavado medio.

Nota: todas las patatas que soportan bien el proceso de lavado industrial son susceptibles de envasado en distintas presentaciones o formatos comerciales homologados.

Una lista interminable de variedades en la que también cabría incluir, en blancas, Claustar o Primor, Kennebec*, Obelix, Europa, Fábula, Mondial, etc., o la singular variedad Cara muy redondeada y con la particularidad de tener una piel amarilla rojiza, ojos semiprofundos y carne de color cremoso. En rojas, especialmente la Franceline de "uso gourmet" especial para guisos y hervidos o al vapor, de forma oblonga alargada, piel fina y carne amarillenta blanquecina, sin manchas internas y no oscurece en la cocción. En la zona de Jijona (Alicante) se produce la Del Rio- Urgenta, de excelente calidad y muy cotizada. En la comarca cántabra de Valderredible se viene haciendo una patata con Sello de Calidad Controlada otorgado por la oficina de Calidad Alimentaria del Gobierno de Cantabria que acoge variedades blancas como Baraca, Agria, Spunta y Jaerla que se venden en sacos para mayoristas y en bolsitas de papel para el consumidor. Como curiosidad, se encuentra inscrita en el libro Guinnes de los Récords, una patata de Valderredible de 1.700 gr.

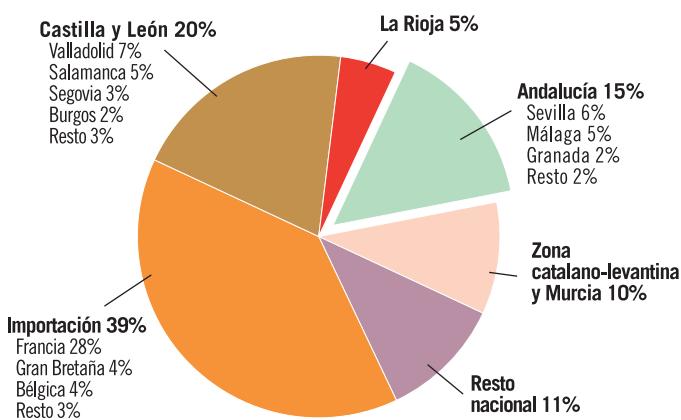
Aparte del consumo doméstico, se "hacen" patatas específicas para la industria y el procesado, entre las que destaca la variedad Hermes, especial para "fritos chips", ovalada, de piel y carne amarilla y ojos semiprofundos.

Patata Certificada

* **Kennebec:** esta variedad procede la "Pataca de Galicia o Patata de Galicia" con IGP (Indicación Geográfica Protegida), de forma redonda a oval, ojos muy superficiales, piel lisa y fina amarilla clara, con carne blanca de textura firme y consistente en boca. Destaca por su contenido en materia seca y por sus cualidades de color, aroma y sabor después de ser cocinada. Entre 40 y 80 mm de diámetro. Otra IGP de la misma variedad, pero cultivada en distintos municipios del Baix Camp, en la provincia de Tarragona (Cataluña), es la "Patata de Prades o Patata de Prades", de sabor dulce y aroma ligeramente acastañado, con buen tamaño y calibres entre los 40/80 mm que excepcionalmente pueden llegar hasta los 100 mm. Finalmente, entre los meses de septiembre a febrero, también cabe distinguir en los mercados el distintivo Patata de Álava (Arabako Patata) amparado por el Label Vasco de Calidad Alimentaria (Eusko Label Kalitatea) con calibres de 50/80 mm y distintas formas de envasado, papel reciclado, malla, bolsa, etc., pero que cuentan con elementos comunes de identificación del producto, exposición de logotipos en el exterior del envase y etiqueta numerada de certificación en el interior.



Procedencia de las patatas comercializadas en la Red de Mercas



Consumo de patatas por segmentos

Porcentaje sobre el total nacional

	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1990	83,9	11,4	4,7
2000	70,2	24,2	5,6
2006	68,0	27,2	4,8

Datos de 2006. Fuente: MAPA.

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

Total consumo nacional *	1.496,1
Comercio mayorista en la Red de Mercas*	708,2
Cuota de mercado	47%

* No se incluye el equivalente de la procesada a fresca.

Datos de 2006. El consumo incluye hogares y extradoméstico.

Fuente: MAPA y MERCASA

Temporada o mejor época de consumo



Origen

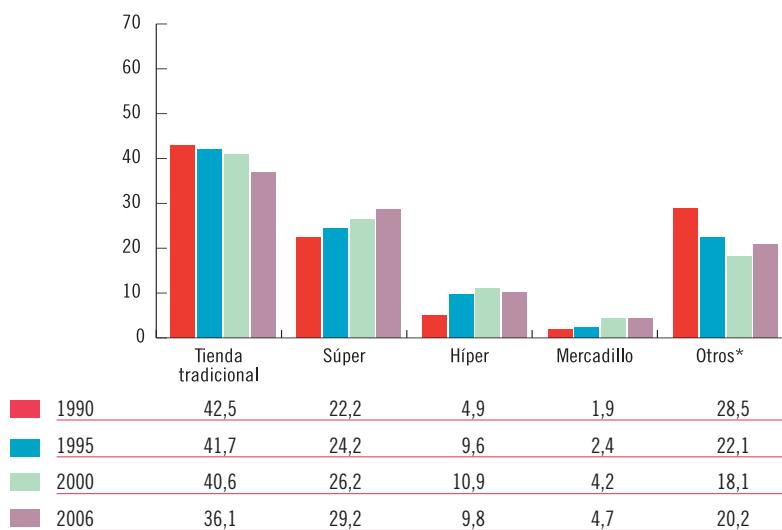
Producto nacional
Producto importación

Temporada

*Todo el año**
Especialmente entre enero y mayo para lavar. Francia es un importante suministrador en esta época

* Las mejores en mayo/junio y septiembre/octubre

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

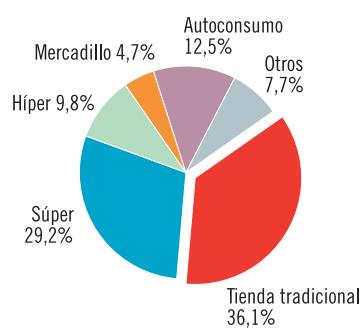


*Otros: Incluye autoconsumo, venta a domicilio, etcétera.

Fuente: MAPA.

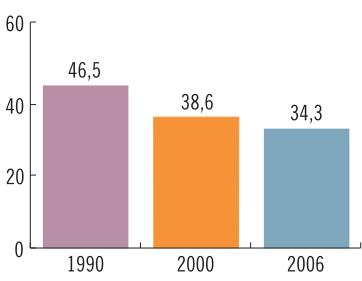
¿Dónde compran las patatas los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos



Fuente: MAPA.

Evolución del consumo de patatas por persona y año. Kilos



Fuente: MAPA.