



Principales zonas de producción



PERA (*Pirus communis*. Familia: Rosáceas)

► **VARIETADES 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 VARIETADES**

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.



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



¿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 veteado 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.



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.

OFERTA DE IMPORTACIÓN

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

ASPECTOS NUTRICIONALES Y OTROS DATOS DE INTERÉS

Producto incluido en la dieta mediterránea. Rica en agua, aporta fibras, azúcares y minerales como el potasio y en menor medida magnesio. Fuente de pectina. Contenido muy destacable en vitaminas 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 producto, 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.

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.



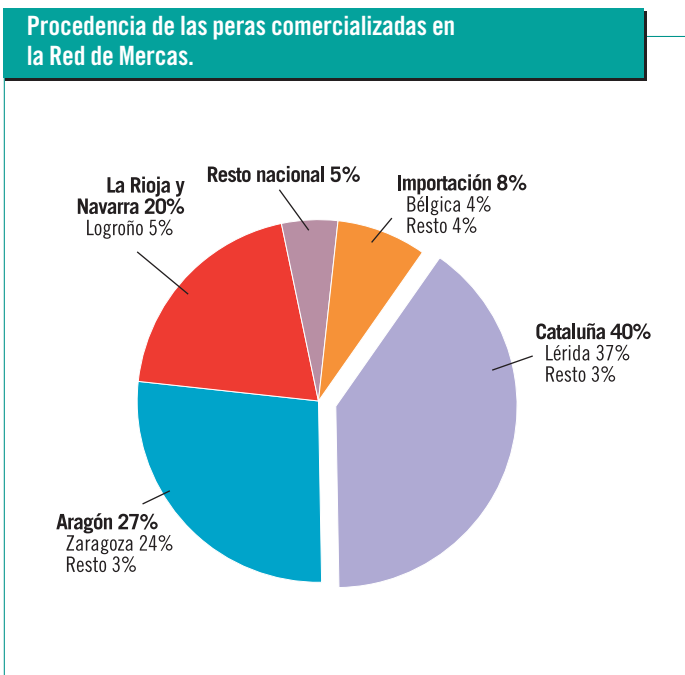
Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual.
Datos de la Red de Mercas

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

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.





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	1 con alveolo	No
		II (55+)	Caja plástico 12/16 kg Caja cartón*, madera* o plástico 10/14 kg	2 con alveolo No	No No
Formatos					
Encajado en cartón*	I	65+	6/8 kg 12/16 kg	1 con alveolo 2 con alveolo	No No
Bolsa**	I-II	55+	Bolsa 2-3 kg	No	No

* Envase no retornable.

** Perforada.

Temporada o mejor época de consumo

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

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

Total consumo nacional	334,4
Comercio mayorista en la Red de Mercas	174,5
Cuota de mercado	52%

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

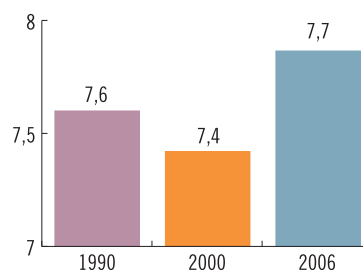
Consumo de peras por segmentos. Porcentaje sobre el total nacional

	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1990	94,2	1,8	4,0
2000	93,0	2,4	4,6
2006	91,2	3,1	5,7



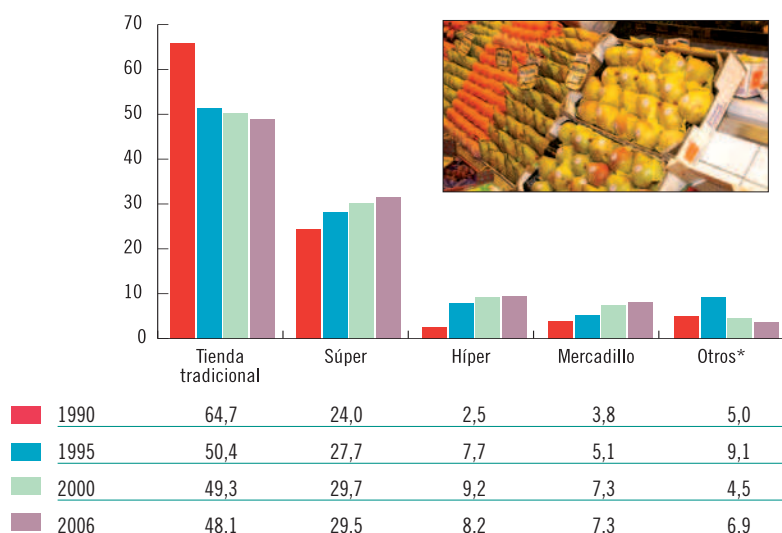
Datos de 2006. Fuente: MAPA.

Evolución del consumo de peras por persona y año. Kilos



Fuente: MAPA.

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

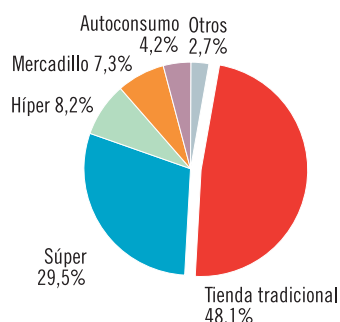


*Otros: Incluye autoconsumo, venta a domicilio, etcétera.

Fuente: MAPA.

¿Dónde compran peras los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos



Fuente: MAPA.