



KIWI (*Actinidia chinensis*. Familia: Actinidiáceas)

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

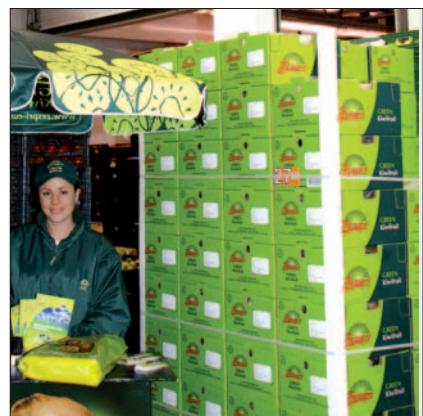
Las variedades mayoritarias llevan consolidadas en el mercado desde hace años y no hay ninguna que haya sido sustituida hasta ahora.

► 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



Principales zonas de producción



¿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 agrio dulce 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.





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

Temporada o mejor época de consumo

Origen

Producto nacional
Producto importación

Temporada

Octubre/mayo
Todo el año



manzanas que desprenden etileno y aceleran su maduración. La conservación se realiza a menos temperatura que el resto, entre 0º y 3º C (0º y 1º C más habitual).

OFERTA DE IMPORTACIÓN

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

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 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.

OTROS DATOS DE INTERÉS

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 inmunitario contra las infecciones.

Una fruta indicada para todas las edades y actividades deportivas, resul-

Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

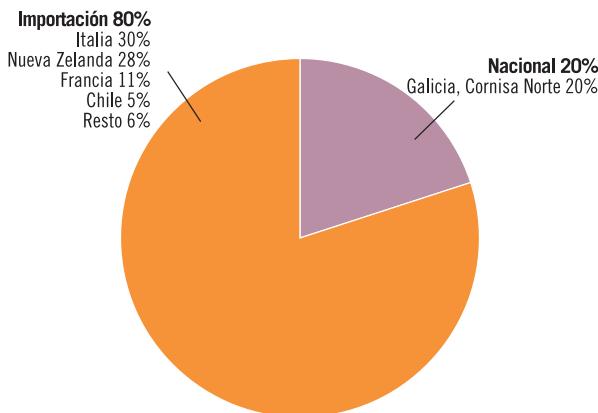
ACTUALES

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.



Procedencia de los kiwis comercializados en la Red de Mercas.

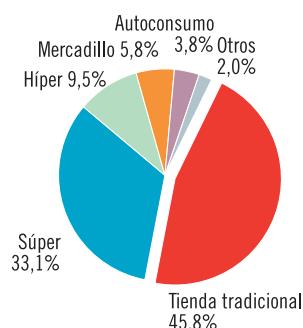


tando muy eficaz su consumo entre los niños durante períodos de crecimiento. También es un buen complemento en los casos de falta de hierro, colabora a prevenir el riesgo vascular, reduce el colesterol y ayuda al control de la glucemia en los enfermos de diabetes. Por su bajo aporte en calorías y efecto 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 repositora.

¿Dónde compran kiwis los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos



Fuente: MAPA.

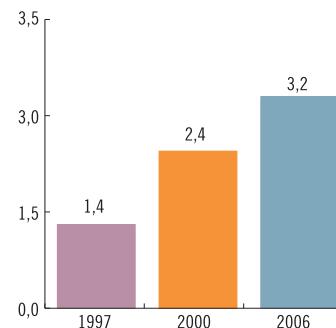
Consumo de kiwis por segmentos. Porcentaje sobre el total nacional

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

Datos de 2006.

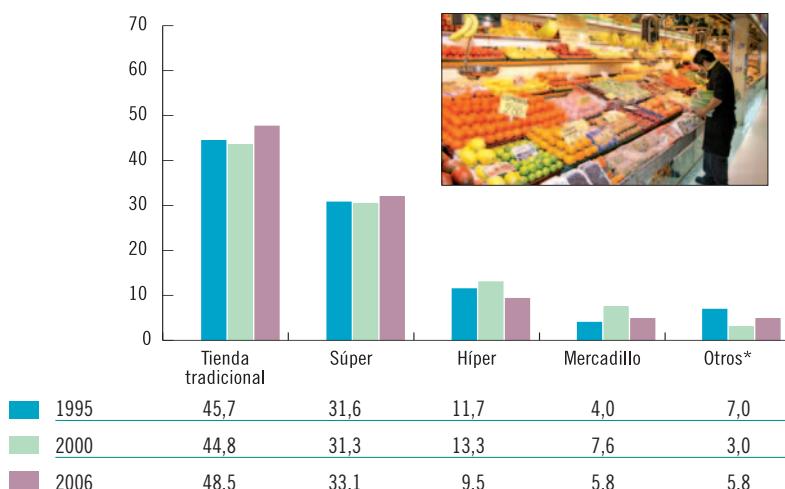
Fuente: MAPA.

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



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

Fuente: MAPA.