

TOMATE

Principales zonas de producción



▶ VARIETADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN

A nivel general, se han dejado de producir aquellas que no dan la suficiente producción, calibre, coloración adecuada o no soportan bien el transporte. El mercado en los últimos tiempos ha evolucionado de manera clara y considerable, ya que hasta hace un período relativamente corto no existían variedades definidas de tomate, clasificándose básicamente en tomate de ensalada, freír, conserva o embotar con producciones ajustadas únicamente a la temporada natural, primavera/verano.

▶ NUEVAS VARIETADES

En particular el Raf (Pata Negra), cuya producción va en aumento con gran éxito en los mercados, o de más reciente incorporación el Kumato. También algunas variedades locales como Jack, Robin y Label de la zona norte cuya temporada abarca desde abril a septiembre.

▶ PERÍODO DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN LOS MERCADOS MAYORISTAS DE LA RED DE MERCADOS

La permanencia del producto en las Mercas es de tres días, en cámara a 4/6° C.

▶ RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO

El tomate en fresco es muy sensible a los cambios bruscos de temperatura. Si se ha comprado verde y se necesita madurar, conservar preferiblemente fuera del

Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Granel sin clasificar. Caja frutera de madera de 15 kg.

ACTUALES

Formatos	Categoría	Calibre	Envase y peso	Mantos	Observaciones
Granel clasificado (solamente para rama)	I	Al estar en la rama no tienen calibre definido	Caja cartón (no retornable) de 10 Kg	No	Lavados, cepillados y abrigantados. Los de Cat. I deben ser firmes, de buena calidad y exentos de defectos (deformaciones, magulladuras, etc.). Los de Cat. II, permiten ligeros defectos como grietas cicatrizadas o ligeras magulladuras, etc.
Encajado en cartón (envase no retornable)	I-II	GG: 82+ mm G: 67/81 mm M: 57/66 mm MM: 47/56 mm	Caja 6/8 kg	1 o 2 (más habitual 1 manto)	





Calendario de comercialización.

Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Tomate Liso Rojo Daniela/Long Life/Royesta	Tomate Liso Rojo Rama	Tomate Liso Rojo Pera	Tomate Liso Rojo Tipo Canario	Tomate Liso Verde Rambo	Tomate Liso Verde Mazarrón	Tomate Asurcado Verde Raf	Tomate Label Vasco y similares (regional)	Tomate Navarra/Aragón (regional)	Tomate Granada Zafarraya	Tomate Cherry
Enero	35	20	5	10	10	5	10				5
Febrero	30	15	5	10	15	5	15				5
Marzo	25	15	5	10	20	5	10	5			5
Abril	25	15	5	10	25	5	5	5			5
Mayo	25	15	10	10	15	5	5	10			5
Junio	20	20	15	5	10	5		10	10		5
Julio		20	15	5		5		10	40		5
Agosto	10	20	10	5		5		10	20	15	5
Septiembre	15	25		5		5		10	10	25	5
Octubre	45	25		10		5		10			5
Noviembre	45	25		10		5		10			5
Diciembre	40	20		10	10	5	5	5			5



Ventas por variedades.

Porcentajes sobre total anual.

Datos de la Red de Mercas

Tomate Liso Rojo Daniela/Long Life/Royesta	25
Tomate Liso Rojo Rama	19
Tomate Liso Verde Rambo	9
Tomate Liso Rojo Tipo Canario	8
Tomate Label Vasco y similares (regional)	7
Tomate Navarra/Aragón (regional)	7
Tomate Liso Rojo Pera	7
Tomate Liso Verde Mazarrón	5
Tomate Cherry	5
Tomate Asurcado Verde Raf	4
Tomate Granada Zafarraya	3

Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año

Enero	7
Febrero	8
Marzo	8
Abril	9
Mayo	11
Junio	11
Julio	10
Agosto	8
Septiembre	7
Octubre	7
Noviembre	7
Diciembre	7

Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.





¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

Tipo Daniela/Long Life/Royesta

(híbridos)

- Liso, fuerte y vigoroso, con fruto uniforme de buen tamaño y redondo.
- Piel gruesa y áspera, color rojo brillante o anaranjado en la madurez.
- Buena consistencia de carne, muy jugoso pero con poco paladar y de acidez alta.
- “Larga vida”, alta producción y apreciados por su gran resistencia a la manipulación, conservación y transporte. Mejor para cocinar. En este grupo otra variante sería el Royesta.

Rama

- Liso, fruto medio/pequeño de forma redondeada insertado en ramillete y se deja madurar en la rama.
- Piel fina de color rojo vivo muy atractivo.
- Buen sabor y textura, agridulce, refrescante y aromático.
- Cada vez con mayor penetración y demanda en los mercados. Alta resistencia a la manipulación, conservación y transporte. Apto para ensaladas.

Pera

- Liso, fruto medio con forma que justifica su nombre.
- Piel dura, un tanto pruinosa, de color rojo brillante.
- Carnoso, dulce, sabroso y aromático.
- Se puede consumir en fresco, pero es ideal para conservas, salsas, gazpachos, etc.

Tipo Canario

- Redondo y liso de tamaño medio.
- Piel fina en tonos verdes y rojos.
- Carne dura y de buen sabor.
- Buena resistencia al transporte y conservación, es también muy apreciado cuando está totalmente colorado (maduro).

Mazarrón

- Parecidas características al Canario, redondo, liso y, por lo general, de tamaño medio.
- Piel fina, brillante y pigmentada en verdes y rojos, antes de madurar.
- Pulpa consistente y de buen sabor, muy dulces cuando son pequeños.
- Buen transporte y conservación. También colorea al rojo completo cuando está maduro.

Rambo

- Liso, buen tamaño y de fruto duro con forma esférica y ligeramente acostillado.
- Piel media/fina y de color atractivo rojo entreverado en verde.
- Mucho agua y buen sabor.
- Muy comercial, por su buena relación calidad-precio, indicado para ensaladas y con unas óptimas condiciones de conservación, manipulación y transporte.

Raf*

(Pata Negra)

Temporada corta, aunque en proceso de alargamiento; hacia el mes de mayo, los últimos en la zona sur

- Excelente calidad, muy asurcado de aspecto achatado arriñonado, aunque de forma irregular y poco uniforme.
- Piel fina de color verde oscuro, más o menos intenso dependiendo de la categoría.
- Carne compacta de paladar único, tradicional, exquisito y dulce por su baja acidez. Recomendable consumir en fresco aderezado con unas gotas de aceite.
- Delicada conservación y precio elevado por su bajo rendimiento en producción, aunque merece la pena ser degustado por su gran sabor, difícil de encontrar en otras variedades, más realzado en el caso de los pequeños.



**Label Vasco**

(cosechado y certificado en Euskadi)

- Tomate de calidad del País Vasco madurado en planta, de gran tamaño, forma irregular y asurcado.
- Piel lisa fina de color entreverado en verde y rojo.
- Pulpa jugosa y muy buen sabor.
- Producido y envasado** con los estándares y niveles de calidad diferenciales exigidos por el sello de garantía Label Vasco. Buen transporte y conservación.

Jack, Carmelo, etc.

- Buen tamaño y de similares características al "Label".
- Asimismo, de piel lisa fina de color entreverado en verde y rojo.
- Pulpa jugosa y de muy buen paladar.
- Buen transporte y conservación.

Robin

(híbrido)

- Buen rendimiento y fruto medio/grande, redondo, un tanto achatado.
- Buen aspecto y color.
- Duros aunque de poco sabor.
- Buen transporte y conservación

Zafarraya

- Liso, fruto tamaño medio, y arriñonado que nos recuerda también al Raf.
- Piel lisa de grosor medio, color rojo vetado en verde.
- Sabroso y de equilibrado paladar, gustativamente similar al Raf.
- Buen transporte y conservación, un tomate muy apreciado en los meses de agosto y septiembre.

Cherry, cereza o enano

- Liso, fruto pequeño y muy redondo.
- Piel fina de color rojo intenso al madurar.
- Textura firme, dulce y de sabor intenso y afrutado (muy apreciado en hostelería).
- Útil para ensaladas, canapés, brochetas, guarniciones o decoración de platos.

* Raf (Pata Negra): conviene distinguirlo de otras nuevas variedades que están aflorando al mercado de aspecto parecido pero gustativamente diferente al auténtico.

** Label Vasco: envasado en bandejas especiales reciclables de celulosa con varias unidades de producto protegidas por un film y con su correspondiente logotipo numerado. También se puede encontrar a granel con una etiqueta identificativa en cada uno de los frutos.

Otra variedad a considerar dentro de la oferta de los mercados sería el Muchamiel (Alicante), de forma semiaplanada, asurcado, color semianaranjado, calibre medio/grueso con buena textura y carne roja, consistente, dulce y de muy buen sabor. También, en verano, otro regionalista el de Villa del Prado de la zona de Madrid, buen tamaño, liso, rojo entreverado, con mucho agua y de muy buen paladar. Y, por último, la novedad de reciente incorporación procedente de la zona de Murcia, el Kumato, pequeño, forma de ciruela, rojo muy oscuro, dulce, oloroso, buen paladar y sabor auténtico, que se puede empezar a degustar cuando decae o finaliza la campaña del Raf.



frigo en sitio fresco y protegidos de la luz, maduros se pueden conservar en la parte menos fría del frigorífico. Se puede congelar previo proceso de escaldado y pelado, pero pierde propiedades.

▶ OTROS DATOS DE INTERÉS

Gran contenido en agua y bajo en calorías. Alto contenido en vitaminas, sobre todo C y E, así como en carotenos, especialmente licopeno responsable de su color rojo, propiedades todas ellas que le confieren un alto valor antioxidante y protector de nuestro organismo, aumentando la resistencia contra las infecciones. Buenas aportaciones en fibra y minerales como potasio y fósforo. Su consumo, recomendable en fresco, previene frente a distintos tipos de cáncer (colon, próstata, etc.), arteriosclerosis, reduce el riesgo de enfermedades vasculares y es bueno para la vista.

Un producto que se anima a consumir por sus múltiples ventajas y que, aunque cada vez llega al consumidor más limpio, se recomienda lavar adecuadamente para su consumo en fresco y ensaladas. Además, tiene múltiples aplicaciones culinarias, en sofritos, pistos, gazpachos, salmorejos, rellenos, a la plancha, asado como guarnición de carnes o pescados y, de interés especial para los niños, como ingrediente de las pizzas, etc. También se emplea en coctelería y en infinidad de preparados de la industria transformadora, zumos, conservas, salsas, ketchup, etc. Para pelarlos, escaldar durante unos minutos con unos pequeños cortes en la base y dejar enfriar para retirar la piel. Añadir una cucharadita de azúcar si se desea rebajar su acidez.

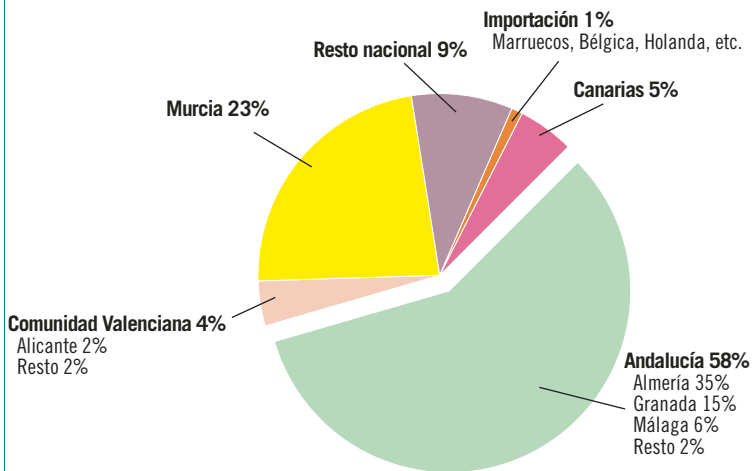
▶ PRODUCTOS DE IMPORTACIÓN

Es un producto que no se importa salvo que haya carencias de producto nacional. En este caso, los países con más incidencia serían Marruecos y otros productores de la UE, o intracomunitarios.





Procedencia de los tomates comercializados en la Red de Mercas.



Consumo de tomates por segmentos

Porcentaje sobre el total nacional

	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1990	90,1	7,6	2,3
2000	82,1	15,3	2,6
2004	81,1	16,3	2,6

Datos de 2004.
Fuente: MAPA.

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

Total consumo nacional	730,7
Comercio mayorista en la Red de Mercas	474,0
Cuota de mercado	65%

Temporada o mejor época de consumo

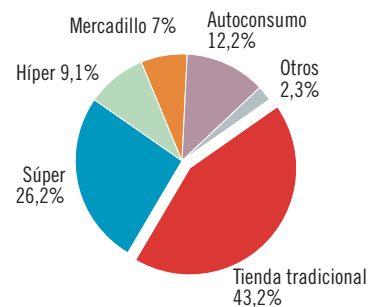
Origen	Temporada
Producto nacional	Todo el año*
Producto importación	Eventual (para cubrir faltas)

* Sobre todo en el verano.



¿Dónde compran tomates los hogares?

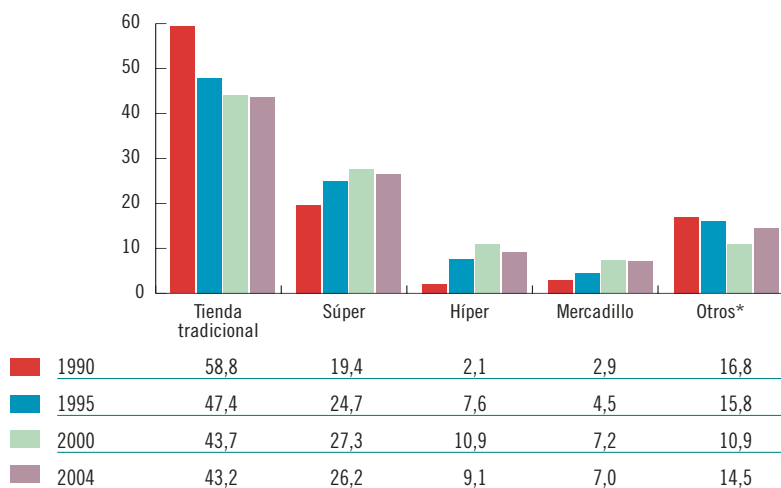
Cuota de mercado de los establecimientos



Fuente: MAPA.

Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares.

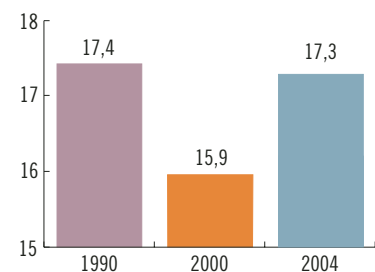
Porcentajes



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

Fuente: MAPA.

Evolución del consumo de tomates por persona y año. Kilos



Fuente: MAPA.