



### Principales zonas de producción



## ALBARICOQUE (*Prunus armeniaca*. Familia: Rosáceas)

### ► VARIEDADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN

Las variedades de albaricokes más habituales en los mercados se mantienen muy estables desde hace años, aunque el Paviot se encuentra en proceso de desaparición. Como curiosidad, también cabe señalar una transitoria reducción en la producción de Bulida que, no obstante, ha venido siendo rescatada con posterioridad.

### ► NUEVAS VARIEDADES

Recuperación del Bulida para su consumo en fresco, buscando tamaños más grandes.



### ¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

<b>Bulida</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Temprano (de los primeros en llegar al mercado junto con Galta roja y Mauricio).</li> <li>■ Tamaño mediano a grande y casi liso (poco asurcado).</li> <li>■ Piel amarilla, jugoso, aromático y un tanto ácido.</li> <li>■ Buena resistencia para comercializar.</li> </ul>
<b>Mauricio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Temprano.</li> <li>■ Buen tamaño, uniforme, achatado y de buen sabor.</li> <li>■ Piel color amarillo claro y dulce. Menos hueso que el Bulida.</li> <li>■ Buena resistencia para comercializar.</li> </ul>
<b>Galta roja</b> (o Palau, Currot, etc., también conocido como Valenciano)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Suele ser más temprano que el Mauricio.</li> <li>■ Buen tamaño, color y sabor.</li> <li>■ Piel amarillo/rojiza y carne un tanto anaranjada.</li> <li>■ Dulce y con un gran equilibrio entre agua y carne. Muy apreciado.</li> </ul>
<b>Pepito</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Media estación. Se solapa con el Galta roja.</li> <li>■ Buen tamaño (grande), color y sabor.</li> <li>■ Piel amarilla con chapa roja.</li> <li>■ Muy aromático, sabroso y con agradable paladar.</li> </ul>
<b>Moniquí</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Media estación/tardío.</li> <li>■ Muy buen tamaño, color y sabor. Forma oval y aplastado.</li> <li>■ Piel semi blanquecina y mucha carne.</li> <li>■ Dulce, muy conocido y apreciado en consumo.</li> </ul>
<b>Paviot</b> (en vía de desaparición)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tardío (julio).</li> <li>■ Muy buen tamaño.</li> <li>■ Piel rojo/naranja y carne amarilla.</li> <li>■ Fino de paladar y con un buen grado gustativo.</li> </ul>

*El período de importaciones (pequeñas cantidades) lo ocupan frutos del tipo Bulida.*



### Calendario de comercialización.

Varietades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Moniqui	Bulida	Galta roja*	Mauricio	Otras variedades
Enero					100
Febrero					100
Marzo					100
Abril			80	20	
Mayo	20	20	40	20	
Junio	30	20	40	10	
Julio	60				40
Diciembre					100

Producto nacional  Producto de importación

\* Galta roja y otros valencianos como Palau, Currot, etc.

Entre agosto y noviembre no se comercializan albaricoques.

### Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual.

Datos de la Red de Mercas

Galta roja	35
Moniqui	30
Bulida	16
Mauricio	12
Otras variedades	6



### Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada
Producto nacional	Mayo/julio
Producto importación	Diciembre/enero

### Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año

Enero	0,1
Febrero	0,1
Marzo	0,1
Abril	3
Mayo	34
Junio	46
Julio	15
Agosto	1
Septiembre	0,1
Octubre	0,1
Noviembre	0,1
Diciembre	0,4



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 en cajas de madera: Barquillas fruteras de unos 10 kg.

#### ACTUALES

Granel clasificado*	Categoría	Calibre	Envase y peso	Mantos	Encerado
	Extra	40/45 mm +	Caja madera de 5 kgs	No	No
	1ª	40 mm +	Caja madera de 5 kgs	No	No

\* Envase no retornable.

Nota: Se está empezando a comercializar en cestas de plástico (flow pack) de 1 kilo.

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

La permanencia habitual en las Mercas es de dos/tres días en cámara frigorífica a 5/8° C y sin humedad.

### OFERTA DE IMPORTACIÓN

Hay oferta de albaricoques de contra estación, siempre en los meses de invierno y en cantidades que aún son poco significativas, apesar de un paulatino aumento de la demanda relacionado con el mayor poder adquisitivo y buscando disfrutar del producto fuera de temporada.

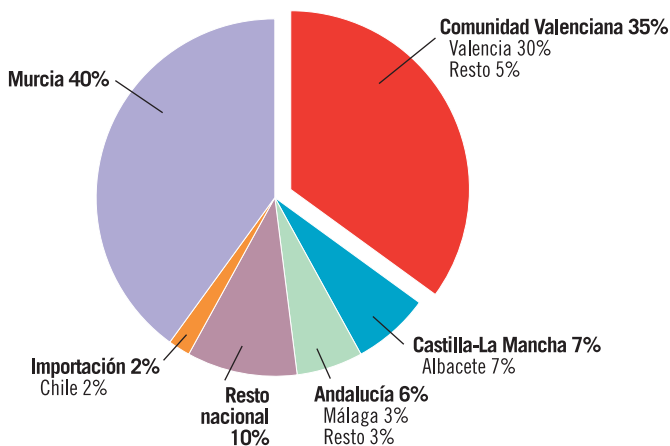
### ASPECTOS NUTRICIONALES Y OTROS DATOS DE INTERÉS

El albaricoque es una fruta rica en fibra, potasio o betacarotenos (provitamina A) de acción antioxidante. Tiene abundante agua y es baja en hidratos de carbono. Cuenta con cantidades razonables de vitamina C. Es una fruta buena para la piel y el sistema respiratorio. En seco es eficaz, por ejemplo, en los casos de estreñimiento y, sobre todo, en anemias por su alta aportación en hierro.

En fresco se recomienda consumir bien maduros porque verdes resultan indigestos. También se utilizan en pastelería y se pueden dejar secar (sin hueso) para obtener los "orejones", muy tradicionales en Navidad.



**Procedencia de los albaricoques comercializados en la Red de Mercas.**



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

Total consumo nacional	44,9
Comercio mayorista en la Red de Mercas	25,7
Cuota de mercado	57%

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

**Consumo de albaricoques por segmentos. Porcentaje sobre el total nacional**

	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1990	97,0	0,9	2,1
2000	98,2	1,0	0,8
2006	92,5	6,1	1,4

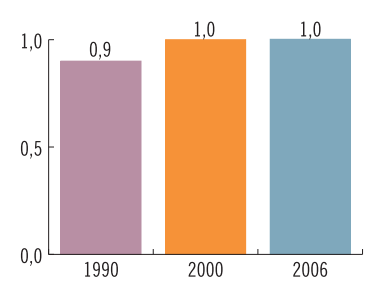
Fuente: MAPA.

**RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO**

El albaricoque es una fruta delicada y que es conveniente consumir madura. Se conserva en frigorífico a 6/8° C y en bolsa agujereada.

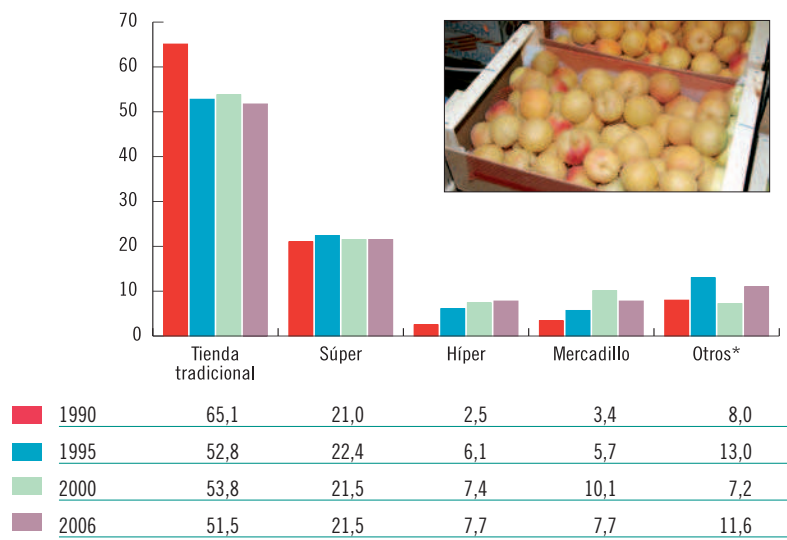


**Evolución del consumo de albaricoques por persona y año. Kilos**



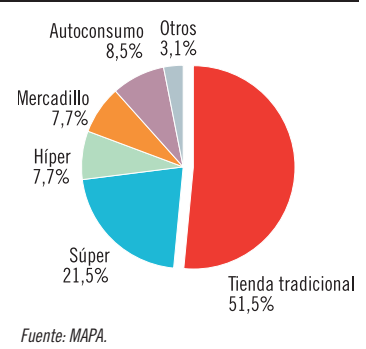
Fuente: MAPA.

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



\*Otros: Incluye autoconsumo, venta a domicilio, etcétera.  
Fuente: MAPA.

**¿Dónde compran albaricoques los hogares? Cuota de mercado de los establecimientos**



Fuente: MAPA.