



Principales zonas de producción



CIRUELA (*Prunus domestica*. Familia: Rosáceas)

► VARIEDADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN

No ha habido grandes cambios en la tipología, salvo la permuta de variedades en el tiempo como se indica en el párrafo siguiente.

► NUEVAS VARIEDADES

En las de carne roja y amarilla se ha abierto un abanico de nuevas variedades desde hace aproximadamente cinco años.

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

La permanencia del producto en las Mercas es de unos tres días en cámara frigorífica a 6/8° C.

► OFERTA DE IMPORTACIÓN

En esta especie, hay producto de contra estación cuando no hay producción nacional. Su consumo viene aumentando en los últimos años por el mayor poder adquisitivo y como complemento de la dieta.

► ASPECTOS NUTRICIONALES Y OTROS DATOS DE INTERÉS

Abundante agua, fibra e hidratos de carbono, donde destaca el sorbitol de acción laxante. Buen contenido en vitamina y fuente de oligoelementos, sobre todo potasio. En el caso de las pasas, también de fósforo y, especialmente, hierro. Apropia en las dietas de adelgazamiento y contra el estreñimiento, sobre todo las pasas por su alto contenido en fibra.

Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Granel sin clasificar en cajas de madera: Barquillas fruteras de unos 15/20 kg

ACTUALES

Granel clasificado*	Categoría	Calibre	Envase y peso	Mantos	Encerado
	Extra y I	20/30 mm	Caja cartón o madera de 5/10 kg	No	No
	II	17/25 mm	Caja cartón o madera de 5/10 kg	No	No

* Envase no retornable.

Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual.

Datos de la Red de Mercas

Reina Claudia	29
Golden Japan y Songold	24
Otras familia Black (Negras)	19
Angeleno, Red Beauty, etc.	16
Santa Rosa	11



Si se consumen en fresco son muy refrescantes para combatir las altas temperaturas del verano procurando lavarlas bien si se comen con piel. Ideales para preparar mermeladas, confituras o licores. Una vez desecadas (pasas) son típicas de las mesas navideñas, al natural o como acompañamiento de platos de carne, sobre todo caza.

► RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Si se compran verdes, a temperatura ambiente hasta su maduración. Posteriormente en frigorífico, puesto que una vez maduras son muy perecederas.



¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

Las amarillas son de sabor ácido y abundante jugo, las rojas jugosas con sabor más dulce que las amarillas, las negras tienen la piel azulada o negruzca y, por último, las de epidermis verde se denominan claudias y se caracterizan por su dulzor y carne amarilla.

Golden Japan y Songold

- Mediados de junio y buen tamaño.
- Piel amarilla brillante y gruesa, con tonos anaranjados en el caso de la Songold.
- Carne amarilla, adherida al hueso, jugosa y de sabor entre acidulado y dulce (más azúcar) en la Songold.
- Buen transporte.

Santa Rosa

- Mediados de junio, tamaño grande y de forma acorazonada.
- Piel rojo intenso.
- Sabrosa, con mucho agua, dulce, aromática y de color miel/rojo carmesí.
- Presencia vistosa pero delicada.

Reina Claudia

- Julio/agosto. Tamaño entre mediano y pequeño.
- Piel color verde con amarillo (la claudia verde) y verde claro y dorado (la de Oullins).
- Muy refrescante, dulce, jugosa y carne firme color ámbar.
- La reina de las ciruelas –muy apreciada– y de mucha tradición. La de Oullins más delicada para el transporte.

Red Beauty

- Precoz y buen tamaño.
- Piel roja color vino.
- Carne amarilla y jugosa, un tanto agridulce, pero con buena calidad gustativa.
- Buenas condiciones para el transporte.

Angeleno

- Tardía tamaño medio/grande.
- Piel rojo oscuro.
- Carne amarilla firme, dulce y buen sabor.
- Muy buena conservación y transporte.

Otras familias Black

- (Black Amber, Larry Ann, etc.).
- Suelen ser de contra estación (Andalucía y Extremadura, zona de Badajoz. Importadas de otros países cuando no hay producción nacional.
 - Tamaño grande y, por lo general, color violeta muy oscuro, casi negro.
 - Forma redondeada y hueso pequeño. Carne amarilla de textura firme, jugosa y dulce.
 - Buena resistencia al transporte y a la conservación.

Nota: Últimamente, la cabecera de las importaciones es Sudamérica.

Calendario de comercialización.

Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Reina Claudia	Santa Rosa	Golden Japan y Songold	Angeleno, Red Beauty	Otras variedades*
Enero			30	20	50
Febrero			40	20	40
Marzo			20	20	60
Abril			30	60	10
Mayo		40	25	25	10
Junio	10	30	20	30	10
Julio	50	10	20	10	10
Agosto	40	10	20	10	20
Septiembre	40	10	20	10	20
Octubre			50	20	30
Noviembre			50	20	30
Diciembre			50	20	30

■ Producto nacional ■ Producto de importación

* Otras familia Black (Negras).

Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año

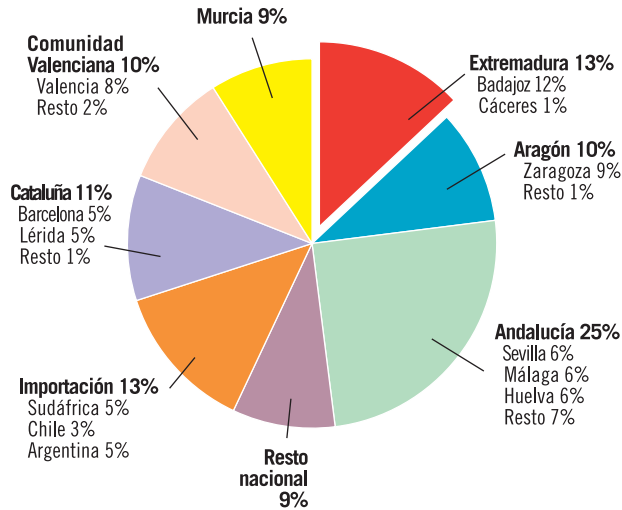
Enero	1
Febrero	2
Marzo	5
Abril	2
Mayo	3
Junio	14
Julio	23
Agosto	21
Septiembre	18
Octubre	8
Noviembre	2
Diciembre	1



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



Procedencia de las ciruelas comercializadas en la Red de Mercas.



Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada
Producto nacional	Verano
Producto importación	Resto del año

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

Total consumo nacional	68,6
Comercio mayorista en la Red de Mercas	40,0
Cuota de mercado	58%

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

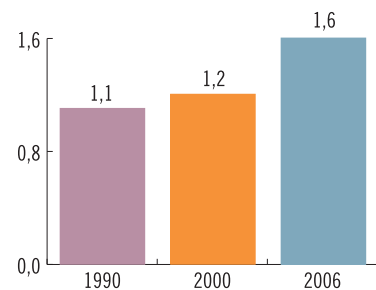
Consumo de ciruelas por segmentos. Porcentaje sobre el total nacional

	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1990	97,7	0,5	1,8
2000	96,8	1,2	2,0
2006	97,9	0,9	1,2



Datos de 2006.
Fuente: MAPA.

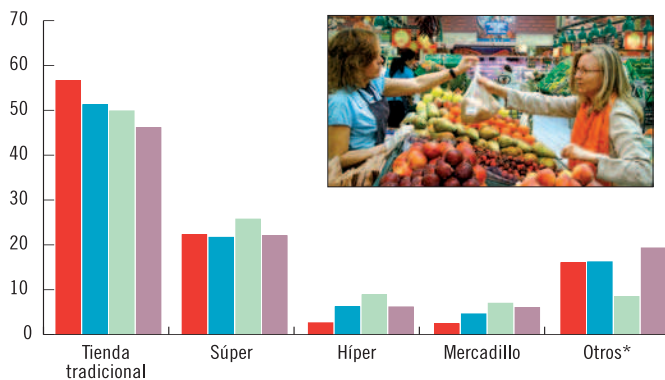
Evolución del consumo de ciruelas por persona y año. Kilos per cápita



Fuente: MAPA.

Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares.

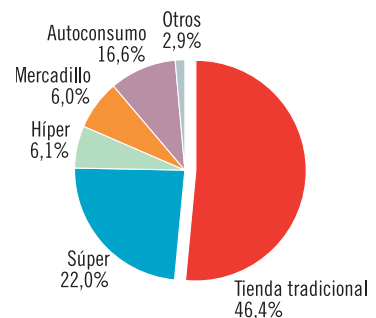
Porcentajes



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

¿Dónde compran ciruelas los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos



Fuente: MAPA.