

Importancia del melocotón

Un valor frutícola en alza en sus diversas variedades

El melocotonero se cultiva en todas las regiones de España, destacando, en cuanto a la superficie dedicada, Levante, Ebro, Nordeste y Andalucía occidental.

● **H. SORIA.** Periodista

El melocotón, de *meto* (manzana) y *cotonum* (algodón), en clara referencia al aspecto aterciopelado de su piel, pertenece a la familia de las rosáceas, adquiriendo su árbol el nombre botánico de *Prunus persica*.

Originario de la China, al decir de unos, y de Persia, según otros, lo cierto es que de esta fruta se conocen más de mil variedades, que varían en cuanto al color y tonalidad de la piel y, en cuanto a la textura y aspecto de la carne.

En España se producen distintas variedades, que van desde las tempranas de finales de primavera (Andalucía y Valencia), a las de pleno verano (Levante y Cataluña) para finalizar con las tardías de extraordinaria calidad y delicado sabor y aroma, del Valle del Ebro.

Ligado al melocotón nos encontramos con las nectarinas, de piel fina y lisa, con-

sideradas como las más nutritivas de todas las frutas afines al género *prunus*, por su gran cantidad de vitamina «C» y sus notables contenidos de caroteno y tiamina.

En España empezó a cultivarse en el Valle del Jerte y en la Serranía de Gredos, antes de difundirse como cultivo de importancia en zonas de Sevilla, Huelva, Alicante, Valencia y Lérida, sobre todo pensando en las exportaciones.



El 78% de la producción española de melocotón se destina al consumo en fresco.

Superficies y producciones

Durante los últimos años la superficie ocupada por las plantaciones de melocotón en España se ha movido en torno a las 75.500 ha, de las que 70.500 pueden considerarse como plantaciones en producción efectivas.

De este último registro, aproximadamente 63.700 ha se cultivan en regadío, mientras que las 6.700 ha restantes corresponden a terrenos de secano.

En el primer caso puede hablarse de unos rendimientos medios ligeramente superiores a los 13.000 kg/ha, mientras que en los secanos la productividad media puede estimarse en algo más de 4.500 kg/ha.

La climatología juega un papel determinante en los resultados productivos de los melocotoneros, de ahí que las cosechas sean bastante desiguales de una campaña a otra; durante el último trienio, se ha conseguido una producción media de

CUADRO I. PRINCIPALES VARIEDADES DE MELOCOTÓN, CARACTERÍSTICAS Y PERÍODO DE COMERCIALIZACIÓN

Variedades	Características	Período de comercialización
Precoces de carne blanca SPRINGTIME	Fruto de tamaño mediano o pequeño, de forma puntiaguda y de pulpa blanca. Buena coloración pero escasa calidad. Delicado de manipulación y transporte.	Mayo-junio
Precoces de carne amarilla ARMGOLD	Fruto de tamaño mediano, redondo, de buena coloración y buena calidad, de color amarillo, rojo en la parte soleada. Resistentes en manipulación y transporte cuidadosos.	Mayo-junio
CARDINAL	Fruto de tamaño mediano o grueso, de color amarillo, rojo en la parte soleada. Pulpa amarilla. Resistente en manipulación y transporte cuidadosos.	Junio
DIXTRED:	Fruto de tamaño mediano o grueso, buen aspecto, color amarillo, rojo en la insolación. Pulpa amarilla. Resistente en manipulación y transporte cuidadosos.	Junio
REIHAVEN	Fruto grueso, de buena Calidad y presentación, de color amarillo, rojo en las partes soleadas. Pulpa amarilla. Resistente en la manipulación y el transporte.	Junio-julio
Tipo carne dura MARUJA	Fruto de gran tamaño, de color amarillento, con manchas rojas en la insolación. Pulpa amarilla, firme y aromática. Resistente al transporte y apto para mesa y conserva.	Julio
JERONIMO o SEGUNDO	Fruto de tamaño grande, de color amarillo-rojizo. Pulpa amarillenta, compacta y gustosa. Resistente a la manipulación y transporte y excelente para mesa y conserva.	Julio-agosto
AMARILLO DE AGOSTO	Fruto de gran tamaño, redondo, de piel amarilla y hueso pequeño. Pulpa amarillenta. Resistente a la manipulación y el transporte. Muy apreciado para mesa y conserva.	Agosto
SUDANELL	Fruto de gran tamaño, de piel amarilla. Pulpa amarilla, firme y aromática. Resiste bien la manipulación y el transporte. Excelente para mesa y conserva.	Agosto
SAN LORENZO	Fruto de tamaño grande y puntiagudo, con piel encarnada. Pulpa amarillenta, roja en la parte adherida al hueso, fina y azucarada. Muy resistente a la manipulación y el transporte. Apreciado para mesa. No apto para conserva, por la coloración rojiza en torno al hueso.	Agosto-septiembre
GALLUR		
CAMPIEL	Fruto de tamaño grueso, siendo el más grande de todos los conocidos. La piel y la pulpa son amarillas. Muy fino, jugoso y azucarado. Resiste bien la manipulación y el transporte y reúne óptimas condiciones para el mercado en fresco.	Septiembre-Octubre

785.000 t de melocotones (870.600 t en la campaña de 1994; 656.600 t en la de 1995 y 826.900 t en la de 1996), que nos sitúan como tercer país productor europeo, por detrás de Italia y Francia.

A nivel provincial, las mayores aportaciones han correspondido a Murcia (185.300 t), seguida de Lérida (155.300 t) y de Zaragoza (112.000 t).

A la vista de estos datos cabe concluir diciendo que el melocotonero se cultiva en todas las regiones de España, en un 90% en regadío, destacando por su superficie Levante, Ebro, Nordeste y Andalucía occidental. El Valle del Ebro aporta más del 45% de la producción nacional, siendo cualitativamente la fruta más apreciada.

Variedades

Dentro de los distintos tipos de melocotones, predominan en un 53% los de «carne dura», sobre los de «carne blanda» (39%) y sobre las «nectarinas» (8%).

Por variedades, en los tipos de «carne dura» destacan las de «Majuja», «Sudanel», «Calanda», «Jerónimo» y «San Lorenzo». En los tipos de «carne blanda»,

► La incorporación de España a la UE ha supuesto un incremento significativo de las exportaciones

las variedades más representativas son las de «Springrets», «Springtime», «Cardinal» y «Dixired».

El calendario de recolección de los melocotones en España se inicia con las recolecciones más tempranas de Valencia, en el mes de abril, y finaliza con las más tardías de La Rioja y Teruel, en el mes de noviembre.

Siguiendo esta misma cronología, las características técnicas de las principales variedades de melocotones, se pueden resumir como indicamos en el **cuadro I**.

Distribución y comercialización

De la producción española de melocotones y nectarinas, en el curso de una campaña normal, un 78% es destinada al consumo en fresco, otro 20% se orienta hacia la industria transformadora y el 2% restante que puede considerarse como pérdida.

Del 78% que se destina al consumo en fresco, un 68% va para el consumo interior y el 10% restante hacia los mercados exteriores.

En el caso de las exportaciones, hay que significar el incremento que han experimentado durante el último decenio, a raíz de la incorporación de España a la UE.

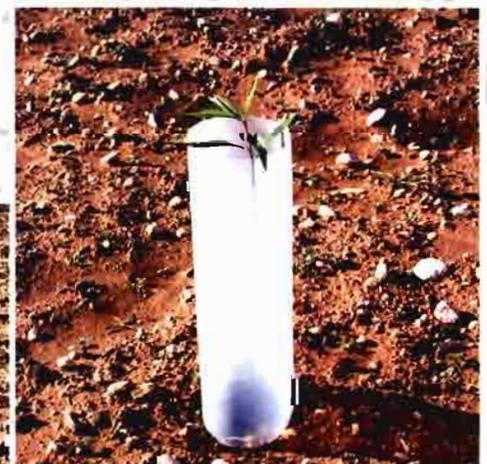
Durante los cinco últimos años, el volumen medio de envíos de melocotón español puede estimarse sobre las 76.000 t, marcando la cota más elevada la campaña de 1993, con 107.700 t.

La mayor parte de las ventas se realizan en los países del entorno comunitario, siendo Francia, Alemania e Italia nuestros clientes preferentes, al absorber cerca del 70% de las exportaciones españolas. ■

Protector de herbicidas y de roedores

El Protector ofrece una defensa práctica y eficaz del árbol con tratamientos de herbicidas, roedores, fuertes vientos, etc...

- Fabricado con polipropileno y tratado con anti-U.V.
- Fácil colocación
- Económico



 **ACUDAM**
Ferrer i Busquets, 2
Tel. 973 71 04 04
Fax 973 71 04 53
25230 MOLLERUSSA - Lleida

PATENTADO