



• OBSERVATORIO GRANJERO •

CIRUELA



Marzo 2016

Introducción

Según el MGAP, DIEA (2015) en la zafra 2013/2014 se produjeron aproximadamente 2.200 toneladas de ciruela. En dicha zafra se contabilizaron 422 productores, donde el 15% de éstos abastecieron el 50% de la demanda. El 97,3 % de la producción se destina a mercado de fruta fresca, mientras que el 2,7 % restante se vuelca a la industria.

Dentro de éste cultivo se encuentran un gran número de variedades que presentan diferencias de forma, tamaño, color (de cáscara y de pulpa), sabor, etc. Además de diferente fecha de cosecha, lo que permite escalar su oferta en el período comprendido entre diciembre y marzo. Estas variedades se pueden clasificar por color de cáscara en rojas (con colores que van del rojo al violeta o azul casi negro) y blancas (amarillas), o por tipo en europeas y japonesas.

Las ciruelas tipo europeas (*Prunus domestica*) se caracterizan por ser alargadas, color de cáscara oscuro y carozo fácilmente separable de la pulpa. Son las más apropiadas para el procesamiento industrial. Dentro de este grupo se encuentran las variedades Stanley y Reina Claudia, ambas de piel con tonalidades que van del púrpura al azul.

Las ciruelas tipo japonesas (*Prunus salicina Lind.*) poseen frutos de tamaño mediano a grande, de forma esférica, un aroma característico agradable y dulce, que se acentúa con la maduración, así como abundante jugo, por lo que son preferidas para consumo en fresco. En este grupo se destacan en la producción nacional las variedades: Santa Rosa, Obil'naja, Methley, Leticia y Rosa Nativa. Golden Japan y Crystal se observan como las principales variedades de piel blanca (amarillas).

Variedades Europeas



Stanley



Reina Claudia

Variedades Japonesas



Leticia



Santa Rosa

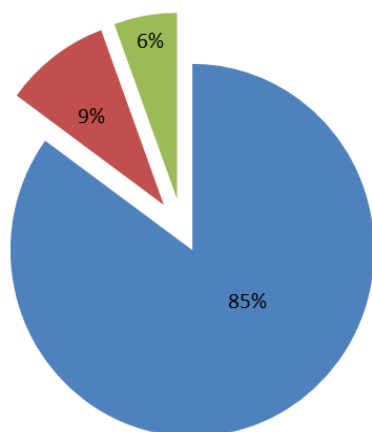


Cristal



Rosa Nativa

% DE PRODUCCIÓN SEGÚN GRUPO



■ Variedades Japonesas
 ■ Variedades Europeas
 ■ Otras

Anuario DIEA-MGAP (2015)

| Variedad | Período de oferta en el Mercado (*) |
|---------------|-------------------------------------|
| Methley | Diciembre |
| Cristal | Diciembre |
| Stanley | Febrero Marzo |
| Reina Claudia | Febrero Marzo |
| Santa rosa | Enero |
| Obil'naja | Enero Febrero |
| Rosa Nativa | Enero y Febrero |
| Leticia | Febrero y marzo |

(*) Principal período en que se concentra la oferta en el Mercado Modelo para los últimos años. Este año 2016 la oferta de Stanley y Reina Claudia ha sido prácticamente marginal

El ingreso de ciruela en volúmenes apreciables en Mercado Modelo se da entre diciembre y febrero. En el presente año el volumen de ingresos en este período está muy por debajo del promedio histórico, en tanto el precio por Kg está por encima del mismo.

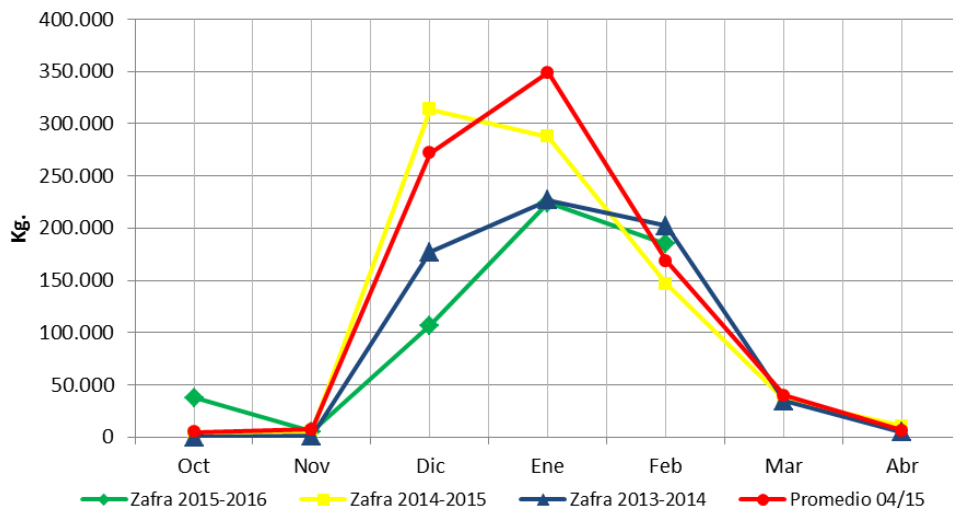


Gráfico 1: Ingresos de Ciruela en Kg.

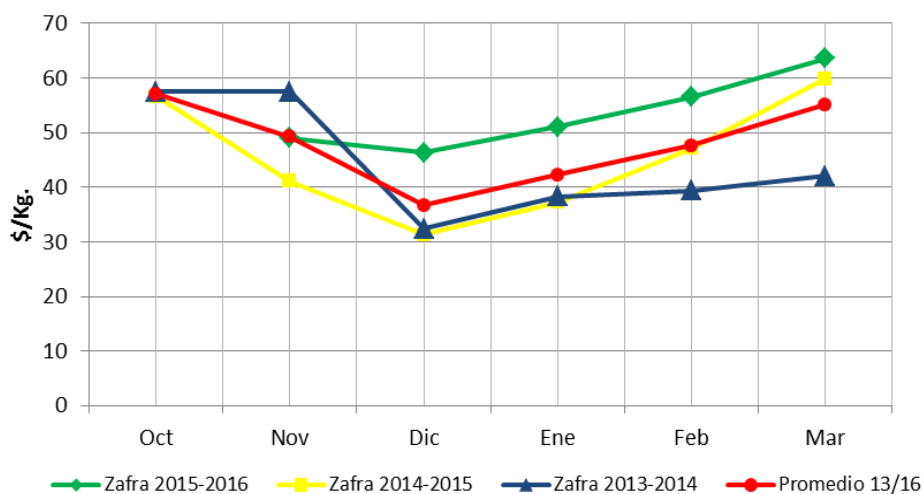


Gráfico 2: Precios de Ciruela \$/Kg

En el presente informe se hace foco en la variedad Leticia, por ser ésta la que presentó mayor nivel de oferta en los meses de febrero y marzo del presente año, además de ser junto a Santa Rosa la variedad con mayor producción en Uruguay.

Características generales de la variedad Leticia

Según el MGAP, DIEA (2015) en la zafra 2013/2014, el 23% de la producción total fue de la variedad Leticia, ocupando una superficie de 56 hectáreas (21% de la superficie total).

Leticia es una planta rústica, vigorosa, de hábito semi-extendido, que produce aproximadamente 11 Kg. de fruta por planta.

Este es un fruto grande (>50mm de diámetro ecuatorial), de forma redonda achatada, pulpa amarilla y cáscara roja-violácea con fondo amarillo. En cuanto a sus características organolépticas presenta en estado maduro, sabor dulce y agradable (INIA, 2015).

Se considera un fruto tardío con período de cosecha a principios de febrero. Aunque en la presente zafra la oferta de esta variedad se ha retrasado a causa de las condiciones climáticas en las que se desarrollaron (las temperaturas diarias desde plena flor a cosecha han sido menores a la mediana histórica).

La madurez mínima de cosecha se recomienda cuando el fondo ha virado a amarillo con ausencia de fondo verde, siendo el sobrecolor una característica específica para cada variedad.

Por tratarse de un producto altamente perecedero, donde su conservación depende principalmente de la temperatura de almacenamiento y su cosecha coincide con los días más calurosos del año, se puede considerar que el estado de madurez del fruto es uno de los factores más relevantes al momento de comercializar el producto.

Ciruela Leticia en tres estados de madurez:

Madurez apropiada
para compra mayorista



Madurez apropiada
para compra minorista



Madurez de consumo



Consideraciones finales

- El abastecimiento de ciruela en el presente año fue inferior al promedio histórico, debido a las condiciones climáticas no favorables para la correcta brotación, floración y cuajado.
- Los precios fueron superiores al promedio histórico debido a la poca oferta. En general la venta para las partidas de mayor calidad ha acompañado a la oferta y la colocación no se vio afectada por los precios relativamente altos.
- En los últimos años se ha observado un aumento del tamaño de las frutas ofertadas, especialmente explicado por la incorporación a la oferta de las variedades Obil'naja, Rosa Nativa y Leticia; así mismo, el aumento en la oferta de estas variedades viene determinando un corrimiento hacia el otoño con oferta de ciruelas de tipo japonesas de alta calidad.