

JUDÍA VERDE

Principales zonas de producción



► VARIEDADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN

Varietades con poca producción y nulo interés comercial, aunque sin grandes novedades en los últimos años.

► NUEVAS VARIEDADES

Eldas y Peronas, por citar algunas, si bien su presencia en el mercado es diluida y se remonta a unas diez campañas aproximadamente.

► PERÍODO DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN LOS MERCADOS

MAYORISTAS DE LA RED DE MERCAS

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

► RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Se puede conservar alrededor de una semana en la parte menos fría del frigo y en bolsa perforada. El lavado previo, pero sin secar, ayudará a mantener más tiempo su frescor. También se puede congelar previo escaldado, dejando enfriar y secar antes de proceder a su congelación. A la hora de comprar y de comprobar su frescura, se han de elegir aquellas de semillas más prominentes, sin manchas y de colores vivos y brillantes pero, sobre todo, que partan bien y desprendan agua al realizar esta operación; tiernas. Si intentamos doblar la

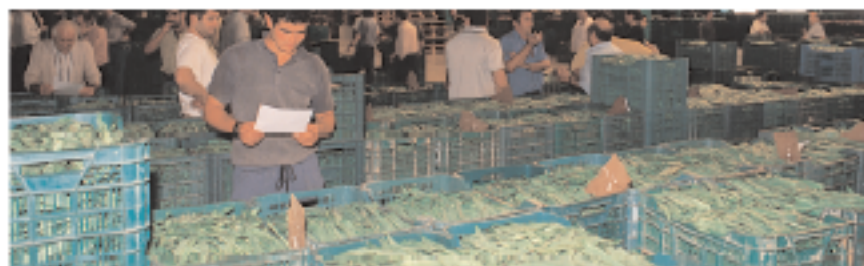
Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Granel sin clasificar: Sacos de 25 kg (primero de esparto, después de plástico y con posterioridad de rafia).

ACTUALES

Granel	Categoría	Galbre (por anchura de vaina)	Envase y peso	Observaciones
Granel clasificado	Extra-I (finas)	Inferior a 9 mm	Madera y cartón (no retornables) Madera: 8/16 kg Cartón: 5kg	Cat. I. Buena calidad, forma, desarrollo y coloración apropiados a la variedad. Prácticamente libres de manchas o defectos de coloración, con granos poco desarrellados, burgos, tiernos y de lebras cortas y poca resistentes. Cat. II, las que no pueden incluirse en la categoría anterior pero con las características mínimas de calidad más arriba, aunque pudieran presentar ligeros defectos superficiales.
	II (medianas)	Superior a 9 mm		
Malla plástica (en central hortofrutícola por encargo del cliente)	II		500 g	





vaina hacia sus extremos y no parte, hay que dudar de su grado de frescura.

#### ▶ OTROS DATOS DE INTERÉS

Su ingesta, es ideal para dietas de adelgazamiento y diabéticos. Baja en calorías, no contiene apenas hidratos de carbono, y es rica en minerales como yodo, hierro, calcio, fósforo y potasio. También contiene magnesio presente en la clorofila responsable de su color verde. Baja en sodio y buena fuente de fibra, vitaminas C y B, folatos y beta-carotenos. Es un eficaz antioxidante y ayuda a reforzar nuestros sistemas inmunológico y oseo. Aconsejable en el tratamiento de anemias, reumas, gota, etc, colabora a la disminución de los niveles de colesterol en sangre y los accidentes cardiovasculares. Favorece el tracto intestinal y es muy adecuada para embarazadas al prevenir la espina bífida en el feto. Muy digestiva y diurético natural.

Un producto muy recomendable en la dieta diaria y que nos dará mucho juego en la cocina, así como a la hora de salvar imprevistos por sus múltiples posibilidades de almacenamiento, con distintos grados de preparación, en latas, botes, menestras, etc., incluido el producto precocinado denominado de "5ª gama". En cuanto a las aplicaciones culinarias, se puede utilizar como ingrediente en rellenos de lasañas o canelones, en guarniciones de arroces, carnes y pescados, o en primer plato, cocidas, rehogadas o salteadas con jamón. Otras posibilidades son frías en ensalada o acompañadas con salsa de tomate o mahonesa. En cualquier caso, se recomienda cocinarlas siempre antes de consumir.

#### ▶ PRODUCTOS DE IMPORTACIÓN

Actualmente, un alto porcentaje procede de Marruecos, estando presente en el mercado español prácticamente entre nueve y once meses al año.

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

Básicamente, las judías verdes se dividen en redondas o aplanadas, si bien con una clara superioridad de oferta en el caso de las últimas donde, por este orden, Eldas y Peronas absorben gran parte del mercado. Predomina el color verde de los frutos, en tonos más o menos claros y brillantes, de paladar suave que, a veces, presenta ciertos matices dulces.

##### Perona\*

- Vainas aplanadas.
- Muy ancha y larga.
- Tierna y sin hebras.
- Buena cocción, buen transporte pero delicada conservación, porque, como todas las judías, tiende a secar o perder agua con rapidez.

##### Elda\*

- Vainas aplanadas y de muy buena producción.
- Ancha, aplanada y de menos longitud que la Perona.
- Tierna y sin hebras.
- Cuece bien, buen transporte y delicada conservación.

##### Boby

- Vainas tubulares (cilíndricas).
- Menos tamaño que las anteriores.
- Gruesa y carnosa.
- Otra variedad de características similares y vainas cilíndricas es la Emerite. Buen transporte y delicada conservación.

##### Rastra o Herradura

- Vaina aplanada y semi-curvada en herradura.
- Tamaño irregular, superfina, recuerda a la judía antigua o tradicional.
- Muy tierna puede presentar hebras.
- Presencia testimonial en el mercado para fresco, es especial para conserva. Buen transporte y, como todas, delicada conservación.



\* A Eldas y, sobre todo, Peronas, cuando están poco granadas - sin granos o protuberancias-, se les aplica comercialmente el término de "finas".

Existe alguna otra variedad como la Garrafal de parecido aspecto a la Perona, aunque manchada en rojo y un tanto curva, pero cuya presencia en los canales cada vez es menor. También la Emerite.



### Calendario de comercialización.

Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Judía verde fina	Judía verde Perona	Judía verde Elda	Judía verde Boby
Enero	10	30	55	5
Febrero	5	30	60	5
Marzo	5	25	70	
Abril	10	20	70	
Mayo	5	35	60	
Junio	5	35	60	
Julio	5	25	70	
Agosto		30	70	
Septiembre		30	70	
Octubre		30	65	5
Noviembre	5	30	60	5
Diciembre	5	25	65	5

La variedad Rastra o Herradura es testimonial en el mercado para fresco.

### Ventas por variedades.

Porcentajes sobre total anual.

Datos de la Red de Mercas

Judía verde Elda	64
Judía verde Perona	29
Judía verde fina	5
Judía verde Boby	2



### Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año

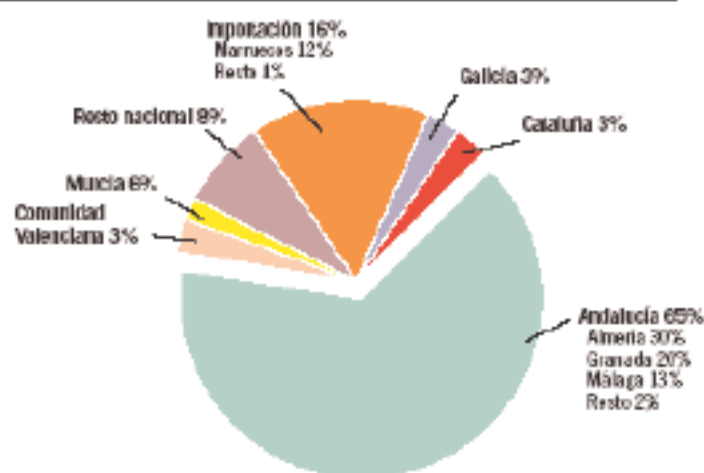
Enero	8
Febrero	8
Marzo	9
Abril	9
Mayo	10
Junio	9
Julio	8
Agosto	6
Septiembre	7
Octubre	9
Noviembre	9
Diciembre	8

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





**Procedencia de las judías verdes comercializadas en la Red de Mercas**



**Consumo de judías verdes por segmentos. porcentaje sobre el total nacional**

	Hogares	Hoteles y restauración	Instituciones
1990	44,7	4,0	1,1
2000	60,7	7,2	2,1
2004	48,4	9,1	2,5

Datos de 2004.  
Fuente: MAPA.

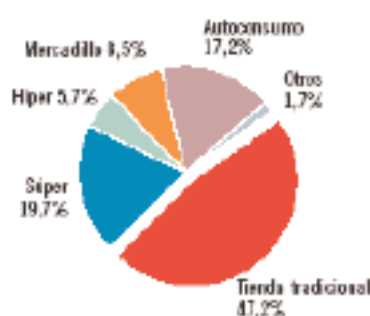
**Cuota de mercado de la Red de Mercas. millones de €.**

Total consumo nacional	1138
Comercio minorista en la Red de Mercas	75,7
Cuota de mercado	6,7%

Datos de 2004. El consumo incluye hogares y extracomunitario.  
Fuente: MAPA y Mercas.

**¿Dónde compran judías verdes los hogares?**

Cuota de mercado de los establecimientos



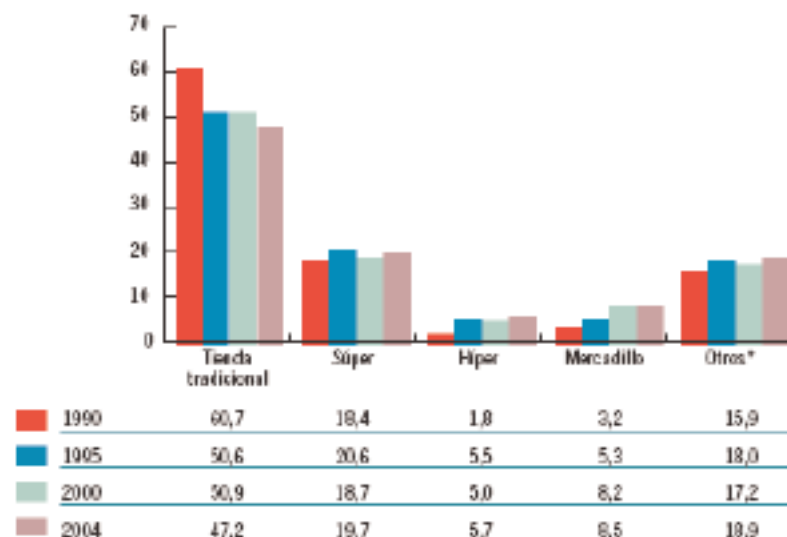
Fuente: MAPA.

**Temporada o mejor época de consumo**

Origen	Temporada
Producción nacional	Todo el año (Las mejores en otoño, invierno y primavera)
Producción importación	Todo el año

El cultivo en invernadero permite su consumo durante todo el año.

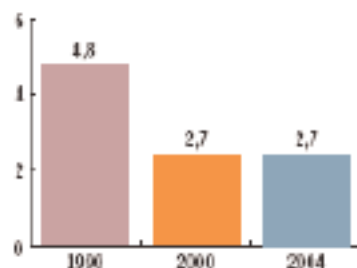
**Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares. Porcentajes**



\*Otros incluye autoconsumo, venta a domicilio, etcétera.

Fuente: MAPA.

**Evolución del consumo de judías verdes por persona y año. €.**



Fuente: MAPA.