

Ferias y congresos

Interpera - I Congreso Mundial de la Pera

Un nuevo foro para analizar el comercio de la pera

- Análisis sobre lo que ocurre en las zonas de producción y las preferencias de los consumidores a debate.

Alicia Namesny

agrocon@ediho.es

España ocupa una posición puntera en la producción mundial de pera, que se concentra en la zona de Lleida. Este papel explica la organización del I Congreso Mundial de la Pera, "Interpera", por parte de Catalonia Qualitat, entidad catalana de promoción de la fruticultura, que coorganizó, junto con el Departamento de Agricultura de la Generalitat de Catalunya (el gobierno autonómico), y la AREFLH, Asamblea de Regiones Europeas Hortofrutícolas. El análisis de qué ocurre en las principales zonas de producción y las preferencias de los consumidores tuvieron un papel protagonista. En el origen de Interpera se encuentra la preocupación por atajar la pérdida de consumo que se está produciendo en Europa de pera, una situación que contrasta con lo que ocurre en otras zonas del mundo, en la mayoría de ellas el consumo se mantiene más estable o crece; la vocación del foro es ser itinerante.

Francesco De Rose, de la Dirección General de Agricultura de la UE, señala el interés de aumentar el nivel de organización de los operadores y que haya diálogo entre los productores de ambas orillas del Mediterráneo, como Marruecos, Egipto o Túnez. Es intención de la UE publicar

estadísticas con las principales variables del mercado, para lo cual harán una licitación de empresas.

El panorama del consumo decreciente contrasta con el comercio intracomunitario de pera, donde tanto importaciones como exportaciones han crecido en los años transcurridos de esta década.

El alcalde de Alpicat, localidad anfitriona de Interpera, Pau Cabré, indicó que el consumidor de pera es un "consumidor más selectivo", que intrínsecamente está demandando un producto de calidad.

Producción y comercio

La producción de pera en el mundo alcanzó un máximo en 2005, con cifras en torno a los 23 millones de toneladas, explicó Jacques Dasque, de AREFLH; al año siguiente la cifra estuvo en torno a los 20 millones, más en consonancia con la tasa de aumento que se venía dando durante esta década, en la que se partió de casi 17 millones de toneladas. China es responsable de 59% de estas cifras. Si se exceptúan la producción China, en cifras de 2006, Italia y Estados Unidos



son los principales productos, con sendos 10%, seguidos de España (8%) y Argentina (7%), Corea y Turquía (sendos 5%), Japón y Sudáfrica (4% cada uno).

Un 88% del comercio en el interior de la UE de pera lo realizan cuatro países: Holanda (29%), Italia (23%), Bélgica (20%) y España (16%). De las peras que provienen de fuera de la UE, el principal origen es Argentina, con un 44%; le siguen Sudáfrica (30%) y Chile (16%). Los principales destinos de las importaciones son Bélgica, Italia y Holanda, dando una clara demostración de que los países productores son también los principales consumidores.

Las exportaciones de pera de la UE (es decir, ventas a países no comunitarios) provienen básicamente de Holanda y Bélgica; Portugal ha aumentado su participación de forma importante durante los últimos años. Los principales destinos son Rusia, seguida de Noruega. En 2006 Rusia importó 174.665 toneladas y la tendencia es claramente creciente. J. Dasque indica que "gracias al mercado Ruso el balance comercial es mucho más auspicioso que al inicio de la década".

La pera ideal

La imagen de la pera ideal es cultural; para Marco Castagnoli, CRA, *Unità di Ricerca per la Frutticoltura*, Forlì, Italia, tiene un diámetro entre 60 y 75 mm, un peso entre 150 y 250 g, el color de la piel es amarillo brillante, forma priforme alargada, una relación longitud/diámetro entre 1.44 y 1.48, un ratio (sólidos solubles / acidez total) de 3,

Al igual que en ornamentales, en frutas y hortalizas, recuperar los aromas es el siguiente desafío para la mejora varietal



Uno de los temas de Interpera 2008 fue, por supuesto, el panorama de la producción europea de peras.

tiene dificultades para elaborarla en IV gama (especialmente las variedades europeas), la vida poscosecha es limitada, y las variedades de pera chinas tienen poco sabor.

Como metas para crear una pera de consumo fácil ("convenient to eat") se plantean:

- que pueda consumirse en todo momento (después de cosecha o del almacenamiento)
- que sea atractiva y diferenciada
- que mantenga buen sabor, aroma y textura crujiente

El programa de mejora de Hort Research combina lo mejor de los tres grupos de peras (europeas, chinas y japonesas); actualmente evalúan la fructificación de la 3ª generación.

En cuanto a calidad organoléptica, los test sensoriales considera los siguientes parámetros. Entre los vinculados con sabor y aroma (características para las que el idioma inglés dispone de un único término, "flavour"): aroma (se tiene en cuenta su intensidad), dulzor, acidez, amargor / astringencia (incluyendo la piel), y el conjunto de sabor y aroma, también referido a intensidad). Entre los parámetros vinculados a la textura, consideran: crocantesz, jugosidad, firmeza, aspereza / correosidad, y granulosidad (si la textura es granulosa, como en Guyot o Limonera).

En cuanto a los tipos de sabores y aromas, desde la 2ª generación Hort Research agrupó las obtenciones entre

una serie de grupos como son "Tropical" (con sabor que recuerda a una piña), ciruela, nueces, cítricos, melón, manzana, melocotón. Vamos, que se podrá hacer una macedonia de frutas utilizando solo peras.

El programa también busca variedades que puedan consumirse directamente después de la cosecha y otras en que esto se haga después de un período de almacenamiento.

Encuanto a color de la piel, al igual que otros programas de mejora, tiene al rojo como el color de moda.

En el IRTA, Instituto de Recerca (investigación) y Tecnología Agraria, de Cataluña, evalúan especies frutales desde 1994 en las Estaciones Experimentales de Lleida y de Más Badia; en ese tiempo, explica Ignasi Iglesias, han evaluado un total de 1.100 variedades, de las cuales son mayoría las de melocotonero (493), seguidas por manzanas (318), mientras que las de pera no alcanzan en centenas (77). Entre las obtenciones las hay que llegan a los 16º Brix. La extensión del calendario de recolección se concreta en que la recolección vaya desde finales de junio (con Delbrd Premiereã o DelfrapÔ) hasta mediados de octubre (con Angelysã, la más tardía). El ponente señala el interés de las variedades de maduración precoz para las zonas más tempranas del sur de Europa, que aportan desde inicios del verano fruta fresca, no proveniente de cámaras. Durante la conferencia se expusieron las características más destacadas de las variedades más interesantes tanto de maduración precoz, de vearno-media estación, como de media estación-otoño. En los últimos años se han introducido variedades de epidermis bronceada que tienen interés por su aspecto diferente, buena calidad gustativa y menor sensibilidad a los roces.

Sobre nuevas variedades seleccionadas en los Países Bajos, Alemania, USA, Francia, versó la conferencia de Joseph de Coster, de Stas NV, de Bélgica. Del programa de mejora de UC Davis proviene la pera Eliot, que es resistente al fuego bacteriano. Es una pera con russet y un 30% de cachete rojo pardo. En Francia han desarrollado un cruce de Angelis que no es susceptible a psylla. De Bélgica proviene Sweet Sensation, una pera especialmente rica en azúcares que es una mutación roja de Dyenné

El análisis sensorial puede permitir definir mejor los efectos de la fecha de recolección en la calidad tal como la percibe el consumidor

du Comice (que también es parental de la mencionada antes Angelis). Gerard Poldervaart, de AllroundFruit, de Holanda, explicó las variedades de su país, provenientes de los dos grupos que trabajan en mejora de frutales, New Fruit Generation e Innova Fruit. El dulzor es el elemento de marketing más prominente; una de las que destaca se llama Sweet Desire, otra Sweet Sensation; en otros casos el nombre hace referencia al color (Red Desire, que así es como se llama también a Sweet Desire; Gold Sensation).

Para saber más...

Podrá encontrar el artículo completo en www.horticom.com?72222

un dulzor entre 13.6 y 17.2º Brix, y una firmeza y jugosidad de 18 a 22 N. El ponente remarca la necesidad de conocer, a la hora de abordar la mejora genética, qué es la calidad desde el punto de vista del consumidor. El análisis sensorial puede permitir definir mejor los efectos de la fecha de recolección en la calidad tal como la percibe el consumidor. También destacó la importancia de los aromas en el nivel de satisfacción del consumidor. Esta característica es la próxima frontera de los mejoradores.

Peras con sabor a limón, a fresa, ...

En Hort Research, institución de investigación en alimentación y horticultura de Nueva Zelanda, trabajan en la obtención de peras con sabores que recuerden a otros frutos, explicó Richard Volz, de esa institución. Con esta estrategia intentan atacar la caída del consumo que experimenta la pera en fresco. Es una especie que