


La producción de ambas frutas en el país trasandino fue afectada por desfavorables condiciones climáticas durante la primavera del año pasado, principalmente por heladas tardías que afectaron la floración.

La producción de manzanas y peras en Argentina se estima experimentará una  disminución en 2010, debido a desfavorables condiciones climáticas, principalmente heladas tardías que afectaron la floración durante la primavera de 2009.

La producción de uva de mesa en tanto, se prevé será mayor gracias a un mejor rendimiento de los cultivos debido a buenas condiciones climáticas en las principales áreas de cultivo.

Así lo informó el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) en un informe en el cual especifica que la producción de manzanas sería de aproximadamente 860 mil toneladas métricas (TM) mientras que la producción de peras alcanzaría las 700 mil TM.

En el caso de la de uva de mesa, el total estimado de producción es de 140 mil TM, generando un incremento en los envíos debido a una mayor cosecha y a la recuperación de los mercados.

En 2009 Argentina exportó un total de 210 mil TM de manzanas frescas, siendo sus principales mercado de destino la Unión Europea, Brasil, Rusia, Algeria y Noruega. Los pronósticos para este año indican que los envíos serán de aproximadamente 190 mil TM.

Las exportaciones de peras frescas totalizaron el año pasado 450 mil TM y se espera que para 2010 sean de 410 mil TM. Sus principales mercados de destino fueron la Unión Europea, Brasil, Rusia y Estados Unidos.

De acuerdo a lo informado por la agencia estadounidense la variedad de manzana que ha tenido mayor éxito en el país trasandino es la Red Delicious con una participación del 65 por ciento del área plantada. La siguen la Granny Smith y Gala (ambas 15 por ciento). A continuación destacan otras variedades como Pink Lady, Rome Beauty, Golden Delicious, Fuji y Braeburn (en total, 5 por ciento).

En el caso de las peras, las más populares son la variedad William's (45 por ciento), Packham's Triumph (30 por ciento), Beurre D'Anjou (10 por ciento), Red Bartlett (6 por ciento), Abate Fetel (2 por ciento) y Beurre Bosc, Beurre Giffard, Clapps Favourite, Red Beurre D'Anjou (en total 7 por ciento).

2.junio.2010 - Portal Frutícola