

Versión revisada. Febrero 2007

ESTUDIO DEL MERCADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LA ISLA DE LA PALMA

Autor: PROYECTOS Y SERVICIOS AGROAMBIENTALES. David Lana García-Verdugo

Promotor:

S. COOP. CAMPO PALMERO

COCAMPA

ORGANIZACIÓN DE PRODUCTORES DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Colaboran:



ESTUDIO DEL MERCADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LA ISLA DE LA PALMA

INDICE

1.	INTRODUCCION	3
2.	OBJETIVOS DEL ESTUDIO	3
3.	METODOLOGIA EMPLEADA	4
3.1.	Descripción de la cadena comercial	
3.2.	Estimación del consumo	
3.3.	Preferencias del mercado	
4.	DESCRIPCION DE LA CADENA COMERCIAL	6
4.1.	Descripción de los agentes implicados	
4.2.	Esquema de flujo de frutas y hortalizas	
4.3.	Los precios en origen y al consumidor	
5.	ESTIMACION DEL CONSUMO INSULAR	11
5.1.	Descripción de los consumidores	
5.2.	Volumen de consumo estimado	
5.3.	Puntos de compra de frutas y hortalizas	
5.4.	Estacionalidad de las compras	
6.	PREFERENCIAS DEL MERCADO INSULAR	25
6.1.	Preferencias generales	
6.2.	Preferencias por productos	
6.3.	Preferencias de la distribución	
7.	LA OFERTA INSULAR DE FRUTAS Y HORTALIZAS	27
7.1.	Estructura de la producción hortofrutícola	
7.2.	Estacionalidad de la oferta	
7.3.	Comparación oferta y demanda	
8.	CONCLUSIONES	51

ANEXOS

- Anexo 1. Fichas de productos
- Anexo 2. Cuestionario de la encuesta
- Anexo 3. Bibliografía y otras fuentes
- Anexo 4. Relación de figuras

ESTUDIO DEL MERCADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LA ISLA DE LA PALMA

1. INTRODUCCION

El presente estudio se realiza por encargo de la Sociedad Cooperativa Campo Palmero, COCAMPA, como parte de los compromisos contraídos con el Excmo. Cabildo Insular de La Palma en virtud del convenio de colaboración firmado en agosto de 2005.

Esta Cooperativa, calificada como Organización de Productores de Frutas y Hortalizas (OPFH) en las categorías de frutas y de hortalizas y con un ámbito insular, además del propio Cabildo Insular, desea establecer unas bases para ir mejorando el nivel de autoabastecimiento de la isla en el sector de frutas y hortalizas frescas, en lo cual se basan los aspectos tratados en el presente estudio, como se describirá en el apartado de Objetivos del estudio.

Esta OPFH es la única presente en la isla en las dos categorías mencionadas y aglutina a la mayor parte de los productores de hortalizas de la isla, por tanto, podría estar en disposición de influir decisivamente en este mercado en La Palma.

2. OBJETIVOS DEL ESTUDIO

El principal objetivo del presente estudio es estimar las necesidades de abastecimiento de frutas y hortalizas frescas en la isla de La Palma, tanto de forma global como su distribución en el año para, una vez conocidas y comparadas con la oferta existente, poder realizar una planificación de cultivos, justificada en base a datos reales aproximados, que permita ir adaptando la oferta a la demanda real, en aquellos productos y momentos en que sea posible.

Objeto complementario del estudio es conocer las preferencias de los consumidores locales, tanto a nivel general como de cada producto hortofrutícola concreto, de forma que la OPFH tenga de primera mano información reciente, para emplear en la selección de variedades y técnicas de cultivo, presentación, etc.

Como objetivo operativo para obtener los datos necesarios, será necesario identificar a los agentes implicados y describir la cadena de distribución de frutas y hortalizas que existe en la isla, de manera que se puedan tomar decisiones estratégicas y conocer posibles fuentes de información.

3. METODOLOGIA EMPLEADA

3.1. Descripción de la cadena comercial

Para este apartado, se realizan entrevistas con los principales responsables de compras de las empresas de distribución e importación de frutas y hortalizas. Se intentará cuantificar, a partir de las encuestas que se describirán más adelante y, en concordancia con los datos de preferencias en el consumo, la importancia relativa de cada uno de los lugares de compra final de estos productos.

En este apartado se confía más, en la experiencia y conocimiento de la realidad insular que tienen los agentes implicados en el comercio de frutas y hortalizas, que en datos cuantitativos. Una vez elaborado el esquema de flujos que define la cadena comercial en la isla se ha pedido opinión a estos agentes y todos ellos lo han dado por válido.

3.2. Estimación del consumo

Este apartado es uno de los que tiene más interés para la cooperativa Cocampa por las implicaciones que puede tener en cuanto a la planificación de la producción insular.

Inicialmente se deseaba emplear dos métodos para comparar los resultados de cada uno de ellos y comprobar la coherencia de los mismos, sin embargo la inexistente colaboración de las empresas importadoras de frutas y hortalizas ha impedido contar con información suficiente para el segundo de los métodos que se plantea.

En primer lugar se emplearán los datos de consumo *per capita* del Ministerio de Agricultura y del Ministerio de Sanidad y Consumo disponibles para en territorio nacional y los datos más específicos de Canarias. Estos datos son anuales y no recogen la estacionalidad del consumo. Se cuenta con una distribución de ventas en el año de una cadena de supermercados en el año 2004 como únicos datos que permitan describir la estacionalidad de las ventas y del consumo.

Se tiene en cuenta que la media Canaria no tiene porqué corresponder exactamente con el caso de La Palma, pero da idea de las tendencias que deberían cumplirse en la isla en comparación con el conjunto de España.

El segundo método que se pretendía utilizar se describe a continuación: si tomamos como punto de partida, que la mayor parte de la producción insular de frutas y hortalizas, destinadas al mercado interno de La Palma, ya es comercializada por la OPFH, salvo algún producto concreto, podemos incrementarlo mediante un coeficiente corrector y asumir que el resto de productos comercializados en La isla, por los mayoristas y empresas de distribución, son importados.

Al dato de producción comercializada por la OPFH se le añadirá un cierto volumen de producción local canalizada a través de otros intermediarios y directamente por el productor, como puede ser el caso de las papas, las naranjas y los tomates.

Se ha contactado con las empresas importadoras de frutas y hortalizas en La Palma para contar con los datos mensuales de importaciones en los años 2004 y 2005 y la distribución en el año de las ventas de los principales productos hortofrutícolas, ninguna de ellas ha facilitado la información, ni la empresa pública Mercocanarias SAU ni los operadores privados Palmafrut SL, Tomás Barreto S.A. y Centros de Ahorro San Martín SL, principales destinatarios de los productos de la Cooperativa e importadores de mercancías externas.

No se van a considerar las mermas de productos a los largo de la cadena comercial ya que se asume que serían equivalentes a las que existan en el caso de productos originarios de La isla.

Se deducirían de las cantidades resultantes las cantidades exportadas de aquellos productos excedentarios en la isla como los aguacates, naranjas, ñame y otros.

Este último método explicado, que serviría de comprobación del primero más general, no puede ser aplicado al carecer de los datos solicitados.

3.3. Preferencias del mercado

En este punto se realizará una descripción muy esquemática de las preferencias del consumidor palmero en cuanto a calidad y presentación de los principales productos hortofrutícolas, cuyos datos serán obtenidos mediante encuestas.

La encuesta, cuyo cuestionario se adjunta como Anexo 2, es de tipo cuantitativa, con muestreo probabilístico semialeatorio y estratificado por edades, residencia en zona urbana o rural y por sexo. El Tamaño de la muestra se ha obtenido de la siguiente expresión:

$$n = \frac{Z^2 \times P \times Q \times N}{E^2 (N - 1) + Z^2 \times P \times Q}$$

Donde: n = Número de elementos de la muestra. N = Número de elementos del universo, que se consideran 25000 hogares. P/Q = Probabilidades con las que se presenta el fenómeno. Cuando el valor de P y de Q no se conoce, o cuando la encuesta se realiza sobre diferentes aspectos en los que estos valores pueden ser diferentes, es conveniente tomar el caso más desfavorable, es decir, aquel que necesite el máximo tamaño de la muestra, lo cual ocurre para P = Q = 50, luego, P = 50 y Q = 50. Z2

= Valor crítico correspondiente al nivel de confianza elegido; siempre se opera con valor sigma 2, luego $Z = 2$. E = Margen de error permitido, se fija en el 5%. Por tanto el resultado es:

$$n = 4 \times 50 \times 50 \times 25000 \div ((25 \times 24999) + (4 \times 50 \times 50)) = 99,6$$

Se realizan 100 encuestas a los responsables de compra de otros tantos hogares de la isla, repartidos en varios municipios intentando que la muestra de individuos encuestados sea lo más representativa posible de la realidad de los hogares insulares.

Se ha insertado en la encuesta alguna pregunta sobre la percepción que tiene el consumidor de los productos palmeros, sobre su identificación y sobre algunos aspectos relacionados con la calidad y el cultivo ecológico o integrado.

4. DESCRIPCION DE LA CADENA COMERCIAL

4.1. Descripción de los agentes implicados

En la isla de La Palma coexisten diferentes formas de comercializar las frutas y hortalizas destinadas al mercado de la propia isla, a continuación se intentará describir esquemáticamente los flujos de mercancías que existen hasta el consumidor final, ya sea la producida en la isla como las que se importan desde el exterior.

Los grupos homogéneos de agentes implicados que se han identificado en la isla son los siguientes:

- Productores locales
- Mayoristas e importadores tradicionales de frutas y hortalizas
- Entidades asociativas agrarias
- Empresas de distribución y venta al menor
- Vendedores al por mayor desde fincas
- Minoristas de mercados municipales y mercadillos de agricultores
- Minoristas de fruterías y otros comercios tradicionales
- Grandes consumidores
- Empresas de restauración
- Consumidores finales en el hogar

Realizaremos una breve descripción de cada uno de ellos:

- Productores locales: son aquellos que cultivan y cosechan productos hortofrutícolas para consumo propio, para su entrega a otros consumidores o para su comercialización. Pueden ser personas físicas o jurídicas. Pueden comercializar a través de canales formales o mediante venta en metálico sin que quede constancia de la operación. Existen agricultores que venden a mayoristas o a entidades asociativas

agrarias de forma correcta desde un punto de vista fiscal, en otras ocasiones se realizan ventas directas a comerciantes o restauradores e incluso de forma ambulante casa por casa, en la mayor parte de ocasiones sin factura, con lo que el cosechero suele salir ganando en el precio percibido, aunque a menudo sin contabilizar los gastos extraordinarios que le supuso la venta “a domicilio”. Suelen ofertar uno o unos pocos productos en algunas épocas concretas o con una oferta variable según la producción.

- Mayoristas e importadores tradicionales de frutas y hortalizas: son empresas de cierta importancia que suministran a diferentes agentes de la cadena comercial la gama completa de productos que obtienen de Productores locales, de otros Mayoristas locales o exteriores cuando el producto es importado. En este apartado se incluyen las empresas Palmafrut S.L., la empresa Frutas Rosán S.L., Daniestel S.L., Frutpalma, Gabriel Felipe S.L. y Hortofrutícola Lama. Otras se dedican principalmente a la exportación de aguacates como Transifrut S.L. y Agroarchipiélago S.L. En este grupo se incluirá la empresa pública Mercocanarias S.A.U. ya que su funcionamiento es equivalente a las mencionadas anteriormente.

- Entidades asociativas agrarias: son Cooperativas y Sociedades Agrarias de Transformación (SAT); en la actualidad su importancia en la cadena comercial es muy limitada, incluso la propia OPFH Cocampa no influye en el mercado por su esquema de funcionamiento. La desaparición de la Cooperativa La Centinela de Barlovento supuso la desaparición de la única empresa asociativa dedicada a la distribución de frutas y hortalizas convencionales. Es de destacar la presencia de SAT Aromaplant en la distribución de productos ecológicos cuya cuota de mercado es muy pequeña aun en la isla. En este apartado se incluyen empresas como COCAMPA, SAT Idafe que exporta aguacates y las SAT creadas por los mayoristas para la percepción de ayudas del Poseican Interior como SAT Agrícola El Rincón (Palmafrut SL), SAT Aridane (Frutas Rosán), SAT Tierra Fuente (Transifrut) y SAT El Roque (Idafe). Es necesario mencionar también a cooperativas del subsector del plátano que también comercializan algunas cantidades de productos hortofrutícolas en el exterior de la isla como las cooperativas CUPALMA y Cooperativa La Prosperidad de Tijarafe, de la OPFH COPLACA, principalmente son aguacates los productos exportados, junto a pequeñas cantidades de naranjas, papas y ñame en el primero de los casos.

- Empresas de distribución y venta al menor: en este apartado se incluyen las principales cadenas de supermercados de la isla como el grupo Tomás Barreto (SPAR y otros), Centros de Ahorro San Martín, Supermercados del grupo Ahold (Hiperdino y Supersol) e Hipertrébol, del grupo Jesuman. Aunque existen otras redes de supermercados aparentemente homogéneas como Maxcoop, se trata de empresas independientes que se surten de frutas y hortalizas a partir de mayoristas.

- Vendedores al por mayor desde fincas: todavía existen comerciantes que recorren fincas de productores locales para comprar sus productos y llevarlos al mercado, en la zona noroeste de la isla se realizan estas actividades con papas y tomates principalmente. Existen casos en los que estos comerciantes se suministran de

mayoristas para cumplir compromisos o simplemente incorporar su margen y venderlo en otro lugar.

- Minoristas de mercados y mercadillos de agricultores: son los comerciantes detallistas que disponen de puestos en los mercados municipales de Santa Cruz de La Palma y Los Llanos de Aridane, además de aquellos, agricultores o no, que comercializan en los mercadillos del agricultor de Mazo y Puntagorda. En Puntallana está prevista la instalación de otro mercadillo. Estos últimos sólo están presentes los fines de semana mientras que los mercados municipales lo están de lunes a sábado. Se abastecen de productores locales y de mayoristas u otros vendedores al mayor.

- Minoristas de fruterías y otros comercios tradicionales: son aquellos empresarios con pequeñas fruterías o comercios al por menos de alimentación que ofrecen frutas y hortalizas frescas, ya sean ecológicas o no. Se abastecen de productores locales y de mayoristas u otros vendedores al mayor.

- Grandes consumidores: en este grupo se encuentran los hospitales de la isla (el General, la residencia de las Nieves y el de Dolores), aquellos centros docentes que ofrecen comida a sus alumnos, el centro penitenciario de La Palma, los hoteles y demás alojamientos turísticos colectivos que se encuentran en diversos puntos de la isla, el cuartel de las fuerzas armadas actual centro de formación militar, cuarteles de las fuerzas de seguridad del estado, etcétera. Generalmente se surten de mayoristas. Se determinaría el consumo de estos centros en base a su ocupación media.

- Empresas de restauración: todos aquellos bares, cafeterías y restaurantes que ofrecen comidas a sus clientes. En general se trata de grandes consumidores de papas, cebollas, pimientos y productos propios de ensaladas como tomates y lechugas. En la isla las frutas son poco consumidas en estos establecimientos. Se abastecen de productores locales y de mayoristas u otros vendedores al mayor.

- Consumidores finales en el hogar: constituye el grueso del consumo en la isla, se abastecen de productores locales (autoconsumo/familiares o vecinos/venta ambulante), de minoristas en fruterías, mercados y/o mercadillos, además de los supermercados. Entendemos que estos consumidores son los que marcan las tendencias y sus preferencias son las que todos los demás agentes han de satisfacer.

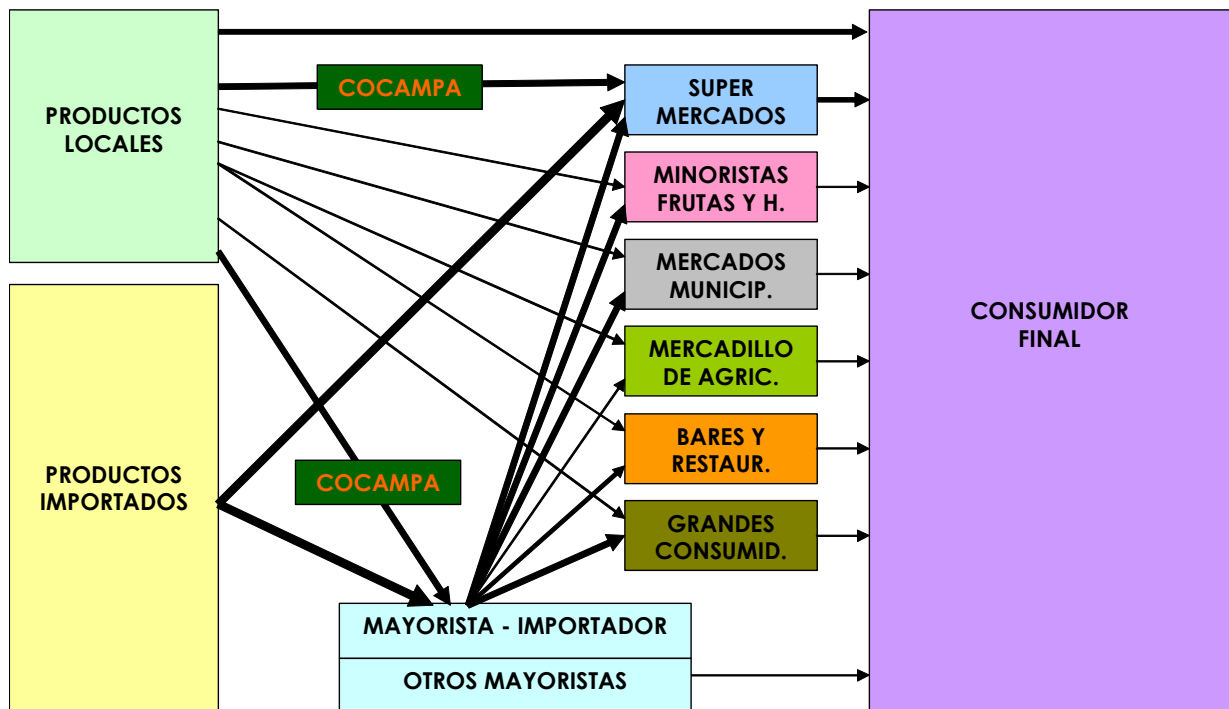
4.2. Esquema de flujo de frutas y hortalizas

A continuación se presenta en el **Gráfico 1** un sencillo esquema de flujos de mercancías entre los diferentes agentes implicados en el comercio de frutas y hortalizas de la isla.

Se ha intentado representar, mediante el grosor de las flechas, la importancia que tiene cada flujo de forma que a mayor grosor mayor importancia relativa. Así, es muy importante el flujo de productos importados tanto a supermercados como a los

mayoristas-importadores. Los productores que comercializan para el mercado insular entregan la mayor parte de su producción a los mayoristas y a las centrales de compra de supermercados, sea a través de Cocampa o de forma independiente y ya pequeñas cantidades al resto de consumidores, a los que hay que servir “a domicilio”.

Gráfico 1. Esquema de flujo de FH en el mercado interior de La Palma. Lista orientativa de valores añadidos y márgenes aproximados para los productos de origen interno.



VALORES AÑADIDOS Y MARGENES APROXIMADOS EN LA CADENA COMERCIAL

OPERACIONES DEL PRODUCTOR	OPERACIONES EN ESTABLECIMIENTO DE ORIGEN	ESTABLECIMIENTO MAYORISTA O DISTRIBUCION	ESTABLECIMIENTO MINORISTA	CONSUMIDOR FINAL					
<ul style="list-style-type: none"> - Material veg. - Agua - Fertilizantes - Fitosanitarios - Destríos - Labores cult. - Mantenim. - Transporte - Trat. residuos 	<ul style="list-style-type: none"> - Recogida - Almacenaje - Destríos - Calibrado - Empacado - Encajado - Control calidad - Pesado - Conservación frío - Carga transporte - Tratam. residuos 	<ul style="list-style-type: none"> - Recepción - Control de calidad - Pesado - Picking - Conservación frío - Transporte - Gestión de marcas - Tratam. residuos - Informática-cons. - Mant. Instalac. 	<ul style="list-style-type: none"> - Reposición - Control de calidad - Atención al cliente - Tratam. residuos - Informática-cons. - Mant. Instalac. - Publicidad - Conservación frío - Formación 						
10%	20%	30%	40%	50%	60%	70%	80%	90%	100%

En general se pueden producir intercambios entre la mayoría de agentes, se da el caso de que los mayoristas se compran y venden entre sí, márgenes que suele perder el agricultor por no existir un centro de recepción centralizado de productos locales desde el que se abastezcan todos los agentes.

4.3. Los precios en origen y al consumidor

De los datos que maneja Cocampa, la relación entre los precios que percibe el agricultor y los que ha de pagar el consumidor final es muy variable.

En el **Gráfico1** Se enumeran las operaciones y, por ende, los costes que pueden tener lugar a lo largo del proceso de comercialización que justifican el valor añadido al producto y el aumento del precio. Si bien es cierto que no todos los productos sufren todos estos procesos, se enumeran a título informativo para un caso general.

La lista anterior de labores que se realiza en cada escalón de la cadena comercial es orientativa, depende del producto y de otros factores, en general, aquellos productores capaces de realizar labores típicas de Productor y de Establecimiento de Origen, alcanzan precios que se acercan, como cifra orientativa al 40% y hasta 60% del precio al consumidor final, sin embargo, aquellos que entregan la mercancía en establecimientos de origen perciben precios de entre el 20% y 50% según época y producto.

Además de los costes correspondientes a las operaciones que han de realizarse con la mercancía, debemos sumar las mermas del propio producto que se van incrementando en el tiempo. La deficiente cadena de frío, en la mayor parte de los casos, la ausencia de tratamientos poscosecha, las condiciones de conservación inadecuadas y otros factores provocan que las mermas en cada uno de los escalones de la cadena comercial sean cuantiosas, produciendo más residuos orgánicos de frutas y hortalizas en mal estado, lo que supone otro coste adicional.

Hay que tener en cuenta que los precios medios percibidos en La Palma son, en general, mucho mayores que los percibidos en la península y algo superiores a los que perciben en Tenerife o Gran Canaria, ya que hay que sumar el transporte y otros costes desde estos lugares hasta la isla, lo que permite que el productor palmero, cuando no hay excedentes internos, logre obtener precios relativamente buenos si los comparamos con los de otras zonas. Por supuesto, siempre resultan bajos a criterio de los productores, más aún al comprobar los incrementos que se producen en el precio hasta el consumidor final, a veces sin tener en cuenta la cantidad de costes añadidos que ha generado poner a la venta ese producto.

A la vez, los precios de venta al público, según la OCU, en Canarias son inferiores a la media nacional y en La Palma son aún algo inferiores, por tanto, el margen bruto existente en los productos palmeros es mucho menor, en general, que en la península y otras islas del archipiélago.

5. ESTIMACION DEL CONSUMO INSULAR

5.1. Descripción de los consumidores

Para describir al consumidor palmero nos ceñiremos a las encuestas del Instituto Canario de Estadística (ISTAC). Se dispone de las Estadísticas de Condiciones sociales de la Comunidad Canaria (año 2001). El tamaño medio del hogar en el año 2001 en La Palma era de 3,38 personas mientras que en Canarias era de 3,21. Cinco años antes, en 1996, era de 3,42 y de 3,38 respectivamente. Si la tendencia se hubiera mantenido, podríamos asumir sin demasiado error que el hogar medio palmero en el año 2006 puede tener unos **3,34** miembros.

Tabla 1. Hogares por clase de familia (ISTAC, 2001)

	TOTAL	HOGARES DE UNA PERSONA	HOGARES DE UN SOLO NUCLEO FAM				DOS O MAS NUCLEOS	OTROS
			Pareja sin hijos	Pareja con hijos	Padre con hijos	Madre con hijos		
CANARIAS	536.148	84.154	89.649	258.617	7.850	53.911	28.469	13.498
LA PALMA	23.915	4.111	4.814	10.519	372	2.239	1.288	573
CANARIAS PORCENTAJE	100%	16%	17%	48%	1%	10%	5%	1%
LA PALMA PORCENTAJE	100%	17%	20%	44%	2%	9%	5%	2%

En la **Tabla 1** se han insertado los datos de los hogares de La Palma y de Canarias según la clase de familia y se observa que no hay grandes diferencias con la media de Canarias en cuanto al porcentaje de cada clase respecto al total.

Tabla 2. Población de La Palma por municipio y sexo, según Padrón municipal a enero de 2005. (ISTAC, 2005)

	TOTAL	VARONES	MUJERES
LA PALMA	85.252	42.553	42.699
Barlovento	2.507	1.274	1.233
Breña Alta	7.039	3.483	3.556
Breña Baja	4.355	2.184	2.171
Fuencaliente de la Palma	1.913	980	933
Garafía	1.924	987	937
Llanos de Aridane (Los)	19.878	9.833	10.045
Paso (El)	7.404	3.763	3.641
Puntagorda	1.795	907	888
Puntallana	2.424	1.202	1.222
San Andrés y Sauces	5.086	2.588	2.498
Santa Cruz de la Palma	17.788	8.721	9.067
Tazacorte	5.835	2.933	2.902
Tijarafe	2.713	1.379	1.334
Villa de Mazo	4.591	2.319	2.272

En la **Tabla 2** se puede ver la población de la isla y sus 14 municipios según el Padrón municipal de habitantes a enero de 2005. Estos podrían ser los datos de población que usáramos para las encuestas y los cálculos posteriores. Se añadirán los datos de población turista mediante el cálculo del total de Turistas en la isla por su estancia media y dividido en los días del año, sin tener en cuenta la estacionalidad del turismo por no influir decisivamente en las cantidades totales.

Se calculará unos 200.000 visitantes al año a una media de 8 días por persona, esto hace un equivalente diario de población flotante de 4383 personas al día que se añadirán a la población residente en la isla.

Si hacemos el cálculo mediante las plazas alojativas y el porcentaje medio de ocupación llegamos a cifras similares. Se estima que en la isla puede haber unas 15.000 plazas alojativas funcionando entre legales e ilegales. Con un porcentaje medio de ocupación del 40% resultaría una cantidad de 6000 turistas, similar a la encontrada por el otro método. Tomaremos este último valor por ser el mayor de ambos, teniendo en cuenta que en los meses de agosto y otras fechas puntuales los turistas en la isla probablemente se acerquen a la cantidad de 15.000.

Tabla 3. Población de La Palma según lugar de nacimiento (ISTAC. 1-nov-2001)

	AÑO 2001	%
TOTAL	78.800	
De la misma isla	63.335	80%
De otra isla canaria	3.741	5%
De otra comunidad autónoma	3.370	4%
Del extranjero	8.354	11%

Tabla 4. Indicadores de ingresos y pobreza de hogares e individuos. Distribución por islas y comarcas de La Palma. (ISTAC. 2004).

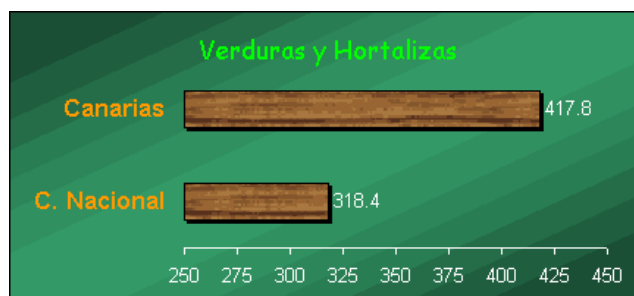
	INGRESO DISPONIBLE TOTAL DEL HOGAR (media)	INGRESO DISPONIBLE MEDIO POR PERSONA	INGRESO EQUIVALENTE (mediana)	HOGARES BAJO UMBRAL DE POBREZA	POBLACIÓN BAJO UMBRAL DE POBREZA
	(€)	(€)	(€)		
CANARIAS	1647,22	558,24	761,22	20,80%	18,70%
LANZAROTE	1908,29	683,1	947,04	8,40%	8,60%
FUERTEVENTURA	1821,14	692,53	1019,26	11,00%	10,70%
GRAN CANARIA	1676,65	543,13	735,82	21,40%	19,90%
TENERIFE	1601,64	552,31	761,29	22,30%	19,10%
LA GOMERA	1369,76	534,49	751,27	25,20%	16,50%
EL HIERRO	1318,52	506,51	644,35	33,10%	28,80%
LA PALMA	1383,36	467,37	639,64	27,20%	24,90%
Comarca Capital	1436,84	496,15	691,16	25,00%	22,30%
Comarca Noreste	1317,07	425,1	641,94	29,40%	22,00%
Comarca Noroeste	1222,51	423,79	612,42	36,00%	34,20%
Comarca Valle de Aridane	1377,87	459,15	611,98	27,10%	26,70%

5.2. Volumen de consumo estimado

Se presenta el Consumo de alimentos de la Comunidad Autónoma de las Islas Canarias según los datos publicados del ENNA 91 (Estudio Nacional de Nutrición y Alimentación) obtenidos de las encuestas de presupuestos familiares del I.N.E. (Instituto Nacional de Estadística) correspondientes a 1991, que es muy diferente al de la actualidad según estas mismas fuentes, como se verá más adelante y lo cual nos hace preguntarnos si serán correctas ambas, lo que supondría un cambio de tendencia Canario o de la media nacional.

Los datos de ingestas se presentan siempre comparados con la media nacional como punto de referencia, para poder mostrar los patrones de consumo propios de cada región en forma absoluta y relativa. Dispondrá de una primera gráfica de barras horizontales donde se mostrará el consumo absoluto de todo el grupo de alimentos de esta región frente al consumo nacional, a continuación, una o dos gráficas circulares en las que se analizan los consumos relativos de cada uno de los alimentos del grupo tomando el consumo nacional como referencia (100 %), y finalmente, una tabla donde se recoge toda la información anterior de consumos absolutos y relativos.

Gráfico 2. Consumo de verduras y hortalizas en g/persona/día (año 1991)



Puede observar un consumo medio de verduras y hortalizas en la Comunidad de Canarias mucho más elevado que en conjunto nacional (131 %), y su consumo en valores relativos o absolutos, contrastado con el nivel general, pueden verse en los gráficos y tablas que se muestran a continuación.

En este caso se han dividido los alimentos presentes en 2 subgrupos para facilitar su manejo en las gráficas de perfiles de consumo, agrupando en la primera serie los primeros de la lista, verduras fundamentalmente, dejando para la segunda las legumbres frescas y hortalizas (en este último caso se han sumado los 2 "ítem" de patatas en uno solo y los 3 de tomates).

Sobre estas dos gráficas de perfiles de consumo puede verse con claridad la peculiaridad del consumo de los componentes de este grupo de alimentos en la Comunidad de Canarias con respecto a la media global nacional. En el primero destacan los consumos de calabaza y calabacín junto a los de cebollas y puerros frente a

los del resto del país. En la segunda figura lo mas llamativo es el vértice que muestra el consumo de guisantes verdes frescos, que supone el 629 % del consumo medio nacional, pero el producto que verdaderamente explica el mayor consumo global de este grupo de alimentos en estas islas son las patatas de las que se consumen mas de 100 g por habitante y día que en el conjunto global de españa (266 g frente a 145 g).

Gráficos 3 y 4. Perfil de consumo de verduras y hortalizas en Canarias frente al total nacional.

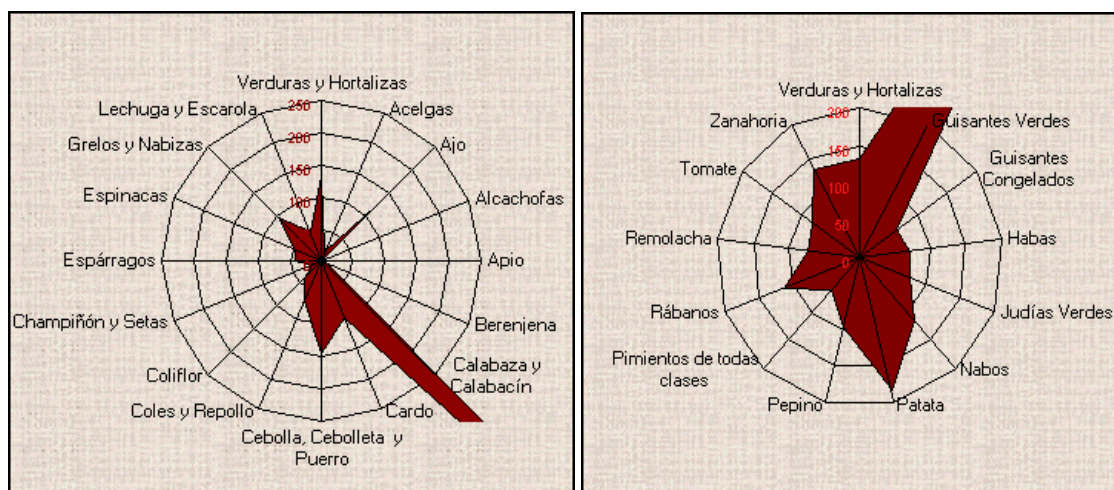


Tabla 5. Consumo de verduras y hortalizas en g/persona/día (1991)

	Consumo Nacional g	Islas Canarias g	%
Verduras y Hortalizas	318.4	418	131
Acelgas	5.65	0.85	15
Ajo	2.54	3.13	123
Alcachofas	4.09	0.03	1
Apio	0.32	0.03	9
Berenjena	1.55	0.13	8
Calabaza y Calabacín	1.85	14.30	773
Cardo	1.04	0.99	95
Cebolla, Cebolleta y Puerro	16.80	24.30	145
Coles y Repollo	7.35	4.92	67
Coliflor	4.25	1.50	35
Champiñón y Setas	1.36	0.24	18
Espárragos	1.48	0.59	40
Espinacas	1.69	0.73	43
Grelos y Nabizas	1.04	0.99	95
Guisantes Verdes	1.78	11.20	629
Guisantes Congelados	4.12	2.64	64
Habas	1.13	0.79	70
Judías Verdes	13.30	9.80	74
Lechuga y Escarola	23.50	11.50	49
Nabos	0.16	0.18	113
Patata	145.00	266.00	183
Pepino	4.64	4.37	94

Pimientos de todas clases	10.90	6.21	57
Puré de Patata	0.43	0.68	158
Rábanos	0.16	0.18	113
Remolacha	1.08	0.78	72
Tomate	40.30	32.20	80
Tomate Frito	5.14	3.93	76
Tomate al natural	5.62	1.04	19
Zanahoria	10.10	13.60	135

Fuente: Ministerio de Sanidad y Consumo (1991)

Gráfico 5. Consumo de frutas en g/persona/día (1991)



Como en otros grupos de alimentos ya comentados también en este hay un consumo mas reducido que en el conjunto general de España (88%), pero como en el resto de las Comunidades Autónomas, mas interesante es el perfil de consumo de los distintos tipos de alimento que constituyen este grupo, y que marca las verdaderas diferencias y similitudes con el conjunto nacional medio.

Gráficos 6 y 7. Perfil de consumo de frutas en Canarias frente al total nacional. (1991)

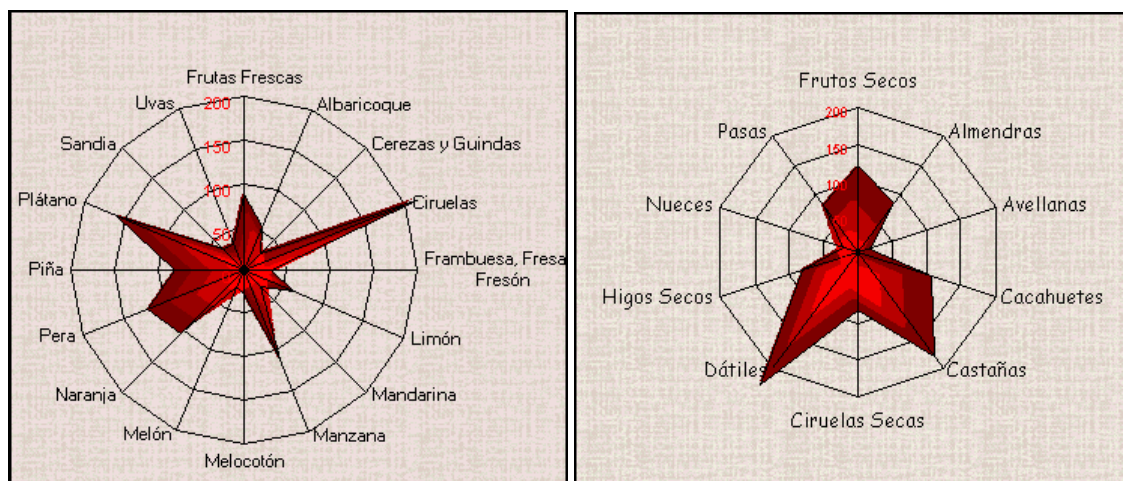


Tabla 6. Tabla de consumos de frutas en g/persona/día (1991)

Frutas	Consumo Nacional g	Islas Canarias g	%
Frutas	300	265	88
Frutas Frescas	289.18	252.71	87
Aguacate	0.30	3.84	1280
Albaricoque	1.61	0.88	55
Cerezas y Guindas	1.73	0.45	26
Ciruelas	4.16	9.10	219
Chirimoyas	0.90	0.02	2
Frambuesa, Fresa y Fresón	4.46	1.40	31
Higos y Brevas	0.53	0.64	121
Limón	5.25	3.30	63
Mandarina	14.60	4.07	28
Manzana	42.10	47.10	112
Melocotón	17.10	4.85	28
Melón	23.80	5.11	21
Naranja	82.70	86.00	104
Nísperos	0.82	1.86	227
Pera	23.60	28.50	121
Piña	0.56	0.45	80
Plátano	25.80	41.20	160
Sandía	20.10	6.83	34
Uvas	14.80	4.63	31
Aceitunas	4.26	2.48	58

Fuente: Ministerio de Sanidad y Consumo (1991)

Sobre estos 2 gráficos pueden observarse los perfiles de consumo de las principales frutas frescas (a la izquierda) y de los principales frutos secos (a la derecha). La primera de ellas marca a las ciruelas, plátanos, manzanas y peras y naranjas como las frutas frescas de mas consumidas en estas islas que en el conjunto global de España. Con respecto a los frutos secos destaca el consumo de dátiles y castañas.

Todos los datos anteriores procedían del año 1991, una actualización de los mismos arroja datos bien diferentes en algunos productos y en dato de consumo *per capita* global. En el artículo de Martín Cerdeño V.J. (2004) que usa datos del Dossier de datos sobre la alimentación en España del Ministerio de Agricultura (2004), así como del Dossier de Datos de la empresa MERCASA (2004), se incluyen los siguientes datos:

En el año 2003, el gasto *per capita* en alimentación ascendió en Canarias a 1.158,05 euros –decimotercero a nivel nacional –. Las hortalizas y frutas frescas supusieron un 15,37% sobre ese gasto global –quinto mayor porcentaje en el conjunto del país y, además, un cuarto de punto por encima de la media nacional –.

En términos medios, cada consumidor del archipiélago canario gastó 177,68 euros y consumió 130,90 kilos de hortalizas y frutas frescas. Por tanto, pagó un precio medio

de 1,36 euros por kilo comprado. Estas cifras sitúan a Canarias por debajo de la media nacional en gasto realizado y cantidad consumida, pero por encima en cuanto al precio medio pagado –undécima en consumo y en gasto *per capita* y tercera en precio medio –.

Con respecto al total de productos alimentarios consumidos, en la comunidad canaria se advierten divergencias notables en hortalizas y frutas frescas con el patrón establecido para el conjunto del país. Por un lado, destaca una participación más reducida de las hortalizas –7,93% del total consumido (8,41% a nivel nacional) y 6,56% del total gastado (6,36% a nivel nacional)–. Mientras, por otro lado, las frutas cuentan con una participación relativa desigual –12,30% del total consumido (13,91% a nivel nacional) y 8,81% del total gastado (8,76% a nivel nacional)–. En Canarias, las hortalizas suponen el 39,2% del consumo y el 42,65% del gasto, mientras que las frutas alcanzan el 60,80% del consumo y el 57,35% del gasto.

En cuanto a la cantidad consumida de hortalizas y frutas frescas por persona, se advierte una menor participación con respecto a otras comunidades –especialmente destacable es el caso de las frutas frescas que está un 12,14% por debajo de la media nacional, aunque las hortalizas también muestran un déficit de consumo con respecto a los valores nacionales de 6,37% –. No obstante, los consumidores canarios demandan por encima de la media cebollas, ajos, plátanos, ciruelas y otras frutas frescas –Canarias tiene el mayor consumo del país en plátanos y ciruelas –.

En las islas Canarias se detecta un gasto *per capita* inferior a la media nacional en hortalizas y frutas frescas –esto es, el consumidor canario ha gastado, en términos *per capita* del año 2003, 75,79 euros en hortalizas y 101,89 euros en frutas, mientras que a nivel nacional se han dedicado 78,01 euros y 107,40 euros, respectivamente –. Destaca, como en el caso de la cantidad consumida, el reducido gasto en tomates, judías verdes, espárragos, lechugas, escarolas, endibias, verduras de hoja, mandarinas, melocotones, fresas, melones, cerezas o sandías.

Por último, conviene apuntar que los consumidores de Canarias pagan las hortalizas y frutas frescas a un precio notablemente superior al de otras regiones –tomando como referencia el precio medio por kilo, 1,36 euros en el archipiélago frente a 1,28 euros en el conjunto del país –. Resultan especialmente significativos, por ser los más elevados del país, los casos de las coles, coliflores, repollos, brécoles, pimientos, champiñones y otras setas, naranjas, mandarinas, manzanas, melocotones, albaricoques, fresas y fresones, sandías y uvas.

En la Tabla siguiente se han convertido a las mismas unidades (gramos consumidos por persona y día), los datos vienen agrupados de forma diferente en algunos casos.

Tabla 7. Consumo de frutas y hortalizas en g/persona/día (año 2003)

	Consumo Nacional AÑO 2003 g/pers·día	Islas Canarias AÑO 2003 g/pers·día	% Canarias/ nacional
Verduras y Hortalizas	150,08	140,52	94%
Acelgas	4,77	2,38	50%
Ajo	2,60	3,45	133%
Cebolla, Cebolleta y Puerro	18,33	23,89	130%
Coles y Repollo	4,05	4,25	105%
Champiñón y Setas	2,49	2,03	81%
Espárragos	1,62	0,11	7%
Judías Verdes	6,19	5,42	88%
Lechuga y Escarola	15,84	9,40	59%
Pepino	5,53	4,90	89%
Pimientos de todas clases	11,81	10,14	86%
Tomate	37,18	28,03	75%
Otras hortalizas	39,67	46,52	117%
Frutas Frescas	248,22	217,95	88%
Albaricoque	2,33	1,42	61%
Cerezas y Guindas	2,90	0,63	22%
Ciruelas	3,89	5,26	135%
Frambuesa, Fresa y Fresón	5,95	1,89	32%
Limón	6,19	5,32	86%
Mandarina	15,56	7,07	45%
Manzana	31,37	28,79	92%
Melocotón	12,49	5,70	46%
Melón	24,03	16,71	70%
Naranja	54,49	50,47	93%
Pera	18,99	17,51	92%
Plátano	26,19	34,52	132%
Sandia	17,95	9,62	54%
Uvas	6,19	4,44	72%
Otras frutas	19,70	28,60	145%

A continuación, para poder comparar con mayor facilidad, se exponen los datos de 1991 y de 2003 de manera que se observa que el consumo de hortalizas es algo inferior a la media nacional y que ha descendido más en Canarias que en el resto del territorio nacional, donde también ha sufrido un descenso importante. Se mantienen ciertas peculiaridades como el mayor consumo de cebollas pero otras cambian bastante.

En el caso de las frutas, los patrones del año 1991 y del 2003 son similares, así como las peculiaridades de Canarias. Han aumentado los consumos de algunos productos pero en general la tendencia es a reducirse el consumo por persona. Los datos relativos comparados con la media peninsular son similares a los de hace 15 años. Según estos datos se consumen menos frutas y hortalizas en Canarias que en el resto de España.

Tabla 8. Comparación del consumo de frutas y hortalizas en g/persona/día (años 1991 y 2003) en España y en Canarias

	Consumo Nacional AÑO 1991	Islas Canarias AÑO 1991	%	Consumo Nacional AÑO 2003	Islas Canarias AÑO 2003	%
Verduras y Hortalizas	318,4	418	131%	150,08	140,52	94%
Acelgas	5,65	0,85	15%	4,77	2,38	50%
Ajo	2,54	3,13	123%	2,60	3,45	133%
Alcachofas	4,09	0,03	1%	0,00	0,00	
Apio	0,32	0,03	9%	0,00	0,00	
Berenjena	1,55	0,13	8%	0,00	0,00	
Calabaza y Calabacín	1,85	14,3	773%	0,00	0,00	
Cardo	1,04	0,99	95%	0,00	0,00	
Cebolla, Cebolleta y Puerro	16,8	24,3	145%	18,33	23,89	130%
Coles y Repollo	7,35	4,92	67%	4,05	4,25	105%
Coliflor	4,25	1,5	35%	0,00	0,00	
Champiñón y Setas	1,36	0,24	18%	2,49	2,03	81%
Espárragos	1,48	0,59	40%	1,62	0,11	7%
Espinacas	1,69	0,73	43%	0,00	0,00	
Grellos y Nabizas	1,04	0,99	95%	0,00	0,00	
Guisantes Verdes	1,78	11,2	629%	0,00	0,00	
Guisantes Congelados	4,12	2,64	64%	0,00	0,00	
Habas	1,13	0,79	70%	0,00	0,00	
Judías Verdes	13,3	9,8	74%	6,19	5,42	88%
Lechuga y Escarola	23,5	11,5	49%	15,84	9,40	59%
Nabos	0,16	0,18	113%	0,00	0,00	
Patata	145	266	183%	0,00	0,00	
Pepino	4,64	4,37	94%	5,53	4,90	89%
Pimientos de todas clases	10,9	6,21	57%	11,81	10,14	86%
Puré de Patata	0,43	0,68	158%	0,00	0,00	
Rábanos	0,16	0,18	113%	0,00	0,00	
Remolacha	1,08	0,78	72%	0,00	0,00	
Tomate	40,3	32,2	80%	37,18	28,03	75%
Tomate Frito	5,14	3,93	76%	0,00	0,00	
Tomate al natural	5,62	1,04	19%	0,00	0,00	
Zanahoria	10,1	13,6	135%	0,00	0,00	
Otras				39,67	46,52	117%
Frutas Frescas	289,18	252,71	87%	248,22	217,95	88%
Aguacate	0,3	3,84	1280%	0,00	0,00	
Albaricoque	1,61	0,88	55%	2,33	1,42	61%
Cerezas y Guindas	1,73	0,45	26%	2,90	0,63	22%
Ciruelas	4,16	9,1	219%	3,89	5,26	135%
Chirimoyas	0,9	0,02	2%	0,00	0,00	
Frambuesa, Fresa y Fresón	4,46	1,4	31%	5,95	1,89	32%
Higos y Brevas	0,53	0,64	121%	0,00	0,00	
Limón	5,25	3,3	63%	6,19	5,32	86%
Mandarina	14,6	4,07	28%	15,56	7,07	45%
Manzana	42,1	47,1	112%	31,37	28,79	92%
Melocotón	17,1	4,85	28%	12,49	5,70	46%
Melón	23,8	5,11	21%	24,03	16,71	70%
Naranja	82,7	86	104%	54,49	50,47	93%
Nisperos	0,82	1,86	227%	0,00	0,00	
Pera	23,6	28,5	121%	18,99	17,51	92%
Piña	0,56	0,45	80%	0,00	0,00	
Plátano	25,8	41,2	160%	26,19	34,52	132%
Sandia	20,1	6,83	34%	17,95	9,62	54%
Uvas	14,8	4,63	31%	6,19	4,44	72%
Aceitunas	4,26	2,48	58%	0,00	0,00	
Otras frutas				19,70	28,60	145%

Tabla 9. Entrada de mercancías en Mercatenerife en kg (año 2005)

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
ACELGAS	10.588	11.296	14.564	14.465	1.334	12.901	11.416	1.357	14.545	11.791	12.478	11.373	128.108
AGUACATES	90.115	96.285	68.080	93.470	88.880	68.914	82.760	97.680	45.944	78.451	69.929	78.913	959.421
AJOS	83.355	56.057	67.978	35.697	2.657	26.737	31.895	4.533	73.571	48.029	48.286	50.946	529.741
ALACACHOFAS	818	470	1.532	608	844	80	0	0	0	0	846	2.073	7.271
ALBARICOQUES	17.573	0	0	0	18.722	137.361	110.279	143.098	0	0	0	0	427.033
APIO	11.681	11.807	58.610	16.611	10.558	26.411	3.409	18.647	6.067	19.242	7.346	8.394	198.783
BERENJENAS	9.479	7.518	11.319	20.286	19.608	28.758	16.411	64.393	16.477	14.405	8.395	10.371	227.420
BERROS	18.121	17.486	16.882	21.475	14.922	16.526	1.373	1.622	16.138	16.489	17.801	18.213	177.048
BONIATOS	37.238	52.671	62.350	41.613	58.315	49.760	53.269	81.085	90.588	45.024	144.087	121.921	837.921
BRECOL	0	2.491	5.236	5.014	3.304	0	0	1.605	1.319	3.514	1.453	3.113	27.049
BREVAS	0	0	0	0	0	5.946	150	626	927	100	25	0	7.774
BUBANGOS	21.319	23.602	32.372	5.368	56.179	43.945	29.313	24.086	49.672	5.338	23.148	13.311	327.653
CALABACINES	169.672	13.000	214.890	238.902	226.478	189.643	129.464	154.274	149.822	185.952	153.159	153.965	1.979.221
CALABAZAS	156.072	12.259	209.411	278.024	191.792	230.241	173.691	171.093	163.489	158.507	131.377	142.615	2.018.571
CAQUIS	27.294	0	0	0	809	633	0	0	14	1.914	53.432	59.927	144.023
CARAMBOLAS	265	150	0	0	0	0	0	140	155	150	162	65	1.087
CASTAÑAS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	56.213	50.110	0	106.323
CEBOLLAS	874.401	59.649	1.234.035	895.189	672.908	498.178	464.927	472.444	716.525	52.926	684.581	338.166	6.963.929
CEREZAS	18.071	0	0	0	1.455	122.039	29.816	3.002	0	0	0	4.195	178.578
CHAMPINON	595	33	8.450	33	23	5.794	18	105	12.459	4	2.633	7.819	37.966
CHAYOTAS	3.407	138	690	670	7.038	7.079	3.848	471	6.743	9.161	10.400	4.526	54.171
CHIRIMOYAS	5.318	2.647	1.773	0	0	0	300	0	7.571	5.005	5.892	3.428	31.934
CILANTRO	9.532	8.447	9.950	8.889	7.078	7.766	7.359	9.574	8.073	6.115	6.901	6.280	95.964
CIRUELAS	27.283	60.007	212.024	107.586	779	78.220	147.004	181.061	78.091	104.431	41.657	7.865	1.046.008
COCOS	168	12	1.080	192	192	379	2.648	5.875	3.375	4.125	1.710	420	20.176
COLES	92.938	76.434	104.808	111.761	54.604	54.889	5.103	71.597	94.942	80.174	98.433	88.775	934.458
COLIFLORES	4.023	26.789	64.024	29.921	44.681	40.838	25.898	2.054	24.253	19.832	17.968	31.107	331.388
COLINABOS	1.415	1.195	1.360	195	650	910	40	100	0	195	600	0	6.660
DATILES	0	3.316	1.597	3.065	160	340	0	0	800	217	0	1.910	11.405
DURAZNOS	0	0	270	580	2.474	3.298	2.426	5.734	3.055	238	0	10.000	28.075
ENDIVIAS	24	21	3.740	201	114	52	880	880	0	880	2.720	960	10.472
ESCAROLAS	0	0	0	0	0	7.101	12.409	0	350	0	2.968	0	22.828
ESPARRAGOS	1.104	900	1.050	0	0	0	0	0	0	0	341	1.176	4.571
ESPINACAS	7.979	1.078	13.135	11.302	10.858	13.518	10.586	14.358	10.288	1.206	11.064	11.110	116.482
FRAMBUESAS	0	0	0	0	0	72	206	48	152	148	96	16	738
FRESA/FRESON	18.184	64.104	83.706	93.427	23.724	48.429	6.875	445	198	1.155	64	10.314	350.625
GRANADAS	4.766	0	0	0	0	0	0	150	4.179	1.217	3.501	4.125	17.938
GUAYABOS	7.195	6.392	4.609	5.314	1.056	300	150	0	4.913	25.024	28.719	7.629	91.301
GUISANTES	244	0	0	600	236	64	0	0	0	0	0	0	1.144
HABAS	0	0	87	1.536	613	755	19	0	0	0	0	0	3.010
HABICHUELAS	39.323	40.405	43.658	76.760	68.411	59.855	42.660	39.860	30.778	42.375	45.390	32.157	561.632
HIGOS	0	0	0	0	0	935	6.461	11.041	16.846	5.085	240	0	40.608
HINOJO	95	0	3.156	330	170	0	0	175	0	0	85	385	4.396
HORTELANA	0	1.346	1.957	1.911	2.266	0	0	1.354	1.702	2.027	1.484	1.398	15.445
JUDIAS	424	0	0	0	0	369	0	0	0	0	678	20	1.491
KIWANO	50	0	0	0	0	0	0	300	190	392	183	0	1.115
KIWI	124.706	130.164	177.863	71.481	11.571	25.749	166.783	17.849	83.642	63.861	129.138	73.338	1.076.145
LAUREL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25	10	140	175
LECHUGAS	89.206	100.638	143.385	154.764	138.117	135.006	139.227	144.027	120.639	137.902	101.916	91.295	1.496.122
LIMONES	195.687	99.765	219.007	123.058	294.592	175.583	168.354	165.685	31.972	16.704	305.162	307.557	2.103.126
LITCHIS	0	0	0	0	0	0	23	0	0	0	0	0	23
LOMBARDAS	17.935	24.228	20.347	29.188	25.846	20.849	17.351	19.492	22.238	18.975	14.332	23.177	253.958
MANDARINAS	529.232	469.758	427.404	236.582	281.786	154.176	70.060	130.308	2.231	38.124	268.622	509.334	3.117.617
MANGOS	3.372	526	815	400	0	0	7.072	44.196	111.689	16.265	25.878	6.344	216.557
MANZANAS	1.054.132	1.341.964	1.829.074	1.204.315	1.595.448	1.390.441	966.005	690.577	853.214	665.356	1.113.214	1.320.915	14.024.655
MELOCOTONES	57.938	85.224	134.391	42.205	71.550	263.113	287.804	421.982	366.348	287.003	138.828	0	2.156.386
MELONES	490.591	133.196	20.073	87.313	184.442	290.662	655.451	241.368	706.990	264.558	493.215	339.166	3.907.025
MEMBRILLOS	0	0	0	0	0	0	0	0	109	258	0	0	367
NABOS	110	82	1.433	117	1.026	1.503	236	816	762	711	3.927	890	11.613
NARANJAS	949.916	989.878	1.146.935	1.229.751	711.314	788.496	893.578	9.980	789.834	984.630	1.197.823	826.969	10.519.104
NECTARINAS	61.697	112.295	206.442	46.578	114.606	307.222	182.785	362.975	248.444	73.179	0	18.635	1.734.858
NISPEROS	0	25	776	2.713	11.505	50.719	0	0	0	0	0	0	65.738
NUECES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	670	0	0	670
NAMES	127	278	369	412	442	87	145	0	409	399	410	6.858	9.936
PANTANAS	100	30	0	0	361	0	0	0	20	12	212	0	735
PAPAS CONSUMO	1.428.013	1.169.157	1.580.494	1.449.863	820.084	0	0	285.179	1.488.503	1.658.678	6.760	1.727.240	11.613.971
PAPAS DE COLOR	17.667	7.140	17.440	9.410	26.816	0	0	0	6.054	0	0	1.996	86.523
PAPAYAS	66.869	71.640	92.921	138.419	171.414	165.630	151.157	110.534	34.494	91.964	105.981	121.310	1.322.333
PARAGUAYOSS	0	0	0	0	0	12.584	15.032	98.002	105.444	43.807	0	0	274.869
PARCHITAS	45	0	10	0	0	0	15	773	648	254	317	155	2.217
PEPINOS	94.118	73.022	95.801	104.605	132.574	124.216	104.494	107.074	154.649	120.352	74.084	50.712	1.235.701
PERAS	647.080	656.480	1.137.028	652.735	665.481	723.154	341.944	697.135	390.135	607.024	721.478	696.710	7.936.384
PEREJIL	18.219	19.341	23.354	17.216	14.498	17.891	15.858	23.119	20.885	1.743	18.026	16.029	206.179
PIMIENTAS	142	175	284	1.008	834	418	1.493	1.217	2.415	822	842	2.997	12.647
PIMIENTOS	258.208	85.643	274.972	302.049	308.133	382.073	320.548	152.490	254.423	230.526	186.965	247.171	3.003.201
PIÑA DE MILLO	3.485	14.382	11.449	1.571	5.254	5.933	9.647	7.579	11.472	5.269	19.607	14.491	110.139
PIÑA TROPICAL	3.238	4.113	11.421	15.101	15.494	17.715	16.521	8.448	17.052	1.077	20.027	25.971	156.178
PIÑAS DE MILLO	26.303	35.171	33.936	74.719	80.927	0	0	56.113	53.561	60.424	62.796	48.740	532.690
PLATANOS	370.895	396.637	441.412	461.528	388.119	343.735	352.504	329.096	375.304	415.108	405.539	417.577	4.697.254
POMELOS	8.388	68.591	85.846	53.048	2.158	2.084	1.512	14.687	46.546	88.823	49.476	134.803	555.962
PUERROS	43.544	40.093	62.367	97.368	39.815	43.028	28.352	31.656	50.025	70.266	53.915	43.732	604.161
RABANILLAS	427	4.776	470	515	469	150	175	234	350	1.177	841	836	10.200
RABANOS	4.541	2.091	3.830	1.205	655	4.712	1.834	327	1.352	362	3.288	2.575	26.772
REMOLACHAS	5.018	5.816	10.281	8.335	10.321	6.185	5.116	9.054	6.434	4.304	5.572	5.414	81.850
SANDIAS	21.778	795	150	181.495	538.726	894.812	584.407	688.009	470.712	96.151	34.257	12.100	3.523.392
SETAS	284	14	11.536	155	13	285	800	355	805	3	2.500	7.000	23.750
TOMATES	465.079	402.663	624.177	642.613	611.650	678.845	547.602	697.698	577.959	42.853	507.436	523.677	6.322.252
TUNOS	150	0	0</										

Tabla 10. Entrada de mercancías en Mercatenerife por meses en porcentaje sobre el total (año 2005)

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
ACELGAS	8,3%	8,8%	11,4%	11%	1,0%	10,1%	8,9%	1,1%	11,4%	9,2%	9,7%	8,9%
AGUACATES	9,4%	10,0%	7,1%	10%	9,3%	7,2%	8,6%	10,2%	4,8%	8,2%	7,3%	8,2%
AJOS	15,7%	10,6%	12,8%	7%	0,5%	5,0%	6,0%	0,9%	13,9%	9,1%	9,1%	9,6%
ALACACHOFAS	11,3%	6,5%	21,1%	8%	11,6%	1,1%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	11,6%	28,5%
ALBARICOQUES	4,1%	0,0%	0,0%	0%	4,4%	32,2%	25,8%	33,5%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
APIO	5,9%	5,9%	29,5%	8%	5,3%	13,3%	1,7%	9,4%	3,1%	9,7%	3,7%	4,2%
BERENJENAS	4,2%	3,3%	5,0%	9%	8,6%	12,6%	7,2%	28,3%	7,2%	6,3%	3,7%	4,6%
BERROS	10,2%	9,9%	9,5%	12%	8,4%	9,3%	0,8%	0,9%	9,1%	9,3%	10,1%	10,3%
BONIATOS	4,4%	6,3%	7,4%	5%	7,0%	5,9%	6,4%	9,7%	10,8%	5,4%	17,2%	14,6%
BRECOL	0,0%	9,2%	19,4%	19%	12,2%	0,0%	0,0%	5,9%	4,9%	13,0%	5,4%	11,5%
BREVAS	0,0%	0,0%	0,0%	0%	0,0%	76,5%	1,9%	8,1%	11,9%	1,3%	0,3%	0,0%
BUBANGOS	6,5%	7,2%	9,9%	2%	17,1%	13,4%	8,9%	7,4%	15,2%	1,6%	7,1%	4,1%
CALABACINES	8,6%	0,7%	10,9%	12%	11,4%	9,6%	6,5%	7,8%	7,6%	9,4%	7,7%	7,8%
CALABAZAS	7,7%	0,6%	10,4%	14%	9,5%	11,4%	8,6%	8,5%	8,1%	7,9%	6,5%	7,1%
CAQUI	19,0%	0,0%	0,0%	0%	0,6%	0,4%	0,0%	0,0%	0,0%	1,3%	37,1%	41,6%
CARAMBOLAS	24,4%	13,8%	0,0%	0%	0,0%	0,0%	0,0%	12,9%	14,3%	13,8%	14,9%	6,0%
CASTAÑAS	0,0%	0,0%	0,0%	0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	52,9%	47,1%	0,0%
CEBOLLAS	12,6%	0,9%	17,7%	13%	9,7%	7,2%	6,7%	6,8%	10,3%	0,8%	9,8%	4,9%
CEREZAS	10,1%	0,0%	0,0%	0%	0,8%	68,3%	16,7%	1,7%	0,0%	0,0%	0,0%	2,3%
CHAMPINON	1,6%	0,1%	22,3%	0%	0,1%	15,3%	0,0%	0,3%	32,8%	0,0%	6,9%	20,6%
CHAYOTAS	6,3%	0,3%	1,3%	1%	13,0%	13,1%	7,1%	0,9%	12,4%	16,9%	19,2%	8,4%
CHIRIMOYAS	16,7%	8,3%	5,6%	0%	0,0%	0,0%	0,9%	0,0%	23,7%	15,7%	18,5%	10,7%
CILANTRO	9,9%	8,8%	10,4%	9%	7,4%	8,1%	7,7%	10,0%	8,4%	6,4%	7,2%	6,5%
CIRUELAS	2,6%	5,7%	20,3%	10%	0,1%	7,5%	14,1%	17,3%	7,5%	10,0%	4,0%	0,8%
COCOS	0,8%	0,1%	5,4%	1%	1,0%	1,9%	13,1%	29,1%	16,7%	20,4%	8,5%	2,1%
COLES	9,9%	8,2%	11,2%	12%	5,8%	5,9%	0,5%	7,7%	10,2%	8,6%	10,5%	9,5%
COLIFLORES	1,2%	8,1%	19,3%	9%	13,5%	12,3%	7,8%	0,6%	7,3%	6,0%	5,4%	9,4%
COLINABOS	21,2%	17,9%	20,4%	3%	9,8%	13,7%	0,6%	1,5%	0,0%	2,9%	9,0%	0,0%
DATILES	0,0%	29,1%	14,0%	27%	1,4%	3,0%	0,0%	0,0%	7,0%	1,9%	0,0%	16,7%
DURAZNOS	0,0%	0,0%	1,0%	2%	8,8%	11,7%	8,6%	20,4%	10,9%	0,8%	0,0%	35,6%
ENDIVIAS	0,2%	0,2%	35,7%	2%	1,1%	0,5%	8,4%	8,4%	0,0%	8,4%	26,0%	9,2%
ESCAROLAS	0,0%	0,0%	0,0%	0%	0,0%	31,1%	54,4%	0,0%	1,5%	0,0%	13,0%	0,0%
ESPARRAGOS	24,2%	19,7%	23,0%	0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	7,5%	25,7%
ESPINACAS	6,8%	0,9%	11,3%	10%	9,3%	11,6%	9,1%	12,3%	8,8%	1,0%	9,5%	9,5%
FRAMBUESAS	0,0%	0,0%	0,0%	0%	0,0%	9,8%	27,9%	6,5%	20,6%	20,1%	13,0%	2,2%
FRESA/FRESON	5,2%	18,3%	23,9%	27%	6,8%	13,8%	2,0%	0,1%	0,1%	0,3%	0,0%	2,9%
GRANADAS	26,6%	0,0%	0,0%	0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,8%	23,3%	6,8%	19,5%	23,0%
GUAYABOS	7,9%	7,0%	5,0%	6%	1,2%	0,3%	0,2%	0,0%	5,4%	27,4%	31,5%	8,4%
GUISANTES	21,3%	0,0%	0,0%	52%	20,6%	5,6%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
HABAS	0,0%	0,0%	2,9%	51%	20,4%	25,1%	0,6%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
HABICHUELAS	7,0%	7,2%	7,8%	14%	12,2%	10,7%	7,6%	7,1%	5,5%	7,5%	8,1%	5,7%
HIGOS	0,0%	0,0%	0,0%	0%	0,0%	2,3%	15,9%	27,2%	41,5%	12,5%	0,6%	0,0%
HINOJO	2,2%	0,0%	71,8%	8%	3,9%	0,0%	0,0%	4,0%	0,0%	0,0%	1,9%	8,8%
HORTELANA	0,0%	8,7%	12,7%	12%	14,7%	0,0%	0,0%	8,8%	11,0%	13,1%	9,6%	9,1%
JUDIAS	28,4%	0,0%	0,0%	0%	0,0%	24,7%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	45,5%	1,3%
KIWANO	4,5%	0,0%	0,0%	0%	0,0%	0,0%	0,0%	26,9%	17,0%	35,2%	16,4%	0,0%
KIWI	11,6%	12,1%	16,5%	7%	1,1%	2,4%	15,5%	1,7%	7,8%	5,9%	12,0%	6,8%
LAUREL	0,0%	0,0%	0,0%	0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	14,3%	5,7%	80,0%
LECHUGAS	6,0%	6,7%	9,6%	10%	9,2%	9,0%	9,3%	9,6%	8,1%	9,2%	6,8%	6,1%
LIMONES	9,3%	4,7%	10,4%	6%	14,0%	8,3%	8,0%	7,9%	1,5%	0,8%	14,5%	14,6%
LITCHIS	0,0%	0,0%	0,0%	0%	0,0%	0,0%	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
LOMBARDAS	7,1%	9,5%	8,0%	11%	10,2%	8,2%	6,8%	7,7%	8,8%	7,5%	5,6%	9,1%
MANDARINAS	17,0%	15,1%	13,7%	8%	9,0%	4,9%	2,2%	4,2%	0,1%	1,2%	8,6%	16,3%
MANGOS	1,6%	0,2%	0,4%	0%	0,0%	0,0%	3,3%	20,4%	51,6%	7,5%	11,9%	2,9%
MANZANAS	7,5%	9,6%	13,0%	9%	11,4%	9,9%	6,9%	4,9%	6,1%	4,7%	7,9%	9,4%
MELOCOTONES	2,7%	4,0%	6,2%	2%	3,3%	12,2%	13,3%	19,6%	17,0%	13,3%	6,4%	0,0%
MELONES	12,6%	3,4%	0,5%	2%	4,7%	7,4%	16,8%	6,2%	18,1%	6,8%	12,6%	8,7%
MEMBRILLOS	0,0%	0,0%	0,0%	0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	29,7%	70,3%	0,0%	0,0%
NABOS	0,9%	0,7%	12,3%	1%	8,8%	12,9%	2,0%	7,0%	6,6%	6,1%	33,8%	7,7%
NARANJAS	9,0%	9,4%	10,9%	12%	6,8%	7,5%	8,5%	0,1%	7,5%	9,4%	11,4%	7,9%
NECTARINAS	3,6%	6,5%	11,9%	3%	6,6%	17,7%	10,5%	20,9%	14,3%	4,2%	0,0%	1,1%
NISPEROS	0,0%	0,0%	1,2%	4%	17,5%	77,2%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
NUECES	0,0%	0,0%	0,0%	0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	100,0%	0,0%	0,0%
NAMES	1,3%	2,8%	3,7%	4%	4,4%	0,9%	1,5%	0,0%	4,1%	4,0%	4,1%	69,0%
PANTANAS	13,6%	4,1%	0,0%	0%	49,1%	0,0%	0,0%	0,0%	2,7%	1,6%	28,8%	0,0%
PAPAS CONSUMO	12,3%	10,1%	13,6%	12%	7,1%	0,0%	0,0%	2,5%	12,8%	14,3%	0,1%	14,9%
PAPAS DE COLOR	20,4%	8,3%	20,2%	11%	31,0%	0,0%	0,0%	0,0%	7,0%	0,0%	0,0%	2,3%
PAPAYAS	5,1%	5,4%	7,0%	10%	13,0%	12,5%	11,4%	8,4%	2,6%	7,0%	8,0%	9,2%
PARAGUAYOSS	0,0%	0,0%	0,0%	0%	0,0%	4,6%	5,5%	35,7%	38,4%	15,9%	0,0%	0,0%
PARCHITAS	2,0%	0,0%	0,5%	0%	0,0%	0,0%	0,7%	34,9%	29,2%	11,5%	14,3%	7,0%
PEPINOS	7,6%	5,9%	7,8%	8%	10,7%	10,1%	8,5%	8,7%	12,5%	9,7%	6,0%	4,1%
PERAS	8,2%	8,3%	14,3%	8%	8,4%	9,1%	4,3%	8,8%	4,9%	7,6%	9,1%	8,8%
PEREJIL	8,8%	9,4%	11,3%	8%	7,0%	8,7%	7,7%	11,2%	10,1%	0,8%	8,7%	7,8%
PIMIENTAS	1,1%	1,4%	2,2%	8%	6,6%	3,3%	11,8%	9,6%	19,1%	6,5%	6,7%	23,7%
PIMIENTOS	8,6%	2,9%	9,2%	10%	10,3%	12,7%	10,7%	5,1%	8,5%	7,7%	6,2%	8,2%
PIÑA DE MILLO	3,2%	13,1%	10,4%	1%	4,8%	5,4%	8,8%	6,9%	10,4%	4,8%	17,8%	13,2%
PIÑA TROPICAL	2,1%	2,6%	7,3%	10%	9,9%	11,3%	10,6%	5,4%	10,9%	0,7%	12,8%	16,6%
PIÑAS DE MILLO	4,9%	6,6%	6,4%	14%	15,2%	0,0%	0,0%	10,5%	10,1%	11,3%	11,8%	9,1%
PLATANOS	7,9%	8,4%	9,4%	10%	8,3%	7,3%	7,5%	7,0%	8,0%	8,8%	8,6%	8,9%
POMELOS	1,5%	12,3%	15,4%	10%	0,4%	0,4%	0,3%	2,6%	8,4%	16,0%	8,9%	24,2%
PUERROS	7,2%	6,6%	10,3%	16%	6,6%	7,1%	4,7%	5,2%	8,3%	11,6%	8,9%	7,2%
RABANILLAS	4,1%	45,8%	4,5%	5%	4,5%	1,4%	1,7%	2,2%	3,4%	11,3%	8,1%	8,0%
RABANOS	17,0%	7,8%	14,3%	5%	2,4%	17,6%	6,9%	1,2%	5,1%	1,4%	12,3%	9,6%
REMOLACHAS	6,1%	7,1%	12,6%	10%	12,6%	7,6%	6,3%	11,1%	7,9%	5,3%	6,8%	6,6%
SANDIAS	0,6%	0,0%	0,0%	5%	15,3%	25,4%	16,6%	19,5%	13,4%	2,7%	1,0%	0,3%
SETAS	1,2%	0,1%	48,6%	1%	0,1%	1,2%	3,4%	1,5%	3,4%	0,0%	10,5%	29,5%
TOMATES	7,4%	6,4%	9,9%	10%	9,7%	10,7%	8,7%	11,0%	9,1%	0,7%	8,0%	8,3%
TUNOS	0,1%	0,0%	0,0%	0%	0,0%	0,0%	11,7%	43,2%	24,9%	13,2%	5,7%	1,3%
UVAS	5,2%	7,8%	12,2%	2%	2,4%	1,5%	1,6%	8,6%	14,0%	12,5%	11,9%	20,0%
ZANAHORIAS	9,8%	9,2%	10,9%	12%	10,3%	1,2%	5,1%	6,3%	6,5%	8,7%	11,6%	8,2%

Tabla 11. Estimación del consumo anual de frutas y hortalizas en La Palma, considerando 70.000 habitantes y los datos de la Tabla 8. (Elaboración propia).

	Consumo Canarias (g/hab-día)	Consumo La Palma (kg/día) (70Khab)	Consumo La Palma (kg/año)
AGUACATES	3,8	307,2	112.128
ALBARICOQUES DEL	1,4	112,0	40.880
CEREZAS/GUINDAS	0,3	20,0	7.300
CIRUELAS	5,3	420,8	153.592
DURAZNOS/MELOCOTONES	5,7	456,0	166.440
FRESAS	1,9	151,2	55.188
HIGOS	0,4	32,0	11.680
LIMONES COMUN	5,3	425,6	155.344
MANDARINAS	4,1	325,6	118.844
MANZANAS	28,8	2.303,2	840.668
MELONES	10,0	800,0	292.000
NARANJAS	40,0	3.200,0	1.168.000
PERAS OTRAS	17,0	1.360,0	496.400
PIÑA TROPICAL	0,5	36,0	13.140
PLATANOS EXTRA	34,0	2.720,0	992.800
SANDIA	9,5	760,0	277.400
UVAS	4,4	355,2	129.648
RESTO DE FRUTAS	28,6	2.288,0	835.120
TOTAL FRUTAS			5.866.572
Consumo de frutas medio por habitante (kg/año) =			83,81
ACELGAS	2,4	166,6	60.809
AJOS	3,5	241,5	88.148
ALCACHOFAS	0,0	2,1	767
APIO	0,0	2,1	767
BERENJENAS	0,1	9,1	3.322
BONIATOS	4,5	360,0	131.400
BUBANGOS			
CALABACINES			
CALABAZAS	14,3	1.001,0	365.365
CEBOLLAS	24,0	1.680,0	613.200
ESPINACAS	0,2	10,5	3.833
HABAS VERDES	0,1	7,0	2.555
HABICHUELAS	5,4	379,4	138.481
LECHUGAS	9,4	658,0	240.170
NABOS	0,1	3,5	1.278
PEPINOS	4,9	343,0	125.195
PIMIENTOS VERDES			
PIMIENTOS ROJOS	10,1	709,8	259.077
PUERROS	2,5	200,0	73.000
RABANOS	0,1	3,5	1.278
TOMATES	25,0	1.750,0	638.750
ZANAHORIAS	9,0	630,0	229.950
RESTO DE HORTALIZAS	27,2	2.174,4	793.656
TOTAL HORTALIZAS =			3.770.998
Consumo de hortalizas medio por habitante (kg/año) =			53,87
PAPAS	200,0	14.000,0	5.110.000
Consumo de papas medio por habitante (kg/año) =			73,00
TOTAL FRUTAS, HORTALIZAS Y PAPAS			14.747.570

En esta última Tabla 11 quedan claras las cantidades que vamos buscando, unos 14 o 15 millones de kg. en total (14000-15000tm), de los que entre 5 y 6 son de frutas, casi 4 son de hortalizas y más de 5 millones de kg. son de papas, que podría ser incluso superior si tomamos una media superior a 200g/hab · día.

En esa tabla destaca entre las frutas, aparte de las naranjas y los plátanos, que se consumiría más de 800tm de manzanas, más de 500tm entre melones y sandías, casi 500tm de peras, más de 300tm de frutas de hueso (ciruelas y melocotones,...), todo esto importado mayoritariamente.

En las hortalizas destaca las cebollas y los tomates por el consumo, éstas primeras muy importadas y los segundos en gran parte, así como los pimientos.

Los datos oficiales de entradas de Frutas y Hortalizas por el puerto de Santa Cruz de La Palma, para el año 2005, dicen que entraron 6359tm, si bien los detalla en varias categorías, las cantidades de éstas no son fiables, por existir una categoría general donde se declaran la mayoría de estas entradas (Los demás frutos frescos = 4484tm).

Según estos datos, que serían de mínimos, la entrada de frutas y hortalizas a la isla es superior a 6000tm para un consumo estimado entre 14000 y 15000tm.

5.3. Puntos de compra de frutas y hortalizas

Según las encuestas realizadas a responsables de compras de 100 hogares de la isla, a la pregunta: ¿Dónde consigue la mayoría de las frutas y hortalizas frescas que consume en su domicilio?, la mayor parte de los consultados contestan que se surten de frutas y hortalizas compradas en pequeños supermercados (38%), seguido de grandes supermercados (28%); en tercer lugar, estarían los mercados municipales y/o mercadillos de agricultores (23%), al autoabastecimiento supone aproximadamente el (8%) y en pequeñas tiendas y fruterías tradicionales (3%).

Además del lugar de compra principal, ante la pregunta: ¿Donde consigue el resto?, se obtienen los siguientes resultados: autoabastecimiento (34%), pequeños supermercados (30%), mercados y mercadillos (24%), grandes supermercados (8%) y fruterías tradicionales (4%).

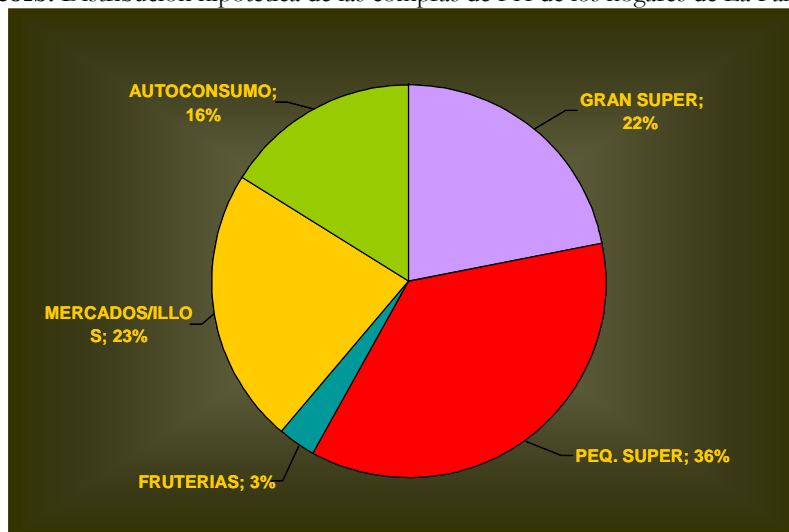
La razón principal para elegir estos puntos de compra es la cercanía al domicilio, razón que esgrimieron un 49% de los encuestados, seguido por la calidad/frescura de los productos que es lo más importante para el 28% de los encuestados.

De estos datos se obtiene que los principales suministradores de frutas y hortalizas a los hogares de La Palma son los pequeños supermercados seguidos de los grandes supermercados. Es importante señalar que el 42% de los encuestados manifiestan que una parte de los que consumen procede de su propia cosecha, de familiares o vecinos,

siendo 8 de cada 100 los que dicen que, la mayoría de lo que consumen, tiene este origen.

Los datos combinados del lugar de compra de FH en los hogares palmeros podría resultar estas proporciones del Gráfico1b . El autoconsumo podría ser de un 16% del total, siendo las cadenas de grandes y pequeños supermercados las que podrían suponer un 58% del volumen adquirido por los hogares en La Palma.

Gráfico1b. Distribución hipotética de las compras de FH de los hogares de La Palma



5.4. Estacionalidad de las compras

A partir de datos confidenciales de empresas de distribución de hortalizas sin conocer las cantidades sino las proporciones de unos productos respecto a otros en cada mes del año se han elaborado unas gráficas, representadas en la página correspondiente a la ficha de productos en el Anexo 1, que indican la estacionalidad aproximada de los diferentes productos hortofrutícolas.

Como resumen podemos decir que en las épocas estivales aumenta el consumo de frutas en general y de hortalizas con destino a consumo en fresco. En invierno, por el contrario, aumenta el consumo de hortalizas para cocinar en guisos.

Debemos diferenciar la estacionalidad en las ventas y la estacionalidad en el consumo, ya que existen productos concretos, como las papas, que se siguen consumiendo de manera casi igual en el año pero disminuyen sus ventas cuando hay mucha producción local, ya que una gran parte de la misma se destina al autoconsumo.

6. PREFERENCIAS DEL MERCADO INSULAR

6.1. Preferencias generales

De las encuestas realizadas se desprende que el factor que más influye a la hora de elegir las frutas y hortalizas es su aspecto externo (63%) seguido de su origen (27%). El mejor precio es el factor decisivo para el 6% de los encuestados y la presentación del envase sólo para el 4%.

Ante la pregunta: ¿es importante para usted el origen palmero a la hora de elegir las frutas y hortalizas, hasta el punto de pagar un poco más caro el producto?, el 32% dice que es muy importante, el 50% dice que es un poco importante y un 18% dice que no le importa el origen hasta ese punto.

Ante la pregunta: ¿es importante para usted la producción ecológica a la hora de elegir las frutas y hortalizas, hasta el punto de pagar un poco más caro el producto?, el 27% dice que es muy importante, el 52% dice que es un poco importante y un 21% dice que no le importa que sea ecológico o no hasta ese punto.

Lo que queda muy claro en la encuesta es que, el consumidor de La Palma prefiere los productos hortofrutícolas presentados a granel, para elegir las piezas que le interesan, sólo un 5% de los encuestados prefiere las frutas y hortalizas envasadas, mientras que el 89% las prefiere a granel, un 8% no sabe o no contesta.

6.2. Preferencias por productos

En este apartado se reflejan los resultados de las encuestas realizadas a los responsables de compras de los hogares de manera que, en una primera tabla, se representan los porcentajes de hogares en los que siempre hay un producto cuando está disponible, en los que está sólo a veces y en los que no está nunca.

Tabla 12. Encuesta de consumo de frutas y hortalizas en La Palma (Elaboración propia).

FRUTAS	SIEMPRE	A VECES	NUNCA	HORTALIZAS	SIEMPRE	A VECES	NUNCA
AGUACATES	26%	35%	39%	ACELGAS	21%	33%	46%
ALBARICOQUES	13%	46%	41%	ARVEJAS/GUISANTES	18%	26%	56%
CASTAÑAS	9%	36%	35%	APIO	18%	24%	58%
CEREZAS	9%	29%	62%	BERENJENAS	13%	34%	53%
CIRUELAS	28%	49%	23%	BERROS	17%	30%	53%
FRESAS/FRESONES	22%	49%	29%	BONIATOS/BATATAS	42%	38%	20%
HIGOS	11%	25%	64%	BRECOL/BROCCOLI	10%	21%	69%
LIMONES	35%	32%	33%	BUBANGOS	53%	23%	23%
MANDARINAS	36%	40%	24%	CALABACINES	65%	23%	12%
MANGOS	24%	40%	36%	CALABAZAS	61%	24%	15%
MANZANAS	59%	30%	11%	CEBOLLAS	85%	11%	4%
MELOCOTONES/DURAZNOS	39%	41%	20%	CEBOLLETAS	25%	20%	55%
MELONES	47%	38%	15%	CHAYOTAS	30%	29%	41%
NECTARINAS	26%	45%	29%	COLES REPOLLO	40%	34%	26%
NISPEROS	8%	22%	70%	COLES LOMBARDAS	14%	22%	64%

FRUTAS	SIEMPRE	A VECES	NUNCA	HORTALIZAS	SIEMPRE	A VECES	NUNCA
NARANJAS	57%	21%	22%	COLES CHINAS	5%	10%	85%
PAPAYAS	43%	25%	32%	COLES DE BRUSELAS	8%	13%	79%
PARCHITAS	11%	10%	79%	COLIFLORES	29%	28%	43%
PERAS	44%	40%	16%	COLINABOS	4%	7%	89%
PIÑA TROPICAL	13%	35%	52%	ESCAROLAS	15%	16%	69%
PLATANOS	47%	35%	18%	ESPINACAS	33%	29%	38%
SANDIAS	46%	41%	13%	HABAS	23%	27%	50%
TUNOS	14%	28%	58%	HABICHUELAS	53%	28%	19%
UVA DE MESA	22%	30%	48%	LECHUGAS BATAVIA	55%	25%	20%
GUAYABAS	4%	19%	77%	LECHUGAS ICEBERG	44%	21%	35%
PERA-MELON	16%	21%	63%	MALANGA/OCUMO	5%	8%	87%
KIWI	48%	33%	19%	NABOS	6%	8%	86%
KIWANO	2%	2%	96%	ÑAMES	15%	17%	68%
CARAMBOLA	0%	4%	96%	PEPINOS	47%	35%	18%
LITCHI	1%	2%	97%	PIMIENTOS VERDES	67%	26%	7%
				PIMIENTOS ROJOS	61%	23%	16%
				PIMIENTAS DIVERSAS	33%	15%	52%
				PIÑA DE MILLO/MAIZ	47%	24%	29%
				PUERROS/AJOPUERROS	36%	23%	41%
				RABANOS	15%	23%	62%
				REMOLACHA	27%	28%	45%
				TOMATES	73%	22%	5%
				YUCA	16%	7%	77%
				ZANAHORIAS	64%	25%	11%

Se observa que las frutas principales que están siempre en la mitad o más de los hogares son las manzanas y las naranjas, seguidas de plátanos, melones, sandías, peras y papayas. Llama la atención que un 37% de hogares nunca consume Aguacates, precisamente en una isla muy productora de éste fruto, un 52% nunca compra Piña tropical, cultivo en crecimiento, ambos injustificadamente caros en su venta al detalle y que puede provocar este bajo consumo.

En el caso de las hortalizas, la cebolla está presente siempre en el 85% de los hogares, seguida del tomate y pimiento verde, calabacines, zanahorias y calabazas.

La encuesta de preferencias de los consumidores por productos se realizó de manera que se pudiera tener una idea clara de los tipos y tamaños preferidos en La Palma; los resultados se representan en el Anexo 2.

A continuación se resumen algunas características destacables y quizá específicas de Canarias o La Palma. Los Aguacates gustan mayoritariamente maduros listos para comer, de piel rugosa. Los boniatos preferidos son los de yema, calabacines pequeños, blancos y alargados, Las cebollas blancas, las ciruelas blancas y no muy grandes, las chayotas de piel lisa, los repollos y las coliflores pequeñas. Algo extraño que arrojó la encuesta es igual preferencia por habichuelas redondas o planas, lo cual sorprende ya que en Canarias se suponía que la redonda es la preferida, este dato no se considera correcto. La lechuga de tipo Batavia es la preferida; los limones pequeños y amarillos, las mandarinas que se pelen fácilmente; los mangos sin fibra y medianos; las manzanas

rojas más que las amarillas; los melones amarillos; las naranjas de ombligo y grandes; las papas redondas más que alargadas y tamaño en función del uso que se les vaya a dar; las papayas de pulpa naranja y no muy grandes, los pepinos lisos; los pimientos cortos y anchos más que largos y estrechos, aunque grandes en tamaño; la piña de maíz tradicional más que la dulce; los plátanos pequeños; los puerros grandes; el tomate preferido es el de ensalada; los tunos blancos gustan más que los amarillos; en uva gusta la blanca y la negra por igual tal y como sucede con las zanahorias largas y estrechas o anchas y cónicas, que gustan por igual.

6.3. Preferencias de la distribución

A grandes rasgos, a la distribución le interesan productos homogéneos, en los que no exista una gran variedad de categorías y productos que les puedan dificultar su gestión, a menudo se mezclan nuevamente productos previamente clasificados por tamaño para su venta conjunta a precio único. No son favorables a la introducción de nuevos productos con pequeña demanda que van a tener inicialmente grandes mermas por la poca demanda o manejar cantidades muy pequeñas.

En general prefieren productos de larga vida comercial que permita reducir las mermas en la fase de almacenamiento y distribución.

7. LA OFERTA INSULAR DE FRUTAS Y HORTALIZAS

7.1. Estructura de la producción hortofrutícola

En la actualidad la producción hortofrutícola de La Palma está centrada casi exclusivamente en el plátano, cultivo que ocupa la mayoría del suelo cultivable desde el nivel del mar hasta los 300 metros de altitud aproximadamente. Esta circunstancia provoca que haya una escasez de terrenos en zona de costa (sobre todo en la vertiente occidental, más soleada) para cultivos hortícolas destinados a producir en invierno.

Son pocos los invernaderos existentes en la isla adaptados para el cultivo de hortalizas y, por ahora, mientras el plátano sea rentable, será escasa la superficie que se transforme para cultivar otros productos.

En la siguiente Tabla13 se representan las superficies inscritas en la OPFH COCAMPA, sin embargo, gran parte de esta superficie se cultiva de una forma poco profesionalizada, simplemente como actividad complementaria, con pequeñas inversiones, altos costes unitarios y bajos rendimientos productivos.

En el sector de hortalizas con destino al mercado insular es muy pequeño en la isla, unos 10 agricultores producen más del 30% del volumen destinado a la isla dentro de la OPFH COCAMPA, y unos 30 cosecheros, producen ya el 65% de este mismo total.

De las aproximadamente 14 o 15 millones de kilos (14000-15000tm) de productos que se consumen en la isla según los cálculos anteriores, COCAMPA sólo suministra aproximadamente un 10%-11%, con grandes diferencias porcentuales según el producto de que se trate. En las siguientes tablas se dan datos de superficie productiva y volumen de ventas del año 2005.

Tabla 13. Activos productivos o superficie inscrita en la OPFH COCAMPA a final de 2005

Producto	Sup. Inscrita (has.)
Aguacate	150,17
Papas	77,51
Naranja	62,57
Almendra	29,05
Calabaza	10,47
Calabacín/Bubango	9,82
Mango	9,14
Lechugas	8,74
Batata/Boniato	8,31
Pimiento	7,05
Piña Tropical	5,87
Otras hortalizas	5,75
Cebollas	5,59
Coles	5,26
Papaya	4,88
Zanahoria	4,60
Habichuelas	4,48
Mandarina	3,78
Manzana	3,73
Piña de millo/maíz	3,26
Peras	3,20
Pepino	2,81
Ciruela	2,72
Puerro	2,61
Coliflor	2,18
Higos picos/Tunos/Otras...	2,09
Limón	2,03
Sandia	1,46
Otras frutas de temporada	1,43
Melón	1,36
Uva de Mesa	1,02
Melocotón/Nectarina	0,55
Berenjena	0,36
Fresa/Fresón	0,22
Albaricoque	0,21
Cardos/Acelgas/Alcachofas	0,15
Espinacas	0,09
Higos de Leche	0,08
Pomelo	0,07
Berros	0,06
Apio	0,06
Brécol	0,02
Ajos	0,01
TOTAL INSCRITO	444,80

Tabla 14. Volumen comercializado por la OPFH COCAMPA y facturación por producto en el año 2005 ordenados de mayor a menor volumen comercializado.

PRODUCTO	VOLUMEN (kg)	PRECIO V.	IMPORTE
NARANJAS	1.608.250	0,42 €	680.399,43 €
AGUACATE	951.333	1,40 €	1.334.312,24 €
PAPAS	465.318	0,45 €	210.733,58 €
LECHUGAS	141.268	1,03 €	145.510,40 €
TOMATES	121.858	0,65 €	79.561,07 €
CALABAZAS	90.712	0,35 €	31.804,62 €
COLES	66.202	0,49 €	32.470,04 €
PIMIENTOS	62.648	0,75 €	47.189,31 €
CEBOLLAS	60.045	0,58 €	34.724,09 €
PAPAYAS	52.058	0,91 €	47.163,28 €
ZANAHORIAS	51.197	0,91 €	46.675,05 €
NAME	50.802	1,00 €	50.678,82 €
PINA TROPICAL	50.041	1,73 €	86.639,18 €
PEPINOS	47.792	0,59 €	28.086,96 €
LIMONES	38.968	0,41 €	16.111,92 €
BUBANGOS	37.965	0,92 €	34.959,41 €
CALABACINES	37.485	0,72 €	27.050,35 €
MANDARINAS	31.629	0,74 €	23.335,24 €
MANGOS	28.852	1,41 €	40.790,08 €
SANDIAS	27.205	0,37 €	10.122,69 €
BONIATOS	25.289	0,97 €	24.516,61 €
HABICHUELAS	21.003	1,54 €	32.355,62 €
PUERROS	19.975	0,99 €	19.816,91 €
CIRUELAS	18.305	0,45 €	8.297,80 €
CHAYOTAS	17.070	0,91 €	15.584,82 €
ALMENDRAS	12.102	1,39 €	16.878,45 €
MELONES	11.100	0,57 €	6.327,84 €
PINAS DE MILLO	8.332	1,13 €	9.452,28 €
MANZANAS	7.621	0,54 €	4.113,78 €
PERAS	7.377	0,46 €	3.395,62 €
COLIFLORES	5.545	1,16 €	6.407,84 €
PEREJIL	5.181	1,83 €	9.465,45 €
FRESAS	4.322	2,15 €	9.305,98 €
MALANGA/OCUMO	3.809	0,97 €	3.697,12 €
TUNOS/HIGOS PICOS	3.236	0,92 €	2.981,90 €
ACELGAS	2.604	0,40 €	1.052,30 €
PERA-MELON	2.335	1,68 €	3.929,90 €
UVA DE MESA	2.323	1,29 €	3.007,21 €
BERENJENAS	1.750	0,72 €	1.263,01 €
CASTANAS	1.643	1,26 €	2.066,55 €
DURAZNOS	1.578	0,71 €	1.112,70 €
CILANTRO	1.121	2,73 €	3.057,24 €
ESPINACAS	856	0,79 €	676,10 €
BERROS	805	1,00 €	805,00 €
CEBOLLETAS	777	1,00 €	780,00 €
JUDIAS EN VAINA	636	0,78 €	495,15 €
HIGOS	518	1,64 €	851,58 €
HORTELANA	451	2,18 €	984,26 €
POMELOS	450	0,70 €	316,72 €
NUECES	166	1,90 €	315,40 €
ALBAHACA	155	5,50 €	853,05 €
CHIRIMOYAS	123	1,23 €	151,05 €
AJI DULCE	86	6,00 €	518,40 €
AJOS	40	1,00 €	40,00 €
GUAYABA	27	0,40 €	10,80 €
REMOLACHAS	7	1,00 €	7,00 €
TOTAL	4.210.338	0,76 €	3.203.209,14 €

De este volumen, gran parte de los Aguacates y Naranjas son exportados a otras islas, permaneciendo en la isla entre 1400 y 1600tm, aproximadamente. Si consideramos correcto el dato del 16% de Autoconsumo, podría representar unas 2200 o 2400tm que, según la experiencia, son mayoritariamente papas, naranjas y demás frutas y hortalizas propias de huertas familiares anexas a viviendas o parcelas equivalentes, así sumando algunas cantidades de mercadillos de agricultor y entregas a mayoristas sin intervención de Cocampa, que ciframos entre 250 y 400tm más, la producción insular consumida podría oscilar entre 3850tm y 4400tm.

Estos valores representan, intentando ir al caso más favorable de un consumo total de 14000tm, entre un 27,5% y un 31,5% de Autoabastecimiento insular en Frutas y Hortalizas, aunque hemos de referirnos a lo mencionado en el punto 5.2 respecto a las entradas por el puerto. Si sólo existe como máximo 4400tm de producción local consumida, y sólo se declaran 6400tm por el puerto, faltan otras 3000tm al menos que, o bien son producidas en la isla, o bien el consumo estimado es superior al real, o bien entran por el muelle sin ser declarados como tales frutas u hortalizas.

Cabe la posibilidad de que existan muchas repetidas entradas de productos mezclados con otros como grupaje, o sistemas de entrada que no queden reflejados en las estadísticas consultadas, los propios abastecimientos desde centros de distribución a puntos de venta en la isla u otros.

Como complemento a las anteriores consideraciones acerca de la estructura productiva de la isla, podemos introducir datos del Borrador de Diagnóstico de la Agricultura de Mercado Local en Canarias (elaborado por la recientemente creada Asociación de OPFH para mercado local de Canarias y la empresa Mercocanarias SAU), que son comunes en La Palma.

Aunque sea repetitivo profundizar en problemas estructurales como la orografía, excesiva parcelación, falta de formación técnica básica, escasa tecnificación de explotaciones, insumos muy caros, agua de riego cara, y otros factores, pero no por ello dejar de tenerlas en cuenta.

El envejecimiento del agricultor medio, así como la emigración a otros sectores productivos de los activos humanos del medio rural, la desconfianza ante el modelo cooperativista y alto nivel de individualismo, la falta de planificación y la normativa cada vez más exigente y a la que cuesta cada vez más adaptarse, son otras debilidades del sector.

También hay fortalezas en el sector como las ayudas existentes, el conocimiento del mercado, el clima de Canarias que permite cultivar en diversas condiciones durante todo el año, la existencia de suelo sin ocupar y otras.

Como oportunidades a aprovechar, podemos enumerar varias; la demanda de productos locales por parte del consumidor, el apoyo de las administraciones locales, gran cantidad de turistas en Canarias que consumen productos, etc.

Las amenazas al sector en La Palma pasan por las producciones del exterior, canarias o no, la aparición de nuevos competidores, los nuevos hábitos de consumo a los que hay que adaptarse, etc.

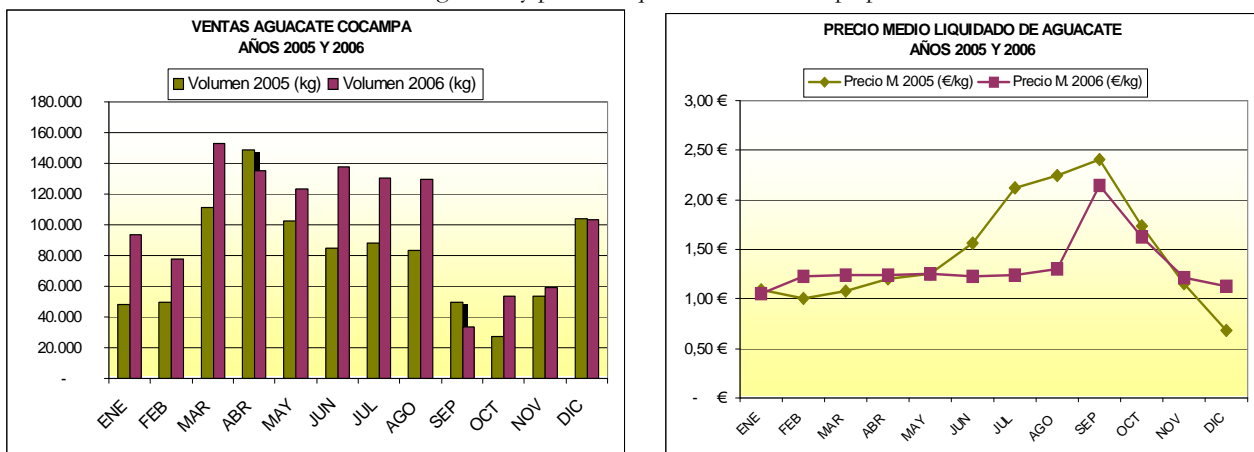
7.2. Estacionalidad de la oferta

Se representan a continuación una serie de gráficos de producción por meses de los principales productos comercializados por Cocampa en los años 2005 y 2006, en ellos se puede comprobar la estacionalidad de la oferta en ese año que, en función del producto, puede ser similar cada año o no serlo. Existen factores limitantes como ya se explicó en los puntos anteriores que provocan que sea difícil acercar la oferta a la demanda existente, como por ejemplo la escasez de invernaderos para cultivo de ciertas hortalizas en invierno, lo que provoca que deban importarse del exterior.

En el **aguacate**, si bien es un producto de exportación, hay una distribución de la producción que se parece cada año y coincide con la gráfica inferior, desplazándose ligeramente el pico de producción desde Abril hacia Mayo y Junio por causa de las nuevas plantaciones que van entrando en producción, la mayor parte de las cuales están ubicadas en zonas altas donde el aguacate “*Has*” se puede recolectar más tarde, en busca de buenos precios. La climatología del año concreto puede influir significativamente, si no hay veranos calurosos el aguacate aguanta más en el árbol e, igualmente, se recolecta lo más tarde posible, bajando las cantidades de mayo y junio, aumentando en julio, agosto y septiembre, como sucedió en 2006.

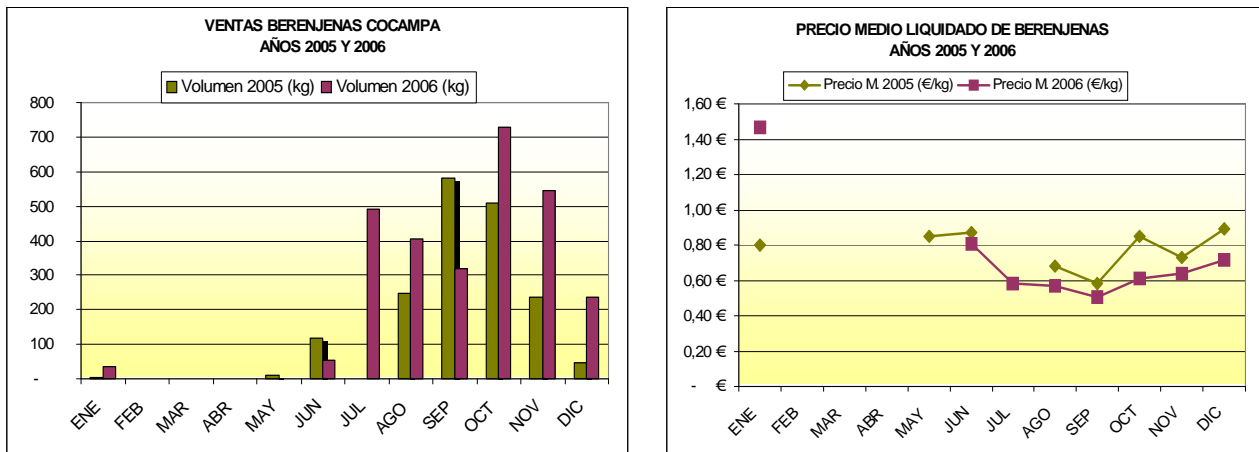
En cuanto a estacionalidad, este gráfico es representativo, no así en cuanto a cantidades, en La Palma puede ser el doble o más el aguacate que se produce cada año, si Cocampa comercializó unas 900tm en 2005 y 1200tm en 2006, la producción media insular debió estar comprendida entre 1800 y 2800tm estos años. En función de la meteorología esta cantidad puede reducirse o aumentar cada año. Las nuevas plantaciones que entrarán en producción aumentarán paulatinamente estas cantidades pese a las fincas que se abandonan por diversas razones y las que pierden producción por enfermedades, mal manejo, etc.

Gráfico 8. Ventas de aguacate y precios liquidados en Cocampa por meses.



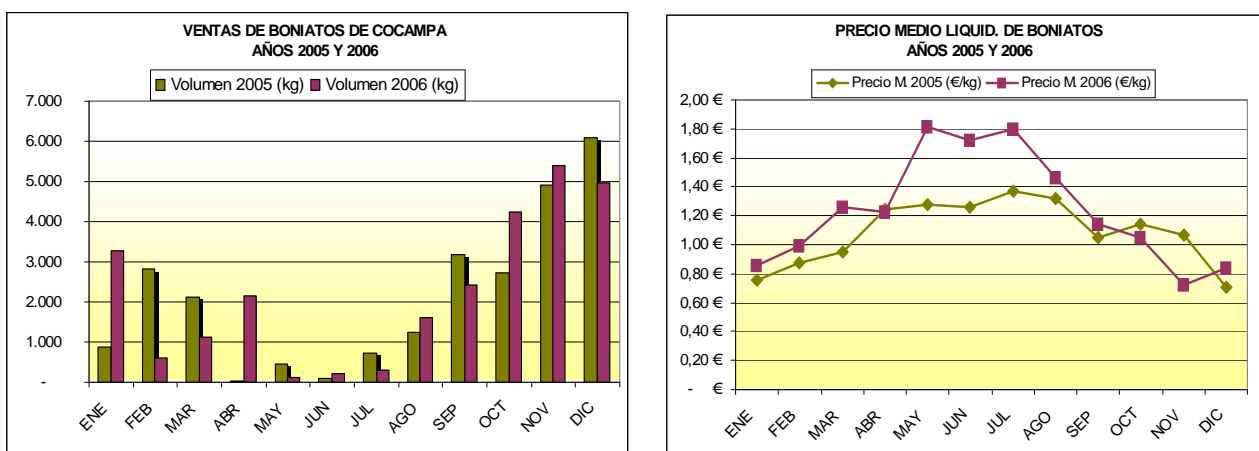
En el caso de la **berenjena**, producto de consumo casi simbólico en la isla, se observa que se cultiva en épocas cálidas, al menos el primer ciclo de cultivo, probablemente por realizarse al aire libre, si bien en ocasiones está protegido.

Gráfico 9. Ventas de berenjenas y precios liquidados en Cocampa por meses.



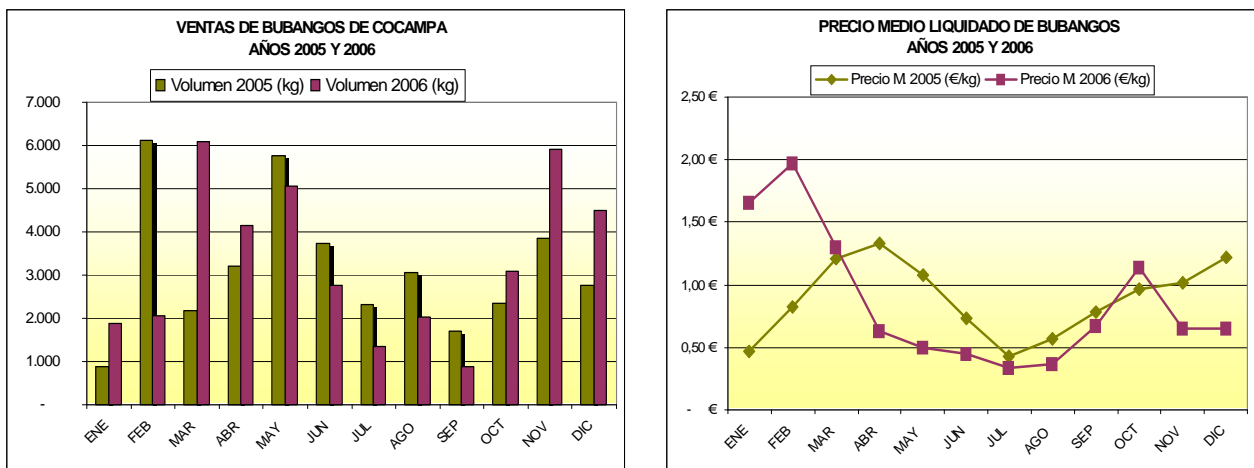
El **boniato** o batata es muy apreciado en los hogares de la isla, probablemente se consuma en mayor cantidad por persona que la media del archipiélago. Existen diversas variantes, los preferidos son los de pulpa amarilla y de tamaño pequeño o medio. Existen variedades de ciclo largo y corto, oscilando el mismo entre 3 y 7 meses aproximadamente. Se observa un gran bajón de producción en los meses de primavera e inicios de verano, que coincide con el descenso en consumo también, sin embargo esto se debe a la costumbre de plantar gran parte de éstos boniatos después de la papas de media estación en primavera/verano, con lo que se recolectan desde septiembre los de ciclo corto y desde noviembre los de ciclo largo.

Gráfico 10. Ventas de boniatos y precios liquidados en Cocampa por meses.



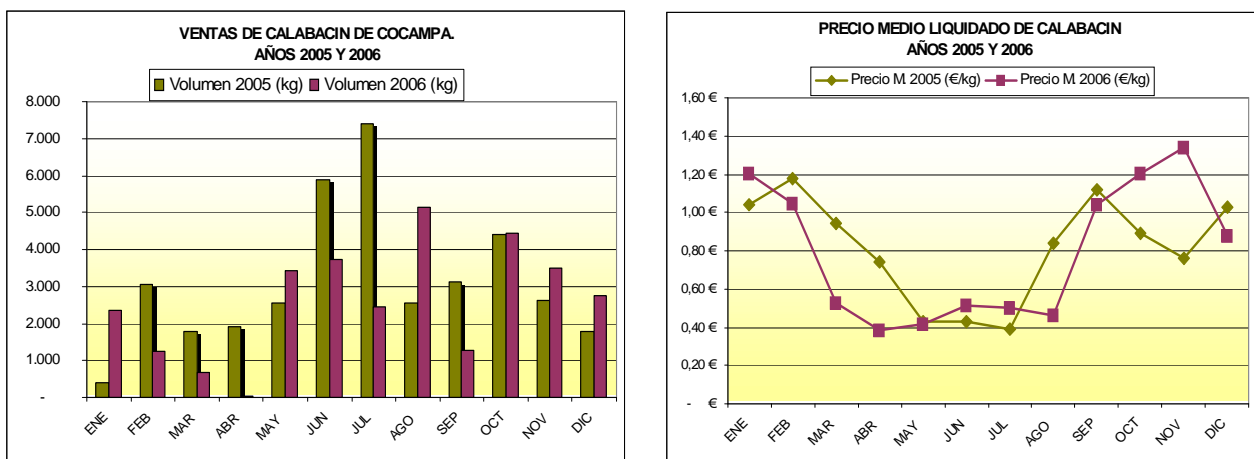
El **bubango** que se produce y consume en La Palma, se refiere a algunas variedades de calabacín que se dejan madurar y coger gran tamaño para su venta minorista en trozos, como la calabaza. Aquí se observa una distribución en el año más homogénea de la producción, si bien, como producto principalmente de guiso, en los meses cálidos desciende el consumo.

Gráfico 11. Ventas de bubangos y precios liquidados en Cocampa por meses.



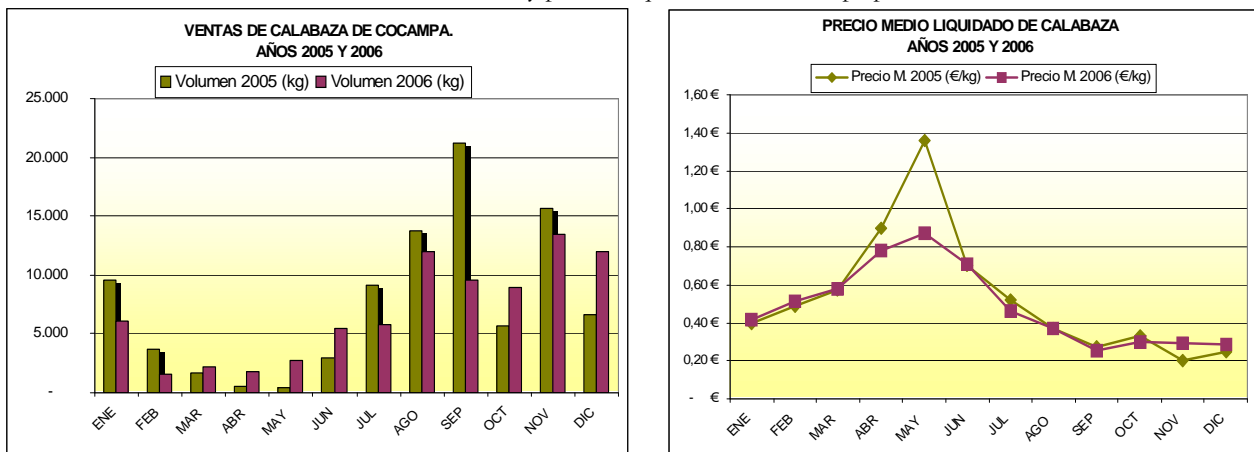
El **calabacín** es un producto de gran demanda en la isla, generalmente del tipo “clarita” (verde muy claro), con tamaño pequeño o mediano. Dado que es un producto mayoritariamente cultivado al aire libre, la producción se concentra en los meses de mayor temperatura. Los precios son muy variables en el año pero las medias del gráfico inferior son significativamente diferentes desde marzo hasta agosto que el resto de meses del año.

Gráfico 12. Ventas de calabacín y precios liquidados en Cocampa por meses.



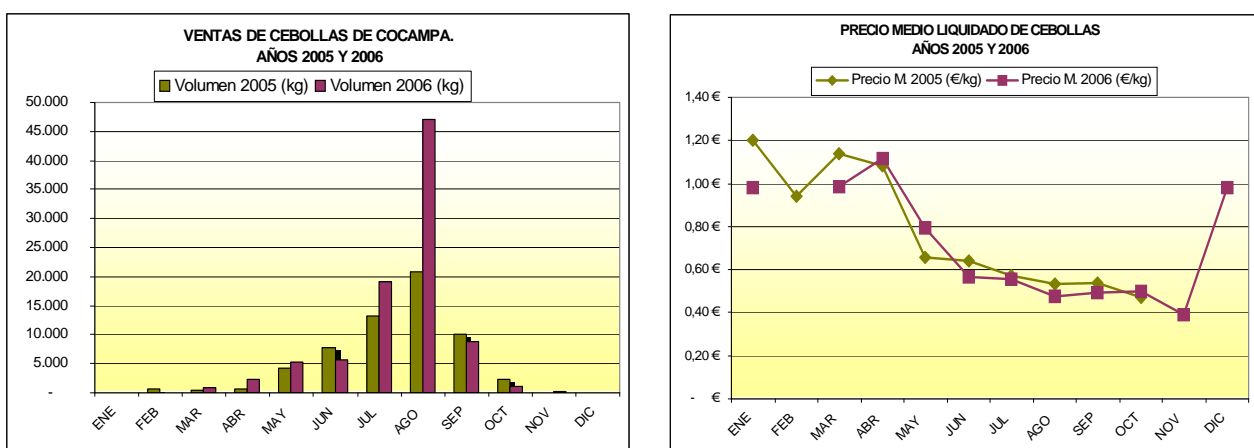
En toda Canarias y en La Palma en particular, el consumo de **calabaza** es muy alto, generalmente la producción se concentra en la segunda mitad del año porque a menudo se siembra tras recoger papas de media estación, sin embargo, esta tendencia hace que existan unos meses sin suministro suficiente como se analizará más adelante. Deben buscarse técnicas y/o localizaciones adecuadas para producir calabazas en primavera, uniendo esto a la capacidad de almacenamiento del producto.

Gráfico 13. Ventas de calabaza y precios liquidados en Cocampa por meses



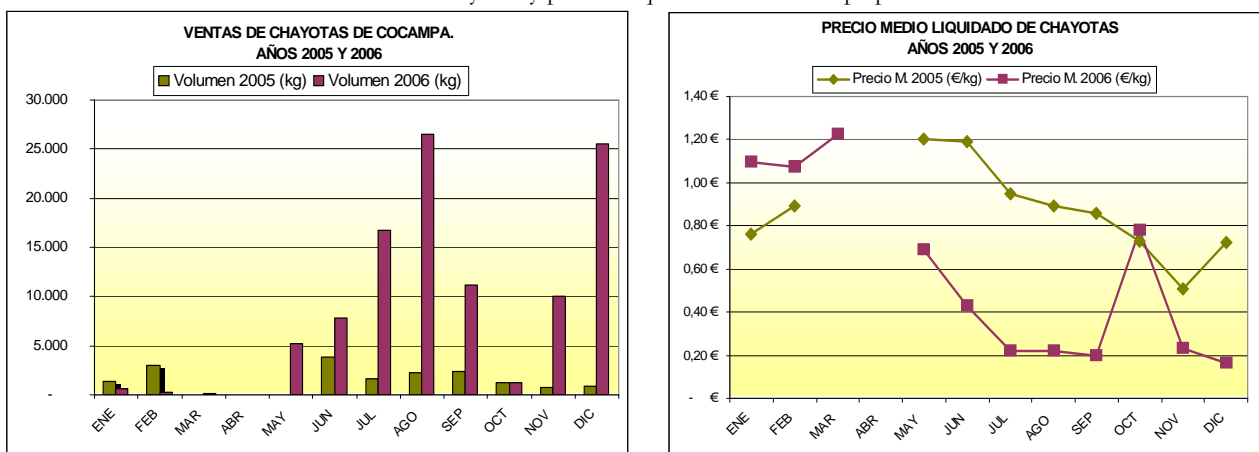
Las **cebollas** son uno de los productos más consumidos y también de los que mayores cantidades se importan desde el exterior. La cebolla que se produce en La Palma se destina a consumo en fresco, no se suelen emplear variedades de larga conservación ni se usan técnicas en campo con este objetivo, además, los precios de la cebolla de importación durante el resto del año son bajos en el escalón mayorista, por tanto, es poco interesante su cultivo si no es posible mecanizar la plantación y recolección para tener costes de producción asumibles. La producción se concentra entre junio y septiembre. En estas fechas los precios de cebolla fresca son independientes de los de la cebolla de importación, algo mayores, pero aumentan considerablemente a partir de octubre hasta marzo o abril; la cebolla seca de importación, tipo “grano de oro”, mantiene unos precios mucho más estables a lo largo del año.

Gráfico 14. Ventas de cebollas y precios liquidados en Cocampa por meses



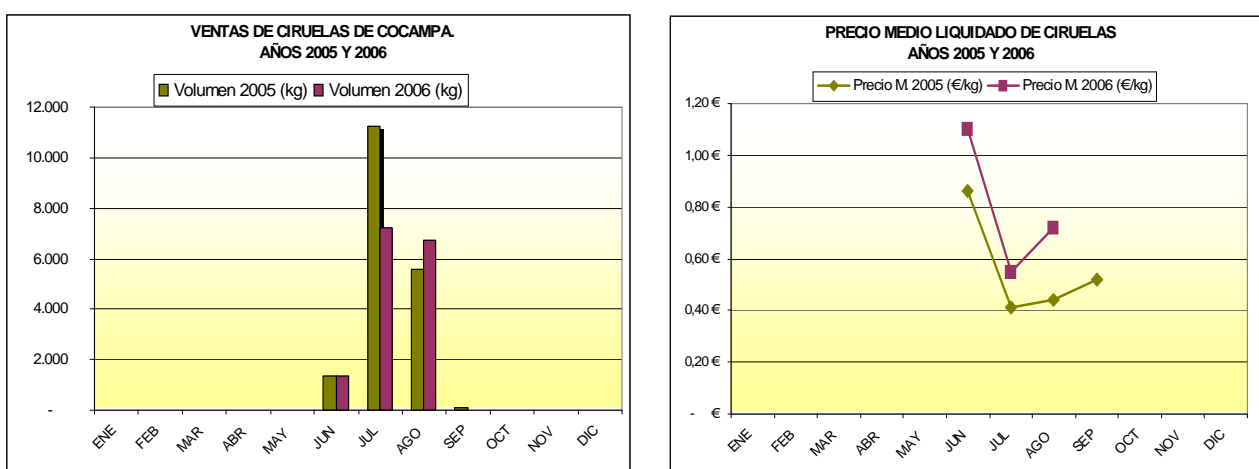
La **chayota** o chayote (no confundir con chalote/a) es una cucurbitácea que en La Palma es muy consumida, en comparación con el resto de las islas y casi desconocida en el resto de España, si no es por la población de origen americano y canario. En la isla se ha considerado tradicionalmente un producto residual, cultivado en zonas marginales, tratándola casi como una mala hierba. En la actualidad existe una gran explotación dedicada al cultivo de este fruto, capaz de abastecer con creces el consumo insular la mayor parte del año, y que en 2006 comercializó el 100% de la producción a través de la OP, de ahí el incremento tan elevado de un año a otro.

Gráfico 15. Ventas de chayotas y precios liquidados en Cocampa por meses



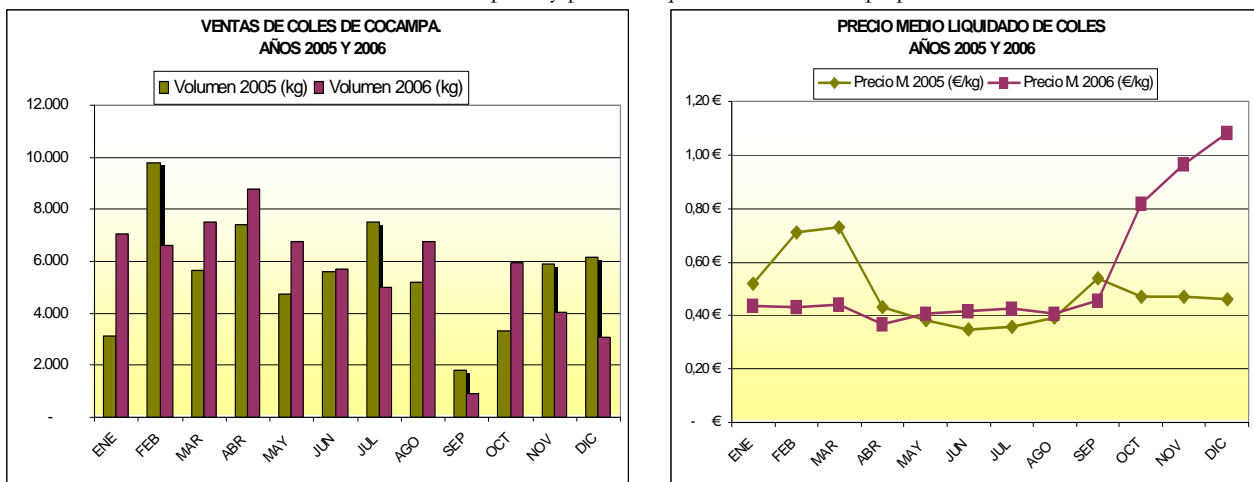
Las **ciruelas** de producción local, como se aprecia en el gráfico, se cosechan en julio mayoritariamente, debido a las variedades empleadas y su localización. Podría ser recomendable el uso de técnicas de adelanto de cosecha en cotas medias y variedades tempranas para reducir la cantidad en julio y anticiparla a junio; igualmente en cotas altas sólo se debería fomentar, de hacerlo, la plantación de variedades tardías.

Gráfico 16. Ventas de ciruelas y precios liquidados en Cocampa por meses



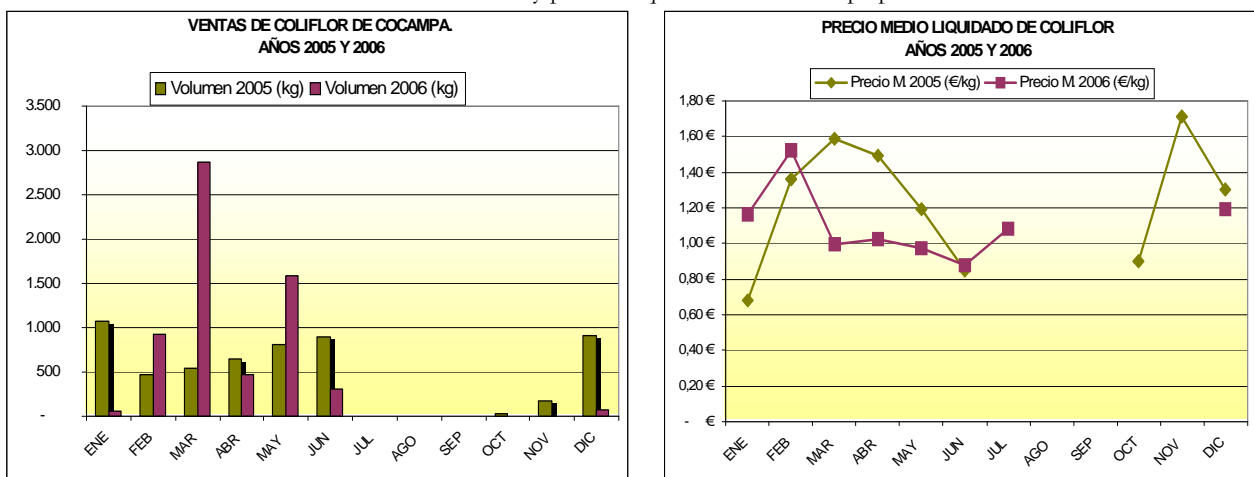
La **col** repollo es una hortaliza de mucha importancia en la dieta canaria, una vez casi desaparecida del mercado convencional la col abierta. La producción es bastante estable a lo largo del año, si bien con el final de la primavera y en verano se suelen producir sobreproducciones de esta hortaliza. Existen suficientes cosecheros especializados en este producto en la isla.

Gráfico 17. Ventas de coles repollo y precios liquidados en Cocampa por meses



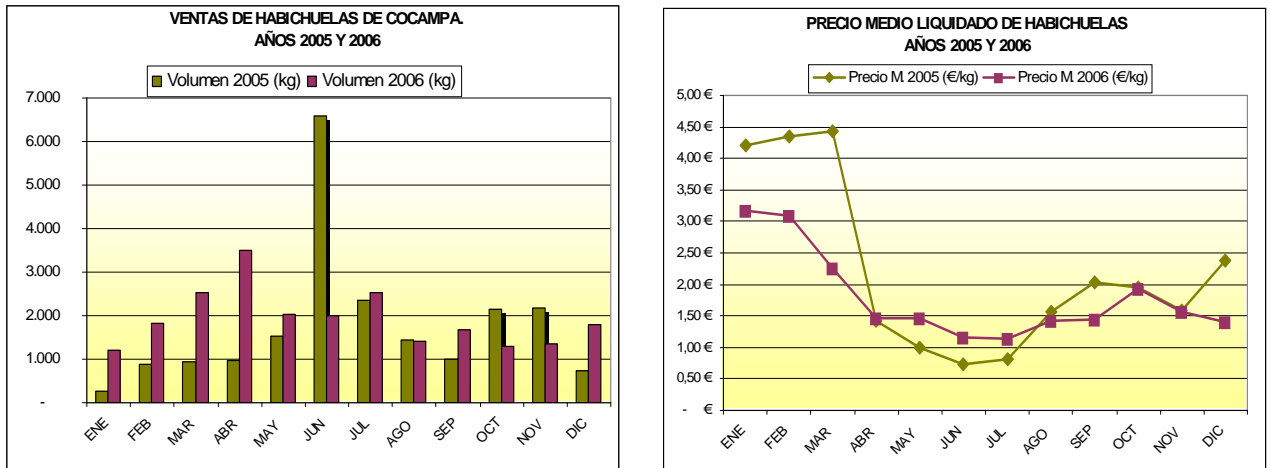
Las **coliflores**, por las características de su cultivo, son producidas desde noviembre hasta junio, según se empleen variedades tempranas o tardías y el momento de plantación. En Mercatenerife permanece presente todo el año pero con precios altísimos fuera de estos meses, desde julio a octubre.

Gráfico 18. Ventas de coliflores y precios liquidados en Cocampa por meses



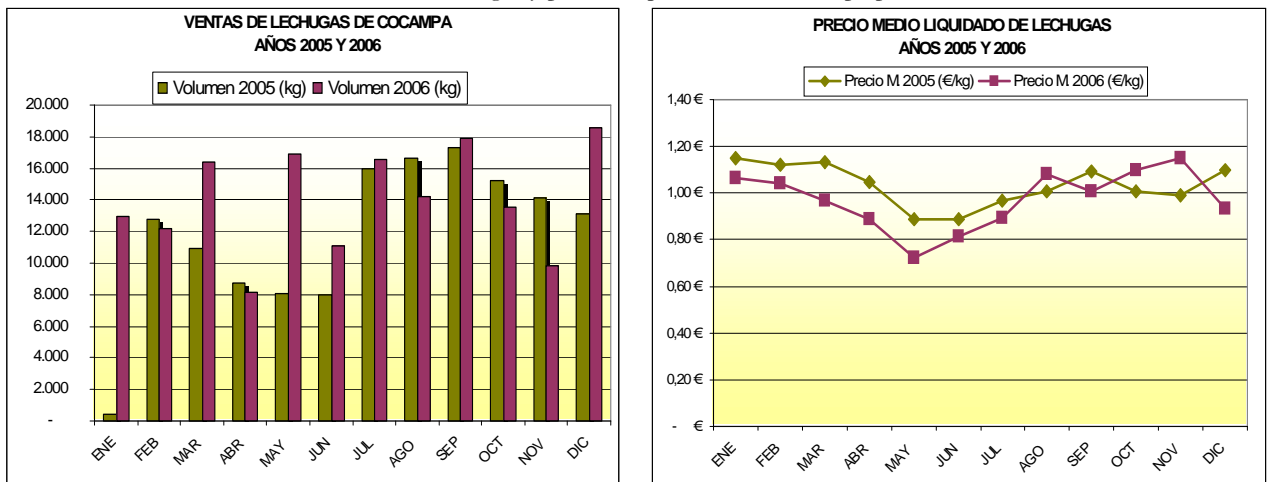
Las **habichuelas** son productos típicamente de primavera y verano en la isla en cuanto a siembra y producción tradicional pero el valor de junio de 2005 no es lo habitual. Se tienen unas producciones más estables alrededor de los 2000 kg al mes salvo en los meses más fríos, en los que la producción desciende a la mitad aproximadamente.

Gráfico 19. Ventas de habichuelas y precios liquidados en Cocampa por meses



La **lechuga**, principalmente la de tipo “Batavia”, es uno de los productos que tienen una estabilidad casi total en el año en función de la demanda, son pocos los momentos del año con desabastecimiento, fruto de la mayor profesionalización de los principales productores en la isla. Se incrementa cada año la producción de las variedades tipo “Iceberg”, erróneamente denominada en la isla “escarola”, que no tiene nada que ver con la auténtica escarola, hortaliza de hoja lisa o rizada y amarga, perteneciente al género de la achicoria y que en La Palma casi no existe en el mercado.

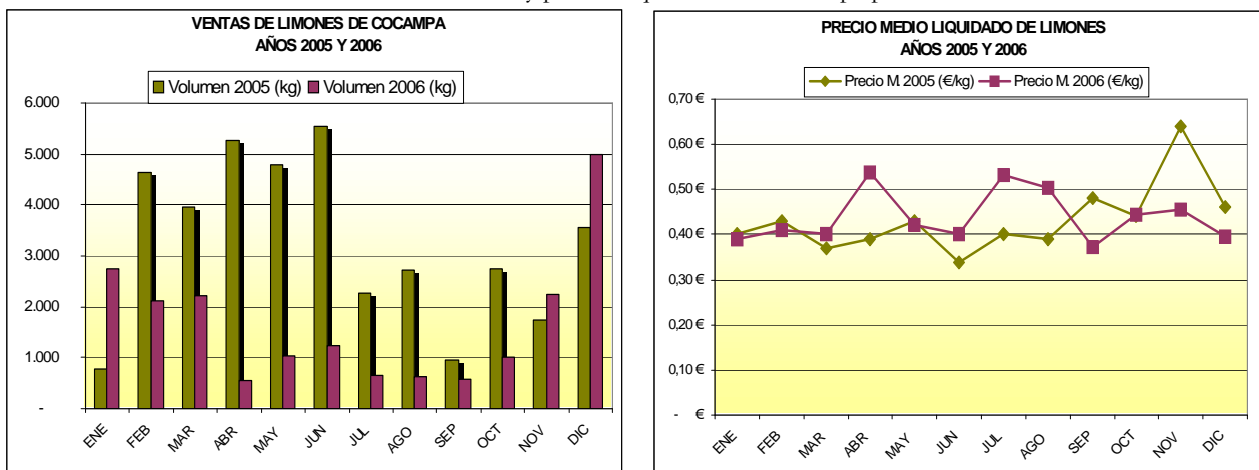
Gráfico 20. Ventas de lechugas y precios liquidados en Cocampa por meses



Este producto se vende por unidades generalmente y se ha realizado una simplificación pasando a kilogramos según una relación de tres lechugas un kilo, por tanto, en el gráfico se multiplicaría por tres cada valor para obtener las unidades comercializadas. En enero se produce un similar número de lechugas que en diciembre y febrero, no es un valor a tener en cuenta el de Enero de 2005.

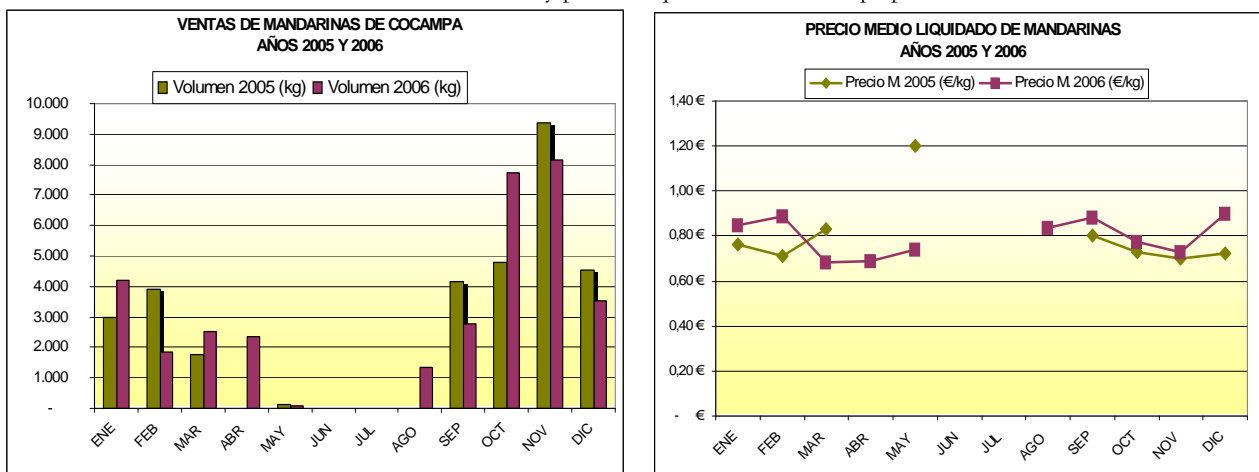
El **limón** es un producto que tiene cierta constancia en su producción en la isla, no son muchos agricultores los que se dedican al cultivo. Sin embargo inclemencias meteorológicas afectan la producción, como está sucediendo en el 2006 a causa de la tormenta tropical “Delta” de finales de 2005.

Gráfico 21. Ventas de limones y precios liquidados en Cocampa por meses



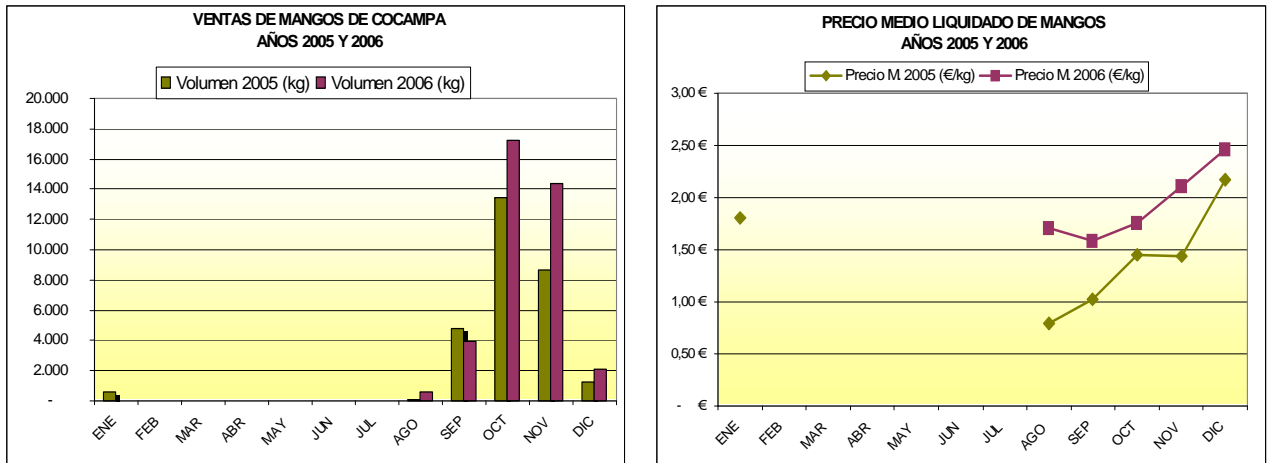
Las **mandarinas** que se producen en la isla son de diversas variedades, predominan las clementinas de media estación, pudiendo abarcar desde septiembre hasta marzo con cosechas de unos 4tm mensuales, bajando a unas 2tm en abril y mayo. La producción también pueden verse afectados por los temporales. En general la calidad es aceptable en casi todos los parámetros, excepto el tamaño de la fruta, algo pequeño en muchos casos porque no se aclaran los árboles en su momento. Debe cuidarse la incidencia de plagas en las variedades tempranas. Cabe investigar el posible desarrollo de cultivos tardíos de cara a la exportación al resto del archipiélago.

Gráfico 22. Ventas de mandarinas y precios liquidados en Cocampa por meses



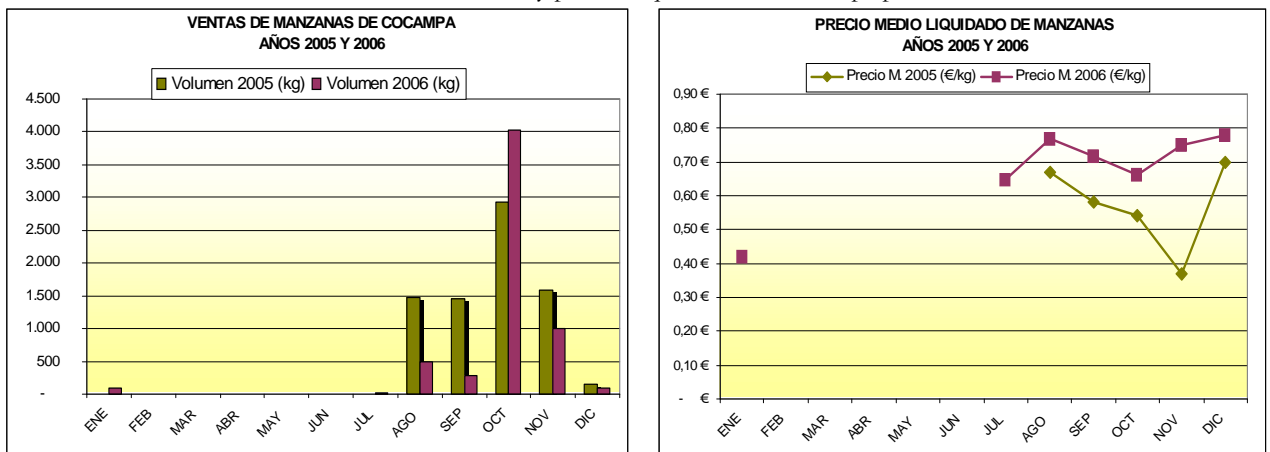
El **mango** es un cultivo de escasa importancia económica en la isla, con producciones algo retrasadas respecto a otras islas porque las zonas de primera están ocupadas de plátanos, aún así existe alguna explotación en estas localizaciones. La oportunidad de La Palma puede estar en el conocimiento del manejo de mangos tardíos en zonas marginales, intentando obtener cosecha a finales de noviembre o diciembre y que, unido a un correcto manejo en poscosecha, permita contar con precios adecuados.

Gráfico 23. Ventas de mangos y precios liquidados en Cocampa por meses



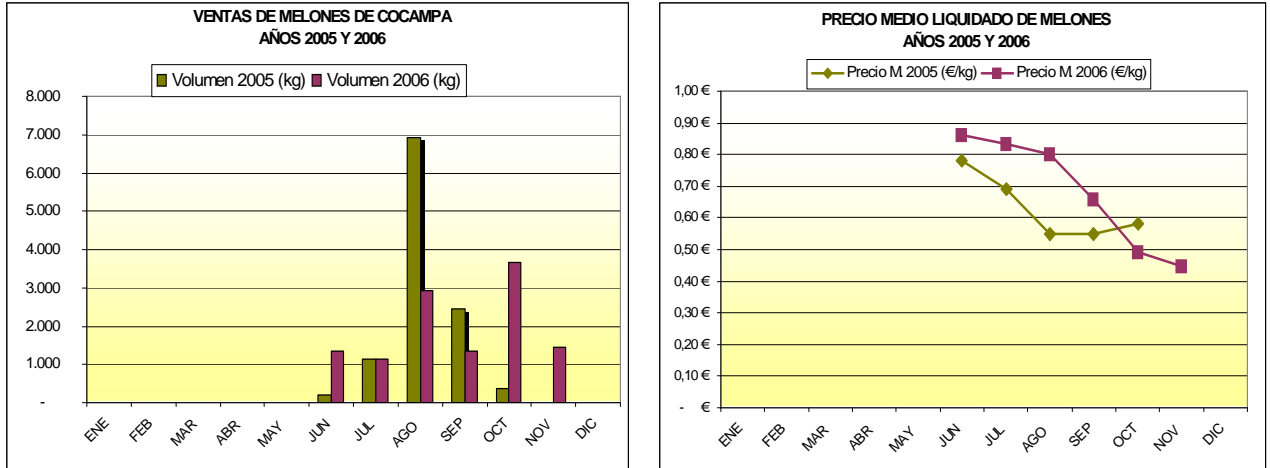
Como ya se vio en el apartado del consumo y de las preferencias, las **manzanas** son las frutas más consumidas, además, las entradas desde el exterior no tienen interrupción en todo el año; por el contrario, gran parte de las producciones locales de manzanas se quedan en los árboles o en el suelo, no se incorporan al mercado por diversas causas. La deficiente calidad en cuanto a calibre, presentación, plagas y enfermedades provoca que no sean valoradas otras cualidades diferenciadoras de muchas manzanas de la isla, aún así, en 2005, Cocampa comercializó 7,5tm de manzanas que sí cumplían unos mínimos de calidad, cantidad ridícula frente a las 200tm aproximadamente que se vendieron en la isla esos cuatro meses, según los cálculos anteriores.

Gráfico 24. Ventas de manzanas y precios liquidados en Cocampa por meses



Si bien los **melones** cultivados en la isla lo son de regadío, también son al aire libre y, por tanto la producción se concentra en verano, cuando sube el consumo pero también bajan los precios y sube la oferta exterior. Se cultivan melones tipo “Galia” y “Amarillos” más que del tipo “Verde” o “Piel de sapo”, coincidiendo con las preferencias del mercado insular.

Gráfico 25. Ventas de melones y precios liquidados en Cocampa por meses



Las **naranjas** son el producto más importante de Cocampa en cuanto a volumen producido, se exportan a otras islas principalmente desde diciembre hasta junio, a través de dos operadores principales u otros menores.

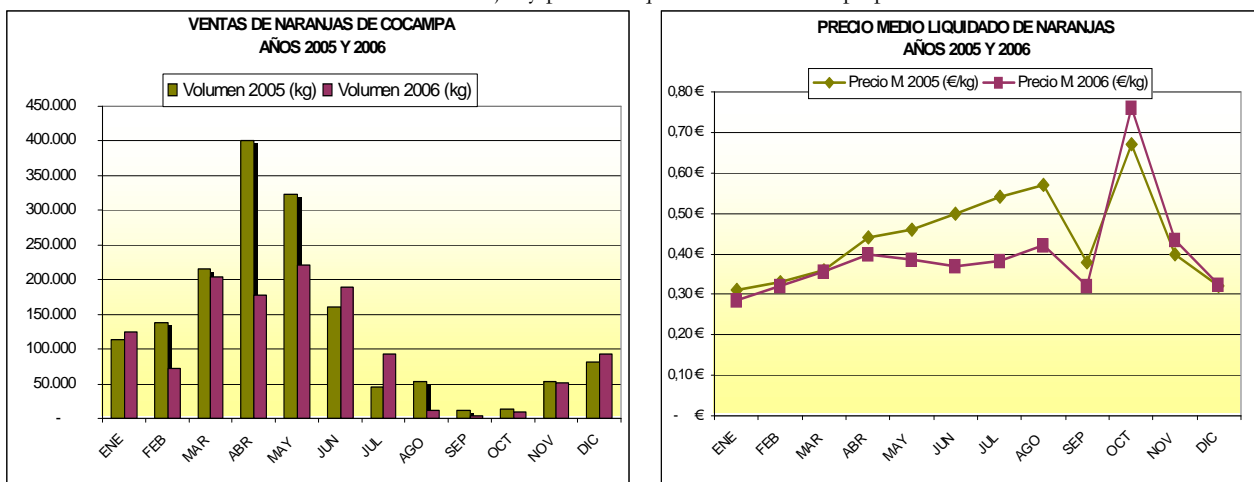
La demanda interna debería quedar cubierta todo el año, sin embargo se produce la entrada de naranjas de la península o de otros orígenes a través de ésta, casi todo el año. Las naranjas “de ombligo” cultivadas en La Palma, las preferidas para comer, con mejor tamaño que las “blancas” que son más empleadas para jugo, están presentes en el mercado desde octubre hasta marzo solamente, sin embargo desde otros orígenes tenemos naranjas “navelate” o similares en condiciones de consumo aceptables hasta bien entrado el verano.

La naranja tardía “Valencia”, mayoritaria en cuanto a volumen en la isla, cultivada en explotaciones más profesionalizadas, cuenta con una calidad aceptable y se comercializa sin problemas en el resto de las islas desde abril hasta julio, pudiendo incrementarse este periodo con adecuadas técnicas en campo y poscosecha hasta Agosto y, en casos excepcionales hasta Septiembre. La incidencia de plagas supone uno de los mayores retos a superar en estas producciones tardías que busquen la calidad.

En la isla existe una gran cantidad de naranjas que son consumidas en domicilios y establecimientos de restauración procedentes del autoconsumo o asimilados, sin embargo, son muy pequeñas cantidades repartidas por toda la geografía, que sumadas suponen una gran porcentaje del consumo. Son producciones de árboles plantados en jardines y huertas pequeñas en la mayor parte de los casos, desde el momento que se trata de toneladas ya han de comercializarse por los canales habituales.

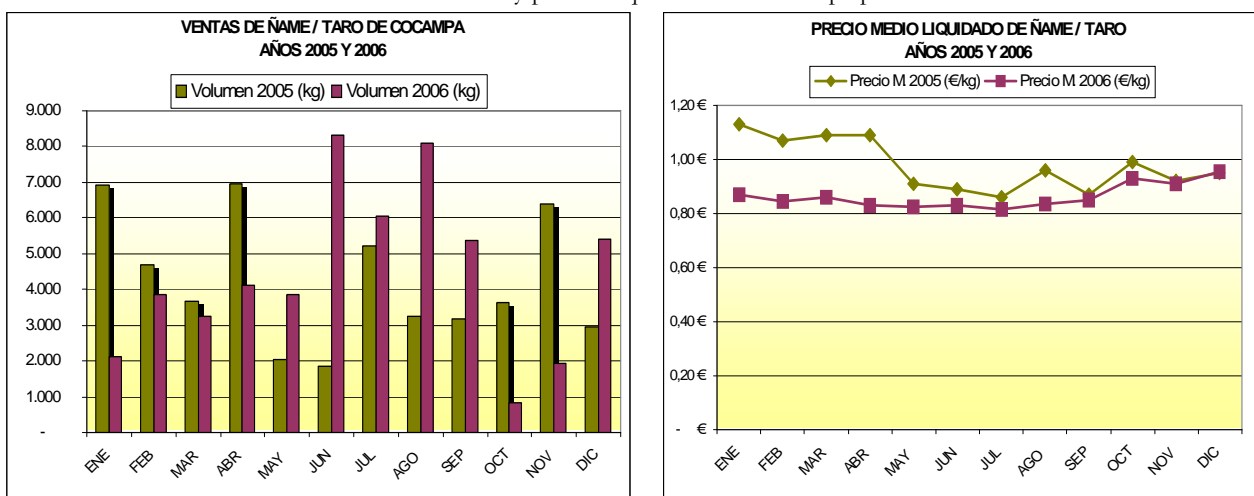
Las ventas a través de cocampa son de 1500-1700tm, y supone casi la totalidad de la que se exporta, siendo casi todo exportado, los datos de producción que maneja la consejería de agricultura hablan de una 3000tm anuales de producción insular y, el consumo que hemos estimado es de 1200tm. Quizá la producción insular sea menor a esta cifra y esté en torno a 2000-2500tm, o quizá el consumo sea mayor.

Gráfico 26. Ventas de naranjas y precios liquidados en Cocampa por meses



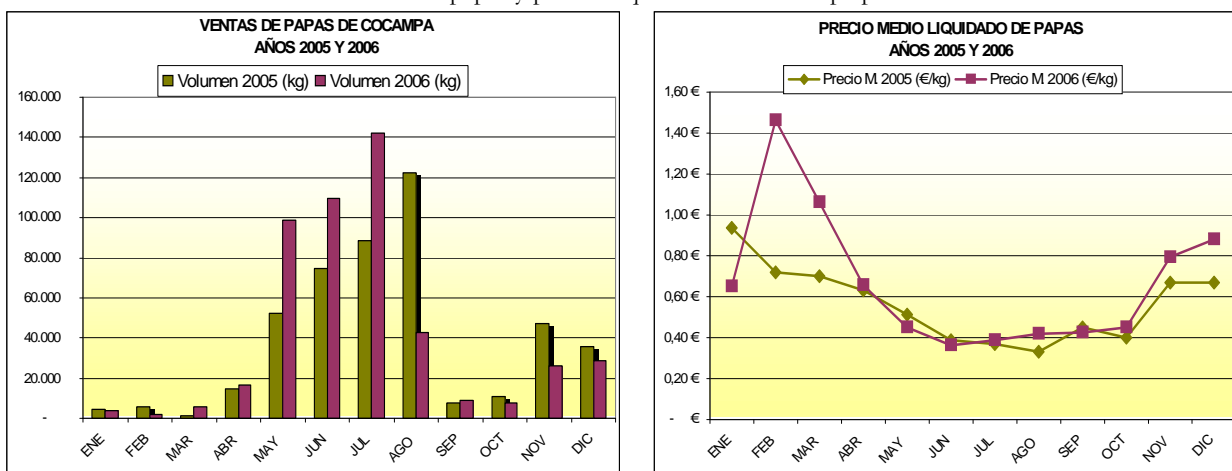
El ñame o taro es una hortaliza que se produce principalmente en esta isla, se destina a consumo interno y para su exportación al resto del archipiélago. Su consumo aparenta estar en fuerte retroceso. En La Palma se vende fresco en piezas grandes, no como en otras donde se vende guisado y en porciones menores, con lo que se convierte en un procesado. En estos momentos se desarrollan iniciativas para desarrollar el procesado más industrializado de este producto.

Gráfico 27. Ventas de ñame y precios liquidados en Cocampa por meses



Las **papas** son el producto vegetal más consumido de canarias, casi duplicando la media nacional. La producción de papas en la isla ha sufrido un fuerte retroceso motivada por diversas causas de cultivo y comercialización. La producción en la isla se centra en la denominada “media estación”, de mayo a julio. La importancia de Cocampa en la producción insular es más pequeña que en otros productos. Como las naranjas, este producto circula mucho fuera de los canales de comercialización convencionales y existe gran cantidad de autoconsumo en ciertas épocas del año. Los meses de enero febrero y marzo, como la papa no tiene ayuda del Poseican Interior (a partir de 2007 esto cambia), se desvía a esos canales parte de la producción.

Gráfico 28. Ventas de papas y precios liquidados en Cocampa por meses



Asumiendo que el consumo está en torno a las 5000tm al año en la isla, si a través de Cocampa se comercializan 500tm y según datos e impresiones recogidas de operadores en la isla podrían comercializarse otras 300 o 500tm de origen local a través de ellos mismos, sumarían unas 800-1000tm aproximadamente. Las restantes 4000 tm deben ser de importación, procedentes de otras islas o del extranjero, y las de origen palmero de autoconsumo y similares, que en ningún caso superan las 2000tm.

Los datos de la Consejería de Agricultura del año 2004 en La Palma señalan unas 7000tm de producción local a partir de 447has de cultivo, lo que representaría una media de 15-16tm/ha. Si consideramos que los socios de Cocampa tienen 77 has inscritas y comercializan 500tm, el promedio de rendimiento es de 6,5tm/ha.

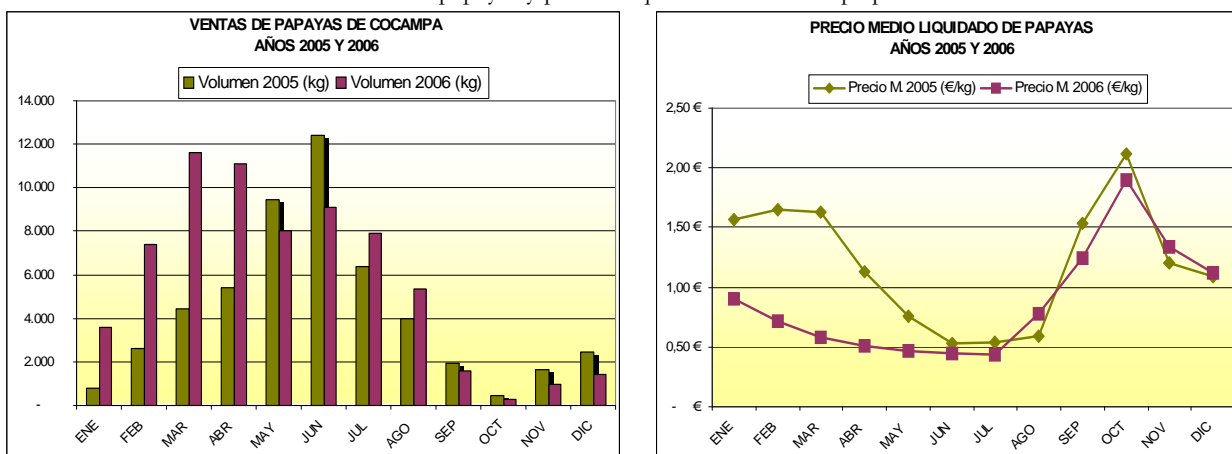
Todos estos datos son algo contradictorios, de alguna manera parte de las papas se vuelven a usar como semilla, otras se echan a perder y una parte importante se destina a autoconsumo. De alguna manera parece más acertado considerar rendimientos medios en torno a 8tm/ha, y una superficie real productiva de 400has, lo que supondría que La Palma produce unas 3000 o 3500tm, lo que resulta aún algo elevado considerando la cantidad de papa de importación que se comercializa y que sólo una pequeña parte entraría en el mercado convencional, a no ser que el consumo sea superior, ya que no es descartable rondar las 6000tm consumidas, las empresas que podrían manejar estos datos, para conocer las cantidades realmente importadas, no los han proporcionado.

En los últimos años se ha exportado a otras islas entre 200 y 400tm de papas, cantidad almacenada desde verano y que, en otoño pierde calidad, es generalmente vendida a precios bajos ante la competencia de la papa de importación que comienza a aparecer con fuerza en los mercados. La papa identificada en la isla y procedente de otros países es del Reino Unido, de Israel, de Chipre y otros países mediterráneos.

De otras islas, principalmente Tenerife y Gran Canaria, aparece papa en los mercados de La Palma, o bien antes de aparecer en abril y mayo suficiente producción local, o bien en Otoño e Invierno.

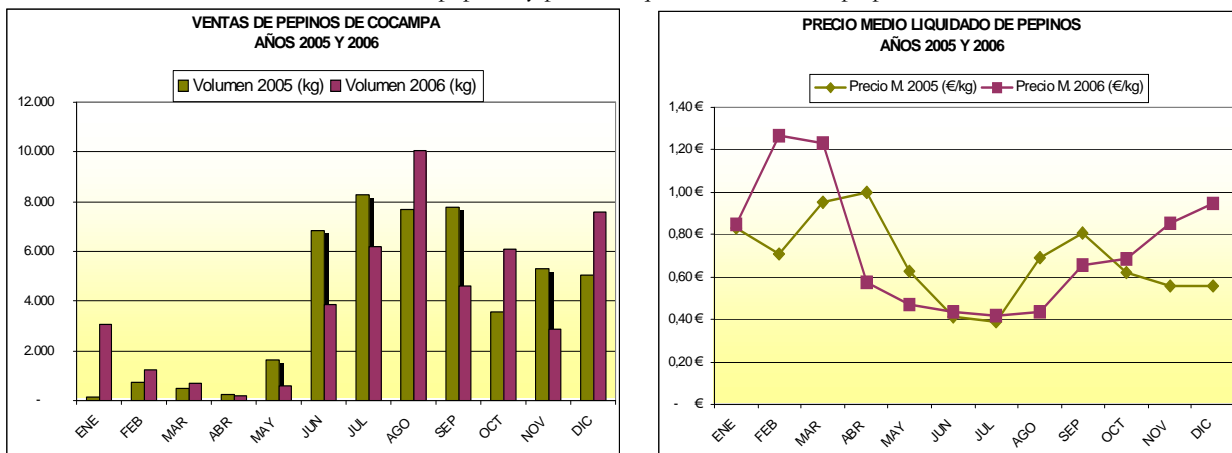
Al igual que otros frutos tropicales, la presencia de la **papaya** es muy pequeña en el contexto insular, sin embargo, la producción comercializada a través de Cocampa, podría abastecer la demanda local en la mayor parte del año. En otros momentos es necesaria su exportación. Se cultiva al aire libre en la mayor parte de explotaciones si bien la principal productora es una explotación en cultivo protegido. Existe mucha diversidad en el mercado en cuanto a variedades y calidad.

Gráfico 29. Ventas de papayas y precios liquidados en Cocampa por meses



El **pepino** es un producto que en la isla rara vez supera los 4000kg al mes entre enero y mayo, duplicándose o triplicándose desde junio hasta septiembre su producción al incorporarse muchas producciones sembradas al aire libre desde primavera a verano.

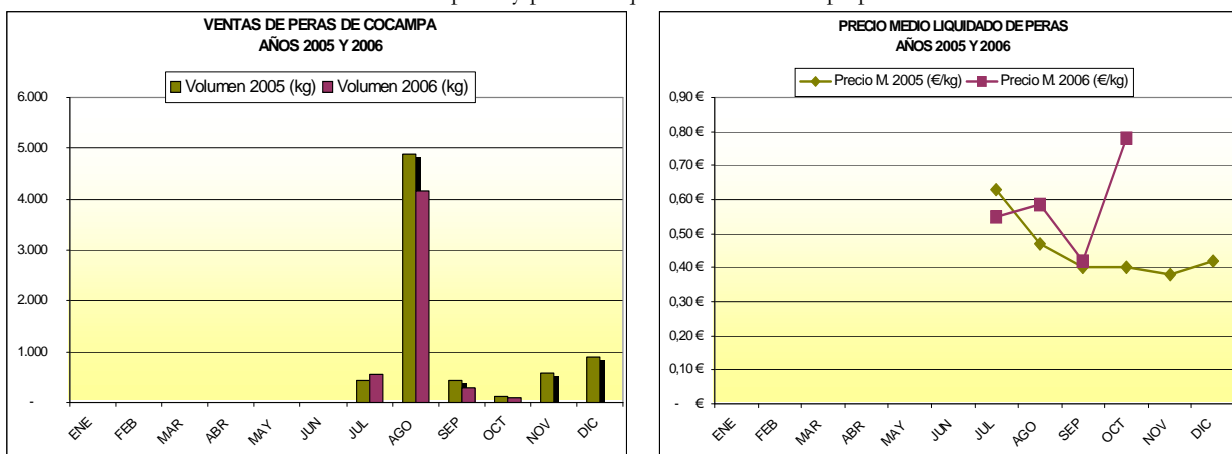
Gráfico 30. Ventas de pepinos y precios liquidados en Cocampa por meses



Las **peras**, al igual que las manzanas, son productos eminentemente de importación en la isla, sin embargo, existen explotaciones dedicadas al cultivo de peras, de diversas variedades, con calidad muy dispar según los casos. En el gráfico se observa, sin embargo, que se concentra en un mes la entrega de peras en los almacenes a través de Cocampa, si bien se cuenta con cantidades menores hasta final de año.

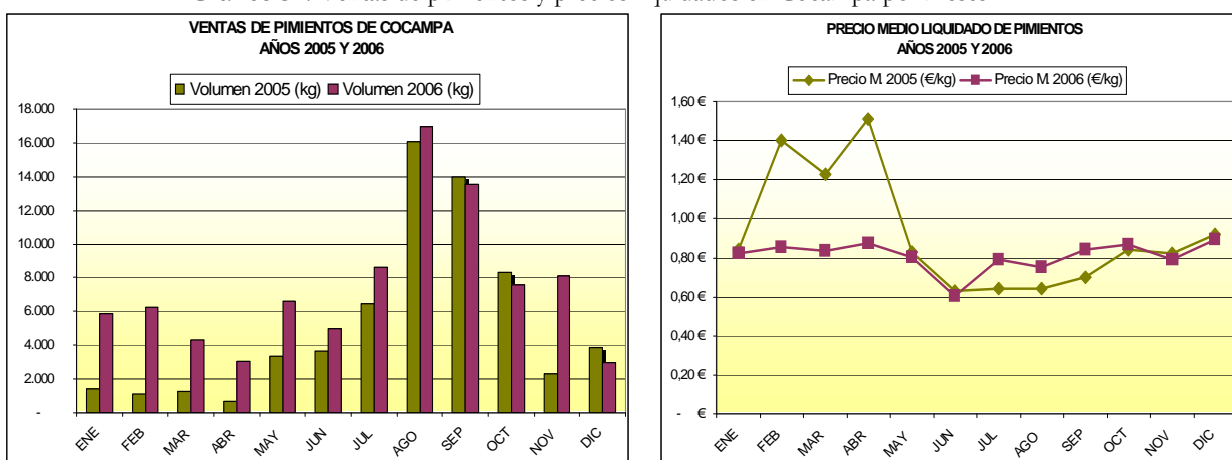
De todas maneras, como se verá más adelante, las posibilidades de crecimiento son muy grandes si vemos las cantidades consumidas según los cálculos anteriores.

Gráfico 31. Ventas de peras y precios liquidados en Cocampa por meses



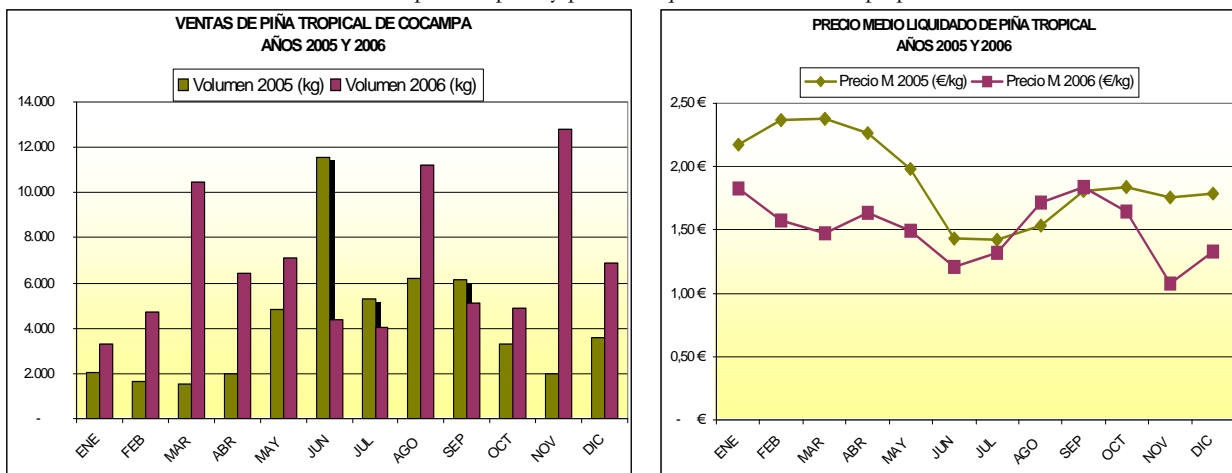
El **pimiento** es una hortaliza de gran consumo, la producción insular sí está muy condicionada por el factor climático. En la actualidad las pocas explotaciones protegidas no pueden abastecer la demanda interna en los meses de invierno. En verano aumenta la producción local de pimiento verde al aire libre con buena calidad. El pimiento rojo no es tan abundante ni siquiera en estas épocas de agosto y septiembre. El factor de conocimiento del cultivo también influye notablemente en el éxito de algunos cultivadores para obtener buenos rendimientos.

Gráfico 32. Ventas de pimientos y precios liquidados en Cocampa por meses



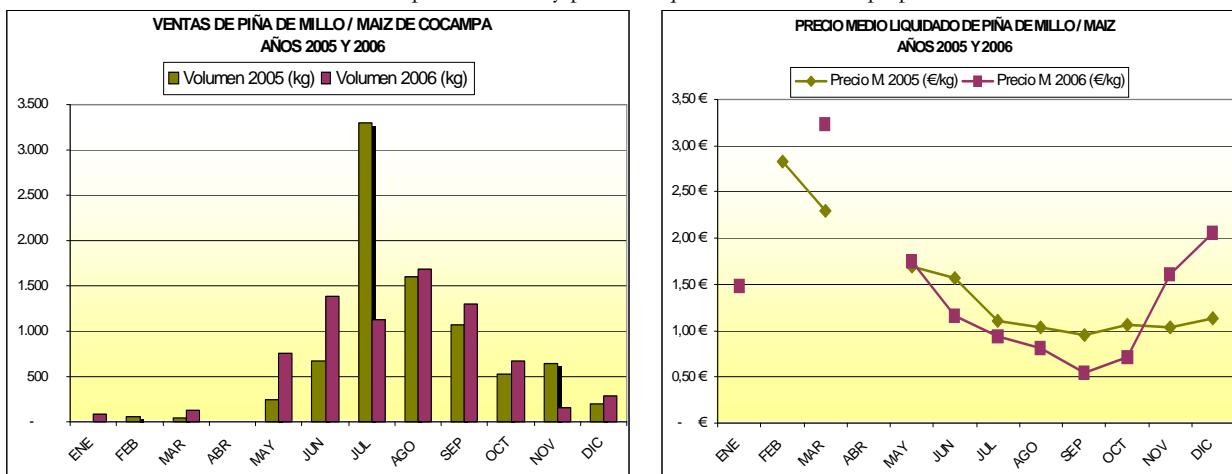
La producción de **piña tropical** que se comercializa en la isla, unas 50tm en 2005 y tendencia creciente hasta 75-100tm al año, están casi totalmente incluidas en Cocampa, por tanto, estos datos son bastante fiables. Se cuenta con producciones de entre 3 y 10 tm al mes. Se destina a la exportación una parte importante de esta fruta y obtiene precios razonablemente buenos, al ser todavía pequeñas cantidades.

Gráfico 33. Ventas de piña tropical y precios liquidados en Cocampa por meses



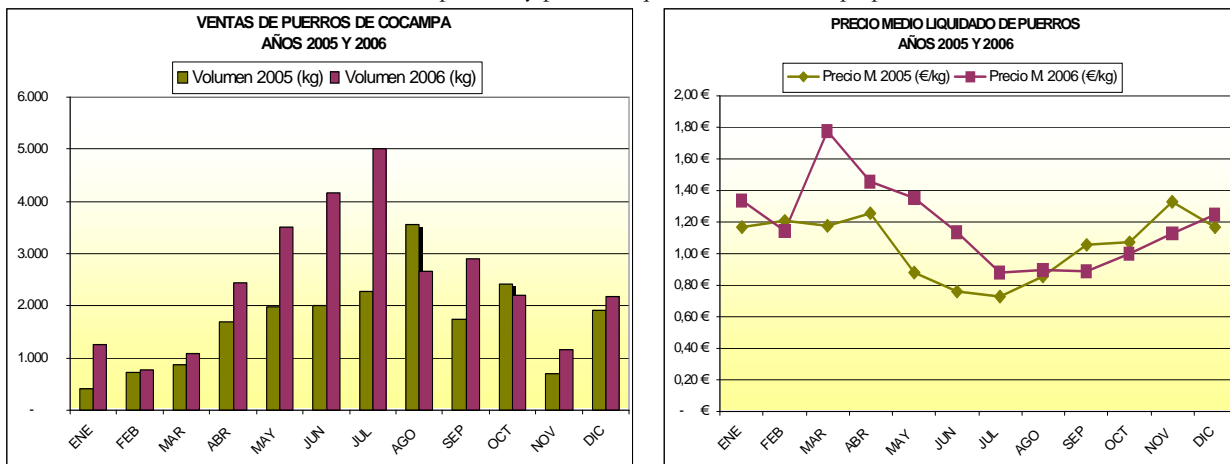
La **piña de millo** o de maíz, como otras hortalizas tradicionalmente sembradas o plantadas tras cavar las papas de media estación, se producen principalmente en los meses de julio y agosto. Existen algunas producciones significativas desde abril hasta noviembre mientras que prácticamente desaparece el millo local desde diciembre hasta marzo, sin embargo, estas pequeñas cantidades podrían ser mayores en estos meses en los que se consumen más guisos. Se están introduciendo paulatinamente variedades para recoger dulces y de ciclo más corto.

Gráfico 34. Ventas de piña de millo y precios liquidados en Cocampa por meses



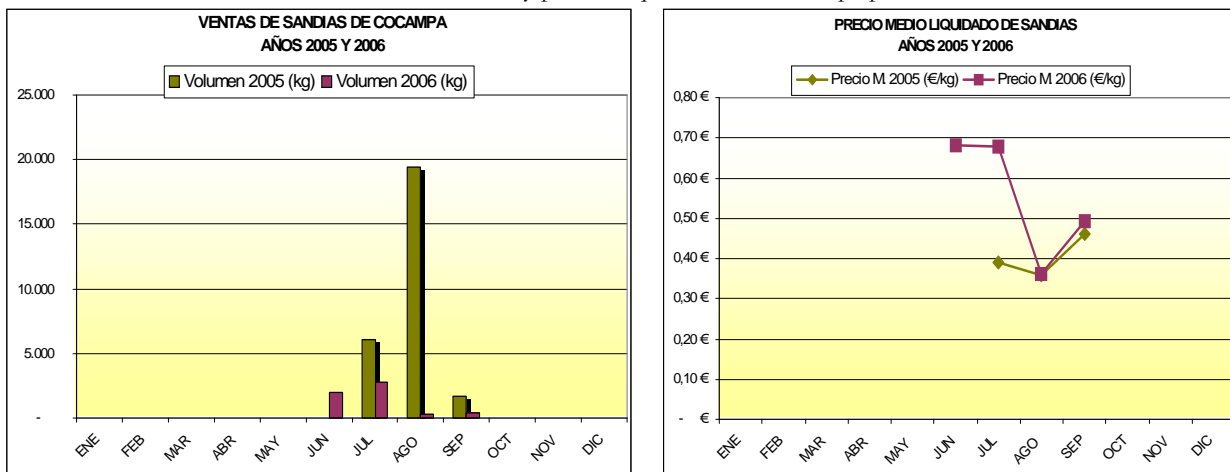
El **puerro** es un producto presente todo el año en el mercado procedente de la isla, sin embargo la producción local se exporta sólo una época del año. Desde enero las producciones son crecientes desde unos 1-2tm/mes hasta crecer en verano a unos 5-8tm/mes y volver a descender hasta diciembre, con unos 3-4tm/mes. Calidad variable.

Gráfico 35. Ventas de puerros y precios liquidados en Cocampa por meses



La **sandía** tiene poca importancia en la producción insular, en 2005 se produjeron unas 27-35tm. Las entradas en Mercatenerife se produjeron desde abril hasta octubre principalmente. En invierno desaparece del mercado este producto, tanto el local como el de importación.

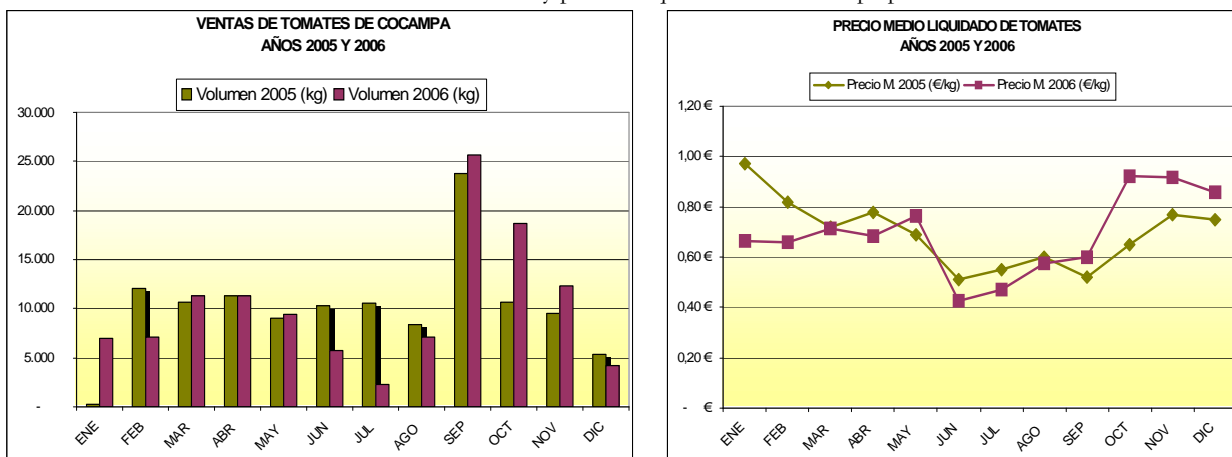
Gráfico 36. Ventas de sandías y precios liquidados en Cocampa por meses



El **tomate** es uno de los principales producto consumidos en las mesas canarias y de La Palma en particular, en la isla la producción no es muy elevada, probablemente no alcance las 250tm al año para su venta convencional. Los datos que maneja la Consejería en 2004 son de 462tm. Probablemente exista una muy fragmentada producción en pequeños huertos familiares en los meses estivales destinada a autoconsumo. Los rendimientos no son muy altos, incluso en las explotaciones más profesionalizadas. En la isla se produce entrada de tomates gran parte del año.

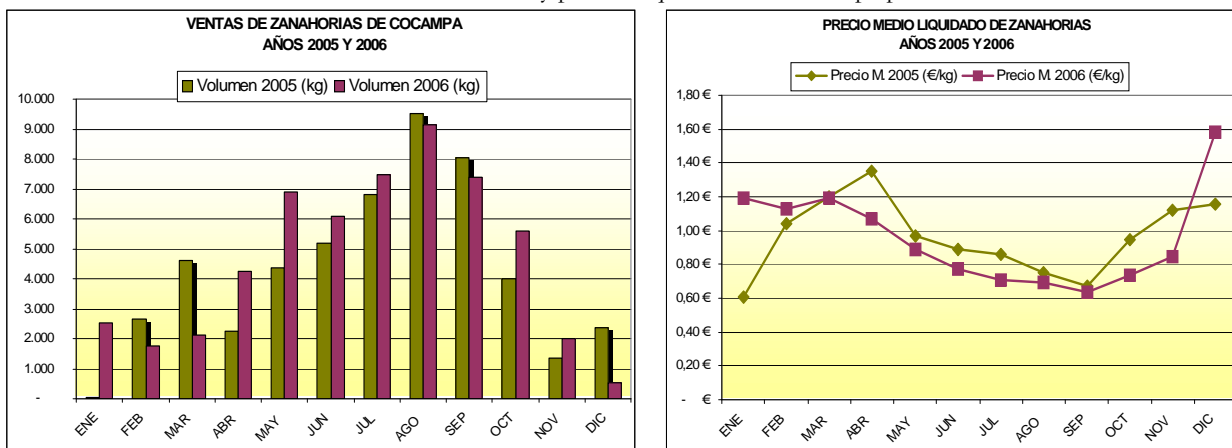
Los datos de Cocampa en 2005 no son muy fiables para conocer la cantidad producida en la isla, dado que el tomate carece de la ayuda de Poseican Interior y muchas producciones importantes se destinan al mercado por otra vía. A las 121tm comercializadas en 2005 podríamos sumar otras tantas aproximadamente para estimar la producción comercializada por otra vía. Similar en 2006.

Gráfico 37. Ventas de tomates de y precios liquidados en Cocampa por meses



Las **zanahorias** producidas en la isla, como las coles, tienen ciertos problemas de comercialización en algunos momentos del año. Sin embargo mantienen un precio diferenciado por el hecho de ser locales frente a la de importación, generalmente larga y cilíndrica y de categorías bajas. Gracias a ello, la zanahoria local, a veces con calidad deficiente, se mantiene en el mercado. La producción se concentra en el verano con cantidades de 6 a 12tm/mes, mientras que el resto del año hay tasas de producción de entre 3 y 6 tm/mes.

Gráfico 38. Ventas de zanahorias y precios liquidados en Cocampa por meses



7.3. Comparación de la oferta y la demanda

En este apartado se va a realizar una comparación entre las cantidades estimadas de producción y consumo insulares de manera que se pueda conocer los productos y épocas concretas en los que sobran o faltan.

Los datos de producción se han incrementado en un cierto porcentaje, para aproximarnos a la realidad de la producción local que sí entra en el mercado o la que evita que otras partidas entren, al reducir las ventas.

Se incluyen las gráficas elaboradas para esta comparación de forma agrupada, en el Anexo 1 se incluyen las fichas de productos en las que se pueden ver los datos manejados y su origen. Así mismo se ha incorporado la producción del año 2006 a través de Cocampa ya que, en algún producto las variaciones son significativas.

Gráfico 39. Consumo – Oferta estimados. Berenjenas.

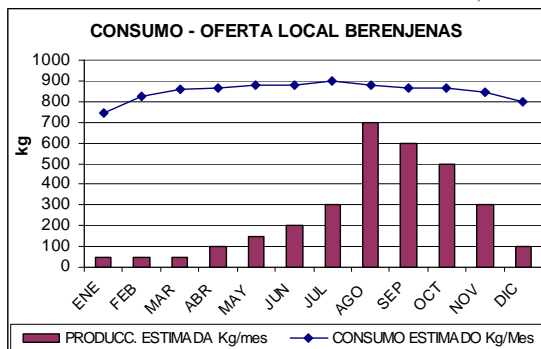


Gráfico 40. Consumo – Oferta estimados. Boniatos.

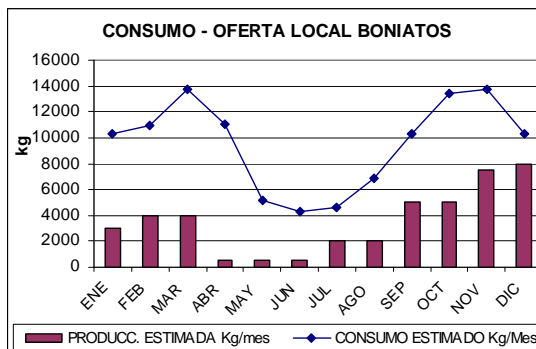


Gráfico 41. Consumo – Oferta estimados. Bubangos.

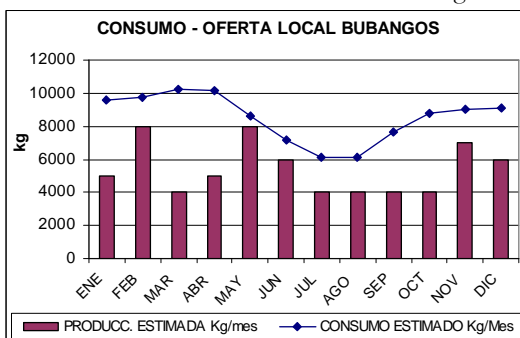


Gráfico 42. Consumo – Oferta estimados. Calabacín.

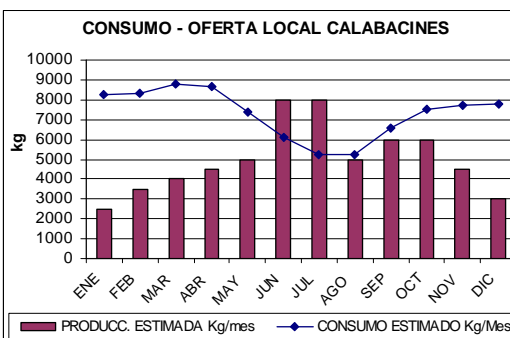


Gráfico 43. Consumo – Oferta estimados. Calabazas.

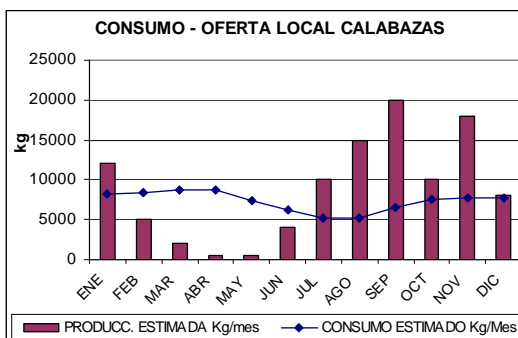


Gráfico 44. Consumo – Oferta estimados. Cebollas.

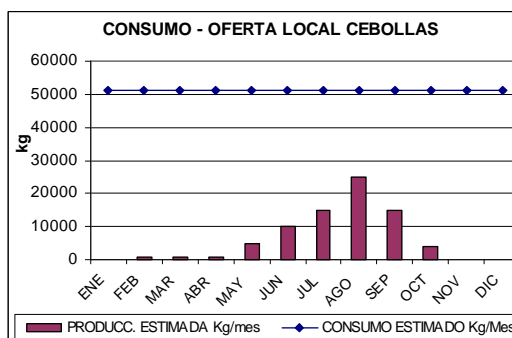


Gráfico 45. Consumo – Oferta estimados. Coles.

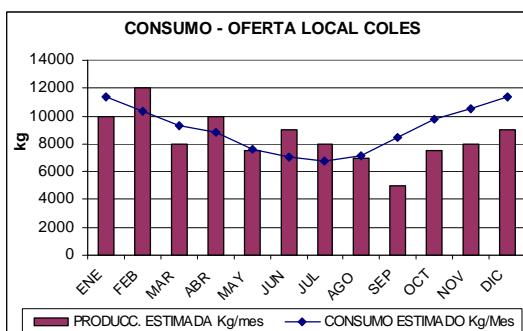


Gráfico 46. Consumo – Oferta estimados. Coliflores.

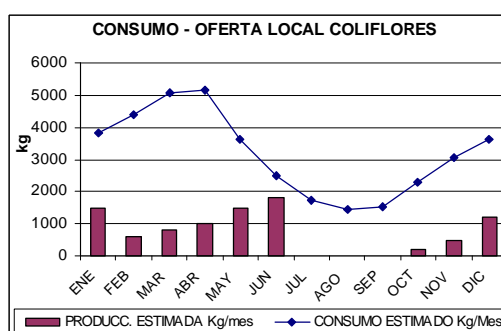


Gráfico 47. Consumo – Oferta estimados. Espinacas.

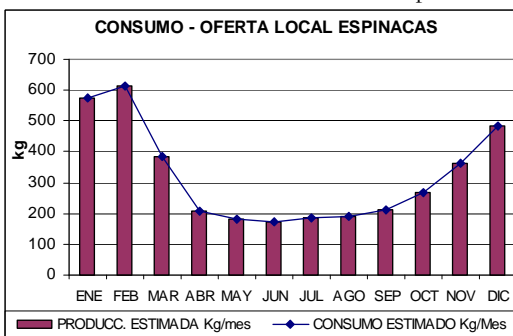


Gráfico 48. Consumo – Oferta estimados. Habichuelas.

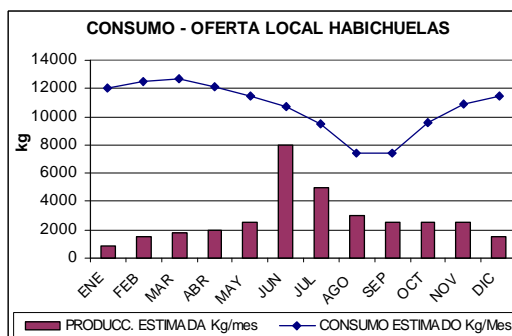


Gráfico 49. Consumo – Oferta estimados. Lechugas.

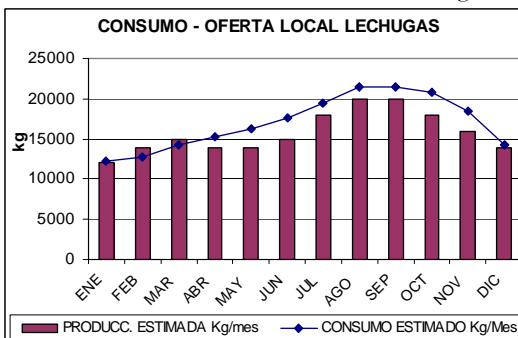


Gráfico 50. Consumo – Oferta estimados. Limones.

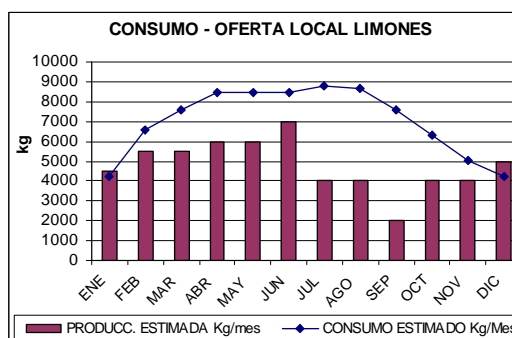


Gráfico 51. Consumo – Oferta estimados. Mandarinas.

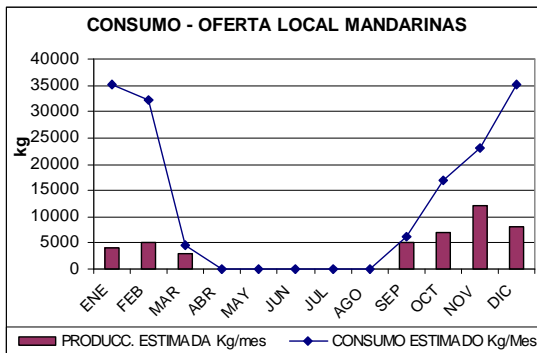


Gráfico 52. Consumo – Oferta estimados. Melón.

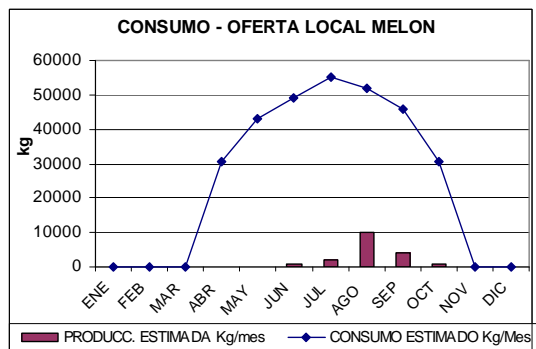


Gráfico 53. Consumo – Oferta estimados. Natanjas.

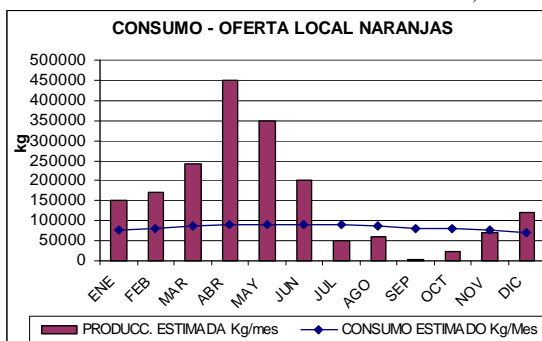


Gráfico 54. Consumo – Oferta estimados. Papas.

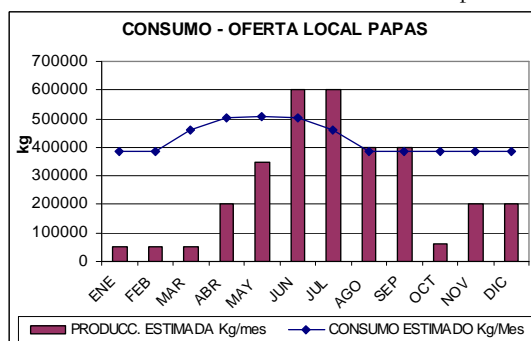


Gráfico 55. Consumo – Oferta estimados. Papayas.

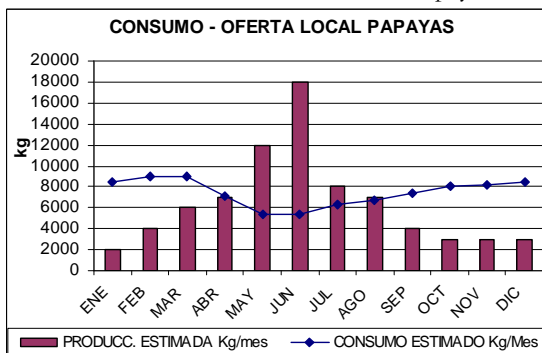


Gráfico 56. Consumo – Oferta estimados. Pepinos.

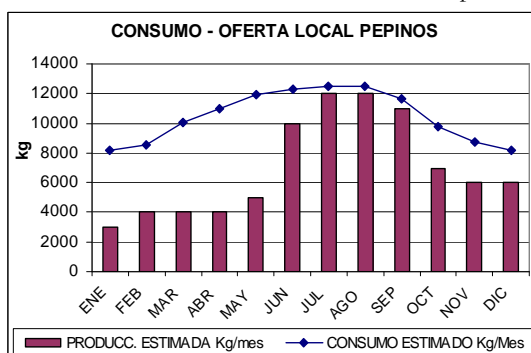


Gráfico 57. Consumo – Oferta estimados. Pimientos.

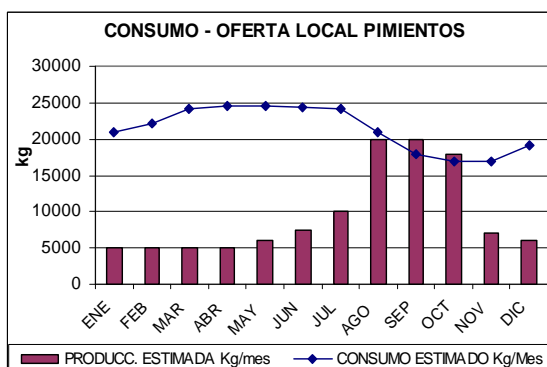


Gráfico 58. Consumo – Oferta estimados. Piña de millo.

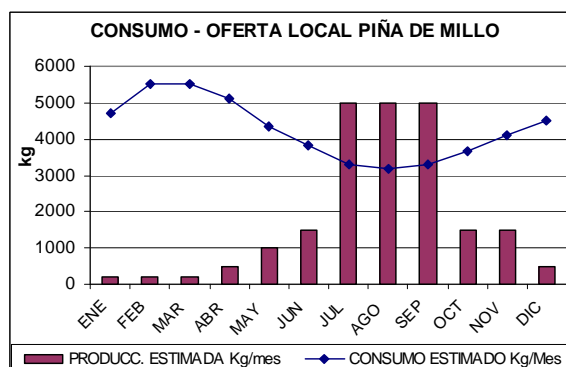


Gráfico 59. Consumo – Oferta estimados. Piña tropical.

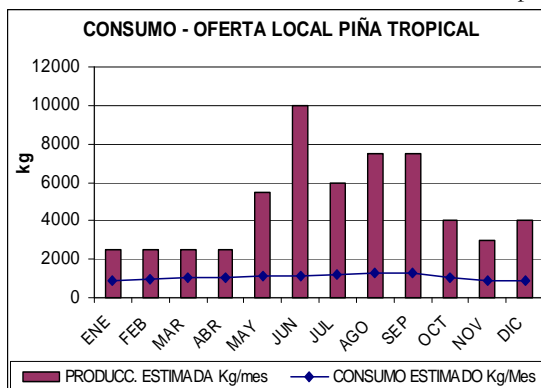


Gráfico 60. Consumo – Oferta estimados. Puerros.

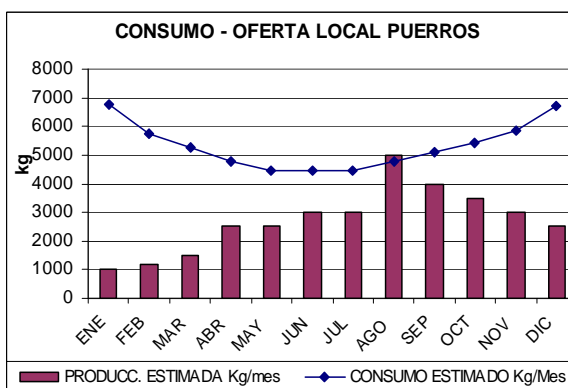


Gráfico 61. Consumo – Oferta estimados. Tomate.

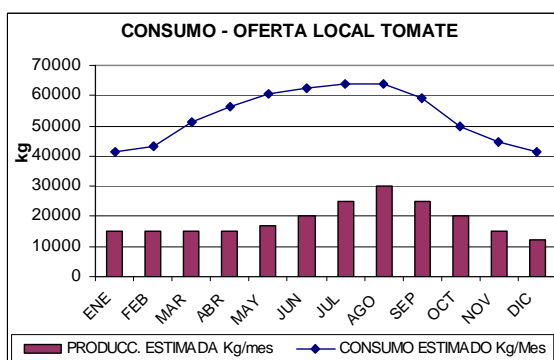
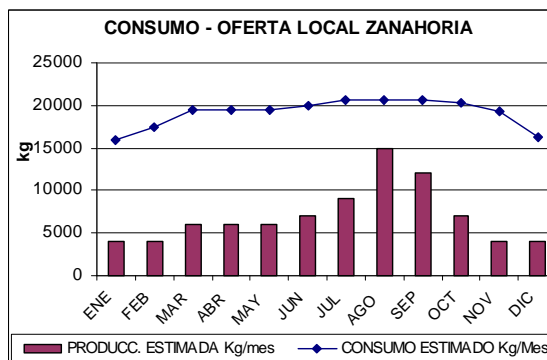


Gráfico 62. Consumo – Oferta estimados. Zanahoria.



Los datos hablan por sí mismos, si bien parece que las cifras de consumo estimado en algún producto podrían ser demasiado elevadas, no tenemos argumentos objetivos para comprobarlo, se observa que el nivel de abastecimiento de la isla en frutas y hortalizas es reducido.

Productos como las papas, las cebollas, manzanas, peras, se importan en grandísimas cantidades durante casi todo el año, precisamente los más consumidos. En general los productos hortícolas son suficientes en verano pero no así el resto del año.

8. CONCLUSIONES

El mercado de frutas y hortalizas (FH) en la isla de La Palma es muy pequeño si lo comparamos con los de las dos islas capitalinas o el peninsular. Esto tiene ventajas e inconvenientes.

El hecho de estar aislados y tener un coste de transporte de mercancías frescas desde otras islas, que supone entre unos 0,07-0,14 €/kg provoca que las producciones locales estén algo más protegidas en la isla y, por el contrario, que tengan este coste añadido las que se quieren exportar a otras islas.

Hasta el momento a los productores nunca les ha repercutido las ayudas al transporte interinsular de mercancías que han estado percibiendo en el pasado las empresas mayoristas que han importado y exportado productos hortofrutícolas. Ni tan siquiera la empresa pública Mercocanarias, que manifiesta deducir este coste en sus liquidaciones de productos que se exportan a otras islas, repercute lo que ha podido percibir de ayudas al transporte. El importe de las mismas puede ser superior al 50% del coste del flete.

Además, el hecho de que exista este tráfico de entrada y salida provoca otro encarecimiento en la venta o compra de FH por introducirse nuevos intermediarios en la cadena comercial, que introducen su margen comercial, si bien no siempre sucede.

Además de lo anterior, el coste de envases en la isla es muy elevado, por el transporte hasta La Palma u otros factores, y supone, según el producto, entre 0,05 y 0,10 €/kg, sólo la caja, sin contar etiquetas, flejado, etc.

Por lo anterior, se deduciría que exportar un producto fuera de La Palma, sólo en transporte frigorífico y en envasado puede suponer entre 0,15 y 0,30€/kg, en función del producto y de otros factores.

En general, salvo aguacates, naranjas y algún otro producto de menor importancia, aparte del plátano por supuesto, las producciones locales deberían ir destinadas al mercado local de la isla, estando todavía el mercado insular bastante protegido por los propios precios internos.

La unión de los agricultores profesionales en el marco de una OPFH como Cocampa puede suponerles ventajas más que inconvenientes y es imprescindible ganar la confianza de éstos para contar con suministros continuados y con calidad suficiente.

Es factible mejorar la producción local de los productos que más importaciones suponen, las papas, las cebollas, algunas frutas como peras, manzanas, duraznos. Con la calidad necesaria, los precios existentes en la isla pueden ser suficientes. El abaratamiento de transportes y, la aparición de centros de venta de grandes cadenas con centrales de distribución en otras islas (Hiper Trébol, Mercadona), supone más un riesgo que una oportunidad, para el sector que destina su producción al consumo en la isla.

Es necesaria una correcta identificación de los productos locales, no es de recibo el empleo de cajas de madera recicladas, práctica muy habitual en los mercados pero prohibida, debe obligarse a todos los establecimientos detallistas a que indiquen el origen cuando no se expone la caja original. El consumidor de la isla valora el producto local, una gran parte de encuestados admiten que pagarían un poco más si el producto es de La Palma.

Los mayoristas y distribuidores serían los únicos interesados en confundir al consumidor final de forma que los productos importados puedan mezclarse o

equipararse con productos locales en los mercados, aprovechando los precios al consumidor altos y precios en origen muy bajos.

Con algunos grandes consumidores de hostelería o similares, todavía persisten políticas comerciales en las que no sólo influye el precio, la calidad y el servicio, sino que la voluntad de los responsables de compras de estos establecimientos es a veces arbitraria por otras razones.

Es conocido y frecuente en los establecimientos minoristas de fruterías, mercados y mercadillos el empleo de dinero en metálico para los cobros y los pagos, que todavía circula hasta el anterior escalón mayorista y hasta el productor en algunos casos, sin fiscalización de ningún tipo en ninguno de los eslabones de la cadena.

Diversos productos originarios de la isla son comercializados sin cumplir un mínimo de calidad, estas prácticas deben eliminarse totalmente ya que desprestigian al resto de producciones. Todavía se detectan en la isla tratos de favor y compromisos personales que introducen en los mercados mercancías no aptas para la venta en condiciones normales.

En general, los rendimientos de las explotaciones son bajos, producto de que las técnicas de cultivo no son muy intensivas, esto, que podría parecer un problema por incrementarse los costes unitarios, puede transformarse en una ventaja si se convence al consumidor y cliente de la mayor calidad intrínseca del producto.

Las políticas públicas de ayudas no están en consonancia con la realidad del mercado, no parece rentable gastar recursos públicos en plantaciones sin futuro comercial, o en muy pequeñas explotaciones de agricultores a tiempo parcial o de fin de semana que no está dispuesto a asumir responsabilidades de producción.

No parece coherente realizar campañas publicitarias para el fomento del consumo de productos locales en tanto en cuanto la identificación de los mismos no sea la adecuada.

La identificación y homogeneización de los mismos no será adecuada si no se cuenta con un/os ente/s, como la OPFH Cocampa, la Central Hortofrutícola Insular u otros privados, que se encarguen de la clasificación, etiquetado y envasado de los productos destinados al consumo local y que son originarios de la isla, o bien, a la vigilancia de su correcta ejecución por los responsables.

Es necesaria también una correcta vigilancia de los establecimientos minoristas en los que se mezclan nuevamente productos previamente calibrados, se exponen productos de calidad deficiente o se carece del etiquetado preceptivo con precio y origen.

Puede ser recomendable ahondar en la formación de los vendedores directos en cadenas de supermercados para actuar como prescriptores de los productos locales ante

los consumidores, a menudo ignorantes de los productos originarios de la isla, de temporada, etc.

Puede ser recomendable, así mismo, el establecimiento de los pertinentes contactos de cara a lograr que los grandes consumidores públicos de la isla se surtan de productos de temporada y originarios de la isla en primer lugar y que, sólo en caso de necesidad, se abastezcan con productos importados.

Es interesante mencionar la iniciativa que pretende desarrollar una pequeña planta de procesado de hortalizas de Cuarta Gama en la Central Hortofrutícola ya que, unido a iniciativas innovadoras de comercialización puede suponer una oportunidad para algunas producciones que irán debidamente identificadas y garantizadas.

El incremento del consumo de Frutas y Hortalizas debe ser fomentado en conjunto por las administraciones con competencia sanitaria, agrícola, turística en conjunto con la iniciativa privada. Debe aprovecharse la tendencia a una alimentación saludable y el sector productor corresponder con productos de calidad garantizada y adaptados a la realidad del consumidor.

Fdo.: David Lana García-Verdugo*

*Ingeniero Agrónomo. Ingeniero Técnico Agrícola Especialista en Hortofruticultura y Jardinería.
Consultor autónomo. Gerente de la OPFH Campo Palmero, COCAMPA