

COLOR Y SABOR  
COLOUR & FLAVOUR  
色彩和味道







*Color y Sabor / Colour & Flavour*

Coordinación/ Coordinator: **Apoexpa**

Diseño/ Design: **Sigla Creativa**

Fotografía/ Photography:

**Piti**: (pag. 14)

**J.Chuelo** (pag. 13, 22-25, 34-35, 54-55, 83, 86 - 91)

**Fernando Galindo** (pag. 3, 6, 7, 16-21, 26-33, 38-43, 46-53, 56-63, 65-68, 71, 80, 81, 94, 95)

[www.picotastv.com](http://www.picotastv.com) (pag. 72 - 79)

**Itum** (pag. 84, 85)

**Moyca** (pag. 92, 93)

©[iStock.com/LSOphoto](http://iStock.com/LSOphoto) (pag. 97)

Texto/ Text: [www.frutasesther.com](http://www.frutasesther.com)

[www.elciruelo.com](http://www.elciruelo.com)

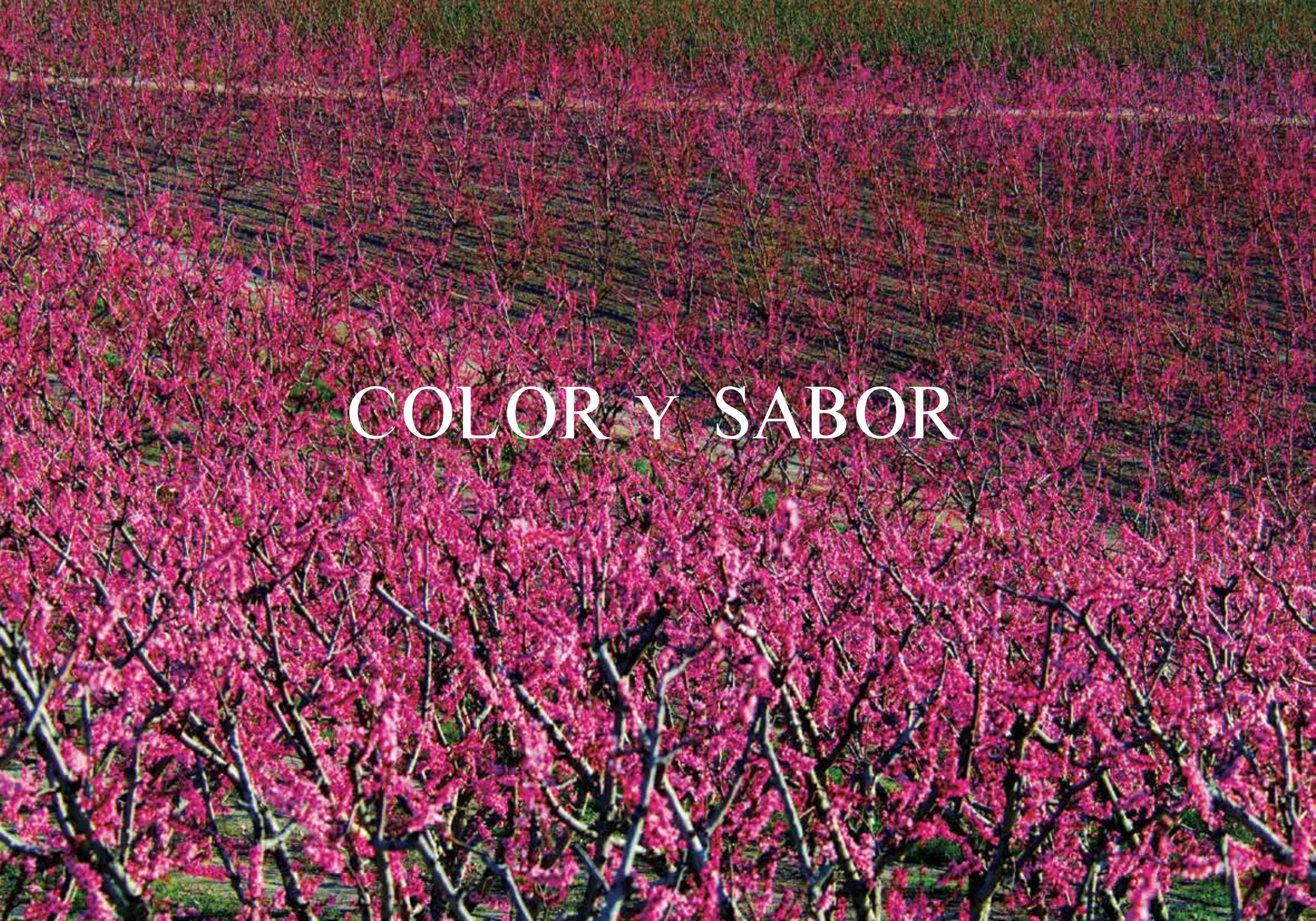
[www.fepex.es](http://www.fepex.es)

Impresión/ Printing: **Libecrom**

Depósito Legal/ Legal Deposit: **MU 1021-2013**

Impreso en España/ Printed in Spain

COLOR Y SABOR  
COLOUR & FLAVOUR  
色彩和味道

A wide-angle photograph of a peach orchard in full bloom. The entire scene is covered in a dense, vibrant pink color from the numerous blossoms on the bare branches of the trees. The perspective is from a low angle, looking across rows of trees that recede into the distance.

COLOR Y SABOR



COLOUR & FLAVOUR  
色彩和味道

ÍNDICE  
CONTENTS  
索引

Presentación/ Presentation/ 介绍	10
Introducción / Introduction/ 介绍	16
Fruta de hueso/ Stone fruit/ 赞助商	20
Melocotón/ Peach/桃	22
Paraguayo/ Saturn peach/蟠桃	34
Nectarina/ Nectarine/油桃	44
Ciruela/ Plum/李	54
Albaricoque/ Apricot/杏桃	64
Cereza/ Cherry/樱桃	74
Uva de mesa sin semilla/ Seedless table grape/无籽葡萄	86
Color, sabor y salud/ Color, taste and health/色彩味道和健康	100
Patrocinadores/ Sponsors	109
Socios Apoexpa/ Apoexpa partners/ APOEXPA名册	112

# PRESENTACIÓN PRESENTATION 介绍

El sector hortofrutícola tiene un papel muy destacado en el conjunto de la economía española. Su participación en la producción final agraria alcanza el 37%, cifra altamente significativa. En 2012, la exportación española de frutas y hortalizas frescas aumentó un 13%, en relación a 2011, por valor de 9.641 millones de euros. Asimismo, el volumen creció un 6%, hasta situarse en los 11 millones de toneladas, según los últimos datos actualizados por el Departamento de Aduanas e Impuestos Especiales del Ministerio de Economía y Competitividad. Concretamente, el sector de la fruta de hueso (Albaricoque, cereza, ciruela, melocotón, nectarina, etc) es uno de los más importantes en España debido a la calidad del producto, a su precio y a que el nuestro es el único país del hemisferio norte que puede suministrar durante todo el año este tipo de frutas, gracias a la climatología de las distintas comunidades autónomas productoras.

La Secretaría de Estado de Comercio, como responsable de la política comercial del Estado y, entre otras, de las actividades de promoción e internacionalización de las empresas españolas que en esta materia corresponden a la Administración General del Estado, viene trabajando con el objetivo de reforzar la competitividad de las empresas tanto en el comercio interior como en el exterior.

Por ello me complace presentar este catálogo de productos frutícolas con la confianza de que sirva para dar a conocer las nuevas variedades de fruta de hueso y uva de mesa, especialmente en el mercado interior, incrementando el consumo de estos magníficos productos.

El catálogo ha sido elaborado a iniciativa de APOEXPA, Asociación de Productores y Exportadores de Frutas, Uva de Mesa y otros Productos, fundada en 1985 con el objetivo de defender los intereses generales del sector y mejorar la posición competitiva de sus asociados en los mercados; y ha contado también con la colaboración de Mercasa y la Secretaría de Estado de Comercio a través de la Dirección General de Comercio Interior.

Deseo que, tanto si es profesional como consumidor, este catálogo guía y la información técnica que contiene sea de interés, y contribuya a un mayor conocimiento y difusión de la diversidad de productos naturales y de la amplia gama de variedades que nos caracterizan, lo que redundará en un impulso al desarrollo de nuestro comercio y al consumo de nuestros productos de la tierra.

**Jaime García Legaz.**  
*Secretario de Estado de Comercio*

The fruit and vegetable sector has a leading role in the Spanish economy as a whole. Its participation on the final agricultural production reaches 37%, a highly significant figure. On 2012, the exportations of fresh fruit and vegetables reported an increase of a 13% in relation to 2011, amounting 9.641 million euros. Additionally, the volume of production increased by 6%, amounting 11 million tonnes according to the latest reports from the Department of Customs and Special Taxes of the State Tax Administration Agency. Specifically, the stone fruit sector in Spain (Apricot, Cherry, Plum, Peach, Nectarine etc...) is one of the most significant, due to the quality of the product, its price and also to the special weather conditions of the growing regions that make us the only country that can supply these fruits all year round.

The Secretary of State for Trade, responsible for the State's Trade policies and, among others, for the promotion and internationalization of the Spanish companies that in this area belong to the Central Administration, is working to equally reinforce the competitiveness of these companies on internal and external trade.

I am pleased to present this catalogue of fruit products with the confidence that it will be useful to make you aware of the new varieties of stone fruits and table grapes, especially on the internal market, increasing the consumption of these magnificent products.

The catalogue has been developed at the initiative of APOEXPA, Association of Fruit and Grapes Producers and Exporters, that was created in 1985 with the purpose of defending the general interests of the sector and to improve the competitive position of its associates on the markets; the catalogue has also counted with the collaboration of MERCASA and The Secretary of State for Trade, through the General Direction of Internal Trade.

I wish that, whether you are a professional or a consumer, this guide-catalogue and the technique information that it contains will be of interest to you, contributing to a wider knowledge and diffusion of the diversity of natural products, and the wide range of products that characterize us, which will be of help to impulse the development of our markets and the consumption of our products.

**Jaime García Legaz.**  
*Secretary of State for Trade*

果园艺在整体西班牙经济体系里扮演着重要角色。果园艺的生产参与指数在总体生产总值中达到37%，是一项非常重要的指数。2012年西班牙的水果和蔬菜出口比2011年成长了13%，达到9.641.000.000欧元。此外，根据海关署和经济与竞争部数据（El Departamento de Aduanas e Impuestos Especiales del Ministerio de Economía y Competitividad）果园艺出口增长了6%，达到11.000.000万吨。

具体来说，带籽水果包括了（杏，樱桃，李，桃，油桃，等）在西班牙是一项重要的农产品之一，因为其优质的产品，合理价格，并且由于西班牙在各个不同产区的良好气候使西班牙成为唯一一个在北半球的国家能于整年期间供应各种带籽水果。

商务部（La Secretaría de Estado de Comercio），该部负责国家贸易政策，还有促销活动和西班牙公司在带籽水果这一个领域的国际化等，这些活动相对应中央政府（Administración General del Estado）一直以来在强化的，不管是对国内或国外贸易的竞争力。

因此，我很开心的介绍这本水果产品目录，相信这将有助于宣传新带核水果品种和葡萄，特别是在国内市场，这有助于增加帮助这些优良产品的销售。

该目录是APOEXPA协会（Asociación de Productores y Exportadores de Frutas, Uva de Mesa y otros Productos）编制，该协会成立于1985年，其目的是保卫果园艺产业的整体利益，并帮助提高其协会成员在市场的竞争力；透过国内贸易总局（Dirección General de Comercio Interior）该协会也和商务部，MERCASA合作。

我希望不管是业者或是消费者，这本目录指引或是技术信息面的讯息，有助于我们理解得更好和并传播天然产品的多样性和广泛的品种特点，这将鼓励我们的贸易活动发展和购买属于西班牙当地的产品。



La diversidad de flores y colores que se plasman en las hojas de este libro y que constituyen en primavera un paisaje único, anteceden a la gran variedad de frutas de hueso. Si además tenemos en cuenta la uva de mesa sin semillas, el conjunto nos da una idea de la riqueza que produce esta tierra.

Desde mediados de abril hasta el mes de agosto en melocotones, paraguayos, nectarinas y ciruelas y hasta diciembre en uva sin semilla, nuestra región ofrece a los mercados sus producciones en el calendario mas largo de todo el Mediterráneo.

Todo ello no sería posible sin el esfuerzo de investigación de nuevas variedades en un sistema de colaboración público-privado tanto en uva de mesa (ITUM) como en fruta de hueso (NOVAMED). Este modelo nos ha convertido en referencia en I+D a nivel internacional.

Pasear por las hojas de este libro nos da idea de la riqueza de sabores y colores de la fruta de nuestra tierra.

**D. Antonio Cerdá Cerdá.**  
*Excmo. Sr. Consejero De Agricultura Y Agua de  
la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.*

The diversity of flowers and colours captured on the pages of this book and that make spring in a unique landscape, find their origin in the great diversity of stonefruit. If on top of that we take into account the seedless grapes we, the set gives us an idea of the richness that produces this soil.

From the middle of April until the month of August in peaches, donut peaches, nectarines, apricots and plums and until December in seedless grapes, our area offers to the markets the longest calendar in the whole mediterranean.

All of this would not be possible without the effort of investigation of new varieties in a public-private collaboration system in table grapes (ITUM) and in stonefruit (NOVAMED). This model has converted us in a reference in Investigation and development on international level.

Looking at the pages of this book gives us an idea about the richness of the flavours and colours of the fruit of our soil.

**D. Antonio Cerdá Cerdá.**

*Excmo. Sr. Consejero De Agricultura Y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.*

FALTA TRADUCCIÓN EN CHINO

## INTRODUCCIÓN INTRODUCTION 介绍

La zona frutera de España está situada en una latitud ideal para el desarrollo de la fruta de hueso y uva de mesa.

Las horas de frío en el reposo invernal preparan las yemas que adelantan una floración primaveral a primeros de año. Ello permite que a principios de abril la luminosidad y el calor hagan madurar los primeros frutos que inician una campaña que tiene un largo recorrido hasta el periodo otoñal.

El óptimo aprovechamiento de los recursos hídricos, las innovadoras técnicas de cultivo en cada una de las actualizadas variedades en cada uno de los productos hacen posible una producción en cantidad y calidad que satisface toda una demanda de mercado tanto nacional como internacional.

La tradición artesanal en la recolección, manipulación y embalaje complementada con la tecnología de vanguardia, así como las innovaciones de I + D + i. Los controles de calidad regidos por protocolos internacionales estandarizados en relación a todos los procesos, "desde el campo a la mesa" unidos a grandes estrategias de marketing ultiman un proceso gestionado y controlado con el rigor necesario para que el consumidor final pueda apreciar todas las características de la fruta de España.

The Spanish fruit farming areas are located on an ideal latitude for the growth of stone fruits and table grapes.

The cold hours on the winter period prepare the buds to show a spring blooming at the beginning of the year. That allows that in early April, the luminosity and warmth ripen the first fruits of a long season that lasts until autumn.

The optimal water resources use, the innovative cultivation techniques in every different variety of each product, make possible a large production in quantity and quality that is fit to satisfy both a national and an international demand.

The artisan harvest, handling and packing tradition along with the cutting edge technology, as well as the innovations on R&D +i. The quality controls ruled by standardized international protocols in relation to all processes "from field to fork", together with great marketing strategies finalize a process managed and controlled with the precision needed so the final customer can distinguish all the characteristics of the Spanish fruits.

西班牙水果区的纬度位于适合发展种植带核水果和葡萄的理想地点。

寒冷的冬天让花蕾休眠为了就是一到了春天便能提早开花绽放，此时四月初的阳光度和热度使这些初期的水果提早成熟，整个水果产季会一直持续到秋季。

水资源的优化利用，和创新性耕作技术让每一个品种的生产的数量和质量达到最佳，以满足国内和国际市场的广泛需求。

以传统工艺为辅，再以最新的研究和发展为主（I + D +i）处理和包装。国际标准化控管产品品质，“从田野到餐桌”的严谨性过程也和大市场营销策略连接管理，为了能让最终消费者的品尝具西班牙特色水果。



de la tradición a la innovación



of tradition to innovation  
从传统到创新

FRUTA de HUESO  
STONE FRUIT  
带核水果

A stylized, orange-outlined illustration of a stone fruit branch. It features two large, round fruits with prominent pits, several long, narrow leaves, and a few smaller, triangular shapes that could represent flowers or buds.





melocotón  
peach  
桃





El melocotonero es originario de China; pasó luego a Japón y después a Persia, donde Alejandro Magno lo descubrió y lo dio a conocer en Grecia (de ahí su nombre latino de *Prunus Pérsica*). En la Serreta, un paraje entre las poblaciones de Abarán y Cieza (MURCIA), se localizan restos vegetales pertenecientes al siglo III d.C. de pino carrasco, semillas de ciruelo y melocotón. Estaríamos, pues, ante la primera referencia que se tiene de cultivo de estos dos frutales en nuestra comarca.

En todas las épocas ha sido apreciado como fruta de mesa y utilizado en la confección de delicados postres. En la época de Luis XIV, La Quintinie obtuvo espléndidas variedades. El melocotón dió origen a preparaciones muy refinadas: Bourdaloue, Cardinal, Condé, en buñuelos, flameado, a la emperatriz, etc.

Se cultiva principalmente en los países del área mediterránea. El jardín europeo de este cultivo es Italia, España, Francia y Grecia, además se cultiva en Estados Unidos, el sur de América, Australia, Sudáfrica y la propia China. La campaña europea se inicia en España, más o menos a finales de abril y continúa hasta la 1<sup>a</sup> quincena de octubre, desde el mes de junio hasta septiembre se van incorporando el resto de orígenes, Italia, Francia y Grecia. Durante los meses de invierno hasta marzo, el suministro está realizado por Sudáfrica, Argentina y Chile.

The peach tree originates in China; it then travelled to Japan and Persia where Alexander the Great discovered it and transported it to Greece (and therefore its Latin name is *Prunus Persica*). In "La Serreta", a small place between the villages of Abarán and Cieza in the South Eastern Spanish province of Murcia, remains from the 3rd century AC of pinewood, plum and peach stones have been found. This is evidence of the first reference of the cultivation of these two types of fruit in this area.

In all times, the peach has been appreciated and has been used to prepare delicious deserts. In the period of Louis XIV, La Quintinie found fantastic varieties. Peach helped creating very refined deserts: Bourdaloue, Cardinal, Condé, fritters, flambéed, Empress style...

It is basically grown in the Mediterranean countries. The European garden of this fruit tree are Italy, Spain, France and Greece and it is also grown in the United States of America, South America, Australia, South Africa and China. The European season starts in Spain, around the end of April and continues until mid October. From June to September, Italy, France and Greece join the Spanish production. During the winter months and up to March, Europe is supplied with peaches from South Africa, Argentina and Chile.





原产于中国然后传到日本再到波斯，在那里桃被亚历山大大帝发现并传至希腊，桃的拉丁文名称（Prunus Pér sica）。在La Serreta一个位于穆尔西亚自治区（Murcia）Abarán和Cieza镇之间的一个小地方，在那里发现属于公元三世纪松，李和桃的种子植物遗骸被。

因此，这是我们的第一个文献知道在我们的区域生长了这两种水果。在任何时候，它被视为珍贵水果和被用来制作精致的甜点。在路易十四的时候，拉坎蒂尼(La Quintine)发现了许多品种。桃常被用来制作精致的甜点：如：Bourdaloue, Cardinal, Condé, Fritters, Flambé, Empress style等。

桃主要种植生长在地中海沿岸国家。如：欧洲的意大利，西班牙，法国和希腊，桃也种植在美国，南美，澳大利亚，南非和中国。桃在欧洲的产期首先从西班牙四月下旬左右开始，持续到十月中旬，从六月至九月如：意大利，法国和希腊也开始产桃。从冬季到三月，主要是由南非，阿根廷和智利接力供给桃。



El melocotón se diferencia con otra fruta de hueso por su típica piel, suave como si fuera terciopelo. Existen 2 grandes familias el melocotón de piel amarilla o pavía y el melocotón de piel roja, que a su vez puede ser de carne amarilla o blanca. Su color puede ser de rojo claro amarillento hasta completamente rojo, su carne altamente jugosa y aromática, le hace ser una fruta deseada.

El aroma del melocotón es muy rico gracias a la combinación de más de 80 sustancias.

Peach differentiates itself from other stonefruit for its typical velvet-like skin. There are 2 big families: yellow skin fruit and red skin fruit, which can have yellow or white flesh depending on the variety. Its colour varies from light red with yellow patches to entirely red; the flesh is very juicy and aromatic which makes it a desired fruit. The flavour and aroma of the peach is very rich thanks to a combination of more than 80 different substances.

桃与其他带核水果的差异，在其果皮柔软如天鹅绒。桃的种类主要有二大类：有黄色果皮或帕维亚（Pavía）红色果皮，果肉则可以是黄色或白色。桃的颜色可以从淡黄红色至红色，果肉多汁，香气十足，这使它成为一种典型的理想水果。桃是由超过八十种物质组成的丰富水果。

España es el segundo país en el ranking de la producción europea de melocotón, ocupando el segundo o tercer lugar del mundo, junto a Estados Unidos, si se exceptúa China.

En España la producción anual media de melocotón es de alrededor del millón de toneladas, lo que convierte a esta especie en la más importante. El cultivo del melocotón se localiza principalmente en las regiones del arco mediterráneo.

Spain is the 2nd country on the European peach production ranking, occupying the 2nd or 3rd place on the world ranking along with the USA, if we exclude China.

In Spain average annual peach production stands at around a million tonnes, which makes this species the most important. Cultivation of the peach is located principally in the regions of the Mediterranean arch.

西班牙在产桃的欧洲国家排名第二，世界排名则是第二或第三，与美国齐名，如果排除中国产区。

在西班牙的年均产量约为百万吨，这使得这个作物变得相当重要。桃主要种植分布在地中海地区。



# Calendario de variedades

## Varieties schedule 多样月历

MELOCOTÓN ROJO - CARNE AMARILLA RED PEACH - YELLOW FLESH 红桃/黄果肉

VARIEDAD	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE
MAYA							
RED CANDEM							
PLAYGOLD							
EARLY FRESH							
EXTREME PRIME							
ALISIOS							
NAZARIO							
EXTREME 314							
FRESH RED							
SPRING LADY							
SAGITURIA							
EARLY RICH							
RUBI RICH							
ALL RED							
ROYAL GLORY							
RICH LADY							
EXTREME JULY							
SUMMER RICH							
TARDI BELLE							
SWEET DREAM							





MELOCOTÓN ROJO - CARNE BLANCA RED PEACH - WHITE FLESH 红桃/白果肉

VARIEDAD	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE
EXTREME WHITE 1							
EXTREME WHITE 2							
FRESH WHITE							
LARGE WHITE							
SAN ISIDORO							
EXTREME SNOW							

MELOCOTÓN AMARILLO - PAVÍA YELLOW PEACH - PAVIA 黄桃/帕维亚(PAVÍA)

SIROCO 10							
TRASLAVIA							
YELLOSTONE							
ESCORPIO							
SUMMER SUN							
TIRRENIA							
CATERINA							
BABY GOLD							
CALANDA							
EVAISA							





## Calendario por comunidades

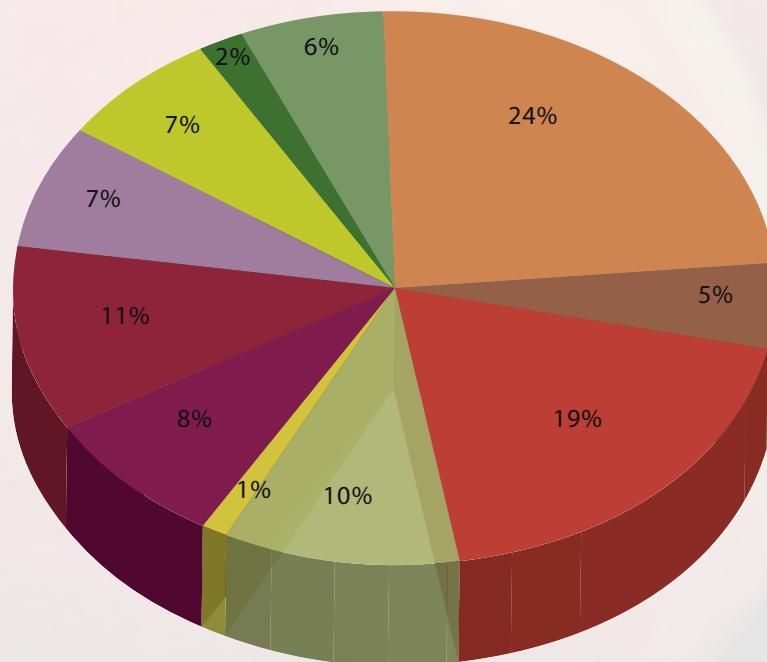
### Calendar by regions 各自治区月历



# Datos de exportación: melocotón

## Export information: peach

## 出口资料 桃









A close-up photograph of several purple flowers, likely Paraguayo or Platerina, with yellow centers and green stamens.

paraguayo  
saturn peach  
蟠桃

platerina  
platerine  
帕拉特尼那





El tamaño del paraguayo va desde Calibre C 56/61mm de diámetro hasta un calibre de más de 80mm. Tiene forma achatada y aplastada. Su piel es lisa y aterciopelada.

La piel de la Platerina es lisa, brillante y sin vellosidad.

Su color es uniforme e intenso que engloba casi toda la gradación de rosados o rojos

Su pulpa es perfumada y jugosa y su sabor pasa por una extensa gama de dulces.

El paraguayo es una fruta variedad del melocotón, procedente de una mutación relativamente actual de éste, que procede de China, lugar a partir del que se extendió de forma general al resto de Europa.

Las características del paraguayo son muy comunes con las del melocotón con la que comparte genes, pues su piel aterciopelada, sus colores, su forma aplanada y su sabor dulce son muy atractivas. Las características de la platerina son muy comunes con las de la nectarina con la que comparte genes, pues su piel lisa, sus colores, su forma aplanada y su sabor dulce son muy atractivas.

The size ranges from a Calibre C 56/61mm diameter to a calibre of over 80mm.

It is shaped flattened and squashed. The skin is smooth and velvety.

The Platerine skin is smooth, shiny and free of fur.

Its colour is uniform and intense encapsulating almost the entire range of pink or red shades. The pulp is perfumed and juicy and the flavour passes through a wide range of sweet flavours.

The Saturn is a variety of the peach, from a relatively modern mutation of same, which comes from China, starting point from which it extended generally throughout the remainder of Europe.

The characteristics of the Saturn peach are very similar to those of the peach with which it shares genes, as its velvety skin, its colours, flattened shape and sweet flavour are very attractive. The characteristics of the platerine are very similar to those of the nectarine with which it shares genes, as its smooth skin, its colours, its flattened shape and its sweet flavour are very attractive.



蟠桃大小不等从C56/61mm直径至80mm直径都有。形状扁平，果皮平滑如天鹅绒。帕拉特尼那(PLATERINA)果皮光滑，有光泽，无绒毛。它的颜色是均匀鲜艳，颜色从粉红色到红色都有。其果肉清香多汁，味道香甜。  
蟠桃是众多桃果的一个品种，其来源来自中国，从那个地方开始延伸到欧洲其他国家。

蟠桃的特点与其它的桃很相似，如：绒毛般的果皮，漂亮的颜色，扁平的形状和香甜吸引人的味道。

帕拉特尼那(PLATERINA)的特性与其它油桃很相似，如：有光滑的果皮，漂亮的颜色，扁平形状和香甜吸引人的味道。



# Calendario de variedades

## Varieties schedule 多样月历

PARAGUAYO - CARNE BLANCA    SATURN PEACH - WHITE FLESH 蟠桃/白果肉

VARIEDAD	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE
UFO 2							
CARIOCA							
UFO 3							
UFO 4							
FLAT PRETTY							
GALAXY							
PLATIBELLE							
FLAT JULY							
SWEET CAP							



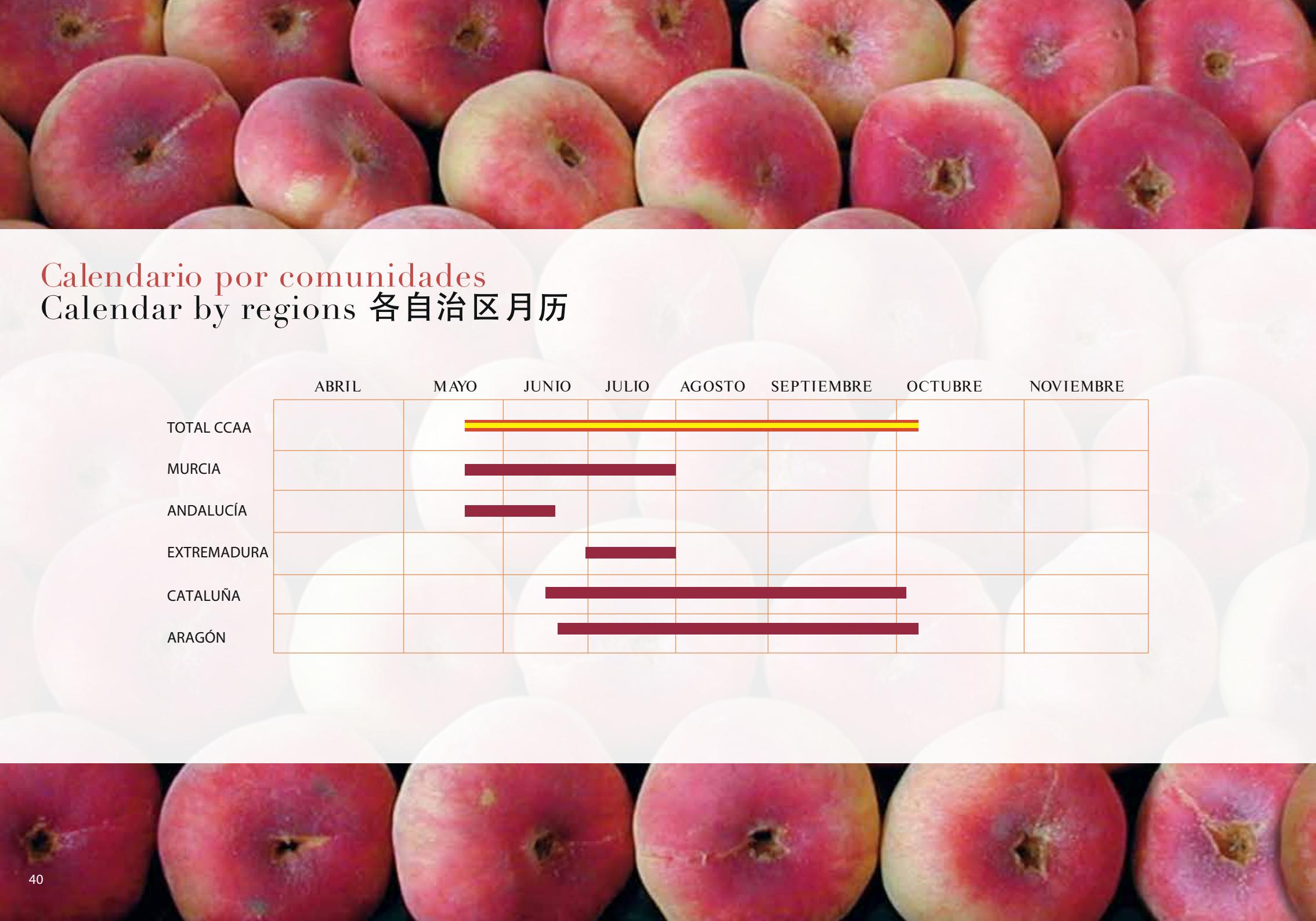
PARAGUAYO - CARNE AMARILLA     SATURN PEACH - YELLOW FLESH     蟠桃/黃果肉

VARIEDAD	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE
PLAIN GEM				■■■■■			
PLAIN SUN				■■■■■			
PLAIN GOLD				■■■■■			

PLATERINA    PLATERINE    帕拉特尼那

VARIEDAD	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE
MESEMBRINE 1			■■■■■				
MESEMBRINE 2			■■■■■				

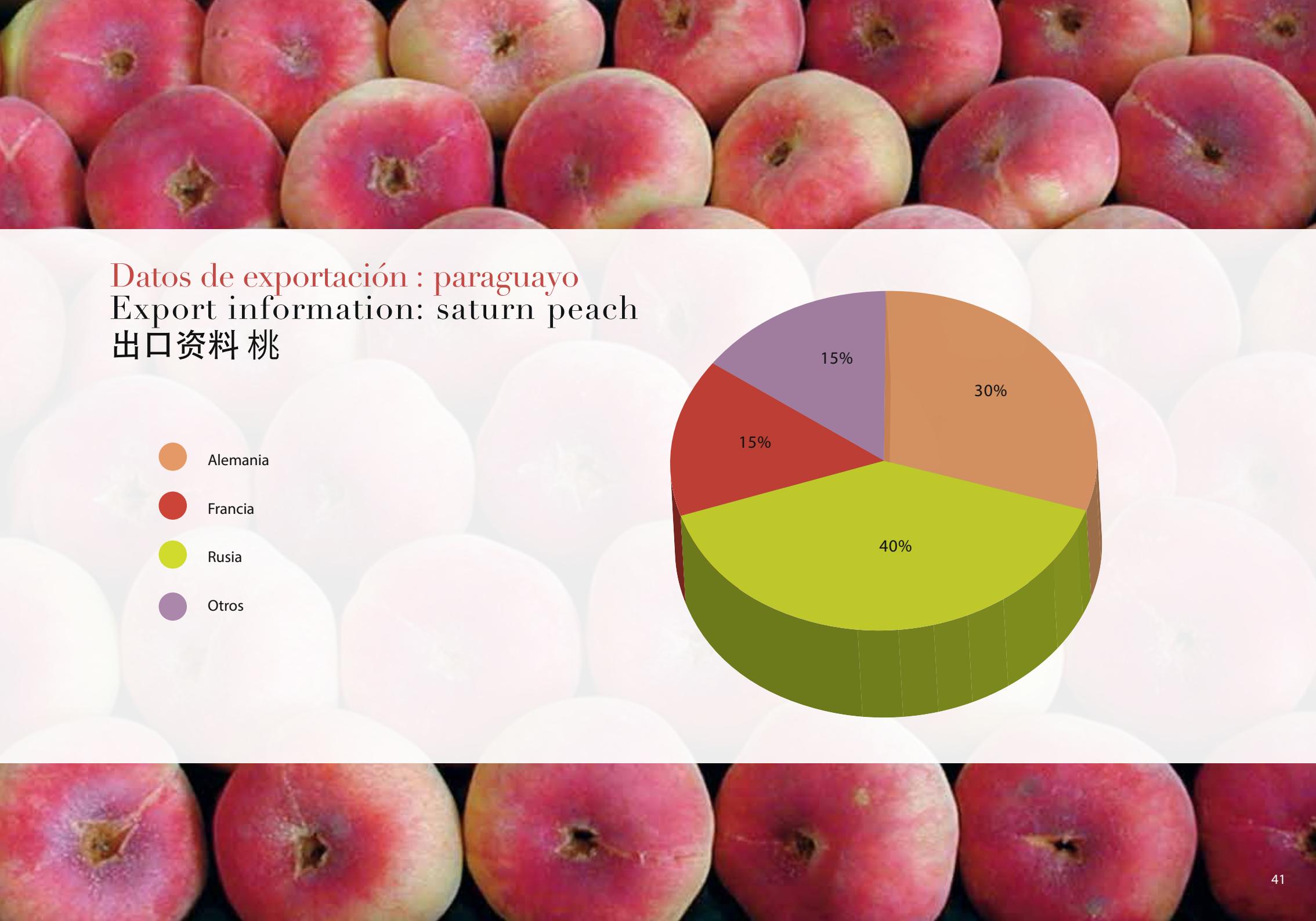




## Calendario por comunidades

### Calendar by regions 各自治区月历



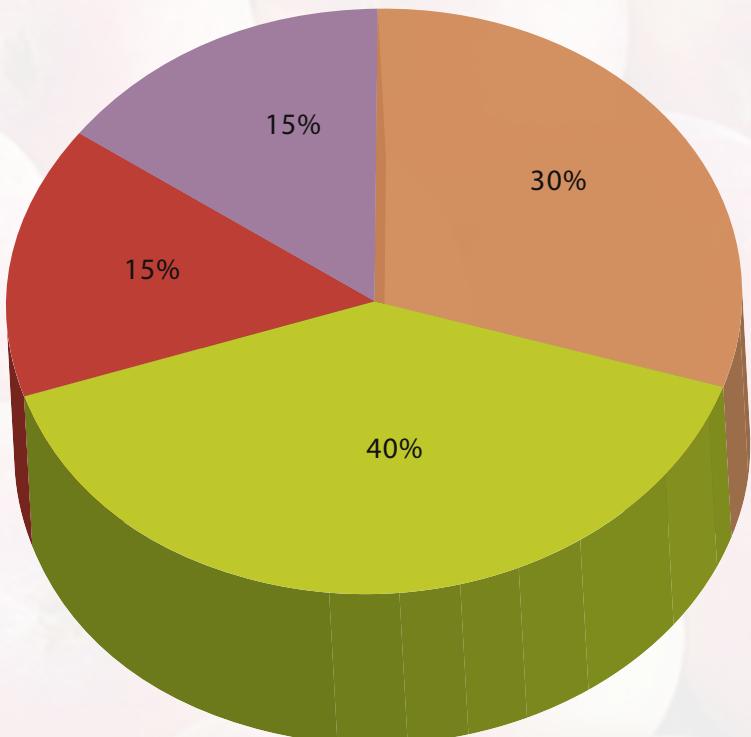


# Datos de exportación : paraguayo

## Export information: saturn peach

### 出口资料 桃

- Alemania
- Francia
- Rusia
- Otros









A close-up photograph of a branch with pink blossoms and green buds against a dark blue background.

nectarina  
nectarine  
油桃





Las nectarinas poseen una piel lisa, atractiva, con un color rojo brillante con fondo amarillo o anaranjado. La carne es firme y puede ser de color blanca o amarilla en función de su variedad. Su sabor es jugoso y refrescante, y puede ser subácida en función de la variedad.

Aunque existen varias teorías sobre la génesis de la nectarina, se comenta principalmente que proviene de una mutación del melocotón. En la última década ha alcanzado un alza gustativa y comercial muy importante debido principalmente a una importante selección e investigación de nuevas variedades. Las zonas de producción más importantes son España, Italia, Francia, Grecia, California, Chile y África del sur.

Nectarines have a smooth skin, and a shiny red colour on yellow or orange background. The flesh is firm and can have a yellow or white colour depending on the variety. The taste is juicy and fresh and can be sub-acid depending on the variety.

Although there are various theories about the origin of nectarines, the most common implies it is a mutation of the peach. Taste and sales have improved dramatically over the past decade due to an important selection and research of new varieties. The most important growing areas are Spain, Italy, Greece, California, Chile and South Africa.

油桃的果皮光滑吸引人，颜色是红色中透着黄色和橙色。果肉是饱满结实的，根据品种可以是白色或黄色。其味道多汁爽口，根据品种有些则是微酸。

虽然关于油桃的起源有几种说法，但是主要说法是油桃是桃的一个变种。在过去的十年里它转变成了一项非常重要的商业产品，主要是由于筛选和新品种的研究。主要生产地区是西班牙，意大利，法国，希腊，美国加州，智利和南非。





# Calendario de variedades

## Varieties schedule 多样月历

NECTARINA - CARNE AMARILLA NECTARINE - YELLOW FLESH 油桃/黄果肉

VARIEDAD	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE
FLANUBA							
NABLUSCA							
117							
T -6 436							
FRESH QUEEN							
NECTA PRIMA							
EXTREME BEAUTY							
BIG BAN							
NECTA PIN							
NECTA DELICIOUS							
NECTA LADY							

NECTARINA - CARNE BLANCA

NECTARINE - WHITE FLESH

油桃/白果肉

VARIEDAD	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE
GARDINATA							
FLADETA							
GADIBLA							
GOYA							





## Calendario por comunidades

### Calendar by regions 各自治区月历

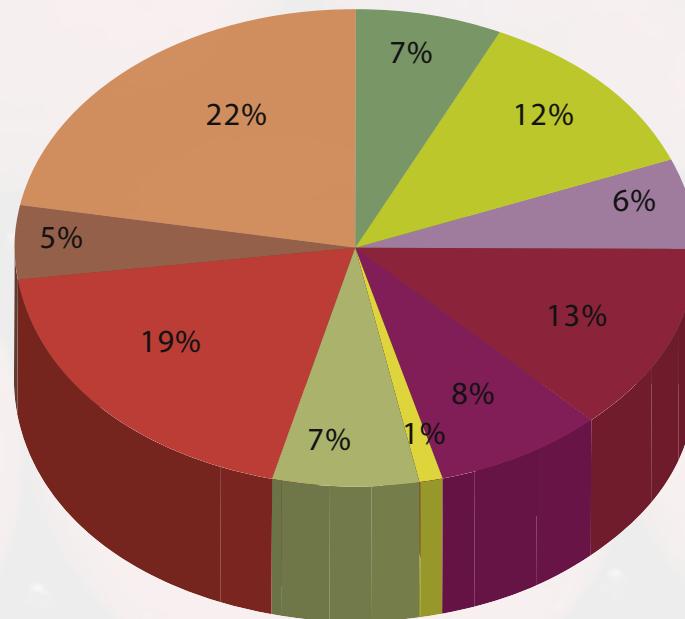


# Datos de exportación : nectarina

## Export information: nectarine

## 出口资料 桃

- |            |                |
|------------|----------------|
| ● Alemania | ● Países Bajos |
| ● Bélgica  | ● Polonia      |
| ● Francia  | ● Portugal     |
| ● Italia   | ● Reino Unido  |
| ● Lituania | ● Otros        |









ciruela  
plum

李





Es una fruta de hueso, de piel fina y una carne azucarada y jugosa. Existen 2 grandes familias de ciruelas, la europea o doméstica y la japonesa. La diferencia está principalmente en su forma y en su carne que condiciona su uso. La ciruela japonesa es normalmente redonda y más jugosa que la europea, por lo tanto se consume más en fresco. Al contrario la ciruela europea o doméstica normalmente tiene una forma ovalada, tiene menos jugo que la japonesa y se suele utilizar para cocinar, bien como pasa o como compota.

El origen de la ciruela es Asia (Asia Menor). Los romanos las llevaron en el año 150 antes de Cristo a Italia y desde allí se han distribuido por toda Europa. En la Serreta un paraje entre las poblaciones de Abarán y Cieza (MURCIA), se localizan restos vegetales pertenecientes al siglo III d.C. de pino carrasco, semillas de ciruelo y melocotón. Las principales zonas de cultivo se encuentran en la zona del Mediterráneo (para las ciruelas japonesas), y los Balcanes y Alemania (para las europeas o domésticas). Las ciruelas con origen ultra mar tienen en su mayoría como origen África del Sur y Chile y son normalmente de la familia de las japonesas. La cosecha europea inicia su producción en el mes de mayo desde España, y a continuación Italia y Francia para las japonesas, y durante agosto y septiembre en centro-europa para las europeas o domésticas.

This is a type of stonefruit, with a fine skin and sweet juicy flesh. There are two big plum families, the European and the Japanese. The difference lies in the shape and flesh, which determines its use. The Japanese plum is normally round and juicier than the European and it is therefore consumed fresh. On the other side, the European plum is usually oval, contains less juice and it is normally used to cook, to dry or as compote.

Plums originate in the Middle East. Romans took them to Italy around 150 BC and, from there, they reach the rest of Europe. In "La Serreta", a small place between the villages of Abarán and Cieza in the South Eastern Spanish province of Murcia, remains from the 3rd century AC of pinewood, plum and peach stones have been found. The most important production areas are the Mediterranean (for the Japanese plum), the Balkans and Germany (for the European plum). Overseas plums are grown in South African and Chile and usually belong to the Japanese family. Europe enters production in May in Spain, followed by Italy and France (for Japanese plums) and Central Europe in August / September (for European family).





李是一种带核水果，皮薄甜美多汁。有两大种类的李，欧洲李；国内李或日本李。主要差异是在形状和它们的果肉，果肉决定其用途。日本李通常是圆形的，比欧洲李多汁，因此通常是当成新鲜水果食用。另外，欧洲或国内李通常是椭圆形状，比日本李少汁，常用于烹饪，如水果干等。

李的原产地是亚洲，小亚细亚。罗马人在公元前150年将其引进意大利，并从那里分布到整个欧洲。在La Serreta一个位于穆尔西亚自治区（Murcia）Abarán和Cieza镇之间的一个小地方，在那里发现属于公元三世纪松，李和桃的种子植物遗骸被。

因此，这是我们的第一个文献知道在我们的区域栽种了这两种水果。（日本李）主要产区在地中海地区，（欧洲李或国内李）则在巴尔干和德国。外海品种的李产地大多原自南非和智利，而且通常是日本李的品种。李在欧洲的产季，从西班牙的五月开始日本李的产季，之后陆续到意大利和法国，欧洲李或国内李产季从中欧的八月和九月开始。



# Calendario de variedades

## Varieties schedule 多样月历

### CIRUELA PLUM 李

VARIEDAD	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE
BLACK SPLENDOR							
EARLY BIRD							
RED BEAUTY							
GOLDEN JAPAN							
SANTA ROSA							
BLACK GOLD							
BLACKAMBER							
BLACK LATE							
ANGELENO							

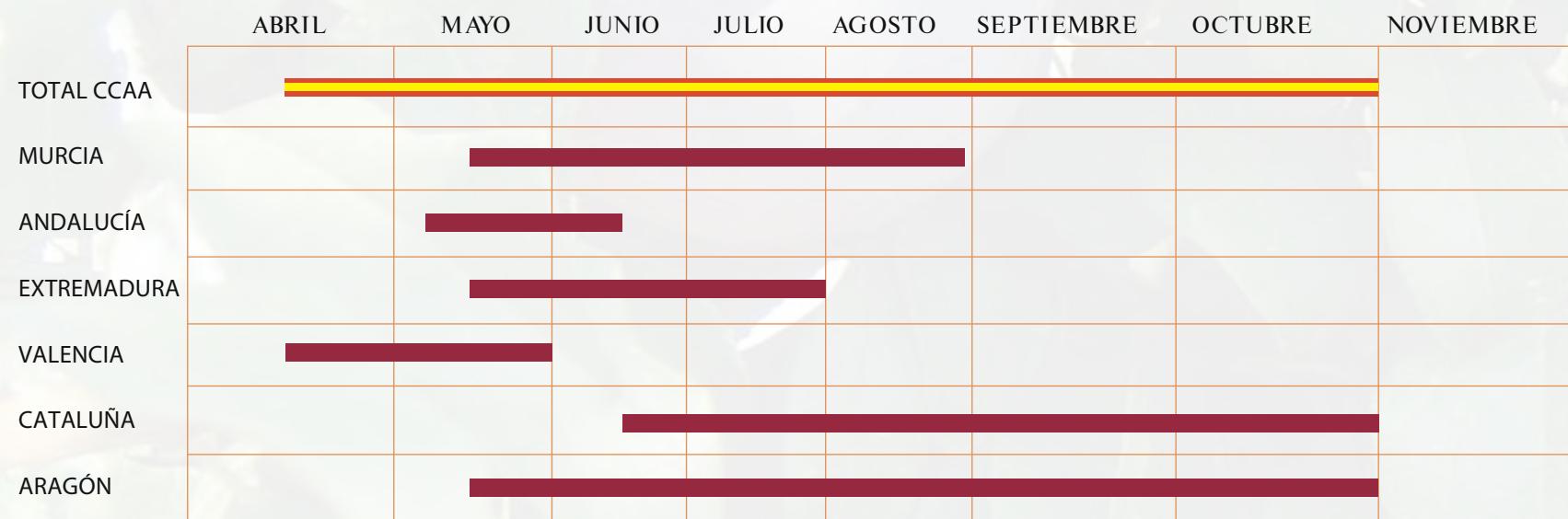






## Calendario por comunidades

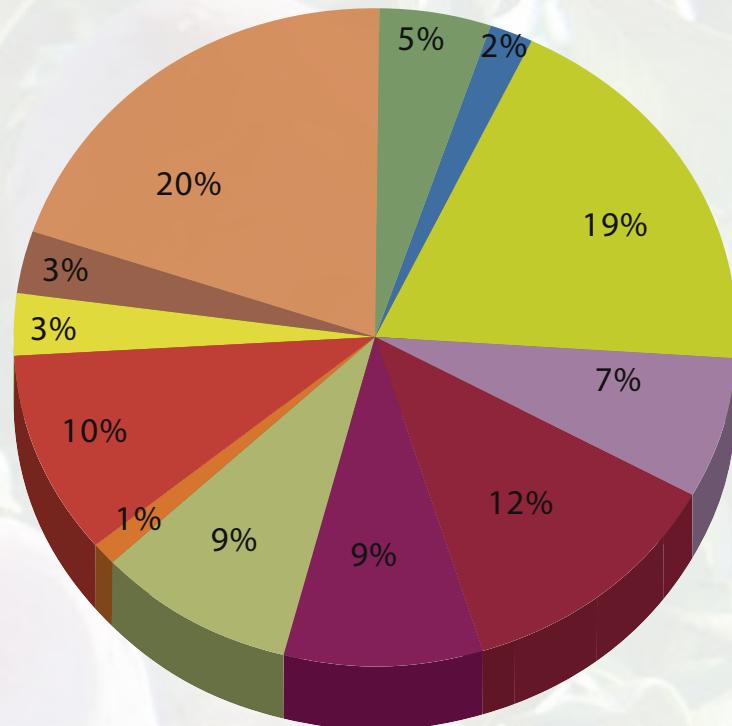
### Calendar by regions 各自治区月历



## Datos de exportación: ciruela

### Export information: plum

### 出口资料 桃









albaricoque

apricot

杏桃





El albaricoque es un fruto de forma redonda a ovalada, de color amarillo a anaranjado, tiene una chapa roja en la zona expuesta al sol, y puede tener un tamaño desde 4 hasta 8 cm. La piel es suave, aterciopelada y tiene una costura sobre toda su parte lateral. La carne puede ser blanca, amarilla o de un color anaranjado intenso, muy jugosa, azucarada y perfumada, con un sabor especialmente agradable.

El albaricoque tiene su origen en el noreste de China, muy cerca de la frontera con Rusia. Los romanos los llevaron, en al año 70 antes de Cristo, hasta Europa. Hoy en día los cultivos se encuentran principalmente en el sureste de España, y el resto de países mediterráneos, incluso es cultivado en países como Austria y Suiza.

The apricot has a round to oval shape; its colour can be yellow to orange with a red blush covering the area that is directly exposed to the sun; sizes range from 4 to 8 cm. The skin is soft, velvet-like and has a nose over the whole fruit. The flesh can be white, yellow or intense orange, is very juicy and has a particularly nice taste and perfume.

Apricots originate in the North East of China, very close to the Russian border. The Romans brought them to Europe around 70 BC.

Nowadays, apricots are grown mainly in the South East of Spain and the rest of the Mediterranean countries; they are even grown in countries like Austria and Switzerland.

杏桃是圆形或椭圆形水果，颜色则从黄色至橙色，带有红色的部分则是因阳光的暴晒，大小为4到8厘米。果皮柔软，如天鹅绒般的，侧边有一条凹痕。果肉可以是白色，黄色或是鲜艳的橙色，杏桃多汁，味道甜而香，有一种令人愉快的果香。

杏桃起源于中国东北部，俄罗斯边境附近。罗马人在公元前70年将其引进到欧洲。

今日，此作物主要种植在西班牙东南部，和其他地中海国家，另外在奥地利和瑞士也有种植。





# Calendario de variedades

## Varieties schedule 多样月历

### ALBARICOQUE APRICOT 杏桃

VARIEDAD	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE
PRICIA							
MOGADOR							
COLORADO							
MIRLO BLANCO							
MIRLO NARANJA							
MIRLO ROJO							
WANDERCOT							
ROJO PASION							
ESTRELLA							
SUBLIME							
FLOPRIA							
FLODEA							
04-09							
FARELI							
FARALIA							
FARTONI							

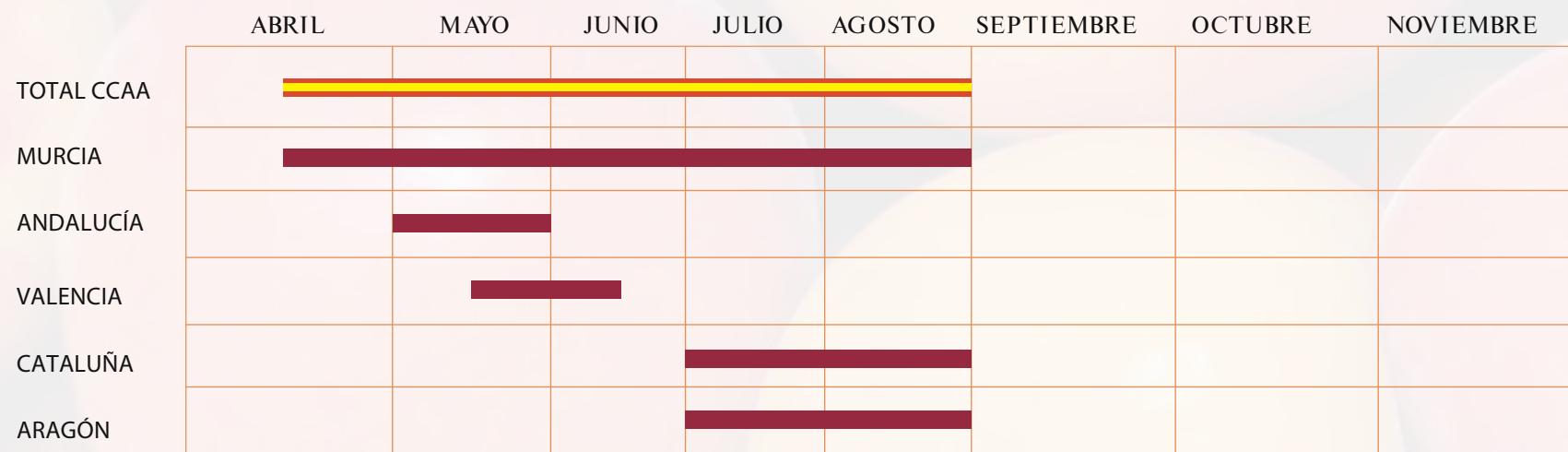






## Calendario por comunidades

### Calendar by regions 各自治区月历



# Datos de exportación: albaricoque

## Export information: apricot

### 出口资料 桃

