

riores y nacionales, que se abastecen en las 23 Unidades Alimentarias de la Red de Mercas.

En España hay disponibles todas las hortalizas imaginables durante todo el año, gracias al escalonamiento de las distintas zonas productoras nacionales y a la importación desde terceros países, algunos de ellos situados en el Hemisferio Sur, aunque el consumo mayoritario en España sigue decantándose preferentemente por los productos nacionales de temporada. Cuando debido al exceso de oferta los precios en origen se deterioran, el FEOGA trata de estabilizar los mercados retirando parte de la producción excedentaria y destinándola principalmente a la industrialización (conservaría o congelación).

Gracias al escalonamiento de cosechas, basado en la ubicación geográfica de los huertos, en el microclima de las zonas productoras, en la utilización de protecciones para los cultivos, en la diversificación varietal y en la obtención de híbridos, es posible disponer de una determinada hortaliza durante prácticamente todo el año. Así ocurre con los pimientos, los pepinos, las cebollas y los tomates.

En el caso de los tomates para fresco, en España se escalonan las producciones levantinas, canarias y locales con el resultado de que existe una oferta permanente de tomates.

Los champiñones disminuyen algo su producción veraniega, las patatas y cebollas se conservan bien desde el otoño hasta la siguiente primavera, que es cuando aparecen las patatas tempranas y las cebollas babosas y lirias, etc.

A la oferta de hortalizas de temporada hay que añadir la oferta de hortalizas congeladas, cada día más utilizadas por los consumidores. Para esta congelación, al igual que para la industria conservera, se suelen aprovechar las épocas excedentarias con bajos precios, lo cual no es un síntoma de mala calidad ya que las hortalizas cuando obtienen precios bajos suele ser cuando llega el grueso de la cosecha; el cual, a su vez, suele coincidir en el mejor momento del producto.

Tanto en la industria conservera como en la de congelación pueden prepararse mezclas de hortalizas que a veces resulta difícil ver reunidas en los mercados a precios razonables, ya que no siempre coinciden en el tiempo. De esta forma, en dichas mezclas pueden verse juntos en un mismo paquete de congelados guisantes, habas, coliflores, brécoles, champiñones, zanahorias, etc., cuyas épocas de recolección son bien diferentes.

La conservación a baja temperatura permite –al igual que ocurre con las conservas– mezclar productos que, a veces, fueron obtenidos en diversas campañas.

La congelación permite, a condición de no interrumpir las ba-



**PATACA DE GALICIA**  
Indicación Xeográfica Protexida



**O corazón  
Da Terra**

Finca A Devesa, s/n.  
32630 Xinzo de Limia  
(Ourense)  
Tlf: 988 46 26 50  
Fax: 988 46 26 50

[www.patacadegalicia.es](http://www.patacadegalicia.es)  
[patacadegalicia@teletelne.es](mailto:patacadegalicia@teletelne.es)

