

## PRODUÇÃO MUNDIAL

Atualmente, o pêssego é uma das frutas mais consumidas no mundo, estimando-se o volume mundial de produção em cerca de 15 milhões de toneladas por ano, distribuído por uma superfície de 1.4 milhões de hectares (FAO, 2006).

A produção de pêssegos tem dois grandes destinos: o consumo em fresco e o mercado de conservas enlatadas, onde o pêssego preserva muitos dos seus benefícios nutricionais. Os pêssegos são uma boa fonte de fibras e vitaminas A e C, mas é o seu sabor e textura que conquista o consumidor. A maior parte dos pêssegos comerciais tem polpa amarela, estando recentemente a produzir-se mais variedades com polpa branca.

A China é o maior produtor de pêssego do mundo, com um volume de produção que representa 40% do total mundial. A Europa é responsável por 27% da produção mundial, seguida pelos Estados Unidos da América, com 9%. Na Europa, Espanha é o país com maior produção, seguida de Itália, Grécia e França.

Como o fruto tem uma vida útil reduzida, não viaja grandes distâncias (a não ser enlatado). No entanto, os mercados do hemisfério sul têm conseguido exportar a sua produção para países europeus e da América do Norte, quando o pêssego se encontra fora de época.

Em alguns países, como os EUA, 50% da produção é consumida fresca e 50% destina-se a ser enlatada. No entanto, há países, como a Grécia, que produzem a maior parte para o mercado enlatado e exportação.





## EM PORTUGAL

As principais regiões produtoras de Pêssegos são o Ribatejo e Oeste (Ribatejo, Setúbal) e a Beira Interior (Cova da Beira), com um peso superior a 65% na produção total. De referir ainda que pêssego da Cova da Beira tem Indicação Geográfica Protegida.

Existem ainda pomares em Trás-os-Montes, mais vocacionados para a produção de pêssegos semi-tardios e tardios, e no Algarve, mais vocacionados para a produção de pêssegos precoces (GPP, 2006). A colheita deste fruto tem início em maio, no Sotavento Algarvio, e termina em outubro, na Cova da Beira. O pico de produção ocorre, normalmente, entre 15 de julho e 15 de agosto. (GPP, 2007).

A área de cultura no nosso país é de 3 905 hectares, obtendo-se uma produção anual de cerca de 46 666 toneladas (FAOSTAT, 2018). A produção foi em 2018 de 42,6 mil toneladas, 4,2% acima da média dos últimos cinco anos (INE, 2018). No que se refere ao comércio internacional, a balança comercial portuguesa é deficitária, tendo sido importado em 2018 mais de 62.000 toneladas e exportadas apenas 10 (INE, 2018). Espanha é o nosso principal fornecedor, com uma quota superior a 90% (INE, 2004).

São produzidas diversas variedades de pêssegos em Portugal, que podemos agrupar em quatro tipos diferentes: pêssegos de polpa amarela, pêssegos de polpa branca, nectarinas e pavias. Cerca de 95% da produção total de pêssegos apresenta polpa amarela. Em relação à cor da epiderme, os frutos de coloração vermelha são os preferidos pelo consumidor (GPP, 2007).

Pomares e unidades de armazenamento encontram-se muito dispersas pelo território nacional, o que limita a concentração da oferta e contribui para a desorganização do mercado. Consequentemente, a produção e comercialização de Pêssegos em Portugal está ainda muito aquém das expectativas. Em algumas regiões, o grande fator limitante para a expansão da cultura é a disponibilidade de água. A zona da Cova da Beira, onde são produzidos pêssegos de variedades tardias de excelente qualidade, tem potencial de crescimento e pode ser competitiva no mercado externo, principalmente em Espanha.

A produção de Pêssego nacional é maioritariamente escoada para as grandes cadeias de distribuição, mercados abastecedores e mercados regionais através das Organizações de Produtores, armazénistas e produtores individuais com alguma dimensão (GPP, 2007). A indústria de transformação tem contratos de fornecimento com alguns produtores, absorvendo parte dos frutos que não têm calibre para consumo em fresco. Aqui o pêssego é principalmente usado como matéria prima para produção de sumos, iogurtes e conservas (GPP, 2007).