

# Cítricos: los embajadores de la fruta

## La producción global se acerca a los cinco millones de toneladas

El cultivo de los cítricos en España se localiza preferentemente en las zonas costeras del este y sur peninsular, ya que, fuera de este marco, las naranjas, las mandarinas y los limones ven muy limitado su desarrollo por el riesgo de las heladas

● **H. SORIA.** Periodista

La superficie sembrada de estos árboles frutales, en plantación regular, que se encuentran en producción, se aproxima a las 251.000 ha, a las que hay que añadir casi 800.000 árboles diseminados.

Las especies citrícolas se cultivan en doce de las diecisiete Comunidades Autónomas, aunque adquieren la máxima importancia en la Comunidad Valenciana (176.000 ha), Andalucía (41.300) y Murcia (35.000 ha).

Por especies, dominan claramente las 128.400 ha de naranjos, sobre las 77.000 de mandarinos y las 43.100 de limoneros. Dentro de las naranjas, las variedades más cultivadas pueden dividirse en tres grupos principales: Navel, Blancas y Sangre.

Dentro de las Navel se encuentran las Navel tempranas (Navelina y Newhall), las de media estación (Washington y Thomson) y las tardías (Navel-Late), este grupo es el principal productor de naranja dulce.

En lo que se refiere a las Blancas, las variedades más representativas son la Salustiana, la Valencia-Late y, en un segundo nivel, las estirpes de Cadenera, Castellana, Berna y Comuna.

Finalmente, en el grupo de Sangre, se encuentran variedades como la Doble Fina, Entrefina y Sanguinelli, todas ellas en fase de regresión.

Dentro de las mandarinas, también pueden considerarse tres grupos: el de Satsumas, el de Clementinas y Otras Mandarinas e Híbridos.

En los que se refiere a las Satsumas, la mayor parte de las plantaciones son del cultivar de Owari, aunque por su maduración temprana tiene una gran acogida la Clausellina.

En el grupo de Clementinas, los cultivares más representativos están integrados por la Fina, Clemenules y Oroval; siendo igualmente apreciables las mutaciones tempranas de Marisol, Esbal, Tomatera y Arrufatina, así como las tardías de Hermandina y Clementard.

Por último, está el grupo de Otras Mandarinas e Híbridos, en el que se encuentran estirpes como Nova y Fortune, de interés decreciente.

En lo que refiere a los limones, las dos variedades más representativas son la Ver-na (75% de la cosecha) y el Fino (cerca del 20%), mientras que el resto lo integran nuevas aportaciones varietales como Eureka, Lisbón y Villafranca.

### Producciones citrícolas

A partir de los marcos de plantación que hemos citado y con las variedades que hemos comentado, la cosecha global de cítricos en España puede aproximarse a los 5 millones de toneladas.

De este volumen, 2,7 millones de toneladas corresponden a la naranja dulce; 1,8 a las mandarinas; 530.000 a los limones y el resto a otras especies citrícolas, como la naranja amarga, el pomelo y el limero.

De cara a la actual campaña de 1997, las previsiones son, en general, bastante alentadoras, aunque haya algunas particularidades que se han visto afectadas por la climatología adversa.

En la Comunidad Valenciana se habla de un incremento de la cosecha de cítricos del 30%, en opinión de los más optimistas; rebajando estos porcentajes hasta el 20-25% las estimaciones más moderadas.

Los informes elaborados por la Consejería de Agricultura revelan, de entrada, que se ha producido un notable adelanto de las cosechas, como consecuencia de la benigna climatología invernal y el perfecto cuajado de los frutos.

Como factores limitantes hay que ano-



La variedad Navel-Late es la principal productora de naranja dulce.

tar enfermedades como la «tristeza» o el «minador», que siguen causando auténticos estragos en las plantaciones cítricas y en las economías de los agricultores.

En los avances de cosecha realizados por el Ministerio de Agricultura se apostaba este año por una producción de naranja dulce de 2.145.300 t, 1.619.000 de mandarinas y 448.600 de limones; lo que arrojaría una producción global de 4,2 millones de toneladas.

Finalmente es muy posible que estas cifras se vean corregidas al alza, ya que todas las estimaciones apuntan a una cosecha superior a la de 1996.

Tanto la Federación de Cooperativas Agrícolas Valencianas, como los responsables de la Unión de Labradores y Ganaderos, coinciden en esta mejoría, al manifestar que la producción aumentará un 20%, los primeros, y reconocer que este año «se va a producir una recuperación tímida», los segundos.

### Comercialización

De la producción cítrica española, aproximadamente un 60% se destina a la exportación, otro 30% se orienta hacia el consumo interior y el 10% restante se canaliza hacia la industria transformadora.

Puede decirse que la mitad de nuestras mandarinas, limones y naranjas dulces (excepto la Navel-Late) se comercializan en el mercado internacional. En el caso de la naranja amarga se envía casi exclusivamente a la industrialización (mermeladas preparadas o semipreparadas), mientras que cerca de un 10% de Satsuma Owari es enlatada en segmentos o gajos.

El resto de las variedades se orienta hacia el consumo en fresco y únicamente los excedentes o los frutos de menor categoría son destinados hacia la industria.

• **Consumo interior.** Según los datos obtenidos en el Panel de Consumo Alimentario que edita el MAPA, el consumo total de cítricos en fresco alcanzó 1.131.340 t, lo que significó un consumo por español y año de 28,78 kg.

A estas cifras, que corresponden a un consumo controlable, habría que añadir el autoconsumo, las ventas directas y las transacciones que se realizan en mercadillos, mercados ambulantes, etc., y que son tan importantes como difíciles de calcular.

Volviendo a los datos oficiales, podemos decir que la distribución de cítricos por tipo de compradores y por especies fue como se detalla en el **cuadro I**.

• **Lugar de compra.** Las compras de frutas frescas, que realizan tanto los hogares como la hostelería y restauración, se efectúan preferentemente en las tiendas tradicionales especializadas (fruterías), donde

**CUADRO I. COMPRAS DE CITRICOS (t)**

Cítricos	Hogares	Hostelería y restauración	Consumo institucional	Total comprado	Consumo «per capita»
Naranjas	712.330	50.260	29.360	791.950	20,15
Mandarinas	195.570	6.370	10.020	211.960	5,39
Limones	91.910	31.930	3.580	127.430	3,24
<b>Totales</b>	<b>799.810</b>	<b>88.560</b>	<b>42.960</b>	<b>1.131.340</b>	<b>28,78</b>

adquieren el 57 y el 60%, respectivamente.

En el caso de los hogares, otro 22% de las compras lo hacen en los supermercados; el 9% en mercadillos y venta callejera; y un 3% en los hipermercados, mientras que el autoconsumo viene a representar un 4%.

En cuanto a la hostelería y restauración, un 27% de las compras las realizan directamente a los mayoristas y tan sólo un 6% es adquirido en el libre servicio.

Particularmente, en la naranja, representa el 27% del peso de las compras de frutas, por lo que su forma de adquisición influye notablemente en el conjunto total.

Las compras de los hogares se realizan preferentemente en las fruterías, con un 58% del dinero gastado, seguidas por auto-servicios y supermercados, con un 23%.

Los demás lugares de compra tienen escasa importancia, con una significativa presencia de los mercadillos y venta callejera (9%), como antes apuntábamos.

• **Ventas exteriores.** La campaña exportadora de 1996/97 que acaba de finalizar podría haberse cerrado con un volumen de ventas exteriores de cítricos de entre 2,5 y 2,6 millones de toneladas.

De estos envíos, entre 1,9 y 2,0 millones de toneladas corresponderían a la Comunidad Valenciana (equivalente al 76% del total), mientras que el resto habría procedido de otras regiones cítricas españolas.

Estos datos supondrían un descenso respecto a las exportaciones de cítricos realizadas en la anterior campaña de 1995/96, cuando

**CUADRO II**

Especie	Toneladas
Naranjas	1.300.200
Mandarinas	1.195.700
Limones	335.600
<b>Totales</b>	<b>2.831.500</b>

se remitieron 2,8 millones de toneladas.

El reparto de estas ventas exteriores por especies se puede observar en el **cuadro II**.

El destino de estos cítricos españoles por áreas geográficas sería el siguiente:

• **Naranjas.** De las 1.300.200 t vendidas en el exterior, un 99,9% se habría colocado en los mercados europeos, de los que un 72% correspondería a la UE.

## CULTIVOS FORESTALES, C. B.

### PRODUCCION Y VENTA DE:

- ★ **PLANTONES MICORRIZADOS PARA EL CULTIVO DE LA TRUFA (encinas, robles, avellanos)**
  - La truficultura le permite reforestar sus tierras y obtener una buena rentabilidad a medio plazo.
  - De interés para propietarios de tierras, agricultores que reforesten, asociaciones forestales, ayuntamientos, etc.
  - El terreno debe ser de naturaleza caliza. Conviene una cierta altura (a partir de 300-400 m y hasta los 1.500 m).
  - En todos los lotes de planta que se comercializan es revisada su correcta micorrización por la trufa desde la administración.
- ★ **DISTINTAS ESPECIES DE PINO MICORRIZADAS CON ROVELLON O NISCALO**
- ★ **PLANTA FORESTAL Y AUTOCTONA PARA REPOBLAR**

**CULTIVOS FORESTALES, C. B.**

Partida «La Tabla», s/n.  
44709 Torre de las Arcas (Teruel)  
Teléf. y fax (978) 75 34 40  
Teléf.: (978) 72 70 05 (viveros)  
Móvil: (908) 26 20 82

**Correo a:**  
Apartado 16  
44700 Montalbán (Teruel)



Aproximadamente el 60% de la producción española de cítricos se destina a la exportación.

• **Mandarinas.** En el caso de las mandarinas se mantendrían similares proporciones en cuanto a la distribución de los envíos, con un 97,3% para los mercados europeos y un 80% para los mercados de la UE.

• **Limones.** La práctica totalidad de los envíos de limones tuvieron como destino los mercados europeos (sólo 1.800 t fueron a mercados diferentes), donde el 65,9% fue vendido en los mercados de la UE.

En el **cuadro III** se puede observar el destino de las exportaciones, donde los mercados están muy definidos, correspondiendo a una clientela tradicional entre la que destacan alemanes y franceses.

## Los cítricos, fuente de salud

El descubrimiento de las propiedades antiescorbútcas de los cítricos revistió a estos frutos de una fama casi mágica, que sigue perdurando hoy gracias a su sabor, jugosidad y frescura.

Es cierto que existen otros frutos con mayor contenido de ácido ascórbico y, por tanto con mayores propiedades dietéticas y nutritivas; sin embargo, el amplio abanico de sabores que ofrecen los cítricos los hacen insustituibles en una alimentación sana.

• **Naranjas.** Es el caso de las naranjas, sin duda la reina de los cítricos, sus extraordinarios valores dietéticos, nutritivos y medicinales la hacen indispensable en la industria conservera, pastelera, perfumera y licorera; además, claro está, de su masivo consumo en fresco.

Se trata de un vasto complejo vitamínico (A, B1, B2, etc.) del que destaca especialmente la vitamina C, cuya acción antioxidante resulta vital para el buen funcionamiento del organismo.

Este alimento completo y de fácil asimilación posee abundantes sales minerales (calcio, hierro, fósforo y potasio) y azúcares, por lo que resulta ideal para su consumo directo o en forma de zumos y jugos, especialmente en desayunos y postres.

Además de la vitamina C (alrededor de 50 mg por cada 100 g) la naranja contiene un 88% de agua, un 0,75% de proteínas, un 0,50 de fibra y similar cantidad de minerales, además de un 0,25% de grasa.

La naranja tiene un exquisito sabor dulce y aporta unas 40 kilocalorías por cada 100 g de pulpa, de ahí que se la considere la reina de las frutas.

En el caso de la naranja amarga (*Citrus Aurantium*), su orientación casi exclusiva es hacia las mermeladas, mientras que de

su corteza se obtienen algunos aceites esenciales.

• **Mandarina.** Si se la compara con otros cítricos, el contenido vitamínico de la mandarina es bajo, ya que sólo posee una tercera parte de la vitamina C que tiene la misma cantidad de naranja.

Es pobre en azúcares, aunque su contenido de agua es mayor que el de los restantes agrios.

En el caso de la Clementina (híbrido) puede decirse que sus aportes vitamínicos son superiores (especialmente en vitaminas A y C), al igual que ocurre con sus azúcares y sales minerales.

Estas carencias frente al resto de los cítricos las suple la mandarina con su exquisito aroma, su delicioso sabor, dulce y aromático y su notable jugosidad.

• **Limón.** Aunque su consumo en fresco es poco frecuente, el limón es uno de los cítricos que ofrece mayores aplicaciones en el terreno de la gastronomía, ya que su zumo se viene utilizando como condimento en sopas, ensaladas, bebidas, platos de pescados, salsas e infinidad de postres de pastelería.

Este cítrico es, así mismo, muy apreciado por la industria farmacéutica, ya que su elevado contenido en vitaminas (B, A, K, P, etc.) le permite entrar en la composición de numerosos preparados medicamentosos.

Posee especiales cualidades como anti-séptico y resulta un gran depurativo y reconstituyente, además de ser utilizado como tónico digestivo.

El limón entra a formar parte de infinidad de cosméticos, mientras que el aceite esencial que se extrae de su corteza se utiliza masivamente en la preparación de perfumes.

Aunque su contenido en azúcares es inferior al de la naranja, su elevado contenido en ácido cítrico lo hace insustituible en la cocina como condimento y en la repostería como aromatizante.

• **Pomelo.** Bajo en calorías, pero rico en vitamina C, este cítrico goza de un gran aprecio entre los consumidores, especialmente durante los desayunos.

Al pomelo se le reconocen propiedades tonificantes y estimulantes del apetito, estando considerado como una buena fuente de aprovisionamiento para la fabricación de pectina.

• **Lima.** La marcada insipidez de este cítrico hace que sea escasamente demandado para su consumo en fresco. Sin embargo, su extraordinario perfume y su elevado contenido en vitamina C le hace ideal para el preparado de aceites aromatizantes y como componente básico de ciertos medicamentos antiescorbútcos. ■

**CUADRO III. EXPORTACIONES POR PAISES (t)**

Países importadores	Naranjas	Mandarinas	Limones
Francia	272.300	276.300	76.400
Alemania	376.300	394.100	82.200
Países Bajos	149.200	85.500	30.500
Bélgica-Luxemburgo	65.800	51.000	12.900
Reino Unido	57.300	131.200	17.100
Dinamarca	13.800	17.700	2.000
Escandinavia	40.100	31.600	8.300
Suiza	50.700	62.000	15.900
Otros países	273.800	113.800	88.500
<b>Total Europa</b>	<b>1.299.300</b>	<b>1.163.200</b>	<b>333.800</b>
Otros	900	32.500	1.800