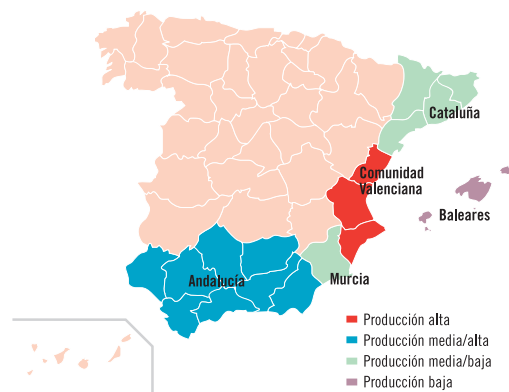




Principales zonas de producción



MANDARINA (*Citrus reticulata*, *citrus clementina*, *citrus unshiu* –satsumas–. Familia: Rutáceas)

► **VARIETADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN**

Movimiento muy dinámico buscando, sobre todo, precocidad y alargamiento de campaña; pero no hay sustituciones claras en variedades semirrecientes, salvo aquellas que por la baja productividad, frutos irregulares o su alto contenido en semillas aconsejen su injerto con otras variedades.

► **NUEVAS VARIETADES**

Marisol (buscando precocidad; lleva alrededor de 4 temporadas) y la variedad Clemenpons (precocidad, adelantando la campaña de clementinas; también alrededor de 4 temporadas).

► **PERÍODO DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN LOS MERCADOS MAYORISTAS DE LA RED DE MERCAS**

La permanencia media del producto en las Mercas es de tres días en cámara frigorífica a 6/8° C.

► **OFERTA DE IMPORTACIÓN**

Hay producto de contra estación, observándose en los últimos años un aumento moderado de su consumo.

► **ASPECTOS NUTRICIONALES Y OTROS DATOS DE INTERÉS**

Pocas calorías, rica en potasio, vitamina C y B, betacaroteno (provitamina A), ácido fólico, o folato, bioflavonoides, etc. Además de las cualidades apuntadas

en el caso de la naranja, por su bajo contenido en sodio se puede indicar en casos de hipertensión.

Se considera un producto a tener en cuenta en la práctica de la dieta mediterránea. Como toda la fruta se recomienda su consumo en fresco, pero al igual que en el caso de la naranja tiene muy diversos usos en cocina, repostería, licores, incluso en perfumería.

► **RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO**

No congelar. Conservar preferentemente en la parte menos fría del frigorífico para períodos cortos. Para plazos más largos se puede enfriar hasta 3/5° C.

Calendario de comercialización.

Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Marisol	Clemenule	Hernandina	Fortuna	Clemenville/a o Nova	Clemen-Late	Ortanique	Okitsu	Clausellina	Clemenpons	Otras variedades
Enero		60	20		60						
Febrero		20	30	10	30	10					
Marzo			10	40	10	20	10				10
Abril			10	60			30				
Mayo				20			80				
Junio				20			80				
Julio											100
Agosto											100
Septiembre								80	10	10	
Octubre	40								60		
Noviembre		50							10		40
Diciembre		60			40						

■ Producto nacional ■ Producto de importación



¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

Okitsu/Owari (tipo Satsuma)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Muy precoz y con pocas semillas. ■ Tamaño medio. ■ Buen sabor y zumo color anaranjado claro. ■ Buen transporte y conservación.
Clausellina (tipo Satsuma)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Precoz. ■ Baja calidad y poco paladar.
Marisol (tipo Clementina)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Precoz. ■ Buen tamaño y corteza naranja intenso. ■ Mucho zumo. ■ Poco paladar.
Oronules (tipo Clementina)	<ul style="list-style-type: none"> ■ La campaña se solapa con la variedad Marisol. ■ Tamaño medio y ligeramente achatada. ■ Mucho zumo. ■ Entre las primerizas, de las de mejor sabor y paladar. Pulpa rojo intenso, de buena calidad y con pocas semillas.
Clemenpons (tipo Clementina)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mutación de la Clemenule y de maduración más adelantada . ■ Similares características a la variedad de origen (Clemenule) pero de fruto algo más pequeño.
Clemenule (tipo Clementina)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Media estación y pocas semillas. ■ Buen tamaño y corteza naranja intenso. ■ Mucho zumo. ■ Gran paladar y fácil de pelar.
Clementina fina	<ul style="list-style-type: none"> ■ Media estación. ■ Poco tamaño y corteza anaranjado intenso. ■ Mucho zumo. ■ Paladar excepcional y fácil de pelar como todo el grupo.



Híbridos

Ortanique	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tardías, a partir de febrero alargan campaña. ■ Tamaño medio/ grande. Ligeramente achatada ■ Dulces, mucho zumo, con corteza de color naranja intenso y difícil de pelar. ■ Al ser cruces, también aportan a la familia distintos sabores.
Fortuna	<ul style="list-style-type: none"> ■ Poco tamaño.
Clemenville/a o Nova	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tamaño mediano a grande y piel muy rojiza. ■ Buena calidad, pulpa naranja intenso. Jugosa y sabor un tanto agridulce, piel fina y fácil de pelar. ■ La Clemenville tiende a secarse cuando madura.



En el capítulo de Otras Variedades nos encontramos, por ejemplo, en el grupo de las Clementinas, entre tempranas y de media estación, la OROVAL (precoz, fácil de pelar y algo ácida), la ARRUFATINA, la HERNANDINA o la CLEMEN-LATE, algunas especialmente susceptibles de desverdización, todas ellas con las características típicas del grupo al que pertenecen. En otros híbridos, sobre el mes de marzo, la ELLENDALE (gran tamaño, buen contenido en zumo de calidad y más fácil de pelar que otras híbridas) y con posterioridad NADORCOTT (antiguamente "Afourer". Variedad patentada y con asignación de royalties por derechos de explotación, pocas semillas, achatada y de sabor agradable) y MURCOTT (con muchas semillas, difícil de pelar, dulce y de sabor agradable). Casi todas con una corteza en la línea de los híbridos, más o menos lisa, brillante y color rojizo intenso. Durante los meses de Julio y Agosto cabe destacar las híbridadas de importación.

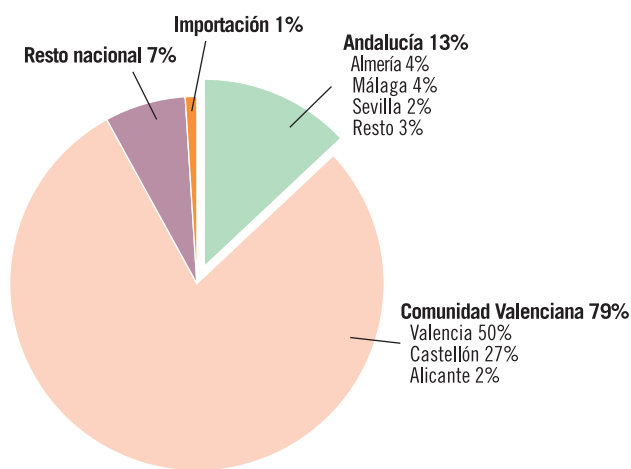
NOTA: actualmente en el caso de las mandarinas "no híbridas" se está investigando en el terreno de las variedades de clementina con el fin de prolongar la campaña hasta el mes de junio.



Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada
Producto nacional	Octubre/mayo
Producto importación	Mayo/septiembre

Procedencia de las mandarinas comercializadas en la Red de Mercas.



Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual.

Datos de la Red de Mercas

Clemenule	36
Clemenville/a o Nova	16
Clauselina	10
Hernandina	9
Fortuna	6
Marisol	5
Ortanique	3
Clemen-Late	3
Okitsu	2
Clemenpons	1
Otras variedades	8



Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año

Enero	19
Febrero	13
Marzo	7
Abril	3
Mayo	1
Junio	0,5
Julio	0,5
Agosto	0,5
Septiembre	2
Octubre	13
Noviembre	20
Diciembre	20

Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.

Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Granel sin clasificar: Cajas de madera de 10/15 kg.

ACTUALES

Granel clasificado	Categoría	Calibre	Envase y peso	Mantos	Encerado
	I	X (63/74 mm) 1 (63 mm o más) 2 (58/69 mm)	Caja plástico 10 kg	No	Sí
	II	X (63/74 mm) 1 (63 mm o más) 2 (58/69 mm) 3 (54/64 mm)	Caja plástico 10 kg	No	Sí
Formatos					
Encajado en cartón*	I	X (63/74 mm) 1 (63 mm o más) 2 (58/69 mm)	6/7 kg 12/14 kg	1 manto con alveolo 2 mantos con alveolo	Sí
Encajado en madera*	II	X (63/74 mm) 1 (63 mm o más) 2 (58/69 mm)	6/7 kg 12/14 kg	No	Sí
Malla	I-II	X (63/74 mm) 1 (63 mm o más) 2 (58/69 mm)	1 ó 2kg	No	Sí

* Envase no retornable.

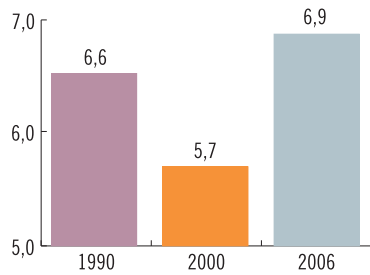
Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de Kilos

Total consumo nacional	300,6
Comercio mayorista en la Red de Mercas	112,2
Cuota de mercado	37%

Datos de 2006. El consumo incluye hogares y extradoméstico. Fuente: MAPA y Mercasa.



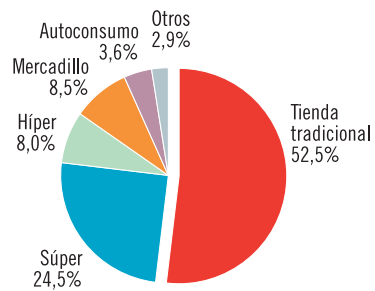
Evolución del consumo de mandarinas por persona y año. Kilos



Fuente: MAPA.

¿Dónde compran mandarinas los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos



Fuente: MAPA.

Consumo de mandarinas por segmentos. Porcentaje sobre el total nacional

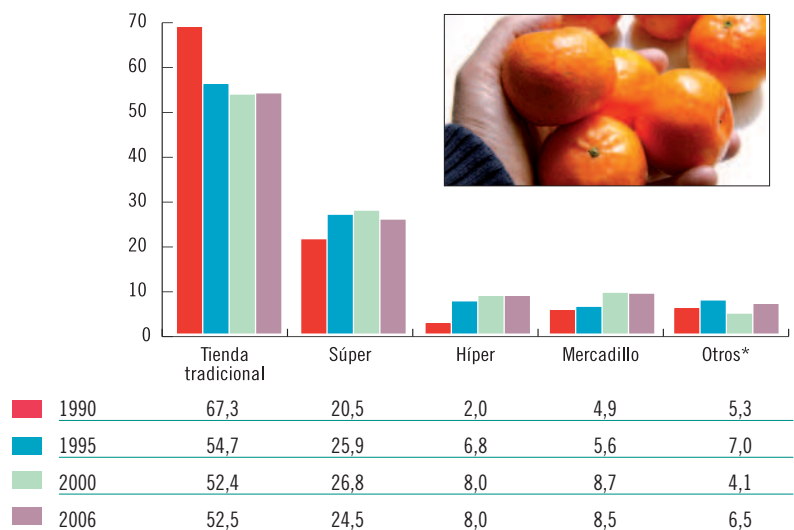
	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1990	96,5	1,3	2,2
2000	95,7	2,2	2,1
2006	94,9	2,6	2,5

Datos de 2006.
Fuente: MAPA.



Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares.

Porcentajes



*Otros: Incluye autoconsumo, venta a domicilio, etcétera.

Fuente: MAPA.