



### Principales zonas de producción



## SANDÍA (*Citrillus lanatus*. Familia: Cucurbitáceas)

### ► VARIEDADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN

Ninguna a resaltar especialmente.

### ► NUEVAS VARIEDADES

Triploides o triploicas (sin semillas), corteza blanca y carne roja, o amarilla según variedades. Llevan varios años en el mercado, aunque en algunos casos se han empezado a comercializar recientemente con una gran aceptación por parte del consumidor.



### ¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

#### Sugar Baby

- Diploica super precoz (con semillas).
- Corteza verde oscuro.
- Carne color rosa pálido y mucha agua.
- Sabor medio.

#### Crimson Sweet

- Diploica precoz (con semillas).
- Corteza verde oscuro.
- Carne color rojo y mucha agua.
- Muy dulce.

#### Resistant

- Diploica tardía (con semillas).
- Corteza verde oscuro rojo.
- Carne muy roja y mucha agua.
- Muy dulce.

#### Reina de Corazones

- Triplóica (sin semillas).
- Corteza verde claro intenso y brillante, con listas oscuras (grana).
- Carne muy roja (en algunas variedades puede ser amarilla) y mucha agua.
- Muy dulce.

#### Fashion

- Triplóica (sin semillas).
- Apariencia similar a la sandía tradicional. Color verde oscuro casi negro.
- Carne ligeramente rosada con mucho agua.
- Buen paladar de gran resistencia y buena conservación. Unos dos/tres años en el mercado, coincide con las variedades Sugar Baby y Resistant. Además de en las principales zonas, también se cultiva en Tarragona.

Otras variedades diploides o diploicas (con semilla) de características parecidas a las anteriores serían la Sweet Marvell o la Early Star.

También existen las llamadas melonas, como por ejemplo la variedad Klondike, frutos de gran tamaño y alargados, con corteza verde y listas más claras, de un paladar sumamente agradable, pero que en España son poco cultivadas y demandadas. Muy aptas para elaborar dulces.

**Calendario de comercialización.**

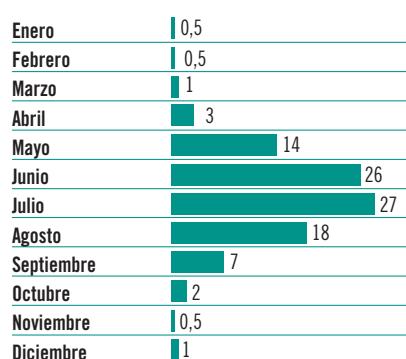
Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Con semilla (con grana)	Sin semilla (sin grana)
Enero	90	10
Febrero	90	10
Marzo	90	10
Abril	70	30
Mayo	70	30
Junio	70	30
Julio	70	30
Agosto	80	20
Septiembre	70	30
Octubre	90	10
Noviembre	90	10
Diciembre	90	10

■ Producto nacional      
 ■ Producto de importación

**Estacionalidad global de las ventas.**

Porcentaje sobre total del año



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

**Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual. Datos de la Red de Mercas**

Con semilla (con grana)	73
Sin semilla (sin grana)	27

**Temporada o mejor época de consumo**

Origen	Temporada
Producto nacional	Junio/septiembre
Producto importación	Octubre/febrero

**Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de kilos**

Total consumo nacional	290,6
Comercio mayorista en la Red de Mercas	135,0
Cuota de mercado	47%

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

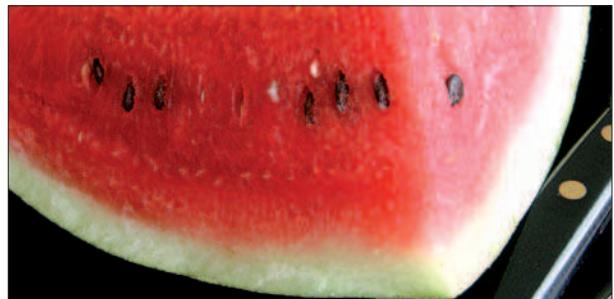



**Consumo de sandías por segmentos. Porcentaje sobre el total nacional**

	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1990	96,2	2,6	1,2
2000	94,8	4,4	0,8
2006	95,7	3,3	1,0

Datos de 2006.

Fuente: MAPA.


**Formatos y categorías más usuales en venta mayorista**
**ANTERIORES**

Granel sin clasificar: Serones de 20 a 50 kg.

**ACTUALES**

Granel clasificado	Categoría	Calibre	Envase y peso	Mantos	Encerado
	I-II	Los calibres se refieren principalmente a parámetros de peso. Los frutos de la cat. I tienen que estar bien formados, exentos de magulladuras, etc. <b>Cat. II</b> son el resto que no se pueden elevar a superior categoría por su falta de uniformidad o la presencia de magulladuras. 2-3-4 piezas por caja	Plástico 15-20 Kg	No	Sí
Formatos Encajado en cartón*	I	<b>Ídem lo anterior.</b> 2-3-4 piezas por caja	12 kg	No	Sí
	I-II	<b>Ídem lo anterior,</b> 2-3-4 piezas en el contenido de cada caja del palet	250 kg	No, formato especial para grandes superficies	Sí

\* Envase no retornable.

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

La permanencia media de un producto en las Mercas es de tres días a temperatura ambiente.

► **OFERTA DE IMPORTACIÓN**

Hay oferta de contra estación, buscando alargar la campaña y consumir el producto fuera de temporada.

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

Muy hidratante al ser con diferencia la fruta con mayor contenido en agua. Contiene también carotenos como el licopeno, responsable del color rosado de su carne, un eficaz antioxidante y al que se le atribuyen propiedades preventivas de algunos tipos de cáncer (próstata, pulmón, vejiga,etc.). Baja en potasio, muy diurética e indicada por tanto en los problemas de hipertensión, riñón, ácido úrico, etc. Buena en dietas de adelgazamiento por su bajo valor calórico.

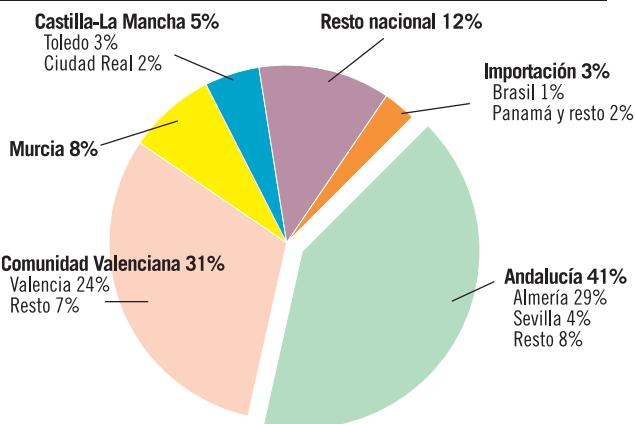
Lo esencial para el consumo de este producto, cuando más apetece, es cuando hace mucho calor (muy refrescante). Cuando las temperaturas son medias o bajas el consumo se resiente. Junto con el melón son las frutas de mayor protagonismo del verano. Aunque su consumo habitual es básicamente en fresco, se pueden elaborar sorbetes, helados o zumos.

► **RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO**

Para consumo en fresco, durante plazos cortos, aguanta bien a temperatura ambiente. No obstante, se puede conservar y refrescar en la parte menos fría del frigorífico (no recomendable bajar de 7/10º C; sensible al frío).

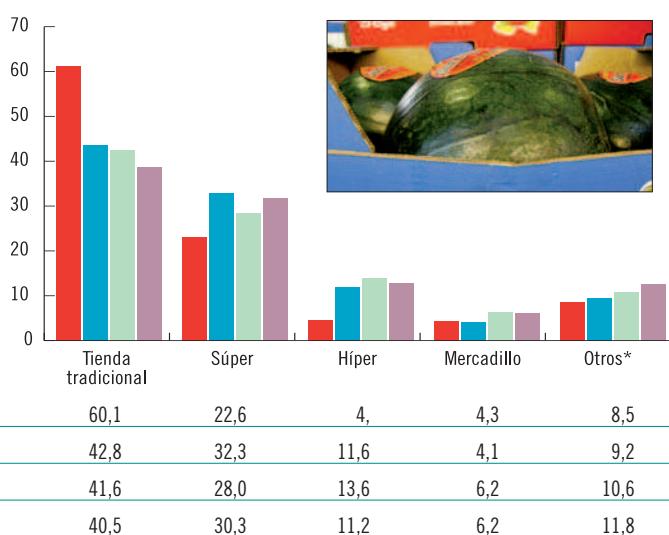


### Procedencia de las sandías comercializadas en la Red de Mercas.



### Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares.

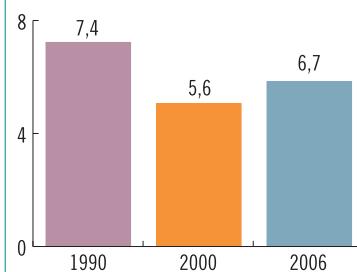
Porcentajes



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

Fuente: MAPA.

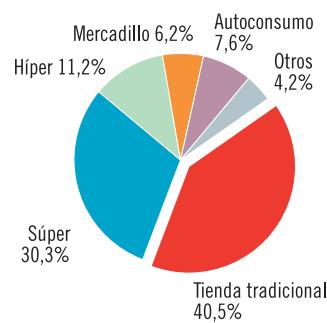
### Evolución del consumo de sandías por persona y año.



Fuente: MAPA.

### ¿Dónde compran sandías los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos



Fuente: MAPA.