

# Mango: Campaña 2015

La **superficie en producción de mango en Andalucía** se sitúa, actualmente, en torno a **3.239 hectáreas**, correspondiendo el **97% a la provincia de Málaga** (3.128 hectáreas) y el 3% restante a la provincia de Granada. Durante los últimos años, la superficie ha mantenido un **comportamiento creciente** que se prevé continúe, tanto por trasvase de cultivos hortícolas como por el de otras frutas tropicales menos rentables.

La producción andaluza de mango se destina mayoritariamente al **mercado de la exportación**, con una estimación superior al **70% del volumen comercializado**. El resto se dirige al mercado nacional, con un consumo interno aún muy limitado. Prácticamente, la totalidad de las exportaciones **se dirigen a la Unión Europea**, siendo sus principales destinos Portugal (42%), Francia (20%) y Alemania (18%).

Por su parte, la Unión Europea participa de una cuota próxima al 12% del mercado mundial. **Se abastece principalmente de las importaciones procedentes de terceros países**, destacando Brasil (23%, 112.000 toneladas) y Perú (16%, 79.000 toneladas); y, en menor medida, de la producción española que representa un 6%. Países Bajos es el principal país importador con el 36% del conjunto europeo, seguido de Alemania, Reino Unido y Francia que suman el 38% de las importaciones europeas. España es el quinto país importador, con el 7%. Parte de este mango es consumido por los propios países y el resto vuelve a ser reexpedido, principalmente, entre sus estados miembros.

**Andalucía** mantiene las **importaciones** durante todo el año, complementando la producción propia. Sus principales proveedores son **Brasil** (38%, 3.700 toneladas) y **Perú** (35%, 3.400 toneladas).

La principal **fortaleza del mango andaluz** reside en la excelente relación calidad/precio que le proporciona la cercanía del mercado al lugar de producción, respecto a las importaciones llegadas de los países tropicales. El mayor tiempo de maduración en el árbol permite obtener frutos de **mejor calidad organoléptica y nutricional**.

## Principales datos

	2010	2011	2012	2013	2014	2015
<b>Superficie (ha)</b>	1.700	1.882	1.908	2.204	2.420	3.128
<b>Rendimiento (t/ha)</b>	11	11	11	4	8	3,5
<b>Producción (t)</b>	18.700	20.702	20.988	8.816	19.360	11.072

Fuente: Los datos corresponden a la provincia de Málaga. Servicio de Estudios y Estadísticas. CAPDR. Rendimiento calculado a partir de los datos de superficie y producción.

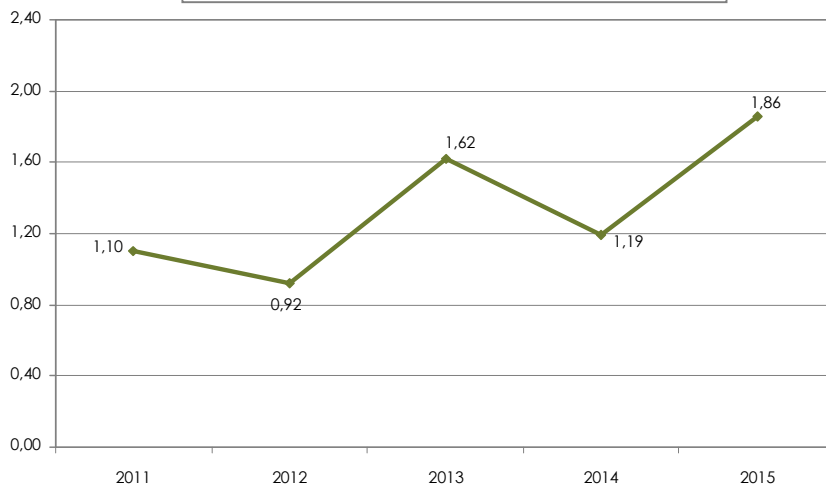
Valor de la producción (mills. €)		
2014	2015	Variación (%)
23,04	20,59	-11%

Precio liquidación al agricultor (€/kg)		
Mango 2014	Mango 2015	Variación (%)
1,19	1,86	56%

Fuente: Los datos corresponden a la provincia de Málaga. Elaboración propia a partir de los datos de superficie y producción del Servicio de Estudios y Estadísticas; y el Precio medio de liquidación al agricultor del Observatorio de Precios y Mercados. CAPDR

Fuente: Observatorio de Precios y Mercados. CAPDR

## Evolución de los precios medios en origen



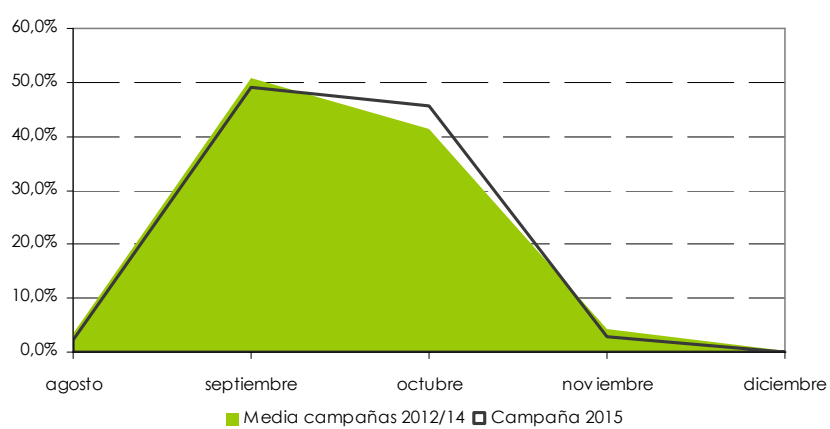
Los elevados **precios** obtenidos durante la campaña 2015, no han podido compensar el descenso de producción, **reduciéndose la cifra de negocios en un 11%** respecto a la pasada campaña.

Fuente: Observatorio de Precios y Mercados. CAPDR

Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía

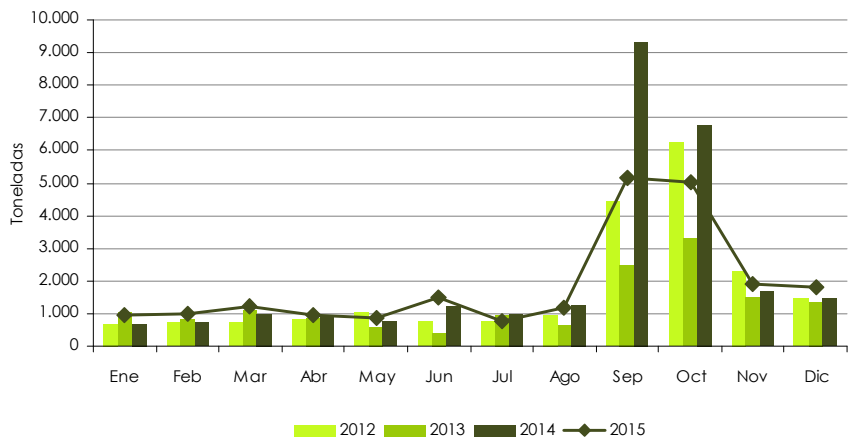
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

**Distribución mensual del volumen comercializado**



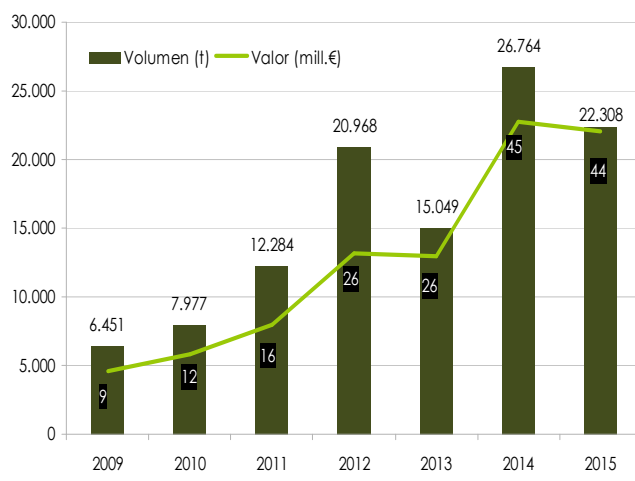
Fuente: Observatorio de Precios y Mercados. CAPDR

**Distribución mensual de las exportaciones de mango**



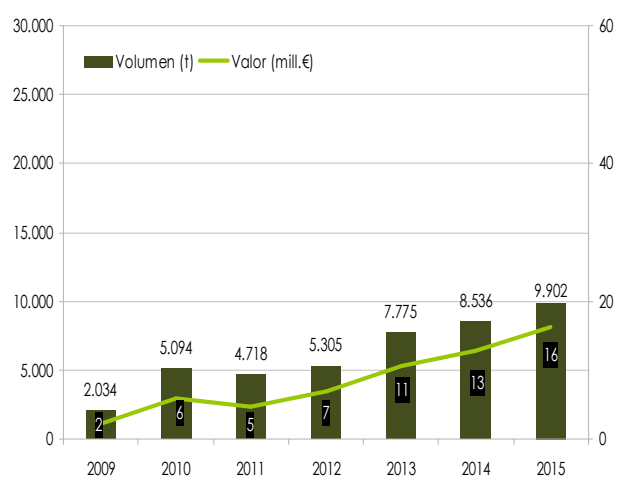
Fuente: DATACOMEX. Incluye guayabas, mangos y mangostanes. Datos para la campaña 2015 provisionales.

**Evolución de las exportaciones de mango**



Fuente: DATACOMEX. Datos para la campaña 2015 provisionales.

**Evolución de las importaciones de mango**



Fuente: DATACOMEX. Datos para la campaña 2015 provisionales.

## Principales tipos comerciales de mango

Las variedades cultivadas son mayoritariamente de piel de color rojo en su madurez, abarcando en mayor o menor medida desde los tonos anaranjados hasta los morados. La variedad predominante en la actualidad es Osteen que ocupa más de dos terceras partes de la superficie plantada. Le siguen por importancia las variedades Keitt y Kent. Existen otras variedades minoritarias como Tommy Atkins, que va perdiendo superficie por falta de interés comercial; Sensation, Palmer e Irwin, de introducción más reciente; y otras como Ataulfo, Manzanillo, Maya, etc minoritarias. Se diferencian por el color, el sabor, la textura y el tamaño, entre otras cosas.

A continuación se distinguen las variedades más importantes en Andalucía:



**OSTEEN.** El peso medio de la fruta es de 350 a 550 gramos, de forma oblongo-alargada. La coloración de la piel es rojo púrpura en su madurez, aunque puede presentar zonas de color naranja, amarillo o verde, pulpa de color naranja y semilla pequeña y alargada. La pulpa tiene poca fibra y es de excelente calidad, con buen sabor y olor, la piel es gruesa y bien adaptada al transporte. Se recolecta desde septiembre hasta finales de octubre.



**KEITT:** La coloración de la piel presenta un fondo verde con chapa parcial de color rosáceo-rojizo en su madurez, pulpa de color amarillo-anaranjada y semilla pequeña. Su forma es ovoide-oblonga, tiene una piel gruesa, muy bien adaptada al transporte, la pulpa no tiene prácticamente fibras, es jugosa y firme, con un sabor ácido y refrescante. Su recolección es tardía, desde mediados de octubre hasta principios de diciembre. El peso medio de la fruta es de 500 a 600 gramos.



**KENT:** El peso medio de la fruta es de 470 a 570 gramos, de forma ovoide-redondeada. La coloración de la piel presenta un fondo amarillo con chapa parcial de color rojo, pulpa de color amarillo-anaranjada y semilla pequeña. Variedad de media temporada, desde mediados de septiembre hasta mediados de noviembre.



**TOMMY ATKINS:** El peso medio de la fruta es de 450 a 550 gramos, de forma oblongo-ovalada. El color de la piel es rojo intenso en su maduración con pulpa de color naranja y semilla pequeña. Tiene una piel gruesa, muy bien adaptada al transporte, pero la pulpa es fibrosa y en general mediocre. Es una variedad de recolección temprana, desde principios de agosto hasta finales de septiembre.