

## Mango: Campaña 2016

La superficie plantada de mango en Andalucía se sitúa, actualmente, en 3.773 hectáreas de las que **3.231 hectáreas se encuentran en producción**. El **96% corresponde a la provincia de Málaga** y el resto a la de Granada. Aunque, los primeros mangos andaluces comienzan a cosecharse a finales de julio con la producción bajo invernadero, el grueso de la campaña viene iniciándose en septiembre con la producción procedente de las plantaciones al aire libre.

La producción andaluza de mango se destina mayoritariamente al **mercado de la exportación**, con una estimación en torno 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 orientan a la Unión Europea**, siendo sus principales destinos Francia (32%), Portugal (28%) y Alemania (13%).

Por su parte, la Unión Europea **se abastece principalmente de las importaciones procedentes de terceros países**, destacando Brasil (20%, 112.000 toneladas) y Perú (16%, 86.000 toneladas); y, en menor medida, de la producción española que representa un 7%. Aunque Brasil exporta a la Unión Europea durante todo el año, destaca en importancia el período comprendido entre octubre y enero, coincidiendo con la producción del mango de Andalucía.

**Andalucía** mantiene las **importaciones** durante todo el año, complementando la producción propia. Sus principales proveedores son **Brasil** (32%, 4.100 toneladas) y **Perú** (31%, 3.600 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

	2015			2016		
	Superf (ha)	Rto (t/ha)	Prod (t)	Superf (ha)	Rto (t/ha)	Prod (t)
Málaga	3.128	3,5	11.072	3.108	6,4	19.881
Granada	111	9,9	1.099	123	10,2	1.255
<b>Total</b>	<b>3.239</b>		<b>12.171</b>	<b>3.231</b>		<b>21.136</b>

Fuente: CAPDR, Datos 2016 (provisionales).  
Nota: Superf: Datos de superficie en producción; nd: no disponible

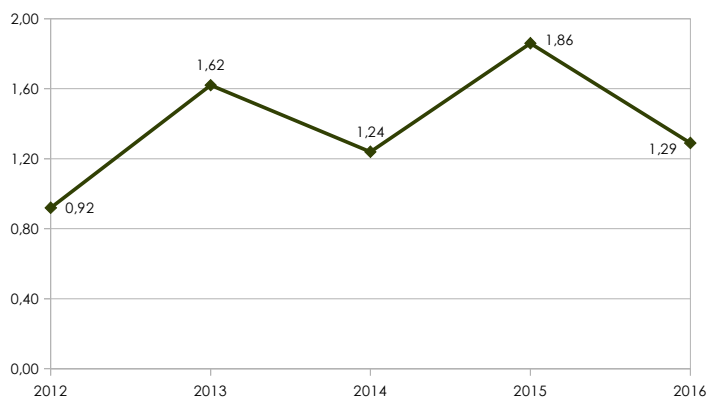
Valor de la producción (mills.€)		
2015	2016	Variación (%)
23,00	26,63	15,8%

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos de superficie y producción de la CAPDR y el Precio medio de liquidación al agricultor del Observatorio de Precios y Mercados (CAPDR)

Precios de liquidación al agricultor (€/kg)		
Mango 2015	Mango 2016	Variación (%)
1,86	1,29	-31%

Fuente: Observatorio de Precios y Mercados. CAPDR

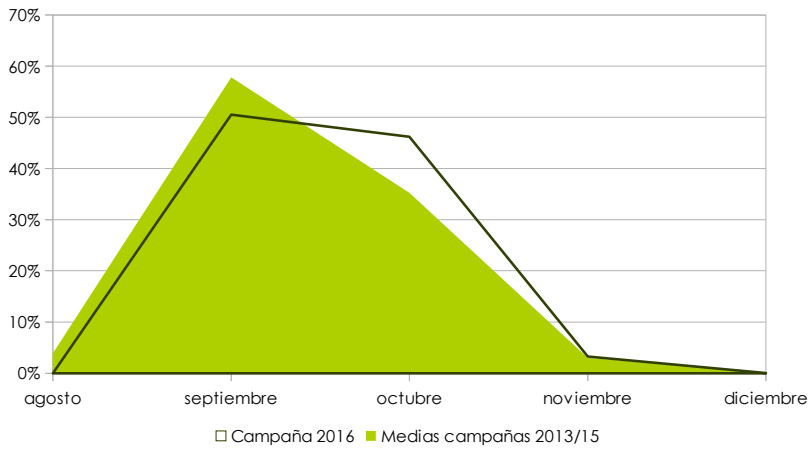
### Evolución de los precios medios en origen



Fuente: Observatorio de Precios y Mercados. CAPDR

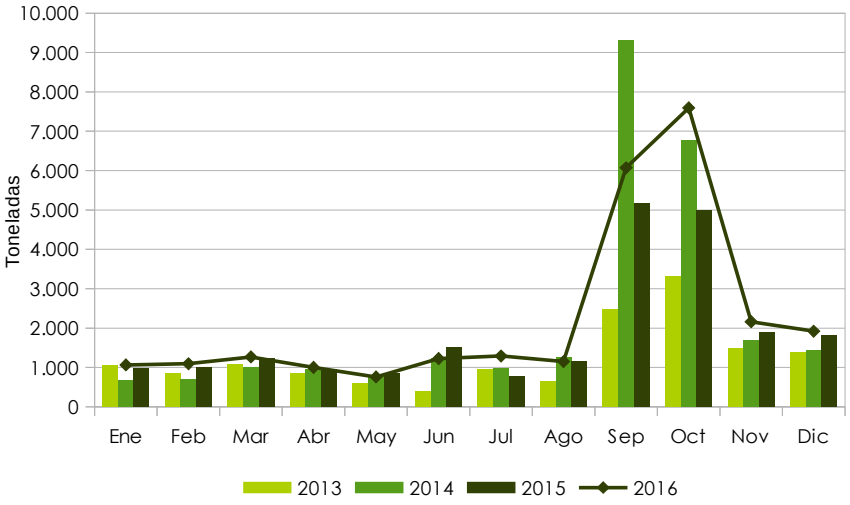
Aunque los precios obtenidos durante la campaña 2016 han sido menores, el mayor volumen producido ha **incrementado la cifra de negocios en un 15,8%** respecto a la pasada campaña.

### Distribución mensual del volumen comercializado



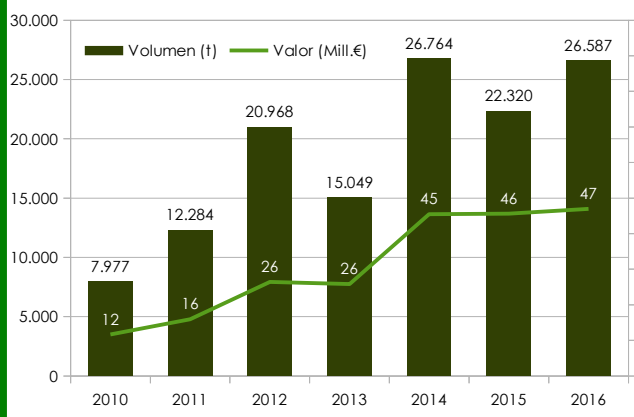
Fuente: Observatorio de Precios y Mercados. CAPDR

### Distribución mensual de las exportaciones de mango



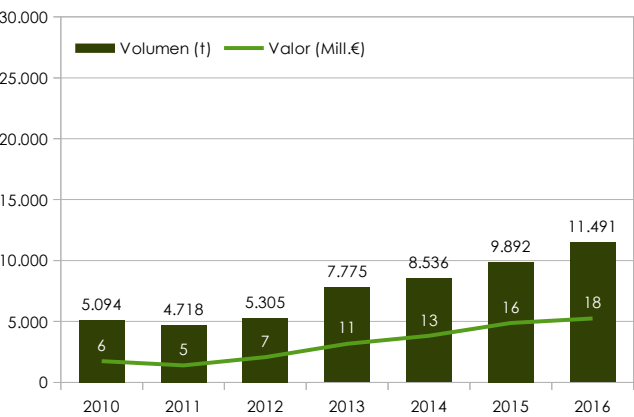
Fuente: DATACOMEX. Incluye guayabas, mangos y mangostanes. Los datos de 2016 son provisionales.

### Evolución de las exportaciones de mango



Fuente: DATACOMEX. Incluye guayabas, mangos y mangostanes. Los datos de 2016 son provisionales.

### Evolución de las importaciones de mango



Fuente: DATACOMEX. Incluye guayabas, mangos y mangostanes. Los datos de 2016 son 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.