



## NARANJA

### DESCRIPCIÓN

Es un árbol subtropical perteneciente a la familia de las rutáceas. El naranjo dulce, *Citrus sinensis* (L), puede crecer hasta 8 metros de altura, su copa es redondeada y tiene una ramificación muy regular. Presenta espinas delgadas y sus brotes jóvenes son glabros y de color verdes. Las flores son blancas por ambas caras de los pétalos y desprenden un agradable aroma (flor de azahar).

### ORIGEN

Es originario del sudeste asiático (Asia y Malasia). Muy extendido por la cuenca mediterránea donde se produce aproximadamente el 25% de la producción mundial, destacando como principales países productores a Brasil, Estados Unidos, China, España y Méjico.

### SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN

A nivel nacional se cultivan unas **157.530 ha**, destacando notablemente la Comunidad Valenciana (**71.239 ha**) y seguida por Andalucía (**59.678 ha**) en cuanto a superficie destinada (\*).

Su producción en Canarias fue muy importante hasta los años 60, pero los primeros ataques de la “mosca blanca de los cítricos” obligó a abandonar gran parte de este cultivo que se cifraba en unas 30.000 toneladas anuales. Actualmente se cultiva una superficie total de unas **1096,4 ha**, repartidas entre las provincias de Santa Cruz de Tenerife (**456,8 ha**) y Las Palmas de Gran Canaria (**133 ha**) (\*\*). La producción ronda las **2.655 t: 1.654 t** en la provincia de Santa Cruz de Tenerife y **1.001 t** en Las Palmas de Gran Canaria (\*). A nivel municipal destacan: La Orotava (**41,2 ha**), La Laguna (**30 ha**) y Arona (**28 ha**) (\*\*). Los rendimientos se sitúan en torno a los **3.600 kg/ha**.

### LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

Los principales cultivares son, del grupo “**Navel**” (frutos con ombligo), con cerca de 300 Ha. son:

- **Washington Navel:** fruto de tamaño muy grande, con colores naranja intenso, esféricos o ligeramente ovalado. Con ombligo de tamaño variable, pudiendo estar completamente cerrado en el fruto o más o menos saliente. Su corteza es gruesa y se pela con facilidad. La pulpa presenta una textura firme, fundente y dulce con adecuada acidez. Es una variedad de recolección temprana a media, desde noviembre en las vertientes sur, más tarde en el norte, pudiéndose aguantar en el árbol hasta marzo-

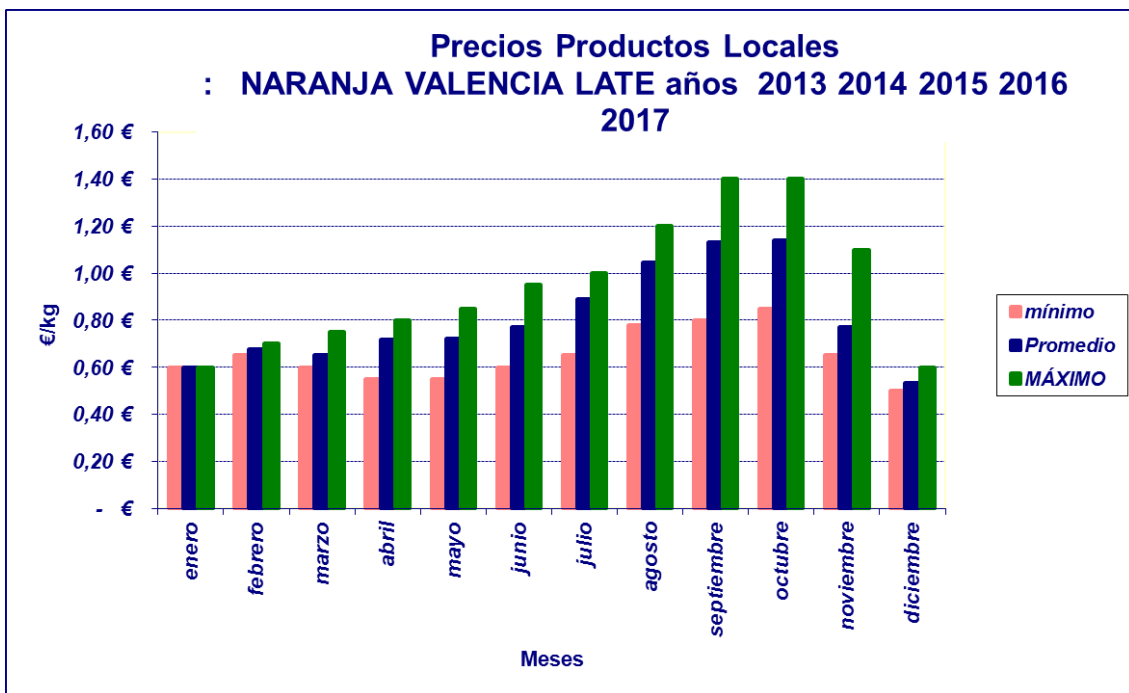
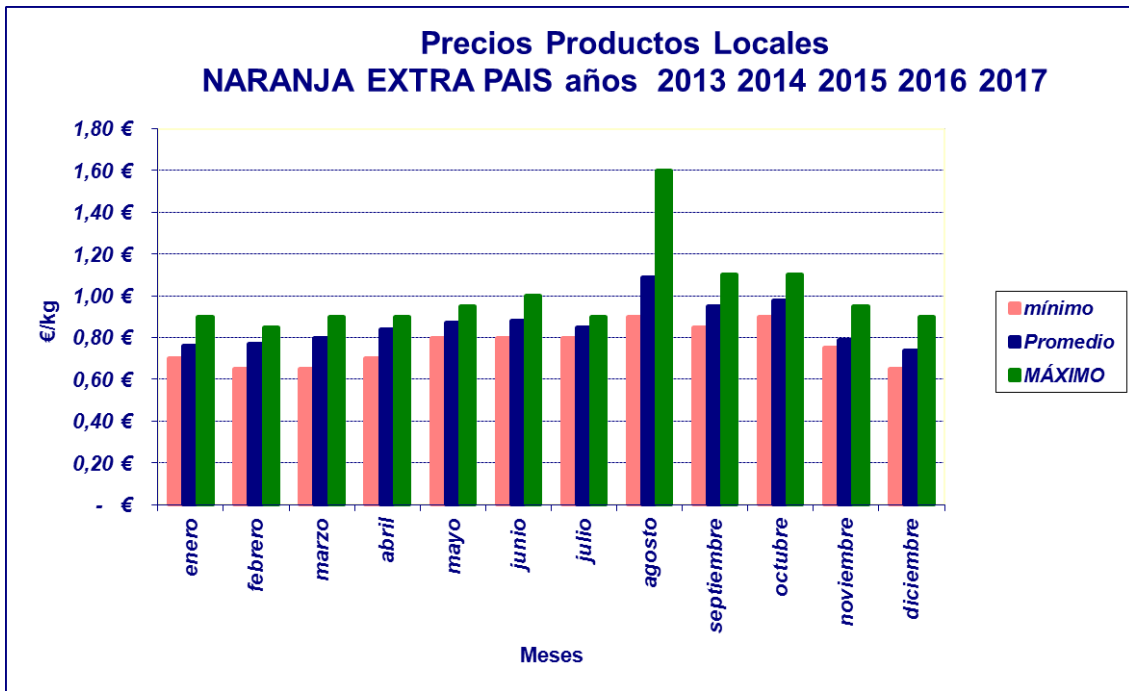
abril. Es una de las variedades que más se cultiva en España y en el mundo por su gran calidad para el consumo de la naranja fresca o para zumo.

- **Thomson:** mutación espontánea de Washington Navel. Fruto de tamaño mediano, de forma globosa o elíptica. Su cáscara es más lisa que la Washington navel; su pulpa tiene un menor contenido de zumo, menor acidez y buen sabor. En la mayoría de sus atributos es muy inferior a la Washington.
- **Navelina:** de tamaño grande, de forma redondeada o ligeramente ovalada. La piel es de grosor normal, lisa, de color naranja intenso y tiene el ombligo poco prominente. De pulpa dulce, muy jugosa y de excelente calidad, no tiene semillas. Es la más temprana, se encuentra en los mercados entre mediados de octubre, en incluso en septiembre, hasta febrero.
- **Newhall:** mutación espontánea de W. Navel. Frutos con características similares a los de Navelina, aunque con una forma elíptica o alargada, menos atractiva. Presenta un color naranja-rojo intenso muy llamativo, mostrando en la superficie de la corteza una leve rugosidad. La pulpa tiene un alto contenido de zumo, es poco fibrosa y de excelente sabor. Las características de la fruta son idénticas a Navelina, excepto por el índice de madurez, que se encuentra levemente más adelantado debido a la menor acidez.
- **Lane Late:** fruto grande, de color naranja intenso y corteza con poca rugosidad. El ombligo es poco visible al exterior. De sabor dulce y agradable, y con bajo contenido en limonina, lo que hace que su zumo esté menos amargo que el de otras variedades. La pulpa tiene buenas cualidades organolépticas. Esta naranja se encuentra en el mercado desde mediados de febrero hasta mediados de mayo.

De otros grupos destaca el “**Valencia Late**”, con frutos de tamaño medio a grande y forma esférica o ligeramente alargada. Piel delgada, lisa; a veces algo rugosa. Zumo con buen aroma y es ligeramente ácido. Como norma general no tiene semillas. Su recolección se inicia a partir de abril, prolongándose incluso hasta julio. Es la naranja más tardía. Las medias de producción están por debajo de las 20 toneladas, (unos 20 o 30 kg/árbol), pudiéndose duplicar en explotaciones bien atendidas.

## PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En MERCATENERIFE la naranja de procedencia local supone unas entradas anuales de unas **290 toneladas**, lo que representa un **3%** del producto total que entra a este mercado (**9.225 toneladas**). En cuanto a precios, diferenciamos por un lado la naranja de procedencia local (las producciones más importantes son de naranja extra), cuyo valor oscila entre **0,65 y 1,60€/kg**; y por otro lado la naranja importación (generalmente “Valencia Late”), cuyo valor se encuentra entre **0,50 y 1,40€/kg**. Se localizan los máximos de agosto a octubre y los mínimos a principios y finales.



## PROPIEDADES NUTRITIVAS

Los cítricos en general son muy ricos en antioxidantes, sobre todo en vitamina C. También ayudan a prevenir el cáncer de páncreas, recto, vejiga, pulmón y mama. Su pulpa contiene pectina, sustancia muy adecuada para bajar los niveles de colesterol. Son muy indicadas para reducir la duración de los resfriados y controlar la tensión arterial. Su alto contenido en fibras regulariza el intestino, y su vitamina C las hace aconsejables para los diabéticos, ya que ayuda a eliminar las toxinas generadas en los trastornos metabólicos de esta enfermedad.

Calorías	44 Kcal	Agua	85,9 g
Proteínas	1,0 g	Potasio	189 mg
Fibras	2,0 g	Vitam. A	15 ug
Hidratos de Carbono	9,5 g	Vitam. C	50 mg
Grasas	0,2 g		

Fuente: La Gran Guía de la Composición de los Alimentos. Equipo de Alimentación de la Universidad J. Liebig de Giessen (Alemania). Ed. Integral. Julio 1996

(\*) Anuario de Estadística Ministerio de Medioambiente y Medio Rural y Marino 2015

(\*\*) Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2016