

CITRICULTURA

VARIETADES DE CITRUS EN URUGUAY

Fernando Carrau*

Para que Ud. tenga algunos elementos que le permitan diferenciar las principales variedades de naranjas, mandarinas, limones y pomelos que producimos en Uruguay, le presentamos algunas características de las mismas.

MANDARINAS

Desde fines de Febrero – principios de Marzo, procedente del norte del país, comenzamos a ver en el mercado una mandarina especial. De color de cáscara verde pero internamente madura. Es la **“SATSUMA OKITSU”**.

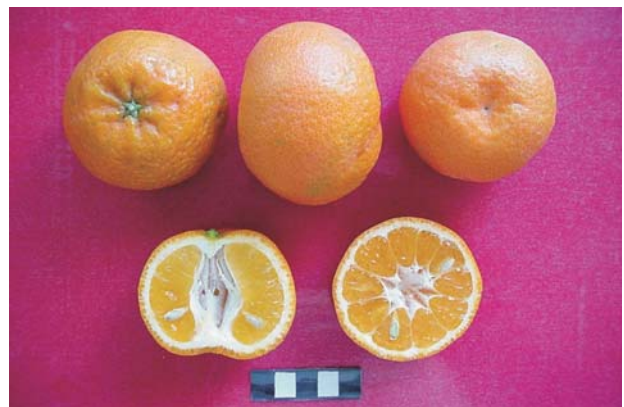


Es una mandarina de fácil pelado, sin semillas, con sabor que agrada, especialmente a los niños, y tiene la característica de madurar internamente antes que la cáscara tome el característico color amarillo. La cosecha de este tipo de frutas continúa con otra variedad de este grupo: **“SATSUMA OWARI”**, la cual tiene las mismas características que la anterior, pero que madura un poco más tarde (Abril – Mayo).

A fines de Abril – principios de Mayo ingresa al mercado otro tipo de mandarina cuya fruta es de forma más redondeada, y de cáscara de color más rojo. Comienza la cosecha de las famosas “Clementinas” y alguno de sus híbridos, especialmente **“NOVA”** o **“CLEMENVILLA”**. Estas frutas son de un sabor bien

diferenciable a las Satsumas, bastante perfumado, con altos niveles de azúcar y buen contenido de acidez, lo que hace de ellas frutas muy apetecibles.

Las **“CLEMANTINAS”** son las mandarinas que hoy tienen mayor aceptación en los mercados internacionales. De fácil pelado, forma redondeada, tamaño medio a chico, color de cáscara naranja fuerte a rojizo, alto contenido de jugo, pueden tener algunas semillas, aunque en muchos casos las frutas son sin semillas. Recomendables!



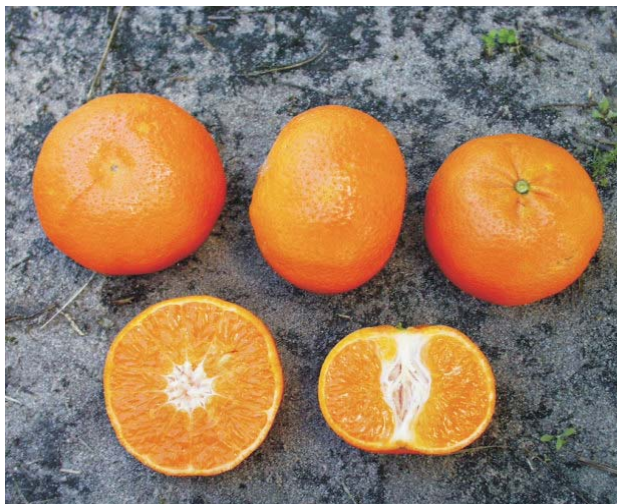
A partir de Mayo - Junio, comenzamos a ver la apreciada **“MANDARINA COMUN”**. Típicas frutas que conocemos de siempre, tienen perfume y sabor muy especiales que a los uruguayos nos gusta mucho.



(*) Ing. Agr. M.Sc., Programa Nacional de Citricultura, INIA Salto Grande - E-mail: fcarrau@sg.inia.org.uy

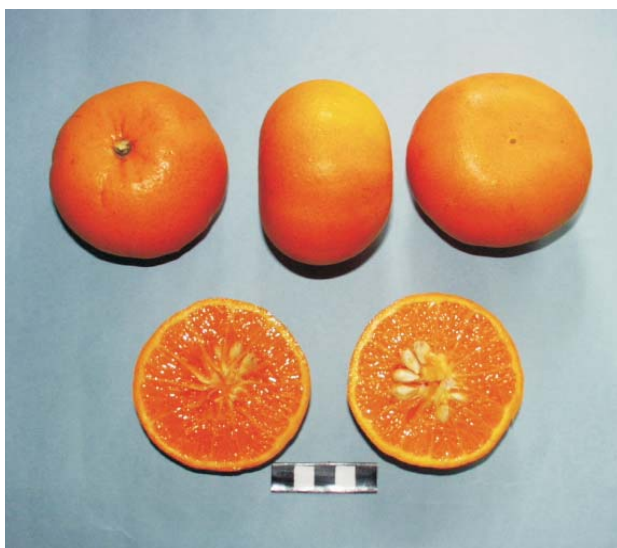
Cáscara fácil de pelar, color amarillo naranja, buen contenido de jugo, algunas selecciones son de pulpa crocante, algunas tienen más o menos semillas, pero todas de muy buen sabor!! Las podemos ver con alguno de estos nombres: "COMUN", "AVANA", "CLEMENDOR", "MONTENEGRINA", "SALTENITA".

A mediados – fines de Julio, comenzamos a tener las primeras partidas de la mandarina "ELLENDALE".



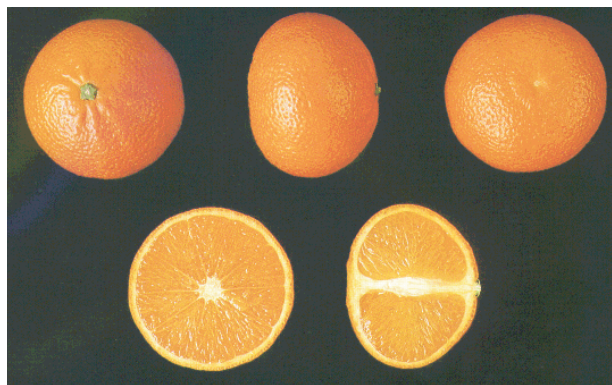
Es una fruta de forma típica de mandarina (achatada), de piel muy lisa, cáscara de color naranja intenso – rojizo, muy jugosa, con muy buenos niveles de azúcar y acidez, fácil de pelar y cuya fruta, al igual que las Clementinas, puede tener algunas semillas. Una característica de esta fruta es que puede presentar un pequeño "ombligo" en su parte inferior.

Por último, finalizando la zafra de mandarinas, encontramos otros dos **tangores** (híbridos entre mandarinas y naranjas, del inglés **TANG**erines y **OR**anges), cuyos nombres son "**MURCOTT**" y "**ORTANIQUE**".



"**MURCOTT**" resulta fácil de diferenciar ya que por tener la piel fina se puede observar el contorno de los segmentos de las frutas, dándole una apariencia "acostillada". Fruta de buen tamaño, muy jugosa, relativamente de fácil pelado, cuya piel es lisa y de color naranja oscuro. Es de un sabor muy bueno ya que contiene altos niveles de azúcares. Tiene semillas.

"**ORTANIQUE**" es una mandarina de buen tamaño, de forma más aplanada, color de piel rojizo, cuya textura de cáscara es de grano medio (más "rugosa"), y más gruesa que la de "Murcott". En general, no tiene semillas. Es de buen sabor, pero de difícil pelado. La fruta es distinguible por tener una aureola estilar (en la base del fruto), la cual es típica de esta variedad.

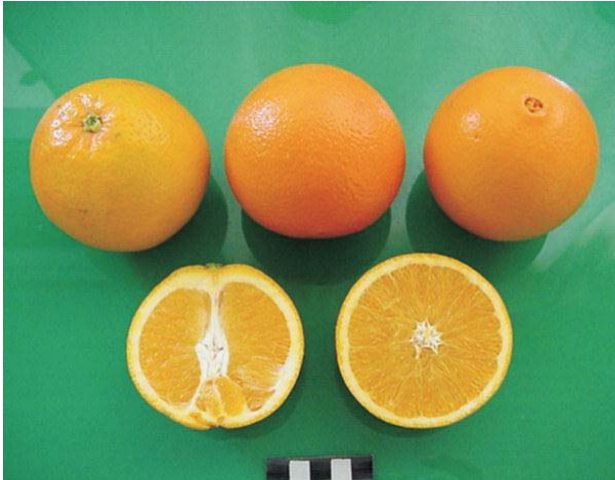


NARANJAS

En esta especie encontramos 3 grupos diferentes: 1.- NAVEL, donde están las naranjas de OMBLIGO; 2.- BLANCAS o COMUNES, donde encontramos un número de variedades importantes para nuestra citricultura, caso de la "VALENCIA LATE", principal variedad producida y exportada; 3.-PIGMENTADAS, donde encontramos las naranjas que presentan color rojo – púrpura tanto en la piel como en la pulpa (como los más conocidos por todos, los pomelos rojos!).

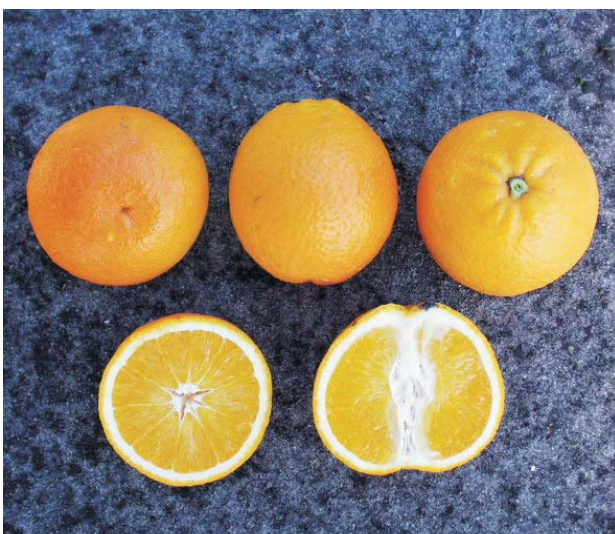
El **grupo NAVEL** (que significa "ombligo" en inglés), es claramente diferenciable por la presencia, en la base del fruto, de un frutito secundario (el cual se desarrolla dentro del fruto principal), al cual se le conoce como "ombligo". A fines de Abril – principios de Mayo comienzan a aparecer las variedades más tempranas: "**NAVELINA**" y/o "**NEWHALL**". Son frutos de buen tamaño, color de cáscara rojizo a rojo intenso, de buen brillo y en algunos casos, con una forma de fruta un poquito alargada. Frutas de muy buena calidad de consumo en fresco, fácil pelado, muy buen contenido de jugo, pulpa fundente (da la sensación que se disuelve en la boca!), y sin semillas.

Cuando termina la cosecha de éstas, comienza la de “WASHINGTON”, principal variedad dentro de este grupo. De muy alta calidad, forma redonda, buen tamaño, con ombligo prominente, de cáscara de color anaranjado intenso y calidad interna excelente.



La estación de cosecha se prolonga un tiempo más utilizando otras variedades: “LANELATE” y “NAVELATE”.

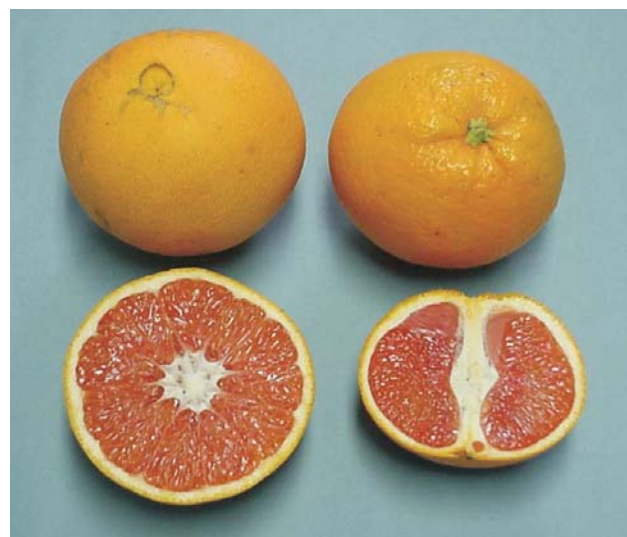
En el **grupo COMUNES** se encuentra un número muy importante de variedades. A partir de Junio comenzamos a ver “SALUSTIANA”. Es una fruta de tamaño medio, de piel lisa y fina, color rojizo, de forma redonda. Esta fruta tiene una calidad interna superior. Muy jugosa, sin semillas, de pulpa muy fundente. Muy atractiva y apetecible.



“VALENCIA LATE” es la principal variedad que se planta en Uruguay y en el mundo! Naranja para jugo por excelencia, aunque su consumo en fresco también es muy recomendable! Fruta de tamaño mediano, con pocas semillas, piel de grano medio y de color anaranjado. Muy jugosa, con buenos contenidos de azúcar y acidez, los que mantiene por largos meses. Conocida también como NARANJA DE VERANO.



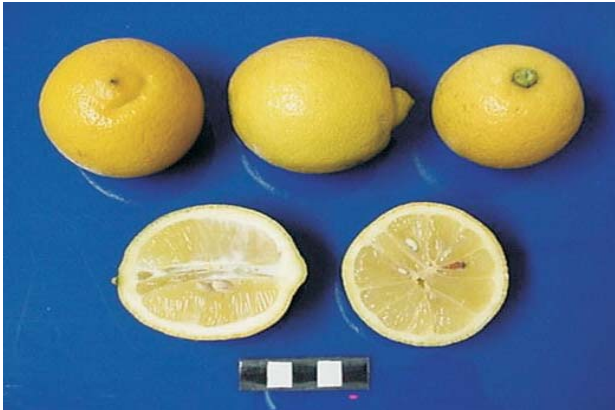
Grupo PIGMENTADAS. En Uruguay existen pequeñas plantaciones comerciales de estas frutas. La principal variedad utilizada es la “MORO CATANIA”. Ultimamente se está difundiendo el uso de una variedad que tiene la pulpa roja y posee ombligo. Es la “CARA CARA”. Si la ve no deje de probarla!!



Estas dos especies, naranjas y mandarinas, componen más del 80% de las frutas cítricas que se producen en Uruguay. Pero también tienen importancia en la estructura varietal nacional otras especies: limones, pomelos y otros.

LIMONES

Hasta no hace mucho tiempo, en Uruguay no se diferenciaban variedades dentro de esta especie, aunque la variabilidad es tan grande como en los otros grupos aquí presentados. Nuestra producción se concentra mayoritariamente en una variedad, el **LISBON**. El limón que se conoce como **CRIOLLO** estaría comprendido dentro de este mismo grupo varietal.



Es el típico limón que estamos acostumbrados a ver en los mercados. De piel lisa, cáscara no muy gruesa, alto contenido de jugo y presencia de algunas semillas. Color de cáscara que puede variar desde verde-amarillento a amarillo oro, dependiendo del grado de madurez de la fruta. La forma de la fruta puede variar desde redonda a ligeramente alargada.

Otra variedad es **EUREKA**. Este limón tiene la característica marcada de ser fuertemente "reflorecente". Esto quiere decir que en la misma planta, en el mismo momento, podemos ver todos los estados de desarrollo de la fruta. Desde flores, frutos chiquitos y frutos maduros. De allí que podamos cosechar fruta "todo el año". El tipo de fruta es muy semejante al de LISBON, por lo que resulta muy difícil diferenciarlos en el mercado.

POMELOS

En este grupo, de menor importancia económica en el país, básicamente existen 2 grupos: blancos y pigmentados. En ambos casos, existen selecciones que producen frutas sin semillas (o muy pocas). Los blancos se producen tanto para consumo en fresco como para producción de jugo. Los pigmentados, principalmente para consumo de fruta fresca.

Son frutos de tamaño grande, de cáscara más bien gruesa, de buen contenido de jugo pero con altos niveles de acidez (los pigmentados un poco menor que los blancos!). La cáscara es de color amarillo, pudiendo presentar, en el caso de los pigmentados, colores rojizos más o menos intensos dependiendo del año.



KUMQUATS: En un grupo de muy poco desarrollo en Uruguay aunque tiene su "ventana" de mercado, por lo cual existen pequeñas plantaciones comerciales.

Son conocidos popularmente como "Quinotos". Son frutos de tamaño pequeño, ovalados, con la característica de ser los únicos frutos, de todos los aquí presentados, que se pueden consumir enteros, es decir, sin pelar. Su uso es principalmente para preparación de dulces, y/o derivados.



Estas y muchas otras variedades en estudio componen el Banco Activo de Germoplasma de Citrus localizado en la Estación Experimental INIA Salto Grande.