

MANGOS EN MÉXICO

Caracterización del sector	3
Variedades de mango	4
Producción nacional	8
Área sembrada de mango	12
Cosecha de mango	14
Exportaciones	16

TABLAS

Tabla 1: Principales destinos por volumen de las exportaciones de México, 2013	17
--	----

GRÁFICAS

Gráfica 1: Producción mundial de mangos, mangostanes y guayabas, 2013	3
Gráfica 2: Participación de los cultivos perennes en México, 2013	9
Gráfica 3: Participación de los Estados mexicanos en la producción de mango	10
Gráfica 4: Producción nacional por clase de mango, 2013	11
Gráfica 5: Variación en hectáreas sembradas por Estado, del 2008 al 2013	13
Gráfica 6: Participación por Estados por hectáreas sembradas de mango, 2013	14
Gráfica 7: Variación en hectáreas cosechadas por Estado, del 2008 al 2013	15
Gráfica 8: Participación por Estados en la cosecha de mango, 2013	16
Gráfica 9:	17

ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Mango Ataúlfo	4
Ilustración 2: Mango Tommy Atkins	5
Ilustración 3: Mango Haden	5
Ilustración 4: Mango Kent	6
Ilustración 5: Mango Keitt	6
Ilustración 6: Mango Manila	7
Ilustración 7: Manzanillo Núñez	7
Ilustración 8: Mango Diplomático	8
Ilustración 9: Mango Irwin	8
Ilustración 10: Estacionalidad de la cosecha de acuerdo a las variedades de mango	12

Mangos en México/Inteligencia de mercados**México abastece el 70% del mercado del mango en EE UU**

Por: Legiscomex.com

Mayo 14 del 2014

México es el séptimo productor de mango en el mundo con 1,8 millones de toneladas, según las proyecciones de la Federación para la Agricultura de las Naciones Unidas (FAO). Durante la última década, se ha posicionado en el mercado internacional por la calidad, el cumplimiento de estándares técnicos, precios competitivos y variedades.

El posicionamiento que alcanzó con este producto en el mercado mundial se debió al alto volumen de producción, a las variedades de mango, a los precios competitivos y al establecimiento de estándares fitosanitarios y cuarentenarios tanto en el cultivo, la cosecha, la recolección, el tratamiento pos cosecha, el empaque y la comercialización del producto, ya que cumple con los requisitos impuestos por el Departamento de Agricultura de EE UU (USDA, por su sigla en inglés).

Se podría afirmar que la calidad y la promoción del mango que se genera en este país centroamericano responde a una política de Estado, debido a que la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación del país (Sagarpa) tiene un programa de desarrollo del mercado internacional del mango, enfocado a los empaques. Así mismo, trabaja con el sector privado para el cumplimiento de los requisitos técnicos, como con la Asociación de Empacadoras de Mango de Exportación del país (EMEX), quien realiza el proceso de certificación de los empaques, previa aprobación de la Secretaría.

Adicional al cumplimiento de los requisitos técnicos, el precio de la fruta mexicana también ha jugado un papel importante, ya que ha permitido la continuidad de México como principal proveedor de los EE UU sin dejar ganar cuota de mercado a la India, principal productor de mango en el mundo, y a otros productores en el continente americano, como Brasil, Cuba, Perú y Colombia.

A pesar de que la India cuenta con un Acuerdo de Cooperación con EE UU, con el que se busca generar un mayor acceso de los productos de este país asiático al mercado norteamericano, las exigencias técnicas, el origen y la logística hacen que el producto cueste entre cinco y seis veces más puesto en EE UU que las variedades procedentes de México y Brasil, según un reporte realizado por el USDA.

Los mayoristas estadounidenses pueden adquirir los mangos originarios del vecino país en USD0,6 por libra, mientras que el precio del mango de la India está en USD4,29 por libra, según el reporte.

Otro aspecto a resaltar son las variedades de mango que predominan en el país azteca, lo que le permiten darle diferentes usos al producto desde su consumo como fruta fresca hasta la elaboración de jugos, helados, dulces, mermeladas, conservas y ensaladas, así como acompañante en aperitivos y platos especiales. En la industria de alimentos es empleado en pulpa, encurtidos y productos congelados, según información de Sagarpa.

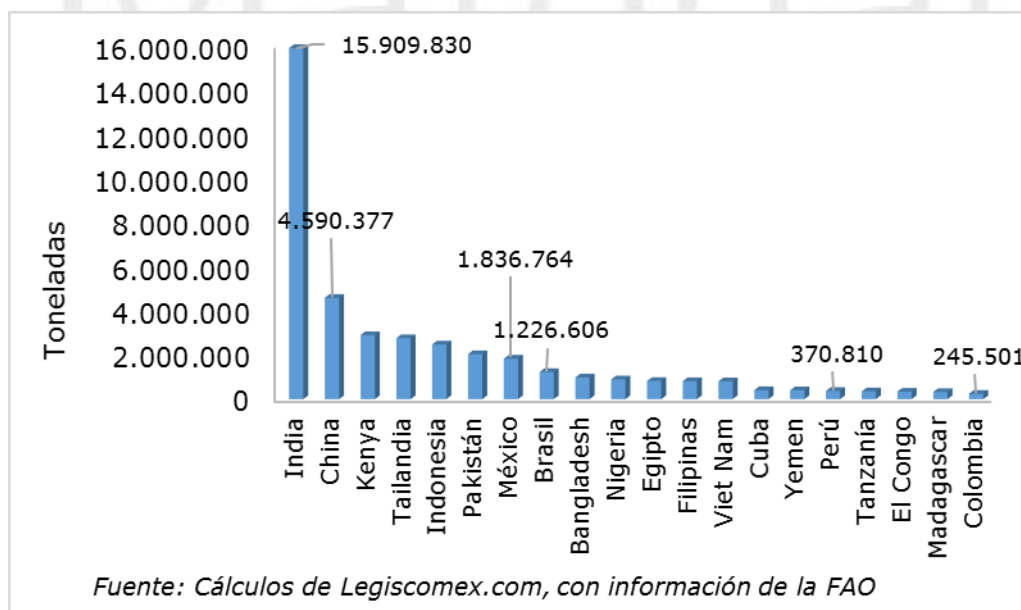
Caracterización del sector

El mango tiene una capacidad de adaptación a diferentes regiones, climas y condiciones de un habitat, por ello podemos encontrar este fruto desde el sur de Asia, donde se originó, hasta América, en el que México, Brasil, Cuba, Perú y Colombia son sus mayores productores, según cifras y estimaciones de la Organización de Alimentos y Agricultura de las Naciones Unidas, (FAO, por su sigla en inglés).

Para el 2013, al seguir las proyecciones de esta entidad, la producción bruta mundial de mangos, mangostanes y guayabas ascendió a 43,7 millones de toneladas (ton) y presentó un crecimiento del 4% durante los últimos cinco años. India fue el mayor productor al concentrar el 36,4% del mercado, seguido por China, con el 10,5%; Kenya, con el 6,6%; Tailandia, con el 6,3%, e Indonesia, con el 5,7%.

México se ubicó en el séptimo lugar con 1,8 millones de toneladas y una participación del 4,2% del total en el mundo. En el continente americano, le siguieron Brasil, con 1,2 millones de toneladas; Cuba, con 406.432 ton; Perú, con 370.810 ton, y Colombia, con 245.501 ton.

Gráfica 1: Producción mundial de mangos, mangostanes y guayabas, 2013



México se destaca por la producción de 9 clases de mango, Ataulfo, Tommy Atkins, Haden, Kent, Keitt, Manila, Manzanillo Núñez, Irwin y Diplomático. Las primeras cinco variedades son destinadas al mercado internacional, según el informe sobre empaques del mango elaborado para la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación del país (Sagarpa) en el programa del desarrollo de mercados internacionales para el mango.

EE UU es uno de los principales compradores, ya que el 70% de los mangos consumidos en el país son mexicanos. Los norteamericanos prefieren los mangos grandes y rojos, es así como las

variedades de Tommy Atkins, Haden y Keitt son demandadas y llegan embalados en cajas que tienen entre 12 y 16 unidades, con un peso promedio de 12 libras en total.

Por su parte, los mangos verdes, como el Kent, también tienen participación en el mercado estadounidense, ya que son demandados por la población asiática residente en el país y llegan en las mismas presentaciones que los anteriores.

Los Ángeles, Nueva York y San Francisco son los estados que más apetecen esta fruta y la demandan por su sabor, bajas calorías y para emplearla en jugos, postres, aperitivos y comidas. Así como, por el contenido vitamínico y las bajas calorías.

Variedades de mango

- **Ataúlfo:** Tiene un sabor dulce y una textura cremosa, es pequeño en comparación con las otras variedades, su semilla no es muy grande, lo que permite obtener más fruta. Su color es amarillo brillante y su forma aplanada y ovalada. El periodo de cosecha es de febrero a julio.

Los Estados donde se produce son Chiapas, Guerrero, Oaxaca, Colima, Nayarit, Sinaloa y Campeche. Su longitud va de 12,5 centímetros (cm) a 14 cm, con un ancho de 5,5 cm a 6 cm y un peso entre 180 gramos (gr) y 260 gr.

Es direccionado tanto al mercado nacional como al internacional, principalmente a EE UU, a donde llega en presentación de cajas que contienen entre 16 y 20 unidades.

Se consume directamente como fruta fresca y es preferido para la elaboración en ensaladas, combinadas con otros ingredientes dulces, y en postres.

Ilustración 1: Mango Ataúlfo



Fuente: Sagarpa

- **Tommy Atkins:** Su sabor es ligeramente dulce, su textura es firme, la pulpa es jugosa y tiene un poco contenido de fibra. Su tamaño es de mediano a grande, es de forma ovalada y alargada. El color rojo oscuro cubre gran parte de la fruta pero va acompañado de verde, naranja y amarillo.

La época de cosecha es de finales de febrero hasta agosto, se produce en Michoacán, Jalisco, Colima, Guerrero, Nayarit, Sinaloa y Campeche. El tamaño oscila entre 12 cm y 14,5 cm, con una anchura de 10 cm a 13 cm y un peso de 450 gr a 700 gr.

También se consume en su forma original, pero se destaca como acompañante de platos fuertes principales y parrillas. Es dirigido en gran parte al mercado internacional.

Ilustración 2: Mango Tommy Atkins



Fuente: Sagarpa

- **Haden:** Es rico en sabor, su textura es firme debido a las fibras finas que contiene. Su tamaño es de mediano a grande, de forma ovalada y alargada. El color es un rojo suave brillante mezclado con un amarillo verdoso.

Entre febrero y agosto se recoge la cosecha de esta variedad, que se produce en los estados de Michoacán, Jalisco, Colima, Guerrero, Nayarit y Sinaloa. El tamaño oscila entre 10,5 cm y 14 cm, con un ancho de 9 cm a 10,5 cm y un peso de 510 gr a 680 gr.

Se utiliza en recetas de pollo y de platos principales, también se consume en porciones directamente.

Ilustración 3: Mango Haden



Fuente: Sagarpa

- **Kent:** Es dulce y jugoso, su textura es tierna con pocas fibras, su forma es ovalada y es una fruta grande. El color es verde oscuro y tiene una pinta rojiza en alguna de sus puntas.

La temporada de cosecha es de julio a agosto y se cultiva en Jalisco, Michoacán, Colima, Nayarit y Sinaloa. El tamaño está entre 12 cm a 14 cm de longitud, 9,5 cm a 11 cm de ancho y un peso entre 450 gr a 700 gr.

Las características propias permiten la extracción de jugo y productos congelados. Se consume como fruta fresca y como acompañante en cocteles, así como en la elaboración de panes.

Ilustración 4: Mango Kent



Fuente: Sagarpa

- **Keitt:** Su sabor es dulce, su textura es firme, tiene una pulpa jugosa, con escasas fibras. Es de forma ovalada y el tamaño es grande. El color es entre verde y verde oscuro con un rubor rosa sobre una pequeña porción de la fruta.

La época de cosecha es desde abril hasta finales de septiembre, se siembra en Colima, Jalisco, Nayarit y Sinaloa. El tamaño oscila entre 13 cm y 15,5 cm de longitud, con 9 cm a 11 cm de ancho y un peso de 510 gr a 2.000 gr.

El mango Keitt se disfruta en su etapa madura verde para su consumo inmediato y es utilizado en gran parte como encurtidos.

Ilustración 5: Mango Keitt



Fuente: Sagarpa

- **Manila:** Su sabor es dulce, su pulpa es amarilla y su textura firme. Tiene bajo contenido de fibra, posee una forma elíptica con un tamaño mediano. El color es amarillo y tiene

cáscara delgada. Se produce en la mayoría de las regiones de México y su peso está entre los 200 gr a 275 gr. Se destaca por su uso en la producción de jugos en el mercado interno, aunque una pequeña parte se exporta a EE UU, según el informe sectorial elaborado por Sagarpa.

Ilustración 6: Mango Manila



Fuente: Sagarpa

- **Manzanillo Núñez:** Como su nombre lo indica se produce en esta región y se cosecha entre junio y julio. Su pulpa no tiene fibra y la semilla es pequeña. Es de color verde oscuro y con chapeo rojo sobre amarillo y naranja. Es destinado al consumo nacional.

Ilustración 7: Manzanillo Núñez



Fuente: Sagarpa

- **Diplomático:** La pulpa es dulce con algo de fibra y su textura es firme, lo que lo hace resistente al manejo. El color es amarillo con rojo y su peso está entre los 280 gr y 320 gr.

Ilustración 8: Mango Diplomático



Fuente: Sagarpa

- **Irwin:** La pulpa es de color amarillo intenso, su cascara es rojiza con color púrpura en sus puntas. El peso oscila entre 250 gr y 310 gr. No tiene fibra y es una fruta delicada.

Ilustración 9: Mango Irwin



Fuente: Sagarpa

Producción nacional

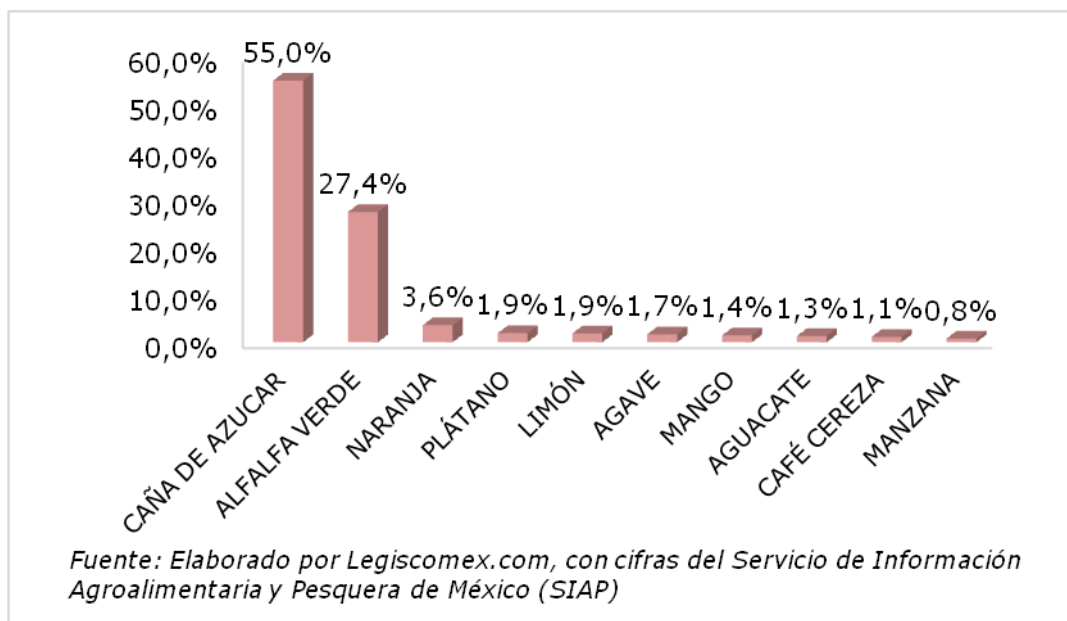
Durante los últimos cinco años, la producción de mango en México creció un 6% al pasar de 1,5 millones de ton, en el 2009, a 1,6 millones de ton, en el 2013, sin incluir los mangostanes y las guayabas, según el Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera de México (SIAP).

Entre enero y marzo del 2014, el resultado de las cosechas de esta fruta fue de 195.009 ton, equivalente a un valor de MXN507.023 millones (USD38.330,9 millones), el área sembrada fue de 183.002 ha y el área cosechada alcanzó las 104.815 ha.

En el país centroamericano, la producción nacional de cultivos perennes, aquellos que son productivos más de cinco años continuos y que pueden alcanzar los 25 años, totalizaron 112,9 millones de ton, donde la caña de azúcar y la alfalfa verde concentraron el 82%, con 62,1 millones de ton y 30,9 millones de ton, respectivamente.

Le siguieron la naranja, con 4 millones de ton; el plátano, con 2,1 millones de ton; el limón, con 2 millones de ton; el agave, con 1,8 millones de ton; el mango, con 1,6 millones de ton; el aguacate, con 1,4 millones de ton; el café cereza, con 1,2 millones de ton, y las manzanas, con 0,86 millones de ton, entre otros.

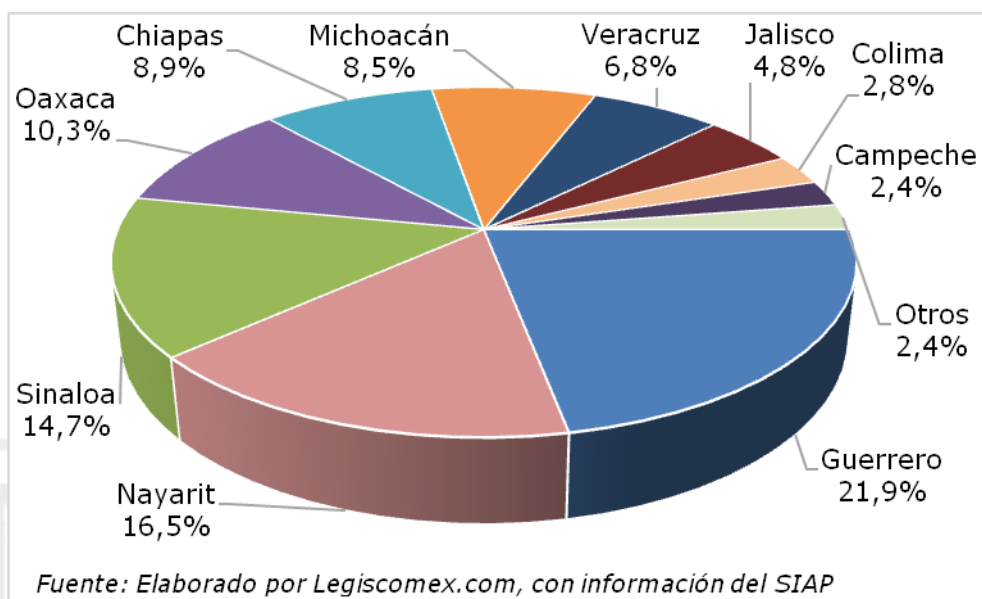
Gráfica 2: Participación de los cultivos perennes en México, 2013



Como se puede observar, el mango es la tercera fruta de mayor producción en México, antecedido por la naranja y el limón.

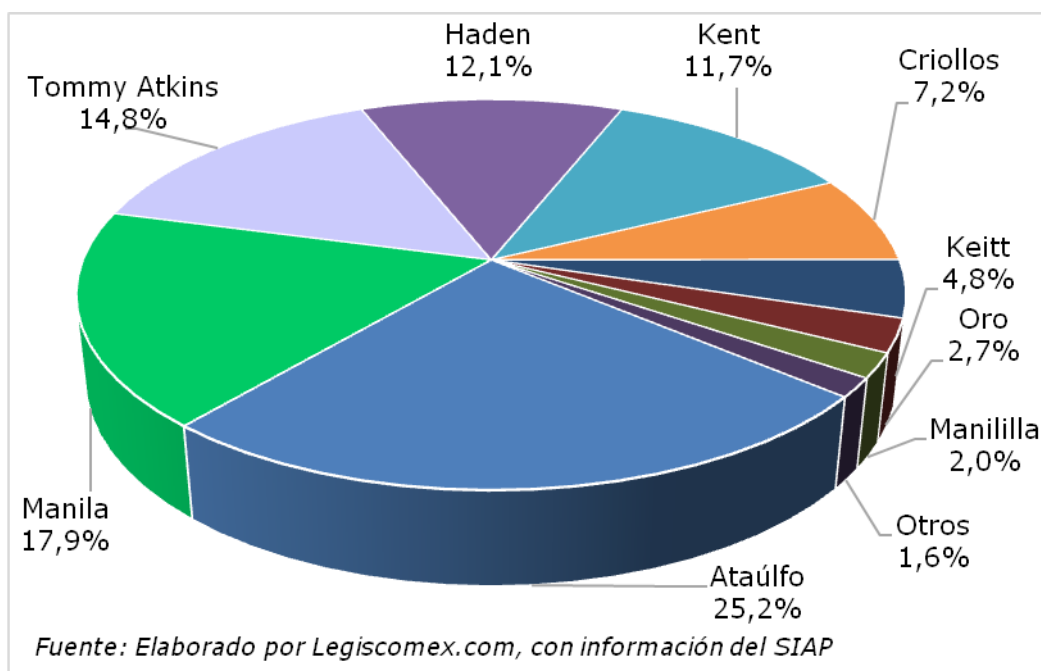
La producción del país entre enero y diciembre del 2013 se concentró en 10 Estados, de los que Guerrero fue el principal al alcanzar las 352.622 toneladas (ton), seguido por Nayarit, con 264.294 ton; Sinaloa, con 235.485 ton; Oaxaca, con 164.954 ton, y Chiapas, con 143.454 ton, entre otros.

Gráfica 3: Participación de los Estados mexicanos en la producción de mango



Las clases de mango que se destinan al mercado internacional fueron las que más volumen de producción arrojaron. El mango Ataúlfo con un volumen de 404.344 ton, concentró el 25,2% de los 1,6 millones de ton de mango con los que cerró México el 2013. Le siguieron las variedades de Manila, con 287.149 ton; Tommy Atkins, con 238.489 ton; Haden, con 194.527 ton, y Kent, con 187.400 ton, entre otros, según las cifras del SIAP.

Gráfica 4: Producción nacional por clase de mango, 2013



La recolección de la cosecha de las diferentes variedades de mango se realiza en diferentes periodos del año, donde la mayor producción se presenta en los meses de junio a agosto. Sin embargo, se puede afirmar que México produce esta fruta durante todo el año, pero las variedades como el Haden, el Kent, el Keitt y el Tommy Atkins se producen en meses específicos, según el informe sectorial de Sagarpa.

Ilustración 10: Estacionalidad de la cosecha de acuerdo a las variedades de mango



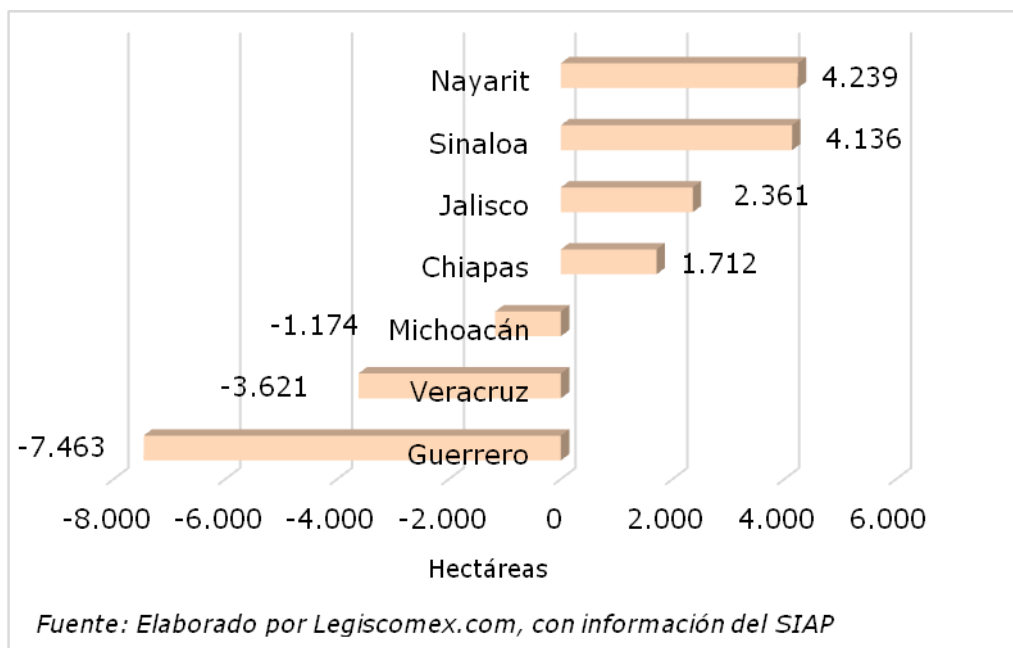
Área sembrada de mango

La tasa de crecimiento promedio anual de la superficie sembrada de mango dentro del periodo del 2008 al 2013 fue del 0,5% y el total del incremento del uso de la tierra para esta actividad fue de 4.174 ha, correspondiente a un aumento del 2,3%, de acuerdo con el Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera de México (SIAP).

Al tener en cuenta la mayor participación en el cultivo de esta fruta, los estados que contribuyeron a tal expansión, durante los últimos 6 años, fueron Nayarit con un crecimiento del 3,8%; Sinaloa, con el 3,2%, y Chiapas, con el 1,3%. Cabe resaltar, que Jalisco presentó una menor área dedicada al mango, pero obtuvo un crecimiento en promedio del 7,8%.

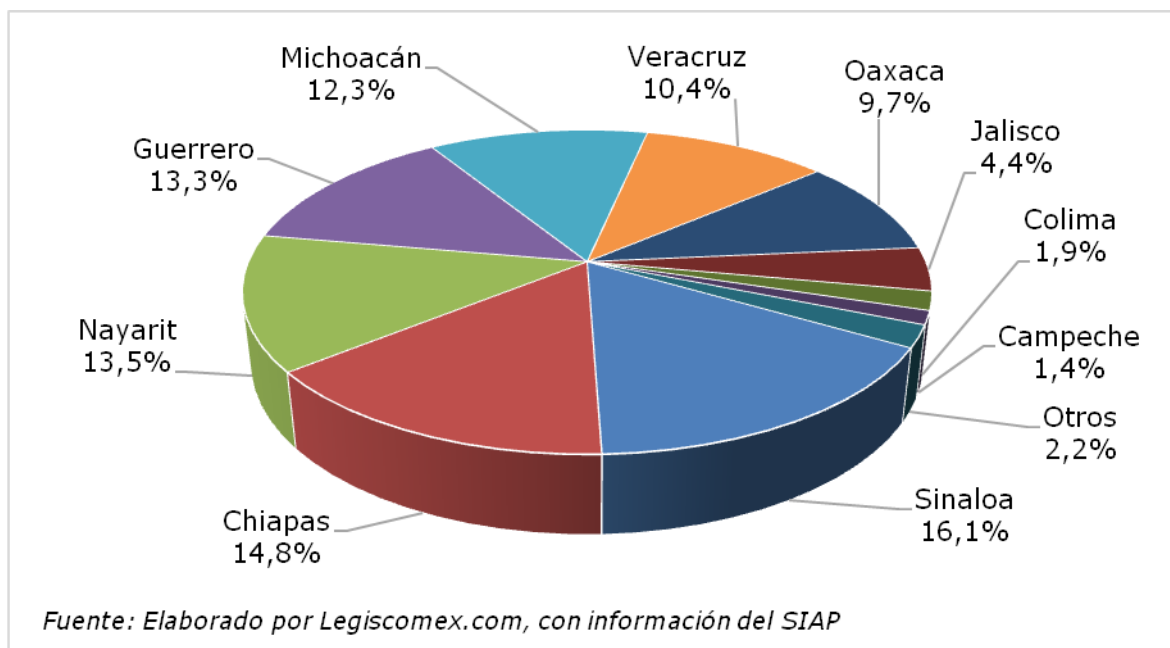
Por el contrario, Guerrero, Veracruz y Michoacán redujeron el área de siembra en un 4,6%, en un 3,3% y en un 1%, respectivamente.

Gráfica 5: Variación en hectáreas sembradas por Estado, del 2008 al 2013



En el 2013, seis regiones concentraron el cultivo de mango, al agrupar el 80,4% del área sembrada. En su orden, Sinaloa con una participación del 16,1%; Chiapas, con el 14,8%; Nayarit, con el 13,5%; Guerrero, con el 13,3%, Michoacán, con el 12,3%, y Veracruz, con el 10,4%, entre otras.

Gráfica 6: Participación por Estados por hectáreas sembradas de mango, 2013



Cosecha de mango

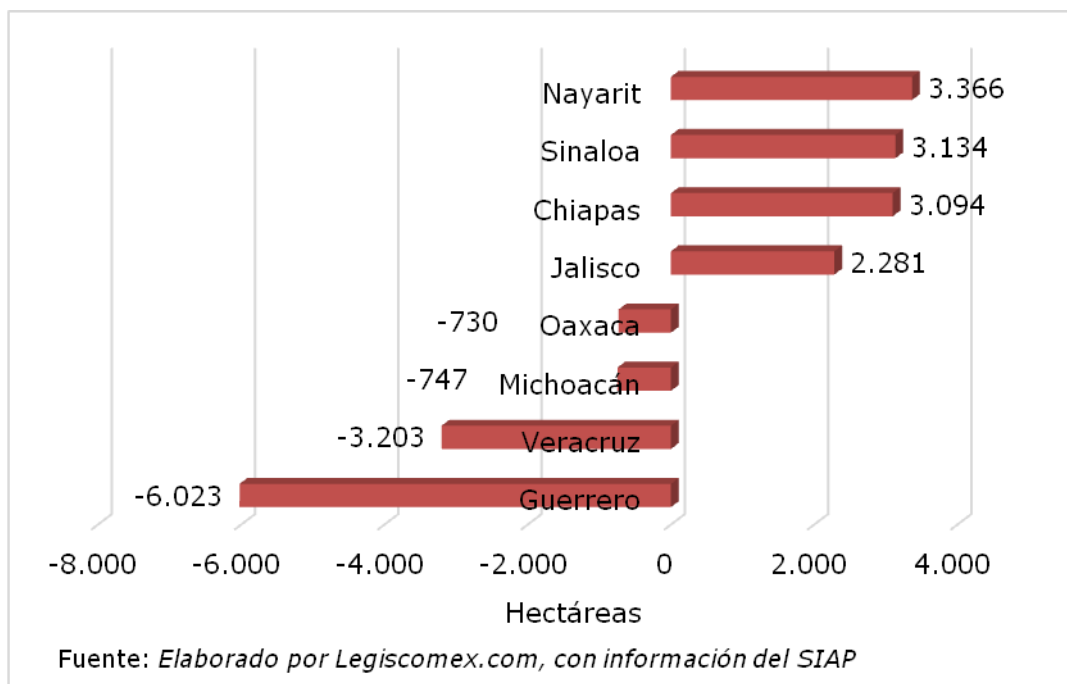
Ya que el área sembrada y la superficie cosechada presentan un comportamiento similar, tanto el crecimiento como la participación por Estados tienen la misma tendencia. El área cosecha hace referencia al terreno que generó frutos para una época determinada del año.

Entre el 2008 y el 2013, el crecimiento promedio anual de la superficie cosechada fue del 0,6% y el total de incremento del uso de la tierra para esta actividad fue de 5.039 ha, correspondiente a un aumento del 2,9%, según las cifras del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera de México (SIAP).

Al tener en cuenta la mayor participación en la cosecha de esta fruta, los estados que contribuyeron a tal expansión, durante los últimos 6 años, fueron Nayarit con un crecimiento del 3,1%; Chiapas, con el 2,5%, y Sinaloa, con el 2,4%. Cabe resaltar, que Jalisco presentó una menor participación en la recolección de mango, pero arrojó un crecimiento promedio anual del 8,3%.

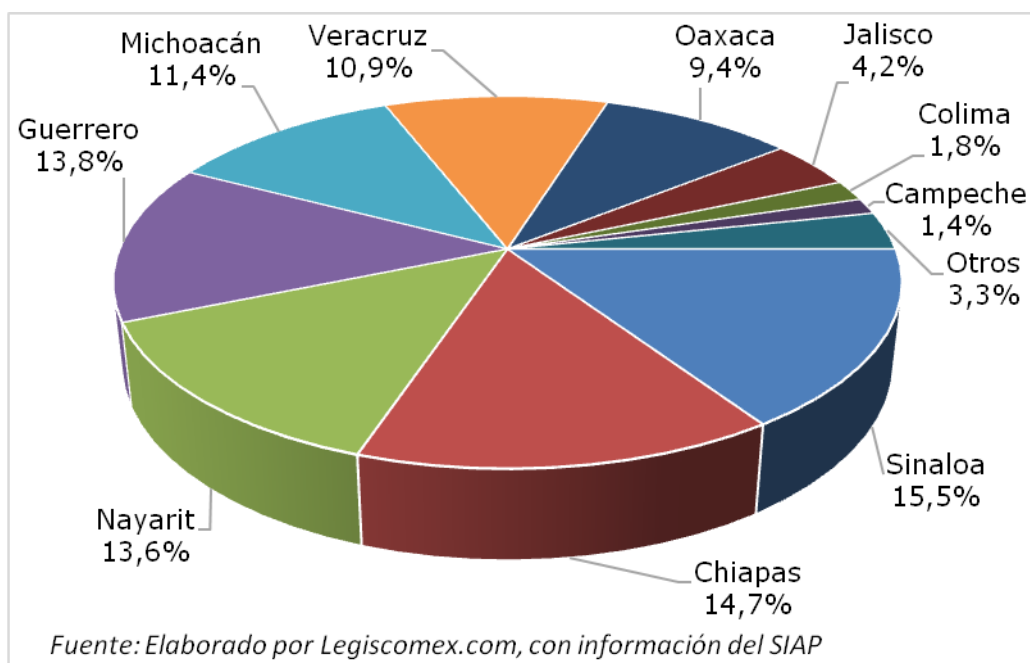
Por el contrario, Guerrero fue el que más redujo el área de cosecha con una disminución del 3,9%. Le siguieron Veracruz, con el 2,6% y Oaxaca, con el 0,8%.

Gráfica 7: Variación en hectáreas cosechadas por Estado, del 2008 al 2013



Para este mismo año, Sinaloa presentó la mayor área cosechada, al participar con el 15,5% de las hectáreas dedicadas a esta actividad. Le siguieron Chiapas, con el 14,7%; Nayarit, con el 13,6%; Guerrero, con el 13,8%, Michoacán, con el 11,4%, y Veracruz, con el 10,5%, entre otros.

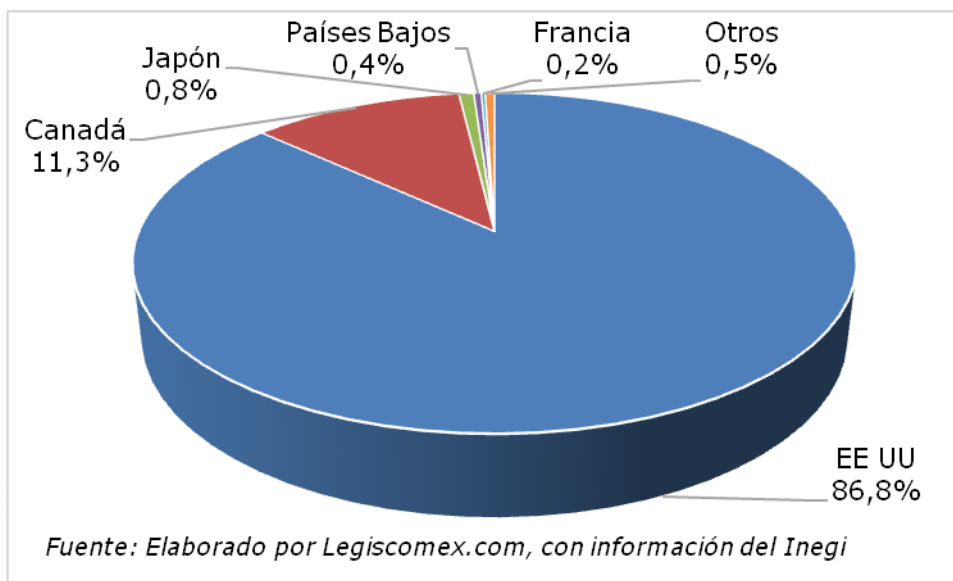
Gráfica 8: Participación de los Estados en la cosecha de mango, 2013



Exportaciones

Durante el 2013, el total de las exportaciones mexicanas de mango fue de USD273,5 millones, de las que el 86,8% se dirigieron a EE UU, correspondientes a USD237,5 millones. Canadá fue el segundo destino de las ventas externa de este producto, con USD31 millones, seguido por Japón, con USD2,2 millones; Países Bajos, con USD975.713, y Francia, con 574.342, de acuerdo con el Instituto Nacional de Estadísticas y Geografía de México (Inegi).

Gráfica 9: Principales destinos de las exportaciones de México, 2013



Para este mismo año, al analizar el volumen de las ventas internacionales, EE UU también fue el principal destino de las toneladas de mango producidos por México, ya que concentró el 86,6% del mercado, equivalente a 270.680 toneladas (ton). Le siguieron Canadá, con 35.815 ton; Japón, con 2.609 ton; Países Bajos, con 1.211 ton, y Francia, con 717 ton. Este grupo de países concentró el 99,5% de las exportaciones de mango mexicanas.

Tabla 1: Principales destinos por volumen de las exportaciones de México, 2013

Ranking	País destino	Toneladas	Participación
1	EE UU	270.680	86,60%
2	Canadá	35.815	11,46%
3	Japón	2.609	0,83%
4	Países Bajos	1.211	0,39%
5	Francia	717	0,23%
6	España	377	0,12%
7	Alemania	357	0,11%
8	Suiza	211	0,07%
9	Reino Unido	175	0,06%
10	Australia	155	0,05%
11	Costa Rica	68	0,02%
12	Bélgica	89	0,03%
13	Israel	42	0,01%
14	Italia	35	0,01%

Inteligencia de Mercados – Informe sectorial de mangos en México

Ranking	País destino	Toneladas	Participación
15	Austria	5	0,00%
16	Luxemburgo	4	0,00%
17	Nueva Zelanda	3	0,00%
18	Guatemala	0,04	0,00%
19	Colombia	0,03	0,00%
20	Brasil	0,02	0,00%
21	Corea del Sur	0,02	0,00%
22	Suecia	0,004	0,00%
	Total exportaciones en volumen	312.548	100%

Fuente: Elaborado por Legiscomex.com, con información del Inegi.

Material
de consulta
LEGIScomex.com