



## El Limón Eureka de Cd. Victoria

Tamaulipas – México

**Ing. Paulo Iria Antunes**

parlindo@fomesamexico.com

Director General FOMESA MEXICO / Especialista en Post Cosecha de Frutos Cítricos

Está a punto de empezar la temporada del Limón Eureka de Cd. Victoria y como todos los años los empacadores y productores buscan llegar a acuerdos comerciales de manera a que se garantice una comercialización regular, con la buena calidad de los frutos producidos en esta zona. Según el Presidente de la ATEC (Asociación Tamaulipeca de Exportadores de Cítricos), Miguel Rivera, la temporada viene con una producción regular, pero sobre todo más tranquila en lo que concierne a la temporada pasada, muy marcada por mucha especulación a nivel de campo.

Los huertos sembrados en esta zona citrícola tienen su origen en los acuerdos realizados con el Coca Cola en el pasado. Siendo huertos con elevadas densidades de árboles por hectárea, típicos de fruta para industria, los productores, cuando han

terminado los contratos, han empezado el labor de reconversión a huertos para venta en fresco, y hoy por hoy disponen de una fruta con una calidad muy buena, considerando el porcentaje de la calidad Extra Fancy (Premium) y Fancy de los empaques.

Esta zona geográfica presenta una producción aproximada de 80.000 toneladas (3.200 ha) de las cuales 40% se destinan a exportación y 60% a la industria del jugo. Los destinos habituales de la fruta son EUA

(la gran mayoría), Canadá, Europa y Asia (Japón, Hong Kong, etc.). En el mercado de EUA estos frutos compiten con la fruta producida en California y Arizona, y este año todo indica que estos estados presentan una buena producción, que puede condicionar bastante el precio del Limón Mexicano.

El tipo de empaque mayoritario es la caja de 40 libras (18 kg), pero este año ya se empezará a enviar bolsas y caja tipo chep. Las calidades que se manejan son Standard, Choice,

Fancy y Extra Fancy (Premium). La temporada normal será de agosto a diciembre, con más intensidad en los meses de septiembre, octubre y parte de noviembre.

Todos los limones son cortados verdes, en punto de quiebra, y, después de realizado el proceso de pretratamiento, se van a cuartos de maduración con condiciones ambientales controladas, de manera a que se realice su maduración y se obtenga el color amarillo típico de estos frutos. Después de madurados y reposados estos limones son empacados en las típicas líneas de empaque, donde se procede a los tratamientos post cosecha de manera a que la fruta llegue en las mejores condiciones a los mercados de destino. Conscientes de las necesidades del mercado en lo que concierne a proceso de empaque y inocuidad del producto, los empacadores han procedido a la inversión económica en instalaciones y maquinaria electrónica de empaque y desverdizado adecuada.

Según el Ing. Alberto Obregon, Gerente de Mexico Citrus Farms, y Arturo Valdez, Propietario de 4 Ases Citrus, hay un mercado enorme por explorar en lo que concierne a la fruta de Cd. Victoria, por las condiciones ambientales específicas y la tecnificación de huertas que se está realizando, que posibilitaran aumentar el volumen de empaque y sobretodo mejorar la calidad de la fruta.

**Cd. Victoria presenta una producción aproximada de 80.000 toneladas (3.200 ha) de limón Eureka de las cuales 40% se destinan a exportación y 60% a la industria del jugo**

+IN: [www.fomesamexico.com](http://www.fomesamexico.com)  
[www.fomesa.com](http://www.fomesa.com)

COORDINAN



fruit  
attraction

FERIA PROFESIONAL DEL SECTOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS

4-6  
NOVIEMBRE  
2009



## EL MEJOR MERCADO PARA CULTIVAR NEGOCIOS



- 3 días de relaciones comerciales intensivas
- Exclusivamente profesional. B2B con el canal de distribución.
- Especializado y centrado en los canales de producción y distribución.
- Feria y stands diseñados para optimizar tiempo y costes.
- Fácil de planificar y participar.

[www.fruitattraction.ifema.es](http://www.fruitattraction.ifema.es)

**LINEA IFEMA**

LLAMADAS DESDE ESPAÑA  
INFOIFEMA 902 22 15 15  
EXPOSITORES 902 22 16 16

[fruitattraction@ifema.es](mailto:fruitattraction@ifema.es)