

# NARANJA GRANO DE ORO DULCE



## **DESCRIPCIÓN BREVE** (se adjuntan dos informes)

El naranjo dulce es de porte medio-grande, de forma muy redondeada, da una elevada producción.

El fruto es de formas esféricas algo achatadas, de tamaño medio a pequeño y sin ombligo. Los frutos presentan coloraciones amarillo-naranja, el grosor de la piel es menor que el resto de las variedades de naranjas, la corteza no presenta rugosidades, es fina. Algunas tienen numerosas semillas, que a pesar de resultar un inconveniente para su consumo en fresco, son interesantes para producir zumo. La pulpa es de color muy claro, casi amarillento, presenta gran número de gajos, más finos que los de otras variedades.

Es una naranja con mucho zumo, pero con característico sabor, tiene un gusto dulce, nada ácido y ligeramente floral. Se recolecta desde Diciembre hasta abril y da una producción aproximada de 100 kg. /árbol.

Las Dra. Hortensia Galán Soldevilla, profesora titular de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba ha realizado, a petición del GDR Valle del Guadalhorce y del convivium SlowfoodSevillaySur ha remitido el informe que se adjunta y que ha sido realizado por el Laboratorio de Análisis Sensorial del Departamento de Bromatología y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Córdoba.

Esta analítica forma parte de un estudio más amplio, realizado por la Dra. Galán y la Dra. Ruíz Pérez-Cacho, en el que se analizan también cuatro variedades del Grupo Valencia y siete variedades del Grupo Navel. El estudio de las doctoras Galán y Ruíz aporta, como valor añadido al requerimiento que se hacía desde la Comisión Nacional del Arca al presente formulario, características sensoriales (en cáscara, gajo y boca, con intensidad y descripción) que son precisamente las que devienen de las características singulares del terreno.

De estas características se puede concluir que la Naranja Grano de Oro Dulce es distinta de las demás analizadas, incluidas las del Grupo Valencia cultivadas en el Valle del Guadalquivir. En este caso, la comparación ha sido posible pues para éstas sí se ha realizado el análisis sensorial, cosa que no ocurre con "Naranjas de Valencia", cuya analítica solo aporta datos de calibre, peso, % de Zumo e índice de madurez. Para completar un análisis comparativo entre las variedades de ambas comunidades autónomas sería por tanto necesario que "Naranjas de Valencia" realizara un análisis sensorial de cuya caracterización se deducirían las singularidades que devienen del cultivo continuado de una variedad en un territorio específico.

La analítica de la Universidad de Córdoba concluye que la Naranja Grano de Oro Dulce, variedad autóctona del Valle del Guadalhorce (Málaga) recuerda a las naranjas autóctonas del valle del Guadalquivir, la Salustiana y la Cadenera, que son también muy florales, afrutadas, dulces y jugosas. Pero su perfil sensorial, como se puede observar en el informe adjunto, es diferente.

#### Naranja *Grano de oro dulce*

##### *Análisis sensorial:*

Se ha analizado en dos campañas (2008 y 2009).

- Apariencia: piel de color naranja oscuro y lisa; gajos uniformes, con una media de 10 gajos/fruto, de color naranja claro con un espesor de los tabiques fino, con un promedio de 7-10 semillas/fruto.
- Intensidad de olor y aroma: intensidad medio-baja de olor (4) con notas olfativas marcadamente florales y a fruta dulce.
- Dulzor alto (7.5)
  
- Textura: presenta una dureza del gajo baja (3) y alta jugosidad (7).

##### *Análisis Físico-químico:*

- Zumo (% w/w): 40-45%
- Calibre: 6.5-7 cm

### **ÁREA HISTÓRICA DE PRODUCCIÓN / CONEXIONES CON GRUPOS LOCALES:**

Es una variedad de naranja característica de las huertas de regadío del Valle del Guadalhorce, era frecuente encontrar naranjos dulces en las huertas mezcladas con otras variedades de cítricos y frutales.

### **REFERENCIAS HISTÓRICAS FIDEDIGNAS SOBRE SU PRESENCIA EN EL TERRITORIO Y, EN SU CASO, DOCUMENTACIÓN QUE LAS ACREDITE:**

El “Naranja Dulce” procede de las regiones sudorientales de Asia, en concreto de la zona sudeste de China y el archipiélago malayo. Su cultivo se realiza en el Sur de China desde hace miles de años, desde donde se extendió por todo el Sudeste Asiático. Posteriormente, se expandió tanto el “Naranja Dulce” como el “Naranja Amargo” por todo Oriente, por la Ruta de la Seda. Las naranjas fueron muy apreciadas por su sabor (a

pesar de que aún eran muy amargas) y por sus propiedades curativas.

Los árabes introdujeron el “Naranja Amargo” en España en el siglo X, sin embargo, el naranjo no comenzó a cultivarse hasta los siglos XV-XVI.

Con el paso de los siglos muchas variedades han



llegado a adaptarse a las distintas condiciones climáticas y a las preferencias individuales de los distintos pueblos, como es el caso de la “Naranja Dulce” en la comarca del Valle del Guadalhorce, muy apreciada en la zona desde tiempos pasados por su escasa acidez y sus propiedades curativas, ideal para el consumo entre los niños y enfermos.

**¿EL PRODUCTO SE ELABORA EN EL ÁREA HISTÓRICA DE PRODUCCIÓN?**

La “Naranja Dulce” debido a su escasa importancia comercial se dedica al autoconsumo, por lo que no tiene ningún tipo de elaboración después de ser recolectada.

**¿EL PRODUCTO SE ENCUENTRA ACTUALMENTE EN EL COMERCIO?**

Es un cultivo que, al tener una escasa importancia comercial, se dedica al autoconsumo,; además no son aptas para la industrialización, por lo que cada vez es más difícil encontrarlas en las huertas de la Comarca

**EN CASO AFIRMATIVO, ¿EN QUÉ CANTIDADES?**

Se desconoce

**NÚMERO DE PRODUCTORES**

Se desconoce. Es una variedad de la que únicamente se conservan árboles aislados en las huertas de cítricos, no se tiene constancia de que haya huertas de cítricos completas con esta variedad, la mayoría se han reconvertido hacia otras variedades más modernas. Pero sí hay un grupo de agricultores con algunos ejemplares en sus fincas.

**NOMBRE Y APELLIDOS DE LOS PRODUCTORES**

Guadalhorce Ecologico Soc. Coop. And.

Cristóbal Hevilla

Cristóbal Rueda

**¿SE GARANTIZA QUE EL PRODUCTO ESTÁ TOTALMENTE LIBRE DE OGM?**

Sí

**NOMBRE Y DIRECCIÓN DE CONTACTOS RELEVANTES:**

Guadalhorce Ecologico Soc. Coop. Andaluza

Persona de contacto:

Ronda Norte de Poniente S/N Villafranco del Guadalhorce (Alhaurin el Grande)

C.P. 29570

Telef : 952423149

GDR Valle del Guadalhorce

C/ Dehesa N° 80

Pizarra (Málaga) C.P. 29560

Tfno: 952483868

Fax 952483869

Convivium SevillaySur: Margarita Jiménez [agroindustria@valledelgualdalhorce.com](mailto:agroindustria@valledelgualdalhorce.com)