

Perfil de mercado de los mangos de la República Dominicana



AGENDA

1. Visión general del perfil del mercado - 2 minutos
2. Introducción Mango en la RD - 5 minutos
3. Tendencias del Mercado del Mango - 7 minutos
4. Requisitos de calidad - 3 minutos
5. Preferencias de mercado en la UE - 8 minutos
6. Acciones necesarias para acceder a nuevos mercados - 5 minutos



1.

Visión general del estudio del perfil del mercado



Estudio del perfil del mango



Ámbito y objetivo



Mangos de la República Dominicana



Crema de Oro, Banilejo y Mignolo



Mercado europeo



Apoyar la toma de decisiones



2.

Introducción El mango en la República Dominicana

Mingolo, Crema de Oro y Banilejo



Características principales de las tres variedades seleccionadas



Tabla 1. Características claves de tres variedades de mango seleccionadas: Mingolo, Crema de Oro y Banilejo

	Mingolo	Crema de Oro	Banilejo
Talla	Medio	Medio	Pequeño
	Peso: 275-550 g	Peso: 250-350 g	Peso: 150-250 g
Piel	Piel verde que madura a amarillo brillante	Piel gruesa de color verde que madura a amarillo dorado	Piel verde que madura a amarillo rosado. La piel se adhiere fácilmente a la pulpa cuando está completamente madura
Aroma	Notas de frutas tropicales y melocotón, muy dulce	Notas suaves, dulces y tropicales	Fuerte perfil dulce y tropical
Textura	Carne lisa y firme con fibras largas	Fibras suaves, firmes, mínimas y delicadas	Fibras suaves, mínimas y delicadas
Forma	Forma oblonga con punta puntiaguda	Forma oblonga	Redonda o semiovalada
	Longitud: 10-15 cm Diámetro: 8-10 cm Grosor: 7-8,5 cm	Longitud: 10-14 cm Diámetro: 6-7,5 cm Grosor: 6-7 cm	Longitud: 7-10 cm Diámetro: 7-11 cm Grosor: 5-8 cm
Máxima disponibilidad	Marzo - Julio	Marzo - Mayo	Mayo - Julio



Características principales de las tres variedades seleccionadas



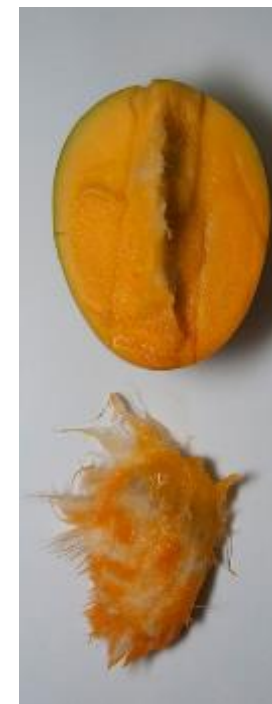
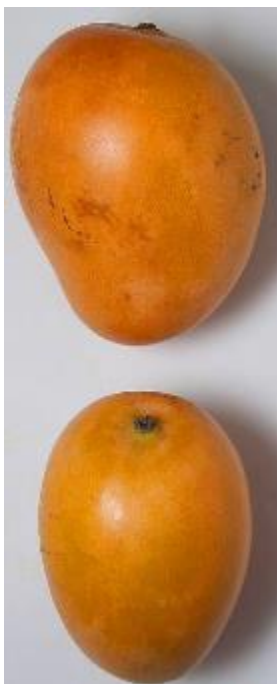
Mingolo



Crema de Oro



Banilejo



Características claves de la cadena de valor del mango



37.000 toneladas
producidas



El 50% de la
producción de mango
se exporta



Desarrollo de la
cadena de valor



Retos de producción

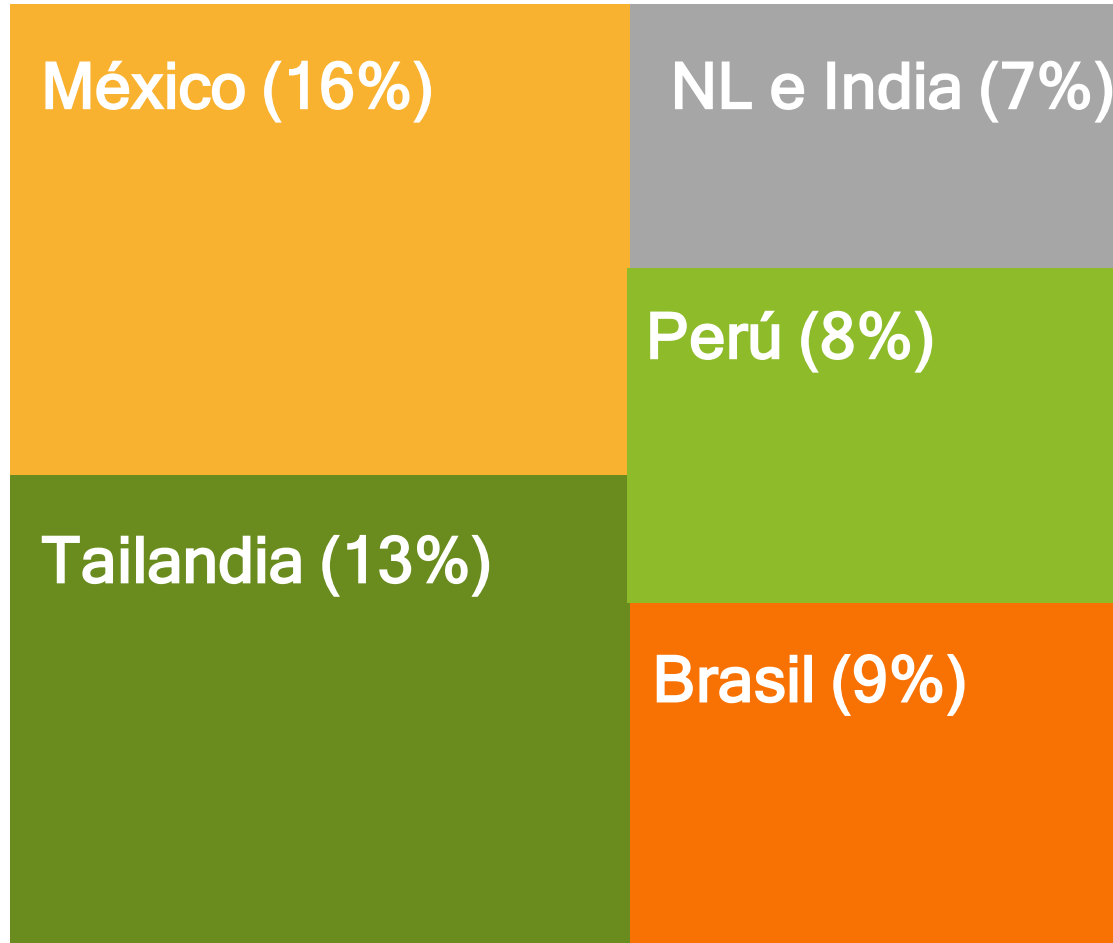


3.

Tendencias del mercado del mango



Principales países que dominan el mercado de exportación



República Dominicana representó el 1% de las exportaciones totales entre 2014-2023, continuando en aumento



Principales destinos de las exportaciones de mango de la República Dominicana



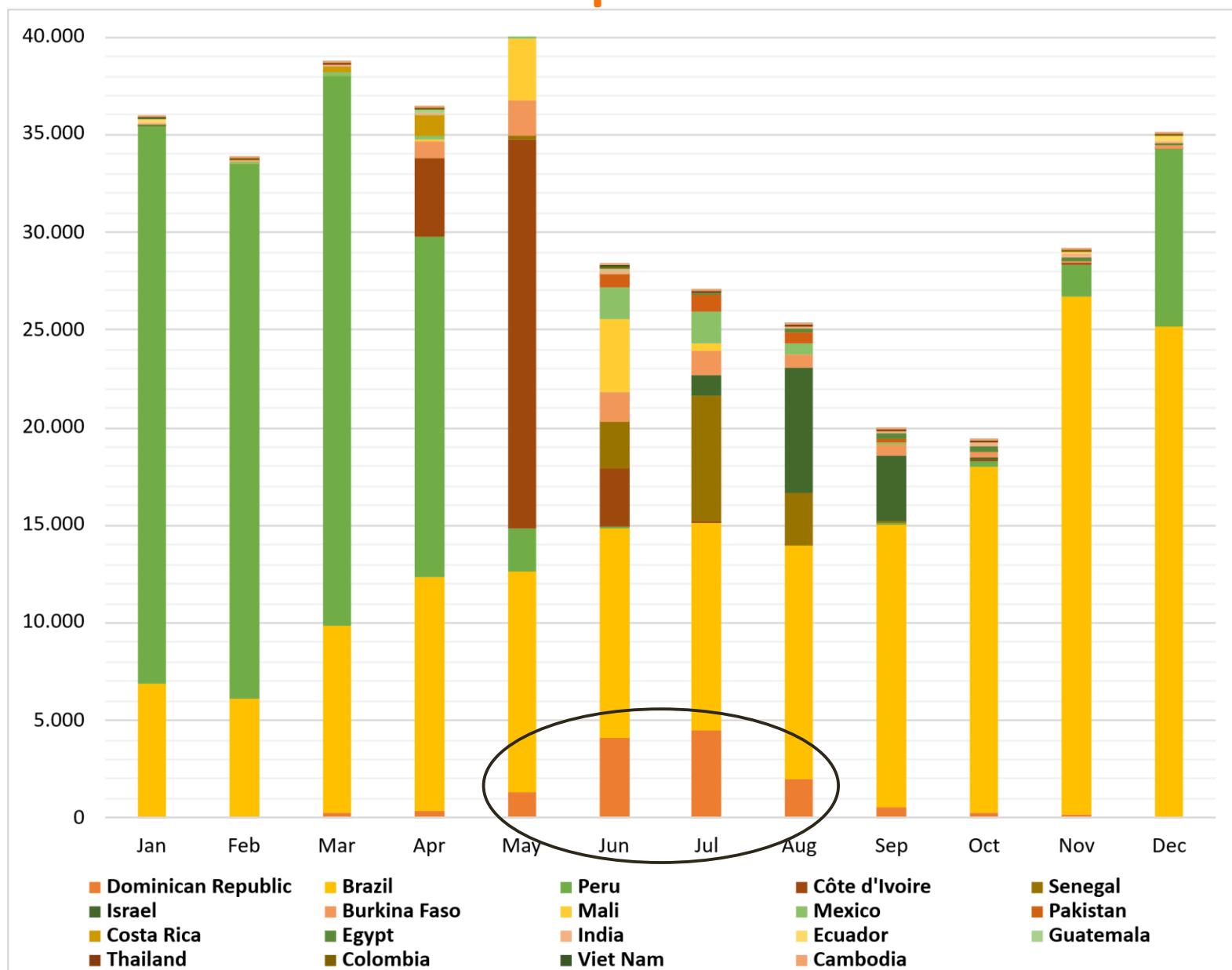
País	Avg (2014-2023)	2023
Países Bajos	40%	6.739
Reino Unido	27%	1.340
EE.UU.	11%	569
Curaçao	1%	103
Canadá	5%	95
Francia	6%	43
Suiza	2%	27
Alemania	5%	23
España	2%	23
Bélgica	0%	1
Otros	1%	7

Tabla 2. Principales 10 destinos de exportación de guayabas, mangos y mangostanes frescos y secos (SA 080450) de la República Dominicana entre 2014-2023, por volumen (toneladas).



Estacionalidad media de las exportaciones a la UE

Figura 1. Estacionalidad media de las exportaciones a la UE de guayabas, mangos y mangostanes frescos y secos (SA 080450) (2019-2023) por país exportador en volumen (toneladas).



Estacionalidad media de las exportaciones a la UE

País	Mayo	Jun	Julio	Agosto
Brasil	11.343	10.676	10.619	11.967
Costa de Marfil	19.921	2.976	88	38
República Dominicana	1.318	4.133	4.505	1.975
Senegal	224	2.377	6.383	2.697
Israel	4	6	1.032	6.358
Mali	3.102	3.670	377	15
Burkina Faso	1.814	1.551	1.310	723
México	571	1.637	1.631	537
Perú	2.154	147	15	10
Pakistán	49	652	842	547
India	129	207	137	77

Tabla 3. Estacionalidad media de las exportaciones a la UE de guayabas, mangos y mangostanes frescos y secos (SA 080450) (2019-2023) para los principales meses exportación de la República Dominicana, reflejando los principales exportadores en dichos meses por volumen (toneladas). Los números en negrita destacan los países exportadores que exportan más volumen en comparación con la República Dominicana en el mes respectivo. Fuente: basado en Eurostat.



Variedades de nicho competitivas (emergentes)

Omer/Kasture	Shelly	Maya/Aya	Orgullo valenciano
			
• Israel • Fuerte sabor dulce • Suave, bajo en fibra • Cáscara de color amarillo anaranjado con un rubor rojo púrpura • Peso medio 400-600 g • Julio-septiembre	• Israel • Dulce y aromático • Firme, mantecoso y no fibroso • Piel entre amarilla y roja • Peso medio: 400-600 g • Julio-septiembre	• Israel • Sabor muy dulce, rico y equilibrado • Sedoso, suave y bajo en fibra • Cáscara amarilla, rubor rosado anaranjado-rojizo • Peso medio: 300-400 g • Julio Agosto	• Malí, Burkina Faso • Sabor dulce y rico • Tierno, suave y bajo en fibra • Amarillo dorado, manchas de rubor rosa rojizo • Peso medio: 600-900 g • Junio-agosto

Variedades de nicho competitivas (emergentes)

Ataulfo	Alfonso	Chausa/Chaunsa	Totapuri	Sindhri
				
• México, Perú, Brasil • Muy dulce y cremoso • Suave, mantecoso, sin fibras • Amarillo dorado • Peso medio 170-280 g • Todo el año	• India • Muy dulce, rico y aromático • Suave, mantecoso y sin fibras • Amarillo a naranja • Peso medio: 150-350 g • Mayo-julio	• Pakistán, India • Dulce, rico y ácido • Suave, jugoso y sin fibras • Verde amarillento, rubor rojizo • Peso medio 300-350 g • Junio-agosto	• India • Suavemente dulce, ligeramente ácido • Denso, firme y fibroso • Amarillo verdoso, rojo, rubor rosado • Peso medio 300-500 g • Mayo-julio	• Pakistán • Dulce y aromático • Suave, bajo en fibra • Cáscara amarilla, rubor anaranjado • Peso medio 400-500 g • Mayo-Junio

4.

Requisitos de calidad



Requisitos generales

Normas internacionales de la OCDE para frutas y hortalizas



Grieta sin cicatrizar	Quemaduras solares	Podredumbre del tallo	
			
Antracnosis	Mancha negra bacteriana	Cavidad del extremo del vástago	
			

Clase de calidad	
Extra	Calidad superior
Clase I	Buena calidad
Clase II	Calidad razonable

Clases de tallaje		
Código de talla	Peso (g)	Frutas por caja de 4 kg
A	100-350	12-18
B	351-550	8-12
C	551-800	5-7
D	>800	4-5





Normas de calidad adicionales



SMETA the Sedex Members Ethical Trade Audit





Requisitos sanitarios y fitosanitarios

LMR de plaguicidas



Libre de moscas de la fruta



Certificado fitosanitario





Antracnosis



Podredumbre del tallo



Perecederos



Demanda minorista



5.

Preferencias de mercado en la UE





Preferencia de mercado UE - general

Relativamente desconocido



Abierto a nuevos tipos de mango



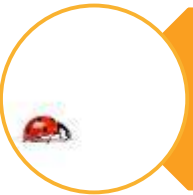
Aumentar la vida útil



Preferencia de mercado - Países del norte de Europa



Variedades más dulces



Mangos pequeños



Minoristas y nichos de mercado



Mínimo 300 gramos

Mingolo



Banilejo



Preferencia de mercado - Países del sur de Europa



Variedades premium



Mangos fibrosos



Mangos más grandes



Mercados especializados

Mingolo



Crema de Oro



Banilejo





Preferencia de mercado - Mercado británico



Variedades premium



Mangos fibrosos



Picos estacionales



Mercados especializados

Mingolo



Crema de Oro



Banilejo



6.

Acciones necesarias
para acceder a
nuevos mercados



Acciones necesarias para acceder a los mercados

Medidas claves para acceder a los mercados potenciales de la UE



Consideraciones sobre la vida útil

- Pruebas exhaustivas de vida útil
- Protocolos de maduración controlada
- Transporte marítimo



Posicionamiento estratégico y envasado

- Productos de primera calidad
- Por ejemplo:
 - Madurez
 - Embalaje



Mantener cadenas de suministro fiables

- Logística robusta
- Protocolos de la mosca de la fruta
- Relaciones a largo plazo



Acciones necesarias para acceder a los mercados

Medidas claves para acceder a los mercados potenciales de la UE



Crear conciencia de mercado a través de la narración de historias

- Baja familiaridad
- Características únicas
- Dar a conocer los productos a nuevos consumidores



Suministro de muestras para evaluación

- Convencer a los importadores
- Evaluar el producto
- Evaluar el potencial del mercado



Cumplimiento de las normas de calidad y seguridad alimentaria

- GLOBALG.A.P.
- SMETA
- LMR
- Certificado fitosanitario
- Clasificación de la OCDE



