



Naranja

Superficie productiva

47.319 ha
Total nacional

40.100 ha
NOA

Jujuy: 3.962 ha

Salta: 3.055 ha

Tucumán: 1.250 ha

Catamarca: 13 ha

Producción

Producción NOA
316.695 t

Jujuy: 155.100 t

Salta: 122.200 t

Tucumán: 39.180 t

Catamarca: 215 t

Participación NOA

27% del total de montes frutales del país

Consumo aparente

Año 2024 - Consumo interno per cápita (kg/hab):
11,98

Exportaciones

Volumen
97.132 t

Principales países destino

Países Bajos (30,4%),

Estados Unidos (16%),

España (8,6%)

Italia (6,4%).

Valor
USD 106,2 millones FOB

Calendario de cosecha



Nutrición

- ✓ Vitamina C
- ✓ Ácido cítrico
- ✓ Minerales
- ✓ Antioxidantes
- ✓ Fibra
- ✓ Agua.



Beneficios

- ✓ Fortalece el sistema inmunológico
- ✓ Favorece la digestión
- ✓ Contribuye a la hidratación
- ✓ Mejora la absorción de hierro vegetal
- ✓ Aporta antioxidantes



Interesante

Aunque se llaman cítricos dulces, contienen ácido cítrico, responsable de su sabor. Existen más de 600 variedades de naranjas en el mundo.



Sello Alimentos Argentinos
Protocolo de calidad de naranja

Sello "Orgánico Argentina"

naranja fresca, aceite esencial, jugos -concentrados, congelados, filtrados, turbios, etc



Fuente: DNAyDR en base a información pública.