

LE CITRON EN ESPAGNE...

Le citron est l'agrume le plus sensible au froid et donc aux gelées car c'est le plus tropical des citrus et sa floraison est continue. Bien que la pulpe du citron possède un taux d'acidité prédomine du fait de d'acide citrique. En règle doublées de blanc, se ininterrompue ce qui permet sur toute l'année.

Sur un citronnier, fruits et manière presque citronnier n'a pas de période peut dire que si les favorables, il fleurit toute maturation des fruits s'échelonne à chaque saison de façon analogue.

Ainsi, hormis lorsque des températures exceptionnelles retardent la floraison, les fruits sont produits toute l'année. La récolte est échelonnée suivant la floraison, les fruits mûrs étant récoltés sur chaque arbre 6 à 10 fois par an. Un citronnier peut produire de 1000 à 2000 fruits par an à l'âge adulte.



d'indice brix voisin de 12°, la présence très importante générale, les fleurs pourpres succèdent de façon quasi des récoltes de fruits étalées

fleurs se côtoient de permanente. En effet, le définie de floraison, et on conditions climatiques sont l'année et par conséquent la

La principale région de production en Espagne est la province de Murcia (Vega del Segura) . En Andalousie, la production est pratiquement concentrée dans la province de Malaga.

Les principales variétés cultivées en Espagne sont d'origine espagnole et par ordre d'importance : Verna et Fino.

Il y a quelques années, des superficies de variétés Eureka et Lisbon apparurent en Espagne. Elles ont tendances aujourd'hui à disparaître.

Il existent d'autres variétés de citron cultivées en Espagne, comme le « Quatre saisons », « Villafranca », « Real », « Lunario »..., sans importance économique.



La cueillette du citron

Elle commence dès que les fruits contiennent au minimum 28 à 30% de jus. Les citrons récoltés avec une couleur vert foncé possèdent la plus grande durée de vie, tandis que ceux cueillis complètement jaunes doivent être commercialisés plus rapidement.

La cueillette manuelle se réalise à l'aide de ciseaux en évitant les secousses. Elle doit s'effectuer en l'absence de rosée et de brume.

Les emballages utilisés lors de la cueillette sont des cabas de sparte ou des caisses en plastiques d'une capacité de 18 à 20 kg. Une fois cueillis, les fruits sont chargés dans des camions et transportés vers la station de conditionnement.

Conditions de stockage optimales pour le citron :

Température optimale: 12-14°C jusqu'à 6 mois en fonction de la variété, de l'état de maturité lors de la cueillette, de la zone de production, de la durée de l'entreposage et du transport.

Humidité relative optimale: 90-95%.

Octobre			Novembre			Décembre			Janvier			Février			Mars			Avril			Mai		
10	20	30	10	20	30	10	20	30	10	20	30	10	20	30	10	20	30	10	20	30	10	20	30
FINO																							
EUREKA																							
LISBON																							
															VERNA								