

Fruta de verano II

valencia fruits
dossier



JOSÉ RODRÍGUEZ CARRASCAL / Presidente del sector de fruta de hueso de Asociafruit

“La ultraprecocidad no es un valor si el producto obtenido no es de calidad”

Desde Asociafruit, el presidente del sector de fruta de hueso advierte de que el comportamiento de la demanda ha cambiado, máxime después de una última campaña en la que coincidió una merma en la producción con un consumo un 30% superior al habitual durante los primeros compases del confinamiento. La irrupción de la pandemia, asegura José Rodríguez Carrascal, ha cambiado los hábitos de consumo y de compra.

► CERES COMUNICACIÓN. SEVILLA.

Valencia Fruits. ¿Cuáles son las previsiones para la campaña de verano de la fruta de hueso en Andalucía en cuanto a niveles de producción, calidades, etcétera? ¿Puede decirse que la campaña arranca con unas perspectivas favorables tanto desde el punto de vista productivo como comercial debido a la menor oferta por las heladas en Europa?

José Rodríguez Carrascal.

Las heladas ocurridas en Europa no tienen un efecto directo sobre el desarrollo de nuestra campaña. Nuestras producciones son precoces con un calendario que abarca desde mediados de abril hasta mediados de junio, por lo tanto las producciones europeas principalmente de verano no coinciden con la nuestra. Respecto a nuestra cosecha, destacan varios aspectos que conviene mencionar, como son el retraso de 15 días respecto a la campaña del año anterior; la buena floración pero con cuajes no tan buenos sobre todo en la ultraprecoces; y, además de la falta de cuaje, se observa bastante presencia de huesos rotos y abiertos.

El inicio se ha complicado aun más por la falta de temperatura, falta de luz y las tormentas de final de abril. Aún es muy pronto para valorar cómo se va a desarrollar la campaña pero las dos primeras semanas los precios se están manteniendo a buenos niveles.

VF. El talón de Aquiles de este y otros cultivos es el ruinoso precio en origen. ¿Cómo cree que se comportarán los precios para esta campaña? ¿Afectará de algún modo la reforma de la Ley de la Cadena Alimentaria?

JRC. A nivel de precios considero que no debemos tomar como referencia el año pasado, ya que coincidió una falta de producción con un consumo un 30% superior a lo habitual en los momentos de los primeros confinamientos.

Este año, aunque la cosecha vuelve a ser algo menor respecto al potencial, venimos observando que el comportamiento de la demanda no es el mismo. Además, sigue sin existir gran parte de las ventas en el canal Horeca y la ausencia de muchos de los mercados callejeros, que para la fruta de verano son muy importantes.

Con la introducción de precios por encima del coste de producción como requisito obligatorio en la última reforma de la ley puede provocar la imposibilidad de algunas ventas en determinados momentos. No puedo entender



José Rodríguez Carrascal es director de la SAT Síntesis. / ARCHIVO



Según José Rodríguez no se deben tomar como referencia los precios del año pasado.



Las heladas en Europa no han condicionado el desarrollo de la temporada andaluza.

“Sigue sin existir gran parte de las ventas en el canal Horeca y la ausencia de gran parte de los mercados callejeros”

“Andalucía ya acometió sus arranques hace tres años por lo que nuestros volúmenes están adecuados a la demanda en nuestras fechas de producción”

“El sector hortofrutícola en general ha demostrado sobradamente la capacidad para afrontar retos de forma continua”

“El único destino viable fuera de la UE que nos falta sigue siendo Rusia”

VF. El éxito de todo sector pasa por adaptarse a las exigencias del cliente. ¿Hay nuevas tendencias en este sentido? ¿Por dónde caminan las demandas de los clientes en la cesta de la compra?

JRC. Con la irrupción de la pandemia han cambiado tanto los hábitos de consumo como los de compra. La venta se ha concentrado en los supermercados y en unidades de venta directa. Los mercados tradicionales han descendido su cuota de mercado básicamente por la inexistencia del canal Horeca. Al mismo tiempo, debido al aumento del desempleo y el temor a una larga crisis, la presión sobre los precios va en aumento cada día. Al mismo tiempo, no se han abandonado los objetivos de biodiversidad, cultivos con menos residuos, eliminación de los plásticos... Todo ello hace que en nuestro sector estemos continuamente buscando soluciones y reinventándonos de forma permanente.

VF. ¿Qué radiografía puede hacernos hoy día del sector de la fruta de hueso en Andalucía?

JRC. Andalucía ya acometió sus arranques hace tres años por lo que nuestros volúmenes están adecuados a la demanda en nuestras fechas de producción. Ha habido además una especialización en nectarinas tanto de carne blanca como de amarilla en base a una selección varietal perfectamente adaptada a nuestro suelo y clima. Por otra parte, casi han desaparecido cultivos como el albaricoque y el paraguay, y en cuanto a ciruelas, se viene advirtiendo un cierto repunte en la superficie plantada.

VF. ¿Cuáles son los principales mercados de la fruta de hueso andaluza? Aparte de Europa, ¿qué otros destinos son prioritarios para el sector?

JRC. Por las características de nuestro producto, el mercado natural es la UE, Suiza y Reino Unido. Algunos envíos se suelen hacer a largos destinos pero siempre vía aérea.

El único destino viable que nos falta sigue siendo Rusia, que desde 2014 desapareció tras el Veto Ruso.

VF. ¿Sigue vigente esa guerra entre los productores andaluces por llegar los primeros al mercado?

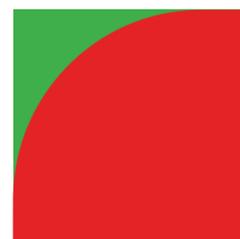
JRC. La referida “guerra” por la precocidad más bien se planteó entre Andalucía y Murcia, aunque es cierto que en Huelva comenzaron a proliferar cultivos bajo invernadero. De todas formas los volúmenes de Andalucía nunca han significado una sobreoferta. Poco a poco y debido fundamentalmente a los malos rendimientos agrícolas de las variedades ultraprecoces se han ido eliminando las variedades de primeros de abril. La ultraprecocidad no es un valor sobre todo si el producto obtenido no es de calidad.

VF. A su juicio, cuáles son las principales amenazas a las que se enfrenta el sector?

JRC. Para mí, están claras: coste salarial; restricciones en el uso de fitosanitarios; producto que no satisface al consumidor de forma continua; y cambio climático.

VF. ¿Están preparadas las empresas del sector para afrontar esos retos?

JRC. El sector hortofrutícola en general ha demostrado sobradamente la capacidad para afrontar retos de forma continua habiendo sufrido una transformación casi total en los últimos 10 años. No dudo que en el futuro va a seguir siendo así.



SmartFresh™

an AgroFresh solution

 **Scholar®**

Mayor vida útil en fruta de pepita

Con SmartFresh™ mantenga la firmeza durante el almacenamiento y evite el escaldado superficial en manzanas y peras.

Con Scholar® 230 SC controle las enfermedades post-cosecha y aumente la vida comercial de su fruta.

AgroFresh

We Grow Confidence™

AgroFresh.com

RESPONSABLE COMERCIAL - NORTE DE ESPAÑA:

Ana Durán Rivas
Tel: 683 196 069
aduran@agrofresh.com

Hugo Rodríguez Torres
Tel: 608 092 423
hrodriguez@agrofresh.com

RESPONSABLE COMERCIAL - SUR DE ESPAÑA:

Daniel Fernández Pastrana
Tel: 696 447 137
dpastrana@agrofresh.com

José M. Marrero Martínez-Carlón
Tel: 683 197 868
jmarrero@agrofresh.com

Lea siempre la etiqueta y la información del producto antes de su uso y preste atención a las frases de advertencia y los pictogramas.

AgroFresh no emite ninguna declaración ni garantía en cuanto a la integridad o exactitud de cualquier información contenida en este documento. Los términos completos están disponibles en www.agrofresh.com/terms-conditions

©2021 AgroFresh. Reservados todos los derechos. SmartFresh™ es una marca registrada de AgroFresh. Scholar® es una marca registrada por Syngenta.

En Aragón se espera una cosecha de fruta desigual y mermada por las heladas

Millones de kilos perdidos, 8.200 ha afectadas y 24,9 millones de euros en indemnizaciones

■ JAVIER ORTEGA. ARAGÓN.

El sector de la fruta en Aragón genera 134,2 millones de euros al año, lo que representa el 7,6% de la producción final agraria y supone el 0,3 del PIB de la comunidad autónoma.

Esta región ostenta el liderazgo en producción de fruta dulce de hueso en España, como es el caso de la cereza con el 41% del total del país y el melocotón que representa el 34%.

La comunidad aragonesa destina más de 40.000 hectáreas a la producción de fruta dulce, principalmente en las comarcas de Valdejalón, Bajo Cinca, Calatayud, el Aranda, Caspe-Bajo Aragón, Calanda, Matarraña y La Litera.

La distribución de dicha superficie, por variedades de cultivos, es la siguiente: albaricoquero 2.096 has, melocotonero y nectarinas 20.625 ha, cerezo y guindo 7.570 ha, ciruelo 1.072 ha, manzano 3.368 ha y peral 3.386 hectáreas.

En una campaña normal la producción de frutas en Aragón suele rondar las 600.000 toneladas, con el siguiente reparto: melocotón, 189.000 toneladas; nectarina, 135.000; cereza, 25.300 toneladas; albaricoque, 12.800 toneladas; ciruela, 6.600; pera, 50.000, y manzana, 72.000 toneladas.

Esta campaña va a ser atípica y la producción será desigual, según las zonas, y menor debido a las heladas de marzo y a las últimas lluvias. Los fruticultores afectados habían echado sus cálculos y hablaban de pérdidas millonarias, pero Agroseguro ha puesto cifras a esas estimaciones.

Las indemnizaciones por los daños provocados por distintos fenómenos meteorológicos en lo que va de año se elevan en Aragón a los 28,6 millones de euros, de los que 24,9 millones corresponden a las hectáreas de frutales asegurados, en total 8.200, y se han perdido unos cien millones de kilos de fruta, principalmente, de cereza, albaricoque, melocotón y nectarina.

En marzo fueron las heladas primaverales y los perjudicados los fruticultores, cuyas producciones sufrieron “daños severos” especialmente en fruta de hueso, pero también en variedades adelantadas de fruta de pepita, dado que estos cultivos se encontraban en pleno periodo de floración. Hubo también siniestros en almendro, ya que los frutos se encontraban en las primeras etapas de floración. Agroseguro advierte de que “a este inicio tan complicado de año, se une ahora la incertidumbre que provoca la primavera y el verano, cuando las tormentas de pedrisco se vuelven más frecuentes e intensas”.



Aragón ostenta el liderazgo en producción de fruta dulce de hueso en España. / JAVIER ORTEGA



Campo de frutales helados en Huesca. / JAVIER ORTEGA

Aragón destina más de 40.000 hectáreas a la producción de fruta dulce, principalmente en las comarcas de Valdejalón, Bajo Cinca, Calatayud, el Aranda, Caspe-Bajo Aragón, Calanda, Matarraña y La Litera

Se necesitará un 30% de mano de obra menos, entre 10.000 y 15.000 temporeros, de los que solo 5.000 llegarán de fuera de Aragón

■ HELADAS Y LLUVIAS

El inicio de la campaña de la fruta está marcado en Aragón por las heladas de mediados del pasado mes de marzo. Las zonas más afectadas han sido las comarcas oscenses del Bajo-Cinca, Cinca-Medio y La Litera, las zaragozanas de Calatayud y La Almunia, y las turolenses del Jiloca y el Bajo Aragón.

Se estima que se perderán millones de kilos y miles de puestos de trabajo vinculados a plantaciones de albaricoque, melocotón, nectarina, paraguay, cereza y almendro, principalmente. Además, los árboles también han sido dañados por el frío y está en peligro la cosecha del año que viene.

En la comarca del Bajo Cinca, una de las mayores zonas

Esta campaña va a ser atípica y la producción será desigual, según las zonas, y menor debido a las heladas de marzo y a las últimas lluvias

En el Bajo Cinca y Caspe esperaban un “cosechón”, pero, primero las heladas y después el agua caída, han hecho que las pérdidas rondan entre un 40 y un 80%

productoras de Aragón, la cosecha caerá de los 300 millones de kilos iniciales a los 150 millones y, además, se destruirán entre 2.000 y 3.000 empleos directos, sin contar los que se generan en almacenes o empresas de transportes. Especialmente afectados han resultado los municipios de Belver, Osso de Cinca, Zaidín o Fraga.

Cuando los productores del Bajo Cinca y de Caspe tenían todo preparado para iniciar la recogida de las primeras variedades tempranas de la cereza las lluvias frenaron todas las previsiones. Esperaban un “cosechón”, pero, primero las heladas y después el agua caída, que ha rajado el fruto, han hecho que las pérdidas rondan, según las zonas, entre un 40 y un 80%.

Un ejemplo, la empresa Fruit Luxury Company, ubicada en la localidad oscense

de Albalate de Cinca, tenía previsto recolectar 300.000 kilos de cereza, pero difícilmente superará los 70.000 kilos. Por el contrario, en La Almunia de Doña Godina, en la comarca de Valdejalón han tenido una doble cosecha y van a recolectar hasta 25 millones de kilos, solo en cereza.

■ MENOS TEMPOREROS

Al haber menos producción, esta campaña se va a necesitar menos manos de obra en todo lo relacionados con la fruta: recolección, manipulación y almacenes. En las zonas más afectadas por las heladas se estima que se necesitará un 30% menos. Se calcula que durante la campaña trabajarán entre 10.000 y 15.000 temporeros, de los que solo 5.000 vendrán de fuera de Aragón.

Con la idea de que sea una campaña “ejemplar” y para evitar brotes de coronavirus como el año pasado, se viene preparando desde hace unos meses. Primero los productores que iban a contratar temporeros tenían que firmar una declaración responsable sobre las previsiones de cosecha y de mano de obra que iban a necesitar así como del dispositivo de alojamiento, condiciones laborales, desplazamiento y medidas preventivas anti covid.

La mayoría cumplió con dicha declaración, pero más de 400 han sido objeto de un expediente sancionador por parte de la Consejería de Agricultura.

Además, se han vacunado con Janssen, la de una sola toma, a los temporeros y demás trabajadores relacionados con la campaña de la fruta en una operación conjunta entre el Gobierno de Aragón y los servicios sociales y municipales de las zonas fruteras.

Los ayuntamientos han preparado pabellones, infraestructuras deportivas, como campos de fútbol, centros de día o viviendas municipales para el caso de que haya brotes y se requieran confinamientos. Igualmente han habilitado locales para acoger a los temporeros y al respecto el Gobierno aragonés habilitó una línea de ayudas para alojamiento de temporeros.

Pueden solicitar estas subvenciones, dotadas con 215.000 euros, las empresas y cooperativas agrarias. El objetivo es apoyar al sector agropecuario aragonés y facilitar que sus trabajadores temporales tengan alojamientos adecuados, mejorando sus condiciones laborales y, al mismo tiempo, reduciendo los riesgos frente al coronavirus.

Comarcas fruteras limítrofes entre Huesca y Lérida, con gran intercambio social y comercial, pidieron a sus respectivos gobiernos autonómicos la vacunación masiva tanto de los trabajadores de la fruta como de la población en general.

Además de campañas de sensibilización para la ayuda, acogida y buen trato a los temporeros, en algunas zonas como el Bajo Aragón-Caspe se han puesto en marcha los llamados agentes de la convivencia. Temporeros y veteranos ayudan a los nuevos en sus dificultades con el idioma o a la hora de encontrar alojamiento, trabajo u orientarles hacia los servicios sociales que les puedan resolver las dificultades.

Anuncia tus cosechas de Fruta de Hueso en solo 2 minutos

El portal de venta a nivel mayorista de cosechas tanto en campo como en exportación.



Sistema de alertas para comerciantes

+200 comercios mayoristas registrados esperando ver tu cosecha.



Todas las frutas y sus variedades

Todas aquellas que los productores quieren y desean anunciar.



Más de 3000 cosechas publicadas

Muchos agricultores ya tienen sus cosechas anunciadas.

+450 MILLONES de Kg publicados

Tipo

Frutas y Hortalizas

Frutas

Elija una fruta

Área de búsqueda

Población

Radio de búsqueda

Búsqueda avanzada

Realizar búsqueda

Listado de cosechas Premium

Ordenar por: Nuevas cosechas

Cosecha Premium

Colorado Albaricoque

Disponible

Ubicación

Mula

Inicio de recolección

4° semana/Abr/2021

Cantidad

100 000 kg

Certificaciones

Ecológicas

Vendedor

Pepe García

Exporta

No

Perfil del agricultor

Contactar

Mostrar teléfono

Enviar Whatsapp

Cosecha Premium

Candor Melocotón

Disponible

Ubicación

Archena

Inicio de recolección

3° semana/Abr/2021

Cantidad

80 000 kg

Certificaciones

No

Vendedor

Antonio Moreno

Exporta

No

PEPE ESCOMS / Responsable de fruta de hueso del Grupo Anecoop

“La menor oferta a partir de mediados de junio, si se cumplen las previsiones, marcará la temporada”

El inicio de la campaña de fruta de hueso en 2021 vino precedido de uno de los meses de abril más lluviosos y con menos horas de sol de la última década. Una vez más, la climatología vuelve a condicionar el correcto desarrollo de la temporada al haber un descenso de cosecha en toda Europa. Desde Anecoop, Pepe Escoms, responsable de fruta de hueso comenta cuáles son las previsiones que maneja el grupo cooperativo y cómo afrontan los próximos meses desde la óptica productiva y comercial.

► NEREA RODRIGUEZ. REDACCIÓN. Valencia Fruits. El año pasado por estas fechas comentaba que la campaña de 2020 podría ser el “comienzo de la recuperación del sector de fruta de hueso”. Después de cierre del ejercicio pasado, ¿se confirma esta declaración?

Pepe Escoms. En productos frescos, y más aún en perecederos, son necesarios varios años para constatar una predicción. Si miramos los cambios que están ocurriendo en la categoría de frutas de hueso, hay que pensar en una recuperación. Se han producido arranques en prácticamente todas las zonas productivas, de todos los productos, de variedades obsoletas, de las extra precoces y no tan precoces, de las de poca producción por hectárea, de variedades de poco valor comercial...

Todo esto implica una menor presión en el mercado y en cierto modo una ordenación de la oferta; por tanto, los resultados deberían mejorar.

VF. Sobre la presente campaña, a 11 de mayo, ¿cuáles son las previsiones de Anecoop en fruta de hueso teniendo en cuenta los efectos de las inclemencias climáticas de las últimas semanas? ¿Cómo repercuten al plan inicial de volumen disponible y programa de ventas?

PE. Las previsiones de los primeros aforos nos dieron un descenso del 20% sobre las cifras del año pasado en las mismas fechas. Hay que tener en cuenta que el año pasado ya hubo un descenso importante en los aforos respecto al año 2019 y esto es una bajada de producción muy importante, que en las previsiones nos dio un -30%.

Pero esto han sido los primeros aforos —realizados a principios del mes de abril—, después la climatología no nos ha ayudado, al contrario, hemos tenido episodios de lluvia y frío que han impedido que algunas frutas se desarrollaran de manera correcta, agrónomicamente hablando. Se han verificado problemas de cuajado en ciruelas y albaricoques, también de rajado en algunas nectarinas y albaricoques. Esto da como resultado menos producción, más destriós y más gasto.

En definitiva, debemos aco- plarnos a la situación cambian-



Pepe Escoms es el responsable de fruta de hueso del Grupo Anecoop. / ANECOOP

“Junto con los departamentos de calidad de nuestras entidades socias, así como nuestros proveedores, estamos realizando un esfuerzo mayor si cabe para que la fruta llegue al consumidor con los mejores niveles de sabor y color”

“Las previsiones de los primeros aforos, realizadas a principios de abril, nos dieron un descenso del 20% sobre las cifras del año pasado en las mismas fechas”

te cada semana, ya que sobre todo en precoces y extra-precoces el volumen “exportable” previsto va a ser menor de lo

esperado debido a lo anteriormente comentado.

En Anecoop esperamos compensar parte de esta pérdida de

“Hasta ahora, la oferta y la demanda han estado bastante equilibradas”

“Si miramos los cambios que están ocurriendo en la categoría de Fruta de Hueso, hay que pensar en una recuperación”

cosecha con la aportación de colaboradores en algunas zonas de producción.

VF. Anecoop está presente en las principales zonas productoras nacionales, empezando en Andalucía, Murcia y Valencia, continuando por Extremadura y Aragón, y terminando en Cataluña. Por comunidades, ¿qué primeras informaciones puede avanzar de la situación de la cosecha en 2021?

PE. Recientemente hemos recibido información de Medfel de la previsión de cosecha europea de albaricoque. Sabiendo que esas previsiones se hicieron con cierta antelación respecto a cuando se difundieron, nosotros pensamos que, a día de hoy, en España la merma va a ser mayor de lo previsto. Algo por heladas, por mal cuaje y caída de frutos, además de rajado por las lluvias de abril, son los principales motivos de este descenso de la producción de albaricoque.

En el resto de los productos, con algo de merma, hay una cosecha casi normal en Andalucía, Extremadura y Murcia.

Por su parte, Valencia tiene un descenso importante por arranque en todos los productos y al que hay que añadir ahora las pérdidas por el granizo y las lluvias de abril.

Cataluña y Aragón también bajan debido a daños por frío, con zonas en las que hay mucha afectación y otras con menos, pero es la zona más afectada de España.

VF. Viendo cuáles son las cifras (provisionales) en España y teniendo en cuenta las informaciones que llegan desde Francia e Italia, con una fuerte reducción en sus cosechas debido también a las heladas de abril,

¿cómo repercute esta situación a los intereses comerciales de Anecoop?

PE. Es evidente que las heladas de abril han afectado a la fruta de los países productores de Europa. Es fruta que debería estar en el mercado a partir de mitad de junio aproximadamente. Sabiendo esto, las estrategias deben ser diferentes a las del mes de mayo. Si se confirman las cifras de la merma productiva, la oferta va a ser mucho menor.

A esto le añadimos que con la ciruela hay un país, Brasil, al que el año pasado no podíamos exportar y que es muy importante para nuestras exportaciones y sobre todo para Extremadura. Esto supondrá una descongestión en los envíos de ciruela a Europa, que será clave para el desarrollo de la temporada de esta fruta.

VF. ¿Cómo está respondiendo Europa a las primeras frutas de hueso españolas?

PE. Hasta ahora, la oferta y la demanda han estado bastante equilibradas. En Europa no ha hecho mucho calor en la primera mitad de la primavera, por lo que el consumo ha sido contenido. En cuanto a la oferta nacional, este año llevamos un retraso de 8-10 días, más o menos, dependiendo de las diferentes zonas de producción. Debido al mal tiempo en abril han faltado horas de sol, que es lo que le da los grados brix (nivel de azúcar) y color a la fruta. De ahí el retraso. La conjunción de estos factores ha dado como resultado este equilibrio entre oferta y demanda.

No obstante, el consumidor está con ganas de que le presenten algo nuevo, salir de lo que ha estado comiendo hasta ahora como postre, comer algo fresco que aporte algo de color y una fruta de hueso es ideal, por eso está siendo bien aceptada.

Por ello, junto con los departamentos de calidad de nuestras entidades socias, así como nuestros proveedores, estamos realizando un esfuerzo mayor si cabe para que la fruta llegue al consumidor con los mejores niveles de sabor y color.

VF. ¿Cuáles son las preferencias del mercado europeo en cuanto a fruta de verano? ¿La nectarina sigue siendo la fruta ‘reina’?, ¿el paraguayo ya ha tocado techo?, ¿qué pasa con el albaricoque? y ¿la ciruela, qué posibilidades productivas y comerciales ofrece?

PE. La nectarina sigue siendo la más demandada, seguida del paraguayo y el melocotón.

El paraguayo aún no ha tocado techo en consumo, al contrario, va a seguir creciendo al igual que el albaricoque a medida que vayan apareciendo nuevas variedades con mejor sabor y color rojo total que cubran el calendario.

En ciruela, que en principio parecía que presentaba pocas novedades en cuanto a renovación varietal, se demuestra que no es así. De hecho, hay una oferta muy interesante en el mercado que hará que en este producto aumente el consumo.

La cereza va a seguir creciendo en diferentes zonas productoras de España. Para ello las claves serán precocidad, variedades de calidad y calendario.

VF. Visto el potencial comercial de futuro que presentan la



La nectarina sigue siendo la más demandada, seguida del paraquayo y el melocotón; en ciruela hay propuestas interesantes en el mercado y la cereza va a seguir creciendo, según Pepe Escoms. / ANECOOP

cereza y la ciruela, ¿son productos que podrían tener más peso en la oferta de Anecoop?

PE. La cereza, indiscutiblemente sí, a tenor del desarrollo que estamos observando. En el caso de la ciruela, desde el departamento técnico de Anecoop se ha llevado a cabo una selección varietal muy interesante que, si todo va bien, augura un futuro prometedor para esta fruta. Por el momento, tenemos buenas expectativas tras ver los resultados obtenidos en nuestros campos de experiencias. Estamos pendientes de ver la respuesta en los campos de cultivo.

VF. ¿Hay novedades desde el departamento de I+D del Grupo Anecoop en torno a las variedades de fruta de hueso?

PE. Los programas de mejora de fruta de hueso digamos, estándar, siguen su evolución habitual, lanzando novedades todos los años de las que hacemos un seguimiento para ver cuál se establece como variedad comercial.

La línea de mejora de ciruelas parecía haberse estancado, pero han aparecido algunos programas con nuevas variedades que, como ya he comentado, son muy interesantes, aportando calidad y calendario sobre las existentes y que podrían ayudar al desarrollo de este producto en el mercado.

Como el resto de las empresas del sector, Anecoop sigue en la búsqueda de aquellos productos que permiten una diferenciación. Por ejemplo, la línea de albaricoques 'full-red' es ya comercial y se continúa con la mejora varietal, tanto en calidad como en calendario.

Los interespecíficos están ahí, algunos con características muy interesantes, pero todavía falta continuidad de calendario en algunos de ellos para poder establecer líneas continuas de suministro a los grandes clientes.

VF. ¿Qué podemos decir de la platerina (paraguayo con piel de nectarina)? ¿Qué ha pasado con esta fruta que hace unos años se presentó como una de las grandes revoluciones?

PE. La platerina es un producto que está creciendo



En ciruela hay una oferta muy interesante que hará aumentar su consumo. / ARCHIVO

"Debemos acoplarnos a la situación cambiante cada semana, ya que sobre todo en precoces y extra-precoces el volumen 'exportable' previsto va a ser menor de lo esperado"

"Si todo va bien en el plano varietal, auguro un futuro prometedor para la ciruela"

"La platerina es un producto que está creciendo pero a un ritmo más pausado"

pero a un ritmo más pausado. Las primeras variedades que se plantaron daban frutos con buen comer, vistosos y apetecibles. Pero tenían un problema: se abrían y generaban grandes cantidades de destrío, por lo que no resultaban interesantes para los productores y su cultivo se frenó. Sin embargo, en estos años los obtentores han

seguido trabajando en su mejora y, ahora mismo, ya hay variedades de platerinas plantadas que no se abren, además tienen algo más de calibre y comen bien. Estamos siguiendo de cerca su evolución.

VF. Después de lo vivido y aprendido durante 2020, primer año COVID, ¿cuáles serán los factores que marcarán la campaña 2021?

PE. A pesar de que la pandemia esté más controlada gracias a la vacunación y parece que ya se ve la luz al final del túnel, el factor que realmente marcará la temporada 2021 de fruta de hueso será la menor oferta a partir del 15-20 de junio debido a las fuertes heladas en las zonas del valle del Ebro, Francia e Italia principalmente. Esto significa menos frutos en los árboles, mayor calibre de la fruta y menos tamaños medianos.

La solución más eficaz y ecológica al problema de la mosca de la fruta.

Producto utilizable en Agricultura Ecológica según el Reglamento CE nº 834/2007 y 889/2008. Control ECOCERT S.A. F - 32600.

www.planthealth.es



Se espera que la producción española de albaricoque descienda por tercer año consecutivo y en todas las zonas de producción

ción ya era menos abundante de lo habitual. En muchas zonas de producción quedó claro que la floración no era tan destacada como en 2019 debido a la alterancia fisiológica. Además, en algunas zonas, el suave invierno no cubrió las horas de frío necesarias para que los árboles entraran en reposo. En marzo de 2020, la climatología estuvo marcada por una larga fase de buen tiempo y temperaturas por encima de lo normal, lo que provocó un adelanto de la floración, que luego se prolongó durante varias semanas.

Al final, la producción italiana en 2020 alcanzó algo más de 162.000 toneladas, es decir, la mitad de la producción de 2019, con un déficit especialmente acusado en Emilia Romagna, con casi un 90% de pérdidas.

Este año han vuelto a ser las heladas las que han afectado a todas las zonas de producción, de norte a sur, con una previsión de cosecha de 154.000 toneladas, lo que supone un 5% menos que en 2020, un año que ya fue muy deficitario, y un 37% menos que la media de 2015/2019. La diferencia con 2020 parece limitada, pero no hay que olvidar que 2020 ya fue un año récord por su reducida cosecha en Italia. Hay que remontarse a 2003, 1998 y 1997 para encontrar una cosecha tan reducida en Italia.

Las heladas vuelven a jugar una mala pasada al albaricoque europeo

La cosecha 2021 de albaricoque en Europa se cifra en 343.502 toneladas, lo que supone un -20% que en 2020 y la de menor volumen de los últimos treinta años

► NEREA RODRIGUEZ. REDACCIÓN.

La campaña 2020 de albaricoque fue verdaderamente atípica debido a la crisis de la COVID-19 y al déficit de producción presente en casi todas las zonas de producción debido a heladas, lluvias y granizo. La cosecha total en Europa fue de 427.000 toneladas. Hay que remontarse a 2003 y 1998 para encontrar cosechas menores, con 390.000 y 365.000 toneladas respectivamente.

Este año, de nuevo, el clima vuelve a ser el protagonista. Tras un invierno relativamente normal, poco frecuente en los últimos años, las heladas han sido las grandes protagonistas. Primero en enero en Grecia con temperaturas siberianas, luego a finales de marzo en España —especialmente en Cataluña— y después, a principios de abril, en Francia, Italia y de nuevo en Grecia con una ola de frío global, de varios días, que afectó a los pequeños frutos ya formados con una vegetación anticipada por la excepcional suavidad de las temperaturas de marzo.

Con una previsión de poco más de 343.000 toneladas, 2021 será la menor cosecha de los últimos treinta años a nivel europeo y este déficit no ha perdonado a ningún país ni a ninguna zona de producción.

La cosecha de 2021 es un 20% inferior a la del año pasado, que ya fue un año destacado por su déficit de producción, y un 40% inferior a la media de 2015/2019.

Con 2021 y 2020 tenemos, consecutivamente, las dos cosechas de albaricoque más bajas de los últimos 30 años. Esta situación plantea preguntas en el sector: ¿Esto es fruto de los

EUROPA	
Previsión de cosecha albaricoque 2021	
	Produc. total (Tm)
Italia	154.224
Grecia	55.000
España	86.835
Francia	47.443
TOTAL EUROPA 2021	343.502
Cosecha 2020	426.856
Media 2015-2019	574.688
VARIACIÓN	-83.354
2021-2020	-20%
VARIACIÓN 2021	-231.186
MEDIA 2015-2019	-40%

EUROPA	
Cosecha europea de albaricoque 2020	
	Produc. total (Tm)
ITALIA	162.760
Emilia Romagna.....	12.983
Sur de Italia -Sicilia -Cerdeña	136.316
Resto de Italia.....	13.461
GRECIA	78.000
Peloponeso-Stereia-Creta	45.000
Macedonia-Otras regiones	33.000
ESPAÑA	102.182
Comunitat Valenciana.....	4.400
Región de Murcia	54.700
Aragón	15.453
Castilla-La Mancha	12.500
Resto de España	15.129
FRANCIA(*)	83.914
Languedoc-Rosellón.....	32.700
Ródano-Alpes.....	37.500
P.A.C.A.	13.714
TOTAL EUROPA 2020	426.856

(*) Suma de 3 regiones

Con poco más de 343.000 toneladas, esta será la menor cosecha europea en 30 años

efectos del cambio climático o, por el contrario, es una desafortunada coincidencia? ¿Qué debemos hacer los productores: implementar medidas de protección de cultivos, cambiar de variedades...?

■ **ITALIA**

En 2019 la producción italiana de albaricoques se vio afectada por el granizo. En 2020, fueron las heladas de finales de marzo y principios de abril las que afectaron a la producción. Las regiones del norte de Italia se vieron especialmente afectadas, pero también las del centro y el sur, a lo largo de la costa adriática. Antes de las heladas, la flora-

■ **ESPAÑA**

En 2020, la producción se situó en algo más de 100.000 toneladas en España, lo que supone un descenso del 7% respecto a 2019. Las heladas y el granizo afectaron a la mayoría de las zonas de producción. El mercado se mantuvo fluido durante toda la campaña debido a la escasa oferta, con precios más altos que en campañas anteriores, que se habían caracterizado por un mercado muy difícil. 2020 fue un año récord para los albaricoques españoles en términos de exportación, tanto en valor como en volumen.

En cuanto a la producción, la tendencia es al aumento de los rendimientos y la calidad en todas las categorías de fruta de hueso. En los últimos años, no ha habido una evolución significativa en el número de operadores ni en la superficie cultivada a pesar de que los grupos de inversión han entrado en el sector.

ITALIA	
Previsión de cosecha albaricoque 2021	
	Produc. total (Tm)
Emilia Romagna.....	41.277
Sur de Italia -Sicilia -Cerdeña	104.168
Resto de Italia.....	8.779
TOTAL ITALIA 2021	154.224
Cosecha 2020	162.760
Media 2015-2019	245.054
VARIACIÓN.....	-8.536
2021-2020	-5%
VARIACIÓN 2021	-90.830
MEDIA 2015-2019	-37%



Aumenta la producción en los países del sur de la antigua URSS y en Turquía

A nivel de mercado, el sector de la fruta de hueso, al igual que muchos otros, está sometido a un importante aumento de las restricciones y normativas de todo tipo (legislación medioambiental, sanitaria, laboral, etc.), lo que genera automáticamente un aumento de los costes de producción que no siempre se repercute en el precio de venta, lo que se traduce en un deterioro de los resultados económicos.

Por otro lado, se observa un aumento de la producción de fruta de hueso en los países del sur de la antigua URSS y en Turquía con técnicas de producción "europeas" que cubren la demanda perdida por la UE en Rusia. Al mismo tiempo, se constata la intensidad de las producciones turcas con destino a la Unión Europea y que se pueden encontrar en los supermercados de la UE.

Este año se espera que la producción española descienda por tercer año consecutivo. Este déficit se debe a una caída generalizada en todas las zonas de producción y se prevé una cosecha nacional de 87.000 toneladas, es decir, un 15% menos que en 2020 y un 31% menos que la media de 2015/2019.

Las heladas de la segunda quincena de marzo afectaron a más de 5.600 hectáreas de albaricoqueros en España: 2.300 ha en la región de Murcia; 900 ha en Cataluña; 800 ha en Aragón y 700 ha en Castilla-La Mancha, con pérdidas de hasta el 100% en algunas parcelas, según ENESA (Entidad Nacional de Seguros Agrarios).

A finales de abril comenzó la recolección de las primeras frutas de la Región de Murcia que llegaron a los lineales de los supermercados europeos con un mercado fluido y precios elevados debido a una oferta limitada, que debería aumentar en los próximos días. Pero el déficit de producción en el sur y sobre todo en el norte no debería cambiar esta tendencia a lo largo de la campaña.

■ GRECIA

Grecia se libró relativamente de las inclemencias del tiempo en 2020, con una producción de 78.000 toneladas y muy buenos precios para los productores.

Pero en 2021, Grecia ha experimentado, por primera vez, temperaturas siberianas en enero que llegaron hasta los -17°C en el norte del país, luego heladas los días 25 y 26

de marzo y, finalmente, la ola de frío el 8 de abril. Las heladas afectaron tanto al norte (Macedonia) como al sur (Peloponeso).

Con 55.000 toneladas previstas, la producción griega de albaricoques en 2021 será un 29% inferior a la del año pasado y un 23% inferior a la media de 2015/2019.

■ FRANCIA

La campaña del albaricoque de 2020 en Francia estuvo marcada por los efectos del clima. En primer lugar, un invierno excepcionalmente suave, con temperaturas máximas superiores a los 20° o incluso a los 25° en diciembre, y luego temperaturas suaves de nuevo a principios de año.

En muchas zonas de producción y más concretamente en las zonas más meridionales como Crau, Costière o Roussillon, las necesidades de frío de muchas variedades no fueron cubiertas. La latencia de los árboles fue insuficiente, lo que dio lugar a una floración errática y muy prolongada, a menudo con brotes malformados o necróticos. Luego, a finales de marzo, algunas zonas del norte del Gard, pero sobre

todo del Vaucluse, Drome, Isère y Ardèche, sufrieron varios episodios de heladas. Las plantaciones que pudieron protegerse con velas o torres de viento se salvaron parcialmente, lo mismo que algunos huertos en laderas, pero para el resto los daños fueron importantes, incluso muy importantes.

Al final, la producción francesa en 2020 fue de casi 84.000 toneladas. Hay que remontarse a 1998 para encontrar una producción tan baja.

Pero esto no era nada comparado con este año, comparado con el 2021. La ola de frío que comenzó el 8 de abril y se prolongó durante varios días en algunas cuencas de producción, especialmente en el valle del Ródano, acabó con la producción de muchas plantaciones, a veces incluso a pesar de los diversos medios de lucha puestos en práctica por los productores (velas, torres de viento, fumigación...).

Las pérdidas siguen un gradiente de intensidad decreciente de norte a sur, siendo la región de Rhône Alpes, primera región productora de Francia, la más afectada, después la región PACA, con fuertes daños en Vaucluse y el norte de Bouches du Rhône, y por último la región de Languedoc Roussillon, donde la intensidad de las heladas fue a veces menor y donde hay huertos que se han salvado.

La previsión de cosecha para 2021 es de algo menos de 50.000 toneladas, muy por debajo de los años históricamente bajos de 2020, 2008, 2001 y 1998.

Tras un año 2020 deficitario en volúmenes y unos años anteriores muy complicados en cuanto a mercado y remuneración de los productores, el sector del albaricoque sufre este año un nuevo y duro golpe.

ESPAÑA

Previsión de cosecha albaricoque 2021

	Produc. total (Tm)
Comunitat Valenciana	4.000
Región de Murcia	48.000
Aragón	17.682
Castilla-La Mancha	4.375
Cataluña	7.225
Resto de España	5.553
TOTAL ESPAÑA 2021	86.835
Cosecha 2020	102.182
Media 2015-2019	125.424
VARIACIÓN 2021-2020	-15.347
VARIACIÓN 2021	-15%
VARIACIÓN 2021	-38.589
MEDIA 2015-2019	-31%

GRECIA

Previsión de cosecha albaricoque 2021

	Produc. total (Tm)
Peloponeso-Stereia-Creta	30.000
Macedonia-Otras regiones	25.000
TOTAL GRECIA 2021	55.000
Cosecha 2020	78.000
Media 2015-2019	71.280
VARIACIÓN 2021-2020	-23.000
VARIACIÓN 2021	-29%
VARIACIÓN 2021	-16.280
MEDIA 2015-2019	-23%

FRANCIA

Previsión de cosecha albaricoque 2021

	Produc. total (Tm)
Languedoc-Rosellón	25.860
Ródano-Alpes	15.682
P.A.C.A.	5.901
TOTAL FRANCIA 2021 (*)	47.443
(*) Regiones	
Cosecha 2020	83.914
Media 2015-2019	132.930
VARIACIÓN 2021-2020	-36.471
VARIACIÓN 2021	-43%
VARIACIÓN 2021	-85.487
MEDIA 2015-2019	-64%



INTERNATIONAL PLANT SELECTION

... siempre innovando

 Albaricoque

 Cereza

 Melocotón

 Nectarina

 Ciruela


Toda la información en:

www.ips-plant.com

Mail : contact@ips-plant.com

Síguenos en 

International
PlantSelection

CICYTEX ha coordinado un catálogo para establecer el índice de cosecha en la fruta

Empresas y centrales frutícolas podrán analizar datos referentes a diferentes parámetros sobre la calidad de la cosecha mediante el uso de técnicas rápidas

VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

Un catálogo, coordinado por CICYTEX, ayudará a las empresas y centrales frutícolas a establecer el índice de cosecha en la fruta mediante el uso de técnicas rápidas. Este catálogo incluye un conjunto de fichas con los datos obtenidos en diferentes cultivares de ciruelas, nectarinas, melocotones y cerezas de las Vegas del Guadiana y el Valle del Jerte, recogidos en diferentes momentos de maduración en función del destino comercial de la fruta (exportación con periodos de tránsito largos; terceros países y mercado nacional; y madurada en árbol para consumo local).

Junto a los indicadores de los parámetros de calidad convencionales (peso, calibre, color, firmeza, entre otros) se añaden los índices de madurez que se han obtenido con las tecnologías rápidas empleadas, para ayudar a las empresas productoras en la interpretación de los datos. Son valores medios recogidos durante un periodo de estudio que comprende, según los casos, de dos a cinco años, y que pueden ser orientativos en el manejo de estas herramientas, teniendo en cuenta la climatología y la altitud del terreno.

Este trabajo tenía como objetivos evaluar el uso de tecnologías disponibles en el mercado y la obtención de los valores e indicadores que permitan adaptarlas a las mediciones de parámetros de calidad de cada tipo de fruta (peso, calibre, firmeza, color de la piel, acidez y producción de etileno,



El uso de técnicas rápidas supone un ahorro en materia prima y en los tiempos de análisis de la fruta. / CICYTEX

El objetivo es ayudar a empresas productoras y centrales hortofrutícolas en sus procesos de producción y comercialización

relacionado con la maduración). Son técnicas, basadas en lo que se denomina espectroscopía visible y NIR (infrarrojos), que presentan una serie de ventajas con respecto a las tradicionales: su rapidez, no es necesario destruir las partidas en las que se



La tecnología permite analizar diferentes parámetros de calidad. / CICYTEX

realiza el control de maduración; no depende de las condiciones climáticas, ni de la destreza del personal operario, para evaluar parámetros como el color, calibre o la firmeza de la fruta.

El catálogo de fichas, disponible en la página web del proyecto INNOACE, recoge los datos de cultivares de ciruelas, nectarinas, melocotones y cerezas en diferentes zonas productoras del sur y norte de Extremadura, y en la localidad portuguesa de Castelo Branco. En la información se indican las fechas de madurez en función del destino comercial de los diferentes cultivares y la correlación existente entre los valores numéricos, que proporcionan las técnicas estudiadas, con los parámetros de calidad convencionales.

El objetivo es ayudar a empresas productoras y centrales hortofrutícolas en sus procesos de producción y comercialización. El uso de estas técnicas supone un ahorro en materia prima, tiempo de análisis y la obtención de lotes de frutas más homogéneos. Este trabajo denominado "Tecnologías no destructivas en campo y central hortofrutícola" ha sido coordinado por Belén Velardo Micharet, del área de Postcosecha de CICYTEX. También han participado la Institución Ferial de Extremadura — FEVAL—, y el Centro de Apoyo Tecnológico Agro-Alimentar CATAA, de Portugal. Es una tarea incluida en el proyecto de cooperación transfronteriza INNOACE, que engloba un conjunto de tareas, estudios y propuestas innovadoras y en el que participan 14 centros de investigación de Extremadura, en España, y de las regiones Centro y Alentejo de Portugal.

El proyecto, coordinado por CICYTEX, tiene como objetivo fortalecer el tejido empresarial, creando sinergias entre empresas y centros de I+D+i, llevando a cabo acciones de transferencia y la validación de productos y servicios mediante procesos de innovación. Está co-financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Interreg V-A España-Portugal (POCTEP) 2014-2020.

Las primeras cerezas certificadas del Jerte ya están en el mercado

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Cereza del Jerte prevé certificar esta campaña de 300.000 a 350.000 kilos de la variedad Navalinda

VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Cereza del Jerte ha comenzado a certificar las primeras cerezas de la variedad Navalinda, la única que tiene pedúnculo certificada en el Valle del Jerte.

La presidenta del Consejo Regulador, Clara Prieto, ha comentado que "esta campaña tiene muy buena calidad debido a que las lluvias caídas en la zona no han afectado a la cereza y por el contrario, la ha engordado". Este año se prevé que "se certificarán de 300.000 a 350.000 kilos de Navalinda". En relación a la situación generada por la pandemia del COVID-19 en el campo, la responsable de la DO ha indicado que, "la recogida de cereza está muy controlada y vigilada, con



La campaña de cereza en el Valle del Jerte llega con buena calidad. / DOP

La variedad Navalinda es la única certificada en el Valle del Jerte que tiene pedúnculo

protocolos de seguridad que se siguen de manera exhausta y se aplican a todos los temporeros que llegan a la zona".

En el Valle del Jerte el cultivo de las cerezas se desempeña de una manera natural, tradicional y sin aditivos, lo que consigue que las cerezas y picotas tengan un sabor único y un altísimo contenido en vitaminas, oligoelementos, flavonoides, etc. Tras una cuidadosa selección a pie de árbol, de acuerdo a un riguroso control de calidad, solo

las mejores se identifican con el sello de la Denominación de Origen Cereza del Jerte.

Existen muchos tipos diferentes de cereza, la variedad principal en la zona del Jerte es la cereza sin rabito llamada picota que llegan a partir de la primera quincena de junio y que, con la máxima calidad garantizada por la contraetiqueta que siempre les acompaña, estarán en los mercados hasta la primera semana de agosto.

La máxima calidad que garantiza la Denominación de Origen Protegida Cereza del Jerte es muy fácil de encontrar en cualquier frutería gracias a la contraetiqueta que acompaña cada caja de cerezas y picotas procedentes del Valle del Jerte.

El Consejo Regulador de Denominación de Origen Protegida Cereza del Jerte es una entidad que trabaja para promocionar y certificar el origen y la calidad de los productos protegidos. Sus principales objetivos son difundir la imagen corporativa de la Denominación de Origen Protegida Cereza del Jerte, así como promocionar el cultivo y la comercialización de cerezas de calidad.

FRANCESC PÀMPOLS / Gerente de Pampols Packaging Integral

“Somos conscientes que durante la campaña de la fruta la inmediatez es un plus”

Con estas palabras Francesc Pàmpols, gerente de Pampols Packaging Integral, enfatiza uno de los puntos fuertes de esta empresa durante la campaña de fruta de hueso, época de muy alta demanda de sus clientes.

► ÓSCAR ORTEGA. BARCELONA. Valencia Fruits. En clave fruta de verano, ¿principales demandas?

Francesc Pàmpols. Las soluciones de demanda varían según la fruta a la que nos refiramos y a las propias necesidades de almacenamiento, transporte y presentación de cada alimento. Sí que es cierto que observamos una preferencia por soluciones de embalaje y almacenamiento más sostenibles, como pueden ser los alveolos de celulosa, las bandejas de cartón o papel kraft o las mallas biodegradables.

Asimismo, en los últimos años se ha intensificado el interés para automatizar parte de los procesos de envasado y presentación de las frutas para ser más eficientes y competitivos. En este sentido, equipos de llenado automático o enmalladoras para producto sin bandeja y con uso de mallas compostables son algunas de las soluciones de mecanización que más hemos instalado en casa de los clientes.

VF. La época estival, ¿supone para Pampols un incremento de actividad?

FP. Sí, sin lugar a dudas. Con la campaña de la fruta ya en marcha, los meses de verano nos centramos en el servicio personalizado para dar soluciones

innovadoras y ágiles a nuestros clientes en todo lo relacionado con el packaging, intentando acortar los tiempos de respuesta. Somos conscientes que durante la campaña de la fruta la inmediatez es un plus.

También nos centramos en prestar un servicio técnico de mantenimiento y reparación en los equipos de envasado de final de línea instalados en casa de nuestros clientes. Son las dos principales líneas de negocio durante la campaña de fruta.

VF. Coincide este aumento de su actividad, ¿con la puesta en marcha de las nuevas y más amplias oficinas?

FP. Así es. Llevamos tiempo con la ampliación de las oficinas y esperamos que finalicen durante el segundo trimestre del año. Además, hemos reforzado el equipo del taller y servicio técnico, duplicando el número de personas, para poder ofrecer un mejor servicio a nuestros clientes, sobre todo en la instalación y reparación de equipos y máquinas.

VF. Antes ha nombrado la automatización de procesos. ¿Cada día mayor implementación de proceso de automatización en centrales hortofrutícolas?

FP. Las empresas hortofrutícolas buscan reducir costes,



Francesc Pàmpols soluciones de embalaje y almacenamiento más sostenibles. / VF

“La automatización en el sector hortofrutícola es una realidad creciente”

optimizar procesos y ser más competitivos, y la mecanización representa una de las principales vías para conseguir estos objetivos.

La automatización en el sector hortofrutícola es una realidad creciente. No es cuestión de automatizar a la vez todos los procesos, sino de valorar las necesidades concretas de cada empresa para mecanizar aquel

“Estamos prestando un servicio cada vez más personalizado a nuestros clientes”

proceso o procesos en los que se destinan más recursos sin que haya un retorno claro de beneficios. Desde Pampols ofrecemos también este asesoramiento previo para evaluar las necesidades y circunstancias de cada cliente.

VF. Estamos a finales de mayo, ¿qué valoración hace de este 2021?

FP. Este año también está marcado por la situación de pandemia mundial, pero somos

optimistas tras la llegada de las vacunas y con la esencialidad del sector hortofrutícola.

Todavía es pronto para hacer un balance del 2021, y a pesar que está siendo un año complejo —acentuado también por la escasez y el encarecimiento de las materias primas—, desde Pampols estamos satisfechos de cómo se está desarrollando el ejercicio, nuestro equipo humano está trabajando muy duro y estamos prestando un servicio cada vez más integral a nuestros clientes.

VF. ¿Por qué optan con obtener diferentes certificados?

FP. Las necesidades de los clientes marcan el rumbo de los sectores económicos. Mantener en vigor las certificaciones ISO y BRC nos ayuda a garantizar unos altos estándares de calidad, estándares que a veces nuestros clientes más exigentes no pueden hallar en el mercado con otras marcas. Renovar u obtener nuevas certificaciones implica mayor burocracia y mayores costes, pero consideramos que no hay otra opción para prestar un servicio de calidad. De cara a 2022, estamos estudiando la obtención de la certificación IFS.

VF. La sostenibilidad en los envases es algo que cada día preocupa más a la sociedad y a las empresas, ¿cómo está gestionando Pampols este tema?

FP. La sostenibilidad es un aspecto que nos tomamos muy en serio, y constantemente incorporamos soluciones de maquinaria, envasado y embalaje más sostenibles a nuestro catálogo de productos y servicios. Por ejemplo, utilizar material reciclado frente a material virgen supone una disminución de la huella de carbono del producto y un ahorro económico en las materias primas. Es un punto que solemos primar a la hora de buscar nuevas propuestas de packaging. No obstante, dada la delicada situación económica y sanitaria actual, factores como la seguridad alimentaria parece que se imponen, y pueden marcar nuevas tendencias en cuanto a las soluciones de envases se refiere.

El IMIDA y el CEBAS-CSIC presentan sus dos primeras variedades de ciruela

‘Lucía Myrtea’ y ‘Victoria Myrtea’ tienen un gran potencial comercial gracias a sus características y a su temprana maduración en los primeros días de junio

► VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN. El Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (IMIDA) y el Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura (CEBAS-CSIC) presentaron a finales de abril, tras diez años de investigación conjunta, los primeros resultados del programa de mejora genética del ciruelo japonés. Se trata de dos variedades de ciruela de pulpa roja, ‘Lucía Myrtea’ y ‘Victoria Myrtea’, de gran calidad gustativa y perfectamente adaptadas a zonas cálidas de cultivo debido a sus reducidas necesidades de frío.

Además, estas variedades presentan una serie de características muy atractivas y

demandadas por los consumidores, como su piel violácea y una pulpa de color rojo intenso con una textura firme, jugosa, aromática y con un gran sabor. Todas estas características confieren a estas dos nuevas variedades (con las que se inicia la serie ‘Myrtea Plums’) un gran potencial comercial que contribuirá a relanzar el cultivo de ciruelo japonés, en cierta decadencia los últimos años.

Asimismo, la temprana maduración de ambas variedades permitirá ofertar ciruela de pulpa roja de alta calidad durante todo el mes de junio. Concretamente, la variedad ‘Lucía Myrtea’ se configurará como la primera oferta anual de ciruela

de pulpa roja, en los primeros días de junio. Otra característica destacable es la autocompatibilidad floral en el caso de ‘Victoria Myrtea’, aspecto muy excepcional en las variedades de ciruela, y especialmente interesante para los agricultores, ya que no necesita polinización de otra variedad.

‘Lucía Myrtea’ y ‘Victoria Myrtea’ ya están disponibles para los productores a través de un sistema de transferencia del material vegetal que asegura la sanidad de las plantas y su trazabilidad. De esta forma, la multiplicación la lleva a cabo el vivero Agromillora Iberia SL, mientras que la comercialización se realiza a través de diver-



El director del Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario, durante la presentación con el CEBAS de las dos nuevas variedades de ciruela que se comercializarán a partir del próximo año. / CARM

sos viveros licenciarios. En la actualidad ya se han suscrito licencias de comercialización con Viveros Nurfruits SL y Viveros José Antonio Gómez SL.

El programa de mejora de ciruelo continúa en pleno desarrollo en la finca experimental Casa Marín de Calasparra, cediendo por el Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica de la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente.

A la presentación de las nuevas variedades ‘Myrtea Plums’ asistieron, entre otros, los directores de los dos centros de investigación responsables del programa de mejora de ciruelo y los investigadores. Los res-

ponsables del equipo de investigación apuntaron que esas variedades son el resultado de un importante trabajo de investigación conjunto y que, además, se han generado selecciones avanzadas que están en la fase final de evaluación y permitirán registrar y poner a disposición de los agricultores un importante número de nuevas variedades en los próximos años.

El programa de mejora genética de ciruelo japonés está desarrollado y cofinanciado conjuntamente por el CEBAS-CSIC y el IMIDA, a través de la Unidad Asociada conformada por el Grupo de Mejora Genética de Frutales del CEBAS y el Equipo de Mejora de Frutales del IMIDA.

Cataluña apunta a otro año con descenso de cosecha de melocotón y nectarina

Según la previsión de Afrucat, por segundo año consecutivo, la fruta de hueso en Cataluña baja en producción aunque presenta una calidad excelente

► ÓSCAR ORTEGA. BARCELONA.

De la lectura de la previsión de cosecha de melocotón y nectarina de Afrucat, Asociación Empresarial de Fruta de Catalunya, por encargo del Departamento de Agricultura de la Generalitat de Catalunya, se concluye que es inferior por segundo año consecutivo. La previsión apunta a una producción catalana de las diferentes variedades de melocotón y nectarina de 306.610 toneladas que supone una disminución del 11% en relación al 2020, un año marcado por poca producción con un descenso del 33% sobre la cosecha del 2019.

Esta previsión representa una caída del 34% sobre la media del período de los últimos 5 años del 2016 a 2020. Aún con estas previsiones, Cataluña es una potencia en melocotón y nectarina en el mercado interior y europeo.

■ GRUPOS

Por grupos y por orden de mayor a menor producción de estas fruta de hueso, un descenso de la nectarina es del 13% (121.390 t), el del melocotón plano es de 14% (86.660 t), y el del melocotón redondo del 5% (76.320 t); en cambio, la pavia experimenta un aumento del 4% (22.430 t).

■ EXCELENTE CALIDAD

En ningún caso, esta previsión cuantitativa pone en duda la excelente calidad de la fruta de hueso catalana, como ya es habitual y no podría ser de otra manera, en los últimos años.

En clave comercial, se apunta que este descenso de cosecha

PREVISIONES DE COSECHA DE MELOCOTÓN, PARAGUAYO Y NECTARINA EN CATALUÑA (21 MAYO 2021)

GRUPO	Producción 2019	Producción 2020	Previsiones 2021	Variación (%) 2020-21	Var. (%) 2021 Media 16-20
Melocotón.....	122.305	80.401	76.320	-5%	-31%
Paraguayo.....	133.890	100.800	86.660	-14%	-31%
Pavía.....	24.667	21.300	22.240	4%	-5%
Nectarina.....	226.408	140.180	121.390	-13%	-40%
TOTAL.....	507.270	342.682	306.610	-11%	-34%

Estas previsiones de cosecha se han calculado a partir de las informaciones disponibles a fecha de 19 de mayo. Se han contemplado las heladas hasta el 19 de mayo

PREVISIÓN DE COSECHA 2021 DE CIRUELA Y CEREZA EN CATALUÑA

CIRUELA	PRODUCCIÓN 2019 (Tm)	PRODUCCIÓN 2020 (Tm)	PREVISIÓN (%) 2021 (Tm)	VAR. (%) 2020-21
Barcelona.....	569	532	550	3%
Girona.....	55	56	56	0%
Lleida.....	2.487	3.249	4.916	51%
Tarragona.....	834	832	874	5%
TOTAL.....	3.945	4.669	6.396	37%

CERERZA Y GUINDA	PRODUCCIÓN 2019 (Tm)	PRODUCCIÓN 2020 (Tm)	PREVISIÓN (%) 2021 (Tm)	VAR. (%) 2020-21
Barcelona.....	699	545	706	30%
Girona.....	345	254	315	24%
Lleida.....	1.952	2.298	2.918	27%
Tarragona.....	5.022	3.125	5.790	85%
TOTAL.....	8.018	6.222	9.729	63%

afectará a las exportaciones de fuera de las fronteras europeas que en consonancia también descenderán ya que la fruta se concentrará para el mercado interior y europeo. Europa es el

destino exportador por excelencia de la fruta catalana.

Esta coyuntura obliga a afinar más las programaciones de fruta de hueso entre productores y clientes.

Hoy por hoy, la floración y el cuajado han sido buenos, se observa un retraso de entre unos 4 y 7 días respecto al año pasado que a efectos prácticos equivale a un calendario de una campaña

normal, y unos calibres óptimos con alguna diferencia según zona concreta de producción.

■ LLEIDA, MARCA TENDENCIA

Lleida es la principal zona productora de melocotón y nectarina en Cataluña con una estimación de 278.850 toneladas, que representa una caída de cosecha del 11%. De hecho, por su gran peso específico marca la tendencia de toda la previsión catalana. Tarragona muestra datos parecidos en porcentaje con una bajada del 10% con 21.410 toneladas.

En el polo opuesto, las demarcaciones de Barcelona y Girona registran una estimación positiva con 4.910 (sube el 6%) y 1.450 (incrementa el 7%) toneladas, respectivamente.

■ CAUSAS

Los fuertes descenso de producción de Lleida y Tarragona se deben principalmente a la combinación de dos causas: las afectaciones negativas de la climatología y los arranques. En relación a la climatología, no se experimentaron incidencias significativas hasta el episodio de helada del 22 a 23 de abril que afectó de forma generalizada. En cuanto a los arranques, aunque alcanzan todas las principales fruta de hueso se centran sobretudo en melocotón amarillo, melocotón plano y nectarina amarilla.

Se ha frenado drásticamente el ritmo de plantación que, combinado con los arranques, hace que disminuya la superficie productiva. En cambio, Barcelona y Girona recuperan parte del potencial productivo a pesar de la disminución de la superficie plantada, aunque aún así, se encuentran muy por debajo de la producción de un año normal.

■ CIRUELA Y CEREZA

Afrucat también contempla previsiones de campaña para Cataluña de ciruela, cereza albaricoque. Para ciruela y cereza la estimación es alcista con 6.396 y 9.729 toneladas, que equivalen a incrementos interanuales del 37% y 63% respectivamente; en cambio, es bajista en albaricoque con 7.225 toneladas, un descenso del 23% en relación al 2020.

JOSEP PRESSEGUER / Director general de Fruits de Ponent

“Inauguramos una tecnología para ‘leer’ la calidad de la fruta sin necesidad de destruirla”

► ÓSCAR ORTEGA. BARCELONA.

Josep Presseguer, director general de Fruits de Ponent, repasa algunos aspectos relacionados con la campaña de fruta de hueso, como su perspectiva, y con el grupo cooperativo, las inversiones realizadas para esta campaña.

Valencia Fruits. Para Fruits de Ponent, ¿cómo se presenta la campaña de fruta de hueso?

Josep Presseguer. Será una campaña difícil por varios aspectos que resumimos en dos. Uno, seguimos en pandemia y, por

lo tanto, como el año pasado la seguridad debe ser la principal prioridad; y otro, la falta de volumen de fruta de hueso a nivel de todo el sector por las heladas de esta primavera que han mermado la cosecha.

Aún en este contexto, el Grupo Cooperativo sigue anclado en la calidad y de ahí que se han puesto en marcha varias inversiones.

VF. ¿Cuáles son esas inversiones?

JP. Siguiendo con la senda de la sostenibilidad, se ha instalado un punto de carga eléctrica para

todas las carretillas de la central de confección de Alcarràs (Lleida), que complementa a la planta de energía solar instalada hace dos campañas que ya alimenta con energía verde toda la producción industrial. También una tecnología para ‘leer’ la calidad de la fruta sin necesidad de destruirla a través de un sistema de inteligencia artificial.

Y, por otro lado, inversiones para reforzar la seguridad de todos nuestros trabajadores sobretudo ahora en época de pandemia.



Josep Presseguer, director general de Fruits de Ponent. / ÓSCAR ORTEGA

VF. Algunas de estas inversiones están relacionadas con la sostenibilidad...

JP. Sí, seguimos trabajando con varios de los ODS y sus metas ya que para Fruits de Ponent la sostenibilidad del planeta, de las personas y de nuestra económica son básicas.

VF. En clave fruta de hueso y según la perspectiva que ha comentado anteriormente, ¿qué objetivos se plantean en esta campaña?

JP. Como cada año, servir con profesionalidad a nuestros

clientes un producto de calidad y, a pesar de los contratiempos, poder garantizar esta capacidad de servicio. También seguir promoviendo la marca OKI para la fruta de hueso y de esta forma llegar a Europa con una fruta que enganche al consumidor.

VF. Volviendo a la pandemia y después de más de un año, ¿han notado algún cambio de hábito de sus clientes, mercados?

JP. Sí, sin duda. El cliente consume más fruta ya que se trata de un alimento saludable, y esto se nota en el mercado.