



valencia fruits •  
dossier  
**Cereza**





HILARIO CALABUIG / Presidente del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Cerezas de la Montaña de Alicante

# “Acumulamos cuatro campañas con mermas en el volumen de cosecha”

La cereza de la Montaña de Alicante acumula cuatro malas campañas con importantes mermas en los volúmenes de producción debido a los daños provocados por la climatología. Según las estimaciones del Consejo Regulador, hasta el momento, este año las lluvias, la humedad y las heladas han reducido a la mitad la cosecha con calidad para ser certificada. A pesar de la decepción sufrida por el desarrollo de los últimos ejercicios, Hilario Calabuig considera que la cereza de la Montaña de Alicante “tiene futuro porque es un cultivo de secano que se adapta bien a las condiciones de la zona”.

► ÓSCAR ORZANCO. REDACCIÓN.  
Valencia Fruits. ¿Qué previsiones manejan en la IGP Cerezas de la Montaña de Alicante para esta campaña?

Hilario Calabuig. En estos momentos resulta complicado cuantificar las previsiones por la climatología. En una campaña normal podemos certificar cuatro millones de kilos, pero este año, debido a las lluvias, la humedad y las heladas, no alcanzaremos esta cifra. Hay zonas afectadas por estas inclemencias meteorológicas y no podemos definir con exactitud cuál será el volumen real de cosecha. Calculamos que la producción certificada se va a reducir a la mitad, pero habrá que seguir pendientes de la evolución del cultivo y de la climatología. Esta reducción de kilos se debe sobre todo a las lluvias, que han impe-



El arranque de la campaña acumula un retraso de entre 10 y 15 días debido a la climatología. / IGP

didado una correcta polinización, y a las heladas, que también han afectado en algunas zonas.

Además, teníamos previsto iniciar la temporada de comercialización los primeros días de mayo, sin embargo, debido a la climatología, el arranque de la campaña acumula un retraso de entre 10 y 15 días.

VF. ¿Cómo definiría las últimas campañas de la cereza de montaña alicantina?

HC. La cereza es una fruta complicada y el año pasado, con una buena cosecha, las lluvias afectaron en el momento de recolección a determinadas variedades mermando mucho la cantidad de producción. Hace dos ejercicios también hubo mal cuaje del fruto y falta de producto debido a las precipitaciones que se produjeron durante la recogida del fruto. Y el anterior tampoco fue bueno del todo. Es decir, con la actual temporada, acumulamos cuatro campañas con mermas en el volumen de cosecha.

VF. ¿Con cuántos socios y hectáreas dedicadas a la producción de cereza certificada cuenta actualmente la IGP?

(Pasa a la página 4)

**MAF RODA**  
AGROBOTIC

## CHERRYWAY IV & CHERRYSCAN 7



- Exclusivo sistema patentado de rotación de 4 movimientos.
- Visibilidad de la superficie completa del fruto.
- Sistema de transición más suave con el fruto del mercado.
- Máxima precisión en el análisis de calidad.



**MAF RODA**  
AGROBOTIC  
Visionary engineering

in YouTube rodasale@mafroda.es

www.maf-roda.com

**OUR INNOVATION,  
YOUR EFFICIENCY**

TU SOLUCIÓN GLOBAL

Automatización | Calibrado | Clasificación | Packing



La **solución postcosecha**  
para **fruta de hueso.**



**SANI-FH L**  
es la solución postcosecha  
para tener menos pérdidas  
y mantener el aspecto  
visual de tu fruta.

**ECOLÓGICA Y  
SIN RESIDUOS**

**BIO**



**SANI-FH L**

FORMULADO PARA TRATAMIENTO  
POSTCOSECHA DE FRUTA DE HUESO  
EN LÍNEA

[www.sanifruit.com](http://www.sanifruit.com)





Un total de 1.732 hectáreas se dedican a la producción de cereza certificada. / IGP

## “Acumulamos...”

(Viene de la página 2)

**HC.** Hace unos años contábamos con más de 500 socios y unas 600 hectáreas dedicadas a la producción de cereza certificada. Pero en nuestra evolución ha subido la superficie y ha descendido el número de asociados. Es decir, las explotaciones han ido ganando dimensión.

La producción se está concentrando en agricultores más grandes y los productores a tiempo parcial están abandonando la actividad, sobre todo en el área más complicada de trabajar, la zona de montaña. Las cifras van cambiando cada temporada, pero actualmente contamos 331 asociados y 1.732 hectáreas dedicadas a la producción de cereza certificada.

**VF.** ¿Qué diferencia a la cereza de la Montaña de Alicante de la fruta de otras zonas productoras?

**HC.** La principal diferencia es que se trata de una agricultura de montaña, poco tecnificada, prácticamente de secano, aunque van aumentando las plantaciones en regadío, y con estas condiciones la cereza cuenta con más sabor y menos calibre que la fruta procedente de otras zonas productoras.

No obstante, la calidad de la cereza siempre depende de la climatología en el momento de recolección. Si la campaña

es más o menos seca, y la fruta se puede recoger en buenas condiciones, la calidad será excelente. Por el contrario, las lluvias siempre provocan mermas porque a la cereza le afecta mucho el *cracking*.

**VF.** ¿En qué mercados se comercializan las cerezas amparadas por la IGP Cerezas de la Montaña de Alicante?

**HC.** Cuando la campaña lo permite, porque la cereza llega con calidad, un 50% de la producción se destina a la exportación a mercados de Centroeuropa, Francia, Italia, Reino Unido y países del Este. En general, comercializamos fruta en toda Europa y en menor medida a destinos de Oriente o Estados Unidos.

**VF.** ¿Os beneficia que la cereza de la Montaña de Alicante sea la primera en llegar a los mercados?

**HC.** Llegar los primeros a los mercados, en principio, es un factor beneficioso, pero hay que llegar con cereza de calidad. Si la fruta no se encuentra en perfectas condiciones los mercados, en el momento que pueden, cambian hacia fruta de otras zonas productoras con mejores condiciones.

La calidad de la cereza siempre está muy ligada a la climatología, que puede provocar problemas de *cracking* y mermar la vida útil de la fruta. Por eso, lo importante para comercializar es contar con fruta de buena calidad.

**VF.** ¿Cómo está influyendo el elevado incremento de costes en el sector de la cereza de la Montaña de Alicante?

**HC.** El incremento generalizado de los costes está afectando ya en la producción, y también influirá cuando arranquemos la temporada de comercialización. Ahora la clave está en ver si podemos repercutir estos aumentos de costes en los precios de venta de la cereza. Si los mercados no asumen esta subida tendremos problemas de rentabilidad.

**VF.** ¿Qué acciones promocionales se van a realizar desde el Consejo Regulador de la IGP Cerezas de la Montaña de Alicante?

**HC.** Desde el Consejo Regulador todas las campañas desarrollamos acciones promocionales en radio y prensa. Este año también queremos realizar un acto para dar inicio a la temporada de recolección de la cereza. Pero en un cultivo con un periodo de recolección tan corto, de apenas dos meses, y en el que dependes de si la cereza cuenta con la calidad suficiente para ser certificada, resulta complicado planificar grandes campañas promocionales. Al final las acciones de promoción vienen marcadas por el propio desarrollo del ejercicio.

Las campañas promocionales las centramos en el mercado nacional y sobre todo en la zona del Levante, donde la cereza de la Montaña de Alicante es muy apreciada y consumida. Tenemos un mercado potencial de proximidad en esta zona, en la que contamos con consumidores fieles que ya conocen el producto.

**VF.** Para concluir, ¿considera que el cultivo de la cereza de la Montaña de Alicante tiene futuro?

**HC.** Aunque después de cuatro años malos estamos decepcionados, le veo futuro porque es un cultivo de secano que se adapta bien a las condiciones de la zona.

# La Cooperativa de Planes continúa invirtiendo en tecnología

La entidad, como planta envasadora de cereza, intenta adaptarse a las demandas de los mercados y de los consumidores

■ ÓSCAR ORZANCO. REDACCIÓN.

Planes se encuentra al norte de la provincia de Alicante. La economía de este pueblo alicantino está basada tradicionalmente en la agricultura y es conocido como la “Capital de la Cereza”. Este cultivo, junto a la producción de aceite, es muy representativo en la localidad y su cooperativa ha realizado importantes inversiones en los últimos años para modernizar sus instalaciones.

“Cada año realizamos inversiones en tecnologías de visión artificial, en cámaras de conservación, en tratamientos postcosecha, para que la cereza llegue en las mejores condiciones al consumidor”, señala Hilario Calabuig, consejero delegado de la Cooperativa Agrícola de Planes.

La cooperativa, como planta envasadora de cereza, intenta adaptarse a las demandas de los mercados y de los propios consumidores, y para lograr este objetivo apostar por una tecnología puntera resulta esencial. En este sentido, Hilario Calabuig indica que entre estas demandas “está que la cereza sea más uniforme en color y en calibre. Esta clasificación se realiza actualmente con sistemas de visión artificial y cada año vamos invirtiendo en estas soluciones que posibilitan que



La cereza es un cultivo representativo en la localidad de Planes. / IGP

hasta el consumidor llegue una fruta uniforme. Este tipo de herramientas cada vez son más potentes y podemos ver no solo la parte exterior, calibre y color, sino que se pueden detectar ya defectos internos de las cerezas. Toda esta tecnología de visión artificial permite clasificar las cerezas en diferentes categorías”.

Las inversiones de la Cooperativa Agrícola de Planes en este tipo de tecnología comenzaron en 2008 y cada año van incorporando las innovaciones que salen al mercado. “Los sistemas de visión artificial para detectar defectos en la fruta cada vez son más precisos y van evolucionando a un ritmo muy rápido. Por ello, cada ejercicio realizamos alguna adaptación compatible con nuestra maquinaria. Estamos en constante evolución”, indica Calabuig.

No obstante, señala que las inversiones, tras cuatro campañas malas, hay que realizarlas con precaución para no comprometer la viabilidad de la cooperativa. “En la cooperativa las amortizaciones de las instalaciones son complicadas porque la cereza es una fruta con un ciclo muy cortos, de dos meses y medio, que exige realizar una fuerte inversión, y cuando no obtienes la producción esperada la rentabilidad se resiente. Hay que actuar con precaución porque cuatro años seguidos de malas campañas resultan difíciles de gestionar. Y en relación a la capacidad de invertir, en la cereza siempre tenemos que contar con la mitad del volumen previsto, porque la climatología siempre puede mermar la cosecha en cualquier momento de la temporada. Las inversiones deben realizarse ateniéndose a estos cálculos de ingresos para no poner en riesgo la viabilidad económica de la cooperativa”.



### Royal Tioga (cov)

Época Burlat

**Autofértil** con bajo requerimiento de frío. Calidad gustativa muy dulce y aromática. El que presenta una mejor adaptación en todas las zonas del sur. Producción regular y constante. Buena tolerancia al *cracking*.



### Royal Lafayette®

Summit -3 días

Elevado potencial de calibre y firmeza. Excelentes cualidades gustativas, frutos azucarados y crujientes. La firmeza es muy buena. El fruto es grande y moderadamente susceptible al *cracking*.



### Royal Edie (cov)

Sweetheart® -7 días

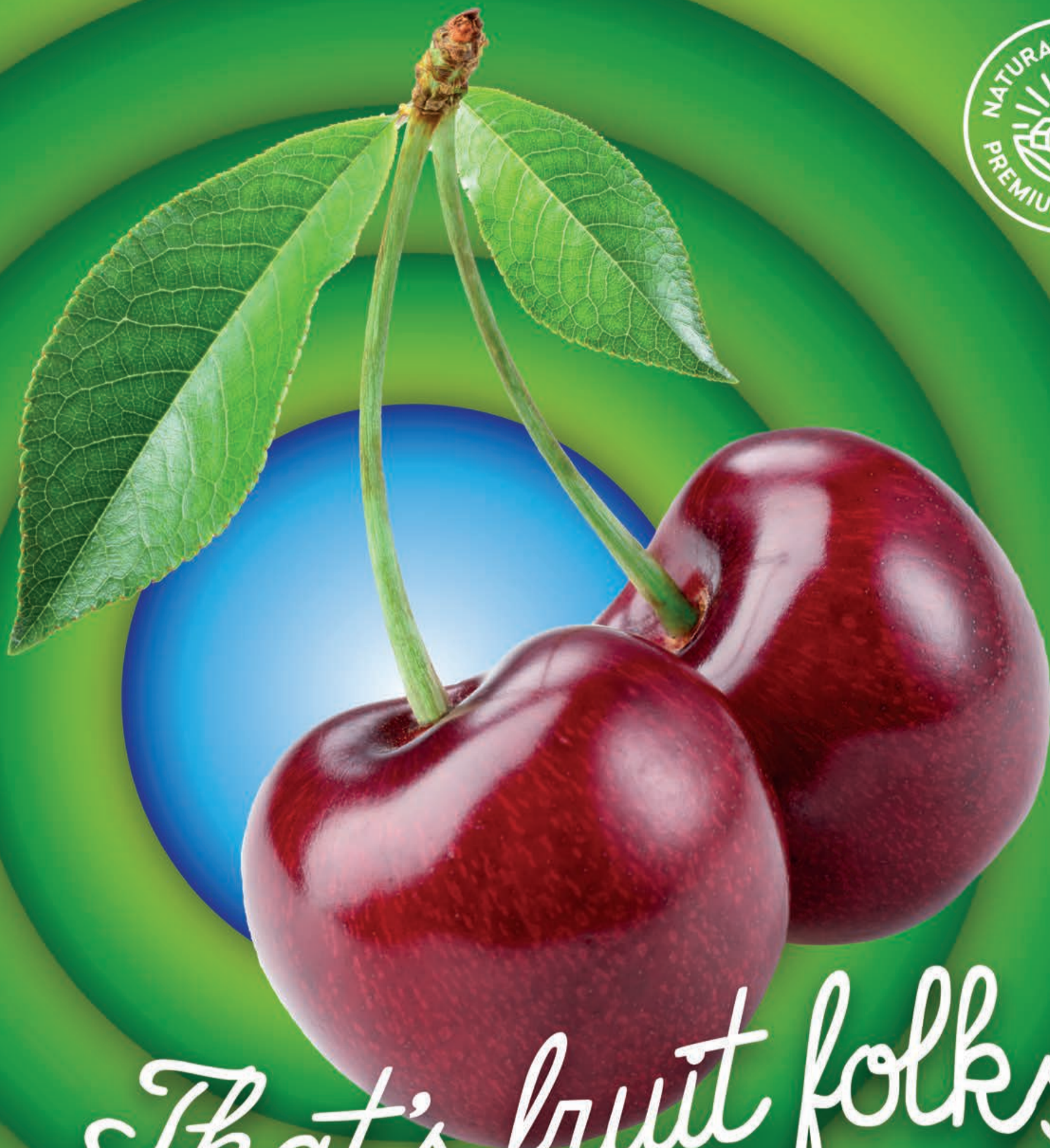
**Autofértil** cuyos frutos son muy atractivos y de excelente calidad gustativa. La firmeza es muy buena. Variedad de gran calibre entre las de su época maduración tardía.



## Cerezas

[www.ips-plant.com](http://www.ips-plant.com) - Tel.: +33 (0)4 75 90 92 89 - [contact@ips-plant.com](mailto:contact@ips-plant.com)





*That's fruit folks!*

IMPORT EXPORT INGROSSO **ORTOFRUTTICOLO**

Boffetti Marino Srl  
via A. Volta 8/10 - 24011 Almè (BG)  
T. +39 035 54 54 55 - F +39 035 54 56 88

[boffettimarino.com](http://boffettimarino.com)

**boffetti**  
ENJOY FRUIT



FRANCESC PÀMPOLS / Director de Pampols Packaging Integral

## “Readaptamos los envases a las demandas del cliente y del mercado”

La obtención de más certificaciones (IFS Logística y FSC), doblar el equipo técnico, y las tendencias de envasado son algunos de los temas que trata Francesc Pàmpols, director de Pampols Packaging Integral, en la entrevista.

► ÓSCAR ORTEGA. BARCELONA. Valencia Fruits. Arrancamos la campaña de cerezas con importantes heladas. ¿Cómo preparan desde Pampols la campaña de fruta de verano?

**Francesc Pàmpols.** La reciente ola de frío polar ha afectado una parte importante de la fruta de hueso. Ha sido un duro golpe para el sector agrícola que ha trabajado de forma incansable durante los últimos dos años y que lleva tiempo haciendo frente a unos costes de producción en constante subida. Confiamos que podamos registrar una buena campaña a pesar de los imprevistos meteorológicos y de la subida desorbitada del precio de las materias primas.

En Pampols notamos un incremento de la carga de trabajo en primavera y verano, tanto en el suministro de soluciones de packaging y productos agrarios como en el servicio de postventa y mantenimiento de maquinaria de envasado y final de línea. Así que afrontamos la campaña con ilusión y con ganas de poder ir de la mano de nuestros clientes.

**VF.** En relación a soluciones de envase y embalaje, ¿qué soluciones solicitan sus clientes para una fruta como la cereza?

**FP.** La demanda es muy variada en función del tipo de mercado de destino de la cereza y del tiempo transcurrido desde la cosecha y envasado hasta el punto de venta. Sí que es verdad que los envases en kraft y con materiales biodegradables ganan más peso. Por ejemplo, cestas de cartón microcanal, nanocanal o en kraft o bolsas de papel son soluciones muy populares para la exposición y venta de cerezas en los supermercados. Otro envasado que funciona muy bien son las cestas termoselladas.

**VF.** ¿Estas tendencias de envasado son aplicables a otras frutas



Detalle de cestas de cartón microcanal, nanocanal y kraft, muy demandadas para envasar fruta y verdura. / PAMPOLS

de verano, como el melocotón o albaricoque?

**FP.** Correcto, pero adaptadas al tamaño y características de cada fruta, y también a las demandas del cliente.

Los envases sostenibles y fabricados con un menor porcentaje de plástico son una tendencia al alza. En este sentido, tienen mucha salida las cestas de cartón cerradas con flow compostable o malla biodegradable.

**VF.** Antes comentaba que el servicio postventa es una de sus líneas de negocio destacadas...

**FP.** Consideramos que es primordial dar un servicio 360° a los clientes a los que hemos instalado equipos de automatización y maquinaria de final de línea. Durante la campaña de la fruta, la inmediatez es un plus y debemos evitar a toda costa paros de maquinaria innecesarios en las centrales hortofrutícolas. Una pesadora automática o una flejadora inoperativa durante una o varias jornadas de trabajo

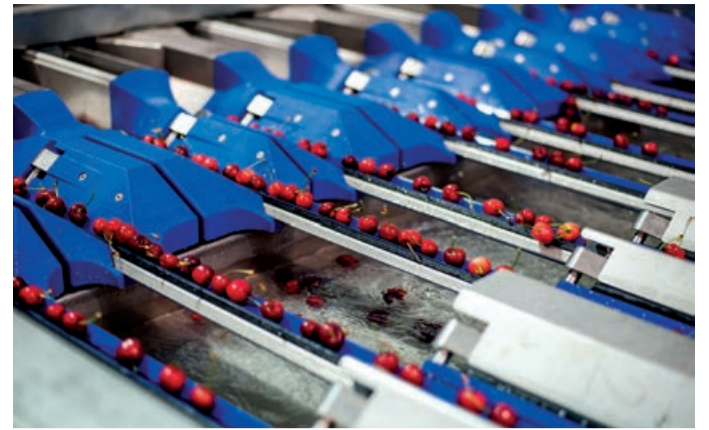
supone un rompecabezas para una central frutícola. Para ello, hemos doblado el equipo técnico de Pampols, porque queremos atender la alta demanda en la automatización de los procesos de envasado. Este servicio integral solo lo podemos ofrecer con un equipo SAT potente y cualificado.

**VF.** ¿Alguna novedad prevista para este 2022?

**FP.** Estamos en constante búsqueda para ofrecer las últimas novedades de packaging a nuestros clientes. Soluciones de envasado y transporte hortofrutícolas funcionales, atractivas, seguras y que minimicen el impacto medioambiental. Las iremos presentando en las diferentes ferias que participaremos este año, que parece que por fin se reactivan los eventos presenciales. A finales de mayo estaremos en la feria Hispack en Barcelona.

**VF.** Una de sus máximas es la obtención de certificados. Este año, ¿han obtenido algún certificado nuevo?

**FP.** Sí, estamos muy contentos de anunciar que, además de renovar la BRC y la ISO que ya disponíamos, hemos obtenido la certificación IFS Logística (International Food Standard, que vela por la seguridad alimentaria de los productos que comercializamos) y la FSC Cadena de Custodia. Este último es un certificado de sostenibilidad ambiental que, como proveedores de packaging de papel y cartón, acredita que la materia prima de los productos con sello FSC provienen de bosques gestionados de manera responsable o de fuentes recicladas acreditadas (contenedor azul). Para muchos clientes y partners, estas certificaciones son el sello de garantía y confianza que trabajamos de forma segura y según unos protocolos de calidad muy exigentes.



Cherryway IV, con el nuevo sistema patentado de rotación en cuatro movimientos, permite escanear la superficie del fruto completa manteniendo intacto el pedúnculo. / MAF RODA

## Maf Roda ofrece una solución para la clasificación y confección de cerezas

Cherryway IV y Cherryscan 7 permiten aumentar la productividad de las plantas postcosecha

► VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

Maf Roda ofrece una solución para la clasificación y confección de cerezas llave en mano. El calibrador Cherryway IV, combinado con el sistema de calidad Cherryscan 7, han supuesto un gran avance para los productores de cereza.

Fe Martínez, directora gerente de la Cooperativa de Navaconcejo, afirma que gracias a la instalación de la solución tecnológica ofrecida por Maf Roda evitan reclamaciones innecesarias y les permite satisfacer mejor las necesidades de los clientes, rentabilizando el producto y obteniendo el máximo beneficio posible para sus socios agricultores.

La novedosa solución de Maf Roda para la cereza permite aumentar la productividad de las plantas postcosecha. Las tecnologías Cherryway IV y Cherryscan 7 se han convertido en indispensables para cualquier productor de cerezas en el plano internacional. Cuando se trabaja con cerezas se afrontan varias dificultades añadidas: la delicadeza del fruto y el largo pedúnculo. Estos dos problemas están 100% solventados con las líneas Maf Roda.

Las grandes mejoras técnicas en Cherryway IV, con el nuevo sistema patentado de rotación en cuatro movimientos, permite escanear la superficie del fruto completa manteniendo intacto el pedúnculo. Esta rotación se hace totalmente de forma automática sin necesidad de realizar ningún ajuste mecánico. Además, el nuevo bicono proporciona una mayor tasa de llenado y aumenta la producción.



Calibrador Cherryway IV. / MAF RODA

Cherryscan 7 se beneficia de ese avance en el calibrador mejorando el rendimiento y la precisión de la línea. Con una interfaz más simplificada y más fácil de operar, el sistema de análisis externo de Maf Roda ha mejorado considerablemente su precisión en el descarte de defectos respecto a su versión anterior gracias a una visión más limpia de las cerezas. El nuevo sistema evita interferencias de tallos en la imagen y una mejora en el seguimiento del pedúnculo.

Por otro lado, y con el objetivo de ofrecer una solución que cubra el proceso completo por el que pasan las cerezas desde que entran en las centrales hasta que salen listas para su consumo, el Grupo Maf Roda ha desarrollado distintas llenadoras de cerezas multiformato con estaciones de peso muy precisas que completan así la automatización del proceso completo.



**Cerezas de Navaconcejo**  
Sociedad Cooperativa del Campo

Vega del Molino, 1  
10613 NAVA CONCEJO (Cáceres)  
Teléfono: +34 927 17 31 68  
Fax: +34 927 17 34 38  
E-mail: gerente@cerezasdenavaconcejo.es  
cooperativadelcampo@cerezasdenavaconcejo.es

[www.cerezasdenavaconcejo.es](http://www.cerezasdenavaconcejo.es)

cerezasdenavaconcejo

**Navaconcejo**



PILAR DÍAZ / Directora Técnica de la DOP 'Cereza del Jerte'

# “Las acciones promocionales se van a centrar en el mercado nacional”

*El arranque de la temporada de cereza con el sello de la DOP se acerca. La primera variedad certificada, la Navalinda, comenzará a llegar a los mercados la última semana del mes de mayo. En estos momentos existe mucha incertidumbre sobre cómo se van a comportar esta campaña los mercados, los clientes y el consumidor en un escenario de elevados incrementos de costes. No obstante, desde la Denominación de Origen continuarán desarrollando acciones promocionales para incentivar el consumo de la Picota del Jerte. Unas campañas que este año se centran en el mercado nacional y en zonas geográficas muy específicas como Madrid, Barcelona, Valencia, Bilbao, Málaga, Sevilla y Extremadura.*

► OSCAR ORZANCO. REDACCIÓN.

**Valencia Fruits.** ¿Qué previsiones manejan en la Denominación de Origen Protegida 'Cereza del Jerte' para la presente campaña?

**Pilar Díaz.** El Consejo Regulador tiene actualmente una producción potencial de aproximadamente siete millones de kilos. Ahora mismo los cerezos se encuentran en plena floración y quedan unos 15 o 20 días para conocer en qué márgenes de producción nos moveremos esta temporada, y dependemos de los factores climatológicos.

**VF.** ¿Y cómo se ha comportado hasta el momento la climatología con el cultivo de la cereza en el Valle del Jerte?

**PD.** Este año está siendo atípico. A lo largo de estos meses los intervalos de temperaturas han variado ostensiblemente, se ha pasado de temperaturas invernales por debajo de los 7 grados a temperaturas que han sobrepasado los 18/20°C. No obstante, el cerezo ha acumulado las horas de frío necesarias aunque este año la floración ha sido un poco desigual. Ahora solamente esperamos que las heladas primaverales no lleguen y afecten al volumen de cosecha.

**VF.** ¿Cuándo tienen previsto arrancar la temporada de cereza certificada con el sello de la DOP?

**PD.** La cereza comenzará a recolectarse en esta demarcación geográfica entre finales de abril y la primera semana de mayo. La

primera variedad de cereza certificada, la Navalinda, comenzará a llegar a los mercados la última semana del mes de mayo. Y las previsiones para comenzar la certificación de la Picota del Jerte son a partir del 15 de junio.

**VF.** ¿Cómo puede influir el elevado incremento de costes en la campaña de cereza amparada por la Denominación de Origen?

**PD.** El incremento de costes derivado de la situación económica y social por la que atraviesa Europa y el mundo se está traduciendo en un incremento de los costes de producción. Pero desconocemos cómo se van a comportar los mercados y cuál será el precio de venta de la cereza. No obstante, la Denominación de Origen no comercializa producto y sus funciones principales son la promoción y la certificación. Por ello, a nivel de precios no contamos con una información exhaustiva.

**VF.** ¿Puede mermar esta situación, que también afecta a los clientes, el consumo de cereza?

**PD.** Hay mucha incertidumbre sobre cómo se van a comportar esta campaña los mercados, los clientes y el consumidor. Esperamos que el consumo de cereza no se resienta porque sería una noticia muy mala para los productores y las empresas comercializadoras. En principio, la cereza es una fruta estacional y esto hace que los consumidores estén esperando su llegada. A me-

didada que avance la temporada veremos la evolución.

**VF.** ¿Qué acciones promocionales tienen previsto realizar desde el Consejo Regulador de la Denominación de Origen en esta campaña?

**PD.** En esta temporada las actividades promocionales se van a centrar en el mercado nacional. Las principales acciones para la promoción de nuestro producto se llevarán a cabo en distintos medios: radio, online, inserción de anuncios en soportes digitales (trenes, metro...), promociones en punto de venta, campaña en mercados, colaboraciones con importantes cocineros del panorama nacional, y la realización de distintos eventos de relaciones públicas.

Nuestra campaña de promoción arrancará el próximo día 26 de abril con la entrega del Premio Picota del Jerte al programa de TVE "Aquí la Tierra" en el Salón Gourmets.

Este año la Denominación de Origen ha creado una imagen nueva que recoge todo aquello que sostiene a la Picota del Jerte: la proximidad del producto, el cultivo artesanal, los pequeños productores, la agricultura tradicional...

Hay que destacar que toda nuestra campaña se va a dirigir a zonas geográficas muy específicas como son Madrid, Barcelona, Valencia, Bilbao, Málaga, Sevilla y Extremadura.



La cereza certificada comenzará a comercializarse la última semana de mayo. / DOP

**VF.** ¿Hacia qué tipo de cliente se dirige la cereza certificada por la DOP?

**PD.** Nos dirigimos principalmente a la persona encargada de realizar las compras en el hogar. No obstante, el perfil de los consumidores de la cereza y Picota del Jerte varía mucho. Por suerte es una fruta exclusiva debido a su estacionalidad y principalmente nos dirigimos a un consumidor que se preocupa por adquirir un producto saludable, un producto sano, un producto con una calidad diferenciada y un producto sostenible con el medioambiente.

**VF.** ¿Qué resultados ha obtenido el proyecto Go Cereza, en el que participa la DOP, para mejorar la competitividad del cultivo en las sierras del norte de Extremadura?

**PD.** El balance es muy positivo porque nos ha permitido llegar a los agricultores de las sierras del norte de Extremadura y explicarles la situación en la que se encuentra este cultivo. La cereza ha experimentado cambios muy notables a lo largo de los últimos 50 años. Casi ha duplicado su producción y las áreas en las que se produce también se han incrementado. Todo esto, junto a todas las exigencias de calidad y de los mercados, se lo hemos transmitido a los agricultores y les hemos hecho partícipes de la reforma varietal. Hay que adaptarse a las demandas del consumidor, que al fin y al cabo es quien compra nuestra fruta y determina, en

cierta forma, las formas de producción. También se necesita que la cereza no se quede únicamente en el mercado nacional sino que viaje a Europa y a otros destinos como China, para lo que necesitamos protocolos de exportación.

Además, de este grupo operativo de cereza ha salido un listado de variedades recomendables para realizar una homogeneización varietal, ya que el Jerte cuenta con 104 variedades, de las cuales son comerciales unas 35. Hay que ofrecer al consumidor una producción que se adapte a sus exigencias. Con este listado de variedades están trabajando ya agricultores y empresas comercializadoras.

También han sido muy importante las distintas acciones formativas dirigidas a todos/as los/las agricultores: cursos online, formación presencial y la edición del manual de buenas prácticas agrícolas en el cultivo del cerezo. Toda esta formación está disponible en la web [gocerezaextremadura.eu](http://gocerezaextremadura.eu).

**VF.** ¿Esta campaña se van a intentar abrir nuevos mercados, como China, para la cereza del Jerte?

**PD.** Nuestras empresas están en ello. En el caso de China es necesario que se firme el protocolo de exportación. Pero las firmas que certifican con el sello de la Denominación de Origen si que están intentando abrir nuevos mercados para la cereza.



**900 401 777**  
[www.pampols.es](http://www.pampols.es)



*El mejor packaging para sus cerezas*





# La cereza temprana de Caspe da por perdida la cosecha en un 80% debido a las heladas

Solo se contratará una mínima parte de los 3.000 temporeros de una campaña normal

► JAVIER ORTEGA. ARAGÓN.

La cosecha de la cereza temprana de Caspe, al igual que el resto de fruta de gran parte de Aragón, se ha visto afectada por las heladas de los primeros días del mes de abril. Se calcula que se ha perdido el 80 por ciento de la producción, un porcentaje que puede ser aún mayor en algunas zonas de la comarca.

En esta época de primavera el fruto estaba ya cuajado y se veían pequeñas cerezas verdes en los árboles. Se preveía una buena cosecha que ahora se ha ido al traste por las bajas temperaturas.

Esto lleva aparejado que este año, prácticamente, no se vayan a contratar temporeros en la comarca del Bajo Aragón-Caspe, donde cada campaña se empleaban unas 3.000 personas. La situación afectará también, además de a muchos pequeños fruticultores, a cooperativas, almacenes y en general a los sectores de hostelería, comercio y servicios de las localidades implicadas.

Casualmente, un día antes de la primera helada se había reunido la Mesa de Campaña, convocada por el Ayuntamiento de Caspe, en la que participaron técnicos de Servicios Sociales, fuerzas del orden, representantes del centro de salud, Instituto Aragonés de Empleo, Fundación Cruz Blanca, pequeños y medianos empresarios y sindicatos, para preparar todo lo relacionado con la campaña de la fruta, como la llegada y el alojamiento de los temporeros.

Este año se había creado la Unidad de Coordinación Comarcal con el objetivo de concretar estrategias para los problemas que puedan surgir durante este periodo de gran actividad. Además, el Gobierno de Aragón ha convocado ayudas por 215.000 euros destinadas a acondicionar alojamientos para temporeros durante la campaña frutícola y también se ha ofrecido a vacunarlos, aunque se vaya actuar sin restricciones por el Covid.

En la citada reunión se constató que se presentaba una cosecha "normal" tirando a "buena", con "abundante fruta", una campaña similar a la del año pasado.



Aragón es la primera comunidad productora de cereza en España. / J. ORTEGA

Pero los seis pueblos de la comarca del Bajo Aragón-Caspe se vieron afectados por las heladas en mayor o menor proporción y dependiendo del tipo de plantaciones, almendros o frutales. Según Agroseguro, dicha comarca figura entre las más afectadas de Aragón por las bajas temperaturas.

En la zona de Fabara, por ejemplo, el frío destrozó en torno a un 70% de la producción de almendra. Alberto Balaguer, responsable de UAGA del Bajo Aragón Caspe, señaló que, "en principio, los mapas decían que en la zona estábamos fuera de esas temperaturas tan fuertes. Y así fue durante el domingo y el lunes. Eso sí, ya estábamos al límite. El martes por la mañana se preveía que el cielo estuviera cubierto de nubes pero no llegaron y no pudieron evitar la temperatura tan baja que hubo. Fue un desastre". Todo ello hizo que en las huertas tradicionales los daños en frutales hayan alcanzado incluso el 100% de la producción en varias localidades como Fabara, Nonaspe o Maella. Además, las heladas producidas en la noche del lunes al martes dañaron de lleno los frutales de Chiprana y Caspe que hasta ese momento habían conseguido sobrevivir.

La comarca de Caspe comprende los municipios de Chiprana, Nonaspe, Fabara, Fayón, Maella y Mequinenza: Se trata de una zona eminentemente frutícola,

con unas 1.328 hectáreas dedicadas al cultivo de cereza.

La producción media de la cereza temprana de Caspe, de las variedades Burlat y Early, suele ser de entre 8.000 y 10.000 kilos por hectárea. En un año bueno se pueden recolectar hasta 5.000 toneladas de temprana. Hay algunas explotaciones grandes, aunque predominan las medianas y pequeñas fincas y tienen un papel destacado las cooperativas.

Todo estaba dispuesto para comenzar la recolección en la primera quincena de mayo, pero las heladas han hecho que se viva una situación de verdadera "catástrofe".

Adiós a los más de cinco millones de kilos de cereza temprana y apenas se contrataran una pequeña parte de los 3.000 temporeros previsto llegados de otros países y de diferentes puntos de España. En la oficina comarcal de UAGA informan de que "en vez de dar de alta a trabajadores, estamos dando de baja cada día".

## ■ ARAGÓN, LÍDER EN CEREZA

Estos datos, tras las mencionadas heladas, son ahora meramente teóricos y no valen para la presente campaña, con pérdidas generalizadas del 80%. Con una media de unos 35 millones de kilos por campaña, Aragón es una de las primeras comunidades autónomas productoras de cerezas.

La cereza madura primero en las tierras más cálidas del este

## Se preveía una buena cosecha que ahora se ha ido al traste por las bajas temperaturas

de Aragón, en los términos de Caspe, Maella, Mequinenza, Fayón o Chiprana. A continuación se suman la huerta de Fraga y la comarca de La Litera, las tierras bañadas por el río Martín a su paso por las comarcas de Andorra Sierra de Arcos y Bajo Martín, la parte alta del Jiloca, los alrededores de La Almunia de Doña Godina, localidades de la Comarca de Calatayud como El Frasno y Aniñón, y las cerezas de Bolea.

En Aragón se cultivan, en unas 8.000 hectáreas, más de un centenar de variedades de cerezas que favorecen una maduración escalonada y permiten extender el periodo de recolección desde el mes de mayo hasta los primeros días de agosto.

Entre otras, las variedades Summit, Sumburst, Lapins, Early Van o Brooks y también la Napoleón, destinada directamente a la transformación industrial.

Además de sus propiedades nutricionales, la cereza tiene una dimensión social. Alrededor del fruto hay cada vez más actividades como ferias, jornadas gastronómicas o rutas turísticas. En algunas zonas, como Bolea, en Huesca, la cereza se ha convertido en un atractivo turístico que potencia la economía local.

Meses antes, durante la floración de los cerezos, se realizan rutas senderistas por las fincas. Además de Bolea, cuentan con feria de la cereza Albalate del Arzobispo, en la provincia de Teruel, El Frasno, en la Comunidad de Calatayud, y en Ricla.

UAGA ha propuesto que el Gobierno de Aragón haga la solicitud formal para que se apruebe la concesión de una Indicación Geográfica Protegida para la cereza aragonesa y se tramite a la Unión Europea para su ratificación e inscripción como nueva figura de calidad reconocida.

Buena parte de la cereza aragonesa se exporta a países europeos como Francia, Reino Unido, Alemania, Italia y Países Bajos y también a países del Golfo Pérsico y Hong-Kong, con la mirada puesta en China. Un claro ejemplo de vocación exportadora lo encontramos en las cerezas de la localidad zaragozana de Mequinenza, en la comarca del Bajo Aragón-Caspe. Con un millón de kilos de producción, las variedades más tempranas se destinan al mercado nacional, ya que su transporte resulta complejo por lo delicado del fruto, mientras que las tardías, más resistentes, se exportan a mercados del centro y norte de Europa.

El objetivo que se han fijado los productores, a corto y medio plazo, es llegar a los mercados asiáticos y en concreto a China, donde el fruto es muy apreciado por los consumidores.

Mequinenza cuenta con 350 hectáreas dedicadas a la producción de cereza, a las que hay que sumar un centenar de nueva plantación gracias a los nuevos regadíos por bombeo.

## ■ COOPERATIVAS

Además de los pequeños agricultores, la comarca del Bajo Aragón-Caspe cuenta con importantes cooperativas. La Chipranesa es una de las cooperativas más grandes de la provincia de Zaragoza y está especializada en fruta dulce como melocotón, nectarina, albaricoque, cereza, pera, brevas e higos. Produce anualmente alrededor de diez millones de kilos y solo comercializa fruta procedente de las explotaciones de sus 35 socios, ubicadas en los municipios de Chiprana, Caspe, Sástago, Escatrón y Pina de Ebro.

Frutícola Bajo Aragonesa es la agrupación de tres cooperativas base: Frutícola Compromiso de Caspe, Cooperativa San Isidro de Fabara y Mequifruit. Comercializa, además de aceite y oliva, fruta de verano: cereza, melocotón, nectarina, albaricoque, pera y ciruela.

Por otra parte, está la Asociación de Fruticultores de la Comarca del Bajo Aragón-Caspe que organiza jornadas técnicas y cuenta con una finca experimental.

En el paraje denominado "Mas de la Punta" del término municipal de Caspe, propiedad del Ayuntamiento, se han transformado unas ocho hectáreas de secano en regadío para dedicarlas a la experimentación y transferencia de tecnología en cultivos leñosos, frutales, como la cereza, olivo y almendro. En el proyecto participan todos los implicados en el sector de la fruta y cuentan con la colaboración del Gobierno de Aragón.

50 Años Vistiendo la Fruta

## GERVISAN S.A.

Artes Gráficas

Pol. Ind. Masía de Juez • Calle Els Moliners, 12 • 46900 TORRENT, Valencia  
 comercial@embalajesgervisan.com • www.embalajesgervisan.com  
 Tel.: +34 96 155 00 21

• Cubre cajas Polietileno • Flow pack • Cubre cajas OPP con adhesivo • Forros - Cubrefondos •

CONSULTENOS

Cubres para todo tipo de Cajas de Cerezas

TAMBIÉN CON MATERIAL BIODEGRADABLE