



Foto: José Izquierdo. Agrupación Coop. Valle del Jerte

valencia fruits
dossier
Cereza



HILARIO CALABUIG / Presidente del Consejo Regulador de la IGP Cerezas de la Montaña de Alicante y consejero delegado de la Cooperativa Agrícola de Planes

“Con el buen ritmo de la floración esperamos una gran campaña con mucha calidad”

Las estimaciones actuales del Consejo Regulador de la IGP Cerezas de la Montaña de Alicante apuntan a que esta será la campaña en la que los productores pondrán fin a cinco largas temporadas absolutamente ruinosas. Pero estas previsiones no solo levantan los ánimos del sector, sino que también ayudan a dar a la cereza alicantina el reconocimiento que se merece porque, tal y como apunta Hilario Calabuig, es una fruta de kilómetro 0 con una calidad garantizada que “se recolecta por el día, se distribuye durante la noche y llega al consumidor el día siguiente”.

► JULIA LUZ. REDACCIÓN.

Valencia Fruits. La cereza de la Montaña de Alicante acumula unas cinco campañas “para olvidar”. ¿Qué balance hace de este periodo?

Hilario Calabuig. Efectivamente, llevamos unos cuantos años sin sacar una producción “normal” al mercado. En las campañas de los años 2020 y 2022 tuvimos problemas de humedad y episodios muy agresivos de lluvia en primavera, de manera que ni la floración ni el cuajado fueron bien y, en consecuencia, esas temporadas prácticamente no tuvimos nada de producto. Los otros años, en cambio, sí teníamos algo de producción, pero por diversos motivos, las cosechas han sido muy irregulares.

VF. Después de varios ejercicios con malos resultados, ¿la superficie sigue siendo la misma y los agricultores siguen apostando por la cereza de la Montaña de Alicante?

HC. La superficie plantada bajo el sello de la IGP Cereza de la Montaña de Alicante es muy similar a la del año pasado, unas 1.600 hectáreas en números redondos. Sí es cierto que en las zonas más abruptas y con más desnivel, como en la Vall de la Gallinera o en la comarca de el Comptat, muchos agricultores han abandonado el cultivo. Ya no solo porque la producción es más compleja, sino también porque son agricultores de una edad avanzada y el relevo generacional es muy escaso. Pero en otras zonas de la IGP como Villena la tendencia ha sido contraria, y el número de hectáreas dedicadas a este cultivo se han incrementado.

VF. ¿Qué datos manejan para la esta campaña? ¿Cómo ha afectado este año la climatología?

HC. La floración va a buen ritmo, con lo cual, si no se produce ningún accidente climático fuera de lo normal, puede haber una gran campaña acompañada de una buena calidad. Así, a nivel de producción, esperamos entre 3 y 4 millones de kilos en la zona de influencia de la IGP, pero como he mencionado anteriormente, hasta el momento de la recolección nada es seguro, por lo que habrá que esperar un par de semanas para saber de manera más concreta el volumen de producción total.

En cuanto a los efectos de la climatología, con los episodios de frío de enero y febrero la recolección venía muy retrasada, pero tras un marzo con unas temperaturas más altas de lo normal



Hilario Calabuig destaca que la cereza alicantina es muy conocida y apreciada por los consumidores del Levante. / CR

esperamos que la producción vuelva a su ritmo habitual para poder empezar a recolectar las cerezas más tempranas a principios de mayo. No obstante, estamos deseando que antes del momento de la recolección caiga alguna lluvia para terminar de nutrir el cultivo y conseguir unos buenos calibres.

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

HC. El sector de la cereza se ha visto y se ve afectado por toda la subida de costes: el gasóleo, la energía, los abonados, los fitosanitarios... pero el principal coste de nuestro cultivo es la mano de obra para la recolección. Así,

“El principal coste de nuestro cultivo es la mano de obra y ya llevamos algunos años que, pese a la poca cantidad de cereza que producimos, notamos que es cada vez más difícil realizar los contratos de trabajo conforme a la legislación vigente”

“La cereza de la Montaña de Alicante es una fruta de kilómetro 0 porque, —siendo su principal zona de consumo el Levante— se recolecta por el día, se distribuye durante la noche y llega al consumidor al día siguiente de la recolección, es decir, llega del campo a la mesa en 24 horas o menos”

Cooperativa Agrícola de Planes

Hilario Calabuig, además de ser el presidente del Consejo Regulador de la IGP Cerezas de la Montaña de Alicante, es también el consejero delegado de la Cooperativa Agrícola de Planes, una de las 9 plantas de envasado que trabajan con la cereza amparada bajo la IGP. Así, una vez la cereza es recolectada, se transporta a la cooperativa donde se unifican calibres, colores y variedades para sacarla al mercado con una marca única.

La cooperativa intenta adaptarse a las demandas de los mercados y de los consumidores, y para lograr este objetivo, apostar por una tecnología puntera resulta esencial. Si bien la Cooperativa Agrícola de Planes se caracteriza por una inversión continua en tecnología, tras cinco campañas sin apenas ingresos por la escasez de producción, los cooperativistas han echado el freno. “Las inversiones deben realizarse ateniéndose a estos cálculos de ingresos para no poner en riesgo

la viabilidad económica de la cooperativa”, explicaba el consejero delegado el pasado año.

Una de las principales demandas de los consumidores es que la cereza sea más uniforme en color y calibre y que la vida útil del producto sea más longeva y, para eso, en la Cooperativa Agrícola de Planes cuentan con una máquina de visión artificial que permite ver más allá de la parte exterior del fruto. No obstante, tal y como indica Calabuig, “la tecnología va tan rápido que en apenas unos años sin invertir te quedas anticuado, por eso esperamos que esta campaña nos dé un balance positivo para poder modificar nuestra maquinaria y que sea de última generación”. Finalmente, y apelando a la necesidad de estar a la última en maquinaria y tecnología, sentenciaba que “el consumidor paga un precio más alto por tener una fruta de alta calidad y es nuestra responsabilidad cumplir esas garantías”.■

hasta que no tenemos la fruta en el árbol no podemos cuantificar nuestro coste central y, además, dependemos de la cosecha de cada año, de manera que si en una campaña no hay un buen cuajado y la producción es reducida, el coste de personal también se reduce. Con lo cual, aunque una campaña no sea la mejor en cuanto a volumen, el cultivo aguanta siendo más o menos rentable.

VF. Otros cultivos están sufriendo la falta de mano de obra. Siendo el personal uno de vuestros mejores activos y con una campaña que promete ser más cuantiosa en cuanto a volumen que las precedentes, ¿cómo van a hacer frente a esta escasez?

HC. Como aún estamos en floración, habrá que esperar a la recolección para ver qué sucede. No obstante, ya llevamos algunos años que, pese a la poca cantidad de cereza que producimos, notamos que es cada vez más difícil realizar los contratos de trabajo conforme a la legislación vigente. Y ahora que, además, ha subido el salario base, la contratación de personal para la recolección de la cereza se complica.

VF. ¿Qué caracteriza a la cereza de la Montaña de Alicante?

HC. Lo que más nos diferencia de las otras zonas productoras de cereza dentro del territorio nacional es que somos un cultivo de secano. Como la cereza es un cultivo de ciclo bastante corto, es decir, que en un par de meses se realiza tanto la floración como la recolección, hasta el momento tenemos suficientes lluvias para que el cultivo sea viable sin aportar ningún otro tipo de riego.

No obstante, con la inestabilidad climática de los últimos años es cierto que, en los años más secos, para evitar el estrés hídrico que pueden sufrir los árboles, será necesario algún riego de apoyo.

VF. ¿Qué valor y qué garantía aporta el sello de la IGP a los consumidores?

HC. La IGP garantiza que el fruto cumpla unas normas básicas de producción, que tenga determinados grados Brix y alcance unos calibres determinados. Además, la cereza de la Montaña de Alicante es una fruta de kilómetro 0 porque, —siendo su principal zona de consumo el Levante— se recolecta por el día, se distribuye durante la noche y llega al consumidor al día siguiente de la recolección, es decir, llega del campo a la mesa en 24 horas o menos.

VF. ¿A qué mercados está destinada la cereza de la Montaña de Alicante?

HC. Dentro del territorio nacional, nuestra cereza va sobre todo a los mercados de la zona mediterránea, desde Murcia hasta Valencia. Más allá de las fronteras españolas, la cereza de la Montaña de Alicante llega a Francia, Inglaterra, otros países centroeuropeos...

Destaca, por ejemplo, el caso de Italia, ellos también son productores de cereza, pero hasta que no entran en producción, compran cereza de la Montaña de Alicante. Lo mismo ocurre con los países del este de Europa, pues somos sus proveedores hasta que Turquía entra en producción y lleva su cereza —mucho más económica— a estos mercados.

(Pasa a la página 4)

Proteja su fruta de verano

Mantenga la firmeza con **SmartFresh™ ProTabs** durante la conservación, el transporte y la vida útil de su fruta de hueso.

SmartFresh™ ProTabs

Controle los ataques fúngicos con **Scholar® 230 SC**. Un fungicida estable que ayuda a proteger su fruta de hueso más tiempo, alargando su vida comercial.

Scholar® 230 SC

Desinfecte el agua de lavado para mantener su fruta saludable. Producto postcosecha compatible con la producción ecológica UE.

FreshStart™

Plataforma digital para el que ayuda a facilitar y estandarizar el proceso de inspección de calidad de frutas y hortalizas.

FRESH CLOUD™
Powered by AgroFresh

Extienda la vida útil de la fruta de hueso con **VitaFresh™ Botanicals SoftFruit**, recubrimiento vegetal y con certificado vegano que ayuda a reducir la deshidratación y la pérdida de peso.

VitaFresh™ Botanicals SoftFruit

AgroFresh

We Grow Confidence™

AgroFresh.com

**RESPONSABLE COMERCIAL
ESPAÑA/NORTE:**

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

REGIÓN DE MURCIA:

Alvaro Payá
Tel: 696 447 132
apaya@agrofresh.com

Gregorio Melgar
Tel: 680 232 876
gmelgar@agrofresh.com

SUR/EXTREMADURA:

Daniel Fernández Pastrana
Tel: 696 447 137
dpastrana@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

©2023 AgroFresh. Reservados todos los derechos. SmartFresh™, FreshStart™, VitaFresh y FreshCloud™ son marcas registradas de AgroFresh. Scholar® es una marca registrada por Syngenta.



El principal distintivo de la cereza de la Montaña de Alicante respecto a otras zonas productoras nacionales es que es un cultivo de secano. / IGP

“Con el buen...”

(Viene de la página 2)

VF. ¿Se han planteado la posibilidad de buscar nuevos mercados?

HC. Sí. De hecho, ya hemos hecho alguna incursión en la parte oriental de Asia, en Oriente Medio e incluso en Estados Unidos. Pero no son nuestros mercados objetivo. Aunque la cereza de la Montaña de Alicante sea una de las más tempranas del hemisferio norte y, por tanto, entramos en producción mucho antes que otras zonas productoras, los elevados costes de exportación y transporte, así como las características de la cereza, que es un fruto muy delicado y perecedero, hacen que el comercio con mercados tan lejanos no sea del todo rentable.

VF. ¿Está reconocida la calidad de la cereza de la Montaña de Alicante a nivel local, nacional e internacional?

HC. A nivel local, provincial y regional es un producto muy apreciado por el consumidor, pero en el territorio nacional es más complicado porque existen otras zonas productoras cuya superficie de producción es más extensa y su potencial es mayor. Por otra parte, a nivel internacional, la “marca país” está ganando cada vez más relevancia porque es sinónimo de calidad. Aun así, no somos tan conocidos como nos gustaría ser.

VF. En esta línea, ¿realizan campañas de promoción?

HC. Sí. Y ese es el principal objetivo de la publicidad que realizamos desde la IGP. Queremos que el consumidor conozca nuestro producto y que, además, lo relacione con la zona de Alicante. Nuestra provincia se identifica más con el turismo de sol y playa, pero sabemos que este concepto debe diversificarse y el turismo de los pueblos de interior, con su paisaje y su gastronomía es el complemento perfecto para ofrecer una experiencia turística completa.

Así, realizamos promociones en revistas especializadas y campañas a nivel local en radio y prensa. También me gustaría destacar la iniciativa “Menjars de la Terra” cuyo fin es dar a conocer los grandes productos de la provincia.

VF. ¿Qué retos están sobre la mesa del sector de la cereza de la Montaña de Alicante?

HC. Uno de nuestros principales retos es potenciar el cultivo en esta zona para que no se pierda la especial relevancia que tiene en la provincia de Alicante y, para ello, es imprescindible mostrar la versatilidad de la cereza. Si bien lo más recomendable es consumir la cereza en fresco, también es un producto de acompañamiento y que se presta a numerosas elaboraciones gastronómicas más allá de su temporada. El consumo de la cereza no tiene porqué limitarse a los dos escasos meses que se consume en fresco, se puede consumir a lo largo de todo el año en mermeladas, vinagres, aguardientes... y como parte de una gran variedad de platos.

VF. ¿Cómo augura el futuro de la cereza de la Montaña de Alicante?

HC. Hace exactamente un año y, tras cuatro malas campañas, te diría que muy complicado.

Pero las previsiones de esta campaña nos han levantado los ánimos. No obstante, el futuro se plantea incierto. Por un lado, la falta de relevo generacional es más que evidente ya que no se incorporan al campo todos los jóvenes que nos gustaría, pero, por otro lado, algunas fincas se han tecnificado y especializado mucho gracias a inversionistas que han visto el cultivo de la cereza un buen negocio.

De este modo, el futuro depende de la zona. En aquellas de alta montaña es más difícil que aguante el cultivo o será más reducido y en esas fincas con un alto grado de especialización se puede llevar a cabo un tipo de producción de cereza diferente al que conocemos hasta ahora, que se aleje de las pequeñas explotaciones familiares y se conviertan en fincas con una manera de cultivar mucho más tecnificada.

VF. Para finalizar y, a escasas semanas de iniciar la recolección, ¿podemos afirmar que estamos ante una gran campaña?

HC. En el cultivo de la cereza nunca se puede cantar victoria antes de tiempo, pero de momento, estamos contentos. La floración ha ido muy bien y el clima se ha comportado. Es cierto que al ser un cultivo de secano la sequía nos está afectando, pero aún hay tiempo para que se produzcan lluvias.

Aun así, hasta ahora no nos podemos quejar y, tras cinco ejercicios ruinosos vamos a ser positivos y a esperar una buena campaña este año.

Molt de Gust, corazón mediterráneo

► MOLT DE GUST.

La Comunitat Valenciana tiene corazón mediterráneo, con una gastronomía que tiene su esencia en la calidad y variedad de nuestras materias primas, los productos de proximidad y temporada y un recetario tradicional y de vanguardia. Somos la mayor y mejor despensa de Europa, con un territorio que es patrimonio de nuestros productores y una cocina de producto y de relato que se encuentra entre las mejores de España y del mundo.

Molt de Gust nace con el objetivo de proteger este patrimonio de costumbres y rituales anclados a la tierra, a las raíces y la diversidad de una agricultura que es reflejo de nuestra historia y del modo en que nos gusta hacer las cosas. Bajo nuestra marca englobamos y promovemos el consumo de las 24 figuras de calidad agroalimentaria diferenciada de la Comunitat Valenciana reconocidas por la Unión Europea, entre Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), bebidas espirituosas y Vinos de Pago, a los que hay que añadir la agricultura ecológica.

■ CEREZA DE LA MONTAÑA DE ALICANTE

Cultivadas al norte de la provincia de Alicante y al sur de la provincia de Valencia, las cerezas de la Montaña de Alicante crecen en un microclima mediterráneo templado de elevada pluviometría, con temperaturas frías en invierno y templadas en primavera, con muchas horas de sol y un suelo calizo superior a la media, consiguiendo una cereza más dulce que en otras geografías. La naturaleza favorece el cultivo de la cereza en este



La cereza y Alicante tienen una historia común de más de 1.000 años. / ARCHIVO

territorio, con una recolección manual y esmerada que protege y selecciona el fruto cuando éste alcanza su grado óptimo de madurez.

Cultivo introducido por los romanos y desarrollado en la época árabe, la temporada de cereza abarca de mediados de abril a finales de julio. Las cerezas crecen en un paisaje de relieve montañoso, en el que se suceden valles y cimas bajo el influjo del mar Mediterráneo y donde la orografía montañosa e irregular origina terrazas esculpidas en la falda de la montaña que permiten una única línea de árboles. Las variedades predominantes son Burlat, como variedad precoz, y Stark Hardy Geant, como variedad de media estación.

Las cerezas de la Montaña de Alicante tienen una composición nutricional que aporta múltiples beneficios a nuestra salud, especialmente por su alto contenido en antocianinas, que confiere gran poder antioxidante. Este mismo compuesto es el responsable de sus propiedades depurativas, ya que también ayudan a eliminar toxinas,

combatir el estreñimiento, regular los niveles de azúcar en sangre y fortalecer el sistema inmunológico.

Las cerezas forman parte de la historia de ‘La Montaña de Alicante’ desde hace más de 1.000 años y son las más precoces, además de caracterizarse por su intenso dulzor; su pulpa jugosa y consistente, su piel fina y su color rojo intenso. La Indicación Geográfica Protegida Cerezas de La Montaña de Alicante certifica desde 1991 la exquisita calidad de sus cerezas, distinguiéndolas con su sello de calidad IGP para garantizar la calidad vinculada al origen y la sostenibilidad en los métodos de producción y recolección. 343 socios agrupados en 9 cooperativas cultivan estas cerezas de proximidad y extraordinaria calidad en 1.073 hectáreas de producción.

■ FIGURAS DE CALIDAD

Si hablamos de Alicante, Molt de Gust ampara a figuras de calidad diferenciada de productos frescos tan reconocidos como la Uva del Vinalopó y la Granada Mollar de Elche, las Cerezas de la Montaña de Alicante y los Nísperos de Callosa d'en Sarrià. El distintivo de Molt de Gust también reconoce la excelencia de productos transformados únicos ligados a un territorio como el turrón de Jijona y Alicante, los aceites ecológicos, las bebidas espirituosas tradicionales Anís paloma, Café de Alcoy, los licores Cantueso y Herbero y la DOP Vinos de Alicante, primera Denominación de Origen Protegida del mundo y cuya exposición itinerante ‘3.000 años de cultura del vino de Alicante’ lleva recorriendo la Comunitat Valenciana desde 2021.

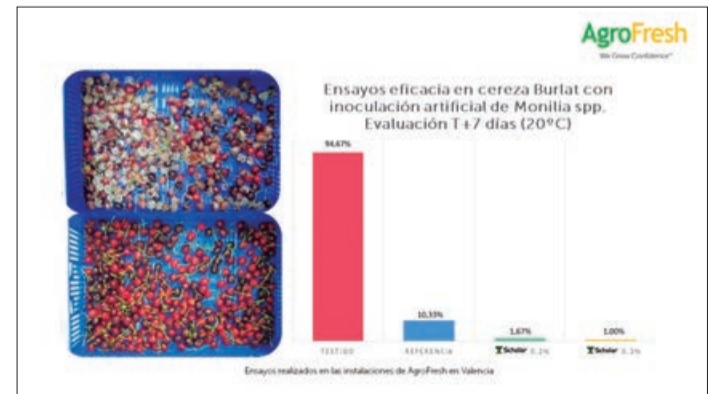
Scholar, aliado frente a la proliferación de hongos con lluvias primaverales

► AGROFRESH.

La lluvia es la base de la agricultura, es esencial para el crecimiento de cultivos. Las predicciones para la primavera de 2023 apuntan a un ligero aumento de las precipitaciones en los meses de abril y mayo, mayoritariamente en el sur peninsular y las Islas Canarias (Aemet, 2023).

Como bien sabemos, la humedad provocada por la lluvia propicia la aparición de organismos destructivos. Scholar TM 230 SC es la solución idónea que ayuda a evitar la proliferación de hongos durante la postcosecha.

Scholar es un fungicida de contacto y de amplio espectro para el tratamiento postcosecha, que previene las principales enfermedades causadas por hongos como *Monilia sp.*, *Botrytis sp.*, *Colletotrichum sp.*, *Penicillium sp.*, y *Rhizopus sp.*, debido a su composición de 23%



Scholar junto a SmartFresh™ facilita una larga conservación de calidad. / AG

de Fludioxonil (Fenilpirrol). En cuanto a su aplicación, esta puede ser en drencher, balsa o pulverización en línea, y debe realizarse inmediatamente después de la recolección para obtener una eficacia máxima.

Entre sus principales beneficios destaca su baja susceptibilidad a generar resistencias en

hongos, según el FRAC (*Fungicides Resistance Action Committee*). No presenta resistencia cruzadas con otros fungicidas utilizados en postcosecha. Y, está clasificado por la EPA (USA) como fungicida de baja toxicidad. ARfD (Dosis de Referencia Aguda) no necesaria en la UE para su materia activa.



Cuando nuestra
 gente da lo mejor,
 nuestra tierra
 ofrece lo mejor

Y lo mejor son las cerezas de la Montaña de Alicante, cultivadas en un paisaje de orografía irregular marcada por el influjo del mar Mediterráneo. La naturaleza favorece el cultivo de esta excepcional cereza de pulpa jugosa y color rojo intenso, a la que el microclima mediterráneo confiere una extraordinaria precocidad. La IGP Cerezas de la Montaña de Alicante garantiza la calidad vinculada al origen y la sostenibilidad en los métodos de producción y recolección de esta fruta de proximidad de sabor inigualable.



Toño Pérez. / DOP

El chef Toño Pérez recibe el Premio a la Excelencia Picota del Jerte 2023

► VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

El chef tres estrellas Michelin Toño Pérez ha recibido el Premio a la Excelencia Picota del Jerte 2023. El cocinero del reputado restaurante Atrio, en Cáceres, goza de gran reconocimiento por su cocina creativa y, a la vez sencilla, que coloca los productos extremeños en el centro de sus creaciones.

La entrega del Premio a la Excelencia Picota del Jerte 2023 de la presente edición se ha realizado durante la trigésima sexta edición de Salón Gourmets, que se celebra en Madrid. En 2023 se ha celebrado la XIII edición del Premio Excelencia a la Picota del Jerte. En ocasiones anteriores la distinción recayó sobre profesionales destacados como el cocinero Sergi Arola. También en los periodistas Pepa Bueno, Pepa Fernández, Juan Ramón Lucas, Raquel Sánchez Silva, Ana Rosa Quintana, Jorge Javier Vázquez, Roberto Brasero y Jacob Petrus. Y, en el ámbito artístico, recibieron el galardón la actriz y directora Blanca Portillo o los cantantes Roberto Iniesta y Soraya Arnelas.

El Premio Picota del Jerte es un galardón que reconoce la labor de todos aquellos profesionales de diferentes ámbitos que destacan por su trabajo y por difundir la calidad del producto.

Al galardonado en la presente edición, Toño Pérez (Cázar de Cáceres, 1961), jefe de cocina del restaurante Atrio, le gusta autocalificarse como "cocinillas". Sin embargo, la realidad es que es el restaurador que ha renovado la cocina extremeña.

Discípulo de Juan Mari Arzak y de Alfonso Dávila en Jockey, se considera un cocinero artístico y creativo. Siempre tiene en cuenta que su sede está en Extremadura, donde triunfa una cocina sencilla. Su lema es realizar "la cocina de la satisfacción". El restaurante Atrio tiene tres soles en la guía Campsa, tres estrellas Michelin, la última conseguida en noviembre de 2022, y un 9,5 de nota en Gourmetour.

JOSÉ ANTONIO TIERNO / Presidente de la DOP Cereza del Jerte

“Uno de los objetivos es que el consumidor sepa diferenciar una Picota de la cereza desrabada”

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Cereza del Jerte eligió recientemente a José Antonio Tierno como nuevo presidente de la entidad, en sustitución de Clara Prieto, que ostentaba el cargo desde el año 2021. Como principales objetivos, Tierno destaca que seguirán avanzando en la promoción de las variedades amparadas en DOP y uno de sus retos prioritarios es que el “consumidor conozca y sepa diferenciar una Picota de la cereza desrabada”.

► ÓSCAR ORZANCO. REDACCIÓN.

José Antonio Tierno lleva tres años siendo el presidente de la Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte, de la que es miembro desde hace 25 años. Anteriormente, presidió la Cooperativa Santa Catalina de Rebollar durante 22 años, y siempre ha estado muy ligado al campo, trabajando como agricultor a tiempo parcial. A mediados del mes de marzo fue nombrado presidente del Consejo Regulador de la DOP Cereza del Jerte, un cargo desde el que ofrece su visión de la nueva campaña.

Valencia Fruits. ¿Qué objetivos se ha marcado como presidente de la DOP Cereza del Jerte?

José Antonio Tierno. El Consejo Regulador, al margen del relevo en la presidencia, ya tenía marcados unos objetivos anteriormente y seguiremos avanzando en la línea que ha venido desarrollando la denominación de origen durante los últimos años. Fundamentalmente nos centraremos en promocionar las variedades amparadas e intentaremos que el consumidor final reconozca y aprenda a diferenciar entre una Picota y la cereza desrabada.

Sobre este aspecto existe bastante confusión. Se asocia toda la cereza que no lleva rabo con la Picota protegida por la DOP, cuando realmente mucha de esta cereza desrabada ni es Picota ni está acogida a la denominación.

VF. ¿Qué previsiones manejan en la denominación para la presente temporada?

JAT. Todavía es pronto para avanzar una previsión de cosecha fiable. Podemos confirmar que ha habido una buena floración, homogénea, y esperamos que se haya producido una polinización óptima.



José Antonio Tierno fue elegido como presidente del Consejo Regulador el pasado mes de marzo. / DOP



La meteorología ha respetado hasta el momento el cultivo de la cereza. / DOP

“El tiempo ha acompañado durante la floración, que este año ha sido buena y homogénea”

VF. Por lo tanto, ¿ha sido benévola hasta el momento la meteorología con el cultivo de la cereza extremeña?

JAT. Dentro del contexto actual, en el que se está produciendo un cambio del clima, los cerezos cada vez acumulan menos horas de frío en invierno y esto provoca a veces más irregularidades en la brotación. Este año, aunque en diciembre no hizo mucho frío, en la segunda quincena de enero y febrero las temperaturas fueron bastante bajas

G 50 Años Vistiendo la Fruta
ERVISAN 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 •

Cubres para todo tipo de Cajas de Cerezas

TAMBIÉN CON MATERIAL BIODEGRADABLE

CONSULTENOS



y la brotación se ha retrasado aproximadamente una semana respecto al ejercicio precedente. No obstante, como he comentado, el tiempo ha acompañado en la floración, que ha sido buena y homogénea. En 2022 se vivió un proceso muy irregular, con mucho frío y heladas, que este año hasta el momento no se han producido.

Por otra parte, la primavera está siendo seca, sin apenas lluvias, pero no prevemos sufrir problemas de falta de agua que afecten al fruto. La sequía en esta zona influye más en el verano, en esta época los árboles lo pueden pasar mal si no reciben el agua suficiente.

“El aumento de costes está influyendo en la rentabilidad de las explotaciones. Los gastos se han triplicado en los últimos años”

“Si los precios de la fruta que encuentra el consumidor son muy elevados el consumo baja, y entras en una espiral complicada”

VF. ¿En qué medida está influyendo el incremento de los costes en la producción de la cereza?

JAT. El fuerte aumento de costes está influyendo de forma directa en la rentabilidad de las explotaciones. La renta de los agricultores está disminuyendo porque los gastos se han triplicado en los últimos años y, aunque es cierto que se ha incrementado el valor de venta en el mercado, está subida nunca llega a compensar completamente los costes de producción. Todos los eslabones de la cadena de valor intentan repercutir sus gastos en el producto final, pero la subida de precios de venta al consumidor que se está registrando no permite que todos los agentes de la cadena alimentaria cubran el aumento de costes que se está sufriendo. Y hay que tener en cuenta que el agricultor es el primer eslabón de la cadena y al final es el último que recibe el diferencial. La pérdida de rentabilidad afecta a todo el sector primario, y en la fruta es evidente.

El año pasado había menos volumen de cosecha de cereza en España y los precios ya no llegaron a cubrir el incremento de los costes de producción en el campo y en los almacenes. No se logró trasladar completamente la subida de los gastos al precio final de venta de la fruta. Y el ejercicio pasado había menos volumen de cereza en el mercado y no se necesitaba ser tan competitivo en precios.

VF. Se está constatando un descenso del consumo de fruta, ¿cómo puede afectar este comportamiento a la cereza?

JAT. Si los precios de la fruta que encuentra el consumidor en el mercado son muy elevados el consumo baja, y entras en una espiral complicada. A menor consumo menos rentabilidad. Y esta circunstancia puede producirse esta campaña de cereza. Afrontar un año con estos costes tan altos y un gran volu-

men de producción puede ser complicado.

VF. Uno de los pilares de la denominación de origen es la promoción. ¿Qué acciones tenéis planificadas para desarrollar durante esta temporada?

JAT. Realizamos campañas de promoción en las zonas de mayor consumo de la Picota del Jerte. Unas acciones promocionales que se desarrollan en prensa, radio, y en diversos puntos de venta con el consumidor directo para que sepa distinguir y apreciar la diferencia entre la fruta amparada en la denominación de origen respecto a otras cerezas.



La floración en el Valle del Jerte ha sido homogénea. / DOP

La mayor parte de las acciones promocionales las desarrollamos en España y, junto a una empresa que se dedica también a la exportación, se realizan también fuera de nuestras fronteras. En el exterior, básicamente las promociones de variedades de Picota se realizan en Reino Unido, Alemania y algunos países nórdicos.

Aunque hay compañías que ya tienen sus propios programas de promoción, desde la denominación de origen seguimos ofreciendo esa ayuda y ese soporte a las firmas comercializadoras, tanto en España como en otros países.

Sani Fruit
Healthy Fruiture

**LA ÚNICA SOLUCIÓN SIN RESIDUOS
DEL MERCADO PARA EL
TRATAMIENTO DE LA FRUTA DE HUESO**

**SANI-FH L
SANI-FH**

FRUIT SOLUTIONS

BIO

www.sanifruit.com



Sani-FH L es una solución sin residuos, especial para cereza / ARCHIVO

Sani-FH L: La alternativa sin residuos de Sanifruit para la cereza

► SANIFRUIT.

Los exportadores de cereza tienen grandes dificultades para minimizar las reclamaciones en destino y no perder rentabilidad. La deshidratación de la fruta y verdor del pedúnculo, junto a la podredumbre ocasionada por los agentes externos generan devoluciones y, con ellas, una pérdida considerable de ingresos en el último paso de la cadena de valor.

Tratar la cereza con un producto para postcosecha ayuda a reducir estas mermas. En Sanifruit contamos con una alternativa a los fungicidas tradicionales que ayuda a disminuir el número de materias activas y, al mismo tiempo, a controlar las mermas y salir al mercado con una buena protección.

Sani-FH L es una solución postcosecha sin residuos, especial para cereza, que ayuda a combatir las mermas causadas por agentes externos y a proteger a la cereza durante toda la cadena de valor.

Actualmente estamos trabajando con las mayores centrales de cereza de España, en Extremadura, Lleida y Aragón, con un asesoramiento técnico postcosecha muy completo para ayudar a las centrales a tener la mayor rentabilidad.

Para conocer más sobre la revolución Healthy Fruiture y rentabilizar el negocio, pueden contactar con Sanifruit y haremos una demo para confirmar los resultados bajo los parámetros de cada central en particular.

■ ALTERNATIVA A LOS FUNGICIDAS DE SÍNTESIS

Sani-FH L es una alternativa al sistema de tratamiento en balsa con alto volumen de agua tradicional y supone para la central muchos menos problemas en los caldos y un coste menor. Además, ayuda a limitar el número de materias activas, algo que es fundamental en un mercado cada vez más restrictivo y exigente.

Es un tratamiento 100% natural, que cuenta con la certificación del CAEE como insumo para la agricultura ecológica, elaborado a base de extractos vegetales de grado alimentario. Tiene también la certificación residuo cero de Zerya.

En el caso de la cereza es especialmente importante emplear un producto sin residuos en postcosecha, ya que es una fruta que se come siempre con piel y en muchas ocasiones sin lavar, por lo que el consumidor no ingiere productos químicos, con los beneficios que esto tiene para su salud.

Se aplica en la línea de confección mediante pulverización con un equipo diseñado e instalado por los técnicos de Sanifruit que garantiza la precisión en la dosis y la eficacia en los resultados.

El producto no genera vertidos que haya que tratar posteriormente, reduciendo el riesgo de posibles problemáticas. Además, tiene fácil solubilidad y alta densidad y es sencillo de limpiar en la línea.

FE MARTÍNEZ / Directora-gerente de Sdad. Cooperativa del Campo-Cerezas de Navaconcejo

“Todo apunta a que 2023 será una buena campaña”

Desde la Sociedad Cooperativa del Campo-Cerezas de Navaconcejo, su directora-gerente, Fe Martínez confirma que afronta la nueva campaña de cereza y picota del Jerte con ilusión, ganas y optimismo. Con un potencial de alrededor de dos millones de kilos, la previsión de cosecha para este 2023, si la climatología lo permite, podría estar en torno a 1.800.000 kilos.

► NEREA RODRIGUEZ. REDACCIÓN.

Valencia Fruits. ¿Cuáles son las cifras de producción de la Cooperativa de Campo? Y ¿cómo fue el ejercicio 2022 en relación a su potencial?

Fe Martínez. Nuestra cooperativa tiene un volumen potencial de producción entre 1.800.000 y 2.000.000 de kilos de cerezas.

El año pasado, las previsiones eran de una campaña muy temprana y con muchos kilos. Sin embargo, las fuertes lluvias de abril se llevaron por delante las variedades más tempranas, a lo que hubo que añadir también otro episodio de lluvias en junio. Todo ello supuso una relevante merma en la producción global de la cooperativa y no hubo tantos kilos como a priori esperábamos.

VF. Después del mal sabor de boca que dejó 2022, ¿cómo se presenta la campaña 2023?

FM. El 2022 no fue, aún así, un año malo; si bien las expectativas no fueron las esperadas. Ahora mismo (a 4 de abril) nos encontramos en plena floración, fase que se extenderá hasta el 10-12 de abril. Estas fechas indican un cierto retraso en relación al inicio anticipado de la recolección. En cuanto a producción, esperamos una cosecha con volumen y sin mermas como el año pasado, aunque esto dependerá de la meteorología, que es impredecible.

Por ahora, todo apunta a que será una buena campaña. Tenemos previsto empezar a recolectar las variedades más tempranas a finales de abril, principios de mayo, y alcanzar una cosecha de 1.800 y 2.000 toneladas. Confiamos también que las lluvias lleguen ahora, a su debido tiempo y cuando se las necesita; y no ya más adelante cuando tengamos fruto.

VF. ¿Cuál es el calendario varietal de la cereza en la cooperativa?

FM. Nuestro calendario varietal cubre toda la temporada productiva. Empezamos con



Fe Martínez afirma que este año hay buenas expectativas. / COOP. DEL CAMPO

“Ante todo, y a pesar de las dificultades del escenario mundial actual, tenemos que defender nuestras cerezas y Picotas del Jerte, un producto de máxima calidad, con excelente sabor y único”

las variedades extra tempranas agrupadas en las cerezas “early”, siendo la Burlat la variedad más representativa. Son cerezas de un color rojo, no tan intenso al ser primerizas, con un nivel de grados Brix correcto aunque menos dulzonas que las propias de temporada, menos carnosas también y más susceptibles a las lluvias al tener la piel más fina.

En el grupo de las tempranas, tenemos las primeras de la familia “van”, la mayoría son California, y se solapan con la Navalinda, que es una variedad autóctona e incluida dentro de la DOP. Luego continuamos con Sunburst y Lapins. Y acabamos la campaña con las Picotas del Jerte, también autóctonas y con Denominación de Origen “Picota del Jerte”.

La distribución de las variedades se realiza de acuerdo a cada zona de cultivo. Al ser una producción en distintas alturas se tiene en cuenta la climatología y se seleccionan las variedades

que mejor de adecuan a cada una de las zonas, alturas, orientación, etc.

VF. ¿Con cuántos socios cuenta la Cooperativa del Campo? Y ¿cuál es su superficie de cultivo para la cereza?

FM. Actualmente hay 200 socios productores de cerezas en la cooperativa con una superficie de cultivo de 300 hectáreas que abarcan el término de Navaconcejo y municipios colindantes, dentro del Valle del Jerte.

Además de la cereza y la Picota del Jerte, en la cooperativa también se ofrecen otros productos como castañas, ciruela Reina Claudia, higos secos y frescos, frutos rojos, membrillo y granadas. Igualmente tenemos la línea de producción ecológica, especialmente para cereza.

VF. ¿Cuál es la salida comercial de las cerezas y picotas que producen los socios?

FM. La vocación comercial de la cooperativa es principalmente exportadora al representar el



Cerezas de Navaconcejo
Sociedad Cooperativa del Campo

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

www.cerezasdenavaconcejo.es

cerezasdenavaconcejo

Navaconcejo

65% de las ventas totales. El 35% restante son ventas que realizamos en el mercado nacional.

En exportación, el primer destino y más importante es Europa y Reino Unido (abarcamos prácticamente todos los países), con mención especial a este último que, siendo ahora ya país extracomunitario, históricamente ha sido y sigue siendo un destino muy importante para las Picotas del Jerte que producimos en Navaconcejo.

Para estas ventas internacionales, la cooperativa cuenta con diferentes normas de calidad como BRC, Global GAP, IFS, Nature's Choice, y las certificaciones de Producción Integrada y Producción Ecológica.

VF. ¿Fuera de Europa se han realizado prospecciones de nuevos mercados?

FM. Si bien hemos realizado expediciones a países lejanos como EEUU, Canadá incluso Países Árabes, la apertura de nuevos mercados la estamos centrando en el mismo continente europeo, principalmente en los países del este y aledaños.

VF. ¿Cuál es la tipología de cliente con la que trabaja la cooperativa?

FM. Trabajamos tanto con la gran distribución como el cliente mayorista, si bien el grueso de la comercialización se realiza con cadenas de supermercados nacionales e internacionales.

VF. En las ventas fuera del territorio nacional, ¿qué país representan el principal competidor de las cerezas de Navaconcejo?

FM. A nivel internacional, sin duda, Turquía es nuestro principal competidor que coincide en fechas con nuestra producción y llega a los mercados europeos con volúmenes importantes. Grecia e Italia también son países competidores, pero no tan fuertes como Turquía. También hay que tener en cuenta los nacionalismos de cada país. Cuando empieza la cereza francesa, alemana, o británica, cada país da preferencia a su cereza nacional.

VF. Con el escenario actual marcado por la inflación, que afecta a todos los países europeos, y los precios de los alimentos en ascenso constante, ¿existe el temor de que el consumo se resienta?

FM. Confiamos en que no suceda, aunque somos conscientes de que el riego está ahí, máxime al tener que repercutir en el precio del aumento de costes que estamos sufriendo desde el año pasado. Pero es algo necesario para la supervivencia de los propios agricultores, además, no

es justo que este incremento lo tenga que soportar únicamente el agricultor.

Es por eso que conscientes de que la inflación ha traído consigo la caída del poder adquisitivo de las familias, nuestro mensaje a los clientes, en especial a las cadenas de supermercados, es que tenemos que poner todos por nuestra parte para llevar la temporada a buen término y que no sea el primer eslabón de la cadena el único que tenga que sacrificarse.

VF. Hablando de costes, ¿la cooperativa ha cuantificado en qué porcentaje han aumentado?

FM. Hemos estimado el incremento en torno al 20%. Las materias primas, la energía, la gasolina... todo ha subido de precio, a lo que hay que sumar el impuesto del plástico aplicado por el Gobierno de España, único país en Europa que ha seguido adelante con esta propuesta. En resumen, producir hoy es un 20% más caro que antes de la pandemia y el conflicto bélico en Ucrania.

Como cooperativa nos debemos a nuestros socios productores. Nuestra misión es garantizar la rentabilidad de nuestros socios para que puedan seguir cultivando y perciban una renta digna que les permita vivir de su trabajo. En el escenario actual resulta muy complicado conseguir que las cifras y resultados cuadren para garantizar una liquidación justa a los agricultores si no se repercuten todas estas subidas en el precio de venta.

VF. La cooperativa del Campo y la Denominación de Origen Cereza de Jerte, ¿cuál es su grado de vinculación?

FM. Indiscutiblemente muy alta al ser miembros fundadores de la Denominación de Origen Cereza-Picota del Jerte y comercializar toda nuestra picota con el sello de la DO.

VF. ¿La cereza ecológica tiene buena salida comercial?

FM. La cereza ecológica de la Sociedad Cooperativa del Campo-Cerezas de Navaconcejo, sí. Nuestra cereza ecológica sí tiene mercado y sí tiene futuro.

No obstante hay que precisar que, hoy por hoy, se trata de un segmento de mercado con un valor añadido. Es un producto que, hoy por hoy, sí se valora y reconoce con precios más altos —por sus costes de producción, cuidados específicos, garantías de calidad y tratamientos, con sus certificaciones pertinentes garantes de dichos procesos específicos— pero sus ventas son más limitadas.



La cooperativa extremeña tiene previsto comenzar a recolectar sus variedades más tempranas a finales de abril. / COOP. DEL CAMPO

Es una producción con futuro en tanto en cuanto las autoridades comunitarias, con sus políticas agrarias, se han marcado como objetivo que de aquí a medio-largo plazo, la oferta

agro-ganadera europea sea toda ecológica. Esto claramente implicará mayores costes de producción. Pero esa es la tendencia. Y durante este proceso, los precios, claramente, se irán equiparando.

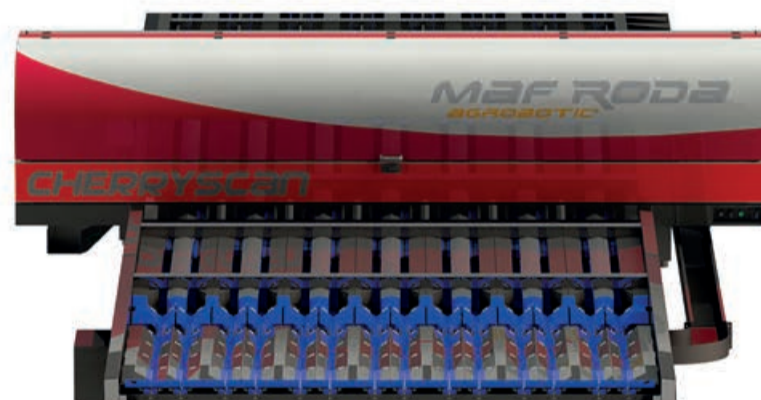
“Actualmente hay 200 socios productores de cerezas en la cooperativa con una superficie de cultivo de 300 hectáreas”

Hasta que llegue ese momento, la cereza ecológica hay que ponerla en valor al ser un producto más costoso de producir, con unas necesidades de atención específicas y al estar sujeta a unos requisitos específicos de producción y comercialización certificados y reglados que encarecen su precio final. El problema es que los clientes, y aquí incluyo cadenas de supermercados incluso clientes especialistas en bio, se muestran bastante reticentes cuando se les propone la cereza ecológica, ya que, además del precio, se trata de un producto que exige un trabajo minucioso, mucha rotación, cantidades limitadas y una venta rápida, dada la limitación de su vida útil y lo delicado en sí del fruto.

Dicho esto, nuestra cereza ecológica tiene su segmento de mercado y sus nichos, y si bien ahora sólo representa un 3% de las ventas totales, sus expectativas son halagüeñas.

MAF RODA
AGROBOTIC

TU SOLUCIÓN LLAVE EN MANO



CHERRYWAY IV & CHERRYSCAN G7

- 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

rodasale@mafroda.es

Automatización | Tratamiento | Clasificación | Calibrado | Robótica | Packing

**OUR INNOVATION,
YOUR EFFICIENCY**

www.maf-roda.com

Relevo generacional

En una comarca como el Jerte, en la que prácticamente la actividad agrícola principal gira en torno a la cereza, su futuro depende de que haya 'savia nueva' dispuesta a seguir produciéndola. Fe Martínez explica que en Navaconcejo sí hay gente joven cultivando cerezas, pero "debería de haber más". Al igual que en el resto de España, el relevo generacional también preocupa en el mundo de la cereza. En opinión de la directora-gerente de la Cooperativa del Campo, una de las claves para asegurar este relevo es "el asentamiento poblacional". Fe Martínez recalca que "las diferentes administraciones públicas tienen que apostar por poner en valor la agricultura y ser conscientes de que el sector primario es primordial. Representamos a un sector avanzado, pionero, muy desarrollado técnicamente con excelentes profesionales, pero que al mismo tiempo adolece de mayor profesionalización y asentamiento. La agricultura es una profesión importantísima, valiosísima y que hay que ponerla en valor mediante la formación, conocimientos; y garantizando su rentabilidad para que realmente se pueda vivir del campo". ■



Maf Roda tiene una gama de productos que le permiten adaptarse a los requerimientos del cliente pudiendo dar servicio tanto a grandes productores como a instalaciones más compactas. / MAF RODA

Maf Roda ofrece soluciones personalizadas al sector de la cereza

Los sistemas de automatización de última generación mejoran el rendimiento de las instalaciones

► MAF RODA.

España es uno de los mayores exportadores de cerezas del mundo y como tal los agricultores necesitan de unas instalaciones automatizadas sólidas para poder gestionar un alto volumen de producción en un corto periodo de tiempo. Estas instalaciones necesitan automatizarse cada vez más para poder cumplir con los requisitos de calidad del mercado a un precio competitivo. Empresas como Maf Roda aportan un gran valor ofreciendo soluciones personalizadas de automatiza-

ción adaptadas a las necesidades de los distintos productores.

Maf Roda tiene una gama de productos y personalizaciones que le permiten adaptar su solución a los requerimientos del cliente pudiendo dar servicio a grandes productores, pero también a instalaciones más compactas. Esto es posible gracias a su gama de calibradores que van desde el Cherryway IV, que puede llegar a tener más de 10 vías para altas tasas de producción, o el Cherryfree IV más compacto para volúmenes de

producción más pequeños. El gran beneficio que ofrecen estos calibradores son su sistema de rotación patentada en cuatro movimientos que permiten combinarlo con el sistema de calidad Cherryscan G7 y ver la práctica totalidad de la superficie incluyendo la zona apical sin interferencia del pedúnculo. Esta solución combinada de calibrador y sistema de calidad aumenta el rendimiento de la instalación considerablemente al ser mucho más preciso y eficiente en la clasificación.

Con la escasez de mano de obra, muchos son los productores que además de automatizar el calibrado y clasificación de las cerezas, también demandan otros sistemas que completen el proceso. Para estas necesidades, Maf Roda ofrece una solución completa que va desde el volcado automático de la línea, a separadores de cerezas hidráulicos extremadamente delicados con el fruto o a cuchillo, hasta sistemas de llenado y confección. Al tener soluciones propias para cubrir todo el pro-

ceso, Maf Roda se caracteriza por poder ofrecer soluciones llave en mano con un servicio de calidad y confianza.

Actualmente, muchos son los productores en España y a nivel internacional que ya han trabajado con esta solución de automatización de última generación y han comprobado una considerable mejora en el rendimiento de sus instalaciones. En zonas como el Valle de Jerte, Aragón o Cataluña ya trabajan con esta nueva solución para el procesado de cereza con gran éxito.

FRANCESC PÀMPOLS / Director de Pampols Packaging Integral

“Se presenta una campaña de cereza llena de retos y esperamos que sea buena”

Francesc Pàmpols, director general de Pampols Packaging Integral, comenta diversos aspectos relacionados con la evolución de las soluciones de envases y embalajes de la cereza marcadas por la sostenibilidad, economía, calidad y preservación de la fruta.

► ÓSCAR ORTEGA. BARCELONA.

Valencia Fruits. Hay buenas expectativas para la campaña de cerezas, tras unos años bastante malos debido a las inclemencias meteorológicas. ¿Cómo prepara Pampols la presente campaña de cerezas y, en general, la campaña de fruta de verano?

Francesc Pàmpols. Se presenta una campaña llena de retos y esperamos que sea buena, tanto a nivel de producción como de condiciones meteorológicas así como de demanda de soluciones de envasado y de instalación y mantenimiento de maquinaria de final de línea.

La concienciación social sobre packaging respetuoso con el medio ambiente crece año tras año y la normativa es cada vez más estricta con los envases plásticos.

VF. Referente a soluciones de envases y embalajes para cerezas, ¿qué solicitan sus clientes?



Pampols ofrece variedad de soluciones de envases y embalajes para cerezas. / PAMPOLS

FP. La tendencia es similar a la de las últimas campañas de cerezas: los clientes piden envases más sostenibles, económicos y, obviamente, de calidad y que favorezcan la preservación de la fruta. Las soluciones de packaging para cerezas son muy variables, dependiendo del tipo de

mercado de destino de la cereza y del tiempo transcurrido desde la cosecha y envasado hasta el punto de venta.

Cestas de cartón (con certificado FSC®) cerradas con flowpack de celulosa son un tipo de envasado muy demandado por los supermercados, así como cestas o barquetas termoselladas fabricadas con menos plástico o con rPET. Para proteger las cerezas durante el transporte y exposición en cajas también servimos cubres de malla o elásticos, que pueden personalizarse. Para la exportación de este fruto, en cambio, los clientes optan por bolsas de atmósfera modificada.

VF. Al hilo de los envases de cartón, ¿Pampols dispone de productos con certificado FSC®?

FP. Sí. El año pasado obtuvimos el certificado FSC® Cadena de Custodia, que garantiza que los envases de cartón que distribuimos con el sello FSC proceden



Francesc Pàmpols, director de Pampols Packaging Integral. / PAMPOLS

de bosques gestionados responsablemente, según rigurosos criterios de sostenibilidad. Además, hemos percibido que los clientes cada vez valoran más que sus distribuidores posean certificaciones. Es un valor añadido y una apuesta por la calidad contar con certificados BRC, ISO, IFS Logistics. Y recientemente hemos añadido también el mencionado sello FSC.

VF. ¿Las tendencias de envasado de cerezas también son trasladables a otras frutas de verano, como el albaricoque o la nectarina?

FP. Sí, son similares, pero siempre adaptadas a las características de cada fruta. Por ejemplo, para las nectarinas o melocotones servimos muchos alveolos, tanto de celulosa como de rPET, cestas en kraft.

Envases hechos a base de plásticos reciclados, como el rPET, son una buena alternativa para esquivar el impuesto al plástico.

VF. Para terminar, ¿alguna novedad prevista para este 2023?

FP. Estamos estudiando y atendiendo día a día las demandas de nuestros clientes. Nos gusta y queremos seguir dando un servicio integral tanto en envasado y embalaje hortofrutícola e industrial, como en ayudar a nuestros clientes a automatizar los procesos de envasado para optimizar costes. Esto se consigue siendo un partner confiable y versátil que pone a disposición del cliente un equipo técnico potente y cualificado para instalarle módulos de automatización y para solucionar los imprevistos que puedan surgir de una forma rápida y eficiente.

Como distribuidores de referencia del sector hortofrutícola, constantemente incorporamos en nuestro catálogo soluciones de envasado y transporte respetuosas con el medio ambiente, de calidad y, obviamente, funcionales.

Postcosecha de cerezas: mantenimiento higiénico de las aguas de proceso con Citroside® Cherry System

► CITROSOL

El agua es de gran importancia en la postcosecha de la mayoría de frutas y hortalizas. Entre los principales procesos postcosecha en los que se utiliza este escaso recurso podemos mencionar: enfriado, volcado, aplicación de tratamientos y, por supuesto, el lavado. En cerezas en particular, todo el proceso postcosecha se realiza en agua, desde el preenfriado en el hidrocóoler, pasando por el volcado y transporte a través de la línea de procesado, hasta llegar a la aplicación del tratamiento fungicida. Gestionar correctamente la higiene y temperatura del agua en las distintas etapas del proceso postcosecha de cerezas es de vital importancia. La superficie de la cereza llega de campo contaminada con diversos hongos que van acumulándose en el agua de proceso. Estas poblaciones fúngicas pueden incrementar los podridos en el fruto.

Citroside® Cherry System mantiene el agua de proceso en condiciones de higiene continuamente y de forma automática. Evitando la posible incidencia del agua de proceso en la calidad de los frutos, garantizando la seguridad alimentaria de los mismos y disminuyendo el consumo de agua y energía, consiguiendo así procesos más sostenibles.

■ CITROSIDE® CHERRY SYSTEM

El sistema se ha desarrollado para la monitorización y el control de nuestros formulados peroxiacéticos Citroside® en el agua de preenfriado y procesado de cerezas. Este permite dosificar de forma totalmente automática el Citroside® en el agua del hidrocóoler, balsa de vaciado, corta-pedícelos o transportador, midiendo en continuo la concentración de producto en el agua y manteniendo la dosis óptima en todo momento. Las principales características que hacen

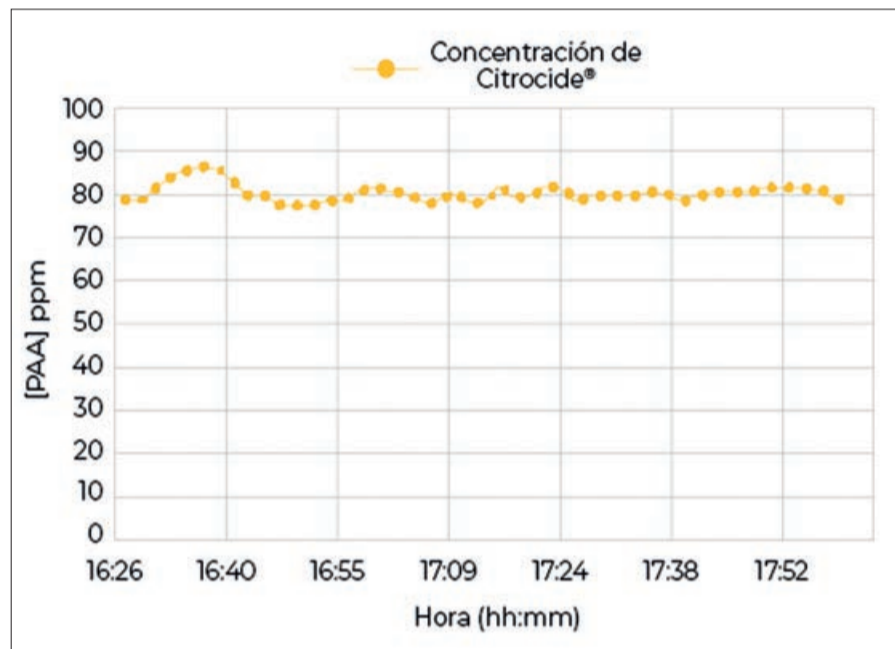


Figura 1: evolución de la concentración de Citroside en una lavadora de brotes tiernos dotada de un Sistema Citroside. Datos reales de concentración de ácido peracético recabados por el Sistema Citroside durante más de 1,5 horas de lavado.

que el Sistema Citroside® constituya una mejora radical en la postcosecha de cerezas son:

- Mantiene el agua de proceso en condiciones de higiene, garantizando así la seguridad alimentaria del producto y mejorando los resultados de control del podrido.
- Control y monitorización completamente automáticas del proceso de desinfección (Figura 1). Recoge y transfiere los datos más relevantes del proceso de lavado, proporcionando así información detallada para la trazabilidad de dicho proceso.
- Permite ahorrar agua y energía, ya

que el agua de proceso se mantiene en condiciones de higiene durante más tiempo, siendo así procesos más sostenibles.



■ CITROSIDE® PLUS Y PC

Los formulados peroxiacéticos de Citrisol son altamente eficaces para el control de todo tipo de microorganismos.

► No dejan residuos en fruta y están certificados como insumo para la agricultura ecológica de acuerdo con la normativa europea y americana (normativa NOP del USDA).

► Citroside® no genera ningún tipo de subproducto derivado de la desinfección (DBPs) que pueda resultar potencialmente nocivo para las personas ni para el medio ambiente (Tabla 1). De esta manera se elimina cualquier riesgo de contaminación por cloratos, percloratos o trihalometanos, tanto del producto final como del agua de lavado.

► Totalmente compatible con los fungicidas de uso postcosecha en cerezas.

► Aporte al control del podrido, potencia la eficacia del tratamiento fungicida (Figura 2).

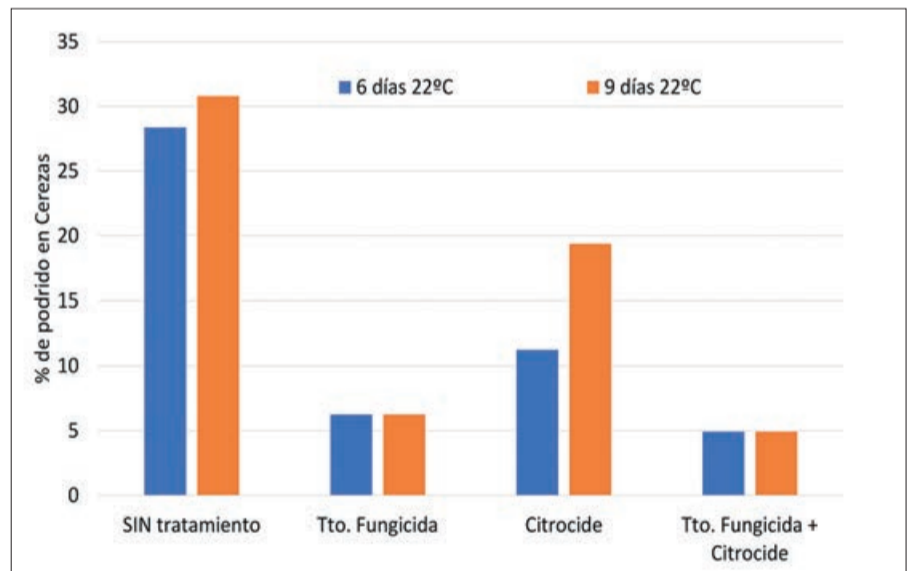


Figura 2: % de podrido en cerezas inoculadas con Monilinia + Botrytis, después de haber sido lavadas solo con agua (SIN tratamiento), tratadas con un fungicida postcosecha (Tto. Fungicida), lavadas con Citroside®, o con la combinación de estos últimos.

| TTHMs = ΣTrihalometanos = Cloroformo + Bromodichlorometano + Dibromoclorometano + Bromoformo; n.d. = no detectado. Concentración basal cloratos agua de red = 33,9 µg/l. | | | | |
|--|------------------|------------|-----------|------------|
| Sistema de lavado | Producto lavado | TTHMs | Cloritos | Cloratos |
| Sistema Citroside® | Brotes tiernos | n.d. | n.d. | 41,9 µg/l |
| | Zanahoria pelada | n.d. | 11,5 µg/l | 52,6 µg/l |
| Cloro (100 ppm Clibre) | Brotes tiernos | 330,7 µg/l | n.d. | 405,3 µg/l |
| | Zanahoria pelada | 748,8 µg/l | 49,9 µg/l | 151,7 µg/l |

PAMPOLS
PACKAGING INTEGRAL

900 401 777
www.pampols.es

BRCS BRCS IFS FSC

El mejor packaging para sus cerezas



Debido a las heladas y a la sequía, la pasada campaña se perdió hasta un 80% del total de la cosecha en la mayoría de las zonas productoras de Aragón. / ARCHIVO

Las heladas de abril y la sequía van a condicionar la campaña de cerezas en Aragón

Esta comunidad está a la cabeza de la producción nacional, con 10.000 hectáreas de cultivo y 50 millones de kilos al año, lo que representa el 42% del total de España

► JAVIER ORTEGA. ARAGÓN.

Aragón está a la cabeza de las comunidades autónomas productoras de cerezas, con una superficie de 10.000 hectáreas dedicadas al cultivo y una media de unos 50 millones de kilos al año. En esta región se recolecta más del 42% del total generado en España.

Debido a las heladas y a la sequía, la pasada campaña se perdió hasta un 80% del total de la cosecha en la mayoría de las zonas productoras de Aragón.

Así lo refleja el dato de que Agroseguro indemnizó con 4,3 millones de euros a los cultivadores aragoneses de cerezas por daños en la cosecha.

Este año, cuando una buena floración auguraba una abundante cosecha, se han registrado heladas nocturnas en los primeros días de abril, en un momento crucial para el cuajado del fruto, lo que va a condicionar la cosecha. A eso hay que añadir la sequía que se arrastra y las previsiones de falta de agua para regadíos.

Las heladas tardías, con hasta cinco grados bajo cero durante la noche en contraste con el calor diurno, han afectado a amplias zonas de frutales, incluidas los cerezos, de la Comarca de Calatayud, en los valles de los ríos Jalón, Jiloca y el Manubles.

Ha ocurrido en un momento crítico para el crecimiento del incipiente fruto y, a la espera de valorar los daños y las repercusiones futuras, los productores han tenido que emplear diversos métodos, como encender velas de parafina y aspersores, para tratar de salvar la cosecha.

Además, tendrán que sulfatar y poner tratamiento a los árboles afectados. Por eso, calculan que todo esto supondrá un incremento de los costes de producción de entre un 25 y un 30%. Igualmente, las cerezas que se salven tendrán un menor calibre y peor presencia, lo que repercutirá en los precios a la hora de su comercialización.

Con cerca de 3.300 hectáreas, distribuidas en más de 20 términos municipales, 63 operadores



Aragón es la principal comunidad productora de cereza, donde se recolecta más del 42% del total generado en España. / JO

Este año, cuando una buena floración auguraba una abundante cosecha, se han registrado heladas nocturnas en los primeros días de abril, en un momento crucial para el cuajado del fruto, lo que va a condicionar la cosecha

Productores, cooperativas, empresas, con el apoyo del Gobierno de Aragón, han impulsado la creación de una marca de calidad diferenciada para la cereza bajo la figura de Identificación Geográfica Protegida (IGP)

entre productores y comercializadores y una producción de unos 20 millones de kilos anuales, las comarcas de Calatayud y del Aranda son las principales zonas productoras de cerezas de Aragón, con casi el 50% del total de la zona.

Productores, cooperativas, empresas, con el apoyo del Gobierno de Aragón, han impulsado la creación de una marca de calidad diferenciada para la cereza bajo la figura de Identificación Geográfica Protegida (IGP).

La cereza de esta zona está considerada de montaña, ya que se produce en altitudes que varían desde los 400 a 1.000 metros de altura.

Las variaciones de temperatura extrema de su clima hacen que el producto cuente con una calidad y unas propiedades excepcionales. Estos factores permiten el cultivo de diversas variedades, que se recogen desde mayo hasta la primera quincena de agosto.

Además, cuentan con una carta de calidad y una asociación

para promocionar la cereza de dichas comarcas.

■ SU TEMPORADA

En Aragón, la cereza madura primero en las tierras más cálidas del Este, en los términos de Caspe, Maella, Mequinenza, Fayón, Chiprana y Mequinenza, correspondientes a la comarca del Bajo Aragón. Se trata de una zona eminentemente frutícola, con unas 1.328 hectáreas dedicadas al cultivo de cereza.

La producción media de 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.

El año pasado se dio prácticamente por perdida la cosecha de cereza temprana de Caspe en un 80% debido a las heladas.

Tras la cereza de Caspe, se suman a la recolección la huerta de Fraga y la comarca de La Litera, en la provincia de Huesca; las tierras turolenses bañadas por el río Martín a su paso por

La producción media de 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

Buena parte de la cereza aragonesa se exporta a Francia, Reino Unido, Alemania, Italia y Países Bajos y también a países del Golfo Pérsico y Hong-Kong

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 la zona del río Aranda.

En Aragón se cultivan 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, cabe citar 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.

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 la localidad zaragozana de Ricla.

■ UNA CEREZA INTERNACIONAL

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 y resistentes se exportan a mercados europeos.

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 esta fruta es muy apreciada 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.