



Situación y perspectivas de la producción y consumo de cereza

Situación y perspectivas de la producción y consumo de cereza

Resumen.

La producción mundial de cereza proviene del hemisferio norte. Los principales países productores son: Alemania, Italia y España (Europa occidental); Rusia, Polonia y Yugoslavia (Europa central y oriental); Estados Unidos (América del norte) y Turquía. En el hemisferio sur, únicamente Chile tiene una producción similar a la de Bélgica en Europa. También es en el hemisferio norte donde tienen lugar la mayoría de los intercambios comerciales.



Foto 1. Uniformidad de calibre y color.

La producción en la U.E. sufrió un descenso continuado desde 1982 a 1992, como consecuencia de la disminución de superficies de plantación en Alemania y Francia.

En los últimos 5 años se ha recuperado el nivel de producción del inicio de la década de los años 80, debido al aumento de superficies de cultivo en Italia y la renovación de plantaciones, generalmente intensivas, en Francia y España.

En la Unión Europea, los principales países importadores están al norte (Alemania, Reino Unido y Países Bajos), y los países exportadores al sur (España, Italia, Grecia y Francia).

Las importaciones de cerezas dulces en la U.E. han progresado regularmente en los últimos años, para alcanzar en 1995 cerca de 60.000 Tm., de las cuales 2/3 provienen de países de la U.E. y 1/3 de países terceros.

Cinco países dominan el mercado de la exportación en Europa (Turquía, España, Grecia, Francia e Italia), pero entre ellos destacan Turquía y España. Turquía ha desarrollado sus exportaciones sobre todo hacia Alemania. Las exportaciones de la U.E. están orientadas en más del 90% al mercado europeo.

Las diferencias de consumo en cada país son bastante marcadas, y acordes con la categoría socio-económica de los consumidores. Por otra parte, la distribución de este frágil fruto se hace mayoritariamente a través de los circuitos tradicionales, teniendo todavía una baja implantación en las medianas y grandes superficies.

Panorama mundial.

El área de cultivo del cerezo se extiende a todas las zonas templadas del planeta, distribuyéndose fundamentalmente por el hemisferio norte, que es donde se encuentran los principales países productores y consumidores.

La producción mundial de cereza se aproxima a 2,5 millones de toneladas, de las cuales 1,5 millones de Tm son de cerezas dulces. Europa en su conjunto representa el 60% de este potencial de producción. En la Unión Europea se producen el 80% de las cerezas dulces, mientras que en la Europa central y oriental predominan las cerezas ácidas. Los otros países productores son Estados Unidos, Turquía e Irán.

Debido a la fragilidad del producto, los intercambios de cerezas dulces quedan limitados a unas 100.000 Tm; es decir, un 7% de la producción mundial.

Los Estados Unidos, con 30.000 Tm, son el principal país exportador de cerezas dulces, estando su producción concentrada en la costa oeste (Washington, Oregón, California) y se escalona de Mayo a Julio, según su localización. Sus exportaciones se dirigen esencialmente hacia Japón y Canadá, representando Europa una cantidad inferior al 20%.

Turquía incrementa regularmente sus exportaciones, alcanzando en 1.995 las 13.000 Tm. Su principal cliente es la Unión Europea y fundamentalmente Alemania.

Los países ricos del hemisferio norte son los principales importadores de cereza, destacando Alemania (22.000 Tm), Japón (15.000 Tm), Países Bajos (10.000 Tm), Gran Bretaña (10.000 Tm) y Canadá (7.000 Tm). Los Estados del Golfo Pérsico son importadores de cerezas frescas, provenientes fundamentalmente del Líbano.

El mercado europeo.

La Unión Europea produce 650.000 Tm de cereza, de las cuales más de 500.000 Tm, corresponden a las cerezas dulces.

Después de un descenso continuado de la producción hasta 1991, el nivel productivo ha retornado al nivel del inicio de los años 80. Los principales países productores son Alemania e Italia, con una producción media de cerezas dulces de 140.000 Tm. En estos dos países, la producción no ha progresado en los últimos 10 años. Mientras que en Italia las superficies tienden a aumentar, en Alemania decrecen. En este país la parte de producción obtenida en plantaciones comerciales es baja en comparación con los volúmenes procedentes de plantaciones "extensivas" (árboles aislados y jardines familiares), de forma que sólo una mínima parte de la producción se comercializa en fresco (sobre el 10%).

España y Francia recolectan según los años entre 60 y 80.000 Tm. Para Francia esta cifra es el resultado de un descenso continuado en los 15 últimos años. No obstante, parece que hay una estabilización en los tres últimos años.

En España la producción permanece más o menos constante. En cualquier caso, la producción debería tender al alza en función de la renovación de plantaciones, casi todas ellas intensivas. Grecia, Austria y Bélgica son los otros países productores de la U.E.

Las importaciones de cereza dulce en la U.E. han progresado regularmente, para alcanzar en 1995 cerca de 60.000 Tm. De éstas, 2/3 provienen de los países "comunitarios" y el resto de países terceros. Alemania importa casi la mitad, seguida de los Países Bajos y Reino Unido.



Foto 2. Escala de calibres.

Cinco países: Turquía, España, Grecia, Francia e Italia dominan el mercado, con un volumen medio en los últimos años de 8.000 Tm. Entre ellos, Turquía y España han aumentado sus aportaciones, mientras Francia disminuye y los otros países se mantienen.

La presencia de Turquía en el mercado de la U.E. se reparte a partes iguales en Junio y Julio. España tiene un calendario más largo y bien repartido, con 1/4 de envíos en Mayo, 1/3 en Junio, 1/3 en Julio y 10% en Agosto. La oferta griega esta concentrada en Junio y Julio, mientras que la mayoría de las exportaciones italianas tienen lugar en Julio. Francia tiene un calendario de exportación que se parece al español, aunque un poco menos equilibrado (menor presencia en Julio).

Cada país importador tiene sus propios abastecedores en función de su propio calendario de producción y de sus lazos comerciales tradicionales. Alemania se aprovisiona prioritariamente en Turquía y en Italia. Los Países Bajos se dirigen hacia Grecia. El Reino Unido en primer lugar se dirige a España y Francia y en segundo lugar a Estados Unidos. Bélgica tiene un aprovisionamiento más diversificado, donde domina Italia, seguida de Francia, Turquía y los Países Bajos (re-exportación). Francia importa principalmente de España y secundariamente de Turquía y de Bélgica.

Cuadro n.º 1. Principales zonas de producción de cereza en el mundo (Media: 92/93/94)

Zona de producción	Cerezas dulces (.000 Tm)	Total (.000 Tm.)
Alemania	140	250
Italia	145	145
España	81	81
Francia	75	75
Grecia	42	42
Austria	26	26
Bélgica	15	10
Unión Europea	525	650
Rusia	50	150
Polonia	25	150
Yugoslavia	55	120
Rumanía	40	100
Hungría	28	100
Bulgaria	55	80
Europa central y oriental	285	750
Estados Unidos	175	320
América del Norte	175	320
Turquía	155	245
Irán	103	158
Líbano	56	56
Otros	440	585
Chile	16	16
Hemisferio sur	16	16
Mundo	1.462	2.349

Estructura de producción.

La producción mayoritaria de cereza se obtiene en pequeñas explotaciones con dedicación a un amplio abanico de cultivos. Los elevados consumos de mano de obra en recolección determinan que la mayoría de explotaciones no sobrepasen las 2 hectáreas de cultivo y dediquen el resto del tiempo disponible a otros cultivos (ganadería, viña, otros frutales).

La precocidad de la especie proporciona a las explotaciones los primeros ingresos de la campaña y como su capacidad financiera es generalmente limitada, el control de costes de producción es un factor muy importante a tener en cuenta.

Actualmente asistimos a la emergencia de explotaciones más especializadas en cerezo, casi siempre combinadas con otros frutales. Estas explotaciones, cuyas superficies dedicadas a cerezo superan las 5 ha, juegan con la gama varietal para escalonar la producción y estar presentes en el mercado el máximo tiempo posible. Su mayor capacidad financiera les permiten invertir en técnicas más costosas: sistemas de riego localizado, plantaciones intensivas en "Vaso bajo", protección contra las heladas, protección contra agrietado, selección y calibrado del fruto en central.

El material vegetal.

a) Variedades En general una variedad, sea cual sea su periodo de maduración, debe acumular una serie de cualidades en muchos órdenes. Ante todo, debe ser productiva y tener la facultad de autorregularse, tolerante al agrietado y la monilia, tener un calibre homogéneo medio de al menos 25 mm, una buena calidad gustativa y buena resistencia a la manipulación y transporte.

Para responder a las necesidades actuales del mercado, los productores deben desarrollar las variedades más precoces que Burlat en las zonas tempranas, cubrir el hueco entre Burlat y Summit para todas las zonas de producción y encontrar variedades 30-35 días más tardías que Burlat para las zonas tardías.

b) Patrones El patrón es esencial para conseguir una buena eficiencia productiva de la plantación. Su elección debe corresponder al sistema de diseño de la plantación (intensificación más o menos marcada, forma y tamaño del árbol), al tipo de suelo (textura, nivel de fertilidad, etc.), a la variedad (vigor, productividad, afinidad) y a las posibilidades de riego. Entre los patrones es necesario disponer de una gama de vigor intermedio entre Tabel® Edabriz y MaxMa Delbard® 14 Brokforest y un patrón de vigor similar al SL64, tolerante a la asfixia radicular y de mayor precocidad de entrada en producción.

Polinización.

La elección de polinizadores debe ser juiciosa para asegurar una producción regular. Este aspecto es importante si queremos evitar las fluctuaciones de producción de un año a otro. Se trata de determinar para las nuevas variedades en vías de difusión las distintas áreas geográficas de cultivo, las variedades que pueden interpolinizarse por una concordancia de floración y su compatibilidad.

Control de la cosecha.

La producción que soporta cada árbol determina en gran medida, a partir de un mínimo, el calibre final del fruto. La producción se puede regular con la poda, cuya intensidad está en función de la variedad y la producción del año precedente. Sin embargo, para variedades de calibre medio (Van, Stark H. Giant), estas precauciones son todavía insuficientes. En cada situación, se debe prestar especial atención en ajustar lo mejor posible la carga del árbol al potencial de calibre de la variedad.

Agrietado.

A pesar de años de investigación y experimentación en muchos países del mundo, todavía no existe una solución satisfactoria a este problema. En primer lugar, es conveniente poner en marcha todas las medidas preventivas: elección de variedades menos sensibles al agrietado, plantación de variedades de maduración escalonada para limitar riesgos a nivel de explotación y gestión eficaz de aquellas técnicas de cultivo que son susceptibles de influir sobre este fenómeno (poda severa, abonado nitrogenado y riego).

En determinadas plantaciones se utiliza la cobertura de los árboles con films plásticos para protección de los frutos contra la lluvia y también aportaciones automatizadas de calcio vía aspersión sobre las copas durante las lluvias.

Protección fitosanitaria.

Este apartado no es el principal motivo de preocupación de los productores. No obstante, la protección contra la “mosca” y la moniliosis debería mejorar (lucha integrada). El diseño de las plantaciones debe facilitar los tratamientos fitosanitarios de bloques homogéneos de árboles en maduración y evitar riesgos de residuos en fruto. Sería deseable el incremento de la gama de productos fitosanitarios homologados para la cereza.

Organización de la recolección.

La selección en el campo se ha generalizado en los últimos años, mejorando la homogeneidad de los lotes comercializados. La utilización de los equipos mecánicos de calibrado y selección de frutos en central, incluida la pre-refrigeración de los mismos, puede generar importantes cambios en la organización y eficacia del trabajo de recolección.

Selección y calibrado mecanizado.

La zona de producción de Caspe es la única de Aragón donde se ha desarrollado el calibrado mecanizado de frutos en los últimos años (1995). Esta práctica, que mejora la homogeneidad de calibre y color de los lotes, debería permitir valorar mejor las cerezas de calibre grueso. Con ciertas calibradoras, las cerezas sufren un pre-enfriamiento por hidrocooling antes de pasar a las fases de calibrado, selección y envasado de frutos.

El calibrado mecanizado se concibe como una reorganización completa del sistema tradicional de recolección, selección y acondicionamiento de la cereza. Los principales interrogantes del nuevo sistema se circunscriben al comportamiento de las diferentes variedades, la fiabilidad del calibrado y el rendimiento de las máquinas.

Las estructuras comerciales.

La producción de cereza está relativamente poco organizada. Solamente la mitad de la superficie y menos de un tercio de la producción está agrupada en Entidades Asociativas (O.P.). Esta insuficiencia de agrupación de la oferta tiene muchos inconvenientes:

- Posición de desventaja frente a la gran distribución en las negociaciones de precios, acondicionamiento, etc.
- Unos medios limitados para la colocación del producto sobre los lugares de venta y para su promoción.
- Dificultades para la exportación.

La voluntad de los profesionales y la puesta en marcha de la nueva OCM, debería permitir estructurar mejor la oferta de cerezas en los próximos años.

Los operadores comerciales se preguntan por el desarrollo de la pre-refrigeración, del calibrado mecánico y de la unidad de consumo (barquette, sistema tradicional). Estas técnicas están ya estudiadas o en curso de estudio, pero todas ellas tienen un coste de material, mano de obra, reorganización de estructuras y de algunas mejoras técnicas que están aún por solucionar.

La “barquette”.

El aprovisionamiento en barquette a lo largo de toda la campaña necesita tener una gama de variedades y de zonas de producción para franquear todos los condicionantes del mercado.

Todavía quedan numerosos interrogantes sobre el acondicionamiento en este tipo de envase: tipo de barquette, peso y calidad del producto. Los costes suplementarios que se generan por este acondicionamiento deberían ser tenidos en cuenta por los principales clientes de este tipo de envase: supermercados e hipermercados.

Por otra parte, un sistema de “barquette” peso-precio, como ya se hace para otros productos como la fresa, permitiría delimitar las manipulaciones por un acondicionamiento en campo.

Independientemente de la barquette, las mejoras pueden encontrarse igualmente por la venta en “cajas” de uno o dos kilos poco profundas, limitando así el aplastamiento del fruto y ofertando un mejor acceso al consumidor.

El pre-enfriamiento.

Esta técnica es todavía poco utilizada con este producto. Los profesionales prefieren los circuitos muy cortos de distribución que ponen la cereza a disposición del consumidor en 24-48 horas después de su recolección. Desde esta óptica, ciertas estructuras estimulan financieramente los libramientos antes de las 14 horas.

Las centrales de recepción que disponen de instalaciones para refrigerar la cereza a 8-10° C permiten conservar perfectamente sus cualidades entre el libramiento por el productor y la salida hacia la distribución. Para el pre-enfriamiento, el equipamiento se justifica si los volúmenes de cereza comercializadas son suficientes para amortizar la instalación, o bien si se trata una gama más amplia de productos con esta técnica en la misma central.

Estructurar la comercialización y homogeneizar lotes.

Desde la variedad más precoz a la más tardía, las estructuras comerciales manejan y colocan en el mercado entre 20 y 30 variedades diferentes. Multiplicar al infinito el número de variedades incrementa las dificultades de comunicación con la distribución, por lo que en cada zona de producción no se debería sobrepasar un máximo de 10-12 variedades, reagrupadas por tipos homogéneos.

La puesta en marcha de normas de calidad correspondientes a una marca comercial, individual o colectiva, se generaliza desde hace algunos años. Esto ocasiona que en Central se agreguen lotes con una identificación individualizada del producto de cada productor, para realizar el pago según calidad. Este sistema contribuye a homogeneizar y mejorar notablemente la calidad, y por otra parte, a asegurar los clientes.

Calibre de la cereza.

Es muy difícil comercializar cerezas con un calibre inferior a 22 mm, y bastante difícil entre 22 y 24 mm. El calibre debería situarse entre 24/25 mm, puesto que para una cantidad equivalente, los calibres gruesos se venden mejor.

Cualquiera que sea el calibre, hay que ser exigente sobre la calidad de la cereza: homogeneidad de calibre, color y maduración óptima del fruto. Para conseguirlo, las técnicas aplicadas por los productores tienen una gran importancia: adecuación entre poda y el potencial de producción de variedad/patrón, fertilización, manejo del riego, etc. Para algunas variedades, los productores deberían recolectar en varias pasadas la misma parcela para obtener lotes más homogéneos en calibre y maduración.

La distribución.

Generalmente la cereza, por sus características de producto muy estacionario, primer fruto rojo del verano y buena calidad gustativa, es aceptada de forma positiva por la distribución. Algunas veces, las reservas se tienen sobre la homogeneidad de lotes (color, calibre), ya sea a nivel de "caja" o de palet. En caso de lluvias, hay que prestar una atención especial en la selección, ya que las cerezas se degradan rápidamente debido a las podredumbres que se producen de inmediato en frutos agrietados.

La cereza es uno de los frutos con menor presencia en la gran distribución, posiblemente motivado por la pérdida del reagrupamiento de la oferta y también por la fragilidad del fruto cuando se vende "a granel" en libre-servicio, lo que ocurre en la mayoría de los casos. Las compras de cereza en grandes superficies no supera el 25-30%, estando este porcentaje en contradicción con el hecho de que el 80% de los consumidores hacen su compra en supermercados e hipermercados, y que 2/3 de ellos compran las frutas y legumbres en estos establecimientos.



Foto 3. Cuidadosa recolección y transporte del fruto.

Algunas cadenas de distribución están muy interesadas por la cereza envasada en “barquette”. Este sistema permitiría limitar las pérdidas y aumentar el número de referencias de producto. Hasta hoy, no hay más que una o dos referencias de cereza de media. Este número, llevado a cuatro o seis, ofrecería al consumidor la elección entre las cerezas “a granel” y en “unidad de consumo”, con diferentes variedades, orígenes y calibres.

Los contactos entre producción y distribución deberían permitir definir mejor las necesidades en materia de presentación de las cerezas, tipo de acondicionamiento, número de referencias y promoción del producto.



Foto 4. Calibrado y selección en central.

Información elaborada por:

José Luis Espada Carbó

Jefe de la Unidad de Cultivos Leñosos:
Centro de Técnicas Agrarias. D.G.A.

Se autoriza la reproducción íntegra de esta publicación, mencionando su origen:
Informaciones Técnicas del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente de la D.G.A.

Para más información, puede consultar al CENTRO DE TÉCNICAS AGRARIAS:
Apartado de Correos 617 • 50080 Zaragoza • Teléfono 976 57 63 11, ext. 252

■ **Edita:** Diputación General de Aragón. Dirección General de Tecnología Agraria. Servicio de Formación y Extensión Agraria. ■ **Composición:** Centro de Técnicas Agrarias.
■ **Imprime:** Los Sitios, talleres gráficos. ■ **Depósito Legal:** Z-3094/96. ■ **I.S.S.N.:** 1137/1730.