



Principales zonas de producción



CEREZA (*Prunus avium*. Familia: Rosáceas)

► **VARIETADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN**

Básicamente variedades con poco interés tanto comercial como productivo, además de buscar en todo momento el interés del consumidor y frutos de más tamaño y uniformes.

► **NUEVAS VARIETADES**

–Distintos tipos de Early (Bigi, Lori, etc.) y Lapins. Buscando precocidad y resistencia al rajado.

–Summit, Sumburst y las Giant. Buscando tamaño.
 –Otros tipos de Ambrunés (Especial, etc.). Buscando ampliar campaña.
 Todas estas variedades han ido penetrando en el mercado en un plazo más o menos dilatado de tiempo (durante la última década), pero de manera escalonada.

Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual. Datos de la Red de Mercas

Burlat	43
Sumit y Sumburst	25
Picota*	16
Stark hardy Giant (Starking)	9
Otras variedades	7

* Incluye las variedades Ambrunés, Pico Negro, Pico Colorado, etc.

Calendario de comercialización.

Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Burlat	Picota*	Stark Hardy Giant (Starking)	Sumit y Sumburst	Otras variedades
Enero					100
Febrero					100
Marzo					100
Abril	100				
Mayo	65			30	5
Junio	45	10		35	10
Julio	20	40	40		
Agosto		90	10		
Diciembre					100

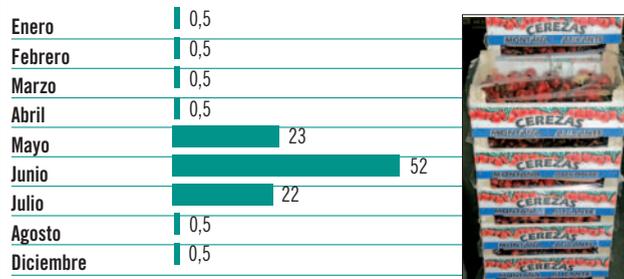
■ Producto nacional ■ Producto de importación

* Incluye las variedades Ambrunés, Pico Negro, Pico Colorado, etc.

Entre septiembre y noviembre no se comercializan cerezas.

Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año



Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.

Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada
Producto nacional	Abril/julio
Producto importación	Diciembre/enero





¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

Burlat	<ul style="list-style-type: none"> ■ Precocidad y buen tamaño. ■ Color rojo fuerte con forma arriñonada y hueso pequeño. ■ Carne roja de consistencia media y paladar jugoso y dulce (las primeras pueden resultar algo más ácidas). ■ Resistencia media/alta al rajado.
Sumit y Sumburst	<ul style="list-style-type: none"> ■ Media estación y tamaño grueso y muy grueso la Sumburst. ■ Color rojo brillante de forma redonda o un poco acorazonada (Sumit). ■ Carne roja consistente y muy buen paladar. ■ Resistencia media al rajado.
Stark Hardy Giant (Starking)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Media estación y tamaño intermedio. ■ Color rojo intenso, muy negra, forma redonda arriñonada. ■ Buena firmeza de carne color rojo oscuro (tiñe), jugosa, fina, crujiente, dulce y de paladar muy agradable. ■ Resistencia media al rajado.
Picotas (Ambrunés, Pico Negro, Pico Colorado, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tardía sin pedúnculo y de tamaño medio/grande, redonda o alargada según variedad. ■ Color vino con tonalidades más claras en la Ambrunés, intermedio anaranjado en Pico Colorado y muy oscuro (púrpura) en la Pico Negro. ■ Carne crujiente, adherida al hueso y sabor dulce. ■ Buena resistencia al rajado.

Otras variedades también presentes en el mercado a lo largo de la temporada con pedúnculo (rabo) son la Van (California) (entre temprana y media estación, frutos grandes, redonda arriñonada, piel color rojo oscuro brillante, carne crujiente, firme y muy fina, color rosáceo con buen sabor y degustación, redonda y sensible al rajado), la Lapins (media estación, alargada redondeada, muy buen tamaño, color rojo fuerte, carne rosácea, no muy dulce pero de buen sabor, con una buena resistencia al rajado y producción en aumento) o la Navalinda (media estación, color rojo, buena firmeza de carne, hueso grande y sensible al rajado).

Por último, en cerezas, citaríamos a la Napoleón (color amarillo rojizo, carne amarillenta –dorada– y crujiente) que si bien reúne condiciones para mesa, es particularmente apreciada para la transformación y la elaboración de confituras. Dentro del grupo de las picotas, la Pico Limón Negro (tamaño medio, forma alargada, color púrpura negro, con un pico pronunciado y sensible al rajado).

En la etapa de importaciones, o contra estación, sobresale la variedad Bing con origen en el Cono Sur americano, de gran tamaño, piel rojo púrpura intenso, carne con tonalidades granates y jugosa.

También habría que incidir sobre algunas variedades autóctonas de determinadas zonas que vienen proliferando últimamente en los canales de comercialización por su alta calidad y gran valor gustativo como las cerezas procedentes de Navarra, la variedad Roja de Milagro, o las del Valle de Echaury y Corella, etc. Asimismo, cuentan con reconocido prestigio las del Valle del Tiétar (Ávila), las de la Denominación Específica de la Montaña de Alicante y, por supuesto, las recogidas bajo la DO Valle del Jerte (Cáceres). A menor escala, habría que resaltar las cerezas del tipo Burlat producidas en Jaén.

En el caso de la cereza, sucede un poco como con el fresón, hay que ser un conocedor experimentado para distinguir unas variedades de otras por su gran similitud. Respecto a las guindas, son variedades pequeñas, redondas, con tonos que van del rojo oscuro al negro y sabor agrio, que no las hace ser muy apreciadas por el consumo. En general, buena parte de las variedades actuales llevan algún tipo de hibridación o injerto.





Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Granel sin clasificar: En cestas de mimbre y cajas de madera (barquillas) de unos 12/15 kg.

ACTUALES

Uno de los productos que mayores cambios ha experimentado en la forma de comercialización y envasado.

Graneles	Categoría	Calibre	Envase y peso	Mantos	Encerado
Granel clasificado	I-Extra	17/20+ mm (para DO 21/23/25 mm+ dependiendo si son cerezas o picotas, también existe una categoría superextra a partir de los 27mm).	Distintos formatos: desde tarrina de 250 g, 500 g, o 1k, a cajas de madera (no retornable) de 2 a 5 k.	No	No
Granel sin clasificar	II	15+ mm	En los mismos formatos o presentaciones anteriores	No	No

El envasado en tarrinas de 250/500 g. suele ser una de las acciones realizadas eventualmente por la empresa mayorista.



► PERÍODO DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN LOS MERCADOS MAYORISTAS DE LA RED DE MERCAS

La permanencia media del producto en las Mercas es de tres días. A su recepción, cuando lo requieren, pasan en cámara algunas horas para su enfriamiento, a unos 7/8° C, para bajar la elevada temperatura que traen del campo.



► OFERTA DE IMPORTACIÓN

Hay oferta de cereza de contra estación, para disfrutar el producto fuera de temporada y en base a un mayor poder adquisitivo.

► ASPECTOS NUTRICIONALES Y OTROS DATOS DE INTERÉS

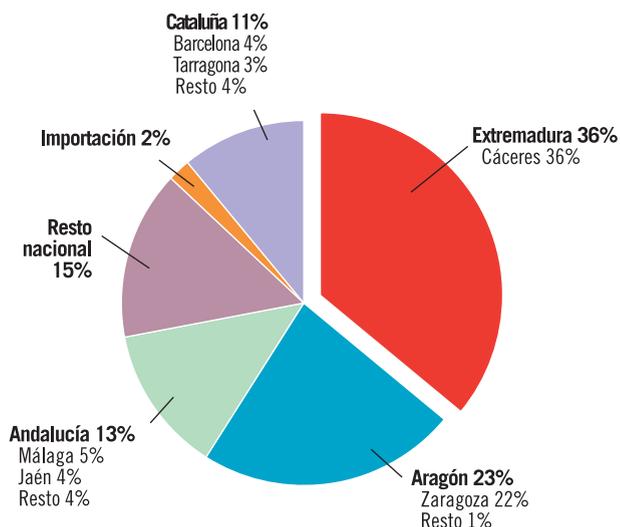
Rica en antioxidantes, hidratos de carbono, fibra, oligoelementos como calcio, potasio, hierro (sobre todo las negras) y magnesio. Aumentan las defensas, previenen contra la hipertensión y el infarto, antiestrés, etc. Su consumo es indicado para todas las edades y, en especial, para deportistas.

Se recomienda degustar en fresco, aunque es muy apreciada en pastelería y bombonería, la elaboración de sorbetes y mermeladas, como acompañamiento de platos de caza o en licorería en la destilación de aguardientes o kirsch.

► RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Admite congelación, sobre todo las variedades negras. Sin embargo, la conservación ideal para consumo en fresco es en la parte menos fría del frigorífico y sin lavar.

Procedencia de las cerezas comercializados en la Red de Mercas





Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de kilos

Total consumo nacional	59,6
Comercio mayorista en la Red de Mercas	34,4
Cuota de mercado	58%

Datos de 2006. El consumo incluye hogares y extradoméstico.
Fuente: MAPA y Mercasa.

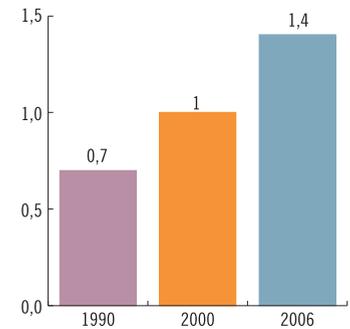
Consumo de cerezas por segmentos.

Porcentaje sobre el total nacional

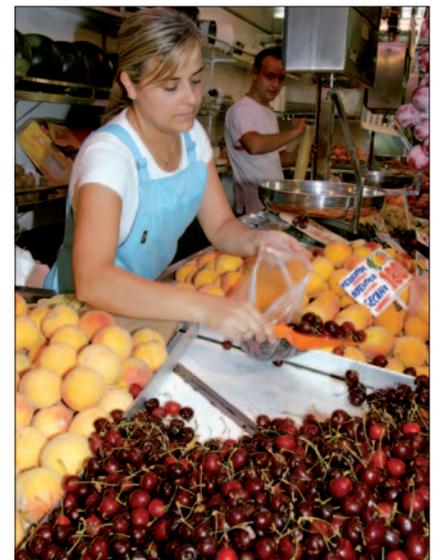
	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1990	96,8	2,1	1,1
2000	98,3	1,3	0,4
2006	99,1	0,5	0,4

Datos de 2006.
Fuente: MAPA.

Evolución del consumo de cerezas por persona y año. Kilos per cápita

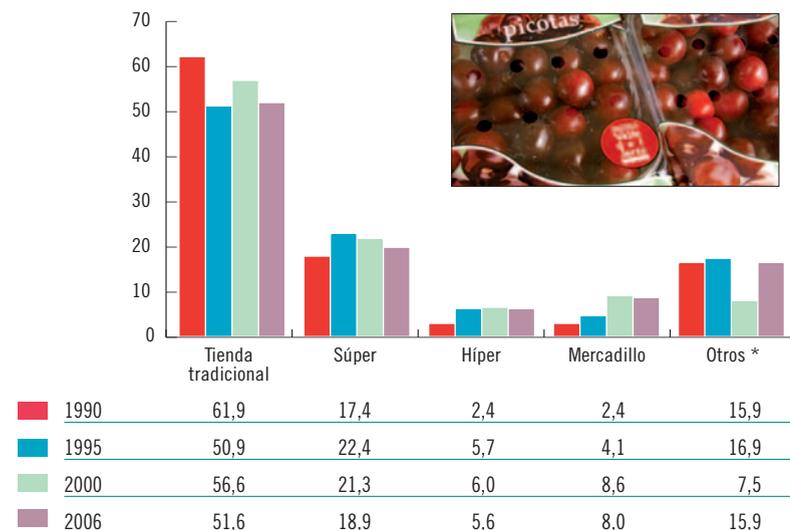


Fuente: MAPA.



Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares.

Porcentajes

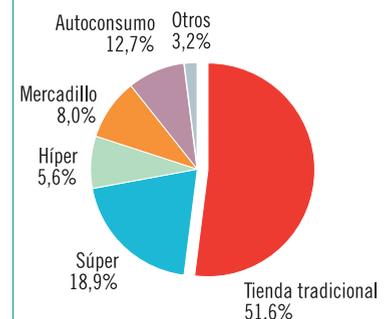


* Otros: Incluye autoconsumo, venta a domicilio, etcétera.

Fuente: MAPA.

¿Dónde compran cerezas los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos



Fuente: MAPA.