

# La cereza de Aragón creará un sello de calidad para abrir más mercados

Eva Sereno (Zaragoza)

9/08/2016 - 19:43

Los productores están promoviendo la concesión de una Identificación Geográfica Protegida (IGP) para la cereza que se produce en la comunidad aragonesa con el fin de certificar y avalar su calidad para consolidar y abrir más mercados exteriores, además de conseguir mejores precios y mayor rentabilidad. En la actualidad, el 80% de la producción de esta fruta se destina a otros países y empresas como Ferrero Rocher han elegido la cereza aragonesa en la fabricación de sus bombones Mon Chéri.

- El sector de la cereza en Aragón está creciendo no sólo por el aumento del número de hectáreas que se dedican en la comunidad aragonesa a su producción, sino también por el incremento de su demanda y de las ventas internacionales.

Un motivo por el que este producto quiere ponerse aún más en valor con el fin de poder consolidar y abrir más mercados exteriores en los que se valora la calidad de esta cereza, además de tratar de conseguir mejores precios y una mayor rentabilidad para los productores.

Tres razones por las que productores de cereza aragoneses están promoviendo que la cereza cuente con una Identificación Geográfica Protegida (IGP), propuesta que ya se ha comunicado al Gobierno de Aragón, aunque será tras el verano cuando se inicien los contactos oficiales con el fin de comenzar a trabajar y presentar la solicitud ante el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) y hacer los trámites en la Unión Europea.

"Este año ha sido muy bueno en producción de cereza en Aragón y llevamos muchos años trabajando en exportación. Se ha juntado todo y queremos aprovechar el tirón", según explica Francisco Ponce, responsable del sector de Fruta en la Comisión Ejecutiva de UAGA, a *elEconomista.es*

Con la IGP, que podría tener el nombre de "Cereza de Aragón" aunque no está definido, se pretende que la cereza de la comunidad aragonesa sea reconocida. "Si tuviéramos una marca que nos diferencie y que permita que se nos reconozca territorialmente nos ayudaría a consolidar mercados, mejorar los precios y la rentabilidad. En los mercados quieren certificados de calidad. Puede que no entiendan que es una IGP o una denominación de origen, pero lo que hay detrás de calidad y certificaciones sí lo entienden y es lo que diferencia del resto".

Además, la comunidad aragonesa tiene también la ventaja de que hay zonas de producción más tempranas y otras más tardías, de manera que desde mayo hasta agosto -la comarca de Calatayud la termina de recoger en este mes-, se podría tener el mercado abastecido de forma continuada. Aparte, la previsión es que se pueda producir cerezas durante todo el año próximamente.

La IGP evitará también la competencia con otras áreas y países productoras de esta fruta "porque te desmarcas. Con el vino ha funcionado bien y creemos que con la cereza también puede ir bien".

Esta diferenciación se conseguirá sobre todo en los mercados exteriores, aunque también permitirá ahondar en las particularidades dentro de España con la cereza del Jerte con la que existen importantes diferencias, "aunque, al final, es cereza y también se compite con ella. Por ejemplo, ante la escasez de producción en esa zona este año, Portugal ha descubierto la cereza de Aragón y le ha gustado".

No obstante, la mayor diferenciación de la cereza de Aragón se producirá en relación a las producciones de países como Turquía o Polonia, que "producen muchos kilos, pero marcaríamos otras calidades".

Inicialmente, se estima que la próxima campaña de cereza de 2017 ya se pueda lanzar al mercado con la IGP, que se quiere hacer extensiva a toda la zona y a todos los productores, mostrando más interés hasta el momento "los agricultores de base y las explotaciones familiares".

No obstante, todavía hay que realizar todos los protocolos, la marca, las zonas recolectoras... trabajo para el que se podría aprovechar el que se ha comenzado en la Comarca de Calatayud para crear una marca de calidad territorial para lo que se cuenta con la colaboración del CITA.

## Abrir más mercados

En la actualidad, el 80% de la cereza aragonesa se destina a los mercados exteriores, sobre todo, los calibres más grandes. Una actividad internacional en la que se viene trabajando desde hace ya algunos años, pero que se ha intensificado a raíz del veto ruso.

Los mercados exteriores se concentran en Europa, que supone el 30% de las exportaciones, sobre todo, países como Francia, Reino Unido, Alemania, Italia y Países Bajos.

No obstante, recientemente se están abriendo más mercados como los países árabes y emergentes, aparte de comercializar cereza en China, Tokio, Taiwán o Suiza, "que la están empezando a consumir y a conocer. La IGP reforzaría estos mercados" como, por ejemplo, el China, que es un país que "consume mucho".

## El sector

Aragón ha tenido una buena campaña de cereza, recogándose un total de 25.000 toneladas en total en la comunidad, siendo la de mayor producción en España, con una calidad "muy buena".

El cultivo de cereza ha ido creciendo de forma progresiva en los últimos años en Aragón. Por ejemplo, en el año 2015 había 7.570 hectáreas, mientras que en 2016 hay un total de 8.158 hectáreas declaradas dedicadas a este cultivo.

Entre los factores que han sido claves para su desarrollo figuran los bajos precios de otras frutas como el melocotón, el paraguayo y la nectarina, además de haberse puesto de moda su consumo y la mejora de la conservación post-cosecha. También es una cereza que soporta el transporte para la exportación.

De las 8.158 hectáreas dedicadas a la cereza, la mayoría son de regadío con 4.746 hectáreas, mientras que las 3.413 hectáreas restantes son de secano. Por provincias, la mayor zona se localiza en Zaragoza con 7.305 hectáreas, seguida de Huesca con 748 hectáreas y Teruel con 105.

Las principales variedades que se cultivan son la Summit, Sumburst, Lapins, Early Van, Brooks o Napoleón, destinándose esta última a la transformación industrial.

Precisamente, la cereza aragonesa ha conquistado a empresas como Ferrero Rocher, que la utilizan para la elaboración de sus bombones Mon Chéri, eligiendo la que se cultiva en la localidad de Aniñón sobre todo, así como Hero para otras marcas, entre otras compañías.