



Extremadura:

La fruticultura extremeña



100





Dentro de la fruticultura nacional, Extremadura se sitúa como una de las principales regiones productoras de fruta de hueso, fruta que se caracteriza por ser de alta calidad, unas cualidades organolépticas excepcionales y respetuosa con el medio ambiente, y debido a las horas de luz en nuestra región se consiguen un gran nivel de azúcar y color en nuestras producciones.

A nivel internacional los principales mercados, sobre todo los centro europeos, están cada vez más interesados por las frutas de esta región española. Llegando nuestra fruta a más de 40 países de 4 continentes distintos.

Una de las exigencias principales de los mercados es la seguridad alimentaria, y cada vez son más las empresas productoras extremeñas que apuestan por la producción integrada, Normas ISO, Protocolo GOLBAL-GAP, BRC, IFS, etc.

Aunque el consumo de fruta cada vez es mayor existe una gran competencia dentro de este sector por lo que desde las empresas extremeñas se trabaja en una mejora constante de la calidad y presentación del producto lo que ha permitido adquirir un mayor grado de competitividad con la finalidad de adecuar la oferta a la actual demanda.

La adaptación a la demanda es una constante no sólo en la elaboración, sino también en la producción, que está sufriendo un incremento productivo superior al 15% anual y se están reconviertiendo varietalmente las plantaciones.

Esta reconversión, que se está produciendo en Extremadura en los últimos años, está convirtiendo a esta región en una de las más avanzadas de toda Europa en cuanto a variedades modernas exigidas cada vez más por los clientes de todo el mundo.

Dentro del panorama regional, la fruticultura supone el primer motor agrícola, no solo actual sino de futuro, Extremeño. Con una facturación que se aproxima a los 300 millones de euros y una generación empleo aumentando, cifrándose en la actualidad en más de 5 millones de peonadas anuales.

Dentro de todos los cultivos frutícolas de nuestra región, en los últimos años se ha podido observar como el cultivo de la ciruela ha ido adquiriendo cada vez más fuerza en el panorama económico extremeño, proporcionando grandes beneficios a nuestra región.

La evolución de la producción y comercialización de fruta en Extremadura está siendo rápida y constante, como se aprecia desde cualquier índice económico o social que se considere. La fruta extremeña se sitúa en un lugar privilegiado dentro del mercado nacional e internacional, que destaca por su calidad y propiedades organolépticas, debido en gran parte a las excelentes condiciones climatológicas que se dan en Extremadura. Son los mercados europeos el principal destino de nuestra producción de ciruela, ocupando el primer lugar el exigente mercado inglés y seguido muy de cerca por el alemán.





Dentro del sector hortofrutícola Extremeño, Afruex ha jugado un papel fundamental en su desarrollo, ya que es la única asociación empresarial del sector que aglutina en casi su totalidad a todos los productores y comercializadores de nuestra región, siendo el interlocutor único del sector.

Durante este año 2009 la campaña ha transcurrido de forma infructuosa con una comenzó de campaña relativamente aceptable, pero a partir de mediados de Junio, con solo un 20% de la producción comercializada hasta la fecha, los mercados dejaron de reaccionar lo cual produjo una disminución dramática de los precios y una falta de salida de la mercancía de las centrales frutícolas.

Tras esta situación se mantuvieron reuniones junto con productores de Francia e Italia para intentar sensibilizar a la unión europea de la situación crítica del sector solicitando medidas urgentes de actuación.

En nuestro país las medidas se centran en los siguientes grupos:

- Medidas financieras
- Medidas fiscales
- Medidas que contribuyan a la transparencia de los mercados y a mejorar las relaciones con la distribución
- Medidas públicas de gestión de crisis
- Medidas privadas de gestión de crisis
- Medidas estructurales y de reconversión varietal
- Medidas fitosanitarias



Fruta de Extremadura




*Alimentos
de Extremadura*
Diversidad Natural

www.comercioextremadura.org

Vicepresidencia Segunda de
Asuntos Económicos y Consejería de
Economía, Comercio e Innovación

JUNTA DE EXTREMADURA

Denominación de Origen Protegida "Cereza del Jerte"

Introducción

El nombre de "Jerte" o "Valle del Jerte" tiene una estrecha relación con las cerezas, asociando en España un gran número de consumidores de forma casi automática el lugar con el producto cereza, o viceversa. La zona es pues muy conocida por la excelencia de sus cerezas y, en particular, de sus "Picotas del Jerte", siendo esta fama resultado del trabajo añadido por los agricultores, generación tras generación, quienes desde antiguo fueron transformando en fértiles las incultas y asilvestradas laderas de la comarca que se vieron humanizadas en virtud de sucesivos abancalamientos.

Descripción de la zona geográfica tradicional de producción

La Denominación de Origen Protegida "Cereza del Jerte" ampara exclusivamente a cerezas originarias del área de producción situada en las comarcas del norte de la provincia de Cáceres y enclava-

das en la zona de agricultura de montaña Trasierra-Gredos Sur. Esta zona posee características geográficas, físicas, históricas y culturales muy específicas y homogéneas.

Varietades protegidas

El producto certificado por este Consejo Regulador es cereza de mesa para su consumo en fresco.

Las variedades locales que mayor volumen de producción aportan son las agrupadas bajo el nombre genérico "Picotas del Jerte" cuya característica principal es que no presentan pedúnculo, al desprenderse éste de forma natural en la recolección manual.

El origen de todo este grupo de variedades es exclusivamente local, por lo que su procedencia está en la zona de geográfica citada en apartados anteriores. Los intentos de plantación de dichas variedades en otras latitudes han tenido hasta ahora poco éxito, al prosperar mal cuando las condiciones de suelo, altitud, insolación, humedad y régimen de vientos no son apropiadas.

Las características del producto están determinadas por la utilización de un material vegetal específico, adaptado y aclimatado a las condiciones ambien-





tales dominantes en la cuenca jerteña y los valles colindantes, pero también por las peculiaridades de un sistema de producción que mantiene al cerezal sujeto a tradiciones culturales que se apoyan en el minifundio y en la organización familiar del trabajo. Las explotaciones ubicadas en parcelas abancaladas situadas en laderas de fuertes pendientes y de difícil mecanización, permiten equilibrar los bajos rendimientos obtenidos con la calidad superior de un producto manifiestamente genuino e irrepetible.

Las variedades amparadas en el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida “Cereza del Jerte” son: las cuatro variedades tipo “Picota”, es decir, Ambrunés, Pico Limón Negro, Pico Negro y Pico Colorado, y la variedad de cereza Navalinda.

La denominación de origen protegida “Cereza del Jerte” en cifras

A inicios del presente años se realizó la labor de actualización del Registro

de Productores y explotaciones de la DENOMINACIÓN DE ORIGEN “Cereza del Jerte”. Del resultado de estas actualizaciones se obtienen los siguientes datos:

- Los agricultores con explotaciones inscritas ascienden a 3.692.
- La superficie total de las explotaciones inscritas alcanza 8.281 Hectáreas
- La producción potencial, según la media de los últimos años, de las variedades avaladas se sitúa en 10.500.000 Kgs.
- El número de parcelas inscritas asciende a 20.471
- El número de árboles inscritos es de 235.260



www.cerezadeljerte.org

