



Nuevas variedades de fruta dulce

Innovación, diversificación y calidad, en beneficio de la salud y del disfrute de los consumidores



144



Ignasi Iglesias

*Dr. Ingeniero Agrónomo
Responsable del Programa de Introducció y Evaluación
de Material Vegetal del IRTA Generalitat de Catalunya*



Los consumidores, la hostelería y las fruterías deben saber que en la fruta, como en los demás alimentos, hay programas de investigación que consiguen grandes avances en aspectos que conciernen a su calidad. Las nuevas variedades significan nuevos tamaños, colores y forma, casi siempre con mejores sabores, dulzor, acidez, etc. Con la innovación de los horticultores se incrementa la calidad gustativa y la manipulación de la fruta en la frutería y en los hogares.

En este apartado de la GUIA de las frutas y hortalizas se explican cuáles son las investigaciones actuales en algunas frutas y los objetivos de las mismas.

En especies de fruta dulce, los primeros programas de mejora genética se iniciaron en el siglo XVIII en diferentes países de Europa, y se centraron principalmente en el manzano y en el peral. Fue a principios del siglo XX y entre las dos guerras mundiales cuando se inició la actividad de las principales líneas de investigación tanto en Europa como en América del Norte, siendo la mayoría públicas. Después de la segunda guerra mundial se complementa esta actividad investigadora con nuevos programas, principalmente en especies de hueso (melocotonero, cerezo, albaricoquero y ciruelo). Es en las últimas

décadas del siglo XX cuando numerosos de éstos programas pasan a tener un financiamiento mixta pública-privada o únicamente privada trasladándose las demandas del mercado y de los consumidores a los objetivos de la mejora. El coste que supone su desarrollo hace que en la década de los 90 se inicie la producción de nuevas variedades de forma controlada (fórmula de "club" en manzano y peral), limitando su acceso a determinados grupos de producción, con el objetivo de ajustar la oferta a la demanda, garantizar la calidad, establecer campañas de promoción y en definitiva añadir valor al producto.





La mejora genética de las diferentes especies de fruta dulce ha propiciado avances muy significativos tanto en el aspecto agronómico como del fruto. En las últimas décadas los conocimientos científicos en genética se han ampliado considerablemente junto a un gran desarrollo de la biología molecular y se han aplicado a la mejora genética de la mayoría de especies cultivadas incluidos los cultivos frutales y hortícolas. En el aspecto agronómico la mejora de la producción, la mayor rusticidad, la adaptación a los condicionantes de clima y suelo, el retraso de las fechas de floración o la disminución de las necesidades de aclareo han sido algunos de los aspectos objeto de la mejora. Sin embargo ha sido en las características del fruto donde los avances han sido mas importantes por ser la parte comestible y por tanto el objetivo prioritario de la mejora. Los objetivos de la mejora se han dirigido principalmente a la presentación (color, calibre, forma), a la calidad gustativa y a la mejor aptitud a las manipulaciones.

En el sector agroalimentario de productos transformados la innovación pasa por la diversificación de presentaciones, sabores, etc., unido al valor de una marca reconocible por el consumidor con el objetivo de añadir valor al producto y fidelizar al mismo. En la fruta dulce la innovación del producto se basa en la oferta de nuevas variedades que aporten diferentes presentaciones (tamaño, color, forma), diversos sabores (dulce, equilibrado, ácido, etc.) y texturas, en diferentes épocas de maduración. Es por tanto la creación de nuevas variedades y su posterior producción lo que posibilita la innovación en el sector y debe estimular el consumo de fruta, mas aún cuando su efecto beneficioso para la salud está ampliamente demostrado. En una encuesta realizada a consumidores de diferentes países de la Unión Europea se constató que la salud era el factor mas importante de la compra de fruta y que esta asociación de la salud como argumento de consumo era determinante en las ventas de las fruterías. Sin embargo en el momento de compra

otros criterios como la identificación del producto, la promoción, la calidad constante y la facilidad de consumo decantaban la elección hacia otros productos considerados substitutivos que reemplazan a la fruta fresca. Es por ello, que el consumo de las principales especies de fruta dulce en España se encuentra estancado o en retroceso, a excepción de la cereza. Como causas principales de este bajo consumo, siendo España un gran productor y con un precio mas asequible de la fruta, se señalan las mismas que se acaban de exponer en el caso de la UE y nunca se menciona el precio como limitación a su compra. Contrariamente, otros productos sustitutivos, como derivados lácteos o transformados de fruta, muestran un incremento constante del consumo en las dos últimas décadas al aportar valores como identificación y diferenciación de producto, conservación fácil, calidad constante, innovación en formatos y presentaciones, comodidad de consumo e importantes campañas publicitarias. Aumentar el consumo de fruta es el principal reto de futuro que se plantea, en beneficio tanto del sector productor como de la salud de los consumidores, especialmente en lo referido a enfermedades cardiovasculares y obesidad.

Dado la importancia que tienen tanto para el productor como para el consumidor una adecuada elección varietal, se exponen a continuación los aspectos mas destacables de lo que ha representado la mejora genética en la innovación varietal de diferentes especies de fruta dulce, con ejemplos concretos de los avances conseguidos en manzano, peral, melocotonero y cerezo. Dicha información se ha obtenido del programa de introducción y evaluación del material vegetal desarrollado por el IRTA en Cataluña desde 1994 y de forma conjunta en las Estaciones Experimentales de Lleida y de Mas Badia (Girona). Desde 1994 se ha evaluado el comportamiento agronómico y la calidad del fruto de mas de 1000 nuevas variedades, principalmente de melocotonero y manzano. El objetivo es evaluar el comportamiento del nuevo material vegetal y transferir la información



obtenida al sector productor de forma ágil y continuada, indicando aquellas variedades de mayor interés agronómico. Además y desde el año 2002 el IRTA dispone, en colaboración con el sector productor (Fruit Futur), de un programa propio de mejora genética de variedades de manzana, pera y melocotón que ha de permitir en un futuro próximo disponer de una gama de nuevas variedades de alta calidad y adaptadas a las zonas productoras de Catalunya.

NUEVAS VARIEDADES Innovación varietal en fruta dulce

El sector de la fruta dulce, a pesar de ocupar una superficie relativamente pequeña (207.000 ha), es el más importante dentro de la Producción Final Agraria de España y de las principales Comunidades Autónomas productoras como Cataluña, Aragón o Murcia. Se trata de un sector, que además de fijar la población al territorio a lo largo de los diferentes eslabones (producción, conservación, transporte, consumo), permite añadir valor al producto. El sector productor (incluyendo la conservación y el embalaje) ha experimentado una evolución importante desde el punto de vista tecnológico, en aspectos tan impor-

tantes como el cultivo (material vegetal, sistemas de conducción, protección del cultivo, fertirrigación, etc.), la conservación (tratamientos poscosecha, atmósferas controladas), el embalaje (materiales de embalaje, presentación), la distribución (lineales de venta, etc.) y la seguridad alimentaria, implantando diferentes sistemas de certificación y de trazabilidad, requeridos a su vez por la distribución.

En cuanto a la tecnología de producción puede afirmarse que la fuente de innovación más importante ha sido la disponibilidad de nuevas variedades, dado que además de diferencias agronómicas aportan innovación tanto en su aspecto (percepción visual) como en su calidad organoléptica (percepción gustativa), aspectos por los que el consumidor está dispuesto a pagar un mayor precio. La plantación de nuevas variedades (grupos "Gala", "Golden", "Fuji" etc.), ha ido en detrimento de variedades tradicionalmente cultivadas en España, como "Reineta", "Verde Doncella", "Esperiega", "Camuesa", etc. y numerosas variedades locales, la mayoría de las cuales han desaparecido de los circuitos comerciales, mientras otras todavía mantienen sus nichos de mercado.



Manzana

De las diferentes especies de fruta dulce, fue el manzano donde se iniciaron los primeros trabajos de mejora genética en el siglo XVIII, por hibridación dirigida de diferentes variedades cultivadas. Ha sido la especie frutal que por su gran adaptabilidad a zonas frías y su aptitud a la conservación

ha tenido la mayor difusión y consumo. Desde el punto de vista varietal uno de los objetivos más recurrentes ha sido la incorporación de resistencias a enfermedades, especialmente al moteado, habiéndose obtenido numerosas variedades como, algunas de ellas de buena calidad y alta coloración de los frutos como "Liberty",

Tabla 1

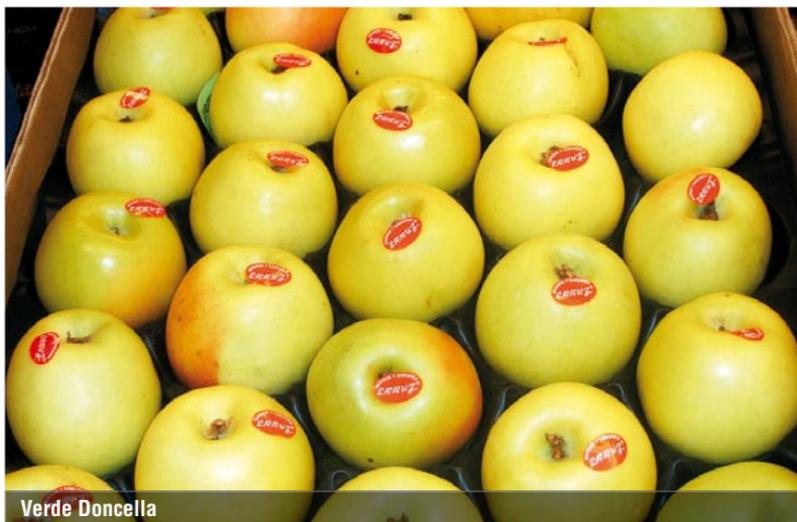
Principales grupos varietales de manzano en España y características más destacables. La época de maduración corresponde a la zona tardía de Lleida.

Grupo	Variedades	Época de maduración	Principales características
Gala	Royal Gala®, Mondial Gala®, Galaxy®, Brookfield Gala®, Buckeye®, Banning Gala ^{COV}	Principios de Agosto	Variedad de verano. Fruto de color rojo anaranjado, mas o menos estriado. Pulpa jugosa, consistente, dulce, aromática, de buena calidad gustativa.
Red Delicious	Starking, Topred, Red Chief®, Early Red One®, Jeromine®, Scarlet Spur®, Redcan ^{COV}	Primera quincena de Septiembre	Color rojo, de estriado a uniforme y forma alargada con los cinco lóbulos mas o menos aparentes. Sabor ligeramente dulce, calidad media.
Golden Delicious	Golden Delicious, Golden Smoothee, Golden Reinders	Mediados e Septiembre	La variedad mas popular por su típico color amarillo o verde/ amarillo. De sabor dulce y buena calidad, aunque de firmeza media. Ampliamente utilizada en repostería.
Granny	Challenger® Smith	Finales de Septiembre	Inconfundibles por su característico color verde y su sabor ácido. Muy apreciada en repostería por su sabor y consistencia.
Fuji	Fuji Nagafu 6 Kiku®8 Fubrax Fuji Zhen®Aztec	Mediados de Octubre	Fruto bicolor, mas o menos estriado dependiendo de la variedad. Pulpa jugosa, de sabor dulce y aromático, de excelente calidad. Muy apreciada por los consumidores.
Pink Lady	Pink Lady® Rosy Glow®	Finales de Octubre	Variedad producida y comercializada bajo la fórmula de "club". Fruto de color rosa, forma de cubilete, pulpa consistente, de sabor ligeramente acidulado, de buena calidad.
Verde Doncella	Verde Doncella	Segunda quincena de Septiembre	Antigua variedad española muy apreciada en determinadas regiones por su peculiar sabor y textura. De color verde claro y forma achatada, típicas de la variedad.
Reineta	Reineta Gris	Mediados de Septiembre	Variedad de cultivo tradicional en numerosas regiones de España. De forma achatada y epidermis cubierta por russeting. Pulpa consistente de sabor ácido. Buena aptitud culinaria.





Brookfield Gala



Verde Doncella



Challenger



Early Red One





Pink Lady



Creilaar



Reineta Gris



Fuji Zhen Aztec





Blanquilla

gramas de mejora genética actualmente en curso, dado que a nivel de consumidor se considera como criterio principal en el momento de la compra. Es por ello que en las dos últimas décadas se han seleccionado e introducido en el mercado más de 60 nuevas variedades, algunas de las cuales figuran en la Tabla 1, que además han permitido ampliar notablemente el calendario de recolección. El estudio de los parámetros de calidad de algunas de estas variedades (determinados instrumentalmente) y su comparación con los de variedades tradicionales (Tabla 2) permite concluir que tanto la firmeza, como los contenidos de azúcares y la acidez son superiores. Además, los principales atributos sensoriales como son jugosidad, aroma, crocancia, presentación, etc., son también superiores, para la mayoría de las nuevas variedades.

acompañadas de una adecuada promoción. En la Tabla 3 se exponen las variedades más populares en España junto a algunas de obtención más reciente, así como sus principales características. Como nuevas variedades, solamente figuran “Carmencov”, de recolección precoz, y “Angelys®” de recolección tardía.

La precocidad en la época de cosecha es un aspecto interesante en los países del sur de Europa como España o Italia, por proporcionar las primeras variedades de la estación a los mercados, sin necesidad de conservación. La presentación de los frutos (color y forma) ofrece una importante variación entre variedades, que permite su identificación por el consumidor, desde variedades de color rojo, como “Red Bartlet”, amarillo como “Limonera”, verde como “Blanquilla” o de epidermis parcial o totalmente bronceada como “Conference” o “Grand Champion”, respectivamente.

La calidad gustativa de las diferentes variedades disponibles (dulzor, textura, jugosidad, contenido aromático) muestra características peculiares para cada variedad, las cuales influyen decisivamente en el momento de la compra y en la elección por el consumidor. El objetivo de los programas de mejora es obtener variedades de pulpa fina (sin granulosidad), jugosa, fundente, aromática y con un largo

Pera

En peral, la innovación varietal ha sido apenas perceptible, comparado con el resto de especies frutales. La mayoría de variedades cultivadas actualmente (“Conference”, “Williams”, “Comice”, “Abate Fetel”, etc.), tienen su origen en el siglo XVIII. El consumidor de pera es muy estático y su preferencia se limita a una o dos variedades, fáciles de reconocer, por lo que es difícil introducir a escala comercial nuevas variedades y más aún sino van





Abate Fetel



Williams

Tabla 3

Características de diferentes variedades de peral cultivadas en España. La época de maduración corresponde a la zona tardía de Lleida.

Variedad	Época de maduración	Principales características
Ercolini	Principios de Julio	Variedad de verano de color verde amarillo, muy popular. Pulpa jugosa, fundente, dulce, de buena calidad gustativa.
Carmen ^{COV}	Mediados de Julio	Nueva variedad de verano de forma piriforme, de color verde/amarillo con sobre coloración roja. Pulpa aromática, de sabor dulce y muy buena calidad.
Limonera	Mediados de Julio	Variedad estival. Muy popular por su típica coloración amarilla al madurar. Pulpa jugosa y con ligera granulosis.
Blanquilla	Principios de Agosto	La variedad mas popular en España de las últimas décadas junto con "Conference". De color verde, forma de uso y pulpa jugosa, dulce, aromática de excelente calidad si la recolección y la conservación se realizan adecuadamente.
Williams	Mediados de Agosto	La variedad mas popular por su aptitud para la conserva en almíbar. Pulpa de textura consistente, perfumada y aromática. Epidermis de color verde-amarillo.
Conference	Finales de Agosto	Variedad de origen inglés y actualmente la más importante en la Unión Europea y en España. Apreciada por su calidad gustativa y fácilmente reconocible por su epidermis parcialmente cubierta de russeting.
Abate Fetel	Principios de Septiembre	Variedad de origen francés de característica forma piriforme, alargada. Muy cultivada en Italia y apreciada por su calidad gustativa y su buena consistencia.
Angelys [®]	Finales de Septiembre	Nueva variedad de otoño de origen francés producida en forma de "club". De forma globosa y epidermis cubierta parcialmente de russeting. Pulpa de textura fina, fundente, dulce y de excelente calidad gustativa.





Blanquilla

self-life o vida en estantería. Un aspecto diferencial con respecto al manzano, es que la mayoría de variedades de pera requieren, después de su recolección y/o conservación, unos días de estancia en frutero para que se inicie su maduración y adquiera la calidad gustativa óptima y característica de cada variedad.

Melocotón y Nectarina

El melocotonero ha sido y es la especie a la que en la actualidad se dedica un mayor esfuerzo para la creación varietal debido a que es relativamente fácil la mejora de las variedades actuales. En las dos últimas décadas se han seleccionado mas de 200 variedades, procedentes principalmente de Estados Unidos, Italia y Francia. Además, con 86.000 ha es la especie de fruta dulce mas cultivada en España, asociándose su consumo al periodo estival. Se trata de una especie con un amplio abanico de tipologías de fruto, pasando por el color de la pulpa (amarilla, blanca) y su consistencia (dura, fundente), el tipo de epidermis (con vello o lisa) y su coloración, el sabor del fruto (subácido, dulce, equilibrado, ácido y muy ácido) y su forma (esférica/elíptica o plana). La tipología de fruto mas popular y conocida ha sido el melocotón de carne dura o durazno, hasta hace unos años el mas im-

portante, cuyo destino es tanto para el mercado en fresco como para la industria conservera.

De los diferentes atributos del melocotón, uno de los que tiene una mayor importancia, aparte de la apariencia o presentación de los frutos, es el sabor ya sea acidulado, equilibrado o dulce. Que una variedad sea de sabor dulce, equilibrado o ácido, depende principalmente de los contenidos de ácidos, dado que los de azúcares son similares para la mayoría de variedades de recolección en una época media o tardía. Es por ello que en base a dichos contenidos pueden clasificarse las variedades en 5 grupos que van desde las

Tabla 4

Clasificación de variedades de melocotón y nectarina en base a la acidez de los frutos

Grupo	Acidez (g. ac. Mal./l)	Acidez (meq./100 ml)
Subácida / muy dulce	<3,3	<5
Dulce / semidulce	3,3-6	5-9
Equilibrada	6-8	9-12
Ácida	8-10	12-15
Muy ácida	>10	>15

(Fuente: Iglesias y Echeverría, 2009).





Rich Lady



Fergold



Big Top



Mesembrine



subácidas o muy dulces hasta las muy ácidas, tal como se expone en la Tabla 4. Habitualmente el consumidor prefiere uno de estos sabores por lo que esta característica debería indicarse en el fruto y/o embalaje en los lineales de venta.

En el caso del melocotón el mayor esfuerzo de la mejora genética en los últimos años, se ha dedicado a la presentación de los frutos y en especial al color de la epidermis, disponiendo en la actualidad de variedades de alta coloración que hace que los frutos sean más atractivos por el consumidor. Paralelamente al incremento del color se ha seleccionado variedades de sabor dulce, cada vez con mayores contenidos de azúcares, que incluso recolectadas anticipadamente su calidad gustativa no se desprecia en exceso y aportan una excelente consistencia. El calibre o tamaño de los frutos de los frutos se ha ido incrementando también progresivamente.

Dicha innovación ha posibilitado una ampliación del calendario de maduración, desde variedades muy precoces de bajo requerimientos en reposo invernal ("low chilling") en zonas del sur de España (mediados de Abril), hasta variedades locales recolectadas en zonas tardías a principios de Noviembre.

La nectarina ha sido el tipo de fruto donde la innovación ha sido mayor, disponiéndose en la actualidad más de 150 variedades, incluyendo pulpa amarilla y blanca, con sabores diferentes desde el muy dulce hasta el muy ácido. A título de ejemplo en la Figura 1 se indica la época de maduración de las principales variedades de nectarina de carne amarilla. Se han indicado en color rosa las de sabor no ácido (dulce, muy dulce) y en color azul las de sabor ácido (equilibrado, ácido o muy ácido). Se observa que para ambos tipos de sabor se dispone de gamas completas a lo largo de todo el período estival, lo que ha de posibilitar la fidelización de los consumidores ya sean de una u otra preferencia.

En lo referido a la forma del fruto, la mayor innovación se ha dado en las formas planas tradicionalmente denominados



Paraguayo Delfín

"paraguayos", cuyo cultivo ha sido tradicional en muchas zonas de España. Las nuevas variedades poco tienen que ver con las tradicionales en la presentación de los frutos al disponer de una mayor coloración, mejor cerramiento de la cavidad pistilar y forma simétrica, con una calidad gustativa específica. Todas se caracterizan por el sabor dulce, más o menos aromático, con color de pulpa blanco o amarillo, asociado siempre a la forma plana. Ello posibilita su identificación por el consumidor en los lineales de venta, lo que no es posible en el caso de melocotones y nectarinas, donde presentaciones similares (forma y color) aportan sabores muy diferentes. El calendario de maduración de los "paraguayos" se ha ampliado considerablemente y va desde finales de mayo hasta finales de septiembre. La gama actual se ha enriquecido con la aparición en los últimos años de nectarinas planas o "platerinas" con características gustativas similares a los paraguayos pero que añaden la comodidad de consumo de la forma plana y de la nectarina o ausencia de vello, por lo que pueden comerse fácilmente como un "Donut". El precio pagado por los consumidores por este tipo de fruto plano ha oscilado en los últimos tres años entre 2 y 4 veces el del melocotón o nectarina, habiéndose producido en 2008 en España 51.000 toneladas, principalmente en Murcia y en el Valle del Ebro.





Tabla 5

Distribución porcentual de los grupos de preferencia de variedades de melocotón y nectarina por países, en base a los resultados del proyecto europeo ISAFRUIT en 2007.

Grupo	País					TOTAL
	Polonia	Francia	Italia	España	Alemania	
Mega Grupo A Variedades dulces	88	77	67	66	61	72
Mega Grupo B Variedades ácidas	12	23	33	34	39	28

Con respecto al conocimiento de cuáles son las preferencias de los consumidores europeos en cuanto a variedades de melocotón y nectarina de sabores diferentes, los resultados obtenidos en el proyecto europeo ISAFRUIT, financiado por la Unión Europea y en la que participan 40 universidades, 20 centros de investigación y más de 200 investigadores, se resumen en la Tabla 5.

Se observa que en los 5 países, e independiente de su ubicación geográfica (Norte-Sur), las variedades de sabor dulce fueron las preferidas (72% de los consumidores) frente aun 28% que prefirieron las de sabor ácido. Análogamente sucedió en el caso de la manzana donde el 68% de los consumidores prefirieron las variedades dulces, aromáticas y equilibradas. Solamente en el norte de Alemania, donde los consumidores prefirieron mayoritariamente (58%) las variedades

ácidas, jugosas y crocantes. Tanto en variedades de melocotón como de manzana, se han evidenciado preferencias muy similares entre todos los consumidores europeos, tanto por regiones como por edad y sexo. Si bien antes se creía que los consumidores del norte de Europa preferían frutas más ácidas y los del sur más dulces, con estos estudios se ha demostrado que no hay diferencias notables y que los consumidores se comportan de forma bastante parecida. Estas informaciones son importantes y deben transmitirse a la cadena de la fruta, para que, tanto los productores como los agentes de la comercialización conozcan cuáles son las tendencias y preferencias de los consumidores europeos y de esta manera adaptar los objetivos de la mejora genética y la estructura de producción (elección varietal) y de comercialización a la demanda el consumidor.



Tabla 6

Características de diferentes variedades de cereza cultivadas en España. La época de maduración corresponde a la zona tardía de Lleida.

Variedad	Época de maduración	Principales características
Burlat	Principios de Mayo	Variedad de referencia. La mas popular en la época precoz. Sabor dulce, buena calidad gustativa, aunque firmeza insuficiente.
Brooks®	6-10 de Mayo	Destaca por el calibre, por la consistencia del fruto y su sabor dulce. Muy sensible al cracking.
Prime Giant	8-12 de Mayo	Variedad de buen calibre y elevada producción. Sabor equilibrado. Sensible al cracking.
Newstar®	13-17 de Mayo	Variedad de referencia. Alto potencial de producción. De color rojo a rojo oscuro al madurar y sabor ligeramente ácido.
Cristalina®	18-22 de Mayo	Variedad muy atractiva y de buen calibre. Pulpa consistente y de buena calidad. Sabor ligeramente acidulado.
Summit	20-24 de Mayo	Destaca por el calibre y el sabor equilibrado, con la forma típica de corazón. Muy apreciada por los consumidores.
Sunburst®	28-31 Mayo	Variedad autofértil de referencia y muy productiva. Sabor equilibrado y pulpa de consistencia media.
Summerset	1-5 de Junio	Destaca por la consistencia del fruto y el color casi negro al avanzar la maduración. Pulpa marcadamente ácida. Su destino mayoritario es la exportación.
Skeena®	7-11 de Junio	Variedad que destaca por el calibre, la presentación y la consistencia del fruto: Además tiene un excelente comportamiento en poscosecha.
Sweet Heart®	11-15 de Junio	Variedad tardía, autofértil, que destaca por la alta productividad, aunque su calibre es limitado. Pulpa de sabor equilibrado y consistencia media.

Cereza

En cerezo la creación varietal ha aportado importantes innovaciones que han permitido ampliar notablemente el calendario de recolección, tanto en la época precoz como en la tardía. Los dos objetivos prioritarios han sido la mejora de la productividad gracias al carácter de afertilidad y el aumento del calibre del fruto. Calibres inferiores a 26 mm son cada vez mas difíciles de comercializar siendo lo deseable calibre superiores a 28 o 30 mm. Un tercer objetivo ha sido la firmeza o consistencia del fruto dado que es requerida por el consumidor, especialmente en mercados de exportación, distantes de las zonas de producción. En este tipo de fruto el precio se encuentra directamente relacionado con el calibre, la dureza, el

contenido de azúcares y la ausencia de defectos externos como el cracking. El origen de las variedades cultivadas en España es mayoritariamente de Canadá (Summerland) y de Estados Unidos (Washington, California, Oregón), habiéndose introducido en los últimos años variedades de Italia, Francia y Hungría. En la Tabla 6 se expone la época de maduración y las características mas destacables de diferentes variedades cultivadas en España. El calendario de recolección, considerando las diferentes zonas productoras, es muy amplio y abarca desde finales de Abril (zona de Levante) hasta finales de Julio (Valle del Jerte y Burgos).





Calibre cerezas: El tamaño o calibre del fruto es la característica mas importante dado que determina en gran parte el precio del mismo. Calibre inferiores a 26 mm cada vez son mas difíciles de comercializar en un contexto de oferta creciente.



Symphony



Comodidad cerezas: La facilidad o practicidad para el consumo es manifiesta en la cereza. Su consumo en España se esta incrementando en los últimos años.