



# y Variedades Calidad

de las frutas de hueso en Aragón



# Variedades y Calidad de las frutas de hueso en Aragón

Manuel Carrera Morales

Dr. Ingeniero Agrónomo

D.L.: Z-878-2002

AUTOR: Manuel Carrera Morales.

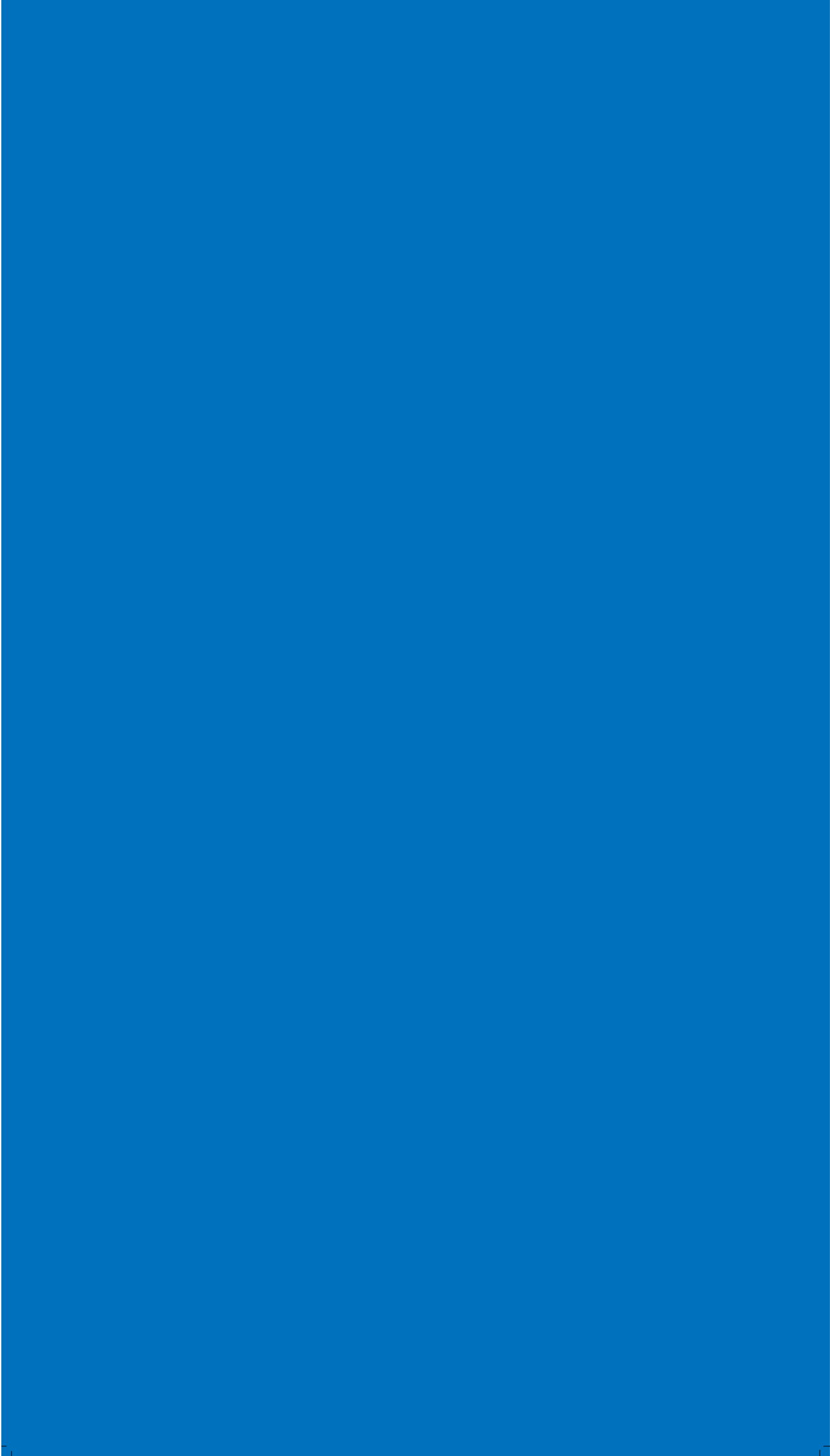
Unidad de Fruticultura, SIA-DGA

DISEÑO e INFOGRAFÍA: MacArt

FOTOMECÁNICA e IMPRESIÓN: Gráficas Jalón



Asociación Profesional de  
Empresarios de Productos  
Hortofrutícolas de la Provincia  
de Zaragoza





Siguiendo la línea de las anteriores publicaciones de la manzana y la pera en Aragón, completamos esta trilogía con “Las frutas de hueso en Aragón” especies que por las características climáticas edafológicas, culturales y apetencias del mercado, han desarrollado su cultivo de forma prolija, en la última década y sobre todo en los tres últimos años.

Son todos ellos (albaricoque, melocotón, nectarina y sobre todo la estrella: la cereza) nuestra puerta a “Europa”. La excepcionalidad de nuestro suelo y clima nos da unos frutos que día a día penetran más intensamente en el mercado europeo, ganando posiciones sin olvidarnos de los envíos incipientes a ultramar.

La dificultad de esta publicación estriba en lo extenso del material vegetal, por ello se han tomado las variedades más representativas y a nuestro criterio más interesantes con el ánimo de no ser extensos en demasía.

Por todo ello que sirva este manual como consulta y un modo de promocionar nuestras excelentes frutas, y desarrollando la producción integrada, actualizando las variedades, mejorando el manejo y completando los canales comerciales, situemos todo el sector, productor y comercializador en la altura que se merece.

Agradecer por último el apoyo del Departamento de Agricultura del Gobierno de Aragón, a nuestro gran amigo Manuel Carrera Morales y a todos los que han colaborado en la confección de este manual, así como felicitar a APEPH por el gran esfuerzo económico que le ha representado.

ANTONIO GARCÍA MATEO  
APEPH-PRESIDENTE

# Prólogo

La Asociación Profesional de Empresarios de Productos Hortofrutícolas de la provincia de Zaragoza, responsable de la publicación que tenemos en nuestras manos, ha mostrado la verdad del aserto "vale lo que perdura". Enhorabuena a sus fundadores.

Sus socios han sabido llevar el ritmo de los tiempos y así, en su área de influencia, una misma familia ha pasado, de recibir un galardón en la Exposición Internacional de Barcelona en 1888, por la elaboración de vinos con uvas de su secano, a ser galardonada en la I Exposición Nacional de Horticultura de 1930, por las colecciones presentadas de árboles y de frutas, obtenidas en su nuevo regadío.

En el final del siglo, los socios han sabido ser punteros en la adaptación de una economía de producir más cantidad, a otra economía de más calidad y posteriormente, a una economía de más seguridad alimentaria y de más protección al medio ambiente. También han sido pioneros en los cambios de las producciones, pasando de las manzanas tradicionales y de la pera Agua de Aranjuez, a las últimas variedades de cerezas, sabiendo aprovechar el suelo, clima y el saber hacer de las gentes, factores que en alguna otra región se pueden convertir en limitantes. Del mismo modo, de su mano, las pavías dieron paso a las continuamente renovadas variedades de nectarina y melocotón y los alberjes -perseguidos por cribados y monilla- a compatibilizar extraordinarias variedades de albaricoques, para fresco e industria, que son objeto de intensa demanda interior y exterior, a pesar de que alguna variedad puntera esté pendiente de soluciones para un mejor cuajado.

Los asociados, por su implantación familiar, en muchos casos histórica, son conocedores de lo que los sectores productor, industrializador y comercializador de frutas, han supuesto en el desarrollo de Aragón. Las frutas se han situado en el tercer lugar, tras el porcino y los cereales, en su aportación a la producción final agraria, tanto a nivel de Aragón como de la provincia de Zaragoza. A esto debemos añadir su aportación al empleo, en los miles de explotaciones frutícolas y centrales de manipulación, en las que se unen a las necesidades temporales de recolección, las complementarias y especiales de podas.

El sector requiere esta publicación, que le pone al día en los factores de calidad, necesarios en cada especie y posibles en cada variedad, y permite una denominación correcta de las nuevas variedades que pueden elegirse para su producción. También facilita llenar periodos de recolección, atender exigencias del consumo y ordenar la actividad en los almacenes de origen.

Ciertamente los asociados han impulsado la creación de juntas de precios en las Lonjas Agropecuarias; han conseguido producciones en el marco de las Agrupaciones de Tratamientos Integrados en Agricultura; han potenciado las producciones Integradas en incluso han sido ejemplo para la producción Ecológica y para que sus productos sean acogidos por las Marcas de Calidad establecidas oficialmente en Aragón.

Desde la asociación se han impulsado las importantes industrias que operan en la zona y que atienden tanto la demanda nacional de alta calidad, como la de alta cantidad de otros continentes, sabiendo atender y aprovechar la información que del consumidor llega por éste y otros cauces a las organizaciones de productores.

Un último aspecto a resaltar es que la asociación ha sabido aprovechar los trabajos que desde las administraciones, especialmente la autonómica, se realizan para atender sus necesidades y que en este caso se plasma, en la recopilación que nos ofrece el prestigioso investigador autor de este importante trabajo, Manuel Carrera y que en algún aspecto muestra el quehacer diario de todo el personal del Servicio de Investigación Agroalimentaria.

Con esta publicación, la Asociación Profesional de Empresarios de Productos Hortofrutícolas de la provincia de Zaragoza, pone un instrumento de formación e información, no sólo en manos de los asociados, sino de todo el sector y, seguro, que será un apoyo eficaz para nuestros formadores, en charlas y jornadas, así como en las clases impartidas en las escuelas agrarias de grado medio y superior.

Zaragoza a 13 de diciembre de 2001

Cristobal Guerrero Peyrona  
Ingeniero Agrónomo

# Introducción

El contenido de este libro se dedica a la descripción morfológica y valoración agronómica de las principales variedades de frutas de hueso cultivadas o comercializadas en Aragón y, por extensión, en la Cuenca Media del Ebro. Las variedades elegidas son, en general, las más importantes de cada especie y que junto a algunas cuya fruta se empieza a ver en los mercados de forma relevante, configuran una panorámica de la diversidad varietal que existe en nuestros campos y nuestros mercados. También se han incluido algunas novedades dentro del grupo de melocotoneros de carne dura amarilla por la importancia que esta producción tiene en nuestra región y la poca información bibliográfica existente de este tipo de variedades.

La información técnica suministrada en este libro procede fundamentalmente de las colecciones de variedades de la Unidad de Fruticultura del Servicio de Investigación Agroalimentaria de la Diputación General de Aragón en Montañana (Zaragoza). Se han consultado también diversas fuentes bibliográficas relacionadas con el tema para contrastar y completar dicha información.

Se han considerados los siguientes aspectos:

**ORIGEN.** Entidad pública o privada que ha obtenido la variedad y su ubicación, genealogía y cronología de la obtención, si es conocida, y año de introducción de la variedad en los circuitos comerciales, unas veces en su lugar de origen, otras en España para su registro o protección o, finalmente, en Europa si no se conocen los anteriores.

**ARBOL.** Se indican el vigor y el porte de la variedad en cultivo normal y una opinión sobre aspectos productivos. De las varias características morfológicas estudiadas se indican aquellos caracteres que aporten alguna diferencia sobre lo que es habitual en la especie o sean de interés en la distinción varietal.

**FLORACION.** Se indica la época de floración de cada variedad, en Zaragoza, referida a la media de las descritas, en los últimos años. Las categorías establecidas son: Media, si es coincidente con la calculada en un intervalo de +/- tres días, semi-precoc o semi-tardía si sobrepasan este intervalo en antes o después respectivamente hasta en seis días y precoc o tardía si lo sobrepasan en más de seis días.

**FRUTO.** Descripción detallada de aquellos caracteres del fruto de interés para productores y comerciantes.

**RECOLECCION Y CONSERVACION.** Se indican las épocas medias de recogida en Zaragoza, referidas a periodos concretos del calendario y a variedades de referencia bien conocidas por el sector. En el caso de melocotonero, por la importancia del tema y haber tantas variedades, se ha distribuido por decenas de los meses de la campaña, bien entendido que en todos los casos el dato suministrado es una referencia media y que en los últimos años ha habido un adelantamiento notable en las fechas de maduración de todas las especies, sobre todo en sus variedades más precoces. Obviamente, una variedad se puede recolectar un determiando año a caballo de dos decenas de un mes o de dos meses consecutivos. Si el dato es relevante o si se conoce se indica la capacidad para la conservación en frío del fruto y su aptitud al transporte y manipulación.

CONSIDERACIONES AGRONOMICAS. Se indican todas aquellas características de cultivo o comerciales que puedan interesar al productor o comerciante y que sean particulares de la variedad descrita o se aparten de lo que es normal en las variedades cultivadas de esa especie.

Con este trabajo se completa la obra, promovida por los directivos de APEPH, de descripciones de las principales variedades de frutas de pepita y hueso de nuestro país, iniciada con el libro dedicado al Manzano y continuada con el dedicado al Peral. Ha sido gracias al entusiasmo de estas personas y a su constante interés el que esta obra vea la luz, con las limitaciones y defectos que toda actividad humana conlleva pero con el valor de sintetizar informaciones que permanecían en carpetas de trabajo o en publicaciones dispersas, de forma que pasen a ser útiles al productor o comerciante que por ella se interese. ¡Así lo espero!.

Manuel Carrera Morales  
Dr. Ingeniero Agrónomo  
Unidad de Fruticultrua. SIA-DGA

# Reglamento (CEE) N° 899/87 de la Comisión de 30 de marzo de 1987, doce L88 del 31-3-87, por el que se establecen las normas de calidad para las cerezas.

## Artículo 1

Las normas de calidad relativas a las cerezas de la subpartida 08.07 C del Arancel Aduanero Común y a las fresas de la subpartida 08.08 A del Arancel Aduanero Común figuran respectivamente en los Anexos I y II.

Dichas normas se aplicarán a todas las fases de comercialización, en las condiciones previstas por el Reglamento (CEE) 1035/72.

No obstante, en las fases que sigan a la de expedición, los productos podrán presentar, en relación con las prescripciones de las normas:

- una ligera disminución del estado de frescor y de turgencia,
- para los productos clasificados en categorías que no sean la "Extra", ligeras alteraciones debidas a su evolución y a su carácter más o menos perecedero.

## Artículo 2

Se modifica el Reglamento 58 del modo siguiente:

- se suprimen, en el artículo 1, los términos "cerezas" y "fresas";
- quedan derogados los Anexos I/8 y I/9 por los que se establecen las normas de calidad para las cerezas y para las fresas, respectivamente.

## Artículo 3

Se modifica el Reglamento (CEE) 1194/69 del Consejo del modo siguiente:

- se suprimen, en el artículo 1, los términos "cerezas" y "fresas";
- quedan derogados los Anexos IV y V relativos a las cerezas y a las fresas, respectivamente.

## Artículo 4

El presente Reglamento entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.



# ANEXO I

## NORMA DE CALIDAD PARA LAS CEREZAS

### Definición del producto

La presente norma se refiere a las cerezas de las variedades obtenidas de *Prunus avium* L., de *Prunus cerasus* L. o de sus híbridos, destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco, con exclusión de las destinadas a la transformación industrial.

### Disposiciones relativas a la calidad

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar las cerezas después de su acondicionamiento y envasado.

#### A. Características mínimas

Habida cuenta de las disposiciones particulares previstas para cada categoría y de las tolerancias admitidas, en todas las categorías las cerezas deben estar:

- enteras,
- con aspecto fresco,
- sanas, se excluirán los productos atacados de podredumbre o de alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- firmes (en función de la variedad),
- limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentas de parásitos,
- desprovistas de humedad exterior anormal,
- exentas de olor o sabor extraños,
- provistas de su pedúnculo (<sup>1</sup>).

Los productos deberán estar suficientemente desarrollados y tener una madurez suficiente. El desarrollo y el estado de las cerezas deberán ser tales que les permitan:

- soportar el transporte y la manipulación, y
- conservarse en buenas condiciones hasta el lugar de destino.

#### B. Clasificación

Las cerezas son objeto de una clasificación en cuatro categorías definidas a continuación:

##### i) Categoría "Extra"

Las cerezas clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben estar bien desarrolladas y presentar todas las características y la coloración típicas de la variedad. Deben estar exentas de cualquier defecto, excepto muy ligeras alteraciones superficiales de la epidermis, que no afecten a la calidad y aspecto general del producto, ni a su presentación en el envase.

##### ii) Categoría I

Las cerezas clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar las características de la variedad. No obstante, pueden incluir los defectos siguientes, a condición de que éstos no perjudiquen ni al aspecto exterior del fruto ni a su conservación:

(<sup>1</sup>) No obstante, se admite, la falta de pedúnculo: - para las cerezas de las variedades dulces cuyo pedúnculo se desprende de forma natural en la recogida, siempre que la epidermis no resulte dañada, para las guindas, siempre que no se produzca una pérdida sustancial de zumo.

- un ligero defecto de forma o de desarrollo,
- un ligero defecto de coloración.

Deben estar exentas de quemaduras, grietas, magulladuras o defectos causados por el granizo.

### iii) Categoría II

Esta categoría comprende las cerezas que no pueden ser clasificadas en las categorías superiores pero que cumplen con las características mínimas definidas anteriormente.

No obstante, pueden presentar:

- defectos de forma y de coloración, a condición de que los frutos guarden sus características varietales,
- ligeros defectos epidérmicos cicatrizados que no puedan perjudicar ni a su aspecto ni a su conservación.

## Disposiciones relativas al calibrado

---

El calibrado se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial. Las cerezas deben presentar el calibre mínimo siguiente:

-Categoría "Extra"	20 mm.
-Categoría I y II	17 mm.

## Disposiciones relativas a las tolerancias

---

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada envase para los productos que no cumplan con las exigencias de la categoría indicada.

### A. Tolerancia de calidad

#### i) Categoría "Extra"

Un 5% en número o en peso de cerezas que no respondan a las características de la categoría, pero conformes con las de la categoría I, o que sean admitidas excepcionalmente en las tolerancias de dicha categoría, con exclusión de los frutos pasados. En el marco de esta tolerancia, los frutos abiertos y/o agusanados se limiten a un 2% en total.

#### ii) Categoría I

Un 10% en número o en peso de cerezas que no respondan a las características de la categoría, pero conformes con las de la categoría II o que sean admitidas excepcionalmente en las tolerancias de esta categoría.

En el marco de esta tolerancia, los frutos abiertos y/o agusanados se limitan al 4% en total.

#### iii) Categoría II

Un 10% en número o en peso de cerezas que no respondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, excepto los frutos podridos o con cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo.

(<sup>1</sup>) No obstante, se admite, la falta de pedúnculo: - para las cerezas de las variedades dulces cuyo pedúnculo se desprende de forma natural en la recogida, siempre que la epidermis no resulte dañada, para las guindas, siempre que no se produzca una pérdida sustancial de zumo.

En el marco de esta tolerancia, los frutos pasados y/o dañados y/o agusanados se limitan al 4% en total. No obstante los frutos pasados no podrán exceder del 2%.

#### B. Tolerancias de calibre

##### i) Categoría "Extra", I y II

Un 10% en número o en peso de cerezas que no respondan a los calibres mínimos previstos pero que no tengan un diámetro inferior a:

- 17 mm. para la categoría "Extra",
- 15 mm. para las categorías I y II.

##### ii) Categoría III

Un 15% en número o en peso de cerezas que no respondan al calibre mínimo previsto.

## Disposiciones relativas a la presentación

---

#### A. Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y comprender cerezas del mismo origen, variedad y categoría de calidad. El grosor de los frutos debe ser sensiblemente homogéneo.

Además, las cerezas clasificadas en la categoría "Extra" deben presentar una coloración y madurez uniformes.

En lo que se refiere a las cerezas clasificadas en la categoría III, la homogeneidad puede limitarse al origen y al tipo de variedad.

La parte visible del envase debe ser representativa del conjunto.

#### B. Acondicionamiento

El acondicionamiento de las cerezas debe ser tal que garantice una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, limpios y de un material que no pueda causar alteraciones externas o internas a los productos. Está autorizado el empleo de materiales y, en particular, de papeles o sellos en los que figuren las indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realicen con tinta o cola que no sean tóxicas.

Los envases deben estar exentos de cualquier cuerpo extraño.

## Disposiciones relativas al mercado

---

Cada envase debe llevar, en caracteres agrupados en un mismo lado, legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las menciones siguientes:

#### A. Identificación

Envasador o expedidor: nombre y dirección o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial. No obstante, en los casos en que se utiliza un código (identificación simbólica), los términos "embalador y/o expedidor" (o una abreviatura equivalente) deben figurar al lado de, ese código (identificación simbólica)".



B. Naturaleza del producto

- “Cerezas”, si el contenido no es visible desde el exterior.
- Nombre de la variedad, facultativo (1).

C. Origen del producto.

País de origen y, en su caso, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

D. Características comerciales

Categoría.

E. Marca oficial de control (facultativa).

**Toda la normativa anterior está ya modificada según marca el reglamento (CE) N° 888/97 de la Comisión de 16 de mayo de 1997.**

**Nota:** Calibrado más comúnmente utilizado para la cereza.

mm.	Calibre
20 - 24	X
24 - 26	XL
26 y más	XXL

(1) Obligatorio para las cerezas de variedades dulces cuyo pedúnculo se desprende de forma natural en la recogida “Tipo Picota” así como para las de las variedades ácidas presentadas sin pedúnculo. No obstante, para estas últimas, se admite que el bulto lleve la mención “guindas”.