

# El C.R. de la Chirimoya quiere modificar la normativa de calidad

En los próximos tres años el Consejo Regulador pretende aglutinar el 50% de la producción

Con la nueva normativa, que se adecua a los tiempos actuales, se regulará la presentación, el envasado y las categorías, entre otros temas, al mismo tiempo que se podrá actuar y sancionar sobre la venta ilegal del producto. La pieza mínima de comercialización pasará de 99 gramos a 176 para evitar los "chirimoyos pitufos".

Si se aplicaran las condiciones de producción, elaboración y envasado fijados en el Reglamento del Consejo Regulador, sólo un 25% de la producción actual llevaría el certificado de calidad de la Denominación, según el secretario general del Consejo, que pretende alcanzar el 50% en los tres años siguientes, para lo cual se podrán en manos de los agricultores cursos de formación para profesionalizar el sector a través de cursos informativos, charlas, etc. «Una mejora en las técnicas de poda, de polinización artificial, de cultivo y de recolección pueden ser las claves para alcanzar las pautas de calidad que buscamos», explica Ramón González.

## Consejo Regulador

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen de la Chirimoya es el organismo encargado de vigilar, certificar y promocionar la calidad de este fruto que se produce en la zona de costa tropical de Granada y Málaga, donde se producen unas 40.000 toneladas, lo que convierten a España en el primer productor mundial de este fruto tropical. Sólo se producen pequeñas cantidades en Méjico y Chile, pero de peor calidad. Las dos variedades que se están produciendo son: Fino de Jete (95%) y Compas (5%).

El sector está caracterizado por un escaso nivel de asociacionismo y una fuerte atomización. «Existen unos 30 ó 35 almacenes que comercializan chirimoya, pero un 95 por ciento de los productores y comercializadores se encuentran en Granada; solo tres de ellos se ubican en Málaga», explica el

*El Consejo Regulador de la Denominación de Origen de la Chirimoya Costa Tropical Granada Málaga, con sede en Almuñécar (Granada), quiere modificar la normativa reguladora de calidad de este fruto, que actualmente procede de 1984, y que se encuentra obsoleta, según ha explicado el secretario general del Consejo, Ramón González. La petición, a través del Ministerio de Agricultura, se pasará a la Comisión Europea en Bruselas.*

Lola Rubiales. Periodista

secretario general. De los 30 almacenes, sólo un 10% son cooperativas que mueven un 10% de la producción total de chirimoya, y la mayor parte de los productores, el 80%, cuenta con menos de una hectárea. Por ello, uno de los principales objetivos del Consejo Regulador es aglutinar al sector.

## Mercados saturados

Uno de los problemas con los que se encuentra este sector es que los mercados de la chirimoya se encuentran saturados, lo que produce una bajada de los precios que ha sumido a este cultivo en una crisis desde principios de la década de los 90.

La campaña de esta fruta tropical se concentra prácticamente durante cinco meses de producción (octubre-febrero) a lo que se une los problemas de madurez de la fruta, que no puede conservarse durante mucho tiempo. Estas características, unido al hecho de que la comercialización se concentra en tres destinos principales, provoca una caída de los precios. Los principales mercados de la chirimoya son: Madrid (60%); Málaga-Sevilla y la parte oriental andaluza (20%) y Barcelona, País Vasco y litoral Mediterráneo (20%). Por tanto, uno de los objetivos claves de este Consejo Regulador es la apertura de nuevos destinos para su comercialización y la promoción de la fruta de calidad, con el fin de conseguir un aumento de los precios actuales.

En ese sentido, el Departamento de Sociología Agraria de la Consejería de Agricultura está realizando un estudio de mercado donde se analiza las ciudades de mayor consumo, las de menos, la posibilidad de abrir nuevos mercados, la comparación de la chirimoya con otras frutas, etc.

## Beneficios para la salud

Otro de los objetivos del Consejo es poner en marcha la promoción de este fruto unido a sus valores dietéticos.



Chirimoyas de distinto calibre, aún en el árbol.

cos y nutricionales. La chirimoya posee, entre otras propiedades, encimas que regulan el estrés, gran parte del ácido úrico y actúa como anti-calcáreo, retrasando el envejecimiento de los huesos. Entre las acciones más próximas se encuentra la conferencia de una experta en nutrición del programa "Saber Vivir" de TVE.

Por otra parte, se están buscando salidas comerciales a la producción de la chirimoya que por su aspecto exterior no se marque con el certificado de calidad de la D.O. Así, la industrialización es una de las vías en las que se está trabajando para rentabilizar estos frutos; a través de la congelación de la pulpa de la chirimoya para ofrecerla deshuesada y limpia o para su empleo en la fabricación de repostería o postres para flanes o yogures.

Este proyecto de Denominación de Origen, que reunió por primera vez al sector productor y elaborador, surgió a finales del 97 apoyado por La General de Granada. En marzo del 98 se constituyó una Comisión Promotora; en noviembre se solicitó a la Consejería la D.O. Posteriormente el 6 de abril del 99 se publicó en el BOJA la Orden de la Consejería de Agricultura por las que se reconocía con carácter provisional la D.O. Actualmente se ha presentado, en el proceso de administración, el Reglamento y el Pliego de Condiciones a la Consejería de Agricultura y está pendiente para finales de año la entrega de la Normativa Europea para Consejos Reguladores EN-45111, con lo que culminaría el reconocimiento definitivo.

## El aguacate

La situación del aguacate es muy distinta a la del chirimoyo. Su producción está muy repartida entre distintos países por su adaptabilidad climática. Méjico es el principal productor, seguido de Estados Unidos y la República Dominicana. Siete países más se sitúan por delante de España en la producción de este fruto. Además, sus condiciones de conservación si permiten a países como Méjico o Sudáfrica llegar al mercado europeo.

De la producción español



Las plantaciones están localizadas en zonas muy concretas.

la, sobre un 20 por ciento corresponde a Canarias y el resto a Andalucía, donde ocupa una superficie cercana a las 8.000 hectáreas. En cuanto a la distribución por provincias, Granda y Málaga son las principales productoras, pero Almería, Cádiz y Huelva también cuentan con un buen número de hectáreas. Este cultivo ha experimentado en la Comunidad un importante incremento en la producción. De las 37.000 toneladas que se recolectaron en 1990 se ha pasado a más de 70.000 en la última campaña.

En la costa granadina, la comarca de Almuñécar agrupa la mayor parte de la superficie productora y el resto se localiza en Motril. Las principales variedades empleadas son la Haas, con más del 50%, seguida de la Fuerte y, en tercer lugar, la Bacon.

Dentro del apartado de la comercialización, la falta de unidad y de criterios de los exportadores españoles, unido a los bajos aranceles fijados para estas cosechas en la

Unión Europea, ha permitido la entrada en el mercado de producto foráneo. Por ello, la producción española depende, más que de sí misma de los movimientos comerciales de áreas de producción foránea.

Últimamente se está doblegando la tradición y el sector se está vinculando a procesos de comercialización rentables, sobre todo a partir de la campaña 97/98, en la que por primera vez se superaron las 50.000 toneladas de aguacate exportado.

## Mango y níspero japonés

La India es el principal productor de mango, seguido a gran distancia de China, Méjico y Tailandia. A nivel mundial, la producción española tiene muy poca importancia, no llegando a 1.000 hectáreas cultivadas en Andalucía. En Europa, mientras las importaciones y el consumo global de aguacate tienden a estabilizarse los de mango siguen una tendencia ascendente. En España, el cultivo del mango fue introducido en las Islas Canarias posiblemente en la segunda mitad del siglo XVIII.

El níspero japonés se distribuye por las provincias situadas en el litoral mediterráneo. La Comunidad Valenciana ocupa el primer lugar de la producción nacional con un 60 por ciento, seguida por Andalucía, donde el cultivo se concentra en las depresiones litorales de Vélez-Málaga y Málaga, en los regadíos de los valles de Motril y Almuñécar en Granada y, actualmente, ha comenzado a observarse un interés creciente por este cultivo en Almería.

La superficie cultivada en Andalucía se sitúa sobre las 1.200 hectáreas y su producción ha experimentado un proceso decreciente en los últimos años. De las 13.483 toneladas de 1995 se pasó a las cerca de 8.000 de 1998 y 1999.

La comercialización depende del calibre y la precocidad que determinan, en gran medida, la obtención de buenos precios en el mercado. Los mejores precios en los mercados españoles se obtienen en las cosechas más precoces, a principios de marzo y mediados de abril. ■



El calibre es muy importante para una buena presentación.