

Fecha: 27-07-2025
Medio: Maule Hoy
Supl.: Maule Hoy
Tipo: Noticia general

Pág.: 8
Cm2: 216,3
VPE: \$ 0

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

Sin Datos
Sin Datos
☐ No Definida

Título: Las exigencias para los productores de cerezas de la Región del Maule

Las exigencias para los productores de cerezas de la Región del Maule

Para esta temporada el Comité de Cerezas en Chile, que reúne al 82% de la producción exportadora y que congrega a unas cien empresas, ha recomendado a los productores y agricultores elevar los estándares de la fruta que se envía al extranjero, especialmente a China y concentrarse solo en la de mejor calidad.

Esto en base a la experiencia de la temporada pasada, en que hubo una sobreoferta de un 20% que mermó los precios en más de un 33%. A ello se sumó el retraso del buque "Saltoro" que dejó más de US\$100 millones en fruta perdida que estaba dirigida a China.

La idea proyectada es que el producto debe ser firme, dulce y bonito.

En Chile hay 82 mil hectáreas, la mayor parte de ellas en la Región del Maule con 34.400.

En octubre parte la temporada 2025-2026 y Chile produce el 97% de toda la cereza del cono sur.

E el mundo comercial de la cereza en nuestro país apuesta a que hay que posicionar la fruta chilena como producto Premium.

Y para esta temporada hay que tener en cuenta que

el Año Nuevo chino será el 17 de febrero, es decir, dos semanas más tarde que lo habitual.

La cereza se produce entre octubre y diciembre. En enero está ya en China, es decir, un mes y medio antes de la fecha emblemática de consumo del producto, que no puede conservarse por seis se-

manas. Por lo tanto, se requiere que cada consumidor en China compre cerezas todas las semanas hasta llegar al Año Nuevo, es decir, que los adquiera para consumir y no para regalar.

Los barcos cargados desde Chile llegan en 23 días y los que provienen de España 30.

Hay ventajas para los productores chilenos con perspectiva de seguir creciendo hacia los mercados de India y Corea del Sur.



Gonzalo Gutiérrez Muñoz,
periodista.