

EL CULTIVO DEL CHIRIMOYO

1. ORIGEN

Las Anonáceas cultivadas son todas originarias de la zona intertropical de África y de América. El chirimoyo es originario de Sudamérica, de la zona andina limítrofe entre Ecuador y Perú, donde crece en altitudes comprendidas entre 1.400 y 2.000 m. Se han desenterrado jarrones de terra-cotta modelados en forma de frutas de chirimoya, en tumbas prehistóricas de Perú. Fue introducida a Oriente vía África, por los primeros navegantes españoles.

Actualmente el chirimoyo se encuentra distribuido en casi todos los países con clima subtropical.

2. TAXONOMÍA Y MORFOLOGÍA

-Familia: *Annonaceae*.

-Género: *Annona*.

-Especie: *Annona cherimola* Mill.

-Porte: es un árbol pequeño de hasta unos 8 m de altura, de tronco corto y copa amplia más o menos redondeada. Presenta ramificaciones bajas formando "faldones". Las ramas jóvenes están cubiertas de un fieltro de pelos grisáceos que a menudo toman un color de herrumbre.

-Sistema radicular: superficial y ramificado, pudiendo originar dos o tres pisos o planos de raíces a diferentes niveles, aunque poco profundos.

-Hojas: árbol caducifolio, pero en zonas con invierno suave se hace perennifolio o al menos mantiene las hojas hasta la primavera siguiente (perennifolio facultativo). Hojas ovales, en disposición alterna, con peciolo corto y nerviación regular, recubiertas por el envés de una pelosidad aparente.

-Flores: solitarias o agrupadas en número de 2-3 en las axilas de las hojas del año previo y hasta que no se cae la hoja esa yema no puede desarrollarse (está protegida por el peciolo de la hoja). Presentan tres pétalos muy carnosos de color verde crema, poco atractivos, que rodean un cono que contiene de 100 a 200 carpelos. Los estambres ocupan la base del cono y los granos de polen van en tétradas.

-Fruto: Baya con numerosas semillas de color negro, ovoideas y brillantes. Es una infrutescencia de color verde, que al madurar toma un color más cálido. Es un fruto complejo, formado por la unión de los pistilos con el receptáculo, del tipo de los denominados sincarpes. No se abre en la madurez y tiene pulpa blanquecina. Si el óvulo no es fertilizado el carpelo correspondiente tiende a no desarrollarse, con lo que el fruto se deforma.

-Órganos fructíferos: ramos mixtos, chifonas y ramilletes de mayo. El de mayor importancia es el ramo mixto.

3. IMPORTANCIA ECONÓMICA Y DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA

El chirimoyo es un frutal de escasa importancia a nivel mundial. A pesar de estar muy distribuido se puede decir que su cultivo está poco difundido, existiendo de forma comercial únicamente en Perú, España, Chile, Bolivia, Ecuador, Estados Unidos, Colombia, Sudáfrica e

Israel.

En España el consumo es significativo y toda la producción va destinada al mercado nacional debido a la escasa resistencia del fruto al transporte.

Su expansión está muy limitada debido al número reducido de variedades comerciales disponibles, que además concentran la producción en determinadas fechas y satura el mercado.

Otra razón de su reducida difusión se debe a sus estrictas exigencias edafoclimáticas.

4. REQUERIMIENTOS EDAFOCLIMÁTICOS

Es un frutal de origen subtropical, por lo que prefiere un margen estrecho de condiciones climáticas (sin grandes oscilaciones). No tolera las heladas, pues estas producen daños en las hojas y en los frutos, siendo su zona óptima de cultivo aquella que se caracteriza por una ausencia total de heladas. El factor más limitante son las bajas temperaturas que redundan en una falta de cuajado; si las temperaturas son inferiores a -13°C producen manchas negras en la piel y en la pulpa del fruto.

Los vientos secos y las altas temperaturas en floración disminuyen el cuajado (seca los estigmas y disminuye la población de Orius, principal agente polinizador), pudiendo influir también negativamente en el anclaje, debido por un lado al sistema radicular superficial y a la copa tan voluminosa que forma.

El chirimoyo produce mal en zonas con temperaturas máximas superiores a 30°C en verano, influyendo negativamente en el cuajado del fruto y en el crecimiento del árbol, pudiendo ocasionar quemaduras en hojas y frutos muy expuestos al sol.

En zonas con temperaturas cálidas y humedades relativas elevadas (áreas costeras) el cuajado natural es suficiente para la rentabilidad del cultivo sin llevar a cabo la polinización artificial aunque actualmente ésta se realiza de forma mayoritaria.

Le van bien los suelos ligeros, profundos, provistos de materia orgánica, bien drenados y que permitan una buena aireación de las raíces; vegetando muy difícilmente en suelos duros, compactos, arcillosos e impermeables.

El pH óptimo está comprendido entre 6,5 y 7,5 y con contenidos en caliza total inferiores al 7%, aunque se han dado casos de deficiencias de calcio.

5. PROPAGACIÓN

Se lleva a cabo mediante injerto sobre patrón de semilla procedente del mismo cultivar que se va a utilizar como variedad. El más extendido es el injerto inglés (injerto de bisel) sobre semilla de Fino de Jete, aunque en ocasiones se prefiere el injerto de púa empleando los chupones, para obtener mayor estabilidad. En otros países es frecuente el injerto sobre otras especies del género *Annona*, como *Annona reticulata*, que da prendimientos del 90%. El estaquillado y la micropropagación no han alcanzado el éxito comercial. No son recomendables los sistemas de injerto a púa sencilla o doble.

6. POLINIZACIÓN

La polinización natural es deficiente debido a la ausencia del polinizador natural, a la falta de solape entre la maduración de los órganos masculinos y femeninos y a la necesidad de polinizar un elevado número de carpelos para obtener fruta de calidad. Por tanto, se realiza la polinización de forma manual, recolectando previamente el polen con insufladores. Incluso donde la polinización natural es suficiente, la mayoría los frutos son deformes, debido a que el insecto polinizador no cubre todos los estigmas con polen.

-Ventajas de la polinización manual:

- Garantiza una cosecha mínima de fruta cada año.
- Mayor calibre y mejor conformación del fruto.
- Reduce el coste de recogida si la polinización está concentrada.

-Inconvenientes de la polinización manual:

- Coste en mano de obra.
- Mayor índice de semillas (número de semillas por cada 100 g de peso del fruto), debido al desarrollo de la mayoría de óvulos.

Para la polinización manual es esencial tener en cuenta el ciclo de apertura de las flores, siendo recomendable no polinizar en las horas centrales del día, de mayor temperatura, incluso en el primer día del ciclo de apertura.

La flor polinizada en el primer día de su ciclo de apertura produce frutos de mayor tamaño que cuando se poliniza en el segundo.

Programa de trabajo en base al ciclo de dos días de la apertura de las flores	
Primer día del ciclo:	
De 8.00 a 11.00 h ó de 9.00 a 13.00 h	Recogida de flores en estado de prehembra
Si la recogida de flores finaliza a las 11.00 h puede polinizarse hasta las 12.00-13.00 h con polen conservado en frigorífico dos días antes	
De 12.00-13.00 h a 17.00 h	Secado y trillado de flores
De 17.00 a 20.30 h	Polinización
Segundo día del ciclo:	
De 7.00 a 12-13.00 h	Polinización

Las flores se recogerán en sacos de malla plástica bien ventilados, almacenándose en bandejas plásticas perforadas. Se secarán en una secadora con bandejas de malla y una sola capa de flores.

La duración del secado depende de la humedad del aire, temperatura y caudal de la turbina; pero suele oscilar entre 3-4 horas.

Para separar los estambres se utilizará una trilladora. Es importante que la flor haya perdido un porcentaje correcto antes del trillado; un índice podría ser: el pétalo ha de poder doblarse de forma que la punta toque a la base sin quebrarse.

Marco de plantación	Densidad de plantación	Número de flores a polinizar por árbol
7 x 7 m	204 árboles/ha	215
7x 4 m	357 árboles/ha	125
6x 4 m	416 árboles/ha	105
5 x 4 m	500 árboles/ha	90

Varios estudios han puesto de manifiesto el potencial del maíz, como cultivo intercalar, por mejorar el cuajado del fruto en zonas no ventosas, al incrementarse la población de *Orius*. En este caso resulta imprescindible la fecha óptima de siembra del maíz; pues la plena floración del chirimoyo debe coincidir con el fin de la floración del maíz, ya que *Orius* pasa directamente de una especie a otra.

El empleo de maíz intercalar exige la realización de podas suaves para garantizar un número elevado de flores por árbol, y así de esta forma incrementar el cuajado del fruto.

7. MATERIAL VEGETAL

-Variedades.

Se consideran distintos grupos botánicos según las irregularidades de la epidermis del fruto, aunque esta clasificación es de base genética muy dudosa, ya que dentro de un mismo árbol aparecen frutos de distinta rugosidad. El número de variedades está muy restringido en España, destacando Fino de Jete (90%) y Campas, y en menor proporción, Pacica y Bonita, siendo necesaria una expansión varietal para diversificar las fechas de recolección.

Las variedades más cultivadas regularmente proceden de híbridos, siendo algunas de ellas:

-IMPRESA: es de gran fertilidad, autocompatible, rápido desarrollo y frutos de gran tamaño con forma conoide o subglobosa. Tiene una superficie tersa cubierta con areolas cóncavas en forma de U semejando huellas digitales en cera suave o mastique.

Esta es una de las mejores variedades, con su pulpa dulce, jugosa de buen sabor y relativamente con pocas semillas.

-MAMMILLATA: es de cierto desarrollo fructífero y de frutos de piel lisa y de buen tamaño, jugosos, sabrosos, aromáticos y menos saturado de semillas. Es la forma más común de las variedades Nilgiri Hills y Greendom en la India y Nilgiri Hills es una de las mejores formas producidas en la isla de Madeira.

-TUBERCULATA: árbol de gran vigor, gran fertilidad, frutos de tamaño medio, forma globulosa, piel de matiz verde oscuro, resistente al ataque de *Ceratitis capitata* y fruto de maduración tardía.

-UMBONATA: árbol de mediano vigor, fructífero, fruto de tamaño medio, forma de piña, piel fina, pulpa sabrosa, muy saturado de semillas y poco resistente al transporte. Es una de las mejores variedades para usarse en refrescos.

-Patrones.

Sólo se conocen los patrones francos de la misma especie.

8. PARTICULARIDADES DEL CULTIVO

8.1. Preparación del terreno

Antes de la plantación se preparará el terreno aplicando estiércol para mantener la fertilidad del suelo y favorecer la penetración y expansión de las raíces. Los hoyos de plantación tendrán una profundidad mínima de 70 cm. La capa de estiércol se colocará en el fondo y se cubrirá con otra de tierra para que no entre en contacto con las raíces.

8.2. Marcos de plantación

Se recomiendan marcos de 7 x 7 y 9 x 9, aunque también se puede con marcos más densos de 7 x 4 para llevarlos a 7 x 8 mediante aclareo.

8.3. Abonado

Normalmente se emplean complejos N-P-K variables desde 0,250 kg por plantón a 5 kg por planta adulta, con altos requerimientos en nitrógeno.

Los suelos con carencia de potasio, producen en los árboles márgenes foliares con decoloraciones que evolucionan a necrosis. En este caso las dosis de abonado serían:

- 120 U.F. N/ha.
- 500 U.F. K₂O /ha.

El nitrógeno se aplicará en forma de sulfato amónico, mediante el riego y el potasio, la mitad en forma de nitrato potásico, mediante el riego y la otra mitad en forma de sulfato potásico, de forma manual, en invierno.

8.4. Riego

Debido a la gran evapotranspiración de la masa foliar requiere regulares riegos; después de cada uno de ellos es preciso dar una ligera labor para romper la costra originada por la presión de las aguas.

Tradicionalmente se realiza el riego a manta con una frecuencia quincenal y descanso en invierno, aunque se recomienda el riego localizado con microaspersores que cubran el 30-40 % del suelo a razón de 25 litros por hora.

8.5. Malas hierbas

Es frecuente el laboreo con vertedera, aunque lo recomendable es el "no laboreo", ya que las raíces son superficiales y muy susceptibles a *Phytophthora*.

En los últimos años se están extendiendo las técnicas de no cultivo, con la utilización de herbicidas de contacto o sistémicos: Terbumetona 25% + Terbutilazina 25%, presentado como suspensión concentrada (fluido concentrado) a una dosis de 4-5 l/ha.

8.6. Poda

Es un planta muy competitiva por la luz para la producción, que se concentra en las faldas, por lo que es conveniente la poda de formación. Se emplean formas bastante libres con ligera semejanza al vaso, abriendo el centro a la luz, dándole un porte llorón. Existen otros sistemas de formación más sencillos de realizar en evaluación, intentando además facilitar la polinización artificial y la recolección. Tras la recolección se procede a la eliminación de chupones.

Actualmente se están modificando las técnicas de poda, lo que permite mantener el árbol a una altura inferior a 2.5 metros.

La polinización manual permite eliminar muchas ramas en la poda, para asegurar el cuajado en las que quedan. En el caso de efectuar una polinización natural una poda rigurosa sería peligroso, pues la cosecha se puede reducir a menos de la mitad.

9. PLAGAS Y ENFERMEDADES

9.1. Plagas

Son pocas las plagas que afectan al chirimoyo, destacando:

-Mosca de la fruta (*Ceratitis capitata*)

Afecta sobre todo en cultivares de piel fina, acelerando el proceso de maduración de la fruta, por tanto se recomienda anticipar la recolección. [Ver documento de la Mosca de la fruta.](#)

-Cochinilla (*Coccus hesperidum*)

Esta cochinilla invade los tallos y los frutos, favoreciendo la entrada de la negrilla (*Limacinia penzigi*).

Control.

-Se combaten en invierno, a base de insecticidas emulsionados con aceites amarillos y en plena vegetación con los sistémicos, como puede ser Fosmet 20%, presentado como concentrado emulsionable a una dosis del 30%.

9.2. Enfermedades

-Podredumbre del cuello (*Phytophthora cinnamomi*)

Este hongo penetra principalmente a través de heridas en la raíz, dando lugar al necrosamiento de las mismas. El árbol adquiere un aspecto clorótico generalizado.

Control.

-Se recomienda el no laboreo (para no dañar las raíces) y el evitar la entrada de material de suelo y agua infectados.

-El control químico se lleva a cabo con Oxido fosforoso.

-Podredumbre radicular (*Armillaria mellea*)

Los árboles viejos plantados en suelos mal drenados sufren fuertes ataques de *Armillaria*, dando lugar a clorosis foliar y defoliaciones, produciendo una disminución del vigor. Ocasiona la muerte de las raíces, apareciendo un micelio blanco sobre las mismas y setas sobre la base del tronco.

Control.

-El tratamiento de las enfermedades del sistema radicular es difícil; pudiéndose emplear productos como Captan y Maneb en dosis de 100 g/m².

-Otro método de control es descubrir las raíces afectadas, rascar las partes enfermas y enterrarlas, aplicando a su vez un fungicida.

-Es eficaz la lucha biológica empleando *Trichoderma viride* debido a sus propiedades antagonistas respecto a *A. mellea*, ya que reducen el inicio y crecimiento de los rizomorfos subterráneos pero éste método de lucha ésta ligado al pH del suelo y a la persistencia de sustratos orgánicos que permitan un desarrollo de otros organismos competidores ya instalados.

10. RECOLECCIÓN

El momento de la recolección se manifiesta por cierto cambio en la coloración del fruto, adquiriendo un tono más claro, pero aún firme con el fin de disminuir los problemas de transporte y conservación.

Si la fruta está muy alta la recolección se efectúa con una pértiga que lleva en un extremo una especie de cesto, abierto en dos mitades y con una cuchilla en su borde. Una de las dos mitades es móvil y se acciona con una cuerda, produciendo el efecto de un bocado.

11. POSTCOSECHA

La conservación a 8-10°C permite mantener el fruto en la cadena comercial durante dos semanas. Así ha sido posible aumentar rápidamente las exportaciones en los últimos años.

-Calidad.

El principal índice de madurez para la chirimoya, es el cambio de color de la cáscara de verde oscuro a verde claro o verde-amarillento. Otros indicadores incluyen la aparición de un color cremoso entre segmentos de la cáscara y una mayor suavidad de la superficie de los carpelos.

-Temperatura óptima.

8-12°C, dependiendo del cultivar, estado de madurez y duración del almacenaje.

-Humedad relativa óptima.

90-95%.

-Tasa de respiración.

Temperatura	10°C	15°C	20° C
mL CO₂/kg•h	25-100	45-150	75-250

-Tasa de producción de etileno.

Las chirimoyas son frutos climatéricos. Se producen altos niveles de etileno (hasta 100-300 $\mu\text{L}/\text{kg}\cdot\text{h}$, dependiendo del cultivar) durante la maduración a 20°C.

-Efectos del etileno.

La exposición al etileno (100 ppm por 1-2 días) acelera la maduración de las chirimoyas verdes (pero fisiológicamente maduras); pueden madurar en aproximadamente 5 días si se mantienen a 15°C o 20°C.

La remoción de etileno puede ser útil en retardar la maduración de frutos de color verde (pero fisiológicamente maduros).

-Efectos de atmósferas controladas.

- Las condiciones óptimas de AC se encuentran entre 3-5% O₂ y 5-10% CO₂. Los beneficios incluyen un retraso de la maduración, una menor respiración y producción de etileno y retención de la firmeza.
- Las chirimoyas se pueden mantener hasta 6 semanas a 10°C en 5% O₂ y posteriormente maduradas a 20°C.
- La exposición a <1% O₂ y/o >15% CO₂ puede dar lugar a malos sabores y maduración no uniforme.

-Fisiopatías y desórdenes físicos.

- Daño por frío: La exposición de las chirimoyas a temperaturas inferiores a 8-12°C, dependiendo del cultivar y estado de madurez, producen daño por frío. Los síntomas incluyen un oscurecimiento y endurecimiento de la cáscara, depresiones, incapacidad de desarrollar buen sabor y pulpa "harinosa".
- Partiduras: En algunos cultivares la partidura de frutos ocurre en estados avanzados de madurez y con tasas altas de producción de etileno. Se ha sugerido que cambios en la turgencia relacionados con la producción de azúcares neutros durante la maduración provoca movimientos de agua desde la cáscara y posiblemente del receptáculo hacia la pulpa. El incremento en el diámetro del receptáculo aumenta el stress en la pulpa y cáscara, lo que produce la partidura del fruto.

-Desórdenes patológicos.

- Antracnosis: es causada por *Colletotrichum gloeosporioides* y aparece como lesiones oscuras, pudiendo producir masas rosadas de esporas en condiciones de alta humedad.
- "Cancer Negro": es causado por *Phomopsis anonacearum* y aparece como manchas púrpuras en el fruto, las cuales se endurecen y agrietan, seguido del desarrollo de pequeños cuerpos negros que contienen esporas.
- Botryodiplodia: es causado por *Botryodiplodia theobromae* y aparece primero de color púrpura, y más tarde granuloso con picnidios negros. La pulpa se vuelve café y corchosa.

Las medidas de control, en cualquier caso, incluyen la higiene en la plantación para minimizar las fuentes de inóculo, aplicaciones de fungicidas durante la precosecha, un manejo cuidadoso para reducir daños físicos, un enfriamiento rápido a 10°C y el mantenimiento de la temperatura y humedad relativa óptima durante la comercialización.

12. VALOR NUTRICIONAL

El fruto del chirimoyo es rico en grasas, proteínas, sales minerales y vitamina A. Tiene un contenido calórico significativo, dado que la mayoría de los frutos tienen un Brix superior a 20°.

Valor nutricional de la chirimoya en 100 g de pulpa	
Agua (%)	75.7
Carbohidratos (%)	22.0
Fibras(%)	1.8
Proteínas (%)	1.0
Cenizas (%)	1.0
Grasas (%)	0.1
Fósforo (mg)	47.0
Calcio (mg)	24.0
Hierro (mg)	0.4
Vitamina A (U.I.)	10
Tiamina (mg)	0.06
Riboflavina (mg)	0.14
Niacina (mg)	0.75
Ácido ascórbico (mg)	4.30
Calorías (cal)	81.0

13. NORMAS DE CALIDAD PARA CHIRIMOYAS DESTINADAS AL MERCADO INTERIOR

13.1. Características

En todas las categorías las chirimoyas deben estar:

- Enteras.
- Sanas. Se excluyen los productos atacados de podredumbre con alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo.
- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.
- Exentas de daños causados por heladas o deficiente conservación frigorífica.
- Exentas de lesiones producidas por el sol.
- Exentas de olores y/o sabores extraños.
- Exentas de heridas no cicatrizadas.
- Exentas de ataques de plagas y especialmente de *Ceratitis capitata*.
- Desprovistas del pedúnculo y conservando el pezón.

Las chirimoyas presentarán un desarrollo suficiente y un grado de madurez que les permita:

- Soportar la manipulación y el transporte.
- Responder en el lugar de destino a las exigencias comerciales.

Para asegurar un adecuado nivel de madurez comercial se exigirá que el momento de la recolección la epidermis haya iniciado el viraje del tono verde a verde pálido y la pérdida de concavidad de los carpelos, así como que las aristas de las soldaduras carpelares estén poco pronunciadas.

13.2. Clasificación

Las chirimoyas se clasificarán en las siguientes categorías:

***Categoría Extra.**

Las chirimoyas clasificadas en esta categoría serán de calidad y presentarán la forma, el desarrollo y la coloración características de la variedad.

Los frutos deberán estar exentos de defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones de la epidermis, siempre que no perjudiquen al aspecto general, a la calidad ni a su presentación en el envase.

Quedan excluidos de esta categoría los frutos asimétricos.

***Categoría I.**

Las chirimoyas clasificadas en esta categoría serán de buena calidad y presentarán la forma, el desarrollo y la coloración característicos de la variedad.

No obstante, se admiten ligeros defectos de forma, desarrollo y coloración y ligeras alteraciones de la epidermis, siempre que no perjudiquen al aspecto general, a la calidad ni a la conservación.

En esta categoría se podrán incluir los frutos asimétricos que cumplan con las

especificaciones de la misma.

***Categoría II.**

Los frutos clasificados en esta categoría serán de calidad corriente, pudiendo presentar:

- Defectos de forma, desarrollo y coloración.
- Alteraciones de la epidermis por rozamiento que no sobrepasen en su totalidad el 5% de la superficie de cada fruto.
- Punteado de la epidermis que no sobrepase el 5% de la superficie de cada fruto.

***Categoría III.**

Esta categoría comprende los frutos que no han podido clasificarse en las categorías superiores, pero responden a las características mínimas de calidad.

Pueden presentar defectos de forma, desarrollo y coloración, siempre que conserven sus características varietales.

Se permitirán defectos de la epidermis por rozamiento y punteado a condición de que en conjunto no excedan el 10% de la superficie y no afecten a la pulpa.

13.3. Calibrado

El calibrado se determinará por la masa unitaria de los frutos según la siguiente escala:

Código	Intervalo de masa en gramos
0	851 y más
1	701 a 850
2	551 a 700
3	401 a 550
4	301 a 400
5	228 a 300
6	176 a 225
7	126 a 175
8	96 a 125
9	71 a 95
10	50 a 70

El calibrado será obligatorio en todas las categorías.

-Para la categoría Extra se admiten como calibres aptos los de código: 0, 1, 2 y 3.

-Para la categoría I se admiten como calibres aptos los de código: 0, 1, 2, 3, 4, 5 y 6.

- Para la categoría II se permite la agrupación de dos números consecutivos del código.
- En la categoría III se permite la agrupación de tres números consecutivos del código.

13.4. Envasado

-Homogeneidad.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, compuesto de frutos del mismo origen, variedad, calidad, número o números de códigos, en su caso, y sensiblemente del mismo grado de coloración y madurez.

-Acondicionamiento.

Las chirimoyas se acondicionarán de manera que se asegure una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior de los envases serán nuevos, limpios y que no puedan causar heridas externas o internas a los frutos. Los envases estarán exentos de cuerpos extraño.

-Tipos de envase.

Las chirimoyas deberán presentarse en los siguientes tipos de envases:

Las categorías Extra y I se envasarán obligatoriamente en cajas de 32 cm por 50 cm o de 30 cm por 40 cm de base y acondicionadas en una sola capa.

Las categorías II y III se envasarán en cajas que no sobrepasen los 15 kg.

13.5. Características comerciales

A efectos de una mejor identificación de las categorías comerciales, las etiquetas utilizadas o el fondo sobre el que se imprimen directamente sobre el envase serán de los siguientes colores:

- Rojo, para la categoría Extra.
- Verde, para la categoría I.
- Amarillo, para la categoría II.
- Blanco, para la categoría III.