

# Análisis del sector hortofrutícola en Extremadura

Perspectivas de futuro tras la ampliación de la Unión Europea hacia el Este

De la superficie cultivada en Extremadura que se dedica a especies hortofrutícolas, casi un 50% se hace de manera extensiva y se transforma mediante procesos industriales, destacando el tomate y el pimiento para pimentón. Analizamos la situación actual de este sector y las repercusiones económicas que puede tener la entrada de diez nuevos países a la UE.

José Miguel Coletto Martínez <sup>(1)</sup>, Teresa de J. Bartolomé García <sup>(1)</sup> y Rocio Velázquez Otero <sup>(2)</sup>.

<sup>(1)</sup> Catedráticos de Producción Vegetal de la Escuela de Ingenierías Agrarias de Badajoz (UEX).

<sup>(2)</sup> Ayudante de Producción Vegetal de la Escuela de Ingenierías Agrarias de Badajoz (UEX).

**A**proximadamente 61.500 ha se dedican en Extremadura a cultivos hortofrutícolas, de las que en 26.400 ha (42,9% del total de la superficie) se practica una horticultura extensiva de tipo industrial cuyo cultivo principal es el tomate para concentrado (18.500 ha). Otras especies utilizadas en diferentes procesos industriales son las siguientes:

- Apertizado: pimiento morrón, espárrago.
- Congelado: Coliflor, espinaca, brócoli, habas verdes, berenjenas y calabacín.
- Deshidratado: Puerro, cebolla, coliflor, brócoli, col, pimiento para pimentón (por su sistema de cultivo lo consideramos una especie hortícola).

Sólo un 13,5% de la superficie de cultivos hortofrutícolas (8.300 ha) se dedica a la producción de hortalizas para consumo en fresco, destacando el melón, la patata (por su sistema de cultivo y el destino de su producción la consideramos una especie hortícola) y el espárrago, una parte del cual se consume como espárrago blanco en fresco y se destina a la exportación.

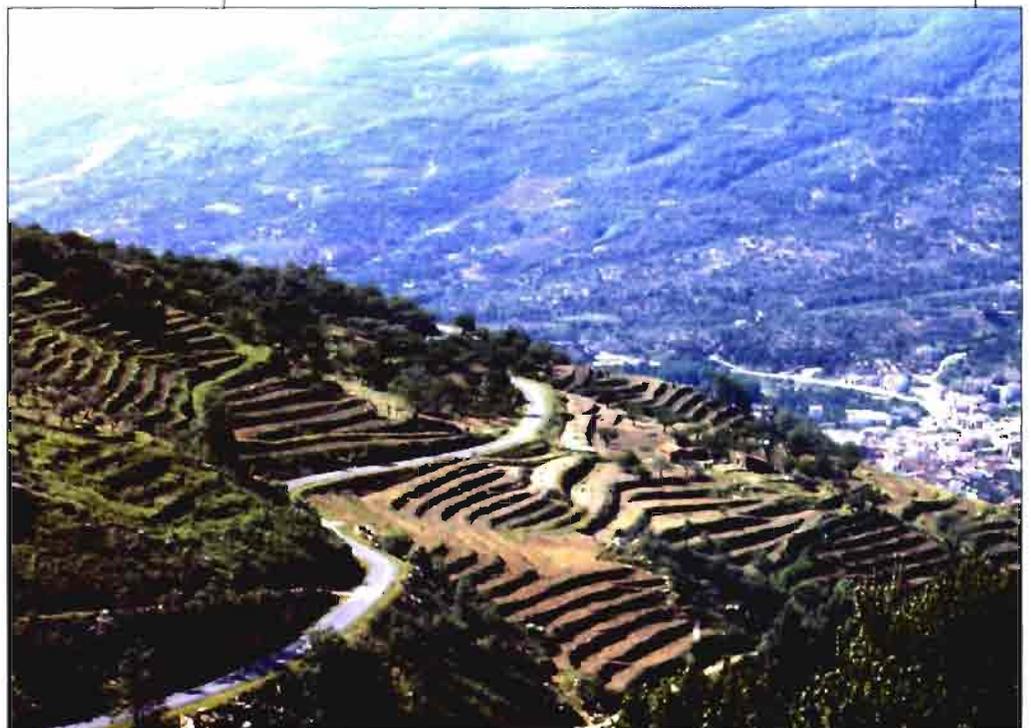
La fruticultura extremeña se orienta preferentemente a la producción de frutas para el consumo en fresco, al que se dedica el 23,3% de la superficie hortofrutícola. El cerezo es el frutal más cultivado en la región (8.500 ha), y Extremadura, junto con Aragón, son las comu-

nidades españolas con mayor producción de cerezas. Otras especies frutales de importancia son el melocotonero (2.800 ha), el peral (2.000 ha), el ciruelo (1.300 ha), las plantaciones intensivas de nogal (600 ha).

La fruticultura industrial tiene escasa representación en la región, destacando el cultivo de la higuera para la elaboración de higos y pasta de higos, algunos cientos de hectáreas de frutales de hueso y pepita cuya producción se dedica a la elaboración de zumos y almíbaros, la producción de frambuesa que se destina a la congelación y una parte de la producción de cereza (aproximadamente el 5% del total) que se transforma en aguardiente. En conjunto, la fruticultura industrial representa el 6,7% de la superficie hortofrutícola.

En casi el 13% de la superficie hortofrutícola, los condicionantes del medio (casi siempre en secano), las técnicas de cultivo empleadas (muy poco intensivas) y el destino de la producción (autoconsumo y mercados locales preferentemente) configuran un sistema caracterizado por su producción errática y marginal.

Por último, la hortofruticultura ornamental y viverística ocupa unas 400 ha, de las que 30 ha se dedican a la producción de flor cortada, que es un sector en moderado crecimiento aunque actualmente sólo ocupa el 0,7% de la superficie hortofrutícola y cuenta con limitaciones claras para su expansión.



Nuevas plantaciones de cerezo en el Valle del Jerte.



Plantación extensiva de tomate de industria en Vegas Altas del Guadiana.

Por el valor de su producción final, el sector hortofrutícola regional ha facturado una media de 278,87 millones de euros, en el quinquenio 1997-2001, que supone el 34,6% de la producción final vegetal. Casi la mitad se debe a la horticultura industrial (48,42%) y más de la cuarta parte, a la fruticultura en fresco (27,59%). Estos dos tipos de producciones (horticultura industrial y fruticultura en fresco) caracterizan al sector hortofrutícola en Extremadura.

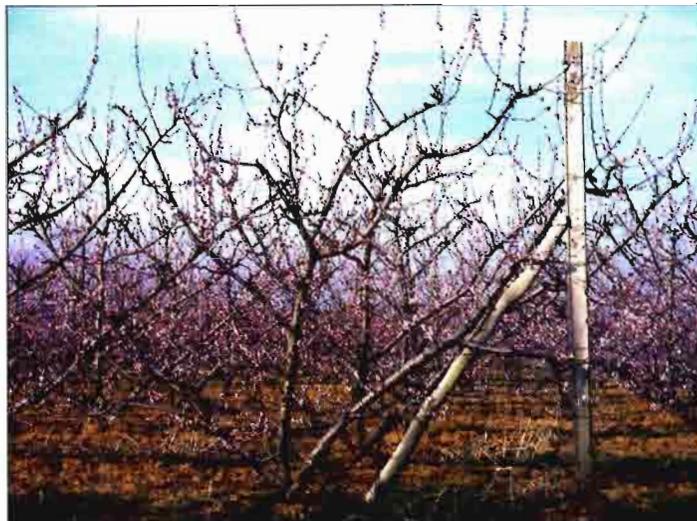
## Producciones hortícolas

### Tomate para industria

En lo que se refiere a la horticultura industrial, observamos cómo la tendencia de sus producciones es a la estabilidad (tomate de industria, pimiento para pimentón, pimiento para industria y otros hortícolas), mientras que las especies que se dedican a la producción de fresco tienen tendencias más regresivas.

El crecimiento de algunas de estas producciones, como en el caso del tomate de industria, se ve frenado no tanto por las expectativas de mercado, que son favorables a nivel industrial, como por el contingente de las producciones (cuadro 6) y la capacidad puntual de elaboración industrial. Así, la concentración de la recolección de tomates en el mes de agosto satura la capacidad de recogida de los centros transformadores durante ese mes, mientras que en el resto de la campaña sufren infrutilizaciones. Esta situación perjudica tanto a la fase de producción (los excedentes puntuales a veces no se pueden transformar) como a la fase de industrialización, cuya competitividad está muy relacionada con la duración de la campaña de fabricación. La estabilización de la superficie en torno a las 18.500 ha y el aumento constante de los rendimientos medios (por encima de los 60.000 kg/ha) han hecho que se superen el millón de toneladas de producción en fresco, excediendo de los máximos establecidos, lo que ha repercutido en el precio que perciben los agricultores.

No obstante, resulta incuestionable que la rentabilidad del cultivo ha aumentado por la influencia que en la reducción de costes unitarios tienen las técnicas aplicadas, particularmente las siembras directas (aproximadamente el 10% de la superficie), la utilización de planta con cepellón para el transplante (más del 80% de la superficie cultivada), la mecanización de la recolección (más del 85% del total de hectáreas se cosecha mecánicamente), la fer-



Plantación intensiva de melocotonero en Vegas Altas del Guadiana.

tirrigación (se utiliza en un 20% de la superficie plantada) y la utilización de nuevo material vegetal. También ha mejorado el escalonamiento de la maduración con la utilización de nuevas variedades y el adelantamiento de la fecha de siembra empleando técnicas de semiforzado. El período de recolección tiene lugar desde mediados de julio hasta finales de septiembre.

En la actualidad, la mayoría de las diez fábricas dedicadas a la transformación de tomate que operan en la región (algunas son de los propios agricultores agrupados bajo diferentes fórmulas asociativas) aplican tecnologías de vanguardia, por lo que lo obsoleto del equipamiento no puede considerarse como un factor desfavorable. Estas industrias se dedican, principalmente, a la elaboración de productos de primera transformación, como concentrado de tomate, tomate pelado entero o partido, tomate triturado, troceado o cubeteado y tomate en polvo. A partir de estos productos, alguna de las industrias elabora, previa incorporación de otros in-

**CUADRO I. DISTRIBUCIÓN DE LA SUPERFICIE DE CULTIVOS HORTOFRUTÍCOLAS EN EXTREMADURA (MEDIAS REDONDEADAS DEL QUINQUENIO 1997-2001)**

Cultivos	Superficie (ha)	Tendencia
Tomate de industria	18.500	Estable
Espárrago	2.500	Regresivo
Melón	4.500	Medianamente regresivo
Patata	1.100	Regresivo
Ajo	1.400	Estable
Pimiento pimentón	1.700	Estable
Pimiento industria	1.000	Estable
Otros hortícolas	5.600	Estable
Marzano	250	Muy regresivo
Peral	2.000	Regresivo
Melocotonero	2.800	Expansivo
Ciruelo	1.300	Muy Expansivo
Cerezo	8.500	Medianamente expansivo
Almendro	2.000	Medianamente regresivo
Nogal	600	Medianamente expansivo
Higuera	6.000	Estable
Frambueso	250	Medianamente regresivo
Otros frutales	100	Estable
Plantas ornamentales y viveros	400	Medianamente expansivo
<b>Totales</b>	<b>61.500</b>	—

Fuente: elaboración propia con datos del MAPA y de la Secretaría General Técnica de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la JEX.

redientes, productos finales, dispuestos para el consumo directo, tales como salsas de tomate frito, ketchup, zumos, etc.

Sin embargo, la importancia de los productos finales sobre el total es todavía muy pequeña, por lo que sería conveniente una mayor diversificación, acometiendo segundas elaboraciones como sopas y platos precocinados, elaboración de productos nutracéuticos, extracción de licopeno, etc. También sería muy interesante una mayor diversificación de las materias primas para ampliar el calendario de fabricación y de esta forma rentabilizar más las instalaciones. Algunas de estas acciones están en curso y se propone su intensificación y generalización para asegurar el futuro del subsector.

En la campaña 2001, Extremadura produjo 1.176 t de tomate para industria de las 1.463 t que produjo España, es decir, un 80% del total español y un 14% del total de la UE, lo que sitúa a Extremadura en una posición privilegiada respecto a otras zonas españolas de cara a futuras ampliaciones de cuotas, ya que cuenta con el aval de la potencialidad de su suelo y de su clima, con el conocimiento del cultivo por parte de los agricultores, con la favorable estructura de las explotaciones (> de cinco ha y de hasta cien ha) y con la potencialidad de su industria agroalimentaria.

#### Pimiento para pimentón

Otra producción característica de la horticultura industrial extremeña es el pimiento para pimentón. Se trata del cultivo hortícola más tradicional de Extremadura y de la más antigua de las hortalizas procesada industrialmente (deshidratado).



Frutos de pimiento ocal para la obtención de pimiento para pimentón.

Su mayor importancia la alcanzó a finales de los años setenta, cuando se dedicaron a su cultivo más de 5.000 ha en Extremadura, de las que 4.000 ha se concentraban en la comarca de la Vera (Cáceres) y las 1.000 ha restantes se repartían entre las vegas altas y bajas del Guadiana, en la provincia de Badajoz.

A partir de esa fecha, el cultivo entra en una recesión imparable justificada por la fuerte subida del coste de la mano de obra ocurrida a finales de los setenta, muy abundante porque el agricultor realiza, además, el secado de los frutos según el sistema tradicional de la zona, el secado al humo. Este proceso, lento y engorroso de realizar, le confiere al pimentón obtenido un sabor, aroma y estabilidad de color muy diferentes y superiores al de otros pimentones, pero exige gran cantidad de mano de obra especializada.

A finales de los ochenta, el descenso de la superficie cultivada se aceleró debido a la entrada masiva de pimientos secos de otras zonas del mundo capaces de producir mucho más barato que los agricultores extremeños, concretamente de Marruecos y Sudáfrica, zonas de alto potencial productivo, con la ventaja de contar con mano de obra abundante y barata, lo que hace a sus productos muy competitivos en los mercados internacionales. Actualmente el cultivo se ha extendido a Zimbabwe, Mozambique, Zambia y Malawi.

Estos hechos llevaron a un descenso de la superficie de cultivo de más del 50% a principios de la década de los noventa. A partir de este año y gracias a la Denominación de Origen Pimentón de la Vera, la superficie se estabilizó alrededor de las 2.000 ha, si bien este sistema de protección no está resultando suficiente para el mantenimiento de los precios, debido a la fuerte competencia de los pimentones foráneos, lo que hace que las perspectivas de futuro de este cultivo, en el contexto de la globalización de los mercados, sean muy inciertas.

El futuro del cultivo depende de la reducción de los costes de producción a través de una mayor tecnificación, recolección mecánica y siembra directa, así como del incremento de la eficacia de los secaderos tradicionales, lo que supondría un abaratamiento del proceso de secado, y, por supuesto, de seguir apostando por la producción de calidad, protegida desde 1991 por la DO Pimentón de la Vera, como mejor carta de presentación en mercados nacionales e internacionales.

Otro aspecto importante a considerar es la diversificación de la producción, orientando el cultivo no sólo a la obtención de pimentón, sino también a la producción de oleoresinas, extracto líquido del pimentón de alto poder colorante, cuyo consumo mundial se está incrementando por tratarse de un colorante natural con posibilidades de utilización en sectores muy diferentes (alimentación, cosmética, etc.).

Por último, en lo referente a la horticultura industrial extremeña, hay que desatacar el desarrollo de cultivos promovidos por algunas empresas que aplican diferentes tratamientos industriales como el apertizado, la congelación o el deshidratado. Se trata de empresas muy tecnificadas y muy competitivas que aplican tecnologías punta en la fabricación y que han resuelto adecuadamente el problema de la comercialización. En sus proximidades se han instalado algunas miles de hectáreas de cultivos hortícolas como coliflor, col, puerro, cebolla, espinaca, berenjena, calabacín, brócoli y habas verdes.

#### Otras hortalizas de interés

Además de las hortalizas comentadas, se cultivan otras muchas que, si bien individualmente no tienen un peso específico im-

portante, en su conjunto suponen el 30% del valor total de la producción hortícola, con una ocupación del 20% del total de la superficie dedicada al cultivo de hortalizas en Extremadura durante la campaña 2001. Hay que destacar dentro de este amplio grupo algunas de ellas por razones diferentes.

La cebolla, especie bien adaptada a las condiciones de cultivo extensivo, totalmente mecanizado, y muy adecuada para determinados suelos de las vegas del Guadiana, en los que las buenas características texturales impiden la formación de costra, favoreciendo así la siembra directa. Su importancia cuantificada en superficie fue de 840 ha en el año 2001, de las que 720 ha se encuentran en la provincia de Badajoz.

Las habas verdes ocupan una superficie importante, alrededor de 750 ha en este último año. Su cultivo se concentra casi en su totalidad en la provincia de Badajoz (700 ha), ya que su destino principal es la industria del congelado, y éstas se encuentran ubicadas en esta provincia.

La berenjena y el calabacín son cultivos de poca importancia en cuanto a la superficie que ocupan, pero de gran interés por su reciente introducción en los regadíos extremeños, concretamente



Riego por pivot en plantación de espárrago.

## CUADRO II. TIPOLOGÍA DE LA PRODUCCIÓN HORTOFRUTÍCOLA EXTREMEÑA

Tipos	Superficie (ha)	%
Horticultura industrial	26.400	42,9
Horticultura en fresco	8.300	13,5
Fruticultura industrial	4.150	6,7
Fruticultura en fresco	14.350	23,3
Hortofruticultura marginal	7.900	12,9
Hortofruticultura ornamental y viverística	400	0,7
<b>Total</b>	<b>61.500</b>	<b>100,0</b>

Fuente: elaboración propia con datos del MAPA y de la Secretaría General Técnica de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la JEX.

## CUADRO III. EL VALOR DE LA PRODUCCIÓN HORTOFRUTÍCOLA EXTREMEÑA (MEDIAS REDONDEADAS DEL QUINQUENIO 1997-2001)

Tipos	Valor (x 10 <sup>6</sup> €)	%
Horticultura industrial	136,43	48,92
Horticultura en fresco	37,26	13,36
Fruticultura industrial	10,82	3,88
Fruticultura en fresco	76,93	27,59
Hortofruticultura marginal	12,62	4,53
Hortofruticultura ornamental y viverística	4,81	1,72
<b>Total</b>	<b>278,87</b>	<b>100,0</b>

Fuente: elaboración propia con datos del MAPA y de la Secretaría General Técnica de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la JEX.

## CUADRO IV. IMPORTANCIA RELATIVA (%) DE LA PRODUCCIÓN FRUTAL (FRUTA DULCE) EXTREMEÑA EN ESPAÑA Y EN LA UNIÓN EUROPEA

	Mn	Pe	Me-Nc	Ci	Ce
España	1,0	8,1	7,2	10,0	31,3
UE-15	0,1	1,8	1,6	1,8	10,0
UE ampliada	0,08	1,4	1,5	1,5	9,2

Fuente: elaboración propia con datos del MAPA, de la Secretaría General Técnica de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la JEX y FAO.

en las vegas bajas del Guadiana. Su destino principal es la congelación en una industria que elabora platos precocinados y que es la responsable de su introducción con resultados muy satisfactorios.

Otras hortalizas como coles-repollo, coliflores y brócoli, espinaca y puerro tienen importancia por tratarse de las pocas hortalizas de otoño-invierno de cierta relevancia. Su destino es tanto el consumo en fresco como la transformación industrial, principalmente congelado y deshidratado.

La puesta a punto de nuevas técnicas de fabricación y la colonización de algunos nichos de mercado, como el de los platos precocinados, los productos especiales y los nutraceuticos, parecen avalar la expansión de estas especulaciones industriales y, a remolque, de los cultivos asociados.

En lo que respecta a la horticultura para consumo en fresco, espárrago blanco, melón y ajo son los cultivos a destacar.

La superficie de espárrago blanco ha sufrido una regresión importante en los últimos diez años, pasando de 5.000 ha en 1992 a las 2.000 ha que hay actualmente. El problema del espárrago blanco transformado de Extremadura no es distinto al del resto del espárrago producido en España y en la UE, y viene provocado por las importaciones masivas de producto mucho más barato procedente de zonas con mano de obra abundante y barata, como China y los países andinos, que están introduciendo espárragos en la UE a casi la mitad de precio que los producidos en ella.

El sistema de preferencias otorgado por la UE a los países andinos, establecido como sistema de ayuda a la lucha contra el tráfico ilegal de drogas, favoreciendo la sustitución del cultivo de la coca por algunos hortícolas, coloca a estos países en situación preferente a la hora de exportar sus espárragos. Así, y en el marco de este acuerdo, los espárragos frescos colombianos están exentos de gravámenes para el período comprendido entre el 1 de octubre y el 31 de enero, para el resto del año la situación colombiana es igual a la de otros proveedores de la UE, a los que se les aplica un gravamen del 16% ad valorem.

Esta situación provocó una gran inestabilidad no sólo en el sector productivo, sino también en el sector industrial. Las industrias instaladas en la región trabajan por debajo de su capacidad de producción y tratan de mantenerse a costa de los buenos precios que se consiguen con el espárrago fresco temprano. La producción de espárrago para consumo en fresco es ahora la más importante y prioritaria en las explotaciones extremeñas.

La precocidad de la cosecha de espárrago blanco se consigue

**CUADRO V. IMPORTANCIA RELATIVA (%) DE LA PRODUCCIÓN EXTREMEÑA DE FRAMBUESA, NUECES E HIGOS**

	Fr	N	Hi
España	55,0	39,8	38,6
UE-15	1,9	4,5	12,6
UE ampliada	0,9	3,8	12,6

Fuente: elaboración propia con datos del MAPA, de la Secretaría General Técnica de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la JEX y FAO.

**CUADRO VI. UMBRALES DE TOMATE PARA INDUSTRIA DE LA UE Y PRODUCCIONES DE LOS PAÍSES COMUNITARIOS EN EL PERÍODO 1998-2001**

	Umbral UE	1998	1999	2000	2001	Variación 2001/2000	% Umbral en 2001
España	1.239	1.182	1.510	1.318	1.463	8%	118%
Francia	402	328	371	299	297	-1%	74%
Grecia	1.211	1.248	1.246	1.063	900	-15%	74%
Italia	4.350	4.352	5.014	4.875	4.800	-6%	110%
Portugal	1.050	988	997	855	930	9%	89%
<b>Total UE</b>	<b>8.252</b>	<b>8.098</b>	<b>9.132</b>	<b>8.410</b>	<b>8.390</b>	<b>-3%</b>	<b>101%</b>

Fuente: Diario Oficial de las Comunidades Europeas.

mediante la utilización de acolchados plásticos que están permitiendo adelantar la producción a la segunda quincena del mes de febrero en nuestra región y, de esta forma, acceder al mercado centroeuropeo con precios interesantes.

Algo similar ha ocurrido con el melón. La superficie de este cultivo ha sufrido una cierta disminución en los últimos años, si bien la producción no se ha reducido en correspondencia debido al incremento de los rendimientos. Las razones que justifican este hecho se basan, en primer lugar, en el espectacular traspaso del cultivo del secano al regadío y, en segundo lugar, en la utilización de nuevo material genético, más productivo, más precoz y con más resistencias a enfermedades y plagas, y en la mejora de las técnicas de cultivo, que han incorporado sistemas que favorecen la precocidad de la cosecha, como el acolchado plástico y sistemas de fertirrigación.

En cuanto al ajo, la regresión de la superficie de cultivo es clara como lo constata el descenso del 40% de la superficie de la media del quinquenio 1997/00 respecto al quinquenio 1981/85, y del 12% si la comparamos con el quinquenio 1990/95.

En este cultivo, como en el caso del melón y la sandía, se observa un incremento significativo de la superficie de regadío en detrimento de la superficie de secano. La disminución de la superficie de cultivo de ajo no afecta sólo a Extremadura, sino que está generalizada en todas las zonas productoras españolas; la razón más importante se debe a las importantes importaciones de ajo chino que la UE viene realizando desde el año 1993.

El cultivo del ajo está regulado por la OCM de frutas y hortalizas frescas (Reglamento (CE)2200/96), lo que supone la aplicación de los mecanismos de la OCM. Si bien este sistema no ha conseguido evitar las importantes perturbaciones del mercado, consecuencia de la permanente demanda de ajo chino por su bajo precio (30% inferior al ajo comunitario), mediante las llamadas operaciones triangulares.

Desde el año 2001 la UE ha establecido un contingente arancelario de 38.370 t y un arancel del 9,6% ad valorem para las can-

tidades que excedan esta limitación. Estas condiciones, unidas a un fuerte control aduanero, deberían favorecer el cultivo del ajo español y por ende el extremeño.

De todas formas, este cultivo puede tener un buen futuro ya que España es uno de los tres países, junto con Italia y Francia, más importantes en la producción de ajos, dentro de la UE, donde está aumentando el consumo de ajo como condimento y en farmacia, por la cantidad de propiedades beneficiosas para la salud que se le atribuyen.

El cultivo de la patata en Extremadura ha tenido, tradicionalmente, una gran importancia en el contexto de la agricultura extremeña, si bien en los últimos años ha sufrido un notorio descenso en la superficie de cultivo, en sintonía con lo sucedido en otras zonas de producción españolas. La superficie se mantiene en alrededor de las dos mil ha durante los últimos cinco años. De éstas, el 64% se cultiva en Badajoz y el 36% restante en Cáceres.

Se produce en esta comunidad patata de media estación, cuya recolección se extiende desde mediados de junio hasta el treinta de septiembre, cuyo destino principal está fuera de Extremadura, aunque siempre dentro del territorio nacional. Tan solo se queda en la región la patata contratada por la industria agroalimentaria de la zona, que supone el 10% de la producción total regional. Estas industrias son de dos tipos: por un lado, las industrias de congelado que elaboran distintos tipos de productos tales como patata cocida para ensaladilla, patatas fritas cubeteadas y patata asada en rodajas; y, por otro, las industrias dedicadas a la elaboración de chips.

Respecto al cultivo en invernadero, no hay una producción relevante debido, principalmente, a condicionamientos térmicos, menos favorables que en las zonas del sureste español, si bien a las escasas hectáreas dedicadas al cultivo de hortalizas comestibles, principalmente tomate en racimo, hay que sumar las hectáreas dedicadas a la producción de flor cortada, principalmente rosa, gerbera y clavel; y hay que destacar el incremento de superficie (alrededor de cincuenta ha) habido en los últimos cinco años, dedicada exclusivamente a la producción de planta con cepellón de, principalmente, tomate, tabaco, pimiento, melón, sandía y berenjena.

Por último, en lo que respecta a la influencia que la ampliación de la UE puede tener sobre las producciones hortícolas extremeñas, y basándonos en las producciones de los diez candidatos a ser miembros de pleno derecho de la UE hacemos las siguientes consideraciones:

- La cantidad de tomate producido por los diez candidatos a la UE es insignificante frente a la producción española y de la UE, por lo que tampoco afectará a la extremeña, que, por otro lado, está muy especializada en el tomate para industria y apoyada en un fuerte tejido agroindustrial que ninguno de estos países tiene.
- La producción de patata de los diez dobla la española pero es un alimento básico de la población de esos países y no una mercadería de exportación.
- La producción húngara de pimiento para pimentón quintuplica la española y sus costes de cultivo –particularmente la mano de obra– son más bajos. Auguramos que su influencia no se dejará notar sobre el pimentón extremeño secado al humo, que se utiliza en la fabricación de embutidos de calidad del cerdo ibérico. Se podría, incluso, pensar en un efecto positivo por la posibilidad de tener mayor capacidad de presión sobre la UE para conseguir la inclusión del pimiento para pimentón en la OCM de frutas y hortalizas transformadas, y de esta forma hacer frente a los competidores comunes, que son países del sur de África y de Sudamérica.

- La producción de cebollas de los diez es igual a la española pero el consumo interno (sólo Polonia tiene una población igual a la española) y los calendarios de producción no parece que puedan influir en la producción extremeña que, por otra parte, tiene un destino industrial y, por tanto, es muy dependiente del lugar de ubicación de las fábricas transformadoras.

- En los demás productos hortícolas no se intuyen problemas importantes para la economía española, en general, y para la extremeña, en particular.

- A medio plazo, la convergencia de estos países candidatos con la UE-15, con el consiguiente incremento de rentas, deberá propiciar el aumento del consumo de hortalizas frescas y elaborados industriales, y, si sabemos posicionarnos convenientemente, Extremadura podría beneficiarse de esta ampliación de los mercados.

### Producciones frutícolas

Como comentamos anteriormente, en el cuadro 1 se observa cómo las producciones frutales se han ido adaptando a las condiciones que el propio mercado ha ido diseñando en los últimos años. La posibilidad de encontrar buenos precios en la fruta temprana (se recolecta después de la extratemprana del valle del Guadalquivir, pero algunas semanas antes que las de Aragón y Cataluña) ha sido la causa de la expansión del melocotonero y ciruelo, basándose, casi siempre, en variedades precoces, muchas de las cuales se destinan a la exportación.

La producción extremeña representa por término medio en los últimos años entre el 7 y el 7,5% de la española en el caso del melocotón y nectarinas y el 10% en el caso del ciruelo. Estas proporciones crecen algunos puntos porcentuales si nuestra referencia es la producción comercializada durante los meses de junio y julio. En el marco de la UE representarían el 1,6 y el 1,8%, respectivamente, y descenderían sólo unas décimas en la UE ampliada.

La incidencia de esta ampliación no se considera relevante para nuestra producción a corto plazo. Los países aspirantes no son productores de fruta temprana, excepto Chipre, y su nivel de vida actual no los hace proclives al consumo masivo de estas frutas, que puestas en sus mercados alcanzarían precios considerables. Tampoco la nueva política agraria americana, el Farm Bill, parece que pueda tener una influencia importante en estas producciones.

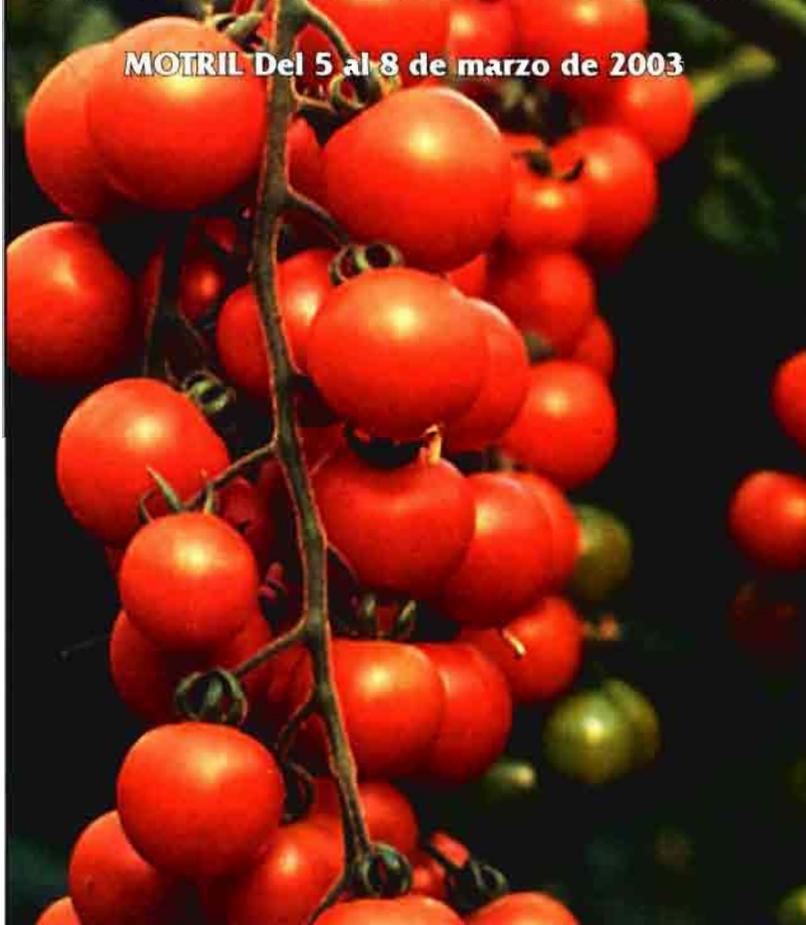
El cerezo, es una producción muy singular y característica del norte de la provincia de Cáceres y continua con su moderada expansión avalada por los hechos siguientes: es la mejor alternativa de las posibles en su zona de producción, hace años que tiene resueltos sus problemas fundamentales de comercialización y es una fruta de temporada difícil de producir fuera de sus zonas tradicionales. La consolidación de la Denominación de Origen Cereza del Jerte, la producción integrada y la implantación de nuevas técnicas de cultivo destinadas principalmente a incrementar las producciones unitarias y a reducir los costes de producción son acciones que deben garantizar el futuro del cultivo.

Otro aspecto interesante a destacar es la peculiaridad de una parte muy importante de su producción (65%) que se comercializa con el fruto desprovisto de pedúnculo, unas veces haciendo indicación de la variedad (Ambrunés, Pico Colorado, Pico Negro o Pico Limón Negro), las más, bajo el nombre genérico de "Picotas del Jerte".

Esta peculiaridad, antaño un inconveniente en los mercados europeos, que prohibían la comercialización de cerezas despro-

# SEMANA VERDE 2003 de Andalucía

MOTRIL Del 5 al 8 de marzo de 2003



ORGANIZA:



MOTRIL

PATROCINAN:



FUNDACIÓN CAJA de GRANADA



CAJA RURAL DE GRANADA



Diputación Provincial de Granada

COLABORA:



JUNTA DE ANDALUCÍA

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

C/ Narciso González Cervera, s/n. Edif. Tropical 2ª Planta, Oficina nº 6. 18600 MOTRIL

Apartado de Correos 420

Tels.: 958 607 136 / 958 607 816 Fax: 958 607 681

e-mail: semana-verde@terra.es

vista de pedúnculo, fue hábilmente aprovechada al imponer el eslógan «No son cerezas, son picotas». Hoy día, obviada la prohibición, las picotas son muy apreciadas por su calidad y sabor y forman parte importante de los cinco o seis millones de kilogramos que anualmente exporta el valle del Jerte hacia mercados europeos (Alemania, Francia e Inglaterra). Las picotas también resultan insustituibles en bombones y delicatessen.

La producción extremeña de cerezas representa el 31% de la española y el 10% de la europea. En la UE ampliada su peso relativo descendería un punto porcentual y el hecho de haber algún país con producción estimable podría perjudicar levemente nuestras exportaciones.

Los frutales de pepita, en los que la conservación frigorífica asegura un mayor período de comercialización y consumo, no se han beneficiado tan claramente como los frutales de hueso de la mayor demanda de fruta temprana. El agricultor ha reaccionado sustituyendo especies de pepita por especies de hueso (variedades tempranas). Creemos, sin embargo, que la modernidad de nuestras plantaciones, la aplicación de nuevas técnicas de cultivo, la optimización de los canales de comercialización, y la necesaria diversificación de la producción como antídoto ante el riesgo excesivo, aconsejan mantener la superficie de estas especies frutales, especialmente de peral, en la que se posee una gran tradición comercializadora.

La producción de peras extremeñas representa el 8% de la española y 1,6% de la europea. A las variedades de media estación y tardías podría perjudicarles la ampliación de la UE.

En lo que respecta a otras especies frutales, destaca la producción de higos pasos, de frambuesas y de nueces.

Los higos pasos sufren periódicamente el embate de la producción turca, pero los mecanismos de regulación de mercado han funcionado satisfactoriamente y en algunas comarcas extremeñas de secano es la producción más rentable. La calidad de nuestro higo, muy superior al turco, y la aplicación de nuevas técnicas de producción mantendrán la superficie de cultivo. La producción extremeña de higos representa el 39% de la española y el 13% de la UE. La ampliación de la UE no alteraría estas proporciones.

La provincia de Cáceres concentra la mayor parte del cultivo de frambueso en España, que sufre también los avatares de la competencia de países del este de Europa, por lo que puede ser



Extremadura es la primera comunidad española productora de cerezas.

un cultivo claramente perjudicado por la ampliación de la UE.

El cultivo ha pasado por diversas vicisitudes desde su implantación a finales de los años setenta del siglo pasado. Claramente expansivo hasta el año 1988, año en el que la provincia de Cáceres produjo 2.000 t (el 98% del total nacional). Las producciones del este de Europa provocaron una recesión importante en los años siguientes. La guerra de Yugoslavia reactivó de nuevo el cultivo y la paz provocó una nueva

recesión. Actualmente, la producción se ha estabilizado en torno a las 750 t, que tienden a mantenerse debido a la excelente comercialización que se hace del producto y a la intensificación del cultivo en invernadero. La producción cacereña de frambuesa re-

presenta, en la actualidad, poco más de la mitad española y el 2% de la UE. Con la ampliación de la Unión, esta importancia relativa descendería al 0,9%. Los países competidores principales serían Hungría y Polonia.

El futuro de las plantaciones intensivas de nogal, expuestas asimismo, a la competencia de la nuez turca y californiana, depende de la eficiencia productiva y comercializadora de la única empresa dedicada a la producción de estos frutos secos en la región. La producción extremeña de nueces representa casi el 40% de la española y 4,5% de la UE. En una unión ampliada, esta importancia relativa descendería ligeramente hasta el 3,8%, debido, principalmente, a las producciones de la República Checa, Eslovaquia y Hungría.

Persisten, en lo que respecta a las producciones frutícolas, en general, dos estrangulamientos de cuya superación depende la expansión del subsector.

El primero afecta a la producción de elaborados industriales que utilicen como materia prima la fruta (zumos, mermeladas, desecados, frutos secos, etc.) que es casi inexistente en la región. Esta situación es una de las causas del escaso desarrollo de nuestra fruticultura y hace imposible rentabilizar el aprovechamiento de los excedentes puntuales de productos frescos.

El segundo es el desarrollo de las estructuras de comercialización en fresco. El factor que limita no es la capacidad y adecuada ubicación de las centrales hortofrutícolas (un estudio realizado por nosotros, en el año

1998, indicaba que sólo se estaba utilizando el 64% de dicha capacidad), sino la insuficiente conexión con estructuras de comercialización más avanzadas, como son las cadenas de distribución internacionales y las redes de hipermercados. ■

## CONCLUSIONES

**E**n Extremadura los agricultores destinan a los cultivos hortofrutícolas una superficie aproximada de 61.500 ha, distribuida de la siguiente forma:

De esta superficie total, la horticultura extensiva de tipo industrial acapara el 42,9%, destacando como cultivo principal el tomate para concentrado. El 23,3% se destina a la producción de frutas para consumo en fresco (cerezo, melocotonero, peral, ciruelo y nogal fundamentalmente).

A la producción de hortalizas para consumo en fresco (melón, patata y espárrago principalmente) se destina el 13,5%.

El 13% de la superficie se caracteriza por una producción errática y marginal, debido a que se destina a autoconsumo, en secano y muy poco intensivo.

La fruticultura industrial representa el 6,7% de la superficie, teniendo como principales cultivos la higuera, los frutales de hueso y pepita y frambuesa.

Finalmente, la hortofruticultura ornamental y viverística ocupa el 0,7% de la superficie, destacando la flor cortada.