

## 17. ANÁLISIS DEL SECTOR DE LOS TRANSFORMADOS VEGETALES EN EXTREMADURA

---

*Teresa de Jesús Bartolomé García  
José Miguel Coletto Martínez  
M<sup>a</sup> de los Ángeles Rozas Espadas*

### 1.- INTRODUCCIÓN

El desarrollo de las industrias dedicadas a la conserva de frutas y hortalizas ha sido lento, y no por falta de desarrollo tecnológico, sino por una cuestión de hábito del consumidor, que sigue prefiriendo las frutas y hortalizas frescas.

A principios de este siglo la industria conservera española era principalmente artesanal pero progresivamente, aunque con gran lentitud, ha ido tecnificándose y adquiriendo una importancia cada vez mayor. Las razones que han provocado el desarrollo de las industrias dedicadas a la conservación de productos vegetales han sido de tipo económico-social. Así, la concentración de la población en los núcleos urbanos, lejos de las zonas de producción, la incorporación de la mujer al mundo del trabajo, el disfrute del fin de semana y de las vacaciones fuera del hogar, la mejora en los transportes y la elevación de la renta, han sido causas que justifican el desarrollo de este sector y de la tecnología que en la actualidad dispone.

El sector agrupa todos los productos en cuya elaboración se utilizan vegetales como materia prima, y que incluyen diversas técnicas de transformación y/o conservación:

- **Conservas de hortalizas, frutas y legumbres.** Utilización de tratamiento térmico (esterilización), según el sistema Appert.
- **Zumos y néctares vegetales.** Básicamente según el sistema Appert.

- **Vegetales congelados.** Utilización del frío como sistema para detener los procesos metabólicos de la materia prima.
- **Vegetales deshidratados.** Eliminación del agua contenida en los productos naturales, mediante la aplicación de calor.
- **Aceitunas de mesa.** Conservación en salmuera.
- **Platos preparados,** a base de productos vegetales principalmente.

## **2.- DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA DE LAS INDUSTRIAS DE CONSERVAS VEGETALES EN ESPAÑA**

Las industrias transformadoras de vegetales, se encuentran ubicadas en las zonas de producción, principalmente, si bien existe una gran concentración de industrias de segunda transformación en las proximidades de los grandes núcleos urbanos.

En España, el 50 por 100 de las industrias conserveras se encuentran en el Valle del Ebro, siendo Navarra y La Rioja las provincias más importantes. Le siguen en importancia la Región de Murcia y la Comunidad Valenciana, Extremadura y, en último lugar, Castilla-La Mancha, Castilla y León y Andalucía.

La diferencia entre las diferentes zonas no radica exclusivamente en el número de industrias instaladas, sino también en las características de las mismas. La mayoría de las ubicadas en el Valle del Ebro son de pequeño y mediano tamaño (volúmenes de producción inferior a las 10.000 t.); muchas de ellas son empresas familiares que elaboran una gran diversidad de productos. Las industrias de Murcia y Andalucía son en general, de gran tamaño y con amplia variedad de productos vegetales como materia prima. Por el contrario, las industrias extremeñas son en su mayoría, de gran tamaño y con escasa diversidad de vegetales, destacando el tomate y el espárrago sobre todos los demás.

## **3.- INDUSTRIAS VEGETALES EN EXTREMADURA**

La ubicación de las empresas dedicadas a la transformación de vegetales se encuentra, generalmente, en el entorno próximo a las zonas de producción, ya que los diferentes procesos de conservación exigen la llegada del producto en perfectas condiciones organolépticas, sanitarias, de contenido vitamínico, etc. De esta forma, en Extremadura las industrias se distribuyen por las áreas de regadío más importantes, donde se localizan las principales zonas hortícolas y frutícolas de la región. En el cuadro 1 se detalla la distribución de las industrias por los regadíos extremeños.

**CUADRO 1. Distribución de las industrias de transformados vegetales de Extremadura, según las zonas de regadío**

Zonas de regadío por provincias	Conservas (apertizado)	Deshidratados	Congelados
<b>CÁCERES</b>			
Riegos del Alagón y Árrago	1	-	-
Riegos del Tiétar	3	28	2
Zona Centro	1	-	-
Vegas Altas del Guadiana	2	-	-
<b>BADAJOZ</b>			
Vegas Altas del Guadiana	4	-	-
Vegas Bajas del Guadiana	7	1	2
<b>TOTAL</b>	<b>18</b>	<b>29</b>	<b>4</b>

**Fuente:** Elaboración propia con datos de la Dirección General de Comercio e Industrias Agrarias.

En el cuadro 2 se resume el número total de industrias de conservas vegetales según su distribución provincial y teniendo en cuenta el sistema de conservación utilizado, que se encontraban en activo en 1995.

**CUADRO 2. Distribución provincial de las industrias de transformados vegetales en Extremadura (1995)**

Provincia	Conservas (apertizado)	Deshidratados	Congelados	Aderezo de aceitunas
Cáceres	7	28 <sup>(1)</sup>	2 <sup>(2)</sup>	21
Badajoz	11	1	2	56
<b>TOTAL</b>	<b>18</b>	<b>29</b>	<b>4</b>	<b>77</b>

**Fuente:** Elaboración propia con datos de la Dirección General de Comercio e Industrias Agrarias.

(1) Molinos de pimiento para pimentón.

(2) Túneles de congelación.

#### 4.- SITUACIÓN ACTUAL DEL SUBSECTOR DE CONSERVAS VEGETALES

La situación de las industrias de conservas vegetales en España, no es muy halagüeña en general. El caso de Extremadura no es más que un reflejo de lo que pasa en el resto del país.

Las conservas tradicionales han perdido competitividad en los mercados por razones de diversa índole entre las que cabe destacar:

- Gran rivalidad entre la gran cantidad de industrias existentes. Se trata de un sector muy atomizado en el que abundan las empresas pequeñas, la mayoría con menos de 20 empleados, lo que hace que su competitividad en los mercados, tanto nacionales como internacionales, sea muy limitada. Ésta ha sido la razón que justifica el cierre de numerosas industrias en los últimos 25 años, principalmente de aquellas más pequeñas y que ofertan una amplia gama de productos poco diferenciados entre sí.
- El aumento de importaciones de productos transformados a bajo precio, y de materia prima fresca, como es el caso del espárrago, ha provocado en los últimos años una importante pérdida de cuota de mercado, y el cierre de algunas plantas de transformación, como la de Gigante Verde que en el año 1995 cerró una importante fábrica ubicada en Rosalejo (Cáceres), trasladando toda su producción a la planta de San Adrián (Navarra), ya que por falta de abastecimiento de materia prima estaba trabajando al 50 por 100 de su capacidad.
- Acceso al mercado comunitario de productos procedentes de países terceros, más competitivos que los españoles, debido a los acuerdos preferenciales con América Latina, países del Magreb, etc. El espárrago es un claro ejemplo del daño que los acuerdos preferenciales con los países andinos están provocando entre los cultivadores españoles y por tanto en las industrias de transformación. Según estos acuerdos, los países andinos se comprometieron a sustituir el cultivo de la coca por cultivos hortícolas, entre los que se encuentra el espárrago y el tomate, asegurando la U.E. la comercialización de estos productos en Europa. Ésto ha dado lugar al arranque de unas 1.000 ha. de espárrago blanco en Extremadura, desde el año 1993.
- A la preferencia por los vegetales frescos, hay que añadir otro hecho ocurrido recientemente, y es la presencia en el mercado de otros productos que están teniendo una aceptación creciente por el consumidor, tales son los congelados y los denominados productos de la IV gama (se denominan así a las frutas y hortalizas frescas listas para el consumo, que han sufrido un lavado, troceado, pelado o alguna otra operación, y posteriormente son envasados en bolsas de plástico perforadas que permitan el paso al oxígeno y al anhídrido carbónico; su conservación se hace mediante cadena de frío) y V gama (Frutas y hortalizas cocidas al vacío, envasadas en plásticos y mantenidas en cadena de frío). Éstos se presentan como claras alternativas a las conservas vegetales tradicionales.
- La fuerte presencia de las grandes cadenas de distribución y centrales de compra, que están concentrando las ventas y promoviendo la aparición de marcas blancas, que aumentan la competencia en el sector.

#### **4.1. LAS CONSERVAS VEGETALES EN EXTREMADURA**

En Extremadura existen un total de 18 industrias de apertizado, 11 de las cuales se encuentran en Badajoz y las 7 restantes en Cáceres.

Más del 50 por 100 de estas industrias son monovalentes, es decir elaboran un solo producto hortícola, mientras que el resto elabora más de uno, aunque la mayoría de este segundo grupo no trabaja con más de dos o tres especies vegetales. Para más detalle, en el cuadro 3 se presenta la distribución del número de industrias según el pluralismo de la materia prima utilizada. Por un lado se indican las monovalentes, que en nuestra región son de dos tipos: las que se dedican sólo a tomate y las que hacen espárrago. El resto son industrias polivalentes, entre las que se pueden hacer tres grupos; en primer lugar aquellas que elaboran tomate principalmente y algún otro producto vegetal, pero en proporciones muy inferiores; un segundo grupo que abarca aquellas que procesan fundamentalmente espárrago y algunos otros vegetales y, por último, fábricas en las que no se elabora tomate ni espárrago cultivado, como productos principales.

**CUADRO 3. Clasificación de las industrias de apertizado, según los productos elaborados y su localización**

Provincia y zona	Tomate	Espárrago	Tomate y otros	Espárrago y otros	Otras
<b>CÁCERES</b>					
Valle del Alagón, Árrago y Tiétar	1	1	-	1	1
Vegas Altas del Guadiana	2	-	-	-	-
Zona Centro	-	-	-	-	1
<b>BADAJOS</b>					
Vegas Bajas del Guadiana	4	-	2	1	-
Vegas Altas del Guadiana	2	-	2	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

**Fuente:** Elaboración propia con datos de la Dirección General de Comercio e Industrias Agrarias.

En las Vegas Bajas del Guadiana son cuatro las industrias que se dedican a la transformación de tomate, como único producto: **ASTEX**, conservera que comenzó a trabajar en el año 1992 y que se dedica a la elaboración de tomate triturado y salsas, toda su producción está destinada al mercado alemán; **CARCESA (Montijo)**, elabora alrededor de 35.000 t. de tomate fresco para la obtención de concentrado y triturado en campaña, y posteriormente hacen tomate frito y passato (tomate natural tamizado) que comercializan con la marca «Apis». **CONESA**, absorbe unas 70.000 t. de materia prima que destina a la elaboración de concentrado de tomate, la mayor parte de su producción tiene como destino los mercados internacionales. **AGRAZ, S.A.**, se dedica a la fabricación de polvo de tomate, exclusivamente, y en la campaña de 1995 absorbió 110.000 t. de producto fresco.

En Vegas Altas del Guadiana se encuentran ubicadas otras cuatro industrias dedicadas, exclusivamente a tomate, éstas son: **NESTLÉ España S.A.** (Solís), que absorbe en una campaña normal unas 85.000 t. de tomate para su transformación en concentrado, pelado entero, jugos y desde el año 1995 dispone de una línea de polvo de tomate, diversificando así su gama de productos. Esta industria no fabrica sólo producto para su venta a granel, sino que elabora diferentes tipos de salsas, que salen al mercado con sus marcas «Solís», «Maggi» y «Buitoni». **INPRALSA** (Starlux), industria que comenzó su actividad en 1979. Se dedica a la elaboración de concentrado, principalmente, aunque también hace triturado y tomate pelado. A partir del concentrado elabora diferentes tipos de salsas. En la campaña de 1995 transformó 56.000 t. de tomate fresco. Sus productos salen al mercado con las marcas «Inpralsa», para los elaborados de primera transformación, y «Starlux» para los productos finales. Tanto Nestlé como Inpralsa se encuentran en el término municipal de Miajadas (Cáceres).

**TRANSA**, se localiza en el término de Villanueva de la Serena, y centra su actividad en la obtención de polvo de tomate. En 1995 absorbió para este fin 89.000 t. de tomate fresco. Sus productos se dedican en un 95 por 100 a la exportación a diferentes países europeos, así como a los EE. UU. La cuarta de las industrias de las Vegas Altas del Guadiana es **MAXIMINO MORENO, S.A.**, empresa de menor capacidad productiva que las anteriores, pero que mantiene su actividad desde 1966, en el término municipal de Medellín (Badajoz). Esta industria trabaja al 100 por 100 de su capacidad que es de 5.000 a 6.000 t. de tomate fresco. Desde hace algunos años se dedica principalmente a la elaboración de tomate triturado. En su momento intentaron diversificar su producción hacia pimiento y judía verde, pero abandonaron ante la difícil situación de los mercados.

En los riegos del Alagón y Árrago, concretamente en Coria, se encuentra **ELAGÓN S.A.**, desde el año 1971, aunque con distinto nombre. Hasta el año 1992 esta empresa siguió una política de diversificación de los productos vegetales a transformar, incluyendo en su oferta tomate, tanto para concentrado como para triturado y salsas, pimiento morrón y de piquillo, espárrago y legumbres. Esta amplia gama permitía a la industria trabajar durante todo el año. La realidad actual es que sólo hace el cupo anualmente asignado de tomate, habiendo abandonado todo los demás por problemas de competencia en los mercados. En 1995 absorbió unas 13.000 t. de tomate fresco que destinó en su mayoría a la fabricación de concentrado. En la actualidad es mayoritaria en la empresa la Sociedad de Fomento Industrial de Extremadura (SOFIEX).

Hasta el año 1995 eran dos las industrias que se dedicaban al apertizado de espárrago como única materia prima, ambas se ubicaban en la provincia de Cáceres. De estas tan sólo permanece **FINALIMA, S.A.**, que ha ido ampliando la cantidad de producto absorbido desde las 500 t. de 1986, hasta las casi 1.000 t. de 1995, si bien la cantidad de producto apertizado ha ido disminuyendo progresivamente, de forma que en 1986 todo el espárrago absorbido se

transformó, mientras que en 1995 tan solo se industrializaron 200 t., el resto se comercializó en fresco. **GIGANTE VERDE, S.A.**, la otra industria mencionada, se vio obligada a cerrar en octubre de 1995 como consecuencia de la infrautilización de su planta en el término municipal de Rosalejo, motivada por el descenso de producción de espárrago blanco por razones comentadas en puntos anteriores.

De las industrias polivalentes, cuyo producto principal es el tomate, cabe destacar por su peculiaridad **ALSAT**, industria ubicada en las Vegas Altas del Guadiana, que además de procesar unas 80.000 t. de tomate fresco para la fabricación de concentrado, viene elaborando dos productos diferentes a base de fresón: fresa entera (2.000 t. de materia prima) cuyo destino principal es la fabricación de mermeladas de una prestigiosa marca española y concentrado de fresa, producto que ha incorporado recientemente a su gama de producción, y que es una gran novedad en todo el mundo. Actualmente transforman unas 500 t. de fresón para este fin, cuyo destino es el mercado internacional, utilizándose para la fabricación de helados y yogures. Es la única industria extremeña que transforma fresón, todo él procedente de Huelva.

Otra de las industrias polivalentes, **CARCESA**, ubicada en Vegas Altas del Guadiana (Don Benito) y perteneciente al grupo Nabisco, es la única de la región que transforma, además de diversas especies hortícolas, tomate, y guisantes, frutas en distintos transformados, zumos, concentrados, cremogenados y pasta de higos. Su gran versatilidad le permite trabajar durante todo el año. Desde el año 1986 han incrementado su producción de zumos desde 12.000 t. a 15.000 t. En el caso del cremogenado de frutas se ha pasado de 235 t. en 1986 a 2.500 t. en 1995.

En las Vegas Bajas del Guadiana, se ubican dos empresas que además de tomate elaboran algún otro producto; **CONSERVAS MARTINETE, S.A.**, que trabaja con tomate y pimiento. El tomate lo utilizan para concentrado, triturado y entero pelado, produciendo diferentes tipos de salsas como tomate frito y ketchup. El pimiento se conserva entero al natural. En 1995 esta industria absorbió unas 9.500 t. de tomate fresco. De pimiento elaboran una media de 500 t. al año. Martinete S.A. comercializa el 90 por 100 de su gama de productos con sus propias marcas: «Martinete» y «El Bercial», esta última sólo para envases grandes (3-5 kg.). El 10 por 100 restante lo dedican a marca blanca.

**CONSERVAS BADAJOZ, S.A.**, era otra de las industrias que se dedicaban a la elaboración de tomate concentrado, y salsas de tomate y pimiento de piquillo, para lo que dispone de los hornos de asar correspondientes. A principios de 1996, la maquinaria y las instalaciones de esta empresa han sido compradas por un grupo vasco, que ha constituido la sociedad TOMFRUIT, y cuyo objetivo parece ser el de seguir con concentrado de tomate y tomate frito. Esta es una de las empresas conserveras que, desde que comenzó su actividad en Badajoz en 1968, más problemas ha tenido, habiendo cerrado en más de una ocasión y trabajado la mayor parte de los años muy por debajo de su capacidad productiva.

**IVEXSA** (Industrias Vegetales Extremeñas, S.A.), comenzó su actividad en 1991, procesando 500 t. de espárrago blanco y una pequeña cantidad de espárrago verde. En esta empresa participa la Sociedad de Fomento Industrial de Extremadura y la Cooperativa de segundo grado ACOSEX. Se localiza en el polígono industrial de El Prado (Mérida). Desde su apertura hasta el momento actual ha ampliado su oferta de productos con pimiento de piquillo, cuya producción referida al año 1995 fue de 200 t., aunque en años anteriores ha llegado hasta 600 t., que ha reducido por el hundimiento de los precios; puerro (un millón de unidades) y melocotón en almíbar (400 t.). En 1996 comienza a ofertar pepinillo encurtido. La producción de espárrago blanco se mantiene en las 500 t.

La estrategia de la empresa, a corto plazo, es seguir diversificando, ampliar la gama de encurtidos y abordar la elaboración de conserva de corazón de alcachofa.

Todos sus productos salen con marca, bien propia, como es la marca «Guadiala» o con otras pertenecientes a diferentes empresas. Su destino es principalmente el mercado nacional, aunque de forma esporádica han realizado algunas exportaciones a Francia y Alemania.

Por lo que respecta a las industrias polivalentes de la provincia de Cáceres cabe destacar **INDUSTRIAS LEÓN, S.L.**, fábrica de conservas vegetales de carácter artesanal. Ubicada en Torrecilla de la Tiesa se dedica a la conserva natural de diferentes productos vegetales, en su mayoría silvestres. Entre los productos que elabora caben destacar: las criadillas de tierra, espárragos silvestres, achicoria silvestre, cardillos, ajos silvestres y vainas de habas frescas; además hace frutas en almíbar como higos, cerezas, peras, melocotón, albaricoque, frambuesa y mora. Comenzó su actividad en 1983, y en la actualidad da trabajo a 20 ó 40 personas, dependiendo de la época del año. Su producción es muy variable ya que depende de las características climáticas del año, aunque puede estimarse que un año normal transforma entre 80 y 100 t. Estos productos se venden tanto en el mercado nacional como en el internacional y todos salen con la marca «Industrias León». Se trata por tanto de una empresa con una producción muy diferente a la del resto de las que operan en Extremadura. La peculiaridad y calidad de sus productos y el tesón de su propietario, hacen que a pesar de ser tan modesta mantenga su cuota de mercado.

**AGRÍCOLA DEL CAMPO, S.A.**, desarrolla su actividad en Moraleja (Cáceres) y se dedica a la conserva de pimiento de piquillo, guindilla vasca y pepinillo. El pimiento de piquillo se asa, y posteriormente se apertiza, comercializándose en latas. La guindilla vasca se conserva en vinagre y el pepinillo en salmuera. Su producción es de 300 t. de pimiento de piquillo (tiene capacidad para producir hasta 500 t.); 10 t. de guindilla vasca (su capacidad máxima es de 60 t.) y 90 t. de pepinillo (podrían producir hasta 500 t.). Todos sus productos salen sin marca, aunque debidamente envasados en tamaños propios para el consumidor final, con destino a La Rioja, donde otra industria pone su marca y lo comercializa principalmente en esa misma zona y en Murcia.

**CONSERVAS JARCHA**, industria de carácter polivalente dedicada a la elaboración de espárrago, pimiento y verduras. Desarrolla su actividad, desde 1969, en Talayuela (Cáceres). Su dedicación principal es el espárrago tanto en conserva como en fresco (elabora alrededor de 5.000 t. anuales). Además transforma pimiento (en conserva tradicional y rellenos) y verduras entre las que cabe destacar cardos, acelgas y borrajas. La marca utilizada para las conservas es «Jarcha». En los últimos años, la mayor parte del espárrago se comercializa en fresco.

La preponderancia del tomate sobre el resto de los productos es absoluta, como queda de manifiesto en el análisis efectuado. Como resumen, se presentan en el cuadro 4, los datos referentes a la campaña de 1995, en el que se recogen las toneladas de tomate fresco absorbido por cada una de las industrias, según los usos.

**CUADRO 4. Resumen de la campaña de tomate del año 1995**  
(Toneladas de producto fresco absorbido por las industrias)

Empresa	Concentrado	Pelado entero	Otros usos
Agraz	109.062	-	-
Alsat	56.109	-	-
Carcesa	32.362	-	21.696
Conesa	73.616	-	-
Elagón	11.002	-	2.452
Martinete	4.940	407	4.061
Conservas Badajoz	4.013	-	-
Inpralsa	35.682	-	19.728
Maximino Moreno	593	434	3.847
Nestlé	71.415	-	9.600
Transa	88.782	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>487.576</b>	<b>841</b>	<b>61.184</b>

Fuente: Subcomisión de Seguimiento del Contrato de Tomate para Industria de Badajoz y CARCESA.

## 5.- SITUACIÓN ACTUAL DEL SUBSECTOR DE CONGELADOS VEGETALES

El subsector de los vegetales congelados en España dispone de una estructura diferente al de las conservas vegetales. Son pocas empresas, alrededor de 22, las que tienen verdadera importancia y en las que en general hay una alta participación de empresas extranjeras.

Los vegetales congelados en España, constituyen un sector creciente, que en el año 1995 superó las 300.000 t. de producto congelado (incluida la patata prefrita que supone unas

100.000 t.). A pesar de ésto y debido a la presión de las importaciones, al poder de la distribución y a la gran competencia existente, las inversiones se han visto frenadas en los últimos cinco años. Muchas de las empresas de pequeño tamaño, sólo pueden salvar la situación prescindiendo de sus marcas y vendiendo a granel a las líderes del mercado.

Los productos de mayor importancia, a nivel nacional, son la judía verde en primer lugar, seguida del guisante, pimientos, y después espinaca, maíz y coliflor.

La distribución geográfica de las fábricas de congelados vegetales está localizada en las zonas de producción, debido a que el proceso de fabricación exige un tiempo mínimo entre la cosecha y el inicio del proceso de congelado (la espinaca pierde el 60 por 100 de la vitamina C en 24 horas; en el caso del maíz, no deben pasar más de 6 horas entre la cosecha y la congelación pues los azúcares evolucionan a almidón).

Navarra cuenta con el 20 por 100 de las industrias existentes, le sigue Valencia con un 17 por 100, Castilla y León con un 14 por 100 y Murcia con un 11 por 100. En Extremadura existen actualmente dos, ambas ubicadas en las Vegas Bajas del Guadiana, y dos túneles de congelación pertenecientes a sendas cooperativas, en la comarca de La Vera (Cáceres).

En el sector de alimentos congelados, se pueden establecer los siguientes grupos:

- Carnes congeladas.
- Pescados y mariscos congelados.
- Vegetales congelados.
- Helados.
- Platos precocinados.

## 5.1. LOS CONGELADOS VEGETALES EN EXTREMADURA

En Extremadura las industrias de congelados existentes en la actualidad tan solo se dedican a la congelación de vegetales y sólo una de ellas, además de vegetales, hace otro tipo de productos como pasta congelada y vegetales precocinados para su posterior utilización en la realización de platos preparados.

Hasta el año 1991 existía una fábrica en Jaraíz de La Vera, que además de vegetales congelaba pescado. En ese año cerró y hasta el momento no ha reanudado su actividad.

La congeladora más importante en la actualidad es HORBASA, perteneciente al grupo Nestlé España, que en el año 1995 tuvo una producción total de 9.137 t., frente a las 4.607 t. de 1986. Ésto supone un incremento del 98 por 100. Esta tendencia al alza responde a la línea general del sector de los congelados vegetales en España.

CUADRO 5. Evolución de la producción de HORBASA en el período 1986/1995 (t.)

Producto	1986	1990	1995
Espinaca	0	677	1.256
Habas verdes	1.096	570	255
Pasta cocida	0	4	725
Legumbres	0	0	145
Fresa	0	62	152
Patata	389	589	745
Calabacín	0	40	413
Berenjena	0	795	1.300
Maíz dulce	1.732	2.400	2.247*
Tomate	0	25	297
Pimiento	0	113	595
Cebolla	0	489	1.300
Zanahoria	359	413	1.374
Brócoli	966	584	580
Otros	65	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>4.607</b>	<b>6.761</b>	<b>9.137</b>

(\*) El dato corresponde a 1994, ya que en 1995 no se hizo nada de maíz, por la sequía, y el dato no sería representativo.

La evolución de la producción en los diez últimos años de Horbasa, por productos, se recoge en el cuadro 5, en el que se observa cómo además de ir incrementando la producción de los distintos vegetales, se han incorporado productos nuevos como la pasta cocida y las legumbres. Además, algunos vegetales como el calabacín, se presentan en varias versiones de troceado y frito.

Del cuadro se deduce, que en los diez últimos años esta industria ha incorporado en su proceso de fabricación, y de forma progresiva, 9 productos diferentes, y de algunos de ellos distintas modalidades, como el caso ya comentado del calabacín o el de la berenjena, que también se hacen fritos. En la actualidad elabora más de 15 productos diferentes.

Horbasa es la responsable de la implantación de nuevos cultivos en las Vegas Bajas del Guadiana como el maíz dulce, la berenjena y el calabacín, así como del desarrollo industrial de otros cultivos como la espinaca. Es especialmente importante la producción de maíz dulce, próxima al 40 por 100 del total producido en España.

Prácticamente la totalidad del producto congelado en esta planta se vende a empresas del grupo Nestlé, especialmente a la empresa comercializadora para productos congelados Delasa, propiedad del grupo. Las marcas de Nestlé con las que estos productos salen al mercado son «Findus», para formatos al detall y «Compás» y «Davigel» para restauración. Desde el año 1995, cuenta con la marca «Castillo de Marcilla», para productos al detall, al haber comprado la totalidad de las acciones de Helados y Congelados (CONELSA), y de la comercial COFRALIM, así como la mayoría de Alimentos Congelados (ACSA) y Avidesas. Con esta operación, Nestlé suma a la planta de congelados vegetales de Badajoz tres plantas más de ACSA, haciéndose así con una gran estructura en el subsector de los congelados.

La otra industria de congelados vegetales es **INICIATIVAS AGRÍCOLAS EXTREMEÑAS**. Situada en el polígono industrial de El Nevero en Badajoz, fue la primera empresa del subsector que se instaló en Extremadura, en el año 1973. En la actualidad la mayoría de la sociedad está en manos de la Sociedad de Fomento Industrial de Extremadura.

Esta empresa en la actualidad se dedica a la congelación de cuatro hortícolas: tomate, espinaca, coliflor y acelga, de las nueve que elaboraba en el año 1990. Su producción total está próxima a las 6.000 t. de producto congelado.

Los vegetales congelados por Iniciativas Agrícolas Extremeñas son enviados a Navarra para su envasado y distribución. Este es el caso de una pequeña empresa que ha debido modificar su estructura comercial para poder hacer frente a la gran competencia existente. La fórmula ha sido el abandono de la producción con destino al consumidor final y la producción a granel para otras industrias del sector.

Por último, queda comentar la existencia de dos túneles de congelado, ubicado uno en el término municipal de Garganta la Olla (Cáceres) y que pertenece a la **Cooperativa de San Lorenzo** y el otro, propiedad de la **Cooperativa del Santo Cristo de la Salud**, en Aldeanueva de la Vera (Cáceres).

Ambos se caracterizan por su pequeña capacidad de producción y por dedicarse a la congelación de especies frutícolas, principalmente frambuesa y mora, producidas en la comarca de La Vera, donde se encuentran instalados. El de la Cooperativa de San Lorenzo, comenzó a funcionar en 1985, y en la actualidad tiene una producción de unas 700 t. de frambuesa, con tendencia al alza, algo de mora y, circunstancialmente, aceituna en diferentes versiones: entera sin hueso y troceada. Eventualmente también congelan setas silvestres.

El destino principal de la frambuesa y la mora es la repostería y la fabricación de helados y yogures. El de la aceituna las industrias de platos precocinados, especialmente pizzas.

El túnel de la Cooperativa del Santo Cristo de la Salud, tiene muy poca actividad en estos momentos y tan solo hace algo de frambuesa.

## 6.- SUBSECTOR DE LOS DESHIDRATADOS VEGETALES

Los vegetales deshidratados están adquiriendo una gran importancia en la actualidad por su fácil conservación, su rapidez en la preparación y por el buen mantenimiento de las cualidades del producto sometido a este proceso. )

En España son muy pocas las empresas dedicadas a la fabricación de deshidratados vegetales y, la más importante del país y probablemente de Europa, se encuentra situada en Badajoz, concretamente en las Vegas Bajas del Guadiana. Se trata de **AGROTEXSA**, empresa líder en su campo que cuenta con dos sistemas de deshidratado, el tradicional que consiste en la eliminación del agua contenida en los productos naturales mediante la aplicación de calor, en un proceso continuo y tan intenso como convenga. El producto final no deberá superar el 6 - 10 por 100 de humedad. El más sofisticado de los sistemas es el liofilizado o criodesecación, que implica una congelación previa del producto a una temperatura que varía entre los -25 °C y los -40°C, con una sublimación posterior en una cámara de vacío; con este proceso se consiguen deshidratados con un 2 por 100 de humedad.

Para el deshidratado tradicional, esta empresa cuenta con una capacidad total de producción de 28.000 t. al año. En 1995 la producción total fue de 17.000 t. de un total de ocho vegetales diferentes que fueron coliflor, puerro, col, cebolla, calabacín, zanahoria, brócoli y espinaca.

El destino de esta producción se reparte de la siguiente forma: 40 por 100 se dedica a la exportación, el 45 por 100 al mercado nacional y el 15 por 100 restante se lo queda la empresa para su propia marca.

En cuanto a la estructura actual de liofilizado, le permite una producción de 500 t. de producto cuyo destino es en un 75 por 100 la exportación y el 25 por 100 restante para la marca propia.

Desde 1988, Agrotexsa comercializa parte de sus productos con la marca **VEGENAT**. Además de vegetales deshidratados salen al mercado con esta misma marca, distintos platos preparados como los que corresponden a la gama Vegenat-3, y que incluyen variaciones tales como: patatas con verduras y patatas con zanahoria.

La empresa, que empezó a trabajar en 1982, muestra una clara expansión desde el año 1986 y de cara a los próximos cuatro años tiene un proyecto de ampliación que supondrá además de un aumento de la producción, la inclusión de nuevos productos como el ajo.

Al hablar de los deshidratados vegetales no se puede dejar a un lado la **INDUSTRIA PIMENTONERA**. La obtención del pimentón, a partir de los frutos secos de pimiento, es el proceso industrial de conservación de vegetales más antiguo de Extremadura.

La industria del pimentón se encuentra concentrada en la comarca de La Vera, en la provincia de Cáceres, la zona más importante de producción de materia prima.

El proceso industrial para la obtención del pimentón está claramente diferenciado en dos fases: el secado de los frutos y la molienda de los mismos ya secos (cáscaras). En la comarca de La Vera, por lo general, el agricultor realiza la primera fase del proceso industrial en sus propios secaderos, y una vez seco el pimiento lo vende a uno o varios de los 28 molinos existentes en la zona.

La deshidratación se realiza en secaderos de corriente vertical con hogar inferior. El vehículo de secado lo constituyen los gases resultantes de la combustión de leña de encina o roble. El proceso dura de 12 a 15 días según el grado de maduración y del contenido en humedad del fruto en el momento de la recolección. Este sistema de secado confiere al pimentón su tradicional y peculiar sabor a humo que lo diferencia del producido en otras zonas de España y el mundo. Esta peculiaridad le hace muy atractivo para muchos consumidores, especialmente los fabricantes de embutidos.

Los secaderos tradicionales son de construcción muy sencilla, utilizando el ladrillo y la teja árabe como materiales principales. La mayoría tienen una planta de 4x4 m. y unos 5 m. de altura. Existe otra modalidad que es de 4 m. x 8 m. y dos hogueras, aunque es menos frecuente.

El proceso de secado es muy simple y comienza con la carga de los frutos enteros sobre el emparrillado de madera de la cámara superior de secado, en un espesor que varía entre los 75 cm. y los 100 cm. En la cámara de combustión, situada en la parte inferior, se quema leña de encina o roble, manteniéndose la hoguera hasta la total deshidratación del pimiento. Para conseguir una mayor homogeneidad en el secado habrá que dar varias vueltas («rodear») a los frutos mediante palas apropiadas. El contenido final de agua de los frutos, a la salida del secadero, no debe ser superior al 15 por 100.

Para la deshidratación de 17.000-20.000 kg. de pimiento se necesitan unos 15.000 kg. de leña de encina o roble. El rendimiento de secado para las variedades autóctonas se sitúa en 7:1, siendo para las variedades mejoradas de 6:1.

La segunda fase del proceso de elaboración es la molienda de la cáscara; ésta tiene lugar en los diferentes molinos de la zona. En este caso el proceso no tiene diferencias significativas con los seguidos en las otras áreas de producción.

La mayor parte de estos molinos tienen una capacidad de fabricación comprendida entre los 100.000 kg. y 200.000 kg., siendo escasos los de mayor tamaño, como puede apreciarse en el cuadro 6, en el que se presenta una distribución según la capacidad de elaboración de las 28 industrias molineras de la zona.

**CUADRO 6. Distribución, según la capacidad de elaboración de los molinos de pimiento de la comarca de La Vera**

Capacidad (t.)	Nº de molinos
500 - 1.000	1
400 - 500	2
300 - 400	-
200 - 300	3
100 - 200	14
50 - 100	8

**Fuente:** Unión de Productores de Pimentón.

Se observa cómo la industria transformadora está basada en pequeños molinos, empresas de carácter familiar en su mayoría. Destaca por su capacidad (500 t. - 1.000 t.) la correspondiente a la mayor agrupación de productores de pimentón de la comarca, la Unión de Productores de Pimentón (UPP), en Jarafíz de La Vera.

El descenso de superficie cultivada de pimiento para pimentón, progresiva desde el año 1978, ha traído como consecuencia el lógico descenso en la producción de pimentón de La Vera, que en el año 1995 fue de unas 1.700 t.

De los productos mencionados en este trabajo el pimentón de La Vera, secado y molido al modo tradicional de esta comarca cacereña, es el único que cuenta con una Denominación de Calidad en vigor y una Denominación de Origen Provisional, a la espera de la aprobación del Reglamento que habrá de regirla.

## **7.- HECHOS MÁS SIGNIFICATIVOS OCURRIDOS EN EL SECTOR DE LAS INDUSTRIAS DE TRANSFORMADOS VEGETALES EN EXTREMADURA, EN EL DECENIO 1986/95**

El decenio 1986/95 es muy importante para el sector de las industrias de transformados vegetales, ya que éstas se han visto afectadas por la firma del Tratado de Adhesión a las Comunidades Europeas, en 1986. Las consecuencias de este hecho han sido fundamentales para la horticultura extremeña, especialmente para el cultivo del tomate, materia prima principalmente utilizada por las empresas de conservas vegetales de Extremadura.

Desde 1986, la Comunidad Europea se dotó de la O.C.M. de frutas y hortalizas transformadas según la cual se asegura un precio mínimo a pagar al productor y una ayuda a la transformación que reciben las industrias conserveras con unos límites (cupos).

Después de la adhesión a las Comunidades Europeas, y superado el período de transición, España se encuentra en las mismas condiciones que el resto de los países comunitarios productores de tomate para industria, en cuanto a precios y ayudas. El precio al productor en 1986 era de 8,1 ptas./kg., y en 1995 fue de 16,1 ptas./kg., prácticamente se ha duplicado. Por lo que a los cupos se refiere, España todavía se encuentra muy por debajo de otros países miembros, y por supuesto muy por debajo también, del potencial productivo de nuestro país y de la capacidad total de producción de las industrias de tomate actualmente instaladas.

A pesar de todo, el cupo para España ha aumentado en un 44,99 por 100 respecto al de 1986, en dos incrementos sucesivos habidos en los años 1990 y 1991. Este incremento ha significado para las industrias de Extremadura un 41,1 por 100 cuya distribución, según el tipo de elaborado, se detalla en el cuadro 7.

El crecimiento que ha tenido el cultivo del tomate en esta región queda de manifiesto en los cuadros 8, 9 y 10, en los que se detalla la cantidad de tomate absorbido por las diferentes conserveras extremeñas a lo largo del período 1986/95. En éstos puede observarse un aumento de la producción, general para todas las empresas.

Otros productos hortícolas de importancia en Extremadura no han tenido la ventaja del tomate y no han sido incluidos en la OCM de frutas y hortalizas transformadas. Tal es el caso del espárrago y el pimiento para pimentón, que han acusado esta falta de protección. Ésto unido a los acuerdos preferenciales que la UE tiene firmados con países terceros, de América Latina y el Magreb, ha ocasionado una difícil situación de estos productos en los mercados nacionales e internacionales, que se está manifestando en la bajada de los precios y el descenso de la producción. Esta es la razón del cierre de algunas de las conserveras extremeñas.

En el cuadro 11, se puede ver el número de industrias de conservas en activo en 1986 y las que permanecen en 1995. Se observa cómo independientemente del tipo de industrias, en todos los casos ha habido cierres que se cuantifican en un 30 por 100 para las conserveras vegetales (apertizado), un 43 por 100 para las congeladoras y un 12 por 100 para las deshidratadoras, entre las que se incluyen los molinos de pimiento para pimentón (desde 1986 hasta el momento han cerrado cuatro).

Como elementos positivos hay que destacar que, como se ha visto en puntos anteriores, algunas industrias han ampliado notoriamente su producción y tienen, entre sus proyectos a corto plazo, previstas otras ampliaciones. Además, muchas de ellas han incorporado tecnología punta no sólo para mejorar sus procesos productivos, sino también con el fin de proteger el medio ambiente (se han realizado, en los últimos años, fuertes inversiones para la mejor depuración de los vertidos).

CUADRO 7. Cupos de tomate fresco para concesión de ayudas de la U.E., para Extremadura

Año	Concentrado de tomate		Tomate entero pelado		Otros productos		Total	
	t.	% Extrem./Esp.	t.	% Extrem./Esp.	t.	% Extrem./Esp.	t.	% Extrem./Esp.
1986	334.626	90,4	263	0,1	34.491	39,2	369.380	55,4
1995	450.000	81,8	6.480	2,7	64.977	36,7	521.240	53,9
<b>% 1995/86</b>	<b>+34,5</b>		<b>+2.364,8</b>		<b>+88,4</b>		<b>+41,1</b>	

Fuente: Subcomisión de Seguimiento del Contrato de Tomate para Industria de Badajoz y CARCESA.

CUADRO 8. Producto fresco absorbido por las industrias extremeñas, para tomate concentrado, en el período 1986/95 (t.)

Empresa	1986	1987	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995
Agraz	50.443	56.942	82.749	81.570	100.629	94.843	76.775	111.161	112.305	109.062
Alsat	22.480	22.249	34.848	48.960	57.082	37.331	44.378	51.162	72.377	56.109
Carcesa	63.059	55.593	62.144	90.723	96.838	77.382	44.588	42.944	67.982	32.362
Conesa	29.276	30.215	40.339	51.348	75.101	62.482	66.639	91.624	96.577	73.616
Elagón	9.000	9.021	9.919	14.611	20.132	15.794	16.101	12.570	17.554	11.002
Martinete	3.145	3.759	5.950	7.191	9.240	7.430	8.055	5.388	6.677	4.940
C. Badajoz	0	0	0	7.122	20.805	2.673	173	0	7.792	4.013
Inpralsa	42.265	41.559	48.476	43.735	58.031	54.359	58.832	50.567	51.080	35.682
M. Moreno	0	0	2.287	872	1.432	1.048	957	745	794	593
Nestle	24.161	29.262	28.317	29.011	59.510	63.269	61.540	64.244	85.578	71.415
Transa	27.345	30.224	33.525	47.704	72.704	61.114	68.041	85.124	100.854	88.782
<b>TOTAL</b>	<b>271.174</b>	<b>278.824</b>	<b>348.554</b>	<b>422.847</b>	<b>571.302</b>	<b>477.725</b>	<b>446.078</b>	<b>515.529</b>	<b>619.570</b>	<b>487.576</b>

Fuente: Subcomisión de Seguimiento del Contrato de Tomate para Industria de Badajoz y CARCESA.

**CUADRO 9. Producto fresco absorbido por las industrias extremeñas, para tomate entero pelado, en el período 1986/95 (t.)**

Empresa	1986	1987	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995
Agrotexa	0	312	603	1.865	524	47	191	0	0	0
Elagón	0	0	0	0	0	0	0	4.025	2.507	0
Martinete	0	0	325	492	359	341	487	328	526	407
M. Moreno	0	191	132	172	178	110	144	21	1.222	434
Nestlé	0	0	0	0	0	3.435	5.106	3.941	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>503</b>	<b>1.060</b>	<b>2.529</b>	<b>1.061</b>	<b>3.933</b>	<b>5.928</b>	<b>8.315</b>	<b>4.255</b>	<b>841</b>

Fuente: Subcomisión de Seguimiento del Contrato de Tomate para Industria de Badajoz y CARCESA.

**CUADRO 10. Producto fresco absorbido por las industrias extremeñas, para otros usos, en el período 1986/95 (t.)**

Empresa	1986	1987	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995
Agrotexa	0	1.704	1.654	1.445	2.120	178	1.302	0	954	0
Carcesa	11.657	10.471	13.557	13.486	22.306	26.283	19.419	22.975	26.292	21.696
Elagón	0	0	0	0	0	0	0	1.780	3.191	2.452
Martinete	1.974	2.944	3.325	4.520	4.500	3.752	3.838	4.241	4.867	4.061
Inpralsa	8.317	10.072	11.103	10.513	15.763	16.874	17.158	20.619	20.819	19.728
M. Moreno	260	4.150	5.660	5.555	6.437	5.269	4.762	3.126	4.824	3.647
Nestlé	7.150	3.945	4.108	4.254	5.891	7.444	4.487	9.961	9.406	9.600
<b>TOTAL</b>	<b>29.358</b>	<b>33.286</b>	<b>39.407</b>	<b>39.773</b>	<b>57.017</b>	<b>59.800</b>	<b>50.966</b>	<b>62.704</b>	<b>70.353</b>	<b>61.184</b>

Fuente: Subcomisión de Seguimiento del Contrato de Tomate para Industria de Badajoz y CARCESA.

**CUADRO 11. Evolución del número de industrias de transformados vegetales en Extremadura en el período 1986-1995**

<b>Empresas en activo</b>	<b>1986</b>	<b>1995</b>	<b>% 1995/86</b>
Conservas vegetales	23	18	-22
Congelados vegetales	7	4	-43
Deshidratados vegetales (Se incluyen los molinos de pimiento para pimentón)	33	29	-12
<b>TOTAL</b>	<b>63</b>	<b>51</b>	<b>-19</b>

