

8. EL FUTURO DE LAS PRODUCCIONES HORTÍCOLAS EN EXTREMADURA. INCIDENCIA DE LA AMPLIACIÓN DE LA UNIÓN EUROPEA

*Teresa de J. Bartolomé García
Rocío Velázquez Otero
Mercedes Gómez-Aguado Gutiérrez*

1. SITUACIÓN ACTUAL DEL SECTOR

Más de 37.000 ha se dedican en Extremadura a cultivos hortícolas, de las que 29.500 ha se encuentran en la provincia de Badajoz y las 7.500 ha restantes en Cáceres (cuadro 1 y gráfico 1).

En 26.400 ha, 70% 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: *espárrago, pimiento morrón.*
- 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).

El resto de la superficie, casi en su totalidad, 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.

Por último, la horticultura ornamental y viverística ocupa unas 400 ha, de las que 30 se dedican a la producción de flor cortada, y es un sector en moderado crecimiento, aunque actualmente sólo ocupa el 1 % de la superficie hortofrutícola y cuenta con limitaciones claras para su expansión.

El impacto de las diversas políticas comunitarias, desde la adhesión en 1986, ha sido indudablemente positivo, equiparando a nuestro país con las otras regiones comunitarias productoras de hortalizas, si bien, en su conjunto, las producciones mediterráneas en general, se han visto perjudicadas en múltiples ocasiones por acuerdos con países terceros, principalmente Marruecos y algunos países andinos, referentes tanto a la magnitud de los volúmenes importados y aranceles preferenciales, como a los calendarios aprobados para realizar estas importaciones.

Los inconvenientes más importantes para el desarrollo de la horticultura extremeña derivan de la situación excéntrica de la región, alejada de los principales centros de consumo españoles y europeos, de la insuficiencia de las comunicaciones y del escaso desarrollo de las estructuras comerciales e industriales. Asimismo, conviene resaltar la baja competitividad en la producción de hortalizas de primor.

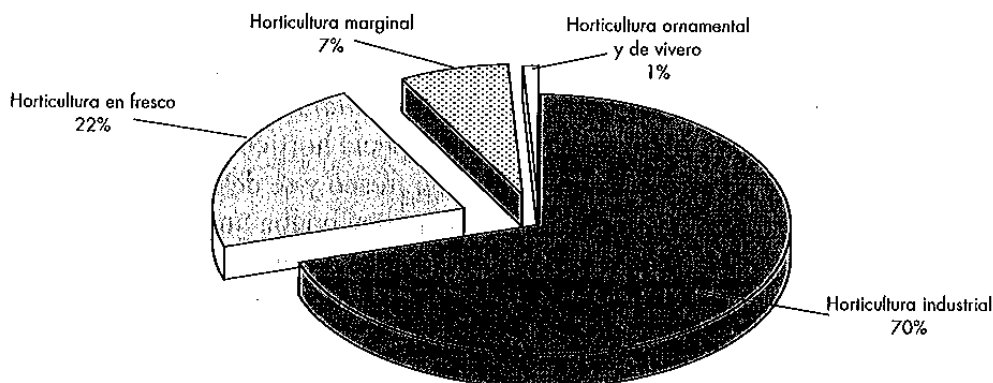
Los condicionamientos del medio natural, socioeconómicos y estratégicos han propiciado el desarrollo de una horticultura extensiva de tipo industrial en regadío, con predominio de las producciones de verano. Sólo el espárrago, cuyo cultivo se ha desarrollado en los últimos años, ha venido a cubrir, en parte, el hueco del calendario de maduración correspondiente al periodo diciembre-junio.

CUADRO 1: Tipología de la producción hortícola extremeña

Tipos	Superficie (ha)	%
Horticultura industrial	26.400	70
Horticultura en fresco	8.300	22
Horticultura marginal	2.560	7
Horticultura ornamental y de vivero	400	1
Total	37.660	100

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

GRÁFICO 1: Caracterización de la horticultura extremeña



En lo que respecta al valor de la producción, los cultivos hortícolas facturaron 185 millones de euros, como media en el quinquenio 1998-2002, de los que, casi las tres cuartas partes, corresponden a la horticultura industrial. Un 20% del total son imputables a la horticultura en fresco, un 3,8% a la horticultura marginal y un 2,7% a la horticultura ornamental y de vivero (cuadro 2).

CUADRO 2: Valor de la producción frutal hortícola extremeña (medias redondeadas del quinquenio 1998-2002)

Tipos	Valor de la producción (mill. euros)	%
Horticultura industrial	136	73,5
Horticultura en fresco	37	20,0
Horticultura marginal	7	3,8
Horticultura ornamental y de vivero	5	2,7
Total	185	100

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

2. EL FUTURO DE LAS PRODUCCIONES HORTÍCOLAS

En relación a la *horticultura industrial*, observamos como la tendencia de sus producciones es a la estabilidad (tomate de industria, pimiento para pimentón, pimiento para industria y otras hortícolas), mientras que las especies que se dedican a la producción en fresco tienen tendencias más regresivas (cuadro 3).

CUADRO 3: Distribución de la superficie de cultivos hortícolas en Extremadura (medias redondeadas del quinquenio 1997-2002)

Cultivos	Superficie (ha)	%
Tomate de industria	18.500	Estable
Espárrago	2.500	Regresivo
Melón	4.500	Medianamente regresivo
Patata	2.100	Regresivo
Ajo	1.400	Estable
Pimiento pimentón	1.700	Estable
Pimiento industria	1.000	Estable
Otros hortícolas	5.600	Estable
Plantas ornamentales y de vivero	360	Medianamente expansivo
Totales	37.660	

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

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 mundial, como por la contingentación de las producciones (cuadro 4) y la capacidad puntual de elaboración industrial. Así, la concentración de la recolección de tomate 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 infrautilizaciones. 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 60.000 kg/ha) han hecho que se supere 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 se cosecha mecánicamente), la fertirrigación (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 periodo de recolección tiene lugar desde mediados de julio hasta finales de septiembre.

En la actualidad, la mayoría de las 13 fábricas que operan en la región dedicadas a la transformación de tomate, (algunas son de los propios agricultores agrupados bajo diferentes fórmulas asociativas), aplican tecnologías de vanguardia, por lo que la obsolescencia 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 ingredientes, productos finales dispuestos para el consumo directo, tales como salsas de tomate frito, kephup, 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 nutraceúticos, 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.

CUADRO 4: Umbrales de tomate para industria de la U.E. y producciones (miles de t. de tomate fresco) de los países comunitarios en el periodo 1998-2002

	Umbral U.E.	1998	1999	2000	2001	2002	Variación 2002/2001	%Umbral en 2002
España	1.239	1.182	1.510	1.318	1.463	1.400	- 5%	113
Francia	402	328	371	299	297	245	-18%	61
Grecia	1.211	1.248	1.246	1.063	900	861	-4%	71
Italia	4.350	4.352	5.014	4.875	4.800	4.320	-10%	99
Portugal	1.050	988	997	855	930	840	-10%	80
Total U.E.	8.252	8.098	9.132	8.410	8.390	7.666	-9%	93

Fuente: Elaboración propia con datos del Diario Oficial de las Comunidades Europeas y de "Tomato News" (enero 2003)

En la campaña 2002, Extremadura produjo 1.237.000 t. de tomate para industria de las 1.400.000 t. que produjo España, es decir un 88% del total español y un 16% del total de la U.E., 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 clima, el conocimiento del cultivo por parte de los agricultores, la favorable estructura de las explotaciones (> de 5 ha y de hasta 100 ha) y la potencialidad de su industria agroalimentaria.

Uno de los cambios más significativos que han afectado al sector tomatero extremeño ha sido la sustitución del sistema de cuotas por el establecimiento de un umbral de transformación cuyo rebasamiento daría lugar a una reducción de la ayuda vigente en la campaña siguiente a la que se haya producido. El nuevo procedimiento regulado por la OCM de frutas y hortalizas transformadas entró en vigor en la campaña del 2001. El umbral comunitario establecido es de 8.252.000 t. de tomate fresco, frente a las 6.865.000 t. de cuota anterior.

Otra de las novedades del sistema es que el pago de las ayudas comunitarias se realiza, directamente al agricultor, a través de las OPFHs. Esta particularidad ha incentivado a distintas cooperativas y asociaciones de agricultores a instalar su propia industria, de esta forma han surgido en Extremadura tres nuevas transformadoras de tomate:

- "Tomates del Guadiana" Sociedad Cooperativa, en Medellín (Badajoz), promovida por cien agricultores, ha realizado una inversión de 9 millones de euros, y en el primer año de funcionamiento(2002) exportó a Italia el 80 % del concentrado producido.
- Otra industria promovida por seis cooperativas y el grupo ACOREX es "Tomalia Sociedad Cooperativa", asentada en Santa Amalia (Badajoz). Iniciará su andadura en la campaña del 2003, con un volumen de facturación previsto de 12 millones de euros. Esta industria se dedicará a la obtención de concentrado y de

cubitos de tomates, con una capacidad inicial de 100 millones de kg. de tomate por campaña.

- El tercer caso se encuentra en las Vegas Bajas del Guadiana, concretamente en las proximidades de Montijo; se trata de "*Agroconserveros Extremeños Vegas Bajas S.L.*", dedicada a la elaboración de tomate concentrado, con una capacidad inicial de 80 millones de kg. de tomate fresco.

Estas tres nuevas industrias concentran un 25% del tomate producido en Extremadura, lo que supone unas 350.000 t. de tomate fresco.

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

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 entró en una recesión imparable, justificada, por un lado, por la fuerte subida del coste de la mano de obra ocurrida a finales de los setenta, muy abundante en este cultivo ya que 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, confiere al pimentón obtenido un sabor, aroma y estabilidad de color muy diferentes y superior al de otros pimentones, pero exige gran cantidad de mano de obra especializada.

Por otro lado, 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 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 seguir apostando por la producción de calidad, protegida desde 1991 por la D.O. "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 *oleorresinas*, 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).

Pero, a pesar de esto, las dificultades son muchas, por lo que sería deseable que este producto emblemático, con una importante implantación socioeconómica en la provincia de Cáceres, fuese motivo de una mayor atención por parte de las diferentes administraciones implicadas. La inclusión de este producto en la OCM de frutas y hortalizas transformadas, que mediante la aplicación de cláusulas de salvaguarda, regule la entrada de países terceros y establezca ayudas a la producción, de la misma forma que ocurre con el tomate, podría ser una solución que garantizara la permanencia de esta producción tan antigua y tan característica de nuestra horticultura.

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 ó el deshidratado. Se trata de empresas muy tecnificadas y muy competitivas que aplican tecnologías puntas en la fabricación y han resuelto adecuadamente el problema de la comercialización. En sus proximidades se han instalado algunas miles de hectáreas de cultivos hortícolas como la coliflor, col, puerro, cebolla, espinaca, berenjena, calabacín, brócoli y habas verdes.

Además de las hortalizas comentadas, se cultivan otras muchas que si bien individualmente no tienen un peso específico importante, en su conjunto suponen el 30% del valor total de la producción hortícola, con una ocupación del 20% de la superficie dedicada al cultivo de hortalizas en Extremadura.

Hay que destacar dentro de este amplio grupo algunas de ellas por razones diferentes.

La *cebolla*, es una 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. En los últimos años se han sembrado o plantado más de 800 ha (700 ha en la provincia de Badajoz).

Las *habas verdes* ocupan una superficie importante, alrededor de 750 ha en los últimos años. Su cultivo se concentra, casi en su totalidad en la provincia de Badajoz (700 ha), ya que su destino principal son las industrias 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 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 la de los platos precocinados, los productos especiales y los nutraceúticos 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 Unión Europea, 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 U.E. a casi la mitad de precio de los producidos en Europa.

El Sistema de Preferencias otorgado por la U.E. 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 algunas horticolas, 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 periodo 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 U.E. que 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.

El atemperamiento de la cosecha de espárrago blanco se consigue 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, posteriormente, 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 de adelanto de la cosecha como el acolchado plástico y los 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 de 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 principal es las importantes importaciones de ajo chino que la U.E. 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 U.E. ha establecido un contingente arancelario de 38.370 t y un arancel del 9,6% "ad valorem" para las cantidades 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 U.E., 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 viene manteniendo alrededor de las 2000 ha. durante los últimos cinco años. De éstas, el 64% se cultiva en Badajoz y el 36% restante en Cáceres

Se produce patata de media estación, con un periodo de recolección que 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 patatas cocidas para ensaladilla, patatas fritas cubeteadas y patatas asadas en rodajas; 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 SE español. No obstante, puede tener interés en el futuro, ya que actualmente tienen un desarrollo incipiente las especulaciones intensivas de cultivo protegido, orientadas a productos muy específicos (*tomate en racimo* y *pimiento*) para el mercado exterior, cuyo crecimiento, en los últimos años es espectacular. Si bien el volumen de producción no es alto en relación con la horticultura tradicional, estas instalaciones están contribuyen-

do; de manera notable, al desarrollo de los municipios donde se ubican, principalmente por la cantidad de mano de obra que emplean y la diversificación productiva que suponen. Además, hay que sumar las hectáreas dedicadas a la producción de *flor cortada*, principalmente *rosa*, *gerbera* y *clavel*, y destacar el incremento de superficie (alrededor de 50 ha) habido en los últimos cinco años, dedicada exclusivamente a la producción de *planta con cepellón* de tomate, tabaco, pimiento, melón, sandía y berenjena.

La horticultura extremeña consolida su carácter extensivo con orientación industrial, opción que debería potenciarse en el futuro con un importante apoyo a la industria agroalimentaria, para que pueda acometer la transformación de mayor número de especies hortícolas, así como incluir en sus procesos la preparación de producto listo para consumir. De esta forma, además de impulsar el sector productivo, se obtendría también, un mayor valor añadido, lo que significaría incremento de los puestos de trabajo.

3. INFLUENCIA DE LA AMPLIACIÓN DE LA UNIÓN EUROPEA

Por último, en lo que respecta a la influencia que la ampliación de la U.E. pueda tener sobre las producciones hortícolas extremeñas, y basándonos en las producciones de los 10 candidatos a ser miembros de pleno derecho de la U.E. hacemos las siguientes consideraciones:

- La cantidad de *tomate* producido por los 10 candidatos a la U.E. es insignificante frente a la producción española y de la U.E., 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 U.E. 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 *cebolla* 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 parecen que puedan influir en la producción extremeña que, por otra parte, tiene un destino industrial y, por tanto, 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 U.E.-15, con el consiguiente aumento 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.

BIBLIOGRAFÍA

- Coletto, J.M. y Bartolomé, T.J. (2002): "*El Sector Hortofrutícola en Extremadura: Perspectivas de Futuro*". Jornada Autonómica de Extremadura del Libro Blanco de la Agricultura y Desarrollo Rural. Badajoz, 12 de noviembre.
- Coletto, J.M.; Bartolomé, T.J. y Velázquez, R. (2003): "*Análisis del Sector Hortofrutícola en Extremadura: Perspectivas de Futuro tras la ampliación de la U.E.*". Vida Rural, nº 162. pp: 30-36.
- Diario Oficial de las Comunidades Europeas (2000): *Reglamento (CE) N° 2699/2000 del Consejo*, de 4 de diciembre de 2000(L 311/9-16).
- FAOSTAT *Database Query* (2003). FAO.
- Secretaría General Técnica de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la JEX (2003): *Datos estadísticos sobre el sector agropecuario y forestal de Extremadura*.
- Tomato News(2003): *Worldwide production 2002 and forecasts 2003*. Enero 2003. pp:7-23.

