



Contenido

1.	INFORMACIÓN DE INTERÉS.....	2
	Situación del sector en cuanto a la producción de la materia prima.....	2
	Situación del sector en cuanto al proceso de elaboración	3
	Situación en cuanto al comercio del tomate	5
2.	DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO.....	6
	Objetivo.....	6
	Configuración	7
	Secretaría técnica y coordinación de la Investigación:	7
	Participantes.....	7
	Cooperante.....	7
	Oportunidad:.....	7
	Planteamiento:	7
	Beneficio medioambiental.....	8
	Control de productos y agua en campo y ahorro energético en la industria. Favorecimiento de la competitividad	8
	En términos de precios y de presencia activa en los mercados. Interés socio-económico nacional 2,6 millones de Tm de tomate transformado al año, 20 industrias transformadoras de tomate, 400.000 Tm de semielaborados de tomate producidos valorados en 228 millones de euros,.....	8
	Objetivos específicos.....	8
3.	SUBPROYECTOS DE INVESTIGACIÓN.....	9
	SUBPROYECTO 1. Mejora de la calidad comercial de la materia prima básica de las industrias del tomate	9
	SUBPROYECTO 2. Mejora de la calidad de los semielaborados de tomate y de la eficiencia de los procesos.....	10
	SUBPROYECTO 3. Aprovechamiento de subproductos.....	11
	SUBPROYECTO 4. Desarrollo de nuevos productos secundarios.....	11
	SUBPROYECTO 5. Desarrollo de nuevos procesos y productos a partir de otras materias primas.....	12
	SUBPROYECTO 6. Desarrollo de un sistema de difusión y creación de una Plataforma Tecnológica.	13
4.	CRONOLOGÍA DEL PORYECTO	14
5.	CONGRESO	14
6.	PRESUPUESTO (1).....	15
7.	RELACIÓN DE INDUSTRIAS ELABORADORAS DE CONCENTRADO DE TOMATE.....	15
8.	RELACIÓN DE ORGANIZACIONES DE PRODUCTORES DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE EXTREMADURA	16

1. INFORMACIÓN DE INTERÉS

El sector de semielaborados de tomate (concentrados, cubitos, polvo) viene produciendo, a nivel de todo el Estado en campo en los últimos años, unos 2,6 millones de toneladas de tomate fresco, en 2009, que es elaborado por las industrias existentes casi exclusivamente en Extremadura 2,02 millones de toneladas (con un 78% de elaboración) y Andalucía (con un 37%). A nivel testimonial existen pequeñas empresas de conservas en el Valle del Ebro que, entre otras actividades también elaboran tomate.

El destino de estos semielaborados son las empresas fabricantes de elaborados finales (salsas, sopas, etc...) tanto nacionales como extranjeras (europeas, fundamentalmente) al 50%. España es exportador neto de semielaborados de tomate ocupando, en estos momentos, un tercer lugar entre los países exportadores de semielaborados tras Italia y China, y por delante de otros exportadores netos: California, Turquía, Portugal, Chile, Grecia,...

Situación del sector en cuanto a la producción de la materia prima

La producción de tomate como materia prima para su transformación en semielaborados se sustenta en agrupaciones cooperativas de primer grado, la mayoría de las cuales se encuentran agrupadas en las potentes OPFH (**ORGANIZACIONES DE PRODUCTORES DE FRUTAS Y HORTALIZAS**) que producen y negocian los 2,6 millones de Kg producidos.

Esa producción corresponde a la obtenida en unas 24.000 hectáreas regadío de las Vegas Altas y Bajas del Plan Badajoz, Baja Andalucía con maquinaria específica del cultivo (cosechadoras) también de la industria americana e italiana, no conociéndose ninguna aportación tecnológica propia que vaya más allá de la organización productiva y la producción en sí.

El sector, refugio por excelencia de los agricultores de regadío de la región extremeña, estuvo siempre regulado por los cupos de producción con derecho a la ayuda comunitaria de la PAC (Política Agraria Común) que distribuían las industrias elaboradoras antes de la reforma de la OCM (Organización Común del Mercado) de Frutas y Hortalizas transformadas de 1996.

A partir de la misma, el poder de decisión pasa a las OPFH como receptoras de las citadas ayudas que negocian con las industrias los volúmenes de producción que para cada una de ellas se comprometen a entregar. Ha sido, y es, un sector preocupado más por producir la máxima cantidad de tomate que de producirlo con criterios de empresa eficiente. El uso y abuso de abonados, de agua, de energía en laboreo y riego tenía como objetivo batir records de producción, habiendo elevado las medias por hectárea desde los 40.000 Kg de los años noventa, a los 60.000 Kg de estos momentos, estando estancado en los últimos años en dicho valor, pero con puntas de agricultores que rondan los 100.000 Kg/Ha de media. Las consecuencias de ese uso intensivo de los medios de producción del tomate como materia prima para la industria transformadora han sido, por un lado, el peso de un tremendo circulante que soporta el agricultor hasta el final de la campaña de producción (3.858 €/Ha, según los datos del seguimiento contable de explotaciones de tomate en las Vegas Altas del Guadiana del Ministerio de Agricultura), y de otra, los problemas medioambientales que el exceso de abonado nitrogenado lavado de las tierras de cultivo y percolado hacia la capa freática del Guadiana ha provocado en el conjunto de aguas subterráneas y superficiales de las Vegas (Altas y Bajas), inutilizando para otros usos no agrarios el aprovechamiento de dichas aguas.

Situación del sector en cuanto al proceso de elaboración

El sector transformador del tomate producido en las Vegas del Guadiana (el 78% del total nacional dedicado a transformación) es el único que llegó a desarrollarse como complemento del Plan Badajoz, en su momento.

Constituido, desde su inicio, por nueve empresas que regulaban el sector productivo y transformador mediante el reparto del cupo de producción asignado a nuestro país con derecho a la ayuda comunitaria de la PAC, sufrió una transformación a partir del momento en que, con la reforma de la OCM de frutas y hortalizas transformadas de 1996, el control pasó a manos de las OPFH con quienes negocian desde entonces los contratos de producción.

Ese cambio de roles entre ambos actores del proceso propició que algunas OPFH, y sus cooperativas sostén, decidieran iniciarse en el mundo de la

transformación de sus propias cosechas, naciendo así una serie de nuevas industrias ajenas a los mecanismos de este mercado y entregadas en sus inicios a la gestión, dirección productiva y comercial de las empresas italianas con las que contrataron el montaje de las instalaciones.

En el momento actual, el sector en Extremadura lo componen 13 industrias transformadoras, 4 industrias cooperativas de nueva creación (años 2001 – 2004), y otras 4 industrias en Andalucía, (también de reciente creación) que elaboran esos 2,6 millones de toneladas de tomate producido.

La capacidad de molturación y el volumen realmente transformado está en sus 50% en las industrias históricas y el 50 % restante, en poder de las industrias cooperativas extremeñas y andaluzas.

La significación de las industrias del Valle del Ebro, y Murcia, por escasa, es irrelevante en el conjunto del sector. El producto que fabrican, unas y otras, son semielaborados de tomate (concentrados, polvo, cubitos) para las industrias de elaborados de salsas y otros productos finales, no existiendo en la mayoría de las empresas transformadoras, ninguna reelaboración posterior y en otras puramente testimonial, o para el mercado más cercano, como es el caso de las industrias cooperativas.

La tecnología que todas tienen instalada es de origen italiano, de cuya industria son subsidiarias en todos los aspectos, incluido el de mantenimiento y dirección del proceso de fabricación en algunas de las más nuevas industrias cooperativas.

El proceso de elaboración que todas siguen es el clásico o estándar de concentración mediante tratamiento térmico, que se basa en el calor como fuente de todos los procesos, desde la inactivación enzimática de los jugos del tomate a la concentración y pasteurizado. Son industrias diseñadas para trabajar los sesenta días que de media vienen a durar las campañas del tomate, con lo que ello supone en cuanto a consumo de energías puntuales y reparto de gastos fijos del sistema productivo. El resto del año (300 días), las instalaciones están inactivas.

Situación en cuanto al comercio del tomate

Los semielaborados de tomate producidos en nuestro país tienen una única salida comercial: la de las empresas elaboradoras de productos finales (salsas y derivados) y dos destinos: el mercado nacional, con aproximadamente el 50% de los semielaborados producidos, y el mercado exterior que recibe el otro 50% restante. Esto significa que nuestro país se ha instalado en el millón de toneladas de tomate equivalente, transformado en semielaborados, exportadas.

El destino de esas exportaciones han sido hasta ahora las industrias reelaboradoras de Alemania, Francia, Reino Unido, y en menor medida: Japón, Rusia y otros países europeos, por este orden.

Unos y otros destinos se encuentran amenazados y a la defensiva como consecuencia de las nuevas reglas de juego que, a nivel mundial, se han establecido en el mercado mundial de semielaborados de tomate. Ese mercado, en el que reiteramos, España aporta su condición de exportador neto de algo más de 1 millón de toneladas de tomate equivalente en sus diferentes formas (concentrados de diferentes grados Brix, polvo, cubitos) ha tenido como operadores tradicionales los países Mediterráneos,... Norteamérica (California) y Chile que, con oscilaciones en su producción (más debidos a accidentes meteorológicos en la producción de la materia prima que a la voluntad de los actores) han venido equilibrando los consumos y la producción a lo largo de las últimas décadas, jugando con los stocks de empalme de campañas como factor estratégico de dicho mercado.

Situado entre los 26 – 27 millones de toneladas, el consumo y la producción, tenía en Italia, y en menor medida, en España, Turquía, California, Portugal y Chile, por este orden, los principales animadores en el lado de las exportadoras y Reino Unido, Alemania, Francia, Japón, Rusia, Canadá, y otras, en el de las importadoras.

2. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

A partir del comienzo del presente siglo, la irrupción de nuevas operadoras en el mercado mundial pero específicamente el caso de China que de no figurar en ninguna proporción en ese comercio ha pasado a situarse al nivel que Italia, el primer país exportador de tomate en todo el mundo, ha trastocado todas las estrategias de todas las empresas clásicas en el sector obligándolas a reajustarse en precios y en mercados, incluyendo los propios, en algunos casos en el límite de los costes.

La situación de deterioro que en niveles de presencia activa en los mercados y de precios de los semielaborados de tomate ha provocado la irrupción en los mismos de productos procedentes de países del tercer mundo, emergentes en sus economías y con costes de producción y elaboración muy por debajo de los estándares productivos que venían siendo habituales.

Dichos países que encuentran en estas transformaciones simples esa brutal diferenciación de costes han venido para quedarse y hay que hacer frente a ello con criterios de competitividad propias del mercado: costes, calidades y valores añadidos.

Objetivo

- La búsqueda de soluciones alternativas a los procesos productivos de semielaborados de tomate actuales que permitan mejorar la posición competitiva del sector en los mercados mundiales actuando de forma coordinada en todas las fases del proceso.
- Los vectores básicos que han guiado la investigación de todas las fases del proceso productivo son:
 - Reducción de los costes de producción vía mejora de la balanza energética del conjunto del proceso, reducción de sobreconsumos de inputs con impacto medioambiental y aprovechamiento de las instalaciones fabriles durante mas tiempo cada año.
 - Incremento de los ingresos por innovación en nuevos procesos de elaboración que mejoren la calidad en nuevos productos a elaborar y en recuperación comercial de los residuos generados.

Configuración:

En el proyecto participan unidas las empresas del sector productor de las materias primas y las de fabricación de los semielaborados.

Secretaría técnica y coordinación de la Investigación:

Asociación Empresarial de Investigación Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario "Extremadura.

Participantes

ACOREX

TOMIX

TOMALIA

PRONAT

Cooperante

Universidad de Extremadura

Oportunidad:

En el origen del proyecto (2206) el momento existían crisis por las penalizaciones de la PAC a los productores, reforma de la OCM,...

Planteamiento:

Se aborda un serio problema económico que afecta a la región de una forma integradora.

Destino de los resultados

Es un proyecto abierto a todas las partes del sector, a través de la difusión de resultados en una Plataforma tecnológica.

Beneficio medioambiental

Control de productos y agua en campo y ahorro energético en la industria.

Favorecimiento de la competitividad

En términos de precios y de presencia activa en los mercados. Interés socio-económico nacional *2,6 millones de Tm de tomate transformado al año, 20 industrias transformadoras de tomate, 400.000 Tm de semielaborados de tomate producidos valorados en 228 millones de euros, ...*

Objetivos específicos

- I. Mejorar la calidad comercial de la materia prima básica de las industrias del tomate
- II. Innovación en procesos de transformación primarios y secundarios en las fábricas elaboradoras que permitan menos consumo energético y mejor calidad de los semielaborados.
- III. Investigación del aprovechamiento de los subproductos de elaboración (pieles, semillas, lodos de depuradoras, material vegetal)
- IV. Investigación y desarrollo de productos finales a partir de los semielaborados de tomate y de los nutraceúticos obtenidos de sus residuos.
- V. Estudio y desarrollo de nuevos usos de las tierras y de las fábricas (nuevos cultivos y nuevos productos) que permitan un régimen de aprovechamiento de las instalaciones a tiempo total.
- VI. Implantar un sistema permanente y actualizado de vigilancia tecnológica en el sector.

Estos objetivos se articulan a través de un plan de acción que consta de 6 subproyectos.

3. SUBPROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

SP1. Mejora de la calidad comercial de la materia prima básica de las industrias del tomate.

SP2. Mejora de la calidad de los semielaborados de tomate y de la eficiencia de sus procesos mediante la optimización de las técnicas de elaboración actuales y la introducción de nuevas tecnologías.

SP3. Desarrollo de procesos para el aprovechamiento comercial de subproductos y residuos de la transformación industrial del tomate

SP4. Investigación y desarrollo de nuevos productos elaborados de tomate a partir de los semielaborados actualmente fabricados y de los ingredientes funcionales obtenidos de los subproductos y residuos de los procesos de transformados del tomate.

SP5. Investigación y desarrollo de nuevos procesos y productos a elaborar en las actuales industrias transformadoras del tomate a partir de otras materias primas diferentes.

SP6. Investigación y desarrollo de un sistema que permita mantener informado y motivado en la innovación permanente a todas las empresas pertenecientes al sector del tomate

SUBPROYECTO 1. Mejora de la calidad comercial de la materia prima básica de las industrias del tomate

OBJETIVO:

El objetivo de este subproyecto se centra en mejorar los parámetros de calidad característicos del tomate de industria, con el fin de optimizar el proceso industrial de semielaborados de tomate, en base a un mejor índice de transformación industrial, frutos con alto contenido en antioxidantes y con bajo o incluso nulo nivel de residuos derivados de la producción agrícola y con baja carga microbiana a la entrada en fábrica

ACTUACIONES:

- Ensayo de variedades de ciclo precoz, medio y tardío; selección de variedades con alto contenido en licopeno
- Ensayo de programación de siembra y cosecha
- Ensayo de prácticas de riego
- Ensayo de fertirrigación
- Ensayo de control de malas hierbas
- Ensayo de producción ecológica de tomate de industria
- Estudio de la evolución de la carga microbiana

SUBPROYECTO 2. Mejora de la calidad de los semielaborados de tomate y de la eficiencia de los procesos

OBJETIVO:

Mejorar tanto la calidad de los semielaborados de tomate (concentrado y dados) como la eficiencia de sus procesos de elaboración actuando no sólo sobre las técnicas actuales sino también investigando la posible introducción de nuevas tecnologías. Se pretende conseguir una mejora en las características nutricionales y sensoriales de los semielaborados de tomate al mismo tiempo que un ahorro energético en los procesos de producción.

ACTUACIONES:

- Optimizar los procesos ya existentes de elaboración para concentrado y dados de tomate mediante la reducción de los tratamientos térmicos
- Mejorar la calidad del tomate en dados en sus aspectos de textura, consistencia e integridad de los trozos, mediante el uso de enzimas y otros ingredientes funcionales.
- Desarrollar procesos alternativos para conseguir concentrado de tomate con calidad nutricional y sensorial mejoradas y en cuya transformación se logre al mismo tiempo un ahorro energético.

- Elaborar concentrado y dados de tomate con materia prima ecológica, evaluando sus aptitudes tecnológicas durante los procesos y comparando los productos finales con los estándares.

SUBPROYECTO 3. Aprovechamiento de subproductos

OBJETIVO:

Estudiar el aprovechamiento y revalorización integral de los subproductos generados en la industria transformadora de tomate (residuos sólidos orgánicos, lodos y fangos de depuradora), incluyendo acciones de caracterización y cuantificación de los residuos, con posterior desarrollo de los procesos necesarios para la obtención de productos de valor añadido

ACTUACIONES:

- Caracterización de los residuos. Valorización
- Acondicionamiento y conservación de los residuos
- Obtención de productos de mayor valor añadido
- Aditivos alimentarios
- Producción de metano
- Obtención de bioalcohol

SUBPROYECTO 4. Desarrollo de nuevos productos secundarios

OBJETIVO:

Desarrollar una gama de productos secundarios a base de tomate con los semielaborados con calidad mejorada procedentes de la optimización de los procesos primarios y con ingredientes funcionales obtenidos en el aprovechamiento de los subproductos del tomate. De esta forma, se podría ampliar la ocupación de las fábricas del sector al mismo tiempo que se obtendría un valor añadido de los productos primarios del tomate.

ACTUACIONES:

- Diseño y desarrollo de nuevos productos con propiedades funcionales de carácter saludables que contengan licopeno y fibra extraídos de los

subproductos del tomate, además de dotarlos de una serie de atributos que los hagan suficientemente atractivos.

- Elaboración de una gama de salsas que tengan como ingrediente principal productos de primera transformación derivados del tomate extremeño además de otros característicos de la región como son el aceite de oliva, pimentón, quesos y carnes de cerdo ibérico.

SUBPROYECTO 5. Desarrollo de nuevos procesos y productos a partir de otras materias primas

OBJETIVO:

El objetivo general y económico del subproyecto es rebajar el porcentaje de participación de los gastos de amortización de las instalaciones de las industrias transformadoras del tomate y de las cooperativas productoras en el escandallo de costes del mismo como una acción mas tendente a reducir los costes de obtención de los semielaborados de tomate.

ACTUACIONES

- Selección de variedades de las diferentes especies hortícolas suministradas por las casas comerciales líderes en la producción de semillas a nivel mundial.
- Estudio de la Influencia de la época de siembra y cosecha en los diferentes parámetros de calidad de los diferentes cultivos hortícolas.
- Evaluación de los parámetros de calidad, en base a la variedad y a las técnicas agrícolas empleadas. Estudio de control de malas hierbas.
- Determinación de la tecnología de elaboración de los concentrados y derivados para cada hortaliza.
- Caracterización de los distintos semielaborados vegetales según los procedimientos establecidos, y elaborar los protocolos de calidad correspondientes.
- Evaluación de los rendimientos obtenidos en los procesos de elaboración. Optimización de los mismos y de su fiabilidad.

- Estudio de la adaptación de los cultivos a fincas extensivas y de la implantación en fábrica de los procesos para elaborar los nuevos productos.

SUBPROYECTO 6. Desarrollo de un sistema de difusión y creación de una Plataforma Tecnológica.

OBJETIVO:

Se proponen dos objetivos principales para este Subproyecto, vinculados y necesarios.

Por un lado, difundir entre los agentes del sector de semielaborados del tomate (Cooperativas, OPFH, empresas transformadoras, técnicos de industrias, etc) los potenciales beneficios que se desprendan de los resultados positivos de la aplicación de los desarrollos tecnológicos que los diferentes subproyectos del proyecto integral hayan demostrado y proponer recomendaciones y asistencias para su implementación

Y por otro, contribuir a mantener la cooperación tecnológica entre las empresas y entidades implicadas en el Proyecto Estratégico y Singular y extender esta cooperación y colaboración a otras empresas y organizaciones sectoriales que actualmente no están implicados a través de la creación de una PLATAFORMA TECNOLÓGICA permanente, en el que tengan cabida todos los agentes del sector y sirva para que se impliquen y participen activamente en la identificación y conocimiento de su nuevas necesidades tecnológicas, priorizadas en orden a la búsqueda de una mayor competitividad, con el fin de potenciar un crecimiento basado en el conocimiento que proporcione un incremento de empleo de alta cualificación en el sector y un incremento en el desarrollo de proyectos de investigación y desarrollo tecnológico coordinados.

ACTUACIONES.

Establecimiento de medidas de carácter puntual y permanentes para la información, difusión y demostración del proyecto en general, progreso de sus subproyectos, resultados y beneficios de sus aplicaciones en la industria de semielaborados: jornadas técnicas de aula, campo y fábrica, demostraciones de método y de uso, etc.

- Organización de congresos de carácter internacional para la difusión y demostración de los resultados de los distintos subproyectos y puesta en común de otros desarrollos tecnológicos
- Participación en encuentros de carácter nacional e internacional sectoriales de carácter tecnológico o agroalimentario
- Publicaciones científicas: artículos, pósters.
- Creación de una plataforma tecnológica permanente sectorial que pretende sentar las bases de una estrategia tecnológica de futuro para el sector de semielaborados del tomate

4. CRONOLOGÍA DEL PROYECTO

El proyecto está estructurado en dos bloques de actuación:

Fase experimental: del 2007 al 2009, en la que se ponen a punto desarrollos experimentales en CTAEX, (finca experimental, laboratorios y la Planta Piloto),

Fase de extensificación: del 2009 al 2011, en la que se demostrarán las investigaciones realizadas en parcelas e industrias.

5. CONGRESO

Para dar a conocer a los posibles beneficios obtenidos en los distintos subproyectos, y dar recomendaciones para su aplicación, en las industrias, productores del sector y a la comunidad científica, se celebrará bianualmente un congreso bianual de carácter tecnológico de ámbito internacional. Este congreso además servirá para constituir un foro nacional e internacional en el ámbito tecnológico del sector.

Los ponentes de este congreso serán los responsables de los subproyectos y expertos con investigaciones en materias relacionadas con las líneas objeto del Proyecto, además de la participación de expertos internacionales que trabajen actualmente en proyectos de I+D+i en torno al sector del tomate.

6. PRESUPUESTO (1)

PRESUPUESTO FINANCIABLE POR MICINN	8.069.714 €
Subvención aprobada	1.633.410 €
Préstamo 15 años, 5 carencia	3.550.643 €
Anticipo reembolsable FEDER (UEX)	120.109 €

(1) La financiación de los proyectos 5 y 6 para 2010 y 2011 (que se solicita en 2010) está estimada según la tendencia de las cantidades aprobadas en 2009-2010 para los 4 primeros subproyectos.

7. RELACIÓN DE INDUSTRIAS ELABORADORAS DE CONCENTRADO DE TOMATE

COMUNIDAD AUTONOMA DE ANDALUCIA

(SEVILLA) LAS MARISMAS DE LEBRIJA, S.C.A.

(SEVILLA) LAS PALMERAS, S.C.A.

(SEVILLA y CADIZ) NUEVA DESMOTADORA SEVILLANA S.C.A. DEvisa-

(SEVILLA) PINZON S.C.A.

COMUNIDAD AUTONOMA CASTILLA LA MANCHA

(TOLEDO) AGRICOLA CONSERVERA DE MALPICA, S.A.

(TOLEDO) CONSERVAS CIDACOS S.A.

COMUNIDAD AUTONOMA DE CATALUÑA

(LERIDA) INDULERIDA, S.A.

(LERIDA) S.A.T. 1717 "CAL VALLS"

COMUNIDAD AUTONOMA DE EXTREMADURA

(BADAJOZ) AGRAZ, S.A.

(BADAJOZ) AGROCONSERVEROS EXTREMEÑOS VEGAS BAJAS, S.L

(BADAJOZ) ALIMENTOS ESPAÑOLES, ALSAT, S.L.

(BADAJOZ) CARCESA

(BADAJOZ) CONESA

(BADAJOZ) TOMALIA, SOC. COP.

(BADAJOZ) TOMATES DEL GUADIANA, SDAD.COOP.

(BADAJOZ) TRANSA

(BADAJOZ) CONSERVAS MARTINETE, S.A.

(BADAJOZ) PRONAT, S.C.

(CACERES) CIDACOS S.A. (Antes Conservas Alagón)

(CACERES) IMPRALSA

(CACERES) TOMATES DE MIAJADAS, S.C.

8. RELACIÓN DE ORGANIZACIONES DE PRODUCTORES DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE EXTREMADURA

ACOREX, S.C.L.

CAVAL, SOC.COOP.

COFRUITS, S.C.L.

ACOPAEX, S.COOP.

SAT COMER.AGROP. "CASAT"

ACOBA, S.COOP.

SUMIFRUT, SCL

ALGORCHA, SCL

TOMATES EXTREM.S.COOP.

AGROCAN, SOC.COOP.

PHENIX EXTREMADURA, S.C.L

EXTREMEÑA DE TOMATES, S.L.

FRUGALIA, S.L.

SOTOGREN DEL GUADIANA, S.L.

SAT BIOSPHERA

NATUROREX

SAN JUAN ALONSO DE OJEDA,
S.COOP.

SAT Nº 9940 VERAFRUT

APROCEX, S.COOP.LTDA. S.C.L.

SAN RAFAEL, S.COOP.