



asomafrut

ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS MAYORISTAS DEL MERCADO CENTRAL DE FRUTAS DE MADRID

Tomate

CONTEXTO

El tomate (*Solanum lycopersicum* o *Lycopersicum esculentum*) es el cultivo hortícola de mayor peso específico en todo el mundo. Aunque desde el punto de vista botánico se clasifique como fruta, esta pieza fundamental de la dieta mediterránea es una de las verduras más consumidas del planeta y se encuentra entre las de mayor valor económico por su gran aporte de vitaminas y minerales.

La planta del tomate pertenece al género *Solanum* de la familia de las solanáceas. Es originaria de la llanura costera occidental de América del Sur, concretamente de la región andina que une el sur de Colombia con el norte de Chile. Sin embargo, fue en México donde perdió su condición de mala hierba y donde su fruto comenzó a ser considerado alimento. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), los mexicas o aztecas ya lo consumían en Mesoamérica en el año 700 dC.

Los colonizadores españoles lo introdujeron en Europa a mediados del siglo XVI, momento en el que empezó a formar parte de la dieta de los países mediterráneos. En otros, se utilizaba únicamente en farmacia y como planta ornamental. El tomate llegó posteriormente a Oriente Medio y África gracias a españoles y portugueses. También a Filipinas, desde donde se expandió al resto de países asiáticos, así como a Estados Unidos y Canadá. A principios del siglo XIX se comenzó a cultivar con objetivos comerciales. Aquí arranca su industrialización y el inicio de un recorrido que ha convertido a esta hortaliza en un ingrediente universal.

DATOS DEL CULTIVO

Según la información elaborada por la Asociación de Empresarios Mayoristas del Mercado Central de Frutas de Madrid (Asomafrut) a partir de los datos más actualizados de Faostat, la base estadística corporativa de la FAO, en el mundo se producen al año 254.449.772 toneladas de tomates. El área cultivada total alcanza las 6.049.197 hectáreas¹.

España ocupa la décima posición del ranking de países productores a nivel mundial, con 3.651.944 toneladas producidas en una superficie de cultivo de 45.152 hectáreas². [Nota: estas cifras hacen referencia a la producción total de tomate en España, incluyendo



los dos tipos de producción de esta hortaliza según su finalidad comercial: para consumo en fresco y para transformación/uso industrial].

China, con 68.341.799 t producidas en 1.141.663 ha es, con gran diferencia, la mayor productora del mundo, seguida por India (20.694.000 t en 843.000 ha), Turquía (13.000.000 t en 158.719 ha) y Estados Unidos (10.199.753 t en 106.757 ha).

Dentro de la Unión Europea, España ocupa la segunda posición tras Italia, que produjo 6.136.380 t de tomate en 2022 (97.610 ha). El siguiente máximo productor del grupo de los 27 es Portugal, con 1.406.280 t (16.580 ha).

TABLA 1.
Producción mundial de tomate

POSICIÓN	PAÍS	TONELADAS
1º	China	68.341.799
2º	India	20.694.000
3º	Turquía	13.000.000
4º	Estados Unidos	10.199.753
5º	Egipto	6.275.443
6º	Italia	6.136.380
7º	México	4.207.889
8º	Brasil	3.809.986
9º	Nigeria	3.684.566
10º	España	3.651.944

Fuente: FAOSTAT, Organización Nacional de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (datos 2022).

TABLA 2.
Análisis de superficie, rendimiento y producción

	SUPERFICIE (HA)				RENDIMIENTO (KG/HA)			Producción (t)
	Secano	Regadío aire libre	Regadío protegido	Total	Secano	Regadío aire libre	Regadío protegido	
España	555	28.944	15.653	45.152	4.791	76.439	91.793	3.651.944

Fuente: Avance de Anuario de Estadística 2023, MAPA (datos 2022).

Superficies, producciones y rendimientos³

El sistema de cultivo mayoritario del tomate en España es el regadío. De las 45.152 ha de superficie dedicadas a esta hortaliza en nuestro país, 28.944 ha corresponden a cultivos de regadío al aire libre y 15.653 ha cultivos de regadío protegidos (invernaderos). Solo 555 ha pertenecen a tomate de secano.

En cuanto al rendimiento, el tomate de regadío al aire libre registró 76.439 kg/ha y el protegido 91.793 kg/ha. En secano se contabilizaron 4.791 kg/ha.

El valor total de la producción de tomate en España es de más de 1.680 millones de euros.

Como se señalaba antes, en España existen fundamentalmente dos tipos de producción de esta hortaliza según su finalidad comercial: para consumo en fresco y para transformación.

En su Encuesta sobre Superficies y Rendimientos de Cultivos (ESYRCE), el MAPA opta por analizarlos por separado. Según esta fuente, la superficie actual dedicada al cultivo de tomate para consumo en fresco es de 14.202,69 ha, una cifra un 10,69% superior al año anterior, la gran mayoría (96,96%) en régimen de regadío.

La mayor parte de la superficie dedicada al cultivo de tomate para consumo en fresco se concentra en la mitad meridional del país. Andalucía es, con diferencia, la comunidad autónoma con más hectáreas dedicadas:

5.759,81 ha. Granada, con 2.913,39 ha, es la provincia con mayor extensión de cultivo de tomate, seguida por Almería (1.151,82 ha).

Tras Andalucía se sitúan Extremadura, con 1.935,71 ha (Badajoz, 1.089,95 ha; Cáceres, 845,75 ha) y la Región de Murcia, con 1.715,20 ha.

En cuanto al tomate destinado a uso industrial, los últimos datos de ESYRCE registran 24.735,01 ha, un 26,71% más que el año anterior.

Tres cuartas partes de la superficie de cultivo de tomate para industria en España se localizan en Extremadura (19.414,24 ha), con Badajoz como la provincia punta de lanza (18.1178,96 ha). Cáceres cuenta con 1.235,28 ha.

A mucha distancia de Extremadura se sitúan Andalucía, con 2.619,47 ha (concentradas en Sevilla con 1.702,33 ha, y Cádiz, con 917,15 ha), y Castilla-La Mancha, con 1.587,72 ha, todas en la provincia de Toledo.

Del total de 3.651.944 toneladas de tomate producidas -para cualquier finalidad comercial-, 1.550.848 t (el 42%) tiene como origen Extremadura, con Badajoz como la mayor provincia productora del país con 1.407.274 t.

Andalucía es la segunda CC. AA. productora, con 1.306.561 t. Almería lidera con más de la mitad de la producción regional, 717.751 t, seguida por Granada, con 326.175 t, y Sevilla, con 136.000 t.

La Región de Murcia completa el podio con 219.143 t de tomate producidas.

TABLA 3.
Superficie dedicada al cultivo de tomate para consumo en fresco

CC. AA.	HECTÁREAS
1º. Andalucía	5.760
2º. Extremadura	1.936
3º. Región de Murcia	1.715
TOTAL ESPAÑA	14.203

Fuente: Encuesta sobre Superficies y Rendimientos Cultivos (ESYRCE) (datos 2023).

TABLA 4.
Superficie dedicada al cultivo de tomate para uso industrial

CC. AA.	HECTÁREAS
1º. Extremadura	19.414
2º. Andalucía	2.619
3º. Castilla-La Mancha	1.588
TOTAL ESPAÑA	24.735

Fuente: Encuesta sobre Superficies y Rendimientos Cultivos (ESYRCE) (datos 2023).

TABLA 5.
Análisis provincial producción

CC. AA.	HECTÁREAS
1º. Extremadura	1.550.848
Badajoz	1.407.274
Cáceres	143.574
2º. Andalucía	1.306.561
Almería	717.751
Granada	326.175
Sevilla	136.000
3º. Región de Murcia	219.143
4º. Navarra	180.717
5º. Castilla-La Mancha	93.801
TOTAL ESPAÑA	3.651.944

Fuente: Avance de Anuario de Estadística 2023, MAPA (datos 2022).

Caracterización de las explotaciones

Si analizamos los datos relativos a las principales CC. AA. productoras de tomate para consumo en fresco, como Andalucía y Región de Murcia, podemos obtener información representativa de lo que son las explotaciones hortícolas intensivas donde se cultiva tomate.

Con respecto a Andalucía, por ejemplo, en la Red Contable Agraria Nacional (RECAN) están representadas 23.690 explotaciones, 8.583 de ellas de una dimensión económica de entre 50.000 y 100.000 euros y 7.768 entre 100.000 y 500.000 euros.

La explotación hortícola andaluza media tiene superficie agraria útil de 3,7 ha y su mano de obra total es de 3,6 UTA. Su producción bruta total alcanza los 173.392 euros, con unos costes totales, entre consumos intermedios, amortizaciones, etc., de 120.368 euros. La renta neta de explotación suma 55.976 euros.

En cuanto a la Región de Murcia, forman parte de la representación 2.623 explotaciones, de las cuales 956 tienen una dimensión económica de entre 50.000 y 100.000 euros y 715 de entre 100.000 y 500.000 euros.

La explotación hortícola media de esta CC. AA. tiene superficie agraria útil de 19,5 ha y su mano de obra total es de 6,1 UTA. Su producción bruta total alcanza los 312.491 euros, con unos costes totales de 222.741 euros. La renta neta de explotación es de 129.764 euros.

Ciclos de cultivo, variedades y propiedades nutricionales y organolépticas

Aunque en la actualidad los españoles podemos consumir tomate nacional durante todo el año gracias a la gran diversidad de regiones de cultivo, lo que permite escalonar la producción, a la amplia muestra de variedades de tomate y a la gran profesionalidad y sentido innovador de la cadena de suministro, se pueden diferenciar tres ciclos de cultivo de tomate, tal y como se refiere en el informe 'Los invernaderos de Almería. Análisis de su tecnología y rentabilidad' (D. L. Valera Martínez, L. J. Belmonte Ureña, F. Domingo Molina Aiz y A. López Martínez, 2014), editado por Cajamar Caja Rural:

-Ciclos cortos de otoño, en los que el trasplante tiene lugar a finales de agosto o inicios de septiembre y la recolección suele ir desde noviembre a enero o febrero.

-Ciclos cortos de primavera, en los que el trasplante se ejecuta en enero o febrero y la recolección acostumbra a darse entre mayo y julio.

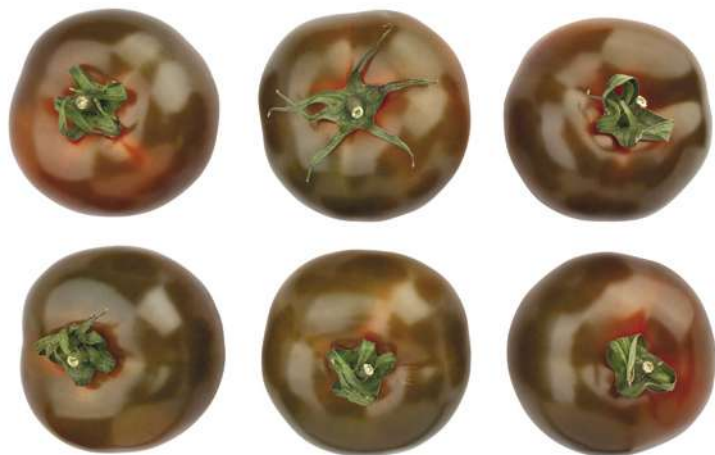
-Ciclos largos otoño-invierno-primavera, en los que el trasplante se realiza a finales de agosto o inicios de septiembre y la recolección comienza a mediados de diciembre y se mantiene hasta el mes de julio.

Estos mismos autores recogen la siguiente clasificación de las diferentes variedades de tomate para consumo en fresco según su porte:

-Porte indeterminado: el que presentan aquellas variedades con tallo de crecimiento continuo, a las que se despunta la planta para detener su crecimiento cuando alcanzan la altura deseada. Entre ellas, el tomate de calibre grueso; el tomate corazón de buey; el tomate de calibre medio; el tomate tipo Marmande o asurcado, el tomate de calibre pequeño; los tomates de colgar, tomates tipo pera u ovalados, el tipo San Marzano, el tipo mini san marzano, el tipo cherry, minipera y minicherry; y las variedades tipo ramillete.

-Porte semideterminado: aquí se enmarcan ciertas variedades indeterminadas no demasiado altas debido a sus condiciones de cultivo. Presentan calibre medio o grueso.

-Porte determinado: el crecimiento de la planta se frena cuando la yema apical se transforma en un racimo. Se diferencia entre cultivos de tomate tutorado y cultivos de tomate rastreros.



Existe un amplio abanico de variedades comerciales que se pueden encontrar en las fruterías o supermercados de nuestro país. De hecho, la Oficina Española de Variedades Vegetales cuenta con 559 registros de variedades comerciales solo de tomate.

Entre las más populares, se pueden mencionar:

-Raf: Considerado como un tomate 'pata negra' o el VIP de los tomates, el Raf destaca por su color, su sabor y su textura. Su nombre es un acrónimo de 'resistente a Fusarium', uno de los hongos que más preocupaban a los productores a mediados del siglo XX, cuando se desarrolló esta nueva variedad.

Su sabor es dulce con un toque ácido, su carne es firme y su textura crujiente. Posee una piel rugosa de color verde oscuro con tonos rojizos cuando está maduro.

Volvamos a su dulzor ya que, de hecho, es una de las variedades comerciales con mayor valor de grados Brix (°Bx), medida de la cantidad de sólidos disueltos en un líquido que se utiliza habitualmente para medir el azúcar (1 grado Brix contiene 1 gramo de sacarosa por cada 100 gramos de solución total): entre 8 y 11 grados.

En cocina se utiliza para consumir en ensaladas o solo, acompañado con aceite de oliva virgen extra y sal. Es habitual en preparaciones gourmet, más exclusivas.

-Kumato: Es una variedad desarrollada por una conocida casa comercial de semillas. Presenta una forma redondeada y lisa con un color varía del verde dorado

al marrón oscuro. Su textura es jugosa y su sabor dulce e intenso con notas ligeramente ácidas.

Cuenta también con un elevado nivel de grados Brix, entre 6,5 y 9.

Tiene muchas aplicaciones culinarias, desde el consumo solo con sal y AOVE o en ensaladas, en recetas de carnes y pescados, sopas, pistos e, incluso, como ingrediente del gazpacho.

-Cherry: Los característicos tomates Cherry destacan fundamentalmente por su calibre pequeño, no mayor a los 3 cm, su forma habitualmente redonda y su color rojo intenso (aunque hay subvariedades amarillas y negras).

Se trata de un tomate de sabor dulce debido a su alto contenido en azúcares (de 6 a 9°Bx) y de carne jugosa.

En cocina, es una de las variedades más versátiles: se puede comer como snack, en ensaladas, como acompañamiento de platos principales, en salsas, etc.

-Pera: El tomate pera debe su nombre a su forma más alargada, similar a la de dicha fruta. Con un tamaño pequeño-mediano, destaca por su pulpa carnosa y con pocas semillas. Tiene un sabor suave y dulce (entre 4 y 6°Bx).

Todo ello lo convierte en ideal como ingrediente de salsas, purés, conservas y gazpachos. También se suele utilizar para rallar en tostadas.

-Corazón de Buey: Con este sugerente nombre, el tomate Corazón de Buey destaca por su voluminosidad. Recuerda, efectivamente, a un corazón con forma asurcada.

Otra de las características definitorias de esta variedad es su pulpa carnosa y con pocas semillas, con una textura muy jugosa. Es también un tomate dulce, de entre 4 y 7° Bx. Ideal para consumir con aceite de oliva virgen extra y sal o en ensalada.

Existen variedades similares al Corazón de Buey, como Montserrat o Monterosa y Rosa de Barbastro.

-Ensalada: Es uno de los tomates más cultivados y consumidos en España, gracias a su versatilidad y su resistencia.

Suele ser de gran tamaño, de forma redondeada y presenta una gama de colores que fluctúa entre el verde y el rojo brillante.

Su pulpa es firme, su piel dura y su sabor es dulce (4-5°Bx) pero más ácido que el resto de variedades que hemos abordado.

Como su nombre indica, es el tomate perfecto para ensaladas. El tomate canario presenta unas características muy parecidas.

-Tomate en rama: Se presentan unidos en rama. Su tamaño es mediano, su forma redonda y su color rojo intenso.

De sabor potente, tiene una textura muy carnosa y un sabor agridulce (alrededor de 5°Bx).

Es ideal para consumir rallado en tostadas.

-Tomate Daniela: Otro de los más consumidos en nuestro país. Tomate de calibre medio-grande que se caracteriza por su forma redondeada, su color rojo intenso y su piel fina y lisa.

Su pulpa es firme y tiene un sabor equilibrado entre dulce y ácido (6-7°Bx).

En cocina permite multitud de posibilidades, desde ensaladas a salsas, guisos, etc., a rallado en tostadas.

Entre las claves de su éxito destaca su larga vida.

En cuanto a su composición nutricional, por 100 gramos de porción comestible el tomate presenta 19 kcal de valor energético, 0,11 g de grasa, 0,11 g de grasas poliinsaturadas, 3,5 g de hidratos de carbono, 3,5 g de azúcar, 1 g de fibra, 0,9 g de proteínas y 18 mg de sodio.

Se trata, por tanto, de un alimento bajo en calorías y rico en fibra, y que constituye una gran fuente de vitamina C (19 mg cada 100 g, y 28,5 mg cada 150 g).

La importancia de esta vitamina viene por su contribución a la formación de colágeno para el funcionamiento normal de los vasos sanguíneos, los huesos, los cartílagos, las encías, la piel o los dientes, así como al metabolismo energético normal, al funcionamiento normal del sistema nervioso, a la función psicológica normal y al funcionamiento normal del sistema inmunitario. La vitamina C tiene un papel fundamental, asimismo, en la protección de las células frente al daño oxidativo, ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga y a regenerar la forma reducida de la vitamina E y mejora la absorción del hierro⁵.

Es una hortaliza rica en licopenos, responsables de su color rojo. El licopeno es un carotenoide con un alto poder antioxidante relacionado con un menor riesgo de padecer enfermedades crónicas, como el cáncer y las enfermedades cardiovasculares⁶.



La cantidad de licopenos presente en los tomates depende de la variedad cultivada (mucho mayor en los de tipo pera), del grado de madurez (mayor en los maduros) y del modo de cultivo y forma de maduración (superior en los cultivados al aire libre y madurados en la planta).

En lo relativo a sus propiedades organolépticas, los tomates presentan diferentes formas dependiendo de la variedad (redondo, alargado, semiesférico, etc.). Su color también puede variar, siendo característico el rojo en la gran mayoría de las variedades, aunque existen algunas que presentan color verde oscuro. La pulpa también es de color rojo. Su olor es aromático y el sabor dulce y con cierto grado de acidez, dependiendo del tipo y del grado de maduración. Así, los tomates cherry presentan un sabor más dulce porque contienen mayor cantidad de azúcares. Al tacto, los tomates suelen presentar una textura blanda⁷.

DATOS ECONÓMICOS

Importaciones y exportaciones⁸

Los tomates frescos ocupan la posición número 12 en el ranking de exportaciones totales de productos agroalimentarios y pesqueros españoles, con un valor de 1.101 millones de euros. Esto supone un aumento del 12,7% con respecto al año anterior, cuando se exportaron 976 millones de euros en tomates.

En volumen, se exportan 629.269 t, un -4,5% menos que hace un año (658.922 t).

TABLA 6.
Datos de exportaciones, importaciones y saldo en valor (M€) y volumen (t).

		2021	2022	VARIACIÓN
Exportaciones	Valor	976	1.101	12,7%
	Volumen	658.922	629.269	-4,5%
Importaciones	Valor	157	206	31,3%
	Volumen	179.678	188.058	4,7%
Saldo comercial		819	895	9,2%

Fuente: Subdirección General de Análisis, Coordinación y Estadística de la Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación a partir de datos de Aduanas, DATACOMEX y TRADEMAP (datos 2022).

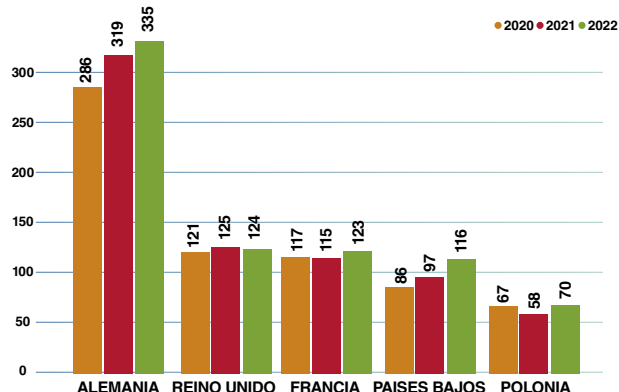
En cuanto a las importaciones, los tomates frescos ocupan el puesto 65 en la tabla de productos que más adquirimos del exterior, con un valor de 206 millones de euros. Esta cifra aumentó un 31,3%.

Además, se importó un 4,7% más tomates frescos, hasta las 188.058 t.

El saldo comercial es, por tanto, positivo, al alcanzar los 895 millones de euros y un incremento del 9,2% respecto al año anterior.

El principal comprador de tomate fresco español es Alemania, con adquisiciones por valor de 335 millones de euros y una cuota del 30,4%, seguido por Reino Unido (124 millones de euros), Francia (123 millones de euros) y Países Bajos (116 millones de euros).

GRÁFICO 1.
Principales países destino de las exportaciones españolas (M€)



Fuente: Subdirección General de Análisis, Coordinación y Estadística de la Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación a partir de datos de Aduanas, DATACOMEX y TRADEMAP

TABLA 7.
Consumo doméstico de tomates

	CONSUMO DOMÉSTICO DE TOMATES	% VARIACIÓN 2023 VS 2022
Volumen (miles kg)	525.112	-1,7 %
Valor (miles €)	1.192.424	8,3 %
Consumo x cápita (kg)	11,22	-2,8 %
Gasto x cápita (€)	25,49	7,1 %
Parte de mercado volumen (%)	1,95	-0,02
Parte de mercado valor (%)	1,47	-0,02
Precio medio (€/kg)	2,27	10,1 %

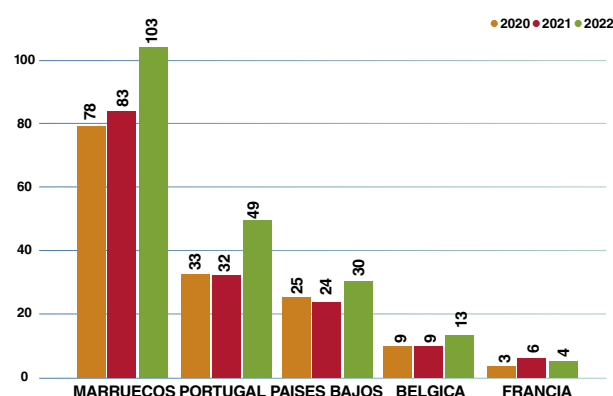
Fuente: Informe del consumo alimentario 2023, MAPA (datos 2023).

Nuestro proveedor más importante es Marruecos, con compras por valor de 103 millones de euros (cuota del 50%), seguido por Portugal (49 millones de euros) y Países Bajos (30 millones de euros).

España ocupa el tercer puesto en el ranking de países exportadores de tomate fresco, con una cuota del 10,8%, por detrás de México (2.554 millones de euros, cuota de 25,7%) y Países Bajos (1.727 millones de euros, 17,4%).

En cuanto a las importaciones, nuestro país ostenta la décima posición mundial, con una cuota del 2%. Lidera Estados Unidos (2.865 millones de euros, cuota del 29,2%), seguido por Alemania (1.483 millones de euros, 15,1%) y Francia (904 millones de euros, 9,2%).

GRÁFICO 2.
Principales países origen de las importaciones españolas (M€)



En la actualidad no es posible realizar un seguimiento de los precios origen/mayorista/destino puesto que el Ministerio de Economía español ya no publica los relativos al mercado mayorista. Sin embargo, debe reflejarse aquí el papel crucial del sector mayorista hortofrutícola en la estabilidad de la cadena de suministro alimentario. Las empresas mayoristas cuentan con una gran capacidad infraestructural y logística para almacenar y distribuir grandes volúmenes de hortalizas en las mejores condiciones de conservación y transporte. También son clave en el mantenimiento de una economía de escala justa, al comprar grandes cantidades de producto a precios más bajos debido a su capacidad de compra en volumen, lo que redunda en ahorro para el consumidor final.



Datos de consumo⁹

El tomate no ha sido ajeno a la caída generalizada de la compra en volumen de hortalizas frescas. Los hogares españoles adquirieron un 1,7% menos de kilos de tomates (525.111.630 kg). Sin embargo, su valor de ventas creció un 8,3% con respecto al año anterior. Desde su 'Informe del consumo alimentario 2023', el MAPA explica que es "debido a que la menor demanda se compensa con el aumento del precio medio".

Asimismo, cada hogar destinó a la compra de tomate el 1,47% del presupuesto medio asignado para la compra de productos de abastecimiento para el hogar (1,95% en volumen).

El consumo per cápita de tomate es de 11,22 kilos por persona y año, cantidad un 2,8% más baja que en el año anterior. Cada persona consume, por tanto, 0,32 kilos menos. No obstante, el gasto per cápita aumentó un 7,1%, hasta 25,49 euros por individuo.

Según este informe, la ensalada de tomate es uno de los platos que están ganando más relevancia en el consumo en casa.

En lo relativo al consumo extracomunitario, se consumen 430,9 millones de kilos de verduras y hortalizas a través de 1.541,8 millones de consumiciones. El tomate supuso el 8,3% del volumen total consumido de hortalizas consumidas fuera de casa, creciendo sensiblemente desde el 7,9% de 2022.

Además, el tomate incrementó su consumo extracomunitario per cápita y año de 0,99 kg a 1,03.

El peso de esta hortaliza en la producción agraria española queda patente con esos segundo y décimo

puestos europeo y mundial en producción, respectivamente, y tercero en exportación en fresco, pero, sobre todo, con las cifras de consumo nacional, donde el tomate capitanea como nuestra hortaliza preferida, la que más buscamos tanto en supermercados como en restaurantes.

El mejor sabor siempre es el del tomate nacional en sus múltiples variedades, y todas ellas están comercializadas por las empresas mayoristas en el Mercado Central de Frutas y Hortalizas en Mercamadrid.

Notas

¹ Datos relativos a 2022. Faostat.

² Faostat y el avance del Anuario de Estadística 2023 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

³ Avance del Anuario de Estadística 2023 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y Encuesta sobre Superficies y Rendimientos de Cultivos (ESYRCE) (datos 2023).

⁴ Avance del Anuario de Estadística 2023 del MAPA.

⁵ Base de datos nutricionales de la asociación '5 al día'.

⁶ Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

⁷ Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

⁸ Datos relativos a 2022 de la Subdirección General de Análisis, Coordinación y Estadística de la Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación.

⁹ 'Informe del consumo alimentario 2023'. MAPA.



asomafrut

ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS MAYORISTAS DEL MERCADO CENTRAL DE FRUTAS DE MADRID