



Situación nacional

El mercado en España

Las empresas nacionales apuestan por la producción integrada, con el objetivo de ofrecer un producto de mayor calidad al consumidor

El cultivo de la zanahoria ha experimentado también en España un importante crecimiento en los últimos años, tanto en superficie como en producción. Con relación a hace diez años, ha incrementado su producción en un 40%, llegando actualmente a 278.000 toneladas, que representan el 9,2% de la producción de la Unión Europea. La oferta se distribuye durante todo el año, siendo más abundante el primer semestre. Las principales zonas productoras son las provincias de Segovia y Toledo en el centro para la zanahoria de conservación principalmente, y Cádiz en el sur para la zanahoria primor. Valladolid y Alicante incrementan año tras año las superficies dedicadas a este cultivo.

Las exportaciones, por tanto, también en aumento, se realizan sobretodo en mayo y junio, y dirigiéndose a Francia como cliente principal, pero también al Reino Unido, Bélgica y Portugal. Dichas exportaciones son de unas 46000 toneladas, y representan el 8% de las exportaciones dentro de la Unión Europea.

En España existen varias empresas que trabajan en la producción de zanahoria, centradas principalmente en las áreas de mayor cultivo, es decir en Andalucía, Segovia, Valladolid y Alicante. Son empresas que llevan muchos años dedicadas a este tema (de media unos 30), y por lo tanto de gran experiencia

en el cultivo, recolección y transformación de la zanahoria. La superficie de producción de las empresas es variable, siendo una media de 150 a 200 hectáreas, distribuidas en distintas áreas, y en su mayoría se abastecen de su propia producción.

Las variedades que utilizan dependen evidentemente de las zonas de producción y del período en el cual se van a recolectar. Ferpasat, que tiene su mayor producción en Valladolid y Segovia (150 ha), alterna una gama de variedades que se van sembrando desde finales de febrero hasta la primera quincena de junio, para su recolección de finales

El cultivo de la zanahoria ha experimentado en España un importante crecimiento en los últimos años.

Con relación a hace diez años, ha incrementado su producción en un 40%, llegando actualmente a 278.000 toneladas, que representan el 9,2% de la producción de la Unión Europea

de junio hasta abril. En Cádiz, la siembra es anterior, de octubre a diciembre o enero, y la recolección va de marzo a finales de junio, en una superficie de 50 ha.

Horfres produce mayoritariamente en Villena (Alicante), donde cultiva 130 ha, pero también en Cartagena (40 ha) y Andalucía (30 ha). En Alicante y Cartagena se siembra en todas las épocas del año, y se recolectan algunas variedades a partir del mes de marzo en Cartagena y de julio en Villena, sin embargo otras variedades se siembran en épocas más tardías, y se recolectan en Villena a partir de la mitad de octubre. En Andalucía se siembra de septiembre a noviembre y se recolecta a partir de marzo.

Herfruit produce y envasa la zanahoria desde junio a marzo en Segovia, y de abril a junio en Andalucía

Las producciones también son variadas: Horfres obtiene un total cercano a las 120.00 toneladas, Ferpasat obtiene unas 20.000 toneladas y Herfruit alrededor de 25.000 toneladas anuales.

Las empresas cuentan con maquinaria de recolección, las cuales ahorran mucho trabajo de mano de obra, pudiendo recolectar tanto a granel como en big-bags. En España existen empre-



En España, el envasado de la zanahoria se realiza principalmente en bolsas de plástico de medio, uno y cinco kg, aunque también se envasan con o sin hojas en bandejas y a granel.

sas que utilizan maquinaria de hasta 10.000 kilos por hora de capacidad, o máquinas que pueden recolectar en una jornada de trabajo unas 70 toneladas, y sin embargo sólo se necesita la mano de obra de una o dos personas.

El transporte hasta la planta de envasado se realiza mediante camiones, los cuales recogen constantemente lo que las máquinas van recolectando para minimizar así el tiempo transcurrido entre recolección y envasado.

En cuanto al tratamiento de las zanahorias, las empresas españolas preparan el producto para su consumo en fresco mayoritariamente. El tipo de tratamiento difiere en las zanahorias en manojos y las zanahorias sin hojas, ya que la línea de limpieza es distinta. Sin embargo, toda la producción pasa por la hidrorrefrigeración, proceso muy importante para la buena conservación de la zanahoria hasta llegar a manos del consumidor. El envasado se realiza

mayoritariamente en bolsas de plástico, siendo las de medio, uno y cinco kilos de mayor aceptación. También se envasan zanahorias con o sin hojas en bandejas de distintos materiales, o incluso a granel en cajas de cartón. Hablamos de ello más adelante.

Gran parte de la producción se comercializa dentro del territorio nacional, exportando sin embargo parte a otros países de la Unión Europea. Para la distribución de los productos normalmente disponen de camiones frigoríficos, con lo cual mantienen el frío para su mejor conservación.

Mediante los programas de siembra y recolección que tiene cada empresa con el conjunto de las variedades que cultiva, se intenta conseguir una producción estable a lo largo del año para cubrir la demanda. Ello, unido a una buena maquinaria y un personal cualificado, permite alcanzar las cuotas de calidad que exigen los mercados actuales. Los productores deben atender a las expectativas de los distribuidores y detallistas que se resumen en los siguientes aspectos:

✓ En cuanto al producto: prefieren una zanahoria lisa, de buena forma y buen color. Un buen sabor también es

apreciado, y el calibre debe ser homogéneo y suficiente. Algunos gustan de zanahorias ya peladas, en las que hay que tener en cuenta su conservación.

✓ Referente a la gama: es interesante la diversificación, como hacen los holandeses o estadounidenses: zanahorias pequeñas, en manajo, ralladas, etc.

✓ El acondicionamiento: basado en adaptar la medida del embalaje al volumen medio de consumo, es decir medio kilo mejor que un kilo.

✓ En cuanto a la comunicación: el distribuidor pide redinamizar el producto, ampliando los usos y aprovechando la segmentación de los distintos tipos.

Cada vez es más apreciada la frescura del producto, que junto con otros aspectos como el sabor, la limpieza, las cualidades nutritivas o la textura, hacen que los productores se esfuercen en presentar un artículo continuamente mejorado.

Mediante los programas de siembra y recolección de cada empresa, se intenta conseguir una producción estable a lo largo del año para cubrir la demanda. Ello, unido a una buena maquinaria y un personal cualificado, permite alcanzar altas cuotas de calidad

Andrés Martínez de Horfres comenta el interés creciente que se presta en su empresa para producir con métodos respetuosos con el medio ambiente sin renunciar a unos rendimientos rentables para la explotación, aplicando sistemas de lucha integrada a lo largo del cultivo de la zanahoria. Félix Moracho, director de Huercasa, de acuerdo con esta afirmación, apuesta por la producción integrada, con la creación de una asociación de productores de la provincia de Segovia dispuestos a trabajar en ello. Además de utilizar métodos alternativos a la lucha química -lucha integrada- para el control de plagas, se trata también de una vía para ofrecer un zanahoria de calidad, con este valor añadido al sabor, la frescura y la homogeneidad deseados por el consumidor.
