

# Aitzeta, tomate con label de calidad producido en Guipúzcoa

Esta empresa familiar cultiva tomate hidropónico en 2,4 ha de invernadero tipo multitúnel

Aitzeta SC es una empresa familiar guipuzcoana que lleva más de 25 años dedicada a la horticultura, centrandose su producción en estos momentos en el tomate con label de calidad. El cultivo lo realiza mediante técnicas de hidroponía en invernaderos tipo multitúnel, cultivando principalmente la variedad Jack, dado que, por su mayor diámetro y piel fina, encaja perfectamente con los requisitos de calidad demandados por los clientes en esta zona de producción.

**Elena Mármol.**  
Ingeniero Agrónomo

**S**i analizamos los sistemas de riego de dicha comunidad, ocurre algo parecido a lo comentado en el caso de la mecanización, encontrándose la mayoría de los viñedos en secano, lo que parece estar muy ligado al sistema de conducción en vaso, dada la creencia de la zona de no querer consumir el poco agua de lluvia que se registra a lo largo del año en el crecimiento en altura de la planta.

En los caseríos de Guipúzcoa siempre se ha combinado la ganadería con el cultivo de hortalizas. Aunque, en muchos casos, se destina al autoconsumo, también hay empresas que producen para comercializar sus cosechas, normalmente destinadas



a los mercados próximos a la zona de producción.

A pesar de que la agricultura es minoritaria en el conjunto de

la sociedad del País Vasco, hay determinados productos que han ido adquiriendo peso gracias a la demanda de los clientes de productos de alta calidad, estando entre éstos el tomate con distintivo de label de calidad. El tomate cultivado en la zona siempre ha estado muy valorado por sus características organolépticas, dadas por su sabor, buena textura, piel fina, etc. Además, el mercado de Guipúzcoa es muy exigente en cuanto al calibre que debe tener el tomate, prefiriendo para el consumo los tomates muy grandes.

## Aitzeta, una empresa con distintivo de calidad

Aitzeta SC es una empresa familiar con una larga tradición agrícola, cuyos socios llevan dedicándose a la horticultura más de veinticinco años, siguiendo la profesión de sus antecesores. La empresa está constituida por los her-





Ana Eizaguirre, ingeniero técnico agrícola y socia de Aitzeta.

manos José Ignacio, Juan Manuel y Ana Eizaguirre, que cuentan en todo momento con el apoyo familiar de los padres, y se dedica a

producción de tomate en su explotación ubicada en Aizarnazabal (Guipúzcoa).

La explotación se encuentra

en una zona con clima suave, dado que por su proximidad a la costa y una altitud que no supera los 80 metros sobre el nivel del mar, hacen que las temperaturas no varíen mucho en las distintas estaciones del año, atenuándose mucho el efecto de la dureza del frío invernal o del calor extremo en verano.

En lo que a cultivos se refiere, esta empresa se ha ido especializando a lo largo de los años hacia el cultivo del tomate, produciendo con anterioridad, además de tomate, judía verde, pimiento, lechuga, y otras hortalizas en suelo.

La razón más importante para esta especialización es que la demanda de los clientes ha sido clara a favor del tomate, siendo un producto por el que están dispuestos a pagar un mayor precio, siempre y cuando se cumplan los requisitos exigidos a un tomate

con label de calidad. También se cultiva alubia de Tolosa y calabacín al aire libre, pero en cantidades pequeñas ya que, en el caso de la alubia, se requiere una gran cantidad de mano de obra, y en el caso del calabacín, el mercado es más restringido.

### El cultivo hidropónico

En cuanto a la forma de cultivo, Aitzeta empezó obteniendo sus producciones al aire libre, aunque poco a poco ha ido hacia sistemas protegidos bajo cubierta, lo que asegura una producción más continua en el tiempo y una mayor calidad del producto. A este respecto, hay que reseñar que uno de los problemas más graves con los que se enfrenta la agricultura en Guipúzcoa es el precio de la tierra. A su vez, la orografía del terreno, en muchos casos, imposibilita o encarece

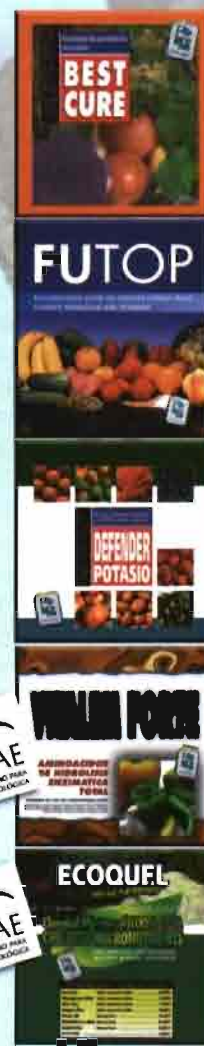


# FuturEco

La Agricultura del futuro... Hoy.  
The Agriculture of the future... Today.  
L'Agriculture du futur... Aujourd'hui.



[www.futureco.net](http://www.futureco.net)  
Tel: +34 93 487 41 97 - Fax: +34 93 487 50 06



mucho la construcción de estos invernaderos.

Los invernaderos propiedad de Aitzeta cubren una superficie total de 24.000 m<sup>2</sup>, en su mayoría son de tipo multitúnel con cubierta de policarbonato, quedando todavía algunos tipo túnel con cubierta de plástico. Los de más reciente construcción albergan una alta tecnología en su interior, contando con ventilaciones cenitales y laterales motorizadas y automatizadas.

Los cultivos que se desarrollan dentro de los invernaderos lo hacen mediante técnicas de hidroponía, es decir, se cultivan en sustrato en lugar de en el suelo, utilizando sacos de perlita con sistema de riego por goteo automatizado que actúa por bandeja de demanda o por radiación.

Se hacen plantaciones escalonadas para asegurar la producción en el tiempo e intentar paliar los picos de producción para facilitar la venta. La primera plantación se realiza a principios de febrero en un invernadero con calefacción por aire caliente, evitando que las heladas afecten al cultivo. Como ya se ha comentado anteriormente, se continúan haciendo plantaciones escalonadamente, realizándose la última a mediados de mayo. En los invernaderos que tienen calefacción se obtienen dos cosechas anuales, ya que se vuelve a realizar una nueva plantación en julio, tras la recolección de la primera que se hizo en febrero.

Las variedades que se utilizan son las permitidas dentro del label de calidad. Durante los últimos años se viene cultivando la variedad Jack, «porque a nuestro entender es el que presenta mejores características de sabor y calidad –comenta Ana Eizaguirre, socia de la empresa e ingeniero

técnico agrícola de profesión– ya que, el fruto obtenido en condiciones óptimas de esta variedad es de gran calibre y de piel fina, lo que satisface la demanda de los clientes de la zona».

Debido a la elevada humedad existente en la zona, los problemas fúngicos son los más frecuentes, siendo problemáticas enfermedades como el mildiu, botrytis, etc. Para su control, se recurre a la adopción de medidas culturales que mejoren las condiciones climáticas dentro del invernadero. Esto se consigue aumentando la ventilación en el interior y, por ello, es muy importante disponer de invernaderos dotados de automatismos de apertura y cierre de las ventanas que limiten al máximo la condensación dentro de los mismos.



Vista de los invernaderos multitúnel de la explotación.

En cuanto a plagas, las más frecuentes son las orugas (*Heliothis* y otros), minadores (*Lyriomyza*), mosca blanca (*Trialeurodes*), etc. Para su tratamiento se utiliza, como primera medida, el control biológico, tratando con *bacillus* e introduciendo regularmente huevos de *encarsia* y *eretmocerus*. La empresa está muy contenta con este método de control alternativo, ya que ha demostrado en su propia explotación que su uso continuado revierte en un mejor desarrollo de la planta. Como último recurso, se aplican tratamientos químicos, pero siempre usando productos permitidos dentro

del cuaderno del label que garantiza la calidad del tomate y que han sido prescritos por un técnico competente en esta materia.

Para conocer la incidencia de las plagas se colocan placas cromáticas amarillas que ayudan a detectar la fauna existente desde el principio de la plantación y estimar cuando se deben llevar a cabo los tratamientos en función de la evolución de la misma. Para mejorar la polinización se introducen regularmente colmenas de abejorros.

En la explotación hay un trabajador contratado todo el año, contratando personal eventual en las épocas de mayor cantidad de trabajo. Además, se dispone de un almacén de 400 m<sup>2</sup> en el que se realizan las labores de calibrado, con una máquina calibradora.

Una vez calibrado el fruto, dependiendo del cliente al que vaya a ser entregado, éste se envasa o se coloca en cajas con etiquetado unitario.

Los clientes son de muy diversa índole, abarcando su mercado desde las pequeñas tiendas o fruterías de los pueblos de alrededor, hasta los asentadores de los mercados centrales, llegando hasta las grandes superficies, a las que se suministra el tomate envasado.

Como proyectos de futuro, «aunque nunca se sabe lo que va a pasar, puesto que no depende de nuestras posibilidades sino

más bien de la evolución del mercado», comenta Ana Eizaguirre, su intención es ir ampliando poco a poco los invernaderos, así como mejorando las instalaciones de los ya existentes.

## El distintivo de calidad Eusko Label

La comercialización del tomate producido por Aitzeta se realiza bajo el distintivo de calidad Eusko Label, una marca cuyo símbolo gráfico es la "K" de Kalitatea y que sirve para identificar y distinguir aquellos productos agroalimentarios producidos, transformados y/o elaborados el País Vasco cuya calidad o singularidad superan la media general. En definitiva, Eusko Label quiere impulsar, promover y desarrollar los productos agroalimentarios de calidad, a través de mecanismos que sirvan para que los productos sean diferenciados y apreciados en el mercado con el fin de conseguir una mayor competitividad con ello.

El distintivo Eusko Label ejerce una función dinamizadora de los distintos subsectores productivos con el objetivo de conseguir su ordenación y vertebración interna, así como su coordinación con la distribución y la transformación.

Los productos Eusko Label ofrecen las siguientes garantías: origen y tradición del País Vasco, seguridad y garantía sanitaria, calidad superior (nutritiva, sensorial, presentación e información, medioambiental y bienestar de los animales) y autenticidad a través de un control integral en todas sus fases.

Por último, cada producto Eusko Label tiene su propio reglamento que tiene en cuenta las siguientes consideraciones: variedades, zonas de producción y envasado, características de calidad, sistemas de producción, trazabilidad, envasado y etiquetado. Además, los registrados están sometidos a sistemas de autocontrol y los productos Eusko Label tienen control y certificación externa a la Fundación Kalitatea. ■