

IKERSA



La Dulce Pagesa muestra el lado más intenso del tomate de 'penjar'

Hortícola Ikersa lidera la oferta del tomate de 'penjar' en el mercado catalán con sus más de 7.000 toneladas producidas. Esta firma comercializará bajo su novel marca La Dulce Pagesa y la ya reconocida La Pagesa, el tomate de la nueva variedad Ikersa tras haber obtenido del Ministerio de Agricultura la concesión de variedad protegida hasta el año 2044.

Desde el 16 de enero de 2019 la Oficina Española de Variedades Vegetales del Ministerio de Agricultura ha concedido a la firma Hortícola Ikersa el registro de la variedad de tomate de penjar Ikersa obtenida por José Manuel Andújar y Salvador Soler, concediéndole la condición de obtención vegetal. "Hemos estado trabajando desde el año 2002 para conseguir un tomate que recuerde a los bocadillos de pan con tomate que se servían en las antiguas huertas catalanas", asegura José Manuel Andújar, uno de los obtentores de la variedad de tomate de 'penjar'.

HORTÍCOLA IKERSA. La firma Hortícola Ikersa es la beneficiaria de esta obtención, siendo también la titular exclusiva de los derechos de multiplicación y comercialización de esta variedad –bautizada con

► La marca La Dulce Pagesa sólo recogerá el tomate de penjar 'premium' de la variedad protegida Ikersa.



Santi Fernández es el gerente de Sakerfruits.

UN TOMATE DE NIVEL

La guerra del autóctono & híbrido. La necesidad de algunos operadores de poder trabajar un tomate de colgar más económico y unos productores con ansias de trabajar un tomate de mayor rendimiento productivo está provocando en el mercado catalán una lucha comercial entre las variedades puras e híbridas del tomate de 'penjar'. Pero las diferencias entre las variedades puras e híbridas saltan a la vista y "la satisfacción de disfrutar un tomate de una variedad pura dista mucho de la de uno de una variedad híbrida", señala Santiago Fernández, gerente

de Sakerfruits, el mayorista que opera en exclusividad con el tomate de 'penjar' de Ikersa. El tomate de colgar de variedad protegida que presenta Hortícola Ikersa se caracteriza por disponer un porcentaje mayor de materia seca, lo que le permite "untar tomate perfectamente en el pan disfrutando de una carne sabrosa y bien aprovechada y no de agua como la mayoría de las variedades híbridas", apunta Santiago Fernández. El sabor y el olor de esa carne es infinitamente más intenso y permite al consumidor recuperar el auténtico tomate de colgar, el de antes, el de siempre.

La dulzura de esta carne es también superior, ya que alcanza los 5,7 grados Brix y mantiene una vida comercial superior a los seis meses. Otro de los detalles de calidad de la variedad protegida es el rojo intenso tanto del tomate como de la carne, gracias al alto porcentaje de la materia seca frente a la de otras variedades.

El mercado. El mercado catalán se ha llenado en los últimos años de variedades híbridas, más productivas y económicas, pero que están decepcionando por completo, al no disponer de un buen comer ni de un untar correcto. "He ido probando otras líneas de producto de tomate de 'penjar' y he podido comprobar que el tomate de variedades puras es muy diferente y da mejor resultado", indica Albert Cabré, director de Cabré Fruits, uno de los mayoristas de referencia en el Mercat del Camps en Tarragona.

La mayoría de los clientes históricos y de nivel están optando por variedades autóctonas de tomate de 'penjar'. "Hemos tenido la experiencia de muchos clientes que optaron por acercarse a las variedades híbridas de tomate de colgar y a los pocos meses han reconocido el valor diferencial que da un tomate autóctono como el Ikersa", señala Santiago Fernández.



Plantaciones del tomate de penjar de la variedad Ikersa.

el nombre de Ikersa-. La entidad titular lleva trabajando en Almería en este Proyecto, que ha dado ahora sus frutos, desde el año 2002, mediante procesos de selección natural. Ha sido el biólogo Salvador Soler de la Universitat Politècnica de Valencia quien comparó la variedad con otras variedades notoriamente conocidas para caracterizar morfológica, agronómica y cualitativamente la variedad obteniendo su huella genética.

La firma almeriense Hortícola Ikersa es la única que cuenta con autorización para plantar la variedad y para comercializar sus frutos, proyectando su



SÓLO HORTÍCOLA IKERSA PODRÁ PRODUCIR Y COMERCIALIZAR LA VARIEDAD IKERSA

Aunque para esta campaña la superficie de la variedad Ikersa titularidad de la firma Hortícola Ikersa asciende a las 70 hectáreas, la entidad proyecta aumentar progresivamente su capacidad productiva.

Hortícola Ikersa tiene encomendada en exclusiva la gestión, control y defensa de la nueva variedad Ikersa, así como los derechos de su explotación comercial. Por tanto, y con arreglo a la legislación de propiedad industrial conforme al artículo 274.3 del Código Penal, se castiga el uso de esta variedad sin autorización escrita por parte del obtentor, “con las penas de prisión de uno a tres años sin perjuicio de las responsabilidades civiles o económicas”, señala la abogada Maribel Montero, especializada en la materia.

El titular de una variedad protegida se reserva todos los derechos para producir o reproducir, acondicionar con vistas a la propagación, ofrecer en venta, vender o comercializar en otra forma e incluso la posesión para cualquiera de los objetivos anteriores; respecto a todo material vegetal (incluyendo sin limitación plantas o partes de las plantas, frutos o semillas de la variedad protegida.

Sólo la entidad titular ostenta legítima autorización para la comercialización y/o explotación comercial de los derechos sobre dicha variedad de tomate.

Así las cosas, la comercialización y/o explotación comercial de las variedades por entidades o productores distintos podría constituir una violación flagrante de sus derechos de propiedad industrial, susceptible de causar graves perjuicios a su titular legítimo, y de generar graves responsabilidades para sus autores; y ello aunque la comercialización se realizara con denominaciones distintas de las verdaderamente asignadas a la variedad vegetal referida.



inclusión en el mercado bajo dos marcas: La Dulce Pagesa y La Pagesa.

LAS MARCAS. Con La Pagesa “ya están trabajando la mayoría de las cadenas de supermercados que operan en Cataluña, consolidando la marca en el ‘top’ de ventas en esta región y sirviendo a los mayoristas de Mercabarna desde el distribuidor mayorista Sakerfruits desde hace un año bajo la dirección de Santiago Fernández”, señala Carmen Palenzuela, gerente de Hortícola Ikersa.

ALBERT CABRÈ Director de Cabrè Fruits

“Con La Pagesa es fácil hacerse un espacio entre detallistas y gran distribución”

El desarrollo del tomate de ‘penjar’ fuera de la producción de temporada de Cataluña ha abierto el abanico de posibilidades para este producto, ya que se ha pasado de una campaña de cinco meses a disponer de oferta durante todo el año.

Fue a partir del año 2002 cuando se produce un cambio relevante en la manera de entender y comercializar el tomate de colgar, gracias a algunas iniciativas que surgen del Sur de España.

“Hoy existe una fuerte demanda del tomate de ‘penjar’ gracias a la ampliación de la campaña y a la calidad que han propuesto empresas como Hortícola Ikersa con la marca La Pagesa”, desvela Albert Cabrè, director de Cabrè Fruits.

“Cataluña busca un tomate con la misma calidad y excelencia del que se producen en las huertas catalanas y La Pagesa me ha permitido crecer como empresario y hacerme un espacio tanto entre detallistas como entre la gran distribución en Tarragona”,



Albert Cabrè es director de Cabrè Fruits.

afirma el empresario catalán Albert Cabrè.

ARGUMENTOS. La oferta de Hortícola Ikersa es un buen partner para trabajar al disponer de “oferta durante los 12 meses, tener nulos problemas de reclamaciones al trabajar con un producto ‘premium’ con una vida comercial larga, ofrecer un producto de calidad ideal para untar y disfrutar y una buena política comercial entre proveedor y cliente, fundamental para trabajar sin presión a nivel de clientela”, asegura Cabrè.

Hay un dato que marca la evolución del tomate de ‘penjar’ en una de las empresas más importantes del Mercat del Camps en Tarragona como Cabrè Fruits: “Antes de empezar a trabajar con Ikersa, el tomate de colgar representaba menos del uno por ciento de mi actividad, y hoy comercializó una media de 12 pallets a la semana”, explica Albert Cabrè. ■

► Carmen Palenzuela es la gerente de Hortícola Ikersa.

La Dulce Pagesa es un 'plus' de calidad del tomate de 'penjar' y es el resultado de un proceso que empieza con la selección una semilla más adaptada para obtener mejores resultados de calidad y sabor. Este programa de selección propio para obtener producto para La Dulce Pagesa va a provocar una pérdida de rendimiento de hasta tres kilos por metro cuadrado, y sólo se efectuará en un primer momento en las fincas de Hortícola Ikersa "con el objetivo de medir todos los parámetros de comportamiento vegetal y calidad de la fruta", señala Carmen Palenzuela.

Hortícola Ikersa facilitará un distintivo de autenticidad para identificar en el mercado la fruta obtenida de material vegetal autorizado de la nueva variedad, ya que "estamos ante un tomate diferenciador para un consumidor diferenciado que busque un tomate de calidad suprema", señalan desde Hortícola Ikersa.

PRODUCCIÓN. Hortícola Ikersa destinará sólo inicialmente unas cuatro hectáreas para la implementación de una finca única con una manejo agronómico innovador para la producción del tomate de 'penjar' de la variedad que se comercialice bajo la marca 'La Dulce Pagesa'. El objetivo es sumar en torno a 600.000 kilos de este producto 'premium' en el primer año.

"Es un producto muy exclusivo con unas condiciones de manejo muy diferentes en la selección de semilla y en su posterior producción, y hay que medir y dirigir estratégicamente la oferta que lancemos al mercado", asegura Carmen Palenzuela.

MODUS OPERANDI. La nueva variedad protegida en manos de Hortícola Ikersa ha sido comparada con otras variedades conocidas por el Departamento de Biotecnología de la Universidad Politécnica de Valencia para comprobar el valor diferenciador. Y "en los marcadores analizados mostraba diferencias con respecto a las variedades testadas", señala Salvador Soler de la Universitat Politècnica de Valencia.

La variedad mantiene propiedades especiales que la diferencia de las demás y que se mantiene de manera homogénea y estable lo que han permitido una ventana para protección de la variedad del tomate de 'penjar'.

Esta protección es la llave para que ningún productor o empresa puede operar con esta variedad sino existe el consentimiento de la empresa usuaria Hortícola Ikersa. ■



El obtentor de la variedad Ikersa, José Manuel Andújar.

HORTÍCOLA IKERSA LIDERA LA PRODUCCIÓN DE TOMATE DE 'PENJAR'

Es hoy la referencia de tomate de 'penjar' en el mercado nacional con sus 144 hectáreas repartidas por toda la geografía española. Hortícola Ikersa ha diseñado una estrategia para mantener la presencia del tomate de 'penjar' durante los 12 meses y ha llegado a salir fuera de las fronteras para producir en los meses problemáticos del verano.

Hortícola Ikersa produjo y comercializó durante la campaña pasada más de 7.000 toneladas de tomate de 'penjar' con fincas repartidas entre Almería, Granada, Canarias y Centro de Portugal, gracias a la presencia de un equipo de seguimiento, centrado en controlar la calidad del producto.

"No es un producto fácil de trabajar, porque una variedad autóctona no tiene resistencias a ninguna enfermedad y requiere de unas medidas culturales muy extremas para evitar la presencia de plagas y el ataque de virus", señala Carmen Palenzuela, gerente de Hortícola Ikersa.

Calidad por rendimiento. Trabajar con variedades autóctonas limita sobremedida la productividad y "somos más propensos a los impactos de los virus, pero garantizamos una calidad de producto que unta como ningún tomate de colgar y conseguimos ganarnos la repetición de compra por parte de la clientela", asegura Carmen Palenzuela.

Hoy Hortícola Ikersa es la referencia en tomate de colgar en el mercado nacional y no sólo para Cataluña, ya que uno de los grupos de distribución representativos que operan en España han empezado a introducirlos en las plataformas del Centro de España.

