

Procesos de categorización, normalización y reconocimiento en torno a tres variedades de tomate. Comer identidad social y coproducir tomates¹

Marta Barba Gassó²

Euskal Herriko Unibertsitatea/Universidad del País Vasco
marbargas@gmail.com

Resumen: En este artículo analizo los procesos de categorización, normalización y reconocimiento en torno a tres variedades de cultivo: el tomate Jack, el tomate morado de Aretxabaleta y el tomate sin nombre o de casa. Entendiendo a las semillas en el sentido de que son naturoculturas, el objetivo es comprender cómo estas variedades se hacen y actúan como tales, y profundizar en los procesos mediante los cuales devienen lo que son y hacen. La calidad, el origen y lo local, como identidad política y marca de autoctonía y como valor añadido al producto de cercanía, aparecerán como valores fundamentales en la constitución de esos tomates y de las personas que los consumen.

Palabras clave: semillas, variedades locales, Eusko Label, reconocimiento, categorización.

¹ A pesar de que el contenido sea notoriamente diferente, la idea de escribir este artículo para la revista *Ankulegi* surge a partir de la comunicación «Semillas y psicofármacos en Euskal Herria: dos ejemplos etnográficos sobre el papel de la biotecnología en la configuración y gestión de la vida» presentada junto con María Zapata Hidalgo en las jornadas Antropologías de la Materialidad organizadas por la misma asociación en marzo del 2017.

² En este artículo me baso en el trabajo realizado en el marco de la tesis doctoral titulada inicialmente *El campo en disputa: un estudio etnográfico sobre el tratamiento y circulación de semillas en el País Vasco*, que estoy realizando actualmente en la EHU-UPV bajo la dirección de Olatz Gonzalez Abrisketa y gracias a la beca del Gobierno vasco del Programa Predoctoral de Formación de Personal Investigador No Doctor (2015-2017).

Introducción

Del 21 al 24 de septiembre de 2016 se celebró en la localidad guipuzcoana de Aretxabaleta la *Aretxabaletako Tomatearen Astea*³, en el marco de la cual hubo la charla titulada «Bertako tomatea, Aretxabaletako tomatea, hobeto ezagutzeko aukera!»⁴ Conoce el tomate de Aretxabaleta». En ella, el agricultor profesional que ha mantenido y mejorado la variedad local de tomate *Aretxabaletako morea tomate* o tomate morado de Aretxabaleta dio una charla en la que nos presentó esa variedad y nos contó su historia. Hubo también una pequeña degustación. Fue ahí donde uno de los asistentes comentó que en su casa había habido ese tomate y que, según tenía entendido, habían sido quienes originariamente lo habían cultivado y que seguían haciéndolo, pero que, sin embargo, el tomate que él tenía y el que se acababa de dar a degustar eran diferentes. En el momento, dedujo que el que tenía él se habría «degenerado»⁵ y le pidió al agricultor algún tomate de los suyos para poder sacar semilla del tomate de Aretxabaleta «de verdad» y así seguir cultivándolo en su huerta.

En ese momento a mí se me empezaron a encender preguntas: ¿por qué eran diferentes esos tomates que deberían ser del mismo tipo?, ¿realmente eran diferentes o podrían considerarse de la misma variedad?, ¿por qué es el tomate del agricultor el bueno y hay que sustituir el que es diferente?, ¿solo por

³ Semana del Tomate de Aretxabaleta (traducción propia).

⁴ El tomate local, el tomate de Aretxabaleta, ¿una oportunidad para conocerlo mejor! (traducción propia).

⁵ La expresión de que una variedad *ha degenerado* se usa de forma muy recurrente para decir que, tras el cultivo año a año de las semillas de una variedad, las características principales de esta se han ido difuminando.



Cartel de la *Aretxabaletako Tomatearen Astea* celebrada en septiembre de 2016.

el nombre? De ser variedades diferentes, ¿estaría este tomate reconocido supliendo las variedades sin nombre reproducidas en huertas anónimas? Pero, también, ¿qué proceso de diversificación se estará dando para que del que debería ser el mismo tomate veamos muestras muy diferentes?, ¿qué diversidad biológica y cultural habrá actualmente en torno a este tomate? Entonces, ¿cuál es el tomate morado de Aretxabaleta y cómo se define?, ¿qué es, de dónde y dónde está?, ¿qué efecto tiene todo ello sobre la biodiversidad cultivada?

Todos estos interrogantes me llevan a preguntarme por los procesos de categorización, clasificación, normalización y estandarización en torno a estos tomates y variedades de cultivo. En definitiva, me pregunto por los procesos

que les dan existencia e identidad, entendiendo la identidad «como algo que es en su propia ejecución, como algo que es porque se hace, y no como algo que es ejecución de un programa (ideológico, político, histórico...) que la trasciende» (Gatti y Martínez de Albéniz, 2006: 10). Parto del desconocimiento acerca de esos tomates que tengo delante —¿el tomate del que habla el asistente a la charla es de la variedad morado de Aretxabaleta o es otra variedad?, ¿de dónde sale o por qué se ha diferenciado?—, y no resolveré totalmente esta cuestión, o no al menos en la dirección que marca la pregunta, pues lo que voy a hacer, en cierto modo, va a ser desplazar el interrogante. Ya no será tan importante preguntarme por si esa realidad material y externa a nosotros es igual o diferente como ente autocontenido en sí mismo, sino que la pregunta se dirige más bien a conocer qué procesos y relaciones hacen, diferencian o asemejan a esos tomates, asumiendo que no «son» o no existen fuera de esas relaciones y que, por lo tanto, aquello a conocer son sus procesos de constitución y existencia.

Para ello, voy a analizar los procesos de categorización, normalización y reconocimiento vinculados a procesos identitarios y de localidad en torno a tres variedades de tomate: el tomate Jack, el tomate morado de Aretxabaleta y el tomate sin nombre o de casa. Entendiendo a las semillas, tomates y variedades de cultivo en el sentido de que son naturoculturas (Haraway, 2016), «amalgamas inseparables entre humanos y no humanos» (González Abrisketa, 2017: 110), el objetivo es comprender cómo estas variedades se hacen y actúan (o enactúan) como tales, eso es, profundizar en los procesos mediante los cuales devienen lo que son y hacen⁶. Procesos que, para este

caso, están muy vinculados a formas de categorización, normalización, regulación y reconocimiento, las cuales, a su tiempo, para el caso vasco se vinculan a —valiéndose de y a la vez performando— determinados procesos y nociones identitarias y de localidad.

Los procesos de coconstitución y coexistencia de estas variedades

En las últimas décadas, el tomate se ha convertido en un cultivo de importancia en el País Vasco, lo cual se explica por la evolución que ha tenido la actividad hortícola en este período, así como por el desarrollo de sellos y marcas de localidad y calidad dentro del sector. En la vertiente atlántica del País Vasco, donde se ubica Guipúzcoa, la actividad hortícola ha sido históricamente una actividad residual dentro de las actividades agrícolas (Alberdi, 2003). Asimismo, este territorio ha vivido un fuerte proceso de industrialización a partir de mediados del siglo pasado. Sin embargo, en las últimas décadas y tras varias «crisis» y procesos de reconversión, se han puesto en marcha diferentes iniciativas de desarrollo rural, basadas en muchos casos en el valor de lo local/rural/agrícola y en la creación y diferenciación de «productos de calidad» (Alberdi, 2002, 2003; Galdós, 2004; Aguilar *et al.*, 2014). Además, se trata de un sector que, a partir de las últimas décadas del siglo pasado, ha experimentado varios proce-

2004) y cuerpo múltiple (Mol, 2002), según las cuales tenemos que entender los cuerpos —en este caso las semillas, tomates y variedades de cultivo— en su proceso de constitución y acción, eso es, en los procesos en que hacen, tienen y entonces son, en relación con otros cuerpos, a menudo de forma fragmentada e incluso contradictoria.

⁶ Parto ahora de las nociones de Annemarie Mol y John Law de cuerpo actante y actuado (Mol y Law,

sos de transformación orientados al fomento de la especialización y profesionalización del sector y al desarrollo de nuevos circuitos de comercialización.

Dos transformaciones o innovaciones que van en esta dirección son, por un lado, el desarrollo de las agroaldeas o polígonos agrícolas (Alberdi, 2005). Por otro lado, el desarrollo, a partir de la década de los noventa, de marcas y distintivos de calidad vinculados al territorio⁷ que buscan proteger y garantizar el origen y calidad de los productos hortícolas y, con ello, lograr que las principales producciones agrícolas sean competitivas (Alberdi, 2002, 2003; Galdós, 2004). Resulta significativo que la mayoría de etiquetas de calidad (el tomate es uno de los pocos casos en que no es así) incorporen en su nombre alguna referencia territorial. De hecho, cabe destacar que los primeros trabajos de prospección de variedades locales específicos del territorio vasco ya se orientaron a fomentar el vínculo entre semillas y localidad o producto local⁸.

En este contexto ubicamos también el desarrollo de una gastronomía de calidad que se alimenta de y fomenta estos procesos, pues se trata de una actividad muy vinculada con la identidad vasca que se nutre de estos productos de calidad y de arraigo territorial. Si reto-

mamos la frase de «somos lo que comemos» y asumimos la idea de que «a nivel material, discursivo y simbólico, la comida provee a los humanos su identidad social y cultural» (De Vidas, Hémond y Van't Hooft, 2014), ya no solo somos lo que comemos a nivel alimentario y nutritivo, sino también a nivel social. De este modo, podemos ver y pensar cómo aquello que comemos nos hace también como cuerpos sociales, cómo en el acto de comer no solo consumimos alimento, sino que también comemos identidad y, por lo tanto, nos configuramos socialmente.

EL EUSKAL TOMATEA Y LA VARIEDAD JACK

La variedad de tomate Jack es una variedad híbrida que se cultiva fundamentalmente en la zona norte del Estado español por su adaptación a climas húmedos. Fue incluida en el registro español de variedades comerciales en el año 1993 por la empresa Potoseed Co. Inc., y actualmente la multinacional Monsanto Company es la conservadora de la variedad. Se trata de una variedad de tomate apta sobre todo para el cultivo en invernadero y de una productividad elevada, interesante porque genera frutos de calibre grueso, redondos, lisos y carnosos, destinados principalmente al consumo en crudo⁹. Actualmente es una de

⁷ Estoy pensando principalmente en las marcas y certificados Euskal Baserri, Eusko Label, Certificado de Producción Ecológica y Certificado de Producción Integrada.

⁸ Es precisamente en la década de los noventa cuando se desarrollan los etiquetas de origen y calidad, cuando se realizan varios trabajos de prospección y caracterización de variedades locales de maíz, pimiento y alubia, principalmente. Se trata de trabajos que se suelen centran en un único cultivo y que buscan encontrar variedades con potencial comercial. Los trabajos de Soloaga, A. *et al.* (1996) y de Álvarez Rodríguez, A. y Ruíz de Galarreta Gómez, J. I. (1995) son ejemplos de ello.

⁹ El IPGRI (Instituto Internacional de Recursos Fitogenéticos), que actualmente trabaja bajo el nombre Bioversity International, publicó en 1996 los descriptores para la caracterización y descripción de variedades de tomate (IPGRI, 1996). A pesar de que a menudo no se haga una referencia explícita a ello, los descriptores del IPGRI son uno de los documentos referenciales para la caracterización de variedades, en este caso los descriptores del tomate. Analizarlos es interesante para ver cómo se están clasificando, caracterizando y diferenciando las variedades.

las variedades de tomate más cultivadas en el País Vasco, en muchos casos en invernadero y con la técnica de hidroponía, y comercializada bajo la marca Euskal Tomatea de Eusko Label.

La marca Label Vasco de Calidad Alimentaria fue creada y registrada por el Gobierno vasco en 1989 (Decreto n.º 198, 1989¹⁰) para dar respuesta a la necesidad de distinguir los productos cuya calidad o singularidad supera la media del mercado. Así, en 1997 se reconoció y reguló el Label Vasco de Calidad Alimentaria del Tomate y se aprobó su Reglamento Técnico¹¹. Sin embargo, en el año 1998 se derogaron todos los decretos en relación con los labels vascos de calidad, que pasaron a ser gestionados por la Fundación Kalitatea Fundazioa —actualmente integrada en Fundación Hazi Fundazioa (FHF)—, lo que supuso el paso de una gestión, promoción y propiedad pública de los labels de calidad a una privada. En los distintos reglamentos que han regulado la marca, el nombre del producto ha ido cambiando: en la orden inicial se hablaba del Label Vasco de Calidad Alimentaria del Tomate, en una orden del 1998 se incluyó el nombre del producto Kalitateko Euskal Tomatea, y actualmente se conoce y comercializa como Euskal Tomatea/Tomate del País Vasco. Las variedades de tomate aceptadas tienen que ser destinadas al consumo

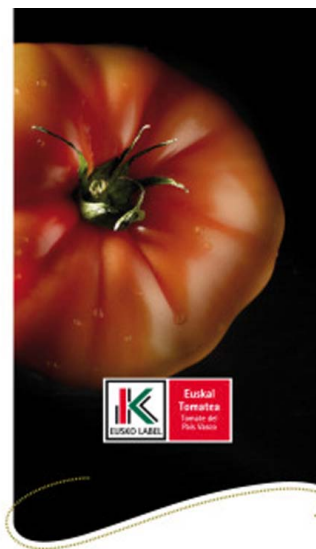


Imagen con la que se muestra qué es el tomate Eusko Label en la web de esta marca.

en fresco, y en la mayoría de los reglamentos publicados aparecen explícitamente las variedades aceptadas por la marca, con la variedad Jack siempre presente en ellas¹².

Pero ¿cuáles son los procesos de control, regulación y clasificación en torno a esta variedad de tomate?, ¿qué agentes actúan e interactúan en ellos?, ¿qué relación tienen con procesos identitarios y de localidad?

Por un lado, tenemos la semilla de la variedad Jack, comercializada por la empresa Seminis, perteneciente a Monsanto. Para ello, es imprescindible que la semilla esté registrada, y en este caso lo está en el Registro de

¹⁰ Accesible en la página web de la sede electrónica del Gobierno vasco en el siguiente enlace: <https://www.euskadi.eus/y22-bopv/es/bopv2/datos/1989/09/8902621a.shtml?BOPV_HIDE_CALENDAR> (última consulta: 3 de julio de 2017).

¹¹ Esto se regula en la Orden de 7 de noviembre de 1997 (Orden n.º 5772, 1997) publicada en el Boletín Oficial del País Vasco el 17 de noviembre de 1997 y disponible en el siguiente enlace: <http://www.irekia.euskadi.eus/es/orders/199705772?criterio_id=857957> (última consulta: 3 de julio de 2017).

¹² Si bien el decreto inicial y las primeras modificaciones están disponibles en la web de la sede virtual del Gobierno vasco, los documentos y reglamentos posteriores a la privatización de la marca ya no son de tan fácil acceso. Se puede acceder al reglamento vigente en la página web de Eusko Label: <<http://euskolabel.hazi.eus/images/productos/tomatea.pdf>> (última consulta: 3 de julio de 2017).

Variedades Comerciales. Esto supone, asimismo, que se trate de una variedad estable, homogénea y distinta al resto de variedades registradas¹³.

Más allá del registro de la semilla, hay otros procesos de categorización, clasificación y normalización sobre la semilla y la variedad, que, para el caso vasco y la variedad Jack, se cruzan con los procesos que regulan el Euskal Tomatea con sello Eusko Label. Por un lado, encontramos investigaciones lideradas por Neiker, actualmente Neiker-Tecnalia¹⁴ (Riga, Uranga y Juaristi, 2014; Anza, Riga y Barredo, 2005; Anza y Riga, 2004), que se han dirigido a definir, caracterizar, valorar y categorizar variedades de tomate, entre otros cultivos hortícolas. Con estas investigaciones se ha ido caracterizando el «gusto del consumidor medio vasco» como prototipo y valorando diferentes variedades de tomate en relación con él, pero también pensando en las características productivas y agronómicas de cada una de las variedades. Los resultados de estos trabajos sirven también para valorar la inclusión de variedades de tomate dentro de la marca Eusko Label.

En el funcionamiento de la marca Eusko Label aparecen diferentes elementos relevantes en relación con estos procesos. Para empezar, en el reglamento del Euskal Tomatea se establecen las características que deben tener tanto los procesos de producción, clasificación, envasado y etiquetado como el propio fruto para que pueda comercializarse bajo esta mar-

ca. El sistema de control y regulación empieza desde antes de que comience el cultivo del tomate con la inscripción de las explotaciones, que deben estar en el ámbito geográfico de la CAPV, y en los registros de Euskal Tomatea con Eusko Label. Explotaciones que deberán contar, asimismo, con el Certificado en Producción Integrada¹⁵ o Producción Ecológica. En relación con las características de los frutos, todas las características que se recogen en el reglamento tienen que ver con parámetros de higiene y asepticidad (no puede haber restos de tierra ni de ningún tipo de plaga/hongo/bacteria) y conllevan un elevado grado de homogeneidad y normalización.

Para ello, será necesario activar toda una serie de prácticas de clasificación y categorización (medida del calibre, prueba de concentración de azúcares, medida del color, etc.) que recaen principalmente en las personas productoras y envasadoras, que son quienes seleccionan los tomates y los preparan para su comercialización con la etiqueta correspondiente. Así, la función de FHF será homologar y certificar las explotaciones productoras y las empresas envasadoras y etiquetadoras, así como hacer el seguimiento e inspecciones

¹³ Pues la ley que regula la inscripción de variedades comerciales (Ley n.º 30, 2006) así lo estipula.

¹⁴ Neiker-Tecnalia es el Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario, sociedad pública sin ánimo de lucro vinculada al Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad del Gobierno vasco y de financiación mixta, pública y privada.

¹⁵ El decreto 31/2001 (Decreto n.º 31, 2001) regula la Producción Integrada en la Comunidad Autónoma del País Vasco, y la define del siguiente modo: «Sistema de producción agrícola y/o alimentario que aboga por una mayor utilización de los recursos y mecanismos de producción naturales y facilita el desarrollo a medio plazo de una agricultura más sostenible, introduciendo en ella métodos agronómicos, como labores culturales, fertilización, riego, lucha biológica o química, no de forma sistemática sino en función de una evaluación técnica previa y un diagnóstico que determine la idoneidad o no de la técnica o tratamiento a aplicar, haciendo compatible en todo momento la protección del medio ambiente, las exigencias de la sociedad y la productividad agrícola» (Ibíd., 3257).

necesarias para asegurar el cumplimiento del reglamento.

Todo este proceso de normalización y estandarización vinculado a una marca de calidad que busca o se nutre del vínculo con el territorio (actualmente el nombre de esta solo hace referencia al territorio en el que ha sido producida) nos ha traído al momento actual, en que la mayoría de tomate cultivado y comercializado en territorio vasco es de la variedad Jack. De este modo, se convierte en tomate de referencia vasco tanto para personas productoras como consumidoras. Para el primero de los casos, vemos cómo incluso las personas que cultivan en ecológico y tienen en general un discurso y prácticas críticas con el modelo agroindustrial global lo están cultivando. Saben que es un tomate cuyo sabor es apreciado, y además tienen la necesidad de conseguir los niveles de productividad que este les ofrece. De hecho, en un vivero de planta ecológica me decían cómo se resistían a producir planta de esta variedad, mientras a la vez aceptaban que no podían negar que quizás en algún momento acaben haciéndolo.

Mientras que en este caso muchas de las personas que lo cultivan saben que es una variedad de Monsanto, pero se ven igualmente en la tesitura de cultivarlo, entre el sector de las personas consumidoras es menos conocido el origen de la variedad. En este sentido, vemos cómo la marca Eusko Label, la etiqueta que lo certifica, genera la confianza en el producto basada en el valor de lo producido aquí, lo local o lo vasco, pues no se conoce mucho acerca del proceso de producción, procedencia y características de las semillas o proceso de regulación. Podemos diferenciar algunas cuestiones entre los tomates de la variedad Jack etiquetados con la marca Eusko Label y aquellos producidos en ecológico, muchas veces comercializados sin ningún tipo de certificado a través de

grupos de consumo. Mientras que en los primeros la etiqueta es garante de la calidad o la localidad del producto —no siempre se busca y valora lo mismo, aunque es interesante ver el vínculo que se genera también entre estas dos nociones—, y hay un gran desconocimiento en torno al origen y la producción de este, en el caso de los tomates producidos en ecológico, el contacto directo con las personas productoras es mayor, lo cual hace innecesario otro tipo de medio para generar la confianza. En este caso también muchas veces se desconoce la procedencia de la semilla; sin embargo, se valora mucho más el proceso productivo, que queda garantizado y certificado por esa relación de cercanía con las personas productoras y, en algunos casos, por los sellos que certifican la producción ecológica.

EL TOMATE MORADO DE ARETXABALETA Y EL TOMATE SIN NOMBRE O DE CASA. DIVERSIFICACIÓN Y CATEGORIZACIÓN EN VARIEDADES LOCALES

La variedad de tomate conocida con los nombres *morado*, *rosado* o *borracho de Aretxabaleta* es una variedad de polinización libre (re) conocida como variedad local o tradicional. Fue registrada en el Registro Comercial del Catálogo Nacional de Variedades Comerciales y Protegidas por el INTIA¹⁶ en 2013 como variedad sin valor intrínseco (SVI) y con el nombre *borracho de Aretxabaleta*. Sin embargo, este registro no es socialmente conocido, y podemos decir que actualmente no tiene efectos

¹⁶ El INTIA es una sociedad pública, vinculada al Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración local de la Comunidad Foral de Navarra. Así, viene a ser el equivalente de Neiker-Tecnalia en la unidad Autónoma vasca.

directos sobre las personas que cultivan y reproducen esta variedad.

Es una variedad de la que tenemos noticia en territorio vasco desde hace alrededor de cuarenta años y empezó a ser (re)conocida con este nombre hace más de diez. Sin embargo, hoy en día es una de las variedades locales de tomate más conocidas en territorio vasco, y podemos hablar de al menos dos tipos de tomate que derivaron de unas plantas que se trajeron de Miranda de Ebro hace más de cuatro décadas: una, la conocida con el nombre referenciado, y otra que se ha mantenido mucho más en el anonimato y que es referida con diferentes nombres. Analizando el proceso que han vivido estos dos tomates desde el momento en que eran una única variedad, intuimos un proceso de diversificación genética, pero también de usos, prácticas y redes que probablemente haya dado lugar a más de dos tipos de tomate. En este texto, quiero poner énfasis en cómo los procesos de categorización, clasificación y normalización en torno a uno y otro, y la activación de redes y actores más o menos institucionalizados, han dado lugar a dos tomates diferenciados, uno de los cuales tiene un importante (re)conocimiento social, mientras que el otro se mantiene en el anonimato característico de las variedades locales sin nombre.

El tomate conocido con el nombre *tomate rosado de Aretxabaleta* ha vivido un proceso de adquisición de nombre y existencia reconocida públicamente. Se usa e intercambia entre personas e instituciones reconocidas social y jurídicamente, se suele realizar el proceso de cultivo y reproducción por fases en lugares y por personas diferentes, gran parte de su cultivo se destina a la venta e intercambio y se trata de una variedad cultivada mayormente en ecológico.

Hasta el inicio de esta investigación, la historia de este tomate comenzaba con una

monja que había dado unas plantas de este a un trabajador de Aretxabaleta, quien se las dio a su suegro, que las empezó a cultivar en su pequeña huerta. Un profesor de esta población (actualmente jubilado), que tenía una huerta para el autoconsumo, un día paseando pasó cerca de la huerta de ese hombre y vio los tomates que tenía. Le llamaron la atención y le pidió unas plantas, semillas o frutos para empezar a cultivarlo en su huerta. Pasado un tiempo, consciente de la importancia de mantener las variedades locales y de la dificultad de mantener esa variedad de tomate en su pequeña huerta, cuando conoció a un agricultor profesional ecológico de la zona le llevó unos tomates para que los cultivara y asegurarse de que la variedad se conservara.

Ese agricultor profesional empezó a cultivar el tomate; desde entonces conserva la variedad y ha sido una persona fundamental en la caracterización, mejora y conservación de esta. Cuando el profesor, actualmente jubilado, le dio ese tomate, estaban¹⁷ en los inicios de la agricultura ecológica y eran unos de los pocos productores en ecológico de Guipúzcoa. Necesitaban productos que los diferenciara y los caracterizaran, y ese tomate parecía adecuado para ello, pues era diferente (grande y rosado) a los tomates conocidos en la zona.

¹⁷ Hablo en plural porque, a pesar de que en la historia de este tomate se reconoce el papel de dicho agricultor, la explotación en que trabaja es una explotación familiar en la que trabajan tanto él como su mujer y, además, es principalmente ella quien realiza la tarea de reproducir y conservar las semillas. En sus propias palabras, tienen «las tareas repartidas», y en este caso es él quien se ha encargado de la parte más pública y técnica en torno a la mejora, conservación y difusión de esta variedad. Entonces, a pesar de que la persona de referencia en relación con el cultivo del tomate sea él, hablaré en plural de ambos, pues es entre los dos como han conservado y difundido este tomate.

Además, necesitaban variedades adecuadas al cultivo en ecológico, y esta daba buenos resultados. Para ello, era necesario darle un nombre y darla a conocer, y ahí fue cuando le pusieron el nombre inicial de *tomate borracho de Aretxabaleta*, vinculándolo con la población de la que les había llegado y dándole un nombre que hablaba del tomate (borracho por el color rosado del tomate, similar al de las mejillas de alguien que ha bebido) y que resultaba atractivo. Sin embargo, el profesor de Aretxabaleta que le había dado el tomate, temiendo que, como al tomate, también lo llamaran a él *borracho de Aretxabaleta*, pidió que le cambiaran el nombre. Entonces, empezaron a difundirse los nombres de *morado* o *rosado de Aretxabaleta*. Actualmente, se hace referencia a él con los tres nombres indistintamente.

Por otro lado, en la primera década del 2000, desde la asociación Ekonekazaritza de la que formaba parte el agricultor mencionado empezaron a realizar varios estudios, algunos junto con Neiker y la Red de Semillas de Euskadi, para caracterizar, seleccionar e incluso mejorar variedades locales de tomate, entre las que estaba también el de Aretxabaleta. Estos estudios (Saucá y Ruíz de Galarreta, 2006, 2009; Ruíz de Galarreta, 2009), en los que se hacían catas con diferentes personas del sector para valorar los tomates, también dieron un impulso a que el tomate se fuera conociendo cada vez más.

Así, se va haciendo conocido progresivamente: el productor profesional mencionado lo vende en mercados; otras personas agricultoras y del sector lo van conociendo mediante las catas y trabajos mencionados; se empieza a comercializar planta de dicha variedad; organizaciones como Slowfood organizan catas de variedades locales de tomate y esta suele ser de las más valoradas. Actualmente, se conoce indistintamente con diferentes nombres

—*morado, rosado* o *borracho de Aretxabaleta*—, y encontramos diferentes tomates bajo esos nombres. Como ya he dicho, está registrado por el INTIA, lo cultivan muchas de las agricultoras ecológicas de la provincia, se puede adquirir planta de la variedad en distintos lugares, se ha celebrado ya una primera edición de la Semana del Tomate de Aretxabaleta —se está preparando la segunda para septiembre del 2017— y NeikerTecnalia está realizando un estudio en que se contempla la posibilidad de crear algún tipo de marca de calidad o protección geográfica de alguna variedad local de tomate.

Vemos, entonces, cómo este tomate ha experimentado un proceso de reconocimiento en el que han intervenido diferentes personas y asociaciones (agricultores profesionales, agricultores para el autoconsumo, viveros de planta, asociaciones de agricultura ecológica, la red de semillas de Euskadi y NeikerTecnalia, entre otras) y en el que las redes agrícolas, formales e informales, han tenido un papel relevante. La asignación de un nombre al tomate y, por lo tanto, la posibilidad de reconocimiento social de este aparece como un elemento imprescindible en este proceso. Junto con el nombre, era necesaria una caracterización, selección y mejora del tomate para vincularlo así con un producto diferenciado, valorado y atractivo; producto que debía diferenciarse de otros tomates conocidos en la zona, pero que, sin embargo, debía atenerse a ciertas características vinculadas a la calidad de los tomates. Estas características no distan demasiado de las exigidas en los circuitos comerciales convencionales y, para este caso, de las exigidas para el tomate Eusko Label —forma definida, productividad de la planta, homogeneidad del producto, tomate bien cuajado, resistencia al mildiu—. De hecho, parece que es precisamente la adaptación a

estas características uno de los elementos que explican el éxito de esta variedad.

Por otro lado, las personas que más han sido reconocidas en este proceso —cuando se cuenta la historia del tomate— son hombres y asociaciones; más concretamente, hombres y asociaciones reconocidas socialmente. Principalmente, el profesor jubilado, conocido en la población, y el productor implicado en asociaciones de agricultura ecológica. Eso es, son agentes con nombres, personas reconocidas, aquellos que tienen, en este caso, capacidad e intención de dar nombre y reconocimiento social al tomate. ¿Quién y desde dónde, si no, tiene capacidad de crear realidad y (re)conocimiento social?

Se trata, asimismo, de un proceso que ha ido generando diversidad —genética, agrícola y cultural— en torno a o junto a esta variedad. Sin embargo, vemos también cómo al institucionalizarse el cultivo y mantenimiento de esta y al ser reconocida y valorada como variedad local, la reproducción ya no se hace en muchos casos en la misma huerta en que se siembra la semilla, se trasplanta el plantón a la tierra, se cultiva el tomate, y se recoge la semilla ahí mismo, sino que el proceso se fragmenta: hay quienes dan semilla a las personas que producen la planta, la venden o intercambian a quienes la cultivan para comercializar el fruto. Además, vemos también cómo el reconocimiento de este tomate, en cuanto que variedad local, está aumentando el interés de muchas personas por él, que en algunos casos incluso sustituyen las variedades —sin nombre— que mantenían en sus huertas por esta otra o, volviendo al inicio del texto, rechazan su propio tomate de Aretxabaleta para cultivar «el de verdad».

En resumen, vemos que esta variedad ha experimentado un proceso de reconocimiento que le ha dado existencia pública y social.

Este reconocimiento se ha fundamentado en un proceso de categorización y normalización, liderado por hombres e instituciones o asociaciones reconocidas, y que, si bien no ha frenado la diversificación de la variedad, dirige o potencia un proceso de unificación y homogeneización. En este sentido, vemos que actualmente hay una diversidad de nombres para la variedad, e incluso de tomates en el seno de esta. Apreciamos que el que se le haya otorgado nombre y reconocimiento ha favorecido la divulgación y expansión de la variedad y, con ello, su diversificación, pues se cultiva en distintos lugares. Sin embargo, y en contradicción —aunque quizás solo aparente— con la idea anterior, el poner un nombre y querer vincularlo con un fruto, eso es, el crear el tomate morado de Aretxabaleta tiende a una mayor homogeneización y unificación de la variedad. Hoy en día es todavía una incógnita hacia dónde se decantará esta paradoja, cuáles serán los límites de la diversificación y unificación de estos tomates y cómo se cerrará —o no— lo que es el morado de Aretxabaleta y cómo ello podrá a su vez generar otros tomates que sean «los otros» que quedan fuera. Está por ver, pero, tal y como recogeré en el cierre del texto, hay elementos que apuntan a esa homogeneización, a esa idea de un único tomate con unas características concretas que son las que determinan cuál es el tomate «de verdad» y cuáles son confusiones, errores, o «degeneraciones».

Del tomate sin nombre o de casa hace poco que sabemos algo¹⁸, o que le hemos dado im-

¹⁸ Hablo en plural ahora porque parte del trabajo de campo de la tesis doctoral lo estoy haciendo junto con Marc Badal, responsable del proyecto Haziera, un archivo de semillas que se encuentra en Cristinaenea Fundazioa, en Donostia, y compañero de la Red de Semillas de Euskadi. Actualmente está haciendo un

portancia y hemos hilado la historia de algunos tomates de los que ya habíamos tenido noticia. La primera vez que escucho este nombre es en la huerta de otro profesor jubilado de Aretxabaleta cuando me enseña todas las semillas que conserva adquiridas de la mano de otras personas, pues él ha retomado la huerta después de jubilado, y en el caserío de la familia ya se habían perdido las variedades que en su momento conservaban. Tiene semillas de diferentes tipos de tomate, entre ellas del morado de Aretxabaleta y también de otro al que ha llamado Urdintxa, pues así se llama quien se las ha dado, al que yo no le doy demasiada importancia. Pasado más de un año de ese encuentro, en la Aretxabaletako Tomatearen Astea aparece otra vez este tomate, aunque sin el nombre con el que yo lo conocí, cuando el chico mencionado al inicio del texto comenta que él tenía ese tomate, pero que se le ha degenerado. Ahora sé que ese hombre es familiar de Urdintxa y que el tomate que tiene es el que guardaba ese otro profesor jubilado de Aretxabaleta, pero en ese momento no lo sabía, así que no le di importancia a ese tomate suyo del que hablaba y, por lo tanto, me pasó desapercibido.

Sigo sin saber —o reconocer— ese tomate, el de Urdintxa, de casa o sin nombre, que habita en el anonimato. Es cuando estamos buscando la procedencia del morado de Aretxabaleta y empezamos a hacer un trabajo de recorrer hacia atrás el proceso de transmisión e intercambio de ese tomate cuando sabemos de él. Así, el profesor de Aretxabaleta nos pone en contacto con aquel trabajador a quien una supuesta monja le había dado unas plantas, y él se las había dado a su suegro, Urdintxa.

trabajo sobre el tomate morado de Aretxabaleta, y es por ello por lo que hemos hecho algunas visitas y entrevistas juntos.

Su tío cultivaba tomate en la huerta, y era un tomate diferente a la mayoría de los de la zona y muy bueno, de modo que a veces repartió planta de este. De hecho, incluso hubo unos años que vendía planta a una pequeña tienda de productos agrícolas.

Tras años de que lo cultivara su suegro, ahora que él está jubilado sigue cultivando esa variedad que él mismo había traído, y también la cultiva su sobrino, que —ahora atamos cabos— es el que en la charla decía que tenía un tomate diferente. Vamos a su huerta y nos cuenta qué y cómo cultiva. Actualmente, sigue cultivando plantas de ese tomate inicial y también plantas del tomate rosado de Aretxabaleta. Los cultiva como dos variedades diferenciadas, como dos tipos de tomate diferentes. Cuando le preguntamos cómo selecciona los frutos de los que va a sacar semilla, proceso fundamental para el mantenimiento, mejora y estabilización y diversificación de la variedad, nos mira con cara de estar haciendo una pregunta absurda y responde «Politeña» (el más hermoso), y le pregunta al chico que va conmigo: «Zuk neskekin nola egiten duzu? Ba, horrela ere tomatearekin»¹⁹. Parece que no hay un criterio muy objetivable y describible con unas características y criterios medibles; sin embargo, él tiene muy claro de qué plantas y tomates sacar semilla. Semilla que, por cierto, no es él quien la saca en la cocina de casa.

Mediante él conseguimos saber de qué caserío había conseguido las plantas, caserío de un barrio de Aramaio. Nos presentamos ahí y acabamos de reconstruir la historia de este tomate. Los tres hermanos que siguen habitando el caserío familiar, y cuya edad ronda los ochenta años, nos cuentan que hacia finales de

¹⁹ «Tú con las chicas, ¿cómo haces? Pues así también con los tomates».

la década de los setenta una de las veces que fueron a una feria de Miranda de Ebro trajeron las plantas de un tomate diferente, rosado. De varias plantas que trajeron ese primer año, solo les sobrevivió una. Les gustaron mucho esos tomates, así que empezaron a conservar las semillas y, cuando les sobraba planta, repartir o darla a personas cercanas, hasta el punto de que había quienes iban al caserío expresamente a pedir planta de ese tomate, de modo que, de esa planta que sobrevivió inicialmente, este tomate empezó a cultivarse en diferentes huertas de la zona y llegó, entre otros lugares, a esa huerta de Aretxabaleta. Actualmente, en este caserío de Aramaio siguen conservando esta variedad de tomate junto con otras. Cuando les comentamos que, por lo que nos contaban, ese tomate que ellos tenían como «de casa» era el origen del de Aretxabaleta parecía que algo les sonaba, pero no acababan de asociar ambos tomates. Los procesos de uno y otro —uno mantenido en casa y repartido entre personas cercanas, otro un tomate de renombre en la zona y reconocido como tomate rosado de Aretxabaleta— parecía que hablaban de cosas diferentes.

Similitudes y divergencias entre los tres procesos

Se pueden apreciar varias similitudes y divergencias entre los procesos de estas tres variedades. Si nos fijamos en el tipo de semilla o variedad, por un lado, tenemos dos variedades de polinización libre, con origen en una misma variedad, y una variedad híbrida de primera generación. Así, en el primer caso, ambas variedades proceden de unas plantas traídas hace aproximadamente cuarenta años de Miranda de Ebro, compradas en una feria, pero que se han venido cultivando y adaptan-

do al territorio vasco hasta el punto de haber dado lugar a, al menos, dos variedades o tomates diferenciables. Para el segundo caso, la variedad es híbrida, no vinculada a ningún territorio, reproducida y comercializada por Monsanto, que la cultiva anualmente en diferentes lugares del planeta. En cierto modo, mientras que las primeras tienen un vínculo con el territorio, donde se han ido adaptando, aunque hace relativamente no mucho tiempo que se trajeron de fuera, la segunda tiene un vínculo con la empresa que la produce como origen de esta.

Siguiendo con la semilla, la variedad sin nombre o de casa no está registrada, el borracho de Aretxabaleta está registrado en el Registro de Variedades de Conservación como variedad sin valor intrínseco, y la variedad Jack está registrada en el Registro de Variedades Comerciales y es Monsanto la empresa conservadora. Para el último caso, el que esté registrada y sea híbrida implica que anualmente debe acudir al mercado a comprar semilla de esta variedad y que actualmente es Seminis la empresa responsable de su multiplicación.

Mirando ahora a los procesos de conservación o difusión de estas variedades y a los valores o criterios que los han promovido, para el caso del tomate de casa, el que fuera un tomate diferente y bueno fue el motivo inicial para conservarlo y que se fuera conociendo entre personas hortelanas cercanas. Este sigue siendo uno de los motivos principales para su conservación, como nos lo contaban en el caserío de Aramaio. Así, nos decían que seguían cultivando este tomate porque era rico y salía bien. Eso es, mientras guste, sea bueno y valga, lo seguirán cultivando. Aun así, vemos que en otras fincas se consideran otros valores o criterios para la conservación de este. Por un lado, el profesor jubilado de Aretxabaleta

ta —no el que difundió el tomate conocido actualmente, sino el primero que me habló del tomate sin nombre, y no le hice mucho caso— lo conserva junto con otros tomates porque le gusta, pero también por el interés en conservar variedades locales de la zona. Por otro lado, el sobrino del hombre que llevó ese tomate de Aramaio a Aretxabaleta lo sigue conservando como algo que ha mantenido su familia y porque es el morado de Aretxabaleta, de tal modo que, cuando va a la charla y ve que su tomate es diferente al que se comercializa con ese nombre, pide semillas de ese otro tomate, pues el suyo estaría degenerado.

El proceso de conservación y difusión del tomate, entonces, se ha basado en la valoración de este —tomate bueno y diferente, y una planta «que se da bien»— y en el contacto directo entre personas hortelanas que han visto las plantas y el tomate en las huertas de Aramaio y de Aretxabaleta y han ido regalándose e intercambiando plantas. El proceso de conservación y reproducción de la variedad se ha hecho por completo en las huertas (sembrar, trasplantar, recolectar, sacar y conservar semilla), si bien las ha trascendido cuando se han intercambiado o vendido las plantas o tomates para cultivar la variedad apreciada en otras huertas.

Para el caso del tomate rosado de Aretxabaleta, que tiene origen en el tomate anterior, es la voluntad explícita de ese profesor de Aretxabaleta de conservar y dar a conocer la variedad la que da un impulso a este proceso, que se refuerza cuando el agricultor profesional empieza a cultivar, seleccionar y mejorar la variedad, proceso en que es fundamental el momento de asignarle un nombre. Así, los valores o criterios que facilitan la promoción, difusión y conservación de la variedad ya no tienen que ver solo con una valoración directa del tomate —es bueno y diferente—, sino con

la valoración que de ello se hace en el mercado en cuanto que producto o mercancía —el que sea diferente permite diferenciarse como agricultores ecológicos— y los valores que se le asocian. A pesar de que es algo forzado diferenciarlos, pues no se trata de que se valore una u otra cuestión, vemos cómo en algunos casos se valora principalmente el que sea ecológico, en otros el que sea un producto de cercanía y una variedad local/tradicional —no porque sea vasca, sino por el valor que tienen las variedades locales como base de la biodiversidad cultivada—, y en otros se valora más notoriamente, desde una perspectiva identitaria, el que sea de aquí, ya sea porque es vasco o porque es de Aretxabaleta. Todos estos valores engarzan muy bien en el contexto definido anteriormente en que lo agrícola y alimentario es fuente de identidad, política y territorial —vasca, local—, pero también política e ideológica —el valor de lo ecológico y lo cercano—.

Por otro lado, el que sea cultivado por agricultores profesionales es también un factor importante en la difusión de este —está en mercados, se empieza a producir planta de la variedad en viveros profesionales, deviene un producto—, a la vez que implica ciertos procesos de estandarización o normalización exigidos en diferente grado por la producción profesionalizada, que necesita tener productos aceptados en el mercado y una producción relativamente predecible y rentable. Este proceso se basa en redes y relaciones algo más complejas e institucionalizadas donde el prestigio o reconocimiento social de los agentes que intervienen es relevante a la hora de conseguir dar a conocer el tomate y donde la confianza no se basa tanto en la cercanía territorial y el contacto directo —con vecinos, familiares, compañeros de trabajo—, sino en relaciones directas en espacios formalizados —por

ejemplo, organizaciones de agricultura ecológica— y en valores sociales e ideológicos que generan prestigio y confianza en las personas productoras o el producto mismo.

Finalmente, para el caso de la variedad Jack y el Euskal Tomatea, los procesos de categorización, estandarización y normalización se centran principalmente en el proceso productivo y de distribución, pero también en el producto, el tomate. La variedad Jack se adapta bien a las exigencias de la marca, mientras que la expansión del tomate etiquetado con Eusko Label genera un aumento de la producción de esta variedad de tomate y la identificación de esta con los tomates vascos. Así, el reglamento de la marca establece qué tipo de variedades pueden usarse y todo el proceso de control y certificación del producto de calidad, proceso que, como ya he dicho, controla la producción desde el registro de las producciones hasta la comercialización del fruto. En este caso, la etiqueta es la garante principal de la calidad y el origen para los tomates comercializados bajo la marca Eusko Label, eso es, es el espacio o agente generador de confianza. Para este caso, dos de los valores o criterios para la promoción de estos tomates son el de la calidad y el del origen o procedencia, que se valora tanto por ser de aquí —en cuanto que vasco a nivel identitario— como porque se pone en valor la producción de cercanía.

Recapitulando

A lo largo de este texto he presentado los procesos en que tres variedades de tomate se configuran y adquieren —o no— reconocimiento social. En ellos son fundamentales la caracterización, categorización y el conocimiento en torno a estos tomates. Si he hablado de tres variedades de cultivo y, por lo tanto, diferen-

ciado entre el tomate morado de Aretxabaleta y el tomate de casa es precisamente porque vemos que los procesos y prácticas en torno a uno y otro son muy diferentes. Sin embargo, es interesante ver también las similitudes entre ellos. Así, en los tres casos, dos cuestiones fundamentales para la definición, uso y mantenimiento de cada una de las variedades han sido los valores asignados a cada una de ellas y los mecanismos de generación de confianza hacia las personas productoras o el producto consumido, eso es, los mecanismos de garantía de esos valores. Sin embargo, como hemos visto en el apartado de comparación, estos valores y mecanismos de generación de confianza son diferentes en cada uno de los casos y no pueden entenderse al margen de las prácticas de categorización, definición y normalización de estas variedades.

Uno de los valores que han aparecido hace referencia a la localidad de estos tomates, tanto de su producción como de la procedencia de las semillas. De hecho, es la característica principal a la que se recurre cuando se usa el término *variedad local*, por lo que podríamos pensar que los procesos del tomate sin nombre y del morado de Aretxabaleta tendrían más en común entre ellos que con la variedad Jack. Es precisamente por ello por lo que quiero remarcar ahora algunas similitudes entre este último y el morado de Aretxabaleta. En ambos casos tenemos dos tomates cultivados por personas agricultoras profesionales y cuya planta la podemos encontrar en viveros de planta. Además, en los dos casos se le inscribe al tomate el valor de ser local como valor identitario —ya sea vasco o de Aretxabaleta—. Así, ya no se compran, intercambian o cultivan esos tomates como mero alimento, sino también como producto identitario cuya ingesta supone también la ingesta y adquisición de esa identidad. Estos tomates

ya no son solo alimento, sino también producto, mercancía. Es interesante en este sentido ver el papel de lo agrícola y alimentario como fuente de autoctonía e identidad vasca que, en este caso concreto, nos habla también de cómo son los procesos de configuración y significación de esta identidad: procesos en que se disciplina la materia y en que la autoctonía es producida por «redes expertas» (Gatti y Martínez de Albéniz, 2006; Martínez de Albéniz y Seguel, 2006).

Para que estos tomates sean (re)conocidos como tomates vascos o locales es necesaria la identificación de estos, ya sea con un nombre, una forma o unas características determinadas. Esto impone en ambos casos la necesidad de cierto grado de homogeneidad del producto, que debe poder identificarse y (re)conocerse, que tiene ahora existencia y reconocimiento público. Esta es precisamente una de las diferencias principales entre el tomate de casa o sin nombre y el morado de Aretxabaleta. Ambos son considerados variedades locales; sin embargo, los procesos y prácticas en torno a uno y otro son muy diferentes precisamente por el grado de normalización, homogeneización y reconocimiento, así como por las redes, espacios y personas protagonistas en el cultivo, difusión y conservación de cada uno.

Por otro lado, quiero proponer la idea de pensar en estos tomates como actantes que, en la interacción entre ellos, se están coconstituyendo y configurando mutuamente de tal modo que no podemos entender la existencia de uno sin comprender la del otro y la relación de ambos. Por ejemplo, las características tanto organolépticas como productivas del tomate Jack comercializado bajo la marca Eusko Label establecen la referencia de lo que es un tomate vasco y un buen tomate, lo cual condiciona qué variedades valorar y por qué. En este caso, condiciona muchas de las caracterís-

ticas del morado de Aretxabaleta y las prácticas de cultivo, productivas, de intercambio y comercialización de este. Otro ejemplo lo vemos en la interacción entre este último tomate y el tomate sin nombre: la referencialidad del primero afecta y refuerza la no referencialidad de los tomates sin nombre, lo que refuerza el anonimato de estas. Al buscar cerrar y definir qué tomates son el morado de Aretxabaleta también se está definiendo qué es lo que queda fuera de él y el uso y prácticas que lo van a configurar. Pero no solo propongo pensar en estos tomates como actantes en la relación entre ellos, sino que pienso en estos tomates como actantes más allá de ellos mismos y de estas variedades, pues vemos cómo, con ellos, se está definiendo también lo que es vasco, lo que es local, lo que es y cómo una variedad local, e incluso a las personas que los consumimos.

Con todo lo expuesto hasta el momento, y aludiendo a las preguntas con que abría el texto, lo que propongo es fijarnos en los procesos, prácticas y relaciones en los que estos tomates devienen, existen, se constituyen, siempre en relación. De este modo, a la pregunta inicial de si esos tomates eran el mismo, de si uno había degenerado o de cuál era del morado de Aretxabaleta, la respuesta apunta a esos procesos, prácticas y relaciones en que esos tomates se diferencian, se jerarquizan o se degeneran. Propongo hablar de dos tomates diferenciados precisamente porque se constituyen y configuran de forma diferenciada. Sigo sin poder explicar en qué momento y cómo se pasa de una variedad a otra, a la existencia de dos variedades, pero esta ya no es la cuestión que me interesa. Lo que constato ahora es la existencia de estas dos variedades en el marco de unas redes, relaciones y prácticas que los diferencian, en el marco de unos procesos de coconfiguración y coconstitución que preci-

samente nos presentan a estos tomates como naturoculturas.

Sigue abierta la pregunta de cuál o cómo es el morado de Aretxabaleta. Si bien la respuesta podría ser que es el tomate que se está constituyendo como tal, he apuntado a elementos y prácticas contradictorias en esta configuración, pues ha habido un proceso de difusión y diversificación en torno a esta variedad, pero siempre en tensión con prácticas que tienden a su homogeneización. Y me viene ahora a la mente una conversación que tenía hace poco con uno de los profesores jubilados de Aretxabaleta en la que mostraba cierta preocupación en torno a la idea de que hay tomates que se identifican o nombran con el de Aretxabale-

ta, pero que no lo son. La duda era: ¿qué ha pasado para que haya esta confusión o en qué momento se ha generado? La idea de fondo era la existencia de un tomate, concreto, de Aretxabaleta. Seguramente la idea misma de la existencia del tomate es uno de los elementos principales para la configuración de este. De momento, y a pesar de los trabajos que han ido en esa dirección, no hay una relación directa y normalizada entre el nombre —que además son varios— y el fruto de esta variedad de tomate, entre significación y materialidad física. Las tensiones en torno a ello son evidentes y tiran con fuerza, pero de momento el tomate todavía está abierto.

Bibliografía

- AGUILAR CRIADO, E. *et al.* (2014). La producción de calidad: nuevas estrategias rurales para nuevos consumidores. En Soronellas, M., Lozano, C. y Andreu, A. (Eds.), *Actas del XIII Congreso de Antropología de la FAAEE; Prácticas locales y discursos globales sobre ruralidad. Diálogos desde la economía, la ecología y la cultura* (pp. 5349-5365). Tarragona: Universitat Rovira y Virgili.
- ALBERDI COLLANTES, J. C. (2002). Calidad e identificación en el desarrollo de la horticultura del País Vasco. *Espacio, Tiempo y Forma. Serie VI, Geografía*, 15, 29-50.
- (2003). Distintivos y labels de calidad como herramientas de comercialización para el agricultor profesional. *Lurralde: Investigación y Espacio*, 26, 63-82.
- (2005). El polígono hortícola en el País Vasco como interpretación de las iniciativas territoriales industriales. *Investigaciones geográficas*, 37, 27–46.
- ÁLVAREZ RODRÍGUEZ, A. y RUIZ DE GALARRETA GÓMEZ, J. I. (1995). *Variedades locales de maíz de Gipuzkoa. Evaluación y clasificación*. Vitoria-Gasteiz: Diputación Foral de Guipúzcoa.
- ANZA, M. y RIGA, P. (2004). Cultivo de tomate bajo condiciones de clima atlántico. *Vida rural*, 189, 26-27.
- ANZA, M., RIGA, P. y BARREDO, A. (2005). Calidad organoléptica del tomate Eusko-Label. *Sustrai*, 66, 47-51.
- GALDÓS URRUTIA, R. (2004). La intervención pública en la promoción de la calidad agroalimentaria: normativa comunitaria, española y vasca. *Investigaciones geográficas*, 34, 47-62.
- GATTI, G. y MARTÍNEZ DE ALBÉNIZ, I. (2006). Banalización de la identidad, cultura experta y sociedad del conocimiento. El estudio de la identidad colectiva en el País Vasco hoy. *Azkoaga. Cuadernos de ciencias sociales y económicas*, 13, 5-22.
- GONZÁLEZ-ABRISKETA, O. (2017). Manifiesto de las especies de compañía, de Donna Haraway. *AIBR, Revista de Antropología Iberoamericana*, 12(1), 109-112.
- HARAWAY, D. (2016). *Manifiesto de las especies de compañía*. Vitoria-Gasteiz: Sans Soleil.
- IPGRI (1996). *Descriptorios para el tomate (Lycopersicon spp.)*. Roma.
- MARTÍNEZ DE ALBÉNIZ, I. y G. SEGUEL, A. (2006) La producción de la autoctonía: la investigación en especies animales y vegetales vascas. *Azkoaga. Cuadernos de ciencias sociales y económicas*, 13, 131-53.
- MOL, A. (2002) *The body multiple: Ontology in medical practice*. Duke: Duke University Press.
- y LAW, J. (2004). Embodied action, enacted bodies: The example of hypoglycaemia. *Body & society*, 10(2-3), 43-62.
- RIGA, P., URANGA, I. y JUARISTI, B. (2014). Calidad sensorial y nutracéutica de variedades locales de tomate. En *Actas de horticultura. XIII Jornadas del grupo de horticultura. I Jornadas del grupo de alimentación y salud*, 65, 125-30.
- RUIZ DE GALARRETA, J. I. (2009). *Seleto. Mejora genética y selección de cultivos hortícolas adaptados a la agricultura ecológica*. Neiker-Tecnalia.
- SAUCA IBIRICU, E. y RUIZ DE GALARRETA, J. I. (2006). *Selección y mejora genética de las especies tomate y lechuga para su utilización en agricultura ecológica*. Informe año 2004-2005. Ekonekazaritza.
- (2009) *Resumen ensayos, testajes y caracterización de variedades de diferentes especies realizados entre 2001 y 2008*. Ekonekazaritza.
- SOLOAGA, A. *et al.* (1996). Caracterización preliminar de variedades locales de alubia Gernikesa. *Sustrai*, 41.
- VIDAS, A. A. de, HÉMOND, A. y VAN'T HOOFT, A. (2014). Dar de comer para convivir. Comida ritual y alteridades en el México indígena. *Anthropology of food*, S9.

Laburpena: Artikulu honetan hiru nekazal aldaeren inguruko kategorizazio, normalizazio eta aitopen prozesuak aztertuko ditut, *Jack* tomatea, *Aretxabaletako Morea* tomatea, eta *izenik gabeko* edo *etxeko* tomatearen ingurukoak, hain zuzen. Haziak *naturokulturak* direla ulerturik, aldaera hauek nola egiten diren eta nola ekiten duten ulertu nahi dut. Hau da, hauei izaera ematen dieten prozesuetan sakondu nahi dut. Kalitatea, jatorria eta bertakotasuna -lurraldearekin lotuta dagoen identitate politiko gisa zein gertuko produktuari atxikitzen zaion balio gisa- izango dira tomate hauen eta tomate hauek jaten dituzten pertsonen eraketan agertuko zaizkigun balio nagusiak.

Hitz gakoak: haziak, bertako aldaerak, Eusko Label, aitopena, kategorizazioa.

Abstract: In this article I analyze the categorization, normalization and recognition processes of three crop varieties: the *Jack* tomato, the *Purple Tomato of Aretxabaleta*, and the *no-name* tomato or *home-tomato*. Understanding seeds as naturecultures, I aim to better understand how these varieties are produced and act as such, to then further study the processes that create them and what they do. Quality, origin, and locality, as political identity and type of autochthony and as added value to the product of proximity, will appear as fundamental values in the production of these tomatoes and for the people who consume them.

Keywords: seeds, local varieties, Eusko Label, recognition, categorization.