

Las denominaciones, a la vanguardia de la producción agroalimentaria

La huerta andaluza, hace del hortofrutícola el sector más importante de entre los sectores agroalimentarios de la Comunidad Autónoma y uno de sus grandes motores de desarrollo. No en balde, produce anualmente 5,5 millones de toneladas de hortalizas y 1,5 millones de frutas que alcanzaron en 2004 un valor de 3.662 millones de euros, lo que supone un 37% de la Producción Final Agraria (PFA) de Andalucía.

Este porcentaje es todavía más significativo en la provincia de Almería, buque insignia del sector hortofrutícola andaluz, donde asciende al 85% del PFA, gracias al peso de los cultivos hortícolas bajo invernadero –tomates, pimientos, pepinos, melones y sandías, entre otros–, de espectacular desarrollo en las últimas décadas.

Cádiz es la tierra de las tagarinas, habichuelas o judías verdes, calabazas, brevas, melones, melocotones y albaricokes.

La provincia de Córdoba es famosa por sus frutas y hortalizas desde los tiempos del Califato. Son importantes los cultivos del espárrago, el almendro y el ajo, base de platos típicos andaluces como el Ajoblanco y el Salmorejo.

En Granada, especialmente en las vegas, se cultivan hortalizas como el espárrago triguero, la alcachofa y la cebolla. Por su parte, las tierras de la costa son famosas por sus chirimoyas, aguacates y guayabas.

La riqueza horticola de Huelva se basa en producciones como fresas y fresones –segundo núcleo mundial por detrás de California–, cítricos, higos y brevas.

En Jaén sobresalen las hortalizas que protagonizan la receta de la pipirrana, las espinacas y los espárragos silvestres.

Almendras y uvas, tanto frescas como pasas con denominación de origen reinan en Málaga, tierra también de espinacas y espárragos trigueros. Por su parte, en Sevilla se cultivan hortalizas (espárrago, escarola, alcachofa, etc.), además de naranjas, melocotones y tomates para industria.

De toda la producción de hortalizas, más de la cuarta parte corresponde al tomate y se localiza básicamente en territorio almeriense. Y entre las frutas, los cítricos –principalmente de

las provincias de Sevilla y Huelva– suponen tres cuartas partes de la producción. Merece, como decíamos anteriormente, una mención especial el sector fresero, puesto que el 95% de la fresa española procede de Andalucía, con Huelva como epicentro.

El sector hortofrutícola andaluz es además el principal exportador a nivel nacional, con un valor aproximado de 2.400 millones de euros en 2004, sobresaliendo el peso, dentro de mismo, de pimientos, tomates y pepinos.

El sector agroalimentario aporta más del 35% de las exportaciones a la balanza comercial andaluza y, dentro de este campo, el sector hortofrutícola representa por sí sólo el 20%, siendo fundamental para su equilibrio.

En Andalucía hay reconocidas dos denominaciones de origen de frutas (DOP Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga y la DOP Pasas de Málaga) y una denominación específica de hortalizas (DE Espárrago de Huétor-Tájar), así como un avance importante de sistemas respetuosos con el medio ambiente: Producción Integrada y Producción Ecológica.

Además de estas producciones se encuentra en tramitación la Denominación Específica Tomate de La Cañada-Níjar, en Almería, única provincia que hasta el momento no cuenta con ninguna denominación.

Además, cabe destacar que 220 productos hortofrutícolas, pertenecientes a unas cincuenta empresas, están inscritos en la marca Calidad Certificada de la Junta de Andalucía que identifica a productos agroalimentarios con características específicas que les confieren un elevado nivel de calidad.

DOP Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga

En Andalucía se cultivan actualmente unas 3.000 hectáreas de chirimoyo, con la producción de 35.000 toneladas, de las que el 90% se consumen en España y el 10% restante se exporta a la Unión Europea.

La chirimoya presenta una forma acorazonada, con un peso mínimo por unidad de 100 gramos. El color característico es el verde pálido, con un aspecto liso y pulpa de color blanquecino. Las pro-



tegidas deben presentarse enteras, sanas y limpias, sin ningún daño externo ni olores o sabores extraños, así como desprovistas de pedúnculo.

La Denominación de Origen Protegida Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga fue reconocida como tal en 2002. La zona amparada abarca una extensión de 858 km² situados en la costa oeste de Granada (Itrabo, Jete, Lentej, Los Guájares, Molvízar, Motril, Vélez, Benaudalla, Salobreña y Almuñécar, sede del Consejo Regulador) y la costa este de Málaga (Algarrobo, Frigiliana, Nerja, Torrox y Vélez-Málaga), una zona de producción que coincide plenamente con la de acondicionamiento y envasado de la chirimoya.

Se califican frutos procedentes de dos variedades autóctonas Fino de Jete (95% de la superficie) y Campas, siempre de categoría Extra o Primera y destinados al consumo en fresco.

DOP Pasas de Málaga

La Pasa de Málaga es el resultado del secado natural al sol de los frutos maduros de *Vitis vinifera L.*, variedad Mosca-

tel de Alejandría –también denominada Moscatel de Málaga–, cosechada y secada en las zonas de Axarquía –marca natural de la provincia de Málaga– y Manilva –comprende los términos municipales de Manilva, Casares y Estepona–. En 1996 se aprobó

el Reglamento de la Denominación de Origen, única en España de este producto, y se constituyó su Consejo Regulador, si bien en septiembre de 2004 y para aprovechar las sinergias en las acciones de control y promoción del Consejo Regulador de Origen Málaga y Sierras de Málaga, dedicadas a vinos, se produce la fusión entre ambos.

La producción total de pasas certificadas en la última campaña 2005-2006 fue de 550.000 kg, comercializados fundamentalmente en el mercado interior,



puesto que tan sólo se exporta alrededor de un 10%.

DE Espárrago de Huétor-Tájar

En 1996 se aprobó el Reglamento de la Denominación Específica (DE) Espárrago de Huétor-Tájar, que abarca los municipios granadinos de Huétor-Tájar, Illora, Loja, Moraleta de Zafayona y Villanueva de Mesía, todos ellos situados en la vega baja de Genil.

La zona de elaboración coincide con la producción. El cultivo se desarrolla en altitudes comprendidas entre 450 y 650 mm.

La Denominación ampara espárragos verdes morados, similares a los trigueros, obtenidos a partir de una selección tradicional de subespecies autóctonas de la *Asparagus officinalis L.*, y que se cultivan en pequeñas explotaciones familiares.

Entre sus características cabe destacar que los turiones se recolectan siempre a primera hora del día para evitar la insolación de la planta, que podría disminuir su calidad. En la misma parcela se efectúa una primera selección, eliminando los turiones abiertos, torcidos o atacados por alguna plaga. ■



Una mina de oro verde



El aceite de oliva Virgen Extra es la grasa más noble. Ninguna la supera en sus características gastronómicas, nutricionales y dietéticas. Sus virtudes fueron apreciadas antes de que descubriesen los fundamentos científicos de sus efectos, y por esta razón, donde tradicionalmente se produce, ha tenido siempre un significado que va más allá que el de otros alimentos, porque en realidad es más que un producto, una verdadera cultura.

A lo largo de la historia, el consumidor español ha demostrado su fidelidad al aceite de oliva Virgen Extra andaluz, cuya calidad está garantizada por las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) que son once: Antequera, Baeza, Campiñas de Jaén, Estepa, Montes de Granada, Poniente de Granada, Priego de Córdoba, Sierra de Cádiz, Sierra de Cazorla, Sierra Mágina y Sierra de Segura.

Su certificación implica sencillamente que el envase que se va a adquirir no sólo protege un producto irreprochable desde la perspectiva de su calidad, sino incluso una cultura y un valor añadido desde el punto de vista de la salud. ■

Seis Denominaciones de Origen y trece Vinos de la Tierra

Andalucía es, sin exageraciones, un paraíso para el vino. La clave reside en su clima típicamente mediterráneo, con precipitaciones irregulares, inviernos suaves y veranos muy calurosos y secos, lo que genera la producción de vinos de gran calidad, que se identifican con la cultura de la tierra y se elaboran gracias a variedades autóctonas, vinificaciones propias y sistemas exclusivos.

La calidad de los vinos andaluces viene reconocida a través de seis Denominaciones de Origen, organizadas en torno a cuatro Consejos Reguladores: Málaga y Sierras de Málaga, Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla Sanlúcar de Barrameda, Montilla-Morilles y Condado de Huelva. Pero también contribuye el más reciente reconocimiento de trece Vinos de la Tierra, que se distribuyen por la mayor parte de las provincias.

En conjunto, el viñedo de uva para vinificación ocupa una superficie cercana a las 37.000 hectáreas, la gran mayoría amparadas por una denominación de calidad. ■

