

Andalucía

SEPARATA DE ORIGEN | NÚMERO 16 | JULIO - AGOSTO 2006 | AÑO III

En colaboración con:

ORIGEN
LA REVISTA DEL SABOR RURAL
www.eumedia.es

el
paraíso de



las frutas y
hortalizas

Andalusia, the horticulture paradise



Andalucía
al máximo



Andalucía
al máximo



Andalucía, el paraíso hortofrutícola

*Andalusia,
the horticulture
paradise*

Fruitas y hortalizas contribuyen a endulzar y a dar más calidad a nuestra alimentación. No existe nada más exquisito, agradable y digestivo que las frutas y las hortalizas frescas y los frutos secos, los alimentos más recomendables, no sólo desde el punto de vista de la salud, sino también desde la perspectiva visual, según la cual los alimentos nos entran, en primer lugar, por los ojos. La abundancia de frutas y hortalizas es uno de los tesoros de cualquier despensa, ya que pone en funcionamiento todos los sentidos y nos seduce con sus aromas sugerentes y sus indefinibles matices, proporcionando sabores que, en el caso de las frutas, pueden ser a la vez dulces y ácidos, y también suaves consistencias.

Además, cuando descubrimos las inmensas posibilidades de transformación de las diferentes variedades de frutas y hortalizas (zumos y similares, mermeladas, macedonias, postres y helados, etc.), surge un universo de posibilidades que nos permite acceder a una experiencia siempre nueva y agradable.

Fruits and vegetables contribute to sweeten and provide higher quality to our diet. There is nothing more exquisite, pleasant and digestive than fresh fruit and vegetables and dried nuts. They are the highest recommended type of food, not only from a health point of view, but also from a visual perspective as some say food is a feast for the eyes.

An abundance of fruit and vegetables is one the most valued treasures of a pantry, seeing as they awaken our senses and they seduce us with their tempting aromas and their undefinable nuances, indulging us with flavours that, in the case of fruits can be either sweet or sour, and also supplying us with soft consistencies.

When we discover the immense transforming potential of the different varieties (juices and other beverages, marmalades and jams, fruit salads, desserts and ice-creams, etc...) a whole new universe emerges full of possibilities which always allow us to obtain new and satisfactory experiences.

Vegetables may be consumed in salads or cooked in a diversity of ways.

FRESH FRUITS AND VEGETABLES

In fact, any basic nutritional diet recommends we begin the day eating a fresh piece of fruit in order to prepare our bodies for the daily activities ahead of us.

Todos los tratados de nutrición recomiendan comenzar el día comiendo fruta fresca con el fin de preparar al organismo para la actividad cotidiana. Y con respecto a las hortalizas, se pueden consumir en ensaladas, aderezadas con aceite de oliva virgen extra y un vinagre andaluz, o cocinadas de muy diversas maneras.

Disfrutarlas de la manera más natural posible

Lo ideal es disfrutar de las frutas y hortalizas de la manera más natural posible para que conserven toda su esencia, esa amalgama de poderes nutricionales de la que se benefician.

Frutas y hortalizas proporcionan siempre la alternativa de introducir la creatividad en la cocina y ampliar las posibilidades de elaboración y presentación de nuestra comida, incorporándose a la dieta diaria como un alimento indispensable que contribuye a mejorar la calidad de vida.

Los expertos en nutrición aconsejan tomar como mínimo cinco raciones diarias de frutas y hortalizas, una cantidad que sólo alcanza alrededor del 16 por 100 de la población española, según algunos estudios.

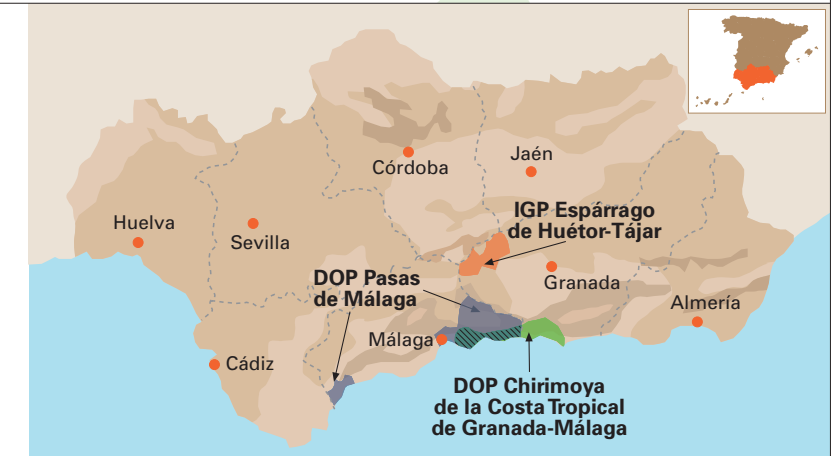
Además, existe otra estadística a tener en cuenta: casi tres cuartas partes de los ciudadanos creen que ingieren suficiente cantidad de estos productos sin hacerlo.

Las causas son diversas: un estilo de vida difícil de compaginar con el consumo de frutas y hortalizas frescas, falta de información y educación nutricional o la proliferación de productos alternativos que se autodefinen como equivalentes al consumo irremplazable de frutas y hortalizas.

PILARES DE LA DIETA MEDITERRÁNEA

Las frutas y hortalizas son uno de los pilares de la llamada Dieta Mediterránea, que se practica principalmente en el sur de Europa y que se basa en un alto consumo de vegetales (frutas, verduras, legumbres, frutos secos y cereales), aceite de oliva virgen extra, pescado y vino.

Las propiedades que se le atribuyen a la Dieta Mediterránea



It is recommended that they are cooked and seasoned as little as possible, so that they can taste of what they are truly meant to taste of, and so that they can retain most of their properties, the amalgam of nutritious powers they possess.

Fruits and vegetables provide an opportunity to introduce creativity into cooking and widen the possibilities of elaborating and presenting our dishes, becoming part of our daily diet as indispensable nourishment which contributes to giving us a better quality of life.

Nutrition experts prescribe a minimum intake of 5 servings per day of fruits and vegetables, an amount which approximately only a 16% of the Spanish population reaches, according to some studies.

Above this, there is another statistic: almost three quarters of the population believe they eat satisfactory amounts of these products without actually doing so.

The reasons are varied: a life style difficult to combine with the consumption of fresh fruits and vegetables, the lack of information and nutritional education, or the proliferation of alternative products self-defined as equivalent for the unreplaceable fruits and vegetables.

THE MAIN FOUNDATIONS OF THE MEDITERRANEAN DIET

In fact, fruits and vegetables are part of the main foundations of the so-called Mediterranean Diet, which is followed in the south of Europe.

This Diet is based on a large intake of vegetables (fruits, vegetables, legumes, dried fruits and cereals), as well as consuming extra virgin olive oil, fish and wine.

The qualities ascribed to the Mediterranean Diet are based mainly on the data that the number of cardiovascular illnesses is much lower.

Apart from the necessary contribution of vitamins, minerals, fiber and carbohydrates that fruits and vegetables provide us with, the virtues of the Mediterranean Diet are also determined by eating more fish, specially blue fish, rich in omega 3 fatty acids; by using extra virgin olive oil (which reduces the levels of cholesterol in the blood) instead of saturated animal fat, and lastly, the beneficial effects which a moderate ingestion of wine.

se basan principalmente en la constatación de que la incidencia de enfermedades cardiovasculares es mucho menor. Además del aporte esencial de vitaminas, sales minerales, fibra, hidratos de carbono que nos proporcionan las frutas y hortalizas, las bondades de la Dieta Mediterránea vienen determinadas por el mayor consumo de pescado, en especial pescado azul, rico en ácidos grasos omega 3; por el alto consumo de aceite de oliva virgen extra (que reduce el nivel de colesterol en sangre) en lugar de grasas animales saturadas, y finalmente, por los efectos beneficiosos que proporciona un moderado consumo de vino.

Aunque lo ideal es tomar las frutas y hortalizas en fresco, los cambios en los hábitos alimenticios han llevado al sector a diversificar su oferta para facilitar el consumo.

Así, podemos encontrar en el mercado frutas y hortalizas de IV Gama (peladas, cortadas, lavadas y listas para tomar) e incluso de V Gama (platos ya preparados).

UN HUERTO EN CADA PROVINCIA

La gran riqueza hortofrutícola de Andalucía se distribuye por sus ocho provincias.

La huerta de Almería es, a pesar de las adversidades climáticas, la más generosa. De ella procede aproximadamente el 57 por 100 de la producción hortícola regional, destacando en productos como tomates, pimientos, pepinos, lechugas, judías, melones y sandías. Cádiz es tierra de tagarninas, "habichuelas" (que así se llama a las judías verdes), calabazas, brevas, melones, melocotones, albaricoques y naranjas.

La provincia de Córdoba es famosa por sus frutas y hortalizas desde los tiempos del Califato. Son importantes los cultivos del espárrago, los cítricos y el ajo, que es la base del delicioso "Ajo blanco" y del "Salmorejo".

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

La riqueza hortícola de Huelva se base en producciones como fresas y fresones (esta provincia es el segundo núcleo mundial de producción, por detrás de California), los cítricos, los higos, las brevas y las castañas.



Even though it is best to eat fruits and vegetables fresh, the changes in nutritional habits have led the sector to diversify their offer in order to attract attention.

Therefore, we can now find "IV Gama" (peeled, cut, washed and ready to be consumed) fruits and vegetables in the market and even "V Gama" (ready-made dishes).

A VEGETABLE GARDEN IN EACH PROVINCE

The horticultural richness in Andalusia is distributed across its eight provinces.

Approximately 57% of the regional horticulture production comes from Almería: tomatoes, peppers, cucumbers, lettuce, beans, melons, watermelons, etc...

Cádiz is the land of the "tagarninas" (wild vegetable), "habichuelas" (this is what they call green beans) and pumpkins, "brevas" (the first and larger fruit of the fig tree), melons, peaches, apricots and oranges.

Córdoba is famous for its fruits and vegetables since times of the

Muslims. There is important the cultivation of asparagus, citrus and garlic which is used for the "ajo blanco" and "salmorejo" (with tomatoes and similar to the gazpacho).

In Granada there is a wide and delicious variety of fruits and vegetables (asparagus, artichokes, onions, lettuce, and Cherry tomato), mainly from the area of Vega de Almuñecar and Motril.

The coasts are famous for subtropical plantations such as the custard apple and avocados.

The richness of the plantations in Huelva is also very important, specially due to the cultivation of strawber-

ries and large strawberries (this province is the second largest global nucleus for this product, after California), citrus fruits, figs and chesnuts.

In Jaen the vegetables in the "pipirrana" (a local refreshing salad which is made of finely chopped tomatoes, green peppers, onions and cucumbers), cherry and wild asparagus are grown the most. Almonds and grapes, both fresh and in raisins with designation of origin, grow amply in the province of Malaga, where spinach and wild asparagus plantations can also be found.

In Seville vegetables such as the asparagus, the curly endive or the artichoke stand out as main crops, creating succulent dishes.

En Jaén sobresalen las hortalizas, que protagonizan la receta de la "pipirrana", las cerezas 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.) con las que se hacen platos muy sugerentes. Asimismo, esta provincia destaca por sus naranjas, melocotones y tomates para industria.

Y, por supuesto, en toda Andalucía se producen tomates, pimientos y otras hortalizas con que realizar el típico gazpacho andaluz, en sus diferentes versiones.

LAS PRIMERAS PATATAS

También en todas las provincias andaluzas se cultiva la patata. No en vano, Andalucía fue la tierra a la que primero llegaron estos tubérculos venidos de América que tan importantes son hoy en nuestra dieta.

Se cuenta que a principios del siglo XVI se plantaron patatas en la huerta del Hospital de la Caridad de Sevilla, con el fin de utilizarlas para hacer caldos y ollas con los que alimentar a los enfermos. El cultivo no fue un éxito, pero sí se realizó casi dos siglos antes de que Parmentier las implantara en Francia, atribuyéndose el éxito universal de este producto. En todo caso, quedó en Andalucía el nombre de "papas" y su destacada presencia en guisos y aliños.

INCREMENTAR LA CALIDAD

A toda esta abundancia distribuida del este al oeste de la Región, se ha ido añadiendo en los últimos años el esfuerzo del sector hortofrutícola andaluz por incrementar la calidad en todas las fases del proceso productivo, sabiendo conjugar tradición y modernidad.

Aún queda todavía mucho por hacer, como conseguir estructuras empresariales en origen de mayores dimensiones, que faciliten la concentración y la diversificación de la oferta.

En los últimos años, el sector ha dado un paso más, asegurando a la distribución y al consumidor su calidad a través de distintos sistemas de certificación públicos y privados.

Especialmente satisfactoria es la gran aceptación que Calidad Certificada está teniendo en el sector de las frutas y hortalizas.

As well as this, in Seville is also known for its oranges, and others fruits, as well as tomatoes grown for further use in other industries.

And of course, in all of Andalusia, tomatoes, peppers and other vegetables are grown to create all the different variations of the gazpacho which vary from province to town.

THE FIRST POTATOES

Potatoes are cultivated in all Andalusian provinces. Not in vain,

Andalusia was the first territory these tubers arrived in when brought over from the American continent, and which are so important in the Spanish diet nowadays.

It is said that at the beginning of the XVIth Century potatoes were planted in the vegetable garden of the Hospital de la Caridad de Sevilla, with the idea in mind of using them in soups and stews to feed the ill.

The plantation was not a success, but it turns out that this happened almost two centuries before Parmentier introduced them in France, who then took credit for the universal success of this product.

In any case, the name of "papas" remained in Andalusia as did its outstanding presence in all types of dishes and garnishes.

INCREASE THE QUALITY

In addition to all this abundance distributed from east to west of the Region, the fruits and vegetable sector in Andalusia has striven to increase the quality at all levels of the production process, knowing how to combine tradition and modernity.

In spite of all the achievements that this sector continues to reach, there are still many problems to be solved.

A huge handicap is the abusive differences in price of the products at origin and at destination which defile the producers and consumers.

Still there remains great for doing, as forming form larger company structures at origin, which will help concentration and diversity of the supplies.

In the last years, the sector has climbed up a step, guaranteeing their quality to distributors and consumers through the different systems of public and private certificates.

The great acceptance the Certified Quality trademark for fruit and vegetables has had in the sector is especially satisfactory.

Un potente sector que cuida la calidad

La huerta andaluza es realmente poderosa, diversa y ubérrima. Por nivel de facturación y exportación, el hortofrutícola es el más importante de 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 métricas de hortalizas y 1,5 millones de toneladas de frutas, que alcanzaron en 2004 un valor de 3.662 millones de euros, lo que supone el 37 por 100 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 por 100 de la PFA, gracias al peso de los cultivos hortícolas bajo invernadero, de espectacular desarrollo en las últimas décadas.

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 Almería, Sevilla y Huelva) suponen tres

A strong sector which pays heed to quality

The Andalusian farm-land is truly powerful, diverse and fertile. The fruit and vegetable sector is the most important, when looking at turnover and exporting levels, of the agrifood industries in the autonomous region and is one of its biggest propelling forces towards further development.

Not in vain, it produces an annual amount of 5.4 million Hundred tons of vegetables and 1,4 million Hundred tones of fruits, which in 2004 reached a value of 3.662 million euros, which would amount to 37% of the Final Agricultural Production (FAP) of Andalusia.

This percentage is even more significant in the province of Almería, being the "flagship" of the fruit and vegetable sector in Andalusia, where they reach 85% of the FAP, thanks to greenhouse cultivation of vegetables and fruits, a method which has developed spectacularly in the last decades.

More than a quarter of all vegetable production is taken up by the tomato, which is mainly grown in Almería. Citric fruits (grown mostly in the provinces of Almería, Huelva and Seville) make up for a whole three quarters of the fruit production. In the dried fruits sector, almonds are the most cultivated nuts, covering almost 490.000 acres. The strawberry industry deserves a special mention seeing as 95% of the strawberries consumed in Spain are grown in Andalusia, with the province of Huelva as its renowned epicentre.

The Andalusian fruit and vegetable industry, is also the main exporter, with an estimated value of 2.400 million euros in 2004 (with the last data definitely closed), and peppers, tomatoes and cucumbers being the leading products.



cuartas partes de la producción. En los frutos secos, el cultivo más extendido es el almendro, con casi 200.000 hectáreas y también merece una referencia el sector fresero, puesto que el 95 por 100 de la fresa española procede de Andalucía, en este caso con la provincia de Huelva como epicentro.

El sector hortofrutícola andaluz es, además, el principal exportador nacional, con un valor aproximado de 2.400 millones de euros en 2004 (últimos datos definitivamente cerrados), sobresaliendo el peso, dentro de él, de pimientos, tomates y pepinos. El sector agroalimentario aporta más del 44 por 100 de las exportaciones a la balanza comercial andaluza y, dentro de este campo, el sector hortofrutícola representa por sí solo el 20 por 100, siendo fundamental para su equilibrio.

Gracias al gran esfuerzo inversor y comercializador realizado, el sector hortofrutícola se ha convertido en fuente de riqueza para muchas zonas rurales de Andalucía, distribuidas desde el oeste al este de la Región, logrando niveles de rentabilidad que han permitido fijar población al territorio e incorporar nuevos activos al sector agrario.

De todos es sabido que el proceso de globalización que están experimentando los mercados mundiales, así como la mayor exigencia en seguridad alimentaria y respeto al medio ambiente de los consumidores, han convertido a la calidad, su diferenciación y su certificación en elementos casi indispensables de competitividad para que los productos hortofrutícolas andaluces puedan acceder a todos los mercados.

MÁS DE 200 PRODUCTOS EN CALIDAD CERTIFICADA

La Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía lleva años apostando en firme por el fomento de la certificación y las denominaciones de calidad como estrategia para mejorar la competitividad de los alimentos andaluces a través de la marca Calidad Certificada, que identifica a productos agroalimentarios con características específicas que les confieren un elevado nivel de calidad. El sector de las frutas y hortalizas tiene aquí una presencia muy destacada, con 220 productos inscritos, pertenecientes a cerca de 50 empresas.

Por otra parte, el sector hortofrutícola andaluz es de los más adelantados en materia de certificación y garantía de trazabilidad y calidad del producto.

Muchas de estas producciones cuentan con las certificaciones privadas EUREP-GAP, BRC, u otras homologables, que les abren las puertas de



The agrifood sector contributes with 40% of the exports for the Andalusian market and within this field, the food and vegetable industry represents 20%, thus being elementary for maintaining a sustained equilibrium.

Thanks to the financing and marketing efforts, the fruit and vegetable sector has become a source of wealth for many rural areas in Andalusia, scattered all over the region from east to west, reaching profit levels which have allowed for an increase in the permanent population and for the incorporation of new assets for the agricultural sector.

It is well known to all that with the globalization process which the global markets are experiencing, as well as a higher required level of food safety and a larger sense of respect towards the environment, have made quality, its differentiation and its certification into almost essential elements of competitiveness with which the Andalusian food and vegetable products will be able to access to all markets.

MORE THAN 200 CERTIFIED QUALITY PRODUCTS

The Andalusian local government's Regional Agriculture and Fisheries Ministry has been supporting the promotion of certificates and quality designations as a strategy to better the competitiveness of Andalusian foodstuff through the Certified Quality sign, which identifies agrifood products with specific characteristics which bestow upon them a high level of quality. In this, the fruit and vegetable sector are strongly present, with 220 registe-





los mercados exteriores y les permiten acceder a la gran distribución más exigente de la Unión Europea. Asimismo, en Andalucía hay reconocidas dos denominaciones de origen de frutas (D.O.P. Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga y la D.O.P. Pasas de Málaga) y una denominación específica de hortalizas (D.E. Espárrago de Huétor-Tájar), así como un avance importante de sistemas de producción 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.

PRODUCCIÓN CONTROLADA

Para facilitar el acceso de los productos hortofrutícolas a los sistemas de certificación, en la última década se han desarrollado una serie de Normas españolas, recopiladas y refundidas el pasado año bajo el epígrafe UNE 155000:2005, que establecen requisitos para una producción controlada en frutas y hortalizas frescas, con el objetivo de garantizar al comprador el mayor nivel de calidad. Esta Norma se basa en la garantía de la seguridad alimentaria, a través de un control de residuos de materias activas, con un límite máximo de residuos un 50 por 100 por debajo de lo obligatorio y un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), considerado básico para la seguridad alimentaria en la industria. A ello se añade el control en origen a través de los sistemas de trazabilidad y que todas las prácticas productivas sean respetuosas con el medio ambiente. Y también incide en la protección de los trabajadores a través de la implantación de un Plan de Prevención de Riesgos Laborales.



red products, which belong to almost 50 different companies. The fruit and vegetable sector are the most advanced in regards to certified products, traceability guarantees and quality of products.

Many of these productions have private certificates such as EUREP-GAP, BRC as well as other approved ones, which open the doors to external markets and allow them to enter the larger, more demanding distribution of the European Union.

In Andalusia there are two recognised Designations of Origin for fruits (PDO Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga and PDO Pasas de Málaga) and one Protected Geographical Indication for vegetables (PGI Espárrago de Huétor-Tájar), as well as an important advance in the production methods which respect the environment: Organic Farming and Integrated Farming.

Apart from these mentioned productions, a Protected Geographical Indication (PGI) Tomate de La Cañada-Níjar is currently being processed for Almería, which is the only Andalusian province left without a designation.

CONTROLLED PRODUCTION

In order to make access to the certification systems easier for the fruit and vegetable products, during the last decade a series of Spanish Regulations, compiled and adapted last year under the section UNE 155000:2005, which establishes the requirements for a controlled production of fresh fruits and vegetables, with the aim of guaranteeing the consumer a higher level of quality.

This Regulation is based on guaranteeing food safety, through control of active matter residues, with a maximum limit to residues of 50% below compulsory standards and a system of Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), considered basic for food safety in the industry. Also mentioned is the control at origin through the traceability systems and having all methods of production respect the environment. It also insists on the protection of its workers by introducing a Prevention of Work-Related Accidents Plan. This model of certification is the most extended one used in the fruit and vegetable sector of Andalusia, specially the vegetable industry, where it is recognised by both distributors and consumers.

Its objective is to be able to reach all European markets, which is the final destination of 50% of the Andalusian fruits and vegetables, with one single method of production.

Currently the controlled production is accredited with the prestigious EUREP-GAP system. The products which fall under this protocol may use the "N" trademark for fruits and vegetables which are to be consumed fresh, with a minimum quality requi-

Este modelo de certificación es el más extendido en el sector hortofrutícola andaluz, especialmente en el hortícola, donde es reconocido tanto por los distribuidores como por los consumidores. Su objetivo es que con un único sistema de producción se pueda acceder a todos los mercados europeos, destino de más del 50 por 100 de las frutas y hortalizas andaluzas. Actualmente, la producción controlada está homologada con el prestigioso sistema EUREP-GAP.

Los productos conformes con este protocolo pueden hacer uso de la marca N para frutas y hortalizas de consumo en fresco, exigiéndose como requisito mínimo de calidad que el producto sea de categoría "Primera".

AUGE DE LAS PRODUCCIONES INTEGRADA Y ECOLÓGICA

Otra denominación de calidad que ha experimentado un fuerte desarrollo en los últimos años ha sido la Producción Integrada, que utiliza al máximo los recursos y mecanismos de producción naturales y asegura a largo plazo una agricultura sostenible, introduciendo métodos biológicos y químicos de control, así como otras técnicas que compatibilicen las exigencias de la sociedad, la protección del medio ambiente y la productividad agrícola.

Hoy en día, la Producción Integrada andaluza ha alcanzado más de 260.000 hectáreas. En el sector hortofrutícola destaca su implantación en los cultivos de fresa, cítricos y frutales de hueso. Muchos productos hortofrutícolas cuentan con sus propios Reglamentos específicos, en los que se definen los requisitos que deben cumplir en la producción. La aprobación en 2004 del reglamento que regula la manipulación de productos en centrales hortofrutícolas representó un punto de inflexión para el avance de la Producción Integrada en el sector.

A ello habría que añadir también la importancia creciente que la Producción Ecológica tiene en el sector hortofrutícola. Básicamente, la Producción Ecológica se distingue de otros sistemas de producción en la exclusión del uso de productos químicos de síntesis (plaguicidas, herbicidas, abonos químicos, etc.), así como de la manipulación genética, fomentando métodos alternativos de control de plagas y enfermedades. Andalucía es la Comunidad Autónoma con una mayor superficie dedicada a la Producción Ecológica, con 519.000 hectáreas, el 10% de la superficie total agraria de Andalucía. En el año 2005, la superficie creció un 23,5%, el mayor aumento de la última década.

Para que un producto hortofrutícola se comercialice como ecológico o de producción integrada deberá estar necesariamente certificado por un organismo autorizado por la Consejería de Agricultura y Pesca.

rement that the product comes from a "First" class production. Another Quality Designation which has experienced a strong development in recent years is the Integrated Farming, which uses natural resources and mechanisms of production to the utmost. It is a long-term security for sustainable farming, introducing biological and chemical methods of control, as well as other techniques, thus helping create compatibility between consumer demands, environmental protection and agricultural productivity.

THE BOOM OF ORGANIC AND INTEGRATED FARMING

Now a days, Integrated Farming in Andalusia has extended over 640.000 acres. In the fruit and vegetable industry, Integrated Farming has been implanted in the cultivation of strawberries, citrus fruits and single-seeded fruits. Many fruit and vegetable products have their specific Regulations, with an outline of the



requirements that must be fulfilled. The approval in 2004 of a Regulation which controls product handling within the fruit and vegetable factories meant a step up in the advance in Integrated Farming sector, by completing the circle all the way to its release into the market.

Organic Farming has also had a recent upsurge in the fruit and vegetable industry. It is different to other methods of farming in that it doesn't use synthetic chemicals (pesticides, herbicides, fertilizers, etc.), or make use of genetic manipulation, but instead promotes alternative methods of pest and control and illnesses. Andalusia is the autonomous region with the largest area dedicated to Organic Farming, with 1.297.500 acres, which represents 10% of the total agricultural land in Andalusia. In 2005, this area grew 23,5%, which was the largest increase of the last decade. In order to have a fruit or vegetable product marketed as an organic product or stating that it comes from an integrated farm, it must be certified by an authorised body of the Regional Agriculture and Fisheries Ministry.

D.O.P. de la Costa Tropical de Chirimoya Granada-Málaga

La chirimoya fue traída de América en los siglos XVI y XVII por emigrantes andaluces que retornaban del Nuevo Mundo cargados de semillas de cultivos tropicales exóticos y encontró su acomodo ideal en las costas de Granada y Málaga, que se benefician de un clima parecido al de sus lugares de procedencia. De hecho, es la única zona de toda Europa donde se puede desarrollar el árbol del chirimoyo.

No obstante, el cultivo propiamente dicho comienza en huertos familiares de la costa mediterránea a finales del XIX y principios del XX y algunas informaciones señalan que, a principios de la década de 1920, había cerca de 5.000 chirimoyos en el valle del Río Verde.

Durante los cuatro primeros años de vida del árbol se lleva a cabo la poda de formación y, a partir del quinto año, la de fructificación. La fecundación es problemática, por lo que a veces se recurre a la polinización manual.

El entorno es esencial para el desarrollo del fruto, pues las costas malagueñas y granadinas son la única zona del continente europeo con clima subtropical.

Sin embargo, los suaves vientos locales de principios de verano, con unas condiciones adecuadas de humedad y temperatura, favorecen la polinización natural de la chirimoya.

En Andalucía se cultivan actualmente unas 3.000 hectáreas de chirimoyo, con una producción de 35.000 toneladas. El 90 por 100 se consume en nuestro país y el 10 por 100 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. Deben presentarse enteras, sanas y limpias, sin ningún daño externo ni olores o sabores extraños, así como desprovistas del pedúnculo. Normalmente se emplea para consumo en fresco.

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 858,7 kilómetros cuadrados situados en la costa oeste de Granada (Itrabo, Jete, Lentejé, 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).

La zona de producción coincide con la de acondicionamiento y envasado de la chirimoya.



Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga PDO

The custard apple was brought over from the American continent around the XVIth and XVIIth Centuries by Andalusian emigrants who returned from the New World loaded with tropical seeds for cultivation which found the ideal crop-growing conditions in the coasts of Granada and Málaga, having a similar climate to those of the areas they originate from. In fact, it is the only area in Europe where the custard apple tree can really grow.

Nevertheless, its cultivation per say did not begin until the end of the XIXth or the beginning of the XXth Century in small family owned orchards on the mediterranean coast. There are documents which prove that at the beginning of the 1920's decade, there were around 5000 custard apple trees in the valley of Río Verde.

During the first four years of the tree's life it will undergo formation pruning, and fruit tree pruning from the fifth year onwards. Pollination can be difficult, therefore sometimes manual pollination is needed.

Se califican frutos procedentes de dos variedades autóctonas, "Fino de Jete" (95 por 100 de la superficie) y "Campas", siempre de categoría Extra o Primera y destinados al consumo en fresco. La primera variedad procede de una selección local de la población granadina de Jete, en pleno valle del Río Verde. La segunda, de un solo árbol ubicado en el valle del Río Seco y tiene como principal característica su alto contenido en ácidos orgánicos.

Respecto a los calibres, el peso mínimo por unidad es de 425 gramos para la categoría Extra y 100 gramos para la Primera.

Sólo las alhóndigas y almacenes inscritos en el Consejo Regulador y bajo las condiciones establecidas en el Reglamento pueden comercializar esta fruta con la marca autorizada "Anonas", estando amparado en la actualidad más del 30% del volumen total de la producción por esta D.O.P. El origen del producto se controla por medio de un sistema de trazabilidad a través de unos números de lote, que permiten realizar el seguimiento de cada unidad desde su explotación de procedencia hasta el consumidor final. La chirimoya tiene un característico sabor dulce, además de favorecer la digestión, por su alto contenido en fibra y su poder enzimático. Es rica en vitaminas B y C y en minerales como calcio, hierro o fósforo.

INFORMACIÓN: C.R.D.O.P. Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga. Avda. Juan Carlos I. Apartado de Correos 648. Almuñécar (Granada). Tel: (+34) 958 63 58 65 Web: www.crchirimoya.org. E-mail: chirimoya@crchirimoya.org



The environment is extremely important seeing as the coastal areas of Granada and Malaga are the only places with subtropical climate in the European continent. Nevertheless, the soft breezes blowing in this area at the beginning of the summer, along with appropriate humidity levels and temperature, favour the natural pollination of the custard apple tree, which limits this crop.

In Andalusia there are 7400 acres assigned for the growth of custard apple trees, which produce 34.000 tons of fruit. 90% is consumed within Spanish borders and the remaining 10% is exported to the European Union. The custard apple has an armour-plated look to it, with a minimum weight of 3.5 ounces per unit. Its characteristic colour is light green with a smooth skin, and its meat is of a whitish colour. The protected ones must be presented whole, healthy and clean, with no external damage or strange smell or taste, and without a stalk or peduncle. They are usually intended to be consumed fresh.

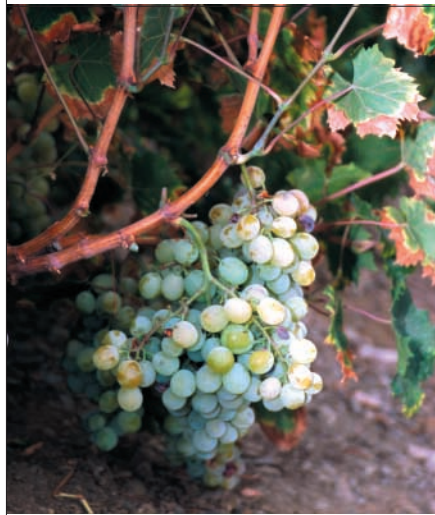
The Protected Designation of Origin Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga (Custard Apple from the Tropical Coast of Granada-Málaga) was recognised in 2002. The area covered under this PDO extends over 331 square miles spreading over the west coast of Granada (Itrabo, Jete, Lentejé, Los Guájares, Molvízar, Motril, Vélez Benaudalla, Salobreña and Almuñécar, (where the headquarters of the Regulation Council are), and the east coast of Malaga (Algarrobo, Frigiliana, Nerja, Torrox and Vélez-Málaga). The custard apple is prepared and packaged in the same areas where they are grown.

There are two autochthonous varieties which qualify for this PDO: "Fino de Jete" (which covers 95% of the surface) and "Campas", always from the Extra or Primera (First) categories and intended for fresh consumption. The first variety comes from a local selection of Jete, in Granada, in the valley of Río Verde. The second comes from a single tree species situated in the valley of Río Seco and has as a special characteristic, a high level of organic acids. The weight is measured in intervals of minimum weight per unit, which will be of 14 ounces for the Extra class and 3.5 ounces for the First class. Only the warehouses registered in the Regulation Council and that abide by the laws established in the Regulation may market this fruit with the authorized "Anonas" trademark. Currently up to 30% of the total production volume is under by this PDO. The origin of the product is controlled with a traceability system with the use of lot numbers, which allow the tracking of each unit from its origin to its final destination.

The custard apple has a sweet unique taste, which helps digestion due to its high fiber contents and its enzymic power. It is rich in vitamins B and C as well as in minerals such as calcium, iron and phosphorous.

FOR MORE INFORMATION: RCPDO Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga. Avda. Juan Carlos I. P.O. Box 648. Almuñécar (Granada). Tel: (+34) 958 63 58 65. Web: www.crchirimoya.org. E-mail: chirimoya@crchirimoya.org





D.O.P. Pasas de Málaga



La Pasa de Málaga es el resultado del secado natural al sol de los frutos maduros de *Vitis vinifera* L., variedad Moscatel de Alejandría (también denominada Moscatel de Málaga), cosechada y secada en las zonas de la Axarquía (comarca 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 con el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Málaga y Sierras de Málaga, dedicadas a vinos, se produce la fusión entre ambos. Pero la historia parte de mucho más atrás. De hecho, la desecación de uvas ha sido una práctica artesanal de origen milenario y las pasas un manjar muy apreciado en la España musulmana.

La uva Moscatel, originaria de África, se extendió por Europa a lo largo de los siglos XVII y XVIII, desarrollándose ampliamente por la cuenca mediterránea. Su calidad fue aclamada ya en siglo I por el gaditano Columela.

El alto nivel de insolación de la provincia malagueña, unido a la variedad de sus suelos, la han convertido en enclave ideal para este proceso de elaboración tradicional.

A partir del XVIII se desarrolló, por lo tanto, un sector floreciente y en el XIX varias empresas comercializadoras de pasas tenían entre sus cometidos el suministro exclusivo a la Casa Real española. Incluso se empleaban envases con litografías de cartón de gran nivel artístico con representaciones de la mujer andaluza. Luego la Moscatel, como la totalidad del viñedo en España, sufrió el ataque de la filoxera y sólo consiguió sobrevivir en algunas comarcas malagueñas.

La Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) se subdivide en dos zonas de producción: La Axarquía y Manilva.

A la primera pertenecen los términos municipales de Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Almáchar (donde existe un Museo de la Pasa, para descubrir la historia y singularidades de esta producción), Archez, Arenas, Benamargosa, Benamocarra, El Borge, Canillas de Aceituno, Canillas de

Pasas de Malaga PDO

The Pasa de Malaga (Malaga Raisin) is the result of a natural sun-drying process of the ripe *Vitis vinifera* L. fruits, of the Moscatel de Alejandría variety (also known as Moscatel de Malaga), grown and dried in the areas of Axarquía (a region of Malaga) and Manilva (which spread over the municipalities of Manilva, Casares and Estepona). In 1996 the Protected Designation of Origin (PDO) was approved, becoming the only existing one for this product in Spain, and a Regulating Council established. In order to take advantage of the synergies in the activities of control and promotion with the Regulating Council of the Protected Designations of Origin Malaga and Sierras de Malaga, which deal with wines, the fusion of both Councils was carried away in September 2004.

History, though, tells us that this story began much earlier. In fact, the drying of grapes has been a thousand-year old tradition and raisins had been considered gourmet food during the Muslim reign in Spain.

The Moscatel grape, originally from Africa, spread over Europe throughout the XVIIth and XVIIIth Centuries, developing widely in the Mediterranean basin. Its quality was praised in the 1st Century A.C. for by Columela in Cadiz.

Albaída, Colmenar, Comares, Competa, Cútar, Frigiliana, Iznate, Macharaviaya, Málaga, Moclinejo, Nerja, Periana, Rincón de la Victoria, Riogordo, Salares, Sayalonga, Torrox, Totalán, Vélez-Málaga y Viñuela. A la segunda, corresponden los términos de Casares, Manilva y Estepona.

El cultivo de las Pasas de Málaga es un proceso totalmente natural, donde se respetan todas las prácticas tradicionales en lo que atañe a la recolección y al desgrane de los racimos, que se realizan de forma manual.

Luego, en el secado, las uvas se exponen al sol en paseros con orientación norte-sur, en fuerte pendiente y bien aireados. Los paseros se cubren con toldos para proteger los granos de la lluvia y del rocío durante la noche.

El Reglamento de la Denominación de Origen establece que las Pasas de Málaga se pueden comercializar en granos (racimos desgranados) y en racimos, de dos categorías, Extra y Primera, diferenciadas básicamente por el calibre del grano.

El producto debe contener una humedad inferior al 30 por 100 para las pasas en racimo y del 35 por 100 para las pasas en grano.

Las pasas se consumen principalmente de forma directa, aunque también pueden ser usadas para la elaboración de platos agrídulces, postres y aperitivos, en repostería y heladería.

La superficie de viñedo inscrita en el Registro Oficial de Viñas del Consejo Regulador es actualmente de unas 1.800 hectáreas.

La producción total de pasas certificadas en la última campaña 2005-2006 fue de 550.000 kilos, comercializados fundamentalmente en el mercado interior, puesto que tan sólo se exporta alrededor del 10 por 100. Alcanza su pico en la temporada navideña. Por formatos, el 90 por 100 se vende como pasa en grano y el 10 por 100, en racimos.

INFORMACIÓN: C.R.DD.OO. Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga. C/ Fernando Camino nº 2, 3º 3 . Málaga.

Tel: (+34) 952 22 79 90.

Web: www.vinomalaga.com

E-mail: info@vinomalaga.com



The high temperatures and amount of sunshine in the province of Malaga, mixed with the variety of soil, have made it an ideal setting for this traditional production process.

This sector flourished as from the XVIIIth Century, and in the XIXth Century various raisin companies had as part of their clientele an exclusive supplying contract with the Spanish Royalty. These companies even used carton packaging with highly artistic lithographs depicting the Andalusian woman. But then the Moscatel, as with the rest of the Spanish vineyards, suffered the attack of the phylloxera and only managed to survive in a few municipalities in Malaga.

The Protected Designation of Origin is subdivided into two areas of production: The Axarquía and Manilva.

In the first one, the land protected spreads over the following municipalities: Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Almáchar (where there is a Museum of the Raisin, in which the history and singularities of this production are narrated) Archez, Arenas, Benamargosa, Benamocarra, El Borge, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaída, Colmenar, Comares, Competa, Cútar, Frigiliana, Iznate, Macharaviaya, Málaga, Moclinejo, Nerja, Periana, Rincón de la Victoria, Riogordo, Salares, Sayalonga, Torrox, Totalán, Vélez-Málaga and Viñuela. The second one covers the municipalities of Casares, Manilva and Estepona.

The cultivation of the Pasas de Malaga is a totally natural process, in which all traditional methods are observed, where everything regarding the harvesting and the picking of the grapes off from the cluster are done manually.

Later, when drying, the grapes are exposed to the sun on flat surfaces positioned facing north-south, on harsh slopes and properly ventilated. At night they are covered to protect them from the dew and possible rain drops.

It is established in the Designation of Origin's Regulation that the Pasas de Malaga may be traded as loose raisins (picked off from the stalks) and on stalks, and divided into two classes, Extra and First, which differ from each other mainly in the weight of the loose raisins.

The product must contain a humidity level lower than 30% for the raisins on the stalk and 35% for the loose raisins.

The raisins may be consumed directly as they come in the package, or they can be used as ingredients for sweet and sour dishes, desserts, entrées, in baking and in ice-creams.

The vineyard surface registered in the Vineyard Regulating Council's Official Registration is currently made up of 4400 acres.

The total production of certified raisins in the last 2005-2006 campaign was of 86.641 stone, mainly destined for the internal market, seeing as only 10% is exported. It reaches its highest sales peak in Christmas. 90% of the production sold is of loose raisins, and 10% on stalks.

FOR MORE INFORMATION: RCPDO Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga. C/ Fernando Camino nº 2, 3º 3 . Málaga. Tel: (+34) 952 22 79 90.

Web: www.vinomalaga.com

E-mail: info@vinomalaga.com

D.E. Espárrago de Huétor-Tájar



Esparrago de Huétor-Tájar PGI



The use of wild green asparagus was very common in the Roman Empire, as one may read in books such as "De Materia Medica" (On Medical Matters) written by Dioscorides. This tradition was brought over to the Iberian Peninsula by the Arabs, and different culinary works dated from the Al-Andalus prove that they were already considered a delicious and exquisite vegetable.

That is the reason why a clear connection can be established between the dilated stay of the Arabs in the Kingdom of Granada and the development of the cultivation of green asparagus in the fertile lowland of Genil, situated in this region.

In 1996 the Regulation for the Protected Geographical Indication (PGI) Asparagus Huétor-Tájar was established and it covers the municipalities of Granada of Huétor-Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona and Villanueva de Mesía, all of which are situated exactly in the fertile lowlands of Genil. The area of manufacturing is also where it is produced.

The cultivation is carried away at altitudes between 1500 and 2000 feet.

The climate may be considered both mediterranean, in regards to the amount of rainfall, which reaches an average of 350mm annually, and continental, when it comes to temperature, with an average of 45°F in winter and 79°F in the summer. Strong thermal oscillations between night and day in the Spring (around 73°F in difference), produce stem with a strong purple pigment in the head and a great tenderness.

The river Genil crosses the area from east to west and so do various of its tributaries such as the Cacin, the Frio and the Arroyo de Salar which run through the south, and the Arroyo de Milanos, the Arroyo de Tocon and the Alomares through the north. The Designation fosters the green purple asparagus, which are similar to the wild asparagus, obtained by selecting a traditional autochthonous subspecies called the Asparagus Officinalis L and which are grown in small family run vegetable gardens.

The stems are always gathered early in the morning to avoid the plants getting burnt by the sun, which would decrease the level of quality. In the same patch a first selection eliminates the opened or crooked stalks or those damaged by a plague.

El consumo de espárragos verdes silvestres (también llamados "trigueros") era común durante el Imperio Romano, como se puede coleccionar de la lectura de libros como "La Materia Médica" de Dioscórides. Esta tradición llegó a la Península Ibérica de la mano de los árabes, y diferentes obras culinarias datadas en tiempos de Al-Andalus dan fe de que ya estaban considerados como un delicioso manjar.

Por eso, puede establecerse una clara conexión entre la dilatada permanencia de los árabes en el Reino de Granada y el desarrollo del cultivo del espárrago verde en la vega del Genil de esta provincia.

En 1996 fue aprobado el Reglamento de la Denominación Específica (D.E.) Espárrago de Huétor-Tájar, que abarca los municipios granadinos de Huétor-Tájar (sede del Consejo Regulador), Illora, Loja, Moraleda de Zafayona y Villanueva de Mesía, todos ellos situados en la vega baja del Genil. La zona de elaboración coincide con la de producción. El cultivo se desarrolla en altitudes comprendidas entre 450 y 650 m.

El clima es mediterráneo, en lo que respecta a pluviometría, con unos 350 mm de precipitación media anual, y continental en lo que atañe a las temperaturas, con unas medias de 7 °C en invierno y 26 °C en verano, y fuertes oscilaciones térmicas entre la noche y el día durante la primavera (gradientes mayores a 23 °C), lo que proporciona tallos con una fuerte pigmentación morada en la cabeza y de gran ternura.

La zona se encuentra atravesada de este a oeste por el Genil y por varios de sus afluentes, como el Cacin, el Frío y el Arroyo de Salar, por el sur; y el Arroyo de Milanos, el Arroyo de Tocón y el Alomares, por el norte. 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. Los tallos 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 "turiones" abiertos, torcidos o atacados por alguna plaga.

Se clasifican en categorías Extra y Primera y pueden consumirse en fresco o en conserva. Su color varía en los tonos que van del verde al morado, pasando por el verde morado, bronce y bronce morado, lo que proporciona al manojo formado por estos espárragos, una gran identidad y belleza.

El diámetro del espárrago de Huétor-Tájar oscila entre 4 y 12 mm y su longitud, entre 20 y 27 cm. Su cabeza es aguda, o acuminada, en forma de punta de lanza, y más ancha que el tallo. Al degustarlo, presentan una textura tierna y carnosa; son muy aromáticos y su sabor resulta "amarguidulce". Suelen presentarse frescos en manojos de medio kilo y en conserva en envases de 345 g y 3 kg.

Unos marcos de plantación más amplios que en otras zonas, es una característica específica que presenta la variedad de Huétor-Tájar, de gran longevidad.

La entrada en producción es más lenta que para otras variedades: normalmente hay que esperar dos años. El reglamento determina también con precisión las condiciones de transporte hasta las industrias de cara a su transformación en conserva, aunque siempre se ha de atender a lo establecido para la compañía correspondiente.

El consumo de espárragos es altamente recomendable por sus propiedades nutritivas y saludables. Tradicionalmente se han empleado como diuréticos, gracias a la asparagina y otras sapogeninas, a las que se les atribuye propiedades contra la leucemia, según recientes investigaciones.

Tienen un alto contenido en fibra y son ricos en vitaminas (A, C, E y varias de los complejos B y P), que ejercen una función antioxidante, fundamental para nuestra salud. En el espárrago destaca la "rutina", perteneciente a la familia de los flavonoides y responsable del color morado. Forma parte de la vitamina P.

Los espárragos certificados llevan consigo una contraetiqueta numerada expedida por el Consejo Regulador, que garantiza el origen y la calidad del producto.

Existen dos modelos de contraetiquetas, según vayan destinados a consumo fresco o en conserva.

INFORMACIÓN: C.R.D.E. Espárrago de Huétor-Tájar. Ctra. de la Estación s/n. Huétor-Tájar (Granada). Tel: (+34) 958 33 34 43. Web: www.esparragodehuetortajar.com. E-mail: info@esparragodehuetortajar.com

They are placed into two categories, Extra and First and they can be consumed fresh or canned. Its colours vary from shades of green to purple, green-purple, bronze and bronzy-purple, which, when held in a bunch provide a beautiful spectacle of great identity.

The Huétor-Tájar asparagus' diameter may be of anything between 0.15 and 0.47 inches and 7.8 and 10 inches long. Its head is shaped in the form of an arrow's head and is narrower than the stem.

When tasted, they provide a tender and meaty texture; they are very aromatic and have a sweet-sour taste. They are usually packaged in bundles of 17 ounces, and canned in tins weighing anything between 12 ounces and 6 pounds.

The way in which the crops are spaced when planted is a characteristic of the Huétor-Tájar variety, which is a long lasting tradition. Wider spacing is used, with a distance between the rows of

around 4.5 and 5.2 feet

apart and with a distance

of 19 and 23 inches

between the plants within

a row. The amount of

time needed before the

first harvest can be picked

is longer than with other

vegetables: usually two

years. The Regulation has

very precisely transport

conditions stated for those

intended to be tinned,

but what each particular

company establishes must

also be taken into consider-

ation.

Consuming asparagus is

highly recommended due

to its nutritious and

healthy properties. Traditionally they have been used as diuretics,

thanks to the asparagine and other sapogenin which, according to

recent studies, have helped fight leukemia.

They have high levels of fiber and are rich in vitamins A, C, E

and various B and P complexes, which work as antioxidants. In

the asparagus, the rutin, which belongs to the flavonoids is

responsible for the purple colour. It is part of vitamin P.



They have high levels of fiber and are rich in vitamins A, C, E and various B and P complexes, which work as antioxidants. In the asparagus, the rutin, which belongs to the flavonoids is responsible for the purple colour. It is part of vitamin P.

The certified asparagus have a label on the back of the package, numbered by the Regulating Council which guarantees the quality and origin of the product.

There are two different types of labeling, depending on whether they are meant for fresh or tinned consumption.

There are two different types of labeling, depending on whether they are meant for fresh or tinned consumption.

FOR MORE INFORMATION: RCPGI Espárrago de Huétor-Tájar. Ctra. de la Estación s/n. Huétor-Tájar. (Granada).

Tel: (+34) 958 33 34 43.

Web: www.esparragodehuetortajar.com

E-mail: info@esparragodehuetortajar.com