

# Andalucía

SEPARATA DE ORIGEN | NÚMERO 18 | NOVIEMBRE - DICIEMBRE 2006 | AÑO III

## Productos. genuinos



## de Andalucía

En colaboración con:

**ORIGEN**

LA REVISTA DEL SABOR RURAL

[www.eumedia.es](http://www.eumedia.es)

*Authentic Andalusian products*



CALIDAD CERTIFICADA

LA CALIDAD ANDALUZA  
ESTÁ DE LUJO



JUNTA DE ANDALUCÍA  
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

Andalucía  
*al máximo*



CALIDAD CERTIFICADA



JUNTA DE ANDALUCÍA  
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

Andalucía  
*al máximo*



THIS TUNA IS DELICIOUS



THIS ONE, EXQUISITE



BUT THIS ONE... THIS ONE IS SOMETHING ELSE



CALIDAD CERTIFICADA

ANDALUSIAN QUALITY  
SOMETHING ELSE

Choose CALIDAD CERTIFICADA  
the label that distinguishes  
our very best foods.



Andalucía  
al máximo

# Productos genuinos de Andalucía



En Andalucía se elaboran una amplia variedad de productos, con una autenticidad y personalidad propias, vinculadas a las circunstancias culturales, sociales y medioambientales de la región.

Estas características, unidas a una extraordinaria calidad, confieren a muchos de estos tesoros de la despensa una gran notoriedad que les permite difundir en todas partes del mundo las bondades de la Dieta Mediterránea.

Las singularidades del producto, que lo diferencian de otros similares, tales como su origen, propiedades beneficiosas para la salud, métodos tradicionales y naturales de elaboración o respeto al medio ambiente son características de calidad diferenciada, que se pueden reconocer a través de las Denominaciones de Calidad, una figura que da fe de la diferenciación de un producto y está vinculada a una certificación que verifica el cumplimiento de los requisitos definidos en un Reglamento.

Andalucía cuenta con 25 Denominaciones de Origen, entre las que se encuentran las más antiguas de España: las de los vinos Málaga y Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda.

Asimismo, hay 6 Denominaciones Específicas (equivalentes a las Indicaciones Geográficas Protegidas) y 13 Vinos de la Tierra.

Entre éstas producciones se encuentran la Denominación Específica Brandy de Jerez, la Denominación de Origen Vinagre de Jerez, la Denominación de Origen Vinagre del Condado de Huelva, las Denominaciones Específicas Melva de Andalucía y Caballa de Andalucía, la Indicación Geográfica Protegida Alfajor de Medina Sidonia y la Denominación de Origen Protegida Miel de Granada.

Próxima a su aprobación está la Denominación Específica Tomate de la Cañada-Níjar, en Almería, que incrementará la oferta de calidad en el sector hortofrutícola, y sucesivamente se irán incorporando otros productos que convertirán esta miscelánea alimenticia, colorista y diversa, en un bodegón cada vez mejor provisto y con ingredientes más respetuosos con la esencia de las cosas, con los verdaderos sabores y texturas que la Naturaleza y la tradición de los pueblos andaluces nos obsequian.

INFORMACIÓN:  
[www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca)

## Authentic Andalusian products

*Andalusia manufactures a wide variety of products, with an authenticity and personality linked to the cultural, social and environmental circumstances of this region. These characteristics, together with an extraordinarily high quality, bestow many of these pantry treasures a great notoriety which allows them to spread the word around the world about the benefits of the Mediterranean Diet. The uniqueness of the product, that which differentiates it from other similar ones, such as its origin, properties which may be beneficial for the health, traditional and natural manufacturing methods or if they are respectful of the environment, all these are quality characteristics which separate them from the rest. They can be recognised through a Quality Designation, a label which testifies the distinguishing elements of the product and that is linked to a certificate which verifies that the rules defined in the Regulations are being carried out. Andalusia has some of the first Designations of Origin bestowed upon Spain, particularly the wines Malaga and Jerez-Xérès-Sherry and Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, and it currently has a total of 25. There are also 6 Protected Geographical Indications and 13 Local Wines (Vinos de la Tierra) labels, which make up a wide range of products with guaranteed origin and quality. Among this productions is the Especific Designation Brandy de Jerez, the Designation of Origin Vinagre de Jerez, the Designation of Origin Vinagre del Condado de Huelva, the Protected Geographical Indications Caballa de Andalucía and Melva de Andalucía, the Protected Designation of Origin Miel de Granada and the Protected Geographical Indication Alfajor de Medina Sidonia.*

*Andalusian Quality Designations are in constant movement and therefore we announce the approval of the Protected Geographical Indication Tomate de la Cañada-Níjar, which will increase the quality supply in the horticulture industry.*

*Subsequently more and more products will become part of this nutritional miscellany, colourful and diverse, creating an increasingly well-endowed still-life with ingredients which respect the true essence of things and the true tastes and textures which Nature and the tradition of the Andalusian people award us with.*

Further information: [www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca)



# D.E. Brandy de Jerez

## G.D. Brandy de Jerez

*Brandy de Jerez (Jerez Sherry) has always been linked to the wine production in the Jerez region. Today it is one of the three brandy Geographical Designation recognised by the European Union, together with Cognac and Armagnac. Its regulation was approved in 1989 and there are currently more than 30 wineries registered in the Geographical Designation.*

*Distillation techniques to obtain high-proof alcoholic spirits have been used since the times of Muslim rule, meant both for human consumption as well as for medicinal purposes.*

*The production of wine brandies becomes more solid as from the XVIIth and XVIIIth Centuries on, both to be consumed directly and for the "cabeceo" (mixing with other vintages) of Jerez wines and begins a budding exporting activity, where Holland becomes its main recipient and distributor. This is the reason behind the use of the word "brandy" to describe these wines, which comes from the Dutch word "brandewijn", which means "burnt wine". Approximately 95 percent of Spanish brandy is Brandy de Jerez, and is the only one with a Geographical Designation. Annually, it produces around 75 million bottles, of which 60 percent is consumed by the national market and the remaining 40 percent is exported to over 70 countries. The Philippines, Mexico, Germany and Great Britain are amongst the main consumers of Brandy de Jerez. In Spain about 2000 square miles of vineyards are used solely for the manufacturing of brandy.*

*The European Union legislation defines it as a spirited beverage obtained exclusively from distilled and liquor wine, aged in oak butts and with an alcohol content between 36 and 45 percent ABV. It differs from other beverages in that it is perceptible that it has been aged and that it can only come from wine alcohol.*

*Brandy de Jerez also has its very own and unique sensory characteristic, due to its traditional manufacturing system, which sets it apart from any other product.*

*Created from white wine, mainly from the Palomino, Pedro Ximenez and Airen varieties, the two industrial transformations which define the product are distillation and aging. The first one concentrates the wine's alcohol level from 11-12 percent ABV to 60-70 percent ABV, transforming them into distilled or liquors, depending on their alcohol content. This process takes place in the traditional onion-shaped distillation vessels known as "alquitaras" or in fractionating columns, also known as distillation towers.*

*Subsequently, it is aged in American oak butts with 110 UK gallons capacity, which have been previously used to age Jerez*

de vino, envejecida en vasijas de roble y con una graduación alcohólica entre 36 y 45°. Se diferencia de otras bebidas en que es preceptivo que haya un envejecimiento y en que sólo puede provenir de alcohol vínico.

El Brandy de Jerez posee, además, unas características organolépticas propias y singulares, debido a su tradicional sistema de elaboración, que le diferencia de cualquier otro producto.

A partir de vinos blancos, procedentes fundamentalmente de las variedades Palomino, Pedro Ximénez y Airén, las dos transformaciones industriales que definen el producto son la destilación y el envejecimiento.

La primera concentra el alcohol de los vinos desde 11-12° hasta 60-70°, transformándolos en aguardientes o destilados, según su contenido en alcohol. Este proceso tiene lugar en las tradicionales alquitaras o en columnas de vapor. Posteriormente, se envejece en vasijas de roble americano de 500 litros de capacidad, envinadas previamente con vinos de Jerez. Y será precisamente el tipo de vino usado (Oloroso, Fino, Pedro Ximénez) el que conferirá al Brandy un color, aroma y sabor diferentes.

Otra característica singular es que se recurre para envejecerlo al tradicional sistema de criaderas y soleras, por el que se mezclan brandies de diferentes edades, lo que elimina la referencia a añadas. Y otra exigencia incluida en el Reglamento de la Denominación es que deben ser envejecidos exclusivamente en los términos municipales gaditanos de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda.

Existen tres tipos de Brandy de Jerez, el Solera, el Solera Reserva y el Solera Gran Reserva. El primero es el más joven y afrutado, con un envejecimiento promedio de un año (mínimo de seis meses) y un contenido de componentes volátiles superior a 150 mg/100 cc de alcohol puro. El Solera Reserva tiene un tiempo de envejecimiento promedio de 3 años (mínimo de uno) y una volatilidad de 200 mg/100 cc de alcohol puro. Finalmente, el Solera Gran Reserva tiene un promedio de envejecimiento de 10 años (mínimo de tres) y una volatilidad de 250 mg/100 cc de alcohol puro. El Brandy de Jerez se puede disfrutar de formas muy variadas: solo, con hielo, añadido al café en forma de "carajillo" o mezclado con bebidas refrescantes o cócteles. Se incorpora también como ingrediente a muchos platos tradicionales. Siempre aporta un singular mundo de aromas y sabores.

**INFORMACION:** Consejo Regulador de la D.E. Brandy de Jerez. Avda. Alvaro Domecq, 2.11405 Jerez de la Frontera (Cádiz). Tel: 956 35 00 70. E-mail: consejo@brandydejerez.es Web: www.brandydejerez.es



*wines in. And it is precisely the type of wine used previously (Oloroso, Fino, Pedro Ximenez) which will grant the Sherry a different color, aroma and taste.*

*Another unique characteristic is that the traditional "criaderas" and "solera" system is used to age the brandy, where brandies from different ages are mixed, which will remove the vintage reference, maintaining a consistent quality and style. Another requirement in the Regulations of the P.G.I. is that the brandies*

*must be aged exclusively in the municipalities of Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María and Sanlúcar de Barrameda, in Cadiz.*

*There are three different types of Brandy de Jerez, Solera, Solera Reserva and Solera Gran Reserva. The first one is the youngest and most fruity one, with an average aging period of one year (mini-*

*imum six months) and a content of volatile compounds of more than 5.3 oz/100 cc of pure alcohol. The Solera Reserva has an average aging period of three years (minimum one year) and a volatility of 7 oz/100 cc of pure alcohol. The Solera Gran Reserva has an average aging period of ten years (minimum three years) and a volatility of 8.8 oz/100 cc of pure alcohol.*

*Brandy de Jerez can be enjoyed in a variety of ways: on its own, on the rocks, added to coffee becoming a "carajillo" or mixing it with other refreshing beverages or cocktails. It is included as an ingredient in many traditional Spanish dishes. It always adds a unique world of aromas and tastes.*

**For more information please contact:**  
Regulating Council G.D. Brandy de Jerez. Avda. Alvaro Domecq, 2. 11405 Jerez de la Frontera (Cadiz).  
Tel: 956 35 00 70.  
E-mail: consejo@brandydejerez.es  
Web: www.brandydejerez.es



# D.O. Vinagre de Jerez

**A**sociada a las denominaciones vinícolas Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, con las que comparte Consejo Regulador, el primer Reglamento de la Denominación de Origen Vinagre de Jerez data de 1995. Su zona de producción, el Marco de Jerez, se extiende por ocho municipios de la provincia de Cádiz (Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Chiclana, Chipiona, Puerto Real, Rota y Trebujena) y uno de la provincia de Sevilla (Lebrija). No obstante, la de crianza está restringida a Jerez, Sanlúcar y El Puerto, municipios en torno a los cuales hay registradas actualmente 48 bodegas.

Puede afirmarse que el Vinagre de Jerez existe desde que existe el propio vino de Jerez. Las primeras referencias escritas que tenemos de él son del agrónomo gaditano Columela, en el siglo I. Las condiciones climáticas de la zona, unidas a determinados elementos de la elaboración y crianza tradicionales del vino de Jerez, fueron la causa de que muchas partidas de vino vieran eleva su acidez volátil de forma espontánea. A causa de la acción de las bacterias acéticas, los vinos terminaban convirtiéndose en vinagres.

Ante el temor a que los vinos "picados" contagiaran al resto de las soleras, los bodegueros los aislaban y los sometían al mismo sistema de envejecimiento de los vinos. Las especiales características de este método, el tipo de barricas empleadas y el microclima de las bodegas provocaban una serie de transformaciones en los vinagres, que les conferían unas características organolépticas distintas de las que presentaban al inicio de la crianza. De esta manera, el "accidente" de la acetificación involuntaria del vino dio origen a unos vinagres de una calidad ex-



## D.O. Vinagre de Jerez

*Directly linked to the wine Designations of Origin Jerez-Xérès-Sherry and Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, with which it shares their Regulating Council, the first Regulation for the geographical designation Vinagre de Jerez was published in 1995.*

*Its area of production, the region of Jerez, expands over eight municipalities of the province of Cadiz (Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa Maria, Sanlúcar de Barrameda, Chiclana, Chipiona, Puerto Real, Rota and Trebujena) and one in Seville (Lebrija). Nevertheless, the aging is restricted to Jerez, Sanlúcar and El Puerto, municipalities where there are currently 48 wineries.*

*The first written proof of this comes from the agricultural expert from Cadiz, Columela in the 1st Century.*

*The climate in the area, linked to specific elements in the manufacturing and aging processes of the Jerez Wine were the cause behind the fact that many wine batches had a spontaneous increase in their volatile acidic levels. Due to the acetic acid bacteria, wines would end up becoming vinegar.*

*Fearing that the "sour" wine would infect the other "soleras", the wine-producers would isolate it and subject them to the same aging process as the wines. The special characteristics of this method, the type of butts used and the micro climates in the wineries made a series of transformations in the vinegar possible, bestowing them sensory characteristics different to those which they had at the beginning of the aging process.*

*This way, the "accident" of the involuntary acetification of wine, produced vinegars of the most extraordinary qualities, strong and with a unique mahogany aroma. The authorised varieties are the Palomino de Jerez, Palomino Fino, Moscatel and Pedro Ximenez, all of which are white. Palomino is*

traordinaria, fuertes y con su característico color caoba. Las variedades autorizadas son la Palomino de Jerez, Palomino Fino, Moscatel y Pedro Ximénez, todas ellas blancas. La Palomino es la más característica del Marco y ocupa más del 95 por 100 de la superficie. El vinagre se obtiene exclusivamente a partir de vinos adecuados de la zona, es decir, procedentes de uvas vendimiadas de viñas inscritas en estas Denominaciones, actualmente 10.240 hectáreas.

El Reglamento distingue dos tipos de vinagre, según su periodo de envejecimiento, el Vinagre de Jerez, que ha de criarse por un mínimo de seis meses; y el Vinagre de Jerez Reserva, que requiere un envejecimiento mínimo de dos años. Al primero corresponden el 70 por 100 de las ventas y el 30 por 100 restante, al segundo. No obstante, con frecuencia se envejecen durante periodos mucho más largos, llegando incluso a los 20 o los 30 años. Ambos se presentan en botella jerezana de 70 a 75 centilitros o en tarros de cristal de diferentes capacidades.

La barrica tradicional para el envejecimiento es la bota jerezana de 500 litros, fabricada de roble americano y envinada previamente con vino de Jerez. El Consejo admite el sistema de envejecimiento por añadas, donde el vinagre permanece siempre en la misma barrica, de forma estática. Por medio del "cabeceo", los distintos vinagres pueden combinarse y realizar un "coupage" independientemente del sistema de envejecimiento por el que se haya optado. Se trata de una D.O. en constante progresión, tanto en el mercado nacional como en el internacional. De hecho, desde la campaña 2000-2001, las ventas totales prácticamente se han duplicado, alcanzando en la 2004-05 cerca de cuatro millones de litros. En estos años España ha adelantado a Francia como principal consumidor, con el 47 por 100 del total. Nuestros vecinos ocupan el segundo puesto, con el 42 por 100, aunque la mayor parte de las exportaciones son a granel. También se está expandiendo de forma clara en el mercado estadounidense, con más de 200.000 litros vendidos, así como en Alemania y otros países.

**INFORMACIÓN:** C.R.D.O. Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez. Avda. Alvaro Domecq s/n. Apartado de Correos 324.11405 Jerez de la Frontera (Cádiz). Tel: 956 332 050.  
E.mail: [vinjerez@sherry.org](mailto:vinjerez@sherry.org)  
Web: [www.sherry.org](http://www.sherry.org)



*the most characteristic variety of this region and it occupies over 95 percent of the area. Vinegar is obtained exclusively from wines of this region, that is to say, it is made from grapes harvested from vineyards registered in these Designations, which currently add up to 40 square miles.*

*The Regulation distinguishes two types of vinegar, depending on their aging period, Vinagre de Jerez, which has to be aged a minimum of six months; and Vinagre de Jerez Reserva, which requires an aging period of a minimum of two years.*

*The first one is responsible for 70 percent of the sales and the latter the remaining 30 percent. Nevertheless, they are often aged for much longer periods, in some occasions even for 20 or 30 years. Both types may be bottled in the typical 24 to 25 fluid ounces bottle from Jerez, or in different sized glass containers. The 132 gallon Jerez wineskin is the traditional barrel used in the aging of vinegar, made from american oak and previously used to age Jerez wine in. The Council allows the vintage aging process, where the vinegar always remains in the same cask, static. By means of the "cabeceo", different kinds of vinegar may be mixed into one and create a "coupage" independent of the aging process chosen.*

*The Designation of Origin Vinagre de Jerez is in constant evolution, both in the national and international markets.*

*In fact, since the 2000-2001 campaign, the total sales have practically doubled, almost reaching one million gallons in 2004/05.*

*In these years Spain has overtaken France as a main consumer, representing 47 percent of the total. Our neighbours come second in*

*line with 42 percent, even though the majority of its exports are in bulk quantities.*

*It is also clearly expanding in the US market, having sold more than 43.000 gallons and this boost is also true of other markets such as the German market as well as in other countries. It can be said that Sherry Vinegar has existed for as long as Jerez Wine has.*

**For more information please contact:**  
Regulating Council D.O. Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez. Avda. Alvaro Domecq s/n. Apartado de Correos 324. 11405 Jerez de la Frontera (Cadiz). Tel: 956 33 20 50.  
E.mail: [vinjerez@sherry.org](mailto:vinjerez@sherry.org)  
Web: [www.sherry.org](http://www.sherry.org)

# D.O. Vinagre del Condado de Huelva



**L**a Denominación de Origen Vinagre del Condado de Huelva está reconocida por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía desde 2002. Comparte Consejo Regulador con la D.O. Condado de Huelva. Actualmente hay registradas siete bodegas que envejecen vinagre y que han realizado en los últimos años un gran esfuerzo inversor para modernizar sus instalaciones y adecuar sus estructuras a las exigencias del mercado.

Las más remotas referencias históricas relativas al cultivo de la vid en el Condado de Huelva nos llevan al siglo XIV. Ya en el XVIII, el Catastro del Marqués de la Ensenada indicaba la existencia de unas 3.200 hectáreas. Y también se tiene constancia escrita de que, a finales del XVIII, se exportaba vinagre onubense a países como Inglaterra y Rusia. A finales del XIX, el Marco del Condado de Huelva alcanzaría un gran esplendor, interrumpido por la aparición de la filoxera, que arrasó los viñedos de la provincia.

Sólo resistieron las variedades Zalema y Listán de Huelva, lo que explica su predominio actual, especialmente en el caso de la primera.

La actual zona vitivinícola que ampara la D.O. abarca una amplia comarca del sureste de la provincia de Huelva. Se trata de un área privilegiada desde el punto de vista ecológico, pues está enclavada en el entorno del Parque Nacional de Doñana y se extiende por la llanura del Bajo Guadalquivir, desde la divisoria de aguas que marca el río Guadiamar hasta la desembocadura del río Tinto.



## D.O. Vinagre del Condado de Huelva

*Designation of Origin Vinagre del Condado de Huelva (vinegar) has been recognised by the Andalusian Regional Ministry of Agricultural and Fisheries since 2002. It shares its Regulating Council with the Designation of Origin Condado de Huelva wine. Currently there are seven registered wineries which age vinegar and have made a great effort in the last few years investing in updating their infrastructure and adapting their organisations to the demands of the market.*

*The most remote historic references relative to the growing of vineyards in Huelva take us all the way back to the XIVth Century. In the XVIIIth Century the Ensenada Marquis' Census indicated that there were then 7900 acres. There is also written proof that, towards the end of the XVIIIth Century, vinegar from Huelva was exported to countries such as England and Russia. At the end of the XIXth Century the County of Huelva would experience a time of great splendour, abruptly interrupted by an outbreak of phylloxera, which devastated vineyards all over the province.*

*The only varieties which resisted were the Zalema and Listán de Huelva, which explains its current predominance, being specially the case of the Zalema variety.*

*The wine-producing area which the Designation of Origin protects is a large region southeast in the province of Huelva. It is a privileged area, from an oenological point of view, seeing as it is located in the surroundings of the Doñana National Park, and it spreads over the plains of the Bajo Guadalquivir river, from the dividing line marked by the Guadimar river to the mouth of the Tinto river.*

*The production area is made up of 18 municipalities in Huelva: Almonte, Beas, Bollullos, Par del Condado, Bonares, Chucena, Gibraleón, Hinojos, La Palma del Condado,*

*Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Trigueros, Villalba del Alcor and Villarrasa. Bullullos being the capital of the county.*

El área de producción está formada por 18 términos municipales onubenses: Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Gibraleón, Hinojos, La Palma del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Trigueros, Villalba del Alcor y Villarrasa. Bollullos ejerce como capital del Condado.

Luego existe una zona más restringida de envejecimiento de vinos y vinagres, que incluye Almonte, Bollullos Par del Condado, Chucena, La Palma del Condado, Manzanilla, Moguer, Rociana del Condado, San Juan del Puerto y Villalba del Alcor.

Las variedades de vid autorizadas son Zalema (la más representativa de la Denominación), Palomino Fino, Listán de Huelva, Garrido Fino, Moscatel de Alejandría y Pedro Ximénez, todas ellas blancas.

El viñedo se extiende sobre terrenos llanos o ligeramente ondulados y el clima está muy influenciado por el Océano Atlántico, con una temperatura media anual de 18 grados centígrados y una humedad relativa entre el 60 y el 80 por 100.

El vinagre del Condado de Huelva tiene una característica única, sólo se elabora a partir de vinos calificados por la D.O. Condado de Huelva.

Según el sistema de elaboración y envejecimiento, se distinguen dos tipos de vinagre, el Vinagre Condado de Huelva, producido con vino sin envejecer; y el Vinagre Viejo Condado de Huelva.

Dentro de este último, según el sistema utilizado y el tiempo de crianza empleado, se distingue el Vinagre Viejo Solera, envejecido mediante el sistema tradicional de criaderas y solera durante un tiempo superior a seis meses e inferior a un año; el Vinagre Viejo Reserva, envejecido por el mismo método durante un periodo mínimo de un año; y el Vinagre Viejo Añada, envejecido mediante el sistema de añadas (el vinagre permanece en la misma vasija de forma estática) durante un periodo mínimo de tres años. El Solera es de color ámbar con tonos caobas y presenta aromas acéticos, con notas a frutos secos procedentes del alcohol residual del vino base. Su sabor, equilibrado, recuerda al de los vinos Olorosos. El Reserva es de color caoba, con un aroma acético intenso y notas de vino añejo, que nos recuerdan a higos secos, vainilla y pasas. Su sabor es ácido. Y el Añada, de calor caoba y aroma muy intenso, tiene notas a madera y un sabor equilibrado, que recuerda al vino del que procede. En la campaña 2003-04, las ventas crecieron más de un 60 por 100, superando los 3,5 millones de litros, de los cuales unos 90.000 fueron de Vinagre Viejo.

**INFORMACIÓN:** C.R.D.O. Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva. Avda. 28 de febrero, 153. Bollullos Par del Condado (Huelva). Tel: 959 41 03 22. E.mail: cr@condadodehuelva.es Web: www.condadodehuelva.es

*The aging of wines and vinegars is restricted to a smaller area which includes Almonte, Bollullos Par del Condado, Chucena, La Palma del Condado, Manzanilla, Moguer, Rociana del Condado, San Juan del Puerto and Villalba del Alcor. The authorised varieties are Zalema (the most representative of this Designation of Origin), Palomino Fino, Listán de Huelva, Garrido Fino, Moscatel de Alejandría and Pedro Ximenez, all of them white grapes.*

*The vineyard spreads over flat or slightly hilly terrains and the climate is very much influenced by the Atlantic Ocean, with a yearly temperature of 64 degrees Fahrenheit and a relative humidity of between 60 and 80 percent.*

*The Condado de Huelva vinegar has a unique characteristic, it is manufactured only with the wines within the Designation of Origin Condado de Huelva. Depending on the manufacturing and aging process, there are two different kinds of vinegar, Vinagre Condado de Huelva, manufactured with new wine; and Vinagre Viejo Condado de Huelva. Within the latter kind, depending on the system used and the period of aging, three kinds of vinegars are produced: Vinagre Viejo Solera, aged with the traditional "criaderas" and "soleras" methods for a period of over six months and under*



*one year. Vinagre Viejo Reserva, aged by the same method for a minimum period of one year; and the Vinagre Viejo Añada, aged by vintages (the vinegar remains static in the same cask) during a minimum period of three years. The Solera has an amber colour with tonalities of a mahogany colour to it, with acetic aromas, with touches of dried fruits which come from the residual alcohol of its wine base. The Reserva is a mahogany colour, with an intense acetic aroma and tinges of aged wine, with strokes of dried figs, vanilla and raisins. The Añada, mahogany coloured and with an intense aroma, has a slight scent of wood and a balanced taste alluding to the wine from which it is made. In the 2003-2004 campaign, the sales increased more than 60 percent, overcoming the 770.000 gallons, of which 20.000 were Vinagre Viejo.*

*For more information please contact: Regulating Council D.O. Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva. Avda. 28 de febrero, 153. Bollullos Par del Condado (Huelva). Tel: 959 41 03 22. E.mail: cr@condadodehuelva.es Web: www.condadodehuelva.es*

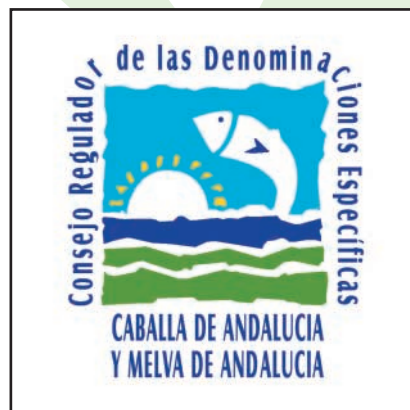
# D.D.E.E Melva de Andalucía y Caballa de Andalucía

Las Indicaciones Geográficas Protegidas (Denominaciones Específicas) Caballa de Andalucía y Melva de Andalucía fueron reconocidas en 2003 por la Consejería de Agricultura y Pesca, amparadas bajo un único Consejo Regulador. Las conservas que llevan el distintivo del Consejo en sus envases son productos avalados también por el sello de Calidad Certificada de la Junta de Andalucía. Su singularidad queda reflejada en el hecho de que se trata de las únicas denominaciones de ambos productos reconocidas en España y en que su proceso es totalmente artesanal sin utilización de productos químicos.

Pueden pertenecer a las Denominaciones Específicas las conservas de Caballa y Melva que, cumpliendo con las condiciones reglamentarias del Consejo Regulador, se elaboran en los municipios de todo el litoral andaluz: en la provincia de Almería, Adra, Carboneras, Garrucha y Roquetas de Mar; en la de Granada, Motril y Almuñécar; en la de Málaga, Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella y Vélez-Málaga; en la de Huelva, Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera y Punta Umbría; y en la Cádiz, Algeciras, Barbate, Cádiz, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda y Tarifa.



## P.G.I. Melva de Andalucía and Caballa de Andalucía



*The Protected Geographical Indications Caballa de Andalucía (Andalusian Mackerel) and Melva de Andalucía (Andalusian Bullet Tuna) were recognised by the Agriculture and Fisheries Council in 2003, both sharing the same Regulating Council. The tinned products which display the Regulating Council's label are products which are also guaranteed by the*

*Certified Quality label of the Andalusian local government. Its uniqueness is reflected in that they are the only existing designations recognised for both products in Spain and that their manufacturing process is totally natural, without using any chemical products. The tinned Mackerel and Bullet Tuna products allowed to become part of the Protected Geographical Indication, must abide by the Regulating Council laws and manufacture their products in the following municipalities along the Andalusian coastline: in the province of Almería, Adra, Carboneras, Garrucha and Roquetas del Mar; in the province of Granada, Motril and Almuñécar; in the province of Malaga, Estepona, Fuengirola, Malaga, Marbella and Vélez-Malaga; in the province of Huelva, Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera and Punta Umbría; and in the province of Cadiz, Algeciras, Barbate, Cadiz, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda and Tarifa. Currently there are seven tinning companies registered. The manufacturing process is completely manual using the most traditional methods. Firstly, the head and internal organs of the piece are removed and it is then washed thoroughly to get rid of any remaining blood and mucus. Subsequently, it is cooked in boiling drinkable salted water, in order to be able to then manually remove the skin from the fish which is very important because seeing as there are no chemical elements, additives or preservatives, the fish maintains all its natural characteristics and qualities. This is one of the terms established by the Regulating Council which helped obtain the Protected Geographical Indication.*

Actualmente están inscritas en el Consejo siete empresas conserveras. La producción, en torno a 7.500 toneladas al año, alcanza un valor superior a los 30 millones de euros.

El proceso de elaboración es totalmente artesanal empleando métodos tradicionales. En primer lugar, la pieza se descabeza, se eviscera y se lava con abundante agua para eliminar la sangre y el mucus. Posteriormente, se cuece en una disolución de sal en agua potable en ebullición, para realizar después el pelado del pescado de forma manual, lo que tiene especial importancia ya que, al no utilizar, elementos químicos, aditivos ni conservantes, el pescado mantiene todas sus características naturales y su calidad. Es esta una de las condiciones impuesta por el Reglamento de Consejo y que ha dado lugar a la obtención de la Denominaciones Específicas.

Una vez obtenidos los filetes, limpios de piel y espinas, se envasan bañados en aceite de oliva o girasol en latas o botes de cristal, pudiendo consumirse durante un periodo de tiempo prolongado. Igualmente el líquido de cobertura, aceite de oliva o girasol, es otra condición reglamentaria.

La melva y la caballa son pescados azules, muy saludables y de elevado valor nutricional. Resultan ideales para mantener una dieta sana y equilibrada y son unos excelentes precursores de las enfermedades cardiovasculares, por su contenido en ácidos omega 3 que se unen al ácido oleico aportado por el aceite de oliva.

La caballa o sarda de la especie "Scomber japonicus", la única aceptada por el Reglamento de Consejo, tiene un cuerpo fusiforme y alargado, tiene un hocico puntiagudo y grandes ojos. Todo su cuerpo está cubierto de escamas y mide normalmente de 20 a 30 centímetros, aunque puede llegar a los 50. Los filetes son de un color blanco grisáceo, textura compacta y sabor a pescado azul.

La melva, de la familia de los túnidos, sólo puede pertenecer a las especies "Auxis roxei" y "Auxis thazard". De cuerpo robusto, alargado y redondeado, su hocico es corto, su piel es dura y muy fuerte, con muy pocas escamas, mientras que el dorso es de color azulado, con los flancos y el vientre plateados. Puede alcanzar los 50 centímetros de longitud y un peso de kilo y medio. El color de los filetes amparados por esta marca es rosado y la textura es compacta y el aroma y sabor muy característicos, diferentes al resto de los túnidos. La actividad pesquera de caballas, melvas y atunes en las costas andaluzas, se remonta a tiempos de fenicios y tartessos. Los árabes idearon un revolucionario método de pesca, basado en una gigantesca trampa de redes y cables conocida como "almadraba", que ha llegado prácticamente inalterado hasta nuestros días. Junto a las pesquerías, la industria transformadora despegó en tiempos de los romanos, con factorías de salazón distribuidas por todo el litoral andaluz en torno a las cuales se fundaron muchas ciudades.

**INFORMACIÓN:** C.R. Denominaciones Específicas Caballa de Andalucía y Melva de Andalucía. Edificio Aljamar Center, 2ª Planta. Oficina nº 9. 41940 Tomares (Sevilla). Tel: 954 15 18 23. Email: [consejoregulador@caballaymelva.com](mailto:consejoregulador@caballaymelva.com). [www.caballaymelvadeandalucia.org](http://www.caballaymelvadeandalucia.org)

*Once the fillets are ready, clean and with no skin or bones, they are tinned soaked in Olive or Sunflower oil, in cans or glass jars, and thus able to keep for a long time. Equally so, the coating, be it either olive or sunflower oil, is another requirement of the regulation.*

*Bullet tuna and mackerel are bluefish, very healthy and of a high nutritional value. They are ideal in order to maintain a healthy and balanced diet and are excellent elements in order to avoid future cardiovascular illnesses, due to their high content of omega 3 fatty acids, which combine with the oleic acid from the olive oil.*

*The mackerel, from the "Scomber japonicus" species, the only one accepted by the Regulating Council, has a spindle and long shape, a pointy snout and huge eyes. Its whole body is covered with scales and it is usually 8 to 12 inches long, although it can grow to 20 inches. The fillets are a greyish-white colour, compact texture and have bluefish taste.*

*The bullet tuna is from the tuna family and may only belong to the "Auxis roxei" or "Auxis thazard" species. Sturdy, long and rounded body, with a short stout. Its skin is hard and very strong, has very*



*few scales, its back is blue and its sides and tummy are silvery coloured. It can grow up to 20 inches long and weigh up to 3.30 pounds. The fillets protected by this label are rosy coloured, have a compact texture and a very unique aroma and taste, different from the rest of the tuna family. Mackerel and bullet tuna fishing activities in the Andalusian coast dates back to Phoenician and Tartessian times. The Arabs invented a revolutionary fishing technique, based on using a huge trap of nets and cables known as "almadraba", which has practically remained unaltered until our days. Together with the fishery industry, the transforming industry took off during Roman times, with salting factories distributed along the whole of the Andalusian coastline.*

**For more information please contact:** Regulating Council P.G.I. Caballa de Andalucía y Melva de Andalucía. Edificio Aljamar Center, 2ª. Planta. 41940 Tomares (Sevilla). Tel: 954 15 18 23. E-mail: [consejoregulador@caballaymelva.com](mailto:consejoregulador@caballaymelva.com) [www.caballaymelvadeandalucia.org](http://www.caballaymelvadeandalucia.org)



# I.G.P. Alfajor de Medina Sidonia

**L**a Indicación Geográfica Protegida (IGP) Alfajor de Medina Sidonia preserva un dulce de tradición árabe, con muchos siglos de historia y una receta que se ha transmitido de generación en generación. Es una buena muestra de la singularidad de la cultura culi-

naria musulmana que heredó Andalucía.

Sus ingredientes, totalmente naturales, son la miel pura de abeja, las almendras, las avellanas, la harina, el pan rallado y varias especias, concretamente el cilantro, el clavo, la matalahuva, el ajonjolí y la canela. También se le llama "alajú", su nombre original, que procede del término árabe "al-hasú", que significa relleno.

La I.G.P. fue solicitada por la Agrupación de Productores de Alfajor de Medina Sidonia para proteger y promocionar este producto y su Reglamento fue aprobado por la Junta de Andalucía en 2004. Desde ese momento, la Agrupación se transformó en Consejo Regulador, encargándose de la certificación del origen y la calidad del producto a través de una contraetiqueta.

En el Reglamento se recogen las normas de elaboración que deben cumplir los productores, entre otras, que la elaboración y envasado debe tener lugar exclusivamente en el municipio de Medina Sidonia, y las características del producto final. Su reconocimiento como IGP refleja claramente la singularidad del alfajor, al tiempo que protege su nombre de posibles imitaciones. Hasta la fecha son tres las empresas reposteras que lo elaboran y envasan. Su producción anual está en torno a los 45.000 kilos. Aunque poco a poco va extendiéndose por toda España, fundamentalmente se consume en la provincia de Cádiz; en concreto, más del 50 por 100 se vende en la propia población de Medina Sidonia. No obstante, también son muy populares los alfajores en otros rincones de Andalucía, como Málaga, Sevilla y Huelva.

Desde el punto de vista organoléptico, posee un color tostado al corte, con un aroma ligeramente especiado y un sabor que recuerda a miel y frutos secos, resultando muy equilibrado en el paladar. Tiene forma de canutillo y se presenta en piezas individuales envueltas en papel. Los hay de diferentes pesos y tamaños, desde piezas de 40 gramos hasta barras de un kilo. Se pueden consumir en cualquier época del año, no necesariamente en Navidad que es cuando consiguen, hasta ahora, su mayor distribución.



## P.G.I. Alfajor de Medina Sidonia

*The Protected Geographical Indication (P.G.I.) Alfajor de Medina Sidonia (Alfajor from Medina Sidonia) chaperones a pastry of arab tradition, with many centuries of history and a recipe which has been handed down from generation to generation. It is a good example of the uniqueness of the cuisine culture that Andalusia inherited from the Muslims.*

*Its ingredients, totally natural, are made up of pure bee's honey, almonds, hazelnut, flour, grated bread and various spices, in particular, coriander, clove, aniseed, sesame seeds, and cinnamon. Sometimes it is also referred to as "alaju", its original name, which comes from the arab word "al-hasú", which means filling.*

*The P.G.I. was requested for by the Producers' Association of Alfajor de Medina Sidonia in order to protect and promote this product. Its Regulation was approved by the Andalusian local government in 2004.*

*From that moment on, the Association became the Regulating Council, and is in charge of certifying the origin and quality of the product by means of a separate label.*

*The Regulation includes the manufacturing procedures which producers must fulfill, among others, for example, that the manufacturing and packaging must be carried out exclusively in the municipality of Medina Sidonia, as well as detailing the characteristics of the finished product.*

*Its acknowledgment as a P.G.I. reflects the distinctiveness of the alfajor, at the same time as it protects its name from possible imitations.*

*Currently there are three pastry companies*



La zona de elaboración y envasado coincide con el municipio de Medina Sidonia, en la provincia de Cádiz, situado en la comarca de La Janda e integrado parcialmente en el Parque Natural de Los Alcornocales.

Este pueblo gaditano fue fundado por los fenicios pero adquirió su gran esplendor en la época árabe, cuando se convirtió en la capital de la repostería, con los alfajores a la cabeza.

Como muestra de la apoteosis dulcera que siempre ha existido en la población, también se elaboran otros dulces muy conocidos, como los piñonates, las tortas pardas o el amarguillo.

El prestigio de estas piezas se extendió después por otras zonas de España y también de Latinoamérica y por muchos lugares se fabrican hoy en día dulces inspirados en el original de Medina Sidonia. Uno de los gastronomos que más contribuyó a difundirlos fue el Dr. Thebussem, gran escritor culinario del siglo XIX, quien diseccionó y dio a conocer al mundo la receta tradicional.

A partir de una rigurosa selección de materias primas, la elaboración del alfajor es absolutamente artesanal y se sigue aplicando la misma fórmula que en la época árabe. Tras calentar la miel, se mezcla con el resto de ingredientes, se corta la masa en caliente, se deja enfriar y se moldea con su forma cilíndrica y alargada característica. Por último, las piezas se pasan por un almíbar, se cubren de azúcar y un poco de canela en polvo y se procede al liado y envasado de cada unidad.

En el corte vertical del alfajor se deben apreciar, a simple vista y de forma clara, las almendras y las avellanas.

**INFORMACIÓN:** Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Alfajor de Medina Sidonia. Plaza de España s/n. 11179 Medina Sidonia (Cádiz). Tel. 956 41 32 52. Web: [www.alfajor.es](http://www.alfajor.es)

which manufacture and package alfajores. Their annual production amounts to somewhere around 44 hundred tons. Although it is slowly reaching all of Spain, it is mainly consumed in Cadiz; in particular more than 50 percent is sold in Medina Sidonia.

Nevertheless the alfajores are also very popular in other places of Andalusia, such as Malaga, Seville and Huelva.

From a sensory point of view, when cut it displays an ochre colour, with a slightly spicy aroma and a taste with hints of honey and dried fruits, resulting in a balanced flavour for the palate. It is shaped like a small pipe and presented in individual packagings wrapped in paper.

They can be found in different sizes and weights, from individual 1.4 ounce pieces to 35 ounce loafs. Although the main bulk of their distribution is carried out in Christmas, they can be purchased all year round.

Medina Sidonia, the area where it is manufactured and packaged, is in the province of Cadiz, located in the region of La Janda and partially inside the Los Alcornocales Natural Park.

This village in Cadiz was founded by the Phoenicians but enjoyed its great period of splendour with the Arabs, when it became the pastry capital, and the alfajores being the most famous.

In order to state this region's sweet tooth, other acclaimed desserts and pastries manufactured in this area must be mentioned such as the "piñonates", the "tortas pardas" or the "amarguillo".

The prestige of this pastry spread out to other areas in Spain as well as Latin America, where nowadays there are many areas which manufacture pastries inspired by the original prototype of Medina Sidonia. One of the gastronomes who contributed in making them better known was Dr. Thebussem, a great culinary writer from the XIXth Century, who dissected and made the recipe known to the world.

Based on the most rigorous selection of the raw materials, the manufacturing of the alfajor is completely manual and the same formula from the time of the Arabs is still used. After being heated, the honey is mixed in with the other ingredients, the dough is then cut whilst still hot, and is left to cool in its characteristic long and cylindric shape.

Lastly, the pieces are then dipped in syrup, covered in sugar, and with a little powdered cinnamon and then they are rolled into individual packages. When cut vertically, the almonds and hazelnuts must be clearly visible at first sight.

**For more information please contact:** Regulating Council P.G.I. Alfajor de Medina Sidonia. Plaza de España s/n. 11179 Medina Sidonia (Cadiz). Tel. 956 41 32 52. Web: [www.alfajor.es](http://www.alfajor.es)



# D.O.P. Miel de Granada



La Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Miel de Granada, comenzó su andadura en el año 2002. El Consejo Regulador, que tiene su sede en la localidad granadina de Lanjarón, se encarga de la gestión y promoción de la Denominación y certifica con su contraetiqueta haber superado los exigentes requisitos de calidad incluidos en el Reglamento.

La zona de asentamiento de las colmenas y extracción de la Denominación de Origen abarca todos los términos municipales de la provincia, aunque la mayoría de las colmenas se encuentran en Huéscar, Granada, Ugijar, Motril, Lanjarón y Otívar.

Un 70 por 100 de las explotaciones apícolas están establecidas en áreas protegidas (Parque Nacional de Sierra Nevada y Parques Naturales de la Sierra de Baza, Sierra de Huétor, Sierra de Castril y Sierras de Tejada, Alhama y Almirajara), lo que aporta un valor añadido a la miel obtenida.

Porque el principal factor que le da singularidad es la flora de la provincia. Por ella se extienden 300.000 hectáreas de monte, ocupadas por plantas aromáticas, lo que hace que el aprovechamiento apícola sea muy importante. A ello hay que añadir im-

## P.D.O. Miel de Granada

*The Protected Designation of Origin (P.D.O.) Miel de Granada (Honey from Granada), first came to life in 2002. The Regulating Council, which is located in the town of Lanjaron in the province of Granada, is in charge of the management and promotion of this Protected Designation and certifies with a separate label the success in having met all the demanding quality requirements included in the Regulations.*

*The area where the beehives are settled and the honey is extracted for this Designation of Origin cover all the municipalities in the province, although the majority of the beehives may be found in Huescar, Granada, Ugijar, Motril, Lanjaron and Otivar. 70 percent of the honeybee farms are located in protected areas (Sierra Nevada National Park and the Natural Parks of Sierra de Baza, Sierra de Huétor, Sierra de Castril, Sierra de Tejada, Sierra de Alhama and Sierra de Almirajara), which confer an added value to the honey obtained.*

*The main factor behind this products uniqueness is this province's flora. 750.000 acres along the mountains, laden with aromatic plants, make it an ideal place for the bee-keepers to take advantage of. As well as the already mentioned terrain, there are large chestnut, oranges and avocado groves on the coast which are also an important element.*

*In Granada, the production of honey dates back to time immemorial. Its quality has been very much appreciated and widely documented. For example, Ibn al-Jathib, in the XVth Century praised the abundance of the honey production in his "Description of the Kingdom of Granada". Honey was also frequently mentioned by feature writers during the Christian's Reconquest of the Kingdom of Granada.*

*And there are more historic references: in the book of trades or occupations of the city of Granada (1752) there was a specific title of "beehive keeper". In 1777, Juan de la Serna talks about Granada as a land rich in wax and honey in his "Geographical Dictionary or Description of all the Kingdoms". And towards the end of the XIXth Century a census estimated the existence of more than 15.000 beehives in the province.*

*The gathering and treatment processes is practically homemade. It is subjected to strict quality controls, both visual and in laboratories. Amongst other parameters, the product must have a humidity inferior to 17,5 percent. Regarding the bottling, they must be made of transparent and colourless glass,*

portantes extensiones de castaños, naranjos y aguacates en la zona litoral.

En Granada, la producción de miel se remonta a tiempo inmemorial. Su calidad ha sido muy apreciada y está ampliamente documentada. Por ejemplo, Ibn al-Jathib, en el siglo XV, alaba la abundancia en la producción de miel en su "Descripción del Reino de Granada". También son frecuentes las alusiones a la miel por parte de varios cronistas durante la Reconquista del Reino de Granada por los cristianos. Y hay más referencias históricas: en el libro de oficios de la ciudad de Granada (1752) figuraba expresamente el de "criador de colmena". En 1777, Juan de la Serna hablaba de Granada como zona rica en cera y miel en su "Diccionario Geográfico o descripción de todos los reinos". Y a finales del siglo XIX se realizó un censo que estimó en más de 15.000 el número de colmenas existentes en la provincia.

El proceso de recolección y tratamiento es prácticamente artesanal. Se somete a estrictos controles de calidad, tanto visuales como en laboratorio. Entre otros parámetros, se exige que el producto final tenga una humedad inferior al 17,5 por 100. Respecto a los tipos de envases, deben ser de vidrio transparente e incoloro, con cierre hermético para no alterar las condiciones del producto; o bien de barro, como las orzas tradicionales, siempre que dispongan de un cierre que garantice que no se pierdan los aromas naturales.

Se trata de un alimento totalmente natural al que no se le añaden ni aditivos ni conservantes. Tiene la ventaja de que, por su alto contenido en azúcares, puede conservarse durante largo tiempo. También contiene sales minerales ricas en potasio y de fácil asimilación, además de enzimas y ácidos orgánicos. La miel de Granada es muy energética y digestiva y mejora la recuperación muscular, por lo que es muy recomendable para deportistas y niños. También posee numerosas propiedades beneficiosas para las personas aquejadas de problemas cardíacos, reuma, artritis e insomnio así como resfriados y enfermedades respiratorias. Además de calidad, exhibe gran variedad de colores, sabores y aromas. Hay mieles monoflorales de castaño, romero, tomillo, aguacate (exclusiva de la zona), naranjo o azahar, cantueso, miel de la sierra y miel multifloral.

La miel está presente en muchos platos típicos de la gastronomía tradicional granadina, como las cebollas con miel, las berenjenas a la miel, las costillas con miel, el pollo con almendras y miel, la perdiz a la miel, las hojuelas o las almojábanas.

En el año 2004, la producción ascendió a más de 800 toneladas, procedentes de 44.000 colmenas y 430 explotaciones. En torno a este producto, se organizan periódicamente ferias y concursos, así como jornadas técnicas.

**INFORMACIÓN:** Consejo Regulador D.O.P. Miel de Granada. La Casita de Papel, s/n. Apartado de Correos, 20. 18420. Lanjarón (Granada). Tel: 958 77 11 31.

*with an airtight lid so that the product remains unaltered; or they can also be bottled in clay containers, such as the traditional "orzas", providing they have a guarantee seal that the natural aromas and taste won't be lost.*

*This is a totally natural product with no additives or preservatives. It has the advantage that due to its high sugar content it will keep for a long time. It also contains mineral salts rich in potassium and easily assimilated, as well as enzymes and organic acids. Honey from Granada is very energy-giving and digestive and helps muscular recovery, which is very advisable for sportsmen and children. It also possesses many beneficial properties for people with heart conditions, rheumatism, arthritis and insomnia, as well as those with colds and respiratory illnesses. Apart from quality, it displays a wide range of*

*colours, tastes and aromas. There are many different kinds of monofloral honeys such as chestnut, rosemary, thyme, avocado (exclusive of this area), orange tree or orange blossom, "cantueso" (similar to lavender) and then there's also honey from the "sierra" (mountains) and multifloral honey.*

*Honey is included in many typical dishes in the traditional cuisine of Granada, such as onions with honey, aubergines in honey, ribs with honey, chicken with almonds and honey, par-*



*tridge with honey, a type of Spanish pancakes called "hojuelas" and another typical dessert called "almojábanas"*

*In the year 2004, the production increased to more than 787 hundred tons, from 44.000 different beehives and 430 manufacturers. There are many fairs and competitions as well as specialized conferences set up around and about this product.*

**For more information please contact: Regulating Council P.D.O. Miel de Granada. La Casita de Papel, s/n. Apdo. 20. 18420. Lanjarón (Granada). Tel: 958 77 11 31.**