

ALIMENTOS TRADICIONALES



LEGISLACIÓN ALIMENTARIA, FLEXIBILIDAD Y MÉTODOS TRADICIONALES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

La pasa en las Comarcas Centrales Valencianas



Una mujer prepara racimos y los extiende sobre el cañizo (foto: Mateu Sanchis Aznar).

Imagen superior: Pasas artesanas de uva moscatel ya escaldadas y secas, seleccionadas y listas para su consumo.

En un contexto determinado por el aumento de la población en el mundo —según **Naciones Unidas**, de haber 4.000 millones de personas en 1970, pasaremos a 9.000 millones en 2050—, por la necesidad de producir alimentos saludables y suficientes, y por el desafío de conservar el medio ambiente y la estabilidad climática, la Unión Europea considera los métodos tradicionales de producción de alimentos un patrimonio valioso e insustituible. Y, para protegerlos, atender las necesidades de los pequeños productores y facilitar el comercio de proximidad, contempla cierta flexibilidad en la aplicación de aquello que, dentro de su propia legislación, se conoce como **paquete de higiene**. Así, para garantizar el uso de métodos tradicionales, y siempre que no se ponga en peligro la seguridad alimentaria, se contemplan excepciones relativas a materiales y equipos, instalaciones y/o entorno.

Además, hay situaciones en que la **legislación** puede adaptarse a requisitos locales muy particulares y específicos. El secado de la uva al sol y al aire libre en el caso de la producción tradicional de la pasa en las Comarcas Centrales Valencianas (CCV) es un ejemplo. Aun así, en 2017 la Comisión Europea verificó que en España no se estaba aplicando la flexibilidad prevista en la normativa. En respuesta a esta carencia, los **Reales Decretos 1086/2020 y 1021/2022**, establecen excepciones y adaptaciones de los requisitos del paquete de higiene y hacen posible que los establecimientos alimentarios pequeños y los que elaboran productos tradicionales puedan lograr los objetivos.



Un poco de historia

En el **Alt de Benimaquia (Dénia)**, un poblado amurallado del periodo ibérico antiguo (siglos VII a. C. y VI a. C.), se han encontrado toneles, áreas de prensado, ánforas, almacenes y miles de pepitas de uva con las que elaborar vino. Es el yacimiento más antiguo de la península ibérica donde se ha documentado la producción de vino, y el más antiguo encontrado en Europa occidental.

En la Hispania romana, el cultivo de la viña, extendido por toda Diánum, estaba vinculado a la producción de vino, a pesar de que ya se elaboraba pasa escaldada. En cambio, los árabes, que eran abstemios, transformaban casi toda la uva en *atzebib*, pasa en árabe. Aun así, la época dorada llegó más adelante. Entre los siglos XVIII y XX, la gran demanda de pasa por parte de Inglaterra provocó la expansión del cultivo de la viña de moscatel hasta convertirlo en el monocultivo de la Marina Alta. La producción de la pasa fue el motor económico de esta zona durante más de doscientos años. Desde el puerto de Dénia salían cada año miles de toneladas de pasas hacia Inglaterra, Estados Unidos, Canadá, Francia... Por eso, la pasa elaborada en estas comarcas se conocía popularmente como pasa de Dénia. A comienzos del siglo XX, la plaga de la filoxera y la competencia de la pasa de otros países ocasionaron el abandono de la gran mayoría de las viñas y una importante crisis económica.

Imagen superior: Espacio doméstico con hogar central. Se aprecian restos de ánforas fenicias y sus imitaciones ibéricas (foto: Pierre Guérin, Wikipedia).

Qué es un alimento tradicional

Atendiendo a la normativa legal, un alimento con características tradicionales es aquel que se incluye dentro de alguno de estos tres apartados:

- Está reconocido como producto tradicional: conservado en una zona durante un periodo mínimo de 30 años —tiempo suficiente para permitir la transmisión generacional— o recuperado de una tradición interrumpida.
- Está producido según un método tradicional escrito o transmitido oralmente, en el que la materia prima está producida por el mismo productor, u otros de procedencia local, y mediante un proceso manual o poco mecanizado.
- Está protegido por una norma comunitaria, nacional, regional o local.



En los últimos años, la recuperación de la *escaldà* como acontecimiento festivo forma parte de la labor de preservación del patrimonio ligado a esta tradición artesana (fotos: M. Sanchis Aznar).

EXCEPCIONES Y ADAPTACIONES DE LOS REQUISITOS LEGALES EN LA PRODUCCIÓN DE LA PASA DE DÉNIA

La lista de excepciones para los alimentos con características tradicionales fue aprobada en la Comisión Institucional de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) en diciembre de 2020. Así, para el caso concreto de la elaboración tradicional de la pasa de Dénia y en cuanto a materiales y equipos empleados en la preparación o el envasado, se permite que la olla de escaldar sea de hierro fundido; la *cassa*, de hierro; la superficie donde se esparce la uva para extenderla al sol, de caña natural, y los capazos donde se recoge la pasa, de esparto. Por otro lado, respecto a los procesos de higiene de las instalaciones, se acepta que los locales, superficies, equipos y utensilios grandes se limpien exclusivamente con agua a presión. Dos años más tarde entró en vigor una modificación del RD 1086/2020 por la cual se permite comercializar determinados alimentos tradicionales después de haber sido secados al aire libre, como es el caso de la pasa, a condición de que su Actividad del Agua (Aw) sea inferior a 0'7.



LA RECOMENDACIÓN

La uva se ha de cosechar cuando haya alcanzado la madurez adecuada, valorada por factores como el color y la textura. Se deben rechazar las partes dañadas o con defectos, hongos visibles, podredumbre, etc.

El *sequer* y sus alrededores se deben mantener sin matorrales, sin focos potenciales de contaminación, y libres de plagas. Durante el secado, la fruta debe de exponerse en el sol sobre una superficie elevada y limpia, nunca directamente sobre el suelo.

A fin de evitar la proliferación microbiana y fúngica, **el secado** debe ser un proceso de bajada ininterrumpida y gradual de la humedad y durar el menor tiempo posible. Hace falta que en los dos o tres primeros días se llegue a niveles de Aw inferiores a 0'9, inhibiendo la proliferación de aflatoxinas, y que al final del proceso se hayan conseguido niveles inferiores a 0'7, impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos y alteradores. Si todo va bien, la uva perderá más del 70% del agua y las pasas serán estables a temperatura ambiente durante mucho tiempo. No obstante, el control de la humedad y las condiciones higiénicas deben mantenerse también en las etapas de almacenamiento y conservación de estos productos, ya que, en los niveles de Aw indicados, los microorganismos patógenos y las toxinas no pueden proliferar pero sí permanecer vivos. Un aumento de la humedad en esas etapas puede ser causa de contaminación del producto final.

El utillaje tiene que estar en condiciones adecuadas tanto de mantenimiento como de higiene.

LA COSTUMBRE

En las CCV, los hombres vendimiaban y las mujeres aclaraban los racimos de uva quitando las partes defectuosas (*estisorar*).

A diferencia de otras zonas, donde la uva se deposita directamente en tierra, en las CCV, se extiende al sol sobre unos cañizos.

En las CCV, para evitar la humedad del rocío, al anochecer los cañizos llenos de uva se ponen a resguardo dentro de los riurauts, o bien se cubren con lonas o velas, y por la mañana se sacan de nuevo al sol. Pero, salvaguardar la uva escaldada de los efectos de las lluvias, que suelen darse a finales del verano, es más complicado. Esos días son vitales, dado que la cosecha de todo el año se ha de escaldar y secar entre mediados de agosto y septiembre. La importancia de la *escaldà* radica en que minimiza ese riesgo: con el sol de las últimas semanas del verano, la uva escaldada puede convertirse en pasa después de estar entre seis y ocho días en el *sequer*, mientras que sin escaldar necesitaría cerca de un mes de exposición al sol. Antes del envasado o el almacenamiento, se hace una selección manual de la pasa.

En *l'escaldà*, la olla i la *cassa* son de hierro, material no fácilmente atacable por la sosa. Los meses que están en desuso, todos los utensilios —ollas, casses, dedales, cañizos, capazos— se almacenan en locales cerrados y en condiciones idóneas de conservación. Después de retirar las pasas, y antes de reutilizarlos con nueva uva, los cañizos se sacuden o limpian y se secan a fin de que no acumulen la carga fúngica de secados anteriores. Además, para favorecer su limpieza, la caña de los cañizos se pela antes de ser utilizada.



Racimos extendidos sobre el cañizo (foto: M. Sanchis Aznar).



Caldera y *cassa* (foto: M. Sanchis Aznar).

LA RECOMENDACIÓN

El espesor de la capa de fruta debe de ser reducido y uniforme en toda la superficie expuesta en el *sequer*, y durante el secado la uva debe de voltearse con la frecuencia adecuada. Con estas medidas se consigue, por un lado, mantener un nivel de humedad constante e inocuo durante todo el proceso, y, de otra parte, que este dure el menor tiempo posible.

Las *herbes panseres* son colorantes naturales que aportan el color típico de las pasas.

La sosa cáustica o hidróxido de sodio es un aditivo alimentario (E524) que se utiliza en mermeladas, chocolates, helados y cereales por su actividad estabilizadora y reguladora de la acidez y del pH. Aunque legalmente no tiene dosis máxima especificada, según su concentración puede irritar la piel y las membranas mucosas.

LA COSTUMBRE

En la *escaldà*, tras sacar la uva de la caldera, esta se echa sobre los cañizos y se esparce con los dedos o unas cañitas. Si hay algún racimo demasiado grande, se subdivide en otros más pequeños (*dessinglotar*) para que resulte un manto uniforme. A los dos o tres días de estar en el *sequer*, la uva se voltea. Se puede hacer a mano, racimo a racimo (*singlot*), pero la técnica más habitual consiste en poner un cañizo vacío sobre otro lleno de uva y sujetar ambos con unas gafas o pinzas. El conjunto se voltea hábilmente entre dos personas, de forma que toda la uva del cañizo, en torno a dos arrobas o 25 kilos, queda volteada de una vez. Para poder acceder a todos los cañizos sin chafar la fruta, estos se colocan en el *sequer* dejando entre ellos pasillos de acceso.

En las CCV se utilizan la artemisa, *botja rossa* o *botja pansera*, la *jolivarda* y la *sorrosca*. También hay quien añade hierbas aromáticas como el romero y el hinojo.

En *l'escaldà*, la sosa cáustica se utiliza por su capacidad de agrietar (*clavillar*) la piel de la uva, favoreciendo la pérdida de humedad y acelerando el secado. El punto más importante del proceso es acertar la dosis exacta para conseguir el nivel adecuado de *clavillat*. De acuerdo con la tradición, tanto en la Marina Alta como en la Vall d'Albaida, la dosis de sosa que debe añadirse a la caldera, medida a ojo, está entre 6 y 7 gramos por litro de agua, a pesar de que hay que ajustarla en cada *escaldà* porque depende de factores como la medida de los granos o el grado de madurez de la uva. Al inicio de cada proceso, el experto valora visualmente el *clavillat* y regula la concentración añadiendo más sosa o más agua. También se puede conseguir el mismo efecto ajustando el tiempo de inmersión de la uva. Antiguamente, en vez de sosa cáustica, se utilizaba el *lleixiu* o *l'encovenada*, que se hacía artesanalmente mezclando dentro de un barreño ceniza de sarmientos, cal, *herbes panseres* y agua.



Imágenes (de arriba abajo): El momento de la *escaldà*; racimos ya escaldados y extendidos a secar; pila de cañizos, y sosa cáustica y *herbes panseres* (fotos: M. Sanchis Aznar).



L'escaldà

La principal singularidad de la elaboración de la pasa en las CCV es el hecho de que la uva, antes de exponerse al sol, se escalda. Esta técnica, documentada ya en la época romana, se declaró Bien de Interés Cultural Inmaterial del Patrimonio Valenciano en 2018. Tradicionalmente, el proceso empieza al día siguiente de la Mare de Déu d'Agost: la uva, vendimiada pocas horas antes, se coloca en una *cassa* y se introduce durante unos segundos en una caldera con agua hirviendo, *herbes panseres* y sosa cáustica. Tras sacarse de la caldera, la uva escaldada se extiende sobre los cañizos, unas plataformas hechas con caña natural, y se pone a secar al aire y al sol en los *sequers* hasta hacerse pasas. La experiencia de muchos años de cada artesano es fundamental para decidir el momento exacto en que las pasas han de retirarse de los cañizos a fin de que estas no queden ni demasiado húmedas, porque enmohecerían, ni demasiado secas, porque se endurecerían.

La olla i la *cassa* usadas en el escaldado de la uva son de hierro, material resistente a la causticidad de la sosa (foto: M. Sanchis Aznar).

La declaración de la producción artesana de la pasa como Bien de Interés Cultural reconoce también el valor patrimonial del utillaje empleado tradicionalmente (foto: M. Sanchis Aznar).

La Unión Europea ha reconocido la necesidad de permitir el uso de los métodos tradicionales de producción de alimentos, puesto que son una prueba de la diversidad cultural y un legado valioso que hay que mantener.

LA PASA EN LA ACTUALIDAD

En la Marina Alta quedan hoy en día muy pocos elaboradores de pasa. El volumen de producción comercial es bastante reducido y las ventas las realizan directamente al consumidor final o a establecimientos locales de comercio al por menor. También hay familias que mantienen la costumbre de elaborar pasa para uso doméstico. Además, tanto en la Marina Alta como la Vall d'Albaida y la Safor, se da un movimiento colectivo y popular muy activo, protagonizado por investigadores, asociaciones e instituciones, y acompañado con interés por la ciudadanía, que trabaja en el estudio y la recuperación del patrimonio relacionado con la cultura de la pasa. Se han escrito libros y artículos técnicos, celebrado ponencias en congresos, grabado documentales, recopilado canciones y dichos de la memoria oral, catalogado los riurauts que todavía siguen en pie, diseñado itinerarios turísticos, recuperado recetas antiguas hechas con pasas... En algunos pueblos, se está intentando rescatar el cultivo del moscatel, y se ha recuperado la *escaldà* como actividad festiva. En estas *escaldaes*, además del propio escaldado de la uva, se realizan actividades artesanas relacionadas con la elaboración de la pasa, como talleres de elaboración de cañizos y capazos de esparto o de *llata*.



RESISTENCIA Y DIVERSIDAD FRENTE A LA GLOBALIZACIÓN

La alimentación se ha homogeneizado como consecuencia de haber pasado de unos ecosistemas muy diversificados a otros altamente especializados e integrados en grandes sistemas de producción agroalimentaria globales. Con esto, la producción mundial de alimentos aumenta a la vez que desaparecen numerosas variedades vegetales y animales que tradicionalmente habían constituido la base de dietas más o menos localizadas. A estas alturas, la parte esencial de la alimentación de cualquier país viene de sistemas de producción y distribución de alimentos de escala mundial, hasta el punto que los gastrónomos advierten de la pérdida de autenticidad e identidad de las cocinas locales.

A raíz de tomar conciencia de la globalización de los cultivos y los sistemas de producción, de la pérdida de la biodiversidad y los desequilibrios que esto genera a los ecosistemas, de la estandarización del consumo alimentario y la desaparición de los productos locales, se han emprendido auténticas estrategias de resistencia mediante operaciones de rescate de variedades vegetales y de razas de animales, así como de protección de la diversidad de alimentos, especialmente de los productos artesanales y de proximidad.

La Unión Europea ha reconocido la necesidad de permitir el uso de los métodos tradicionales de producción de alimentos, puesto que son una prueba de la diversidad cultural y un legado valioso que hay que mantener. Y por eso ha previsto cierta flexibilidad en la aplicación de los requisitos legales y la adaptación de estos a situaciones locales concretas, sin poner en peligro el objetivo de la seguridad alimentaria. El fin es impulsar el desarrollo agroalimentario artesanal, la economía rural y sostenible, y el mantenimiento de las tierras en plena producción.

La normativa estatal, al aplicar las directrices europeas, facilita que los elaboradores de productos tradicionales cumplan los objetivos de los reglamentos de higiene, a la vez que promueve los canales cortos de comercialización, el consumo de proximidad y el desarrollo de sistemas agroalimentarios más sostenibles y de una alimentación más saludable, favoreciendo la viabilidad y la subsistencia de explotaciones familiares y de pequeños productores agroalimentarios, así como el mantenimiento de la población a las zonas rurales. En concreto, el Real Decreto 1086/2020 afirma en su preámbulo que los alimentos con características tradicionales forman parte del patrimonio cultural.

La producción tradicional de productos como la pasa, que implica el cultivo local de la uva moscatel y la elaboración con técnicas manuales y artesanales, es esencial para el mantenimiento del paisaje, a la vez que contribuye a la conservación del medio ambiente, la diversificación y la sostenibilidad de las zonas rurales. En los últimos años, en las CCV se ha recuperado la *escaldà* como celebración festiva y didáctica y se ha conseguido preservar el patrimonio material e inmaterial en torno a esta realidad, pero no ha aumentado la superficie productiva ni el número de elaboradores de pasa. Teniendo en cuenta el envejecimiento de la población agraria y la escasa incorporación de jóvenes al sector, será muy difícil mantener los pueblos vivos y el territorio en equilibrio. Tal vez, además de reconocer el valor estratégico del sector primario y de potenciar la pervivencia de métodos tradicionales de elaboración de alimentos, se deba abordar el reto de facilitar el acceso a la tierra y procurar el relevo generacional.



Las *escampadores* se encargaban de disponer uniformemente sobre los cañizos los racimos y *singlots* de uva escaldada (foto: M. Sanchis Aznar).

>Autora del artículo:
Àngela Guixot Escrivà
Conselleria de Sanitat. Centre de Salut
Pública de Dénia.
guixot_ang@gva.es