

V. Anuncios

B. Otros anuncios oficiales

COMUNIDAD AUTÓNOMA DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

3717 *Anuncio de la Dirección General de Ganadería y Agroalimentación de la Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias, por el que se da publicidad a la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida "Escanda de Asturias" o "Escanda d'Asturies" y su documento único.*

El Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas, establece en su artículo 6.1 que, una vez comprobada la solicitud de inscripción en el registro comunitario, o la solicitud de modificación del pliego de condiciones, el órgano competente de la Comunidad Autónoma publicará en el Boletín Oficial del Estado un anuncio de la solicitud correspondiente.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 6.2 del citado Real Decreto, en el plazo de dos meses a partir de la fecha de publicación en el Boletín Oficial del Estado de la solicitud antes mencionada, cualquier persona física o jurídica cuyos legítimos derechos o intereses considere afectados, podrá presentar solicitud de oposición al registro dirigida al órgano competente de la Comunidad Autónoma que corresponda.

Por lo tanto, recibida la solicitud de la "Asociación de Productores de Escanda de Asturias" de inscripción de la Denominación de Origen "Escanda de Asturias" o "Escanda d'Asturies", procede la publicación de un anuncio sobre la solicitud de inscripción en el registro comunitario antes referido, así como la publicación del Documento único, previsto en el anexo I del Reglamento (CE) número 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que figura como Anexo de esta Resolución.

La oposición a la inscripción de la denominación deberá dirigirse al siguiente órgano competente de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias: Dirección General de Ganadería y Agroalimentación, en cuya sede sita en la calle Coronel Aranda, n.º 2-2.ª planta, sector izquierdo, 33005-Oviedo (Teléfono: 985105637), también podrá ser examinado el expediente.

Anexo

Documento Único

Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo sobre la protección de las Indicaciones Geográficas Protegidas y de las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.

() IGP (X) DOP

1. Denominación: "Escanda de Asturias" o "Escanda d'Asturies".
2. Estado miembro o país: España.
3. Descripción del producto agrícola o alimenticio.

3.1. Tipo de Producto: 1.6 Frutas, hortalizas y cereales frescos y transformados y 2.4 Productos de panadería, pastelería y repostería o galletería.

3.2. Descripción del Producto: El grano de “Escanda de Asturias” es el fruto de un cereal rústico (*Triticum aestivum*, subsp. *Spelta*) que se compone de un grano envuelto por una vaina o gluma, llamándose al conjunto de ambos en Asturias erga. Se usa con vaina para la siembra y sin ella para muy diversos usos, entre los que prima el de la elaboración de harina. Destaca este grano por su envoltura y por su alto contenido proteico.

La harina de “Escanda de Asturias” es la elaborada con grano de “Escanda de Asturias”. Se caracteriza la harina por un alto contenido proteico, presencia de todos los aminoácidos esenciales, elevada extensibilidad y alta estabilidad al amasado.

El pan de “Escanda de Asturias” es el elaborado con harina de escanda asturiana protegida por la DOP, permitiéndose la mezcla con harina de otro cereal siempre que ésta no supere el 40 % del total de la mezcla. En el proceso de elaboración es indispensable el uso del furmiento o masa ácida, que ayuda a levantar la masa y a conferir un sabor particular al pan. Se caracteriza por tener una corteza blanda y lisa, de color anaranjado a tostado, y una miga homogénea sin grandes alvéolos. Este pan se mantiene sin perder los atributos del pan fresco durante varios días.

Las características morfológicas, genéticas, fisicoquímicas y organolépticas más destacables de los productos amparados por la Denominación de Origen Protegida, que tendrán como materia prima originaria las variedades de escanda a las que se refiere el pliego, son las siguientes:

Grano: Aspecto físico: De gran tamaño (incluso mayor que el trigo duro), de forma alargada, muy manchado en dorso y lomos con color y estructura peculiares, destacando la presencia de la vaina o gluma que lo envuelve, cáscara que proporciona una ventaja a la germinación de la semilla y una protección contra los patógenos transmitidos por el suelo.

Características Genéticas: Marcador de DNA específico de la “Escanda de Asturias” (microsatélite gwm 5).

Características físico-químicas. Sobre un contenido en materia seca del 88 %: El contenido proteico de la escanda madura es elevado, en torno al 17 %. Humedad: aproximadamente 72 %. Cenizas: alrededor de 2,0 %. Fósforo: 0,51 %. Calcio: 0,03 %. Sodio: 0,0057 %. Potasio: 0,49 %. Magnesio: 0,13 %. Vitamina A (Retinol): 16,3 µg/100g. Vitamina B1: 0,6 mg/100g. Vitamina B2: 0,5 mg/100g.

Harina: Aspecto físico: en su aspecto externo, la harina es fina, esponjosa, de tono grisáceo y poco denso, tornándose más oscura al aumentar el porcentaje de salvado.

Características físico-químicas, sobre un contenido en materia seca del 88 %: El contenido proteico de la escanda madura es elevado, en torno al 17 %, destacando la presencia de los 8 aminoácidos esenciales. Humedad: 2% aproximadamente. Cenizas: alrededor de 1,40%. Fósforo: 0,30 %. Calcio: 0,03 %. Sodio: 0,0057 %. Potasio: 0,31 %. Magnesio: 0,06%. Vitamina A (Retinol): 10 µg/100g. Vitamina B1: 0,8 mg/100g. Vitamina B2: 0,4 mg/100g. Entre un 71% y un 73% de hidratos de carbono y alrededor de un 1% de grasas totales.

Es muy extensible y de media fuerza, con alta estabilidad al amasado y buena tolerancia al exceso de amasado.

Pan: Características organolépticas. Corteza: la superficie es muy lisa, blanda (no crujiente) y fina, con un grosor variable y de color que va del anaranjado al tostado, dependiendo del horneado. Aspecto al corte: homogéneo, sin grandes alvéolos. Textura: con esponjosidad que depende del porcentaje de escanda y se mantiene durante varios días sin endurecerse, ni perder los atributos del pan fresco. Sabor y aroma: El peculiar sabor del pan de escanda, con un ligero toque a nuez, se garantiza con la exigencia de incorporar al menos un 60% de harina de escanda sobre el total de harina usada, obteniéndose un pan de tono algo más oscuro al aumentar el porcentaje de harina de escanda y el porcentaje de salvado.

La energía del pan de escanda es aportada por los carbohidratos complejos, básicamente una larga cadena de centenares de moléculas de glucosa. Desde un punto de vista alimenticio, esta larga cadena de moléculas de energía es importante porque se digiere más lentamente, por ejemplo, que el azúcar de otros muchos productos "refinados".

Test de panificación: Absorción lenta del agua. Buen alisado de la masa. Masa muy suave, de buena maquinabilidad. Superficie del pan muy lisa hasta el final (no aparece porosidad en ningún momento). Desarrollo de la masa escaso en fermentación. Volumen del pan escaso tras la cocción. Miga del pan muy oscura (gris). Sabor del pan intenso, agradable.

3.3. Materias Primas (únicamente en el caso de productos transformados).

3.4. Piensos (sólo para productos de origen animal).

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

Respecto al envasado se cumplirá con la reglamentación sobre etiquetado y publicidad de productos alimenticios (Real Decreto 1334/1999), así como lo referente a materiales de envasado en contacto con los alimentos (Reglamento 1935/2004). El envasado se hará dentro del área geográfica protegida.

Se usará un envoltorio individual para cada pieza de pan, que llevará impreso en la parte externa, de forma claramente visible, el logotipo de la escanda.

En cuanto a la harina, ésta se envasará en paquetes de 0,5; 0,75; 1; 5; 10 ó 25 kg, especificando en el exterior el porcentaje de salvado o "extracción" (cantidad de salvado extraído).

El envasado de los tres productos debe hacerse en la zona protegida, para evitar que sus cualidades puedan desvirtuarse por la exposición al medio ambiente en el almacenamiento y transporte, con riesgo de contaminación, pérdida o deterioro de las características propias específicas.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:

Se cumplirá con el Real Decreto 1334/1999 sobre Etiquetado y Publicidad de los Productos alimenticios.

Solamente los Agentes u Operadores inscritos en el correspondiente Registro identificarán los productos amparados por la DOP con etiquetas numeradas, de forma que sean únicas y suministradas por el Consejo Regulador, debiendo quedar convenientemente documentadas por todos los implicados las fechas y

numeraciones de las etiquetas recibidas y de las utilizadas, así como de las destruidas o estropeadas por diversas causas sobrevenidas, y todo ello como parte del sistema aplicado de trazabilidad del producto.

En las etiquetas y contraetiquetas referidas, deberá figurar de forma destacada la mención Denominación de Origen Protegida "Escanda de Asturias" o Denominación de Origen Protegida "Escanda d'Asturies" y el logotipo aprobado por el Consejo Regulador, además de los datos y requisitos exigidos en la legislación aplicable.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica.

La zona geográfica amparada por la Denominación de Origen Protegida comprende buena parte de la totalidad del territorio del Principado de Asturias.

Asturias se encuentra situada al noroeste de la Península Ibérica (entre los 4° 0' y los 7° 11' de longitud oeste y los 42° 53' y 43° 40' de latitud norte), en la vertiente septentrional de la Cordillera Cantábrica, ocupando un estrecho corredor de 15 a 80 km de ancho y 200 de largo. Separada por la ría de Tina Mayor de la región de Cantabria y por el río Eo de Galicia, al este y oeste respectivamente. El mar Cantábrico la limita al norte y la Cordillera Cantábrica, al sur, la separa de la región de Castilla y León.

Los concejos o municipios que están afectados por la DOP son: Amieva, Ribadedeva, Caravia, Cabrales, Onís, Cangas de Onís, Parres, Cabranes, Piloña, Nava, Sariego, Siero, Noreña, Bimenes, San Martín del Rey Aurelio, Laviana, Langreo, Aller, Lena, Mieres, Oviedo, Ribera de Arriba, Morcín, Riosa, Corvera, Llanera, Castrillón, Soto del Barco, Candamo, Las Regueras, Grado, Santo Adriano, Proaza, Quirós, Teverga, Yernes y Tameza, Belmonte de Miranda, Salas, Llanes, Ribadesella, Colunga, Villaviciosa, Carreño, Gijón, Gozón, Avilés, Pravia, Cudillero, Valdés, Tineo, Somiedo, Caso, Cangas del Narcea, Muros del Nalón, Peñamellera Alta y Peñamellera Baja, Ponga, Sobrescobio, Illas, junto con la zona costera occidental: Navia, Tapia de Casariego, El Franco, Coaña, Castropol y Vegadeo.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

El cultivo de la escanda ha estado fuertemente ligado desde hace más de 2.000 años a la zona delimitada, siendo uno de los cultivos principales de Asturias desde el siglo X hasta bien avanzado el XIX. En el siglo XVII, el 10% del territorio asturiano se dedicaba al cultivo de la escanda.

El área geográfica delimitada por la DOP "Escanda de Asturias" o "Escanda d'Asturies", dentro del territorio de Asturias en el Norte de la Península Ibérica, está separada de la Meseta por la abrupta Cordillera Cantábrica y limitada al norte por el mar Cantábrico, lo cual le confiere un clima oceánico, drásticamente diferente de la meseta y regiones colindantes, caracterizado por las precipitaciones abundantes durante todo el año, radiación solar moderada y alta nubosidad que condiciona -junto a su geología y edafología, el pasado, el relieve y la acción del hombre- unas condiciones ideales y situación perfecta para que la producción de escanda haya pervivido y se haya adaptado durante tantos siglos a Asturias.

Es de reseñar que los concejos de la zona sur occidental de Asturias están excluidos del área geográfica delimitada. Tradicionalmente, en éstos no se

sembraba escanda sino centeno y ello se debe precisamente al diferente clima más continental, más seco en invierno y verano, por su mayor distancia al mar y su mayor altitud, en general, así como el substrato geológico de diferente composición, más parecido al gallego, que el resto de la región.

Con carácter general, la orografía asturiana es accidentada y montañosa con terrenos pendientes, a menudo pequeños. Puede agruparse en cinco espacios bien definidos: un espacio interior occidental configurado en forma de crestones y pasillos de disposición meridiana; un segundo espacio meridional central, de ubicación septentrional, constituido por las sierras litorales de orientación este-oeste; y un espacio interior oriental, compuesto por macizos y gargantas que separan el litoral de los Picos de Europa; completado por las dos franjas periféricas, la costera en forma de rasas planas originadas por la abrasión marina y la franja montañosa de división fluvial y trazado paralelo a la costa.

El clima está caracterizado por las precipitaciones abundantes durante todo el año, propiciando que los terrenos sean húmedos y que haya una gran humedad ambiental. Respecto a la temperatura, debido a la proximidad del mar, la fluctuación térmica es menor que la correspondiente a la radiación térmica, así como la mayor presión barométrica por la menor altitud con respecto a la meseta castellana; todo ello condiciona las características últimas de los productos amparados por la DOP.

5.2. Carácter específico del producto: El Grano de “Escanda de Asturias”: Las distintas poblaciones de “Escanda de Asturias” se agrupan o incluyen dentro del género *Triticum*, *aestivum*, subespecie *Spelta*, que se diferencia del resto de escandas morfológicamente (por ejemplo, espigas poco densas, raquis frágil y difícil separación de su envuelta o gluma), e incluso genéticamente (marcador genético *gwm 5* presente únicamente en la “Escanda de Asturias”) como demuestran estudios científicos.

El eje de la espiga es fácilmente quebradizo, y en la era, los granos, después de majados o trillados, no quedan limpios y mondos, sino que las glumillas permanecen enérgicamente unidas al cariósido, encamisando el grano. Los asturianos distinguen con el nombre de *erga* a este grano envuelto en las glumillas o *poxa*, que no se desprende después de la trilla sin la ayuda de molinos especiales de rabilar o pisones.

Este casco protege el grano de escanda contra agentes e insectos, de la humedad en la siembra, durante el almacenamiento, asegurando el producto más fresco después de descascarillar y moler. Además, a diferencia de otros granos, la escanda no se trata normalmente con pesticidas u otros productos químicos.

La harina de “Escanda de Asturias” es la elaborada con grano de “Escanda de Asturias” y molido en molino de piedra.

La rusticidad del grano le confiere unas características muy particulares, por lo cual la harina producida es de gran calidad con alta proteína.

La harina podrá ser refinada (libre de salvado) o integral (con salvado).

El pan de “Escanda de Asturias”, por los productos anteriormente descritos, le confieren superiores cualidades harino-panaderas, y el proceso particular de elaboración con el uso del furmiento o masa ácida, llevan a obtener un producto de sabor excelente y conservación óptima, se mantiene fresco después de varios días.

Podrá elaborarse con mezcla de harina de “Escanda de Asturias” y de otro cereal, siempre que al menos el 60% sea de “Escanda de Asturias”. Los aspectos y parámetros que definen sus principales características y signos de calidad han sido definidos con anterioridad.

5.3. Relación entre la zona geográfica y la calidad o características del producto:

El carácter específico de la zona geográfica, convenientemente definido en el apartado 5.1 del presente documento único, ha llevado a que durante siglos y en la actualidad, el material vegetal que conforma la “Escanda de Asturias” se diferencie del resto de escandas morfológicamente, con diferencias referidas en el Pliego de Condiciones (por ejemplo, baja densidad de espigas y altura de la planta) e incluso genéticamente (presencia del marcador de DNA específico, microsatélite gwm 5), como demuestran estudios científicos que llevan a inferir que las escandas asturianas constituyen un grupo perfectamente diferenciado dentro de la especie. Esta diferenciación ha sido consecuencia de la selección por parte de los agricultores y del medio durante muchas generaciones.

La climatología con elevada humedad ha influido en el método de conservación del grano y la harina. El lugar idóneo para el almacenamiento ha sido tradicionalmente el “hórreo asturiano”, característico y específico de la zona geográfica delimitada.

Pruebas de la ligazón entre la escanda y Asturias las encontramos en el importante patrimonio etnográfico de aperos de labranza, y en una gran cantidad de topónimos en bable que vinculan la producción de escanda al medio natural.

Encontramos en el patrimonio etnográfico de Asturias, como algo típico de esta región y no de otras de España les mesories, que son dos palos de madera unidos en uno de sus extremos por una cuerda, y que se usaban, y aún se usan en pequeñas parcelas, para la recolección de la escanda. Igualmente, se encuentran sólo en Asturias los molinos de rabil o los piones, molinos con muelas de piedra, usados para descascarar la escanda.

En la obtención de la harina la relación causa-efecto que ha tenido el molino tradicional de piedra, movido por la fuerza del agua, ha sido grande, pues le da una calidad indiscutible a la harina, aportándole gran esponjosidad por la forma suave de molienda, evitando el exceso de calor y un mayor apelmazamiento de la harina generado en otros tipos de molinos, así como por las condiciones de elevada humedad ambiental. Dispone de tamices de diferente calibre, a fin de obtener varios tipos de harina (integral con todo el salvado, refinada sin salvado, etcétera). Los molinos de agua siempre han estado muy vinculados a la abrupta orografía y a los riachuelos de fondo del valle, próximos a las zonas de cultivo.

En cuanto a la elaboración del pan, aunque su producción sigue pautas similares a las del pan de harina de trigo, las características propias de la escanda y sus superiores cualidades harino-panaderas llevan a conseguir un pan mucho más apreciado, que se conserva mejor y más fresco en el tiempo. Estas cualidades hacen que la elaboración del pan de escanda siga unos pasos peculiares, sujetos a unos márgenes de variación estrechos, conformando un proceso muy particular ligado al medio natural del área delimitada por la DOP.

Además, el uso tradicional del furmienta, motivado por la necesidad de levantar la masa y a la vez, dar un gusto particular y que debe sus propiedades específicas a un tipo característico de fermentación natural, exclusivo de un área geográfica

concreta, que es la que nos ocupa, ligada a una determinada temperatura, humedad, altitud y presión atmosférica que en lugares cercanos al nivel del mar, provocaba efectos como el de no aumentar el volumen de la masa en la cocción, frente a lo cual el uso de furmiento natural no sólo aumenta el volumen, sino que confiere unas características peculiares, manteniéndose intacto en la actualidad en este área geográfica.

Asimismo, la vinculación del pan y la harina de “Escanda de Asturias” con el área geográfica, queda justificada al haber argumentado la relación causa-efecto del Grano de “Escanda de Asturias” cuyas características morfológicas y genéticas son diferentes a las del resto de escandas cultivadas en otros lugares de España y Europa, lo cual supone una prueba irrefutable del vínculo de los productos amparados que nos ocupan con el área geográfica delimitada.

Se debe concluir que los tres productos de la “Escanda de Asturias” (Grano, harina y pan) estaban íntimamente ligados y formaban un sistema único, circular e interdependiente. El sistema de almacenamiento del Grano, próximo a los molinos, permitía el uso inmediato de la materia prima a medida que se necesitaba sin perder sus cualidades por exposición al medio ambiente en el almacenamiento y transporte con el riesgo de contaminación y pérdida de características inherentes.

Los molinos se multiplicaban en los ríos y arroyos asturianos, aprovechando las fuertes pendientes de la orografía del área de cultivo tradicional de la Escanda Asturiana, para generar energía hidráulica que hiciese trabajar estos molinos.

De igual modo, la elaboración del Pan a partir de esta materia prima única en el área geográfica que nos ocupa, conforma ese sistema único, circular e indisoluble del área geográfica concreta de producción, algo que en la actualidad sigue totalmente vigente.

Por todo ello, se puede concluir que el desarrollo e historia de la población de Asturias ha estado íntimamente ligada a la calidad y características particulares de la producción de Escanda desde las fases de cultivo, producción de la semilla y harina, hasta la fase final de elaboración del pan.

Oviedo, 26 de enero de 2009.- El Director General de Ganadería y Agroalimentación, Luis Miguel Álvarez Morales.

ID: A090007139-1