

La DO Pasas de Málaga comercializará 150.000 kilos en 2014



Noticias

El punto álgido de las fiestas es en la época navideña

Los productores amparados en la **denominación de origen (DO) Pasas de Málaga comercializarán este año entre 150.000 y 160.000 kilos, de los que el 90 % corresponderán a la presente campaña navideña.**

Así lo ha apuntado el director de calidad del Consejo Regulador de esta denominación, Javier Aranda, quien ha explicado que este producto, del que tendrán datos definitivos de campaña en febrero, se caracteriza por ser muy estacional en sus ventas. Aranda ha detallado que desde el Consejo Regulador se apuesta por que se establezca la producción -en 2013 ascendió a 250.000 kilos-, pese a la versatilidad de la materia prima, la uva moscatel, que se puede consumir como uva de mesa, como pasa o como ingrediente del vino dulce.

A su juicio, la reducción de la producción en 2014 obedece no sólo a la sequía padecida la zona de la Axarquía malagueña dedicada a este cultivo de secano, sino también porque el triple uso de la uva hace que los productores se decanten cada vez más por las otras dos opciones, con menores costes temporales y laborales que la pasa. "La DO Pasas Málaga apuesta porque se establezca la producción y encuentre su equilibrio en el tiempo pese a la versatilidad de la uva moscatel", ha apuntado.

El gerente de la Cooperativa Ucopaxa, Salvador Muñoz, ha explicado a Efeagro que son cerca de 1.200 hectáreas de viñedo de montaña, con un 30 % de pendiente, la zona donde se produce la pasa con DO Málaga "de forma artesanal", lo que junto al tiempo de secado eleva sus costes de producción.

Esta cooperativa, que comercializa cerca del 70 % del volumen amparado por la DO, ha visto reducida su vendimia un 60 %, hasta los 120.000 kilos de uva, lo que se ha traducido, según Muñoz, en un aumento de los precios de las pasas, que en origen valen este año 6,5-7 euros/kilo, frente a los 3,5-4 euros/kilo de 2013.

Redacción