



LO QUE VES, ES.

CINTIA LÓPEZ CEBOLLADA
TÉCNICO EN CALIDAD DIFERENCIADA



ALIMENTOS CON CALIDAD DIFERENCIADA DE ARAGÓN

Aⁿ

Aragón,
alimentos
nobles

www.aragonalimentos.es

NORMATIVA APLICABLE



«BOA» núm. 142, de 13 de diciembre de 2006

Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de **Calidad Alimentaria de Aragón**

Objeto

- a) Establecer normas para asegurar en la Comunidad Autónoma de Aragón la calidad estándar de los alimentos producidos o comercializados en su territorio
- a) Fomentar los alimentos de Aragón, en particular mediante las diferentes figuras de calidad diferenciada.
- a) Establecer, en materia de calidad estándar y calidad diferenciada de los alimentos, las obligaciones de los operadores alimentarios en Aragón, así como regular la inspección y el control, y establecer el régimen sancionador.

Calidad estándar Vs Calidad Diferenciada



Características objetivas de un alimento, consecuencia de las **exigencias** previstas en las disposiciones **obligatorias** relativas a:

- las materias primas
- los procedimientos utilizados en su producción, transformación y comercialización y
- a su composición final

Son normas de obligado cumplimiento

Características de un alimento, consecuencia del cumplimiento de **requisitos** establecidos en disposiciones **de carácter voluntario**, relativos a:

- sus materias primas o
- procedimientos de producción, transformación o comercialización,

► adicionales a las exigencias de calidad estándar obligatorias para el alimento.

Calidad extra!!!

→ Los **operadores** alimentarios que, con carácter voluntario, pretendan utilizar alguna de las figuras de calidad diferenciada **deberán cumplir**, además de las **obligaciones generales sobre calidad estándar**, la **normativa específica** que regule la correspondiente figura de **calidad diferenciada**. Y pasar unos **controles que certifican esta calidad extra...**

Figuras de calidad diferenciada en Aragón



Denominaciones
geográficas de calidad



Artesanía Alimentaria



Producción
Ecológica



Especialidades Tradicionales
Garantizadas



C'alia



Producción Integrada

Aⁿ

Aragón,
alimentos
nobles

www.aragonalimentos.es

DENOMINACIONES GEOGRÁFICAS DE CALIDAD



Denominación de Origen Protegida (DOP)

Nombre que identifica un producto:

- a) **Originario** de un lugar determinado, una región o, excepcionalmente, un país;
- b) Cuya **calidad o características** se deben fundamental o **exclusivamente a un medio geográfico** particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y
- c) Cuyas **fases de producción tengan lugar en su totalidad** en la zona geográfica definida.

Indicación Geográfica Protegida (IGP)

Un nombre que identifica un producto:

- a) **Originario** de un lugar determinado, una región o un país.
- b) Que posea **una calidad determinada, una reputación** u otra característica que pueda esencialmente atribuirse a su **origen geográfico**.
- c) De cuyas **fases de producción, una al menos** tenga lugar en la zona geográfica definida.

¿Qué tienen en común una DOP y una IGP?

- nombre que identifica un producto **originario de un lugar determinado**.
- Que existe un **vínculo** entre las características específicas del **producto y el medio geográfico de la zona**.

¿Qué diferencias hay entre una DOP y una IGP?

- En un producto con DOP todas las fases de producción se realizan en la zona geográfica. En un producto con IGP sólo es necesario que una de las fases se realice en la misma zona geográfica.
- En un producto con DOP el vínculo entre las características del producto y la zona geográfica en que se produce es más fuerte que en uno con IGP, ya que en el producto con Denominación de Origen Protegida las características del producto se deben fundamental o exclusivamente a la zona geográfica, mientras que en un producto con Indicación Geográfica Protegida, solamente es necesario que una cualidad, una reputación o una característica se deba a la zona geográfica.



	DOP	IGP
Denominación	Identifica un producto originario de un lugar determinado, región o, en casos excepcionales, país	Identifica un producto originario de un lugar determinado, región o un país
Relación con el área geográfica	Esencial o exclusiva para la calidad o las características del producto	Esencial para una cualidad determinada o la reputación u otra característica del producto
Fases de la producción	Todas en el área	Por lo menos una en el área
Origen de Materias primas	En el área	Flexible

DOP e IGP ALIMENTARIAS



“Aceite del Bajo Aragón” DOP
“Aceite Sierra del Moncayo” DOP
“Melocotón de Calanda” DOP
“Cebolla Fuentes de Ebro” DOP
“Jamón de Teruel” DOP/
“Paleta de Teruel” DOI

Ternasco de Aragón IGP
Esparrago de Navarra IGP (SUP)
Carne de Avila IGP(SUP)

DOP ALIMENTARIAS



“Aceite del Bajo Aragón” DOP

- **Reconocimiento:** año 2000
- **Zona de producción:** 77 municipios. La comarca natural situada al oeste de la Comunidad Autónoma de Aragón, entre las provincias de Zaragoza y Teruel.
- **Categoría** Virgen Extra
- **Variedades:** Empeltre, Arbequina y Royal, de las cuales el Empeltre participa de una proporción mínima del 80%
- **Características:** El producto obtenido será de color amarillo con matices que van desde el amarillo dorado al amarillo oro viejo, con ligeros sabores almendrados, sin amargor y ligeramente picante.
- **Más información:** <https://www.aragon.es/-/denominacion-origen-protégida-aceite-bajo-aragon>



“Aceite Sierra del Moncayo” DOP

- **Reconocimiento:** 2009
- **Zona de producción:** comprende las comarcas de Tarazona y el Moncayo y Campo de Borja, con un total de 34 municipios

- **Categoría** Virgen Extra

Empeltre: supone un mínimo del 70%

- **Variedades:**

Arbequina:	máximo del 25%
Negral	máximo del 5%
Verdial	
Royal.	

- **Características:** Los colores en los aceites varían según las campañas y los momentos de recolección, siendo su gama cromática de los amarillos pálidos a los amarillos verdosos.

- **Más información:** <https://www.aragon.es/-/denominacion-origen-prottegida-aceite-sierra-moncayo>



“Melocotón de Calanda” DOP

- **Reconocimiento:** 1999
- **Zona de producción:** comarca natural situada al este de la CCAA de Aragón entre las provincias de Zgz y Te
- **Varietades:** procedentes de la variedad población autóctona conocida como "**Amarillo tardío**", y cultivados tanto mediante variedades tradicionales, Jesca, Evaisa y Calante, como mediante sus hibridaciones

- **Técnica tradicional de cultivos**

El **aclareo** → eliminación de una parte importante de los frutos de cada árbol. Como máximo hasta el mes de julio. Permite la obtención de una uniformidad de gruesos calibres.

El **embolsado** → Permanecen embolsados hasta el momento de la recolección que se realiza cuando alcanzan el punto óptimo de madurez.

- **Características:** fruto entero, sano y limpio de color entre el amarillo crema y el amarillo pajizo, pudiendo presentar una chapa roja.

- **Temporada de producción**

(DEPENDIENDO FACTORES CLIMATOLÓGICOS)

ENERO | FEBRERO | MARZO | ABRIL | MAYO | JUNIO | JULIO | AGOSTO | SEPTIEMBRE | OCTUBRE | NOVIEMBRE | DICIEMBRE



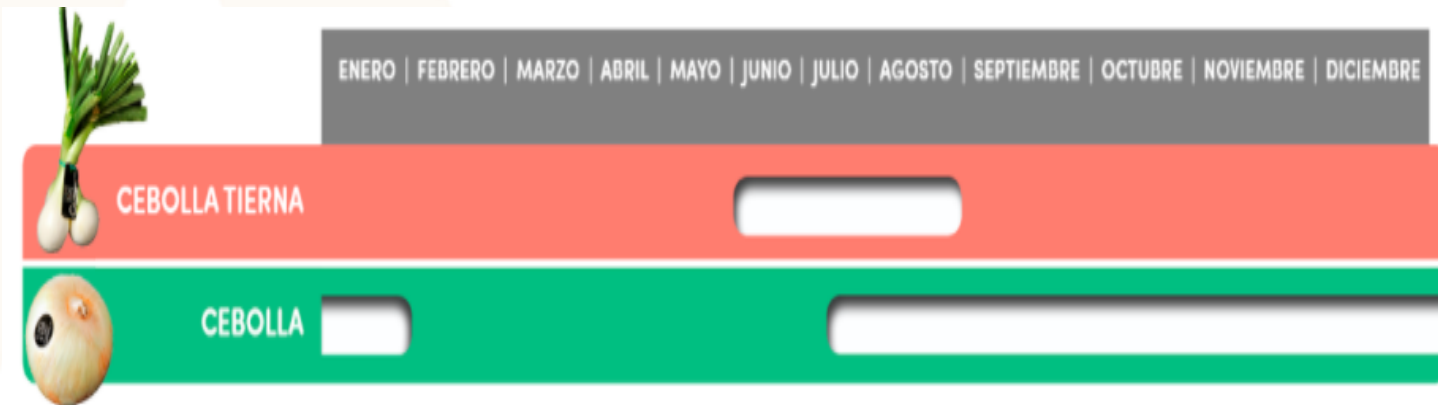
D.O.P.
Melocotón de Calanda



- **Más información:** <https://www.aragon.es/-/denominacion-origen-prottegida-melocoton-calanda>

“Cebolla Fuentes de Ebro” DOP

- **Reconocimiento:** 2013
- **Características específicas del producto:**
 - a) Color túnicas externas: Blanco-paja. En la Cebolla temprana: blanco-verdoso.
 - b) Color interno: Blanco
 - c) Organoléptico: Sabor suave, escaso picor, capas interiores muy tiernas y succulentas, que una vez ingerida no permanezca su retrogusto en la boca.
- **Período de producción**



• **Para más información:** <https://www.aragon.es/-/denominacion-origen-prottegida-cebolla-fuentes-ebro>



“Jamón de Teruel” / “Paleta de Teruel” DOP

- **Reconocimiento:** Jamón de Teruel: 1984.
La Paleta de Teruel: 2014.
- **Razas aptas:** Landrace, Large White o cruce de ambas (**línea madre**), y Duroc (**línea padre**).
- **Zona de producción:** dentro de la **provincia de Teruel**: aquellos términos municipales cuya altitud media no sea inferior a 800 metros, siempre que el secadero se encuentre a una altitud igual o superior a 800 metros sobre el nivel del mar.
- **Fases del proceso de elaboración:** salazón, lavado, post-salado, curado y envejecimiento.
El período mínimo de curado para los jamones es de 60 semanas y para las paletas curadas es de 36 semanas.

Las condiciones geográficas junto a las practicas empleadas por sus gentes dan lugar a que las **propiedades sensoriales de estos productos sean específicas**, destacando un sabor delicado, una coloración roja y de aspecto brillante al corte, un gran aroma y sabor, textura suave y fácilmente masticable.

- **Para más información:** <https://www.aragon.es/-/denominacion-origen-protégida-jamon-teruel-paleta-teruel>



“Jamón de Teruel” / “Paleta de Teruel” DOP

Forma: alargada, perfilada y redondeada en sus bordes hasta la aparición del músculo, conservando la pata. Puede presentarse con toda la corteza o perfilado en corte en “V” cuyo vértice quedará alineado con el eje de la pata del jamón o de la paleta curada.



IGP ALIMENTARIAS



“Ternasco de Aragón” IGP

- **Reconocimiento:** primera carne fresca que en España fue reconocida como Denominación Específica. Posteriormente, en 1996, como Indicación Geográfica Protegida.
- **Características:** cordero joven, alimentado con leche materna y cereales naturales, cuyo peso en canal oscila entre 8 y 12,5 kg.
- El proceso de crianza se realiza mediante un aprovechamiento tradicional del territorio aragonés, tanto en pastos de montaña y media montaña como en las zonas más áridas del valle del Ebro
- **Razas autóctonas aragonesas:**
 - Ojinegra de Teruel
 - Roya Bilbilitana
 - Rasa Aragonesa
 - Maellana
 - Ansotana
- La **zona de producción** del ganado está integrada por la Comunidad Autónoma de Aragón.
- Para más información: <https://www.aragon.es/-/indicacion-geografica-protegida-ternasco-aragon>



“Espárrago de Navarra” IGP

- **SUPRAAUTONOMICA** : (El ámbito territorial se extiende a más de una CCAA)

Zona de producción: terrenos ubicados en Navarra, Aragón y La Rioja

- **Reconocimiento:** 1996 como DE, desde 2003 como IGP

- **Color:** blancos o morados

- **Variedades:**

Argenteuil, Ciprés, Dariana, Desto, Fortems, Grolim, Hercolim, Juno, Magnus, Plasensp, Steline y Thielim

- **Características:** coloración blanca, textura suave, con fibrosidad escasa o nula y un perfecto equilibrio en la suavidad de su amargor en el paladar, debido fundamentalmente a las frías noches existentes en la zona de producción y a la calidad de las aguas y sistemas de cultivo empleados en su obtención.

- **Más información:** <https://www.aragon.es/-/indicacion-geografica-protégida-esparrago-navarra>



“Carne de Ávila” IGP

- **SUPRAAUTONOMICA**

Zona de producción: comarcas agrarias de (Andalucía, Aragón, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Extremadura, la Rioja y Madrid).

En Aragón: las comarcas agrarias de la **Serranía de Albarracín y el Maestrazgo**, en Teruel → nacimiento, cría y cebo (zona de producción)

- **Reconocimiento:** 1988 DE, 1996 como IGP

- **Razas:** Avileña-Negra Ibérica y el procedente del primer cruce entre reproductoras de raza Avileña-Negra Ibérica y sementales de las razas integradas en España Charolés y Limusín

- **Tipos según edad sacrificio:** Ternera (12 meses max), añojo (12-24 meses) y novillo (24 – 48 meses)

- **La carne** :consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina. Color brillante entre rojo claro y rojo púrpura, con grasa de color blanco a crema y de una elevada apreciación global por su terneza, intensidad y calidad del sabor. **Maduración:** 4 días

- Más información: <https://www.aragon.es/-/indicacion-geografica-prottegida-carne-avila>



DOP e IGP VINICAS



Vino de Pago Aylés o DOP Aylés

DO Cariñena

DO Calatayud

DO Somontano

DO Campo de Borja

DO Cava (SUP)

IGP Bajo Aragón

IGP Ribera del Gallego/Cinco Villas

IGP Valle del Cinca

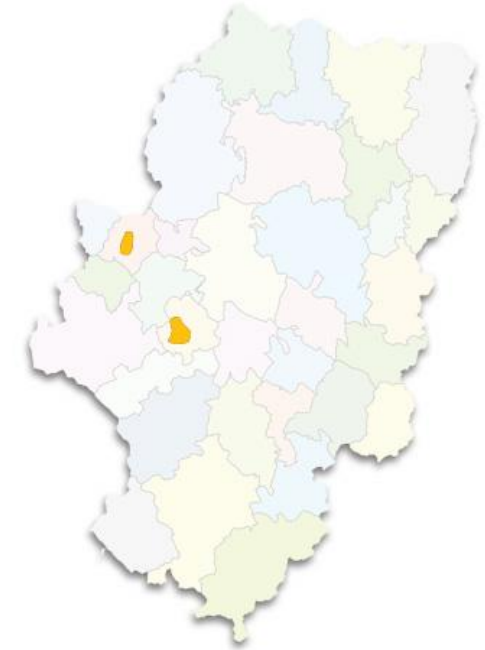
IGP Ribera del Jiloca

IGP Valdejalón

IGP Ribera del Queiles (SUP)



DOP VINICAS



D.O. CAVA

DOP "Cariñena"

- **Reconocimiento:** la más antigua de las DOP en Aragón, data de 1932.
(También se conoce, desde 2011, como **El Vino de las Piedras**)

- Da nombre a una variedad de uva: Cariñena

- **Tipos de vinos:** tintos, rosados y blancos.
Subtipos: semisecos, semidulces y dulces,
de licor,
naturalmente dulce,
de aguja,
espumosos de calidad y
vendimia tardía

- Las **características** de los diferentes suelos de la zona geográfica, sumadas a las condiciones climáticas, con bajas precipitaciones, temperaturas extremas y presencia de cierzo, conforman un ecosistema selectivo, que con el paso de los siglos ha mantenido el cultivo del viñedo.
Esta combinación favorece además la existencia de distintos microclimas, con lo que los vinos de la DOP "Cariñena" componen, al final, un amplio abanico de posibilidades.

- Más información: <https://www.aragon.es/-/denominacion-origen-protégida-carinena>



DOP "Calatayud"

- **Reconocimiento:** 1989
- **Zona geográfica:** 46 municipios de una zona enmarcada por las formaciones montañosas que se desprenden del macizo del Moncayo y que se organiza alrededor de una compleja red fluvial formada por los afluentes del Ebro
- **Características:**
Son vinos sutiles, finos y elegantes aptos para la crianza o para ser consumidos en su juventud. Son vinos de terruño con gran personalidad, destacando los vinos tintos elaborados con la variedad garnacha tinta adaptada a esta zona de forma excepcional.
- Dentro de los vinos amparados por la DOP «Calatayud», un subtipo es el denominado **Calatayud Superior** en cuya elaboración se utilizan en proporción superior al 85% uva de garnacha tinta perteneciente a viñedos de más de 50 años de edad.
- El clima continental extremo, sumado a las características de los suelos existentes en la zona geográfica otorgan unas **señas de identidad** a los vinos, resultando con una gran riqueza aromática, concentrados y con rasgos de mineralidad. La gran diferencia de temperatura entre la noche y el día durante la época de maduración generan los precursores de los aromas en la uva dando lugar a vinos complejos, bien estructurados y elegantes.
- **Más información:** <https://www.aragon.es/-/denominacion-origen-prottegida-calatayud>



DOP “Somontano”

• **Reconocimiento:** 1984

• **Zona de producción:** a una altura comprendida entre los 350 y los 1000 sobre el nivel del mar y se extiende por 43 municipios.

• **Características:** La singularidad de los **suelos** más comunes en la zona como son el tipo calcisol y gipsisol, aseguran la producción de vinos alcohólicos, con carácter frutal y elevada acidez que, conjuntamente con el importante contraste que existe entre las temperaturas diarias mínimas y máximas de los meses de agosto y septiembre en la zona, favorece el intenso aroma de los **vinos** de esta DOP.

• En la **descripción organoléptica** realizada para cada tipo de vino, se resalta su carácter aromático afrutado, acidez media-alta y agradable postgusto, propiedades en su conjunto muy bien integradas y aportadas por las variedades autóctonas de la zona (Moristel, Parraleta y Alcañón) que complementan con sus particulares características el resto de variedades autorizadas.

• **Más información:** <https://www.aragon.es/-/denominacion-origen-prottegida-somontano>



consejo regulador de la denominación de origen protegida
SOMONTANO



DOP “Campo de Borja”

- **Reconocimiento:** 1980
- **Zona geográfica:** al noroeste de la provincia de Zaragoza, siendo una zona de transición entre las montañas del Sistema Ibérico y el Valle del Ebro. Comprende el Somontano del Moncayo y se extiende a lo largo del Valle del río Huecha y los llamados Llanos de Plasencia.
- Los vinos se caracterizan por la gran expresividad que otorga la variedad Garnacha. Esta variedad aporta a los vinos gran intensidad de aromas y sabores afrutados, al igual que una mayor concentración glicérica que proporciona una agradable sensación final de dulzor en boca.
- La diversidad de microclimas y suelos enriquece los matices del patrimonio vitícola de las “garnachas” de Campo de Borja y permite denominarlo “El Imperio de la Garnacha”. Como consecuencia de la limitación de aporte de agua al suelo y de la dura climatología, la maduración fenólica es muy lenta, lo que potencia la presencia de aromas y tonalidades de intenso color en los vinos.
- Más información: <https://www.aragon.es/-/denominacion-origen-protegida-campo-borja>



DOP “Aylés” o Vino de Pago “Aylés”

- ¿Qué es un **Vino de Pago**?

Término tradicional aplicable a los vinos elaborados a partir de las uvas cultivadas en un **paraje** o sitio rural con características edáficas y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno, conocido con un nombre vinculado de forma tradicional y notoria al cultivo de los viñedos.

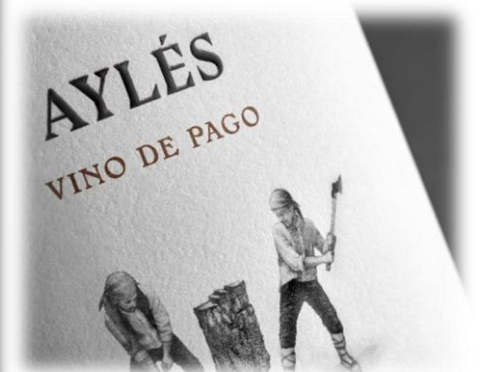
- **Reconocimiento:** En el año 2011 se reconoce en la Comunidad Autónoma de Aragón el Vino de Pago «**Aylés**» y se inscribe en la Unión Europea como Denominación de Origen Protegida «Aylés».

- Zona geográfica: 1 única bodega. 46 hectáreas cultivadas situadas en el término municipal de Mezalocha (Zaragoza).

- **Variedades** autorizadas: Garnacha tinta
Tempranillo
Cabernet Sauvignon
Merlot

- **Más información:**

- <https://www.aragon.es/-/denominacion-origen-prottegida-ayles>



ZONA GEOGRÁFICA:

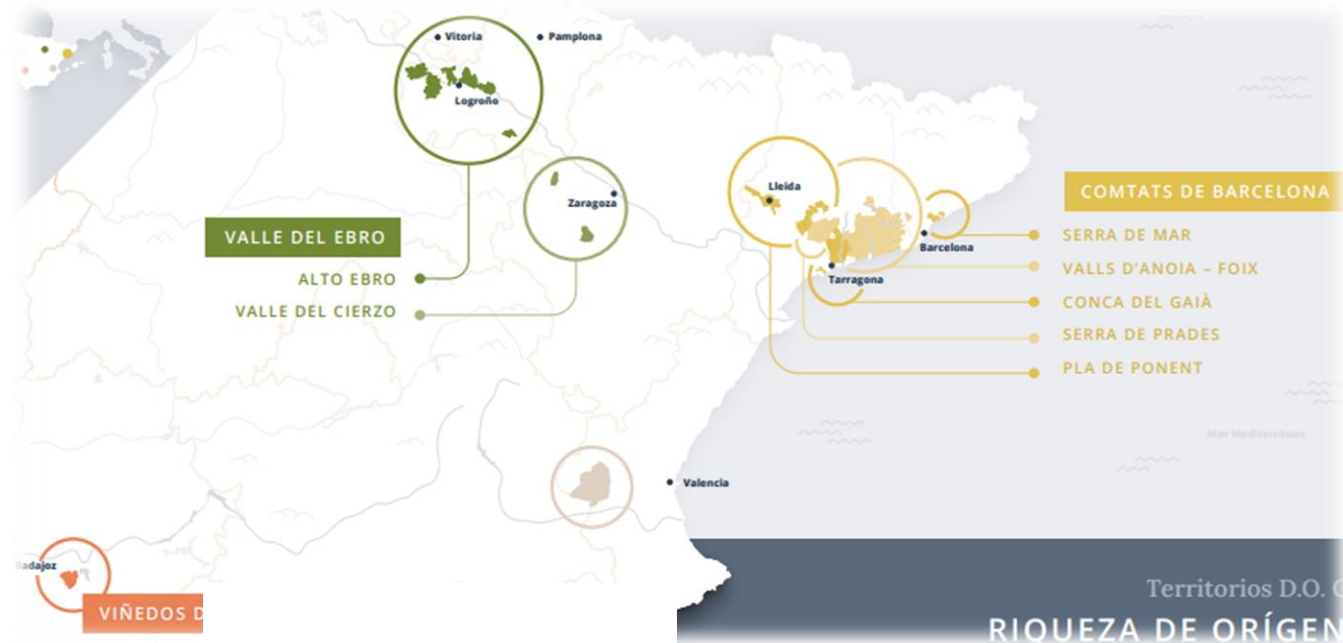
Denominación de Origen Protegida de ámbito territorial **supraautonómico**, su zona de producción y elaboración abarca el territorio de varias Comunidades Autónomas.

En diferentes lugares de Zaragoza existía la tradición de elaborar **vinos espumosos** siguiendo el llamado método de champenoise. Cuando la Comunidad Europea reconoció y protegió la especialidad de estos vinos en 1986 se incluyeron en la zona geográfica de la DOP "Cava" los municipios de Ainzón y Cariñena de la provincia de **Zaragoza**, y como excepción fuera de la zona geográfica para la elaboración de Cava, a Bodegas Langa Hermanos, SL de Calatayud.

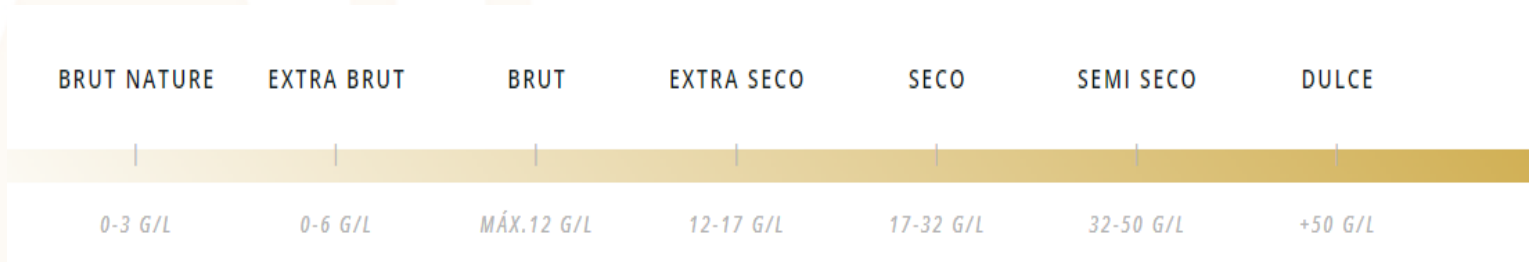
NOVEDAD:

La zona geográfica se **delimita** en **zonas y subzonas**

COMTATS DE BARCELONA
VALLE DEL EBRO
VIÑEDOS DE ALMENDRALEJO



- **Reconocimiento:** 1986
- **Tipos de cava:** según su contenido en azúcar:



- **Categorías:**



Cava de Guarda

Con un mínimo de 9 meses de crianza, es el más joven de los Cavas.



Reserva

Color verde. Mínimo de 18 meses de crianza. Lleva inscrita la inicial C de Cava y la palabra Reserva.



Gran Reserva

Color negro. Mínimo de 30 meses de crianza. Lleva inscrita la inicial C de Cava y la mención Gran Reserva.



Cava de Paraje Calificado

Color dorado. Mínimo de 36 meses de crianza. En forma de rombo y con la inicial P de Paraje y la inscripción Cava de Paraje



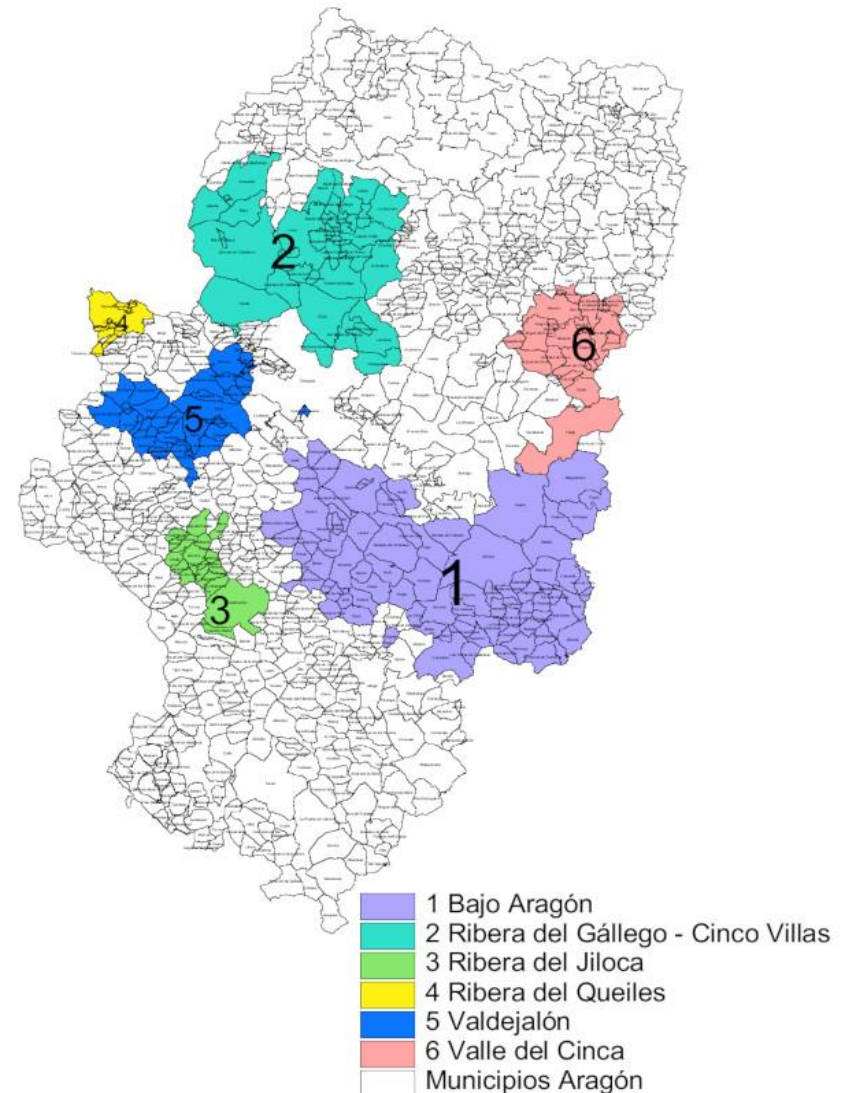
IGP VINICAS

vinos
de la
tierra

En el año 2009 se produce un cambio importante en la legislación europea en materia de denominaciones geográficas.

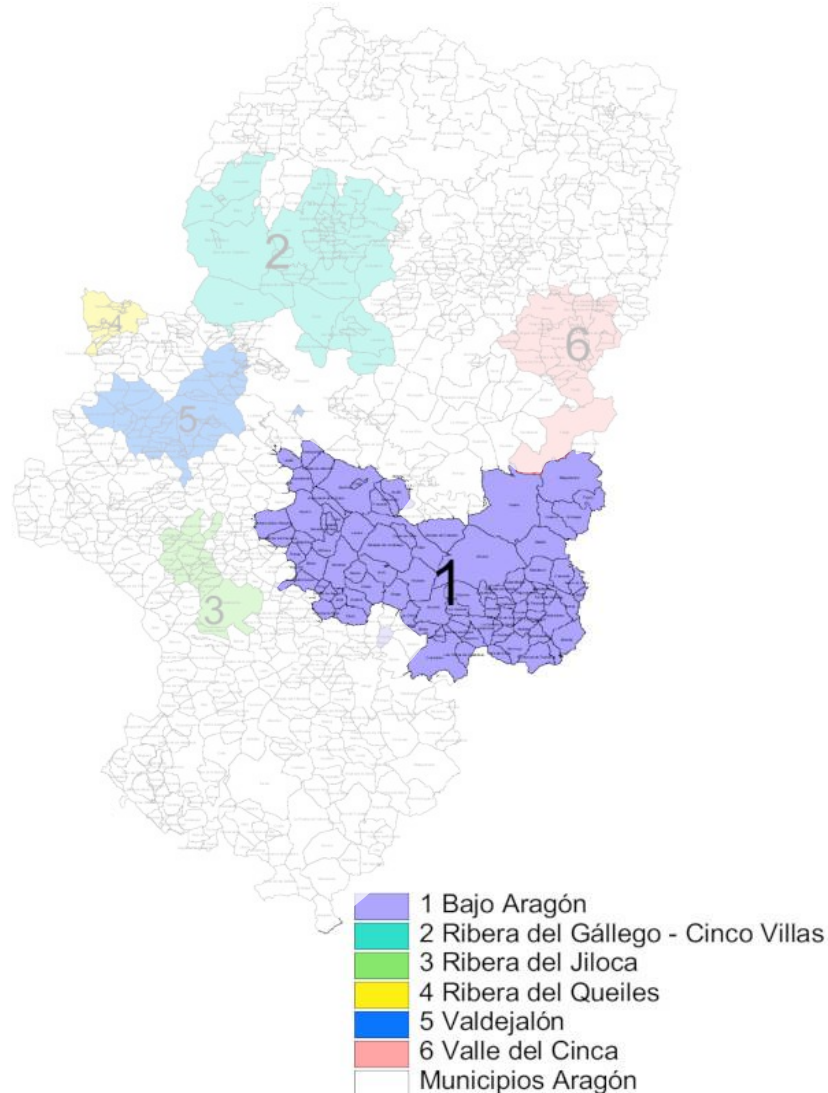
En el nuevo régimen de protección los “**Vinos de la Tierra**” se inscriben como "indicaciones geográficas protegidas" (IGP) y la mención "vino de la tierra" se reconoce como término tradicional que podrá ser sustituido en el etiquetado y presentación de esos vinos por la mención “Indicación Geográfica Protegida o IGP”.

ZONAS DE VINO DE LA TIERRA



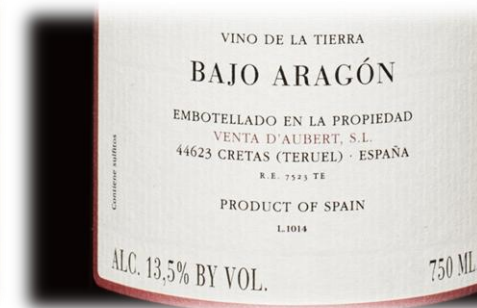
IGP "BAJO ARAGON"

ZONAS DE VINO DE LA TIERRA



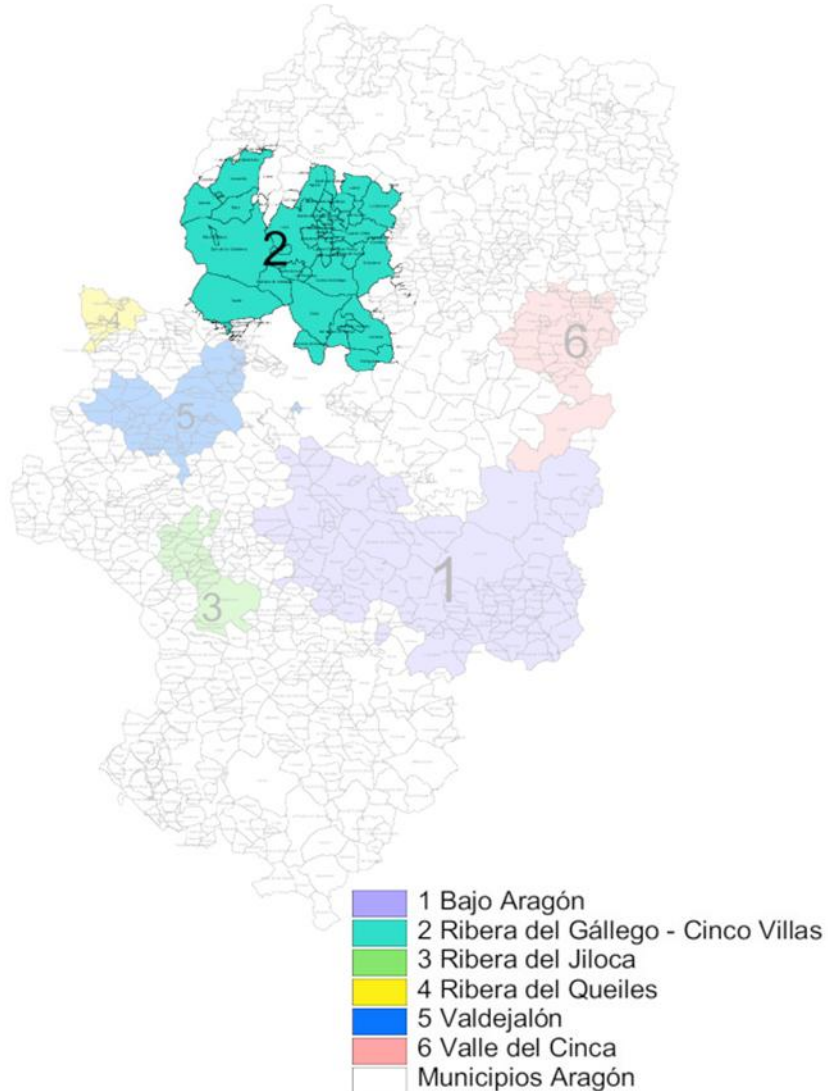
Las cepas de vid plantadas en el suelo del Bajo Aragón, arcilloso y calcáreo, están sometidas a un clima mediterráneo y semicontinental, lo cual favorece de forma muy positiva el desarrollo de las cepas. El terruño propio del Bajo Aragón es el responsable de las características que, a lo largo de los siglos, han hecho ganar reputación a sus vinos y han permitido el desarrollo y adaptación, por ejemplo, de la **variedad** autóctona Derechero de Muniesa, variedad cultivada mayoritariamente en este municipio y en otros limítrofes como Lécera.

Los **vinos** amparados por la IGP "Bajo Aragón", pueden ser blancos, rosados o tintos. La graduación alcohólica volumétrica natural mínima de los vinos será de 11% vol. para vinos blancos, 11.5% vol. para rosados y 12% vol. para tintos.



IGP "RIBERA DEL GALLEGO CINCO VILLAS"

ZONAS DE VINO DE LA TIERRA



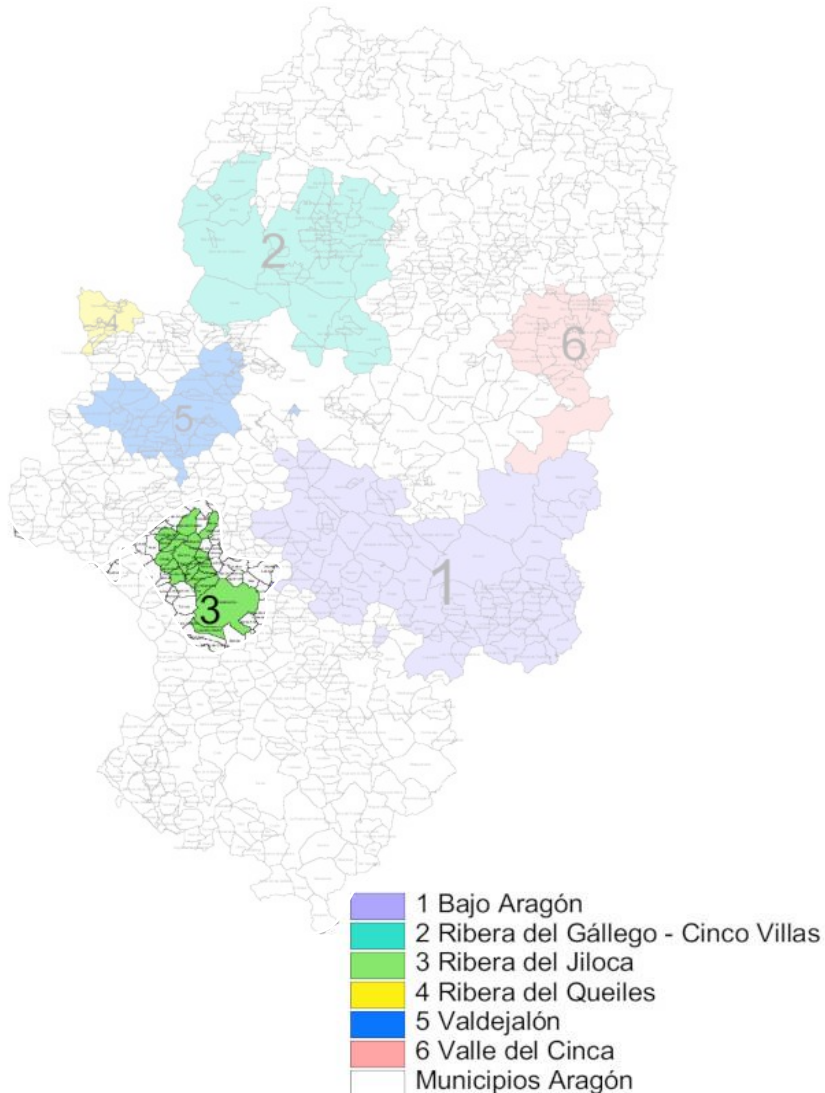
Destacar la abundancia en tierra de cascajo, entendido como un terreno con predominio de piedras y muy buen drenaje al que se adapta perfectamente el cultivo de la vid, o la presencia del viento alaniés característico de esta zona. Estos factores se suman al resto de características del área geográfica que favorecen la obtención de un producto final específico y con matices diversos en los diferentes tipos de vinos que se elaboran en cada una de las localidades pertenecientes a esta Indicación.

Amparados por la IGP "Ribera del Gállego - Cinco Villas", podrán producirse los siguientes tipos de **vinos**: vinos blancos, vinos rosados y vinos tintos. La graduación alcohólica volumétrica natural mínima de los vinos en fase de elaboración será de 11 % vol. para vinos blancos, 11'5 % vol. para rosados y 12 % vol. para tintos.



IGP "RIBERA DEL JILOCA"

ZONAS DE VINO DE LA TIERRA



Es una zona de gran potencial enológico porque sus **condiciones geográficas**, en las laderas pizarrosas del Sistema Ibérico y a gran altura, permiten obtener vinos de gran calidad y tipicidad.

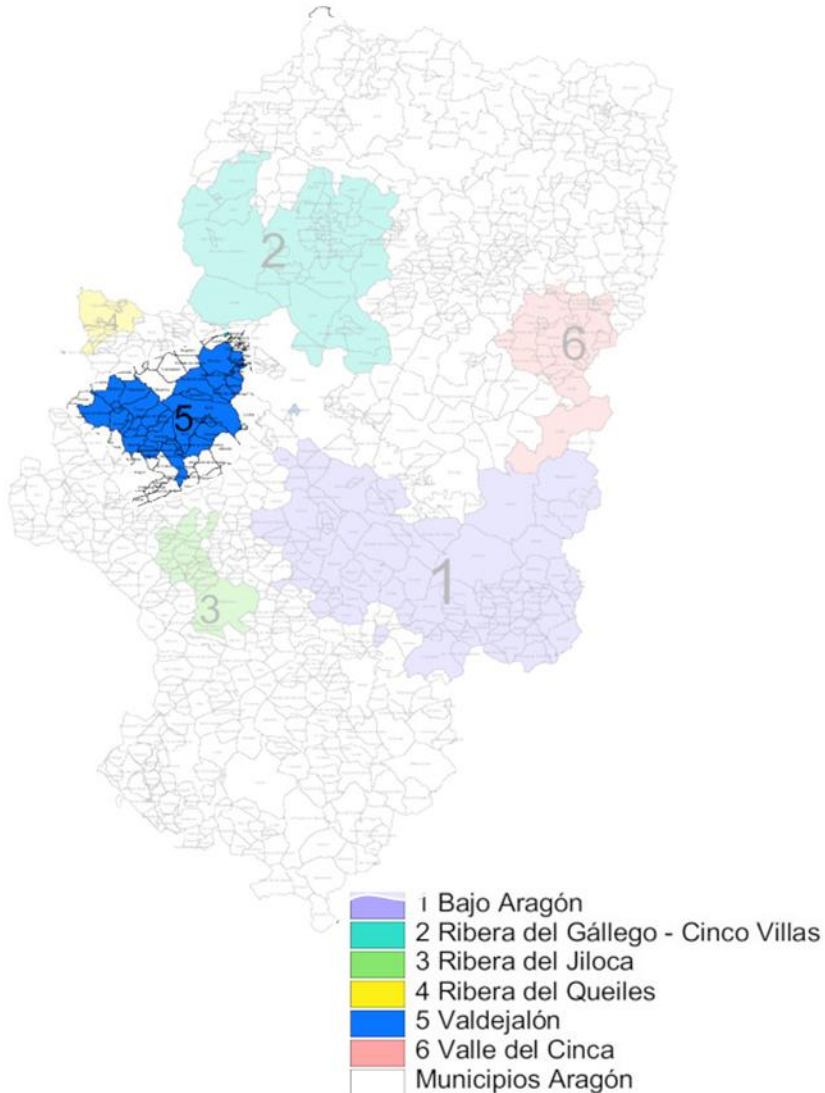
Existen referencias en diversos municipios de la zona de producción que señalan la existencia del cultivo de la vid y elaboración de vino, como los Registros e informes sobre el cultivo de la vid y/o elaboración de vino que datan de 1581, existentes en el Ayuntamiento de Daroca.

Amparados por la IGP "Ribera del Jiloca" podrán producirse los siguientes tipos de **vinos**: Vinos blancos, Vinos rosados y Vinos tintos. La graduación alcohólica volumétrica natural mínima de los vinos en fase de elaboración será de 11'5% vol. para vinos blancos, 11'5% vol. para rosados y 12% vol. para tintos.



IGP "VALDEJALON"

ZONAS DE VINO DE LA TIERRA

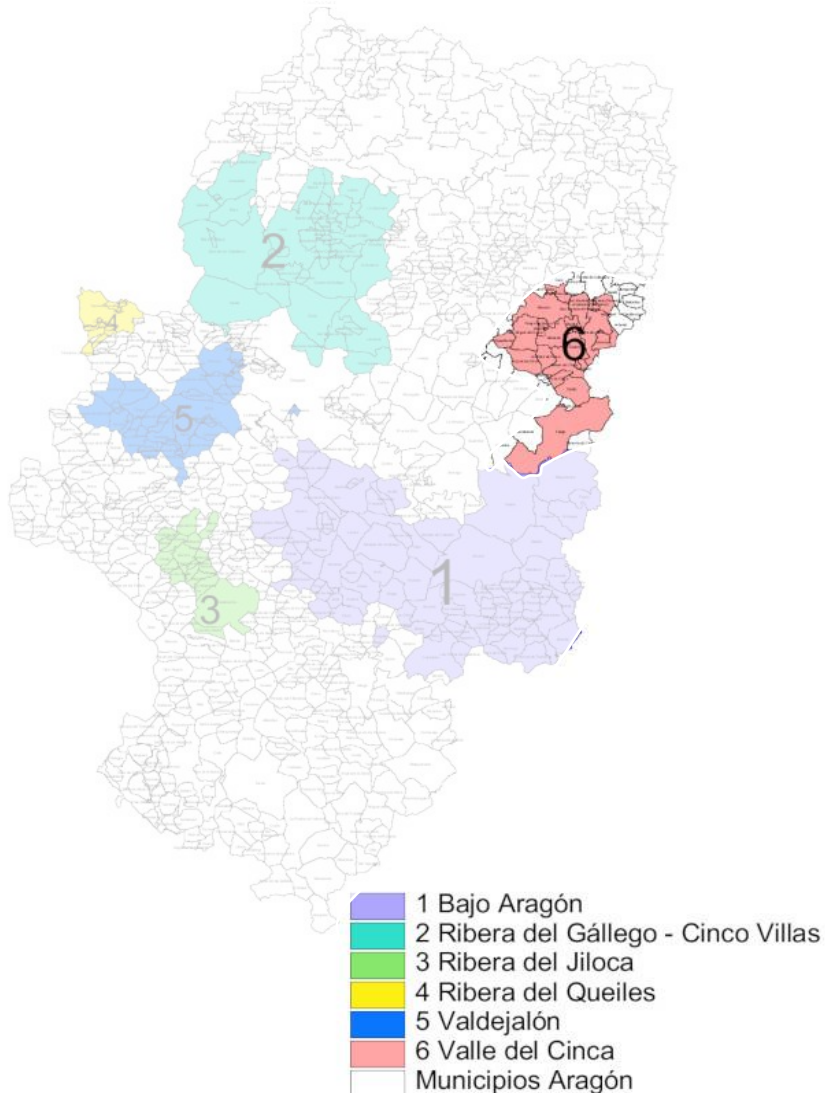


Las **características** de los suelos, ligeramente básicos y con escasez de materia orgánica, unido a las características climáticas de la zona, con bajas precipitaciones anuales, temperaturas extremas tanto en verano como en invierno y la presencia de vientos dominantes del noroeste confieren a Valdejalón un peculiar microclima y ecosistema favorecedor para el cultivo de la vid.

Amparados por la IGP "Valdejalón" podrán producirse los siguientes tipos de **vinos**: blancos, rosados, tintos y de licor. La graduación alcohólica volumétrica natural mínima de los vinos en fase de elaboración será de 11 % vol. para vinos blancos, 12'0 % vol. para rosados y 12'5 % vol. para tintos.



ZONAS DE VINO DE LA TIERRA



Numerosos hechos demuestran en este territorio la tradición e historia vitivinícola de la zona con el arraigo del cultivo de la vid y la elaboración de vinos desde la Edad Media muy ligados al paso de la Orden de los Templarios.

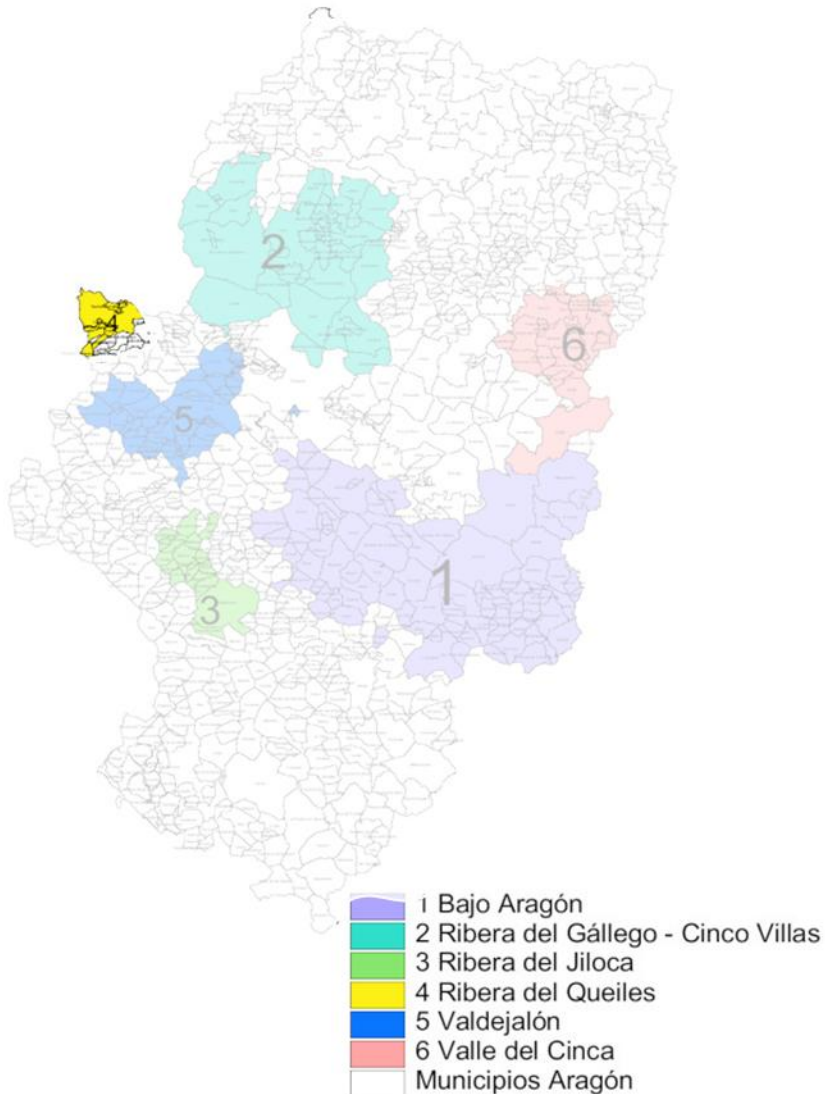
Las características de los suelos del área geográfica (suelos con PH entre 7,5 y 8,5 y con baja presencia de materia orgánica), así como sus condiciones climáticas, conforman un ecosistema selectivo que ha mantenido mediante una selección natural las variedades de vid reconocidas dando lugar a un producto final específico y singularizado.

Los **vinos** amparados por la Indicación Geográfica Protegida (IGP) "Valle del Cinca" pueden ser blancos, rosados, tintos y secos. La graduación alcohólica volumétrica natural mínima de los vinos en fase de elaboración será de 11 % vol. para vinos blancos, 11'5 % vol. para rosados y 12 % vol. para tintos.



IGP "RIBERA DEL QUEILES"

ZONAS DE VINO DE LA TIERRA



SUPRAAUTONÓMICA: Aragón y Navarra

La cercanía del Moncayo a la zona de producción de la IGP "Ribera del Queiles", determina que el cambio termométrico entre el día y la noche, sobre todo en el período clave que va desde el envero hasta la vendimia, sea muy importante (15°C), lo cual contribuye a la formación de taninos y antocianos. Ésto provoca que se potencie el color y la expresión de las variedades de uva utilizadas, que, junto con el resto de características, otorga a los vinos carácter específico y una reputación a nivel comercial.

Las **variedades** de uvas de vinificación son variedades tintas: Cabernet Sauvignon, Graciano, Garnacha tinta, Merlot, Tempranillo y Syrah, con una graduación alcohólica total mínima del 11% vol.



Aⁿ

Aragón,
alimentos
nobles

www.aragonalimentos.es

ESPECIALIDADES TRADICIONALES GARANTIZADAS (ETG)



Los **nombres que describan un producto** o alimento específico que:

- a) Sea el resultado de un **método de producción, transformación** o composición que correspondan a la **práctica tradicional** aplicable a ese producto o alimento, o
- b) Esté producido con **materias primas o ingredientes** que sean los **utilizados tradicionalmente**.

Para que se admita el registro como ETG de un nombre, este deberá:

- a) Haberse utilizado tradicionalmente para referirse al producto específico, o
- b) Identificar el carácter tradicional o específico del producto.

¿Qué diferencias hay entre una DOP o una IGP y una ETG?

- La DOP/IGP → protege un nombre que identifica un producto originario de un lugar determinado

- La ETG → protege los métodos de producción y las recetas tradicionales.

En un producto con DOP/IGP la especificidad se debe al origen del producto, mientras que en uno con ETG se debe al carácter tradicional.



	DOP	IGP	ETG
Denominación	Identifica un producto originario de un lugar determinado, región o, en casos excepcionales, país	Identifica un producto originario de un lugar determinado, región o un país	Utilizada tradicionalmente o identifica el carácter tradicional del producto o sus especificidades
Relación con el área geográfica	Esencial o exclusiva para la calidad o las características del producto	Esencial para una calidad determinada o la reputación u otra característica del producto	Sin área geográfica Sin relación a un área delimitada
Fases de la producción	Todas en el área	Por lo menos una en el área	Puede ser producida en cualquier sitio
Origen de Materias primas	En el área	Flexible	Sin límites

“Jamón Serrano” ETG

- **Proceso de elaboración:**

Salazón

Lavado – cepillado

Reposo o post salado

Secado – maduración

Envejecimiento o afinamiento



- El actual proceso de elaboración **es heredero del método tradicional**, que comenzaba con el sacrificio de los cerdos en los últimos meses del año (San Martín, 11 de noviembre), aprovechando así los meses mas fríos del año para poder realizar la salazón y postsalado, que necesariamente deben efectuarse a bajas temperaturas.

Aⁿ

Aragón,
alimentos
nobles

www.aragonalimentos.es

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA



La agricultura ecológica es un método de producción cuyo objetivo es **obtener alimentos utilizando sustancias y procesos naturales**. Por ello, la agricultura ecológica **tiende a tener un impacto medioambiental limitado**, ya que promueve:

- el uso responsable de la energía y los recursos naturales;
- el mantenimiento de la biodiversidad;
- la conservación de los equilibrios ecológicos regionales;
- la mejora de la fertilidad del suelo;
- el mantenimiento de la calidad del agua.

Además, las normas de la agricultura ecológica persiguen un alto nivel de **bienestar animal** y exigen de los agricultores que respeten los hábitos de conducta específicos de los animales.

Estrictos sistemas de control y garantía de cumplimiento

Podemos encontrar en el etiquetado los productos como:

- Ecológico
- Biológico
- Orgánico
- y sus derivados o abreviaturas, tales como “BIO” y “ECO”.

ATENCIÓN: Como distintivo para que el consumidor pueda diferenciar los productos ecológicos, todas las unidades envasadas, deberán llevar impreso el **logotipo de la UE** y el código numérico de la **entidad de control** de quien depende el operador responsable del producto ecológico además de su propia marca y los términos específicos de la producción ecológica.



Aⁿ

Aragón,
alimentos
nobles

www.aragonalimentos.es

ARTESANÍA ALIMENTARIA DE ARAGÓN

Actividad de elaboración, manipulación y transformación de alimentos de acuerdo a unos requisitos normalizados, sujetos a unas condiciones durante todo su proceso productivo que garantizan al consumidor un producto final individualizado y con características diferenciales, obtenido gracias a las pequeñas producciones y a la intervención personal del artesano.

Esta actividad se desarrolla por empresas de muy reducido tamaño y contribuye de forma apreciable a estimular el desarrollo económico y el mantenimiento del empleo, fundamentalmente en el medio rural

El productor artesano apuesta por el uso de las técnicas tradicionales, respetuosas con el medio ambiente y con los consumidores, para realizar productos naturales y artesanales ligados a las más arraigadas tradiciones culturales y gastronómicas aragonesas.



Aⁿ

Aragón,
alimentos
nobles

www.aragonalimentos.es

MARCAS DE GARANTÍA

Todo **signo** que, sirva para **distinguir los productos o servicios** que el titular de la marca certifica respecto de los materiales, el modo de fabricación de los productos o de prestación de los servicios, el origen geográfico, la calidad, la precisión u otras características de los productos y servicios que no posean esa certificación.

Titularidad de la marca: Toda persona física o jurídica. Instituciones, autoridades y organismos de Derecho Público

- A condición, de que no desarrollen una actividad empresarial que implique el suministro de productos o la prestación de servicios del tipo que se certifica

Esta marca **no puede ser utilizada por su titular, sino por terceros a quien el mismo autorice**, tras controlar y evaluar que los productos o servicios de este tercero cumplen los requisitos que dicha marca garantiza o certifica.

- *Reglamento de uso:*

- las personas autorizadas a utilizar la marca
- las características comunes de los productos o servicios que se van a certificar
- la manera en que se verificarán estas características
- los controles y vigilancia del uso de la marca que se efectuarán
- las responsabilidades en que se pueda incurrir por el uso inadecuado de la marca
- el canon que, en su caso, se exigirá a quienes utilicen la marca.

- *Informe favorable del órgano administrativo competente*

Producción integrada

- ▶ Es un método para obtener productos diferenciados, garantizando al consumidor la calidad y seguridad alimentaria y protegiendo el medio ambiente mediante de la utilización racional de los distintos medios de producción (suelo, agua, semillas, abonos, maquinaria y fitosanitarios) en todas las fases.
- ▶ Permite el uso equilibrado de los productos fitosanitarios, controlando plagas y enfermedades utilizando de forma prioritaria métodos culturales, biológicos y naturales, sobre los químicos y eligiendo estos de forma cuidadosa y equilibrada, procedimientos propios de una agricultura sostenible con un alto nivel de autocontrol por parte de los productores y que ofrece como contrapartida el reconocimiento de esos productos.

El **distintivo** se incluirá en el etiquetado del producto, y así mismo podrá utilizarse en cualquier soporte comercial y promocional.

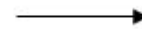
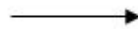


- C'alia nace en 2007

- Finalidad

- identificar alimentos con **requisitos específicos** en cuanto a materias primas, métodos de elaboración y condiciones de envasado
- que les confieren unas características de **calidad diferenciada**
- Identifica alimentos elaborados por personas debidamente **autorizadas y controladas** por el titular de la misma.

- Sucesora de las marcas «Aragón Calidad Alimentaria» y «Calidad Alimentaria», reguladas en 1991 y 1998, respectivamente.



Tipología de alimentos

- **Cárnicos:** Carne de vacuno, Cecina, Chorizo, Lomo embuchado, Conserva de cerdo en aceite, Longaniza de Aragón, Morcilla de Aragón, Paleta curada, Pollos, Ternasco ahumado, Carne de conejo
- **Hortofrutícolas:** Aceite de oliva virgen extra, Arroz, Azafrán de Aragón, Borraja, Cebolla dulce de Fuentes, Fruta protegida con tratamientos integrados, Oliva de Caspe, Fruta en conserva
- **Miel**
- **Ovolácteos:** Yogur de oveja, Huevos, Queso madurado
- **Pastas alimenticias**
- **Repostería:** Coc de Fraga, Florentina, Frutas de Aragón, Productos de pastelería y repostería, Piedrecicas del Calvario, Tortas de Manteca, Trenza de Almudévar, Turrón Negro y Guirlache, Pastel Ruso, Torta de Balsa, Castañas de mazapán
- **Vinagre de vino**
- **Pan**

Cada uno de los productos que vayan a ser identificados con la marca requerirá el cumplimiento de un **Reglamento técnico.**



Aⁿ

Aragón,
alimentos
nobles

CALIDAD DIFERENCIADA EN ARAGÓN:
Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas, artesanía alimentaria,
producción ecológica e integrada, y C'altial, sello de garantía del Gobierno de Aragón.
Alimentos nobles y exclusivos.



SO¹ MONTANO

D.O. CAVA

vinos
de la
tierra

www.aragonalimentos.es

Cualquier duda que tengamos:

<https://www.aragon.es/-/calidad-agroalimentaria>

info@aragonalimentos.es

Aⁿ

Aragón,
alimentos
nobles

www.aragonalimentos.es

MARCAS COLECTIVAS

Todo signo que, sirva para distinguir los productos o servicios de **los miembros de una asociación. Esta asociación será la titular de la marca.**

Solo podrán solicitar marcas colectivas las asociaciones de fabricantes, productores, prestadores de servicios o comerciantes.

- *Reglamento de uso:*

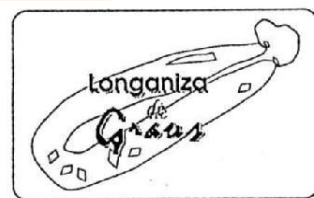
- datos de identificación de la asociación solicitante,
- personas autorizadas a utilizar la marca
- condiciones de afiliación a la asociación
- condiciones de uso de la marca
- motivos por los que puede prohibirse el uso de la marca a un miembro de la asociación y demás sanciones en que puede incurrir.

- *Estatutos de la asociación o entidad solicitante*

No están consideradas como marcas de calidad diferenciada de Gobierno de Aragón

Son marcas propiedad de asociaciones de productores, su reglamento de uso no está autorizado por Gobierno de Aragón.

Longaniza de Graus



Conejo de Teruel



Tomate Rosa de Barbastro



Hay muchas marcas colectivas, y se pueden localizar en la siguiente web de la Oficina Española de Patentes y Marcas:

<http://consultas2.oepm.es/LocalizadorWeb/>





www.aragonalimentos.es

**MUCHAS GRACIAS
POR VUESTRA
ATENCIÓN**

