



OBJETIVO:

Potenciar el conocimiento y reconocimiento de nuestros alimentos, establecimientos y profesionales nobles de Aragón

**PROYECTO:
“EL VALOR DE
LOS ALIMENTOS
DE ARAGON EN
EL
CANAL
HORECA”**

[FEBRERO 2022]

CONTENIDOS DE INTERÉS:

1.	TIPOLOGIAS DE MARCAS ALIMENTARIAS	3
1.1.	CONCEPTO DE MARCA	3
1.2.	MARCAS DE CALIDAD DIFERENCIADA VS CALIDAD ESTANDAR	3
1.3.	TIPOS DE MARCAS	3
1.4.	MARCAS COLECTIVAS Y DE GARANTÍA	4
2.	FUENTES DE INFORMACIÓN RELACIONADAS CON ALIMENTOS DE ARAGÓN	7
2.1.	PÁGINAS WEB OFICIALES	7
2.2.	PÁGINAS WEB DE GASTRONOMÍA	8
2.3.	RECETARIOS	8
-	Karlos Arguiñano confía en los alimentos nobles de Aragón	8
-	Los alimentos nobles con sello C'alia, protagonistas de La Pera Limonera	8
-	Recetas con Aragón Alimentos Nobles y Cocineros de Aragón	9
-	Video-recetas de Aragón Alimentos Nobles con Javier Segarra y Cocineros de Aragón	9
2.4.	PÁGINA DE VENTA ONLINE "COMPARTE ARAGÓN": WWW.COMPARTEARAGON.ES	10
2.5.	SALA VIRTUAL Y EXPOSICIÓN PERMANENTE DE ALIMENTOS DE ARAGÓN	10
3.	CALIDAD DIFERENCIADA EN ARAGÓN	11
3.1.	DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS	11
3.2.	INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS	19
3.3.	ESPECIALIDADES TRADICIONALES GARANTIZADAS	23
3.4.	ARTESANÍA ALIMENTARIA	23
3.5.	PRODUCCIÓN ECOLÓGICA	25
3.6.	PRODUCCIÓN INTEGRADA	25
3.7.	MARCA DE GARANTÍA C'ALIA DE GOBIERNO DE ARAGÓN	26
3.8.	RECURSOS FORMATIVOS	27
-	Webinars del Círculo Agroalimentario Comparte el Secreto en Youtube	27
-	Aragón Wine Expert	27

1. TIPOLOGIAS DE MARCAS ALIMENTARIAS

1.1. CONCEPTO DE MARCA

Podrán constituir marcas todos los signos, especialmente las palabras, incluidos los nombres de personas, los dibujos, las letras, las cifras, los colores, la forma del producto o de su embalaje, o los sonidos, a condición de que tales signos sean apropiados para:

- a) distinguir los productos o los servicios de una empresa de los de otras empresas y
- b) ser representados en el Registro de Marcas de manera tal que permita a las autoridades competentes y al público en general determinar el objeto claro y preciso de la protección otorgada a su titular.

1.2. MARCAS DE CALIDAD DIFERENCIADA VS CALIDAD ESTANDAR

CALIDAD ESTÁNDAR:

Conjunto de características objetivas de un alimento, consecuencia de las exigencias previstas en las disposiciones **obligatorias** relativas a las materias primas, a los procedimientos utilizados en su producción, transformación y comercialización y a su composición final, que lo hacen conforme para su consumo directo o su transformación en otro alimento.

CALIDAD DIFERENCIADA:

Conjunto de 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, y adicionales a las exigencias de calidad estándar obligatorias para el alimento.

Así, 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 y conformidad de los alimentos, la normativa específica que regule la correspondiente figura de calidad diferenciada.

1.3. TIPOS DE MARCAS

Existen diversas clasificaciones según el parámetro que se siga en cada caso. Cabe destacar:

A. Según el formato del signo que se protege:

- **DENOMINATIVA:** es la que está formada exclusivamente por palabras o letras, números en caracteres estándar, sin características gráficas, de disposición ni color.
- **FIGURATIVA:** es aquel signo formado por palabras, letras o números con caracteres, estilización o disposición noestándar con o sin elementos gráficos o de color o que estén exclusivamente formada por elementos gráficos.
- **TRIDIMENSIONAL:** son aquellas marcas que consisten en una forma tridimensional.
- **DE POSICIÓN:** son aquellos signos que consisten en la manera específica en que la marca se coloca o figura en el producto.
- **PATRÓN:** son aquellos signos exclusivamente constituidos por un conjunto de elementos que se repiten periódicamente.
- **COLOR:** son aquellas marcas compuestas exclusivamente por un solo color sin contornos o por una combinación de colores sin contornos.
- **SONORA:** son aquellas marcas constituidas exclusivamente por un sonido o combinación de sonidos.

- **MOVIMIENTO:** son aquellas marcas compuestas de un movimiento o un cambio en la posición de los elementos de la marca.
- **MULTIMEDIA:** son las marcas constituidas por la combinación de imagen y sonido.
- **HOLOGRAMA:** son las marcas compuestas por elementos con características holográficas.
- **OTROS:** aquellas marcas que no estén cubiertas por ninguno de los otros tipos de marcas.

B. Según si existe una finalidad específica asociada a la general de diferenciar productos y servicios:

- De productos y servicios: individualizan productos y servicios respectivamente. También se conocen como marcas individuales.
- Colectivas: es aquella que sirve para distinguir en el mercado los productos o servicios de los miembros de una asociación de fabricantes, comerciantes o prestadores de servicios. El titular de esta marca es dicha asociación
- De garantía: certifica las características comunes de los productos y servicios elaborados o distribuidos por personas debidamente autorizadas y controladas por el titular de la marca.

1.4. MARCAS COLECTIVAS Y DE GARANTÍA

- MARCAS COLECTIVAS

Concepto y titularidad.

- a) Se entenderá por marca colectiva todo signo que, sirva **para distinguir los productos o servicios de los miembros de una asociación. Esta asociación será la titular de la marca.**
- b) Solo podrán solicitar marcas colectivas las asociaciones de fabricantes, productores, prestadores de servicios o comerciantes.
- c) Podrán registrarse como marcas colectivas los signos o indicaciones que puedan servir en el comercio para señalar la procedencia geográfica de los productos o de los servicios. El derecho conferido por la marca colectiva no permitirá a su titular prohibir a un tercero el uso en el comercio de tales signos o indicaciones, siempre que dicho uso se realice con arreglo a prácticas leales en materia industrial o comercial; en particular dicha marca no podrá oponerse a un tercero autorizado a utilizar una denominación geográfica.

Reglamento de uso.

- a) La solicitud de registro de marca colectiva deberá ser acompañada de un reglamento de uso, en el que, además de los datos de identificación de la asociación solicitante, se especificarán las personas autorizadas a utilizar la marca, las condiciones de afiliación a la asociación, las condiciones de uso de la marca, los motivos por los que puede prohibirse el uso de la marca a un miembro de la asociación y demás sanciones en que puede incurrir.
- b) Si la marca colectiva consistiera en una indicación de procedencia geográfica, el reglamento de uso deberá prever que cualquier persona cuyos productos o servicios provengan de esa zona geográfica y cumplan las condiciones prescritas por el mismo, podrá hacerse miembro de la asociación.

- MARCAS DE GARANTÍA

Concepto.

- a) Se entenderá por marca 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.
- b) Toda persona física o jurídica, incluidas las instituciones, autoridades y organismos de Derecho público, podrá solicitar marcas de garantía, a condición de que dichas personas no desarrollen una actividad empresarial que implique el suministro de productos o la prestación de servicios del tipo que se certifica. Es decir, que **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.**
- c) Podrán registrarse como marcas colectivas los signos o indicaciones que puedan servir en el comercio para señalar la procedencia geográfica de los productos o de los servicios. El derecho conferido por la marca no permitirá a su titular prohibir a un tercero el uso en el comercio de tales signos o indicaciones, siempre que dicho uso se realice con arreglo a prácticas leales en materia industrial o comercial; en particular dicha marca no podrá oponerse a un tercero autorizado a utilizar una denominación geográfica.

Reglamento de uso.

- a) La solicitud de registro de una marca de garantía deberá ser acompañada de un reglamento de uso en el que se indicarán 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 y el canon que, en su caso, se exigirá a quienes utilicen la marca.
- b) El reglamento de uso deberá ser informado favorablemente por el órgano administrativo competente en atención a la naturaleza de los productos o servicios a los que la marca de garantía se refiere. El informe se entenderá favorable por el transcurso del plazo de tres meses desde su solicitud sin que el órgano administrativo competente lo haya emitido. Encaso de informe desfavorable, se denegará, en su caso, la solicitud de registro de la marca de garantía previa audiencia del solicitante.
- c) Si la marca de garantía consistiera en una indicación de procedencia geográfica, el reglamento de uso deberá prever que cualquier persona, cuyos productos o servicios provengan de esa zona geográfica y cumplan las condiciones prescritas por el mismo, podrá utilizar la marca.

EJEMPLOS EN EL MERCADO

- MARCAS DE GARANTÍA:

La marca C' alial es una marca propiedad de Gobierno de Aragón, el cual autoriza su uso a todas las empresas que cumplan los requisitos establecidos en el reglamento de uso.

Está dentro de las figuras de calidad diferenciada de Gobierno de Aragón.



- MARCAS COLECTIVAS:

No están consideradas como marcas de garantía de Gobierno de Aragón. Son marcas propiedad de asociaciones de productores, su reglamento de uso no está autorizado por Gobierno de Aragón. 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/>

Algunos ejemplos son:

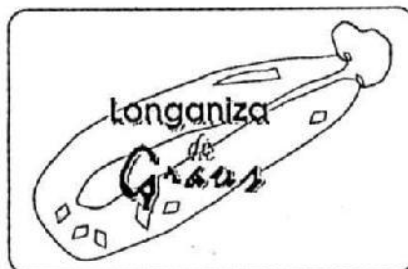
- Tomate Rosa de Barbastro



- Conejo de Teruel



- Longaniza de Graus



2. FUENTES DE INFORMACIÓN RELACIONADAS CON ALIMENTOS DE ARAGÓN

2.1. PÁGINAS WEB OFICIALES

La página del Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente de Gobierno de Aragón donde encontraremos toda la información necesaria sobre calidad diferenciada, lo más actualizada posible, es:

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

caso de las DOP o IGP supraautonómicas:

<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/>

Además, podemos encontrar información sobre cada figura de calidad en la web de su Consejo Regulador, a la cual se tiene acceso también a través de la web del Departamento.

Denominaciones de Origen Protegidas

- Vínicas

<https://www.docalatayud.com/>

<http://docampodeborja.com/>

<https://www.elvinodelaspiedras.es/>

<https://dosomontano.com/>

<https://www.pagoayles.com/>

<http://www.docava.es/>

- Agroalimentarias

<http://www.aceitedelbajoaragon.es/>

<http://www.aceitesierradelmoncayo.com/>

<https://cebollafuentesdeebro.com/>

<http://jamondeteruel.com/es/>

<http://www.melocotondecalanda.com/>

Indicaciones Geográficas Protegidas

- Agroalimentarias:

<http://www.ternascodearagon.es/consejo-regulador-ternasco-de-aragon/>

<http://www.reynogourmet.com/index.php/es/reyno-gourmet>

<https://www.carnedeavila.org/>

En el caso de la Producción ecológica, es interesante acceder a la web del Comité Aragonés de Agricultura Ecológica, cuya finalidad principal es la gestión de la producción ecológica en Aragón

<https://caaearagon.com/>

Para la marca C´alial, hay dos asociaciones representativas, sus webs son:

<http://www.calial.es/>

<http://www.carnedevacunodearagon.com/>

2.2. PÁGINAS WEB DE GASTRONOMÍA.

Aquí se muestra el listado de webs donde acudir para obtener información sobre gastronomía aragonesa:

- <https://gastronomia-aragonesa.com/>
- <https://www.turismodearagon.com/aragon/gastronomia-aragonesa/>
- <http://www.enoturismodearagon.com/>
- <https://www.pasapues.es/actividades/turismo/gastronomia.pdf>

2.3. RECETARIOS.

2.3.1 RECETAS

Por todos es conocida la tradición gastronómica de Aragón. La nobleza, la riqueza y la variedad de los productos de nuestra tierra han permitido crear una cultura especial alrededor de los fogones aragoneses. En estos últimos años, a esta histórica práctica se une la innovación, la creatividad y el talento de los cocineros de la comunidad.

Durante este periodo, la Dirección General de Innovación y Promoción Agroalimentaria puso en marcha una serie de acciones para poner en valor los alimentos de Aragón y mostrar las grandes y diversas posibilidades que tienen.

- **Karlos Arguiñano confía en los alimentos nobles de Aragón**

La **Cocina abierta de Karlos Arguiñano**, el programa de cocina más visto de la televisión que se emite de lunes a viernes al mediodía en Antena 3, promocionó los alimentos con **sello de [Artesanía Alimentaria de Aragón](#)** de la mano de Ainhoa Sánchez.

Además, el cocinero **Karlos Arguiñano** elaboró una **receta con nuestros alimentos nobles en la que el [Ternasco de Aragón IGP](#), la [cebolla DOP Fuentes de Ebro](#) y las [patatas de producción ecológica](#)** como protagonistas.

- **Los alimentos nobles con sello C'Alial, protagonistas de La Pera Limonera**

Los alimentos nobles que cuentan con el sello **C'Alial** fueron protagonistas en **La Pera Limonera**, el programa de cocina de referencia de la televisión autonómica de Aragón, **Aragón TV**.

Daniel Yranzo y Aitana Muñoz recorrieron por la gastronomía aragonesa de la mano de los productos amparados en la marca garantía del **Gobierno de Aragón**. En total tres recetas y 19 telepromociones que dieron a conocer la nobleza de estos alimentos, su seguridad y los requisitos de calidad que deben cumplir para obtener este sello.

Las recetas son:

- Receta: Arroz Meloso de Conserva y Borrajas con sello C'Alial
- Receta: Migas con todo con sello C'Alial
- Receta: Jarrete de ternera con glaseado de miel y manzana con sello C'Alial

Telepromociones

- Telepromoción genérico de los alimentos nobles con sello C'Alial
- Telepromoción [Fruta Protegida con Tratamientos Integrados C'Alial](#)
- Telepromoción [Pan C'Alial](#)
- Telepromoción [Frutas de Aragón C'Alial](#)
- Telepromoción [Trenza de Almudévar C'Alial](#)
- Telepromoción [Castañas de Mazapán C'Alial](#)
- Telepromoción [Carne de Vacuno de Aragón C'Alial](#)

- Telepromoción [Longaniza de Aragón C'alia](#)
- Telepromoción de [borraja C'alia](#)
- Telepromoción de [Aceite de oliva virgen extra C'alia](#)
- Telepromoción de [Chorizo C'alia](#)
- Telepromoción de la [Conserva de Cerdo en Aceite C'alia](#)
- Telepromoción del [Pastel Ruso C'alia](#)
- Telepromoción [Guirlache C'alia](#)
- Telepromoción del [turrón negro C'alia](#)
- Telepromoción del [Arroz C'alia](#)
- Telepromoción del [lomo embuchado C'alia](#)
- Telepromoción de los [huevos C'alia](#)

- **Recetas con Aragón Alimentos Nobles y Cocineros de Aragón**

Aragón Alimentos Nobles en colaboración con la Asociación de Cocineros de Aragón también realizaron una nueva serie de vídeo recetas. Javier Robles, Clara Cros, Raúl Pobo y Nerea Bescós son algunos de los cocineros de la asociación que nos elaboran platos tradicionales de la cocina aragonesa y platos de vanguardia con Aragón Alimentos Nobles. Migas, jarretes de Ternasco de Aragón IGP, ñoquis con trufa negra de Aragón, rancho aragonés, crespillos de borraja con helado de Melocotón de Calanda DOP, tacos con carne de vacuno Calial, secreto de cerdo de Teruel.

- Secreto de cerdo de Teruel, salsa de berenjena asada y chocolate blanco. Receta con Aragón Alimentos: <https://youtu.be/Tb0EtRkuGlo>
- Tacos de carne de vacuno C'alia. Receta con Aragón Alimentos Nobles y la ACA: <https://youtu.be/hh2-Po0DLw8>
- Rancho aragonés con arroz C'alia. Receta con Aragón Alimentos Nobles y Cocineros de Aragón <https://youtu.be/ZaK24fmtPwY>
- Garbanzos ecológicos con congrio y huevo flor <https://youtu.be/VWyBrTi2O5Q>
- Ñoquis de patata con cremoso de queso y trufa de Aragón. Recetas Aragón Alimentos Nobles y ACA. <https://youtu.be/KMC5RpI6RdU>
- Crespillos de borraja con helado de Melocotón de Calanda DOP Aragón. Alimentos Nobles y ACA <https://youtu.be/wa6kIPeGV8o>
- Receta de Jarretes de Ternasco de Aragón IGP y trufa negra. Aragón Alimentos Nobles y ACA <https://youtu.be/IWhTb3eeCKg>
- Migas a la aragonesa. Recetas con Aragón Alimentos Nobles y la Asociación de Cocineros de Aragón <https://youtu.be/jWHCzaX2XaY>

- **Video-recetas de Aragón Alimentos Nobles con Javier Segarra**

En el canal de [Youtube 'Cocina con Segarra'](#) están publicadas 8 video-recetas con alimentos nobles de Aragón.

Javier Segarra y Carolina Gracia elaboran cada plato con un alimento noble como protagonista siguiendo los pasos de un chef aragonés de la Asociación de Cocineros de Aragón.

Puedes consultar todas las recetas en el canal de **Youtube 'Cocina con Segarra'** y en sus redes sociales. También en la televisión comarcal del **Bajo Maestrazgo, Canal 56**, y en las redes de **Es Escena Eventos**.

Las recetas son:

- Borraja C'alia y boletus, de Lorenzo Escartín.
- Ensalada Aragonesa de Longaniza de Aragón C'alia, de Clara Cros.
- Crema de [Cebolla de Fuente de Ebro DOP](#) y Trufa, de Diego Vidocq.
- Lasagne de [Jamón de Teruel DOP](#), de María José Meda.

- Postre con [Melocotón de Calanda DOP](#), de Toño Rodríguez.
- Alcachofa templada, velute de [Jamón de Teruel DOP](#) con velo translúcido de Duroc, de Reynol Osorio.
- [Ternasco de Aragón IGP](#), de Javier Robles.
- Carne de Vacuno de Aragón [C'aliál](#), de Alejandro Viñal.

2.3.2. RECETARIO TRADICIONAL ARAGONÉS

Aquí puedes descargar https://webfacil.tinet.cat/usuarios/aguerr/LIBRO_RECETARIO_ARAGONES_20120530173823.pdf el recetario tradicional aragonés del siglo XXI elaborado por el Departamento de Industria, Comercio y Turismo de Gobierno de Aragón.

2.3.3 RECETAS DE CONSEJOS REGULADORES DE LAS FIGURAS DE CALIDAD DE ARAGÓN

- <http://www.ternascodearagon.es/recetas/>
- <https://www.carnedeavila.org/recetas/>
- <http://jamondeteruel.com/es/recetario/>
- <https://aceitesdelbajoaragon.com/contenido/recetario-6>
- <https://cebollafuentesdeebro.com/recetas>

2.3.4 RECETAS DE ASOCIACIONES ARAGONESAS

- <https://ponaragonentumesa.com/recetas/>
- <https://ponaragonentumesa.com/descargas/>
- <https://gastronomia-aragonesa.com/recetas/>
- <http://alimentosmadeinaragon.com/2017/02/23/recetas-alimentos-made-in-aragon/>

2.4. PÁGINA DE VENTA ONLINE “COMPARTE ARAGÓN”: WWW.COMPARTEARAGON.ES



2.5. SALA VIRTUAL Y EXPOSICIÓN PERMANENTE DE ALIMENTOS DE ARAGÓN.

El sector agroalimentario de Aragón cuenta con un innovador espacio promocional y de formación, con tecnologías de realidad virtual y 3D, que permiten crear nuevas experiencias a través de la Web y de Internet. Esta sala, única en promoción agroalimentaria, es accesible desde nuestra web www.comparteelsecreto.es

Acceso a la sala virtual “Alimentos de Aragón. Comparte el Secreto”:
<http://www.comparteelsecreto.es/sala-virtual>

3. CALIDAD DIFERENCIADA EN ARAGÓN



CALIDAD DIFERENCIADA DE ARAGÓN

Alimentos únicos y vinculados al territorio

DOP VITIVINÍCOLAS



D.O. CAVA

DOP ALIMENTARIAS



IGP VITIVINÍCOLAS

IGP "Bajo Aragón"
IGP "Ribera del Jiloca"
IGP "Valdejalón"

vinos
de la
tierra

IGP "Valle del Cinca"
IGP "Ribera del Gállego-Cinco Villas"
IGP "Ribera del Queiles"

IGP ALIMENTARIAS



ARTESANÍA ALIMENTARIA



PRODUCCIÓN ECOLÓGICA



MARCAS DE GARANTÍA



3.1. DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

3.1.1. ALIMENTARIAS

- JAMÓN DE TERUEL / PALETA DE TERUEL

El **Jamón de Teruel** está reconocido como DOP desde el año 1983, incluyéndose más adelante, en 2014, la **Paleta de Teruel**. El logotipo con el que podremos distinguir esta DOP es:



Webs

Podemos localizar información sobre esta DOP en las siguientes webs:

- ✓ <https://www.aragon.es/-/denominacion-origen-protégida-jamon-teruel-paleta-teruel>
- ✓ <http://jamondeteruel.com/es/>
- ✓ <https://www.comparteelsecreto.es/>

▪ ACEITE DEL BAJO ARAGÓN

El Aceite el Bajo Aragón, fue reconocido como Denominación de Origen en el año 2000.

El logotipo con el que podremos distinguir esta DOP es:



Webs

Podemos localizar información sobre esta DOP en las siguientes webs:

- ✓ <https://www.aragon.es/-/denominacion-origen-protégida-aceite-bajo-aragon>
- ✓ <https://aceitesdelbajoaragon.com/>
- ✓ <https://www.comparteelsecreto.es/>

▪ ACEITE SIERRA DEL MONCAYO

El aceite Sierra del Moncayo está reconocido como DOP desde el año 2013.

El logotipo con el que podremos distinguir esta DOP es:



Webs

Podemos localizar información sobre esta DOP en las siguientes webs:

- ✓ <https://www.aragon.es/-/denominacion-origen-prottegida-aceite-sierra-moncayo>
- ✓ <http://www.aceitesirradelmoncayo.com/>
- ✓ <https://www.comparteelsecreto.es/>

▪ CEBOLLA FUENTES DE EBRO

La Cebolla Fuentes de Ebro fue reconocida como DOP en 2013.

El **logotipo** con el que podremos distinguir esta DOP es:



Webs

Podemos localizar información sobre esta DOP en las siguientes webs:

- ✓ <https://www.aragon.es/-/denominacion-origen-prottegida-cebolla-fuentes-ebro>
- ✓ <https://cebollafuentesdeebro.com/>
- ✓ <https://www.comparteelsecreto.es/>

- **MELOCOTÓN DE CALANDA**

El **Melocotón de Calanda** está reconocido como DOP desde el año 1999, siendo la única DOP de melocotón en España.

El **logotipo** con el que podremos distinguir esta DOP es:



Webs: Podemos localizar información sobre esta DOP en las siguientes webs:

- ✓ <https://www.aragon.es/-/denominacion-origen-prottegida-melocoton-calanda>
- ✓ <https://melocotondecaland.com/>
- ✓ <https://www.comparteelsecreto.es/>

3.1.2. VÍNICAS (VER WWW.ARAGONWINEEXPERT.COM)



CURSOS GRATIS

A
Aragón Wine Expert
cursos online

**Certifícate como Experto
en los Vinos de Aragón.**

Inscríbete

- **CALATAYUD**

Esta DOP fue **reconocida en 1989**.

El **logotipo** con el que podemos diferenciarla:



Webs

Podemos localizar información sobre esta DOP en las siguientes webs:

- ✓ <https://www.aragon.es/-/denominacion-origen-protégida-calatayud>
- ✓ <https://www.docalatayud.com/>
- ✓ <https://www.comparteelsecreto.es/>

- **CARIÑENA**

"Cariñena" es la más antigua de las DOP existentes en Aragón, data de **1932**. El

logotipo con el que podemos diferenciarla es:



Webs

Podemos localizar información sobre esta DOP en las siguientes webs:

- ✓ <https://www.aragon.es/-/denominacion-origen-prottegida-carinena>
- ✓ <https://elvinodelaspiedras.es/>
- ✓ <https://www.comparteelsecreto.es/>

- **CAMPO DE BORJA**

La **Denominación de Origen "Campo de Borja"** se reconoció en 1980

El **logotipo** con el que podemos identificarla es:



Webs

Podemos localizar información sobre esta DOP en las siguientes webs:

- ✓ <https://www.aragon.es/-/denominacion-origen-prottegida-campo-borja>
- ✓ <http://docampodeborja.com/>
- ✓ <https://www.comparteelsecreto.es/>

- **SOMONTANO**

Esta DOP se creó en **1984**.

El **logotipo** con el que podemos identificarla es:



Webs

Podemos localizar información sobre esta DOP en las siguientes webs:

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

- ✓ <https://dosomontano.com/>

- **AYLÉS**

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

De forma que podemos nombrarle de las dos formas, eligiendo una u otra, nunca diremos DOP Pago Aylés... o DOP, o Pago seguido del nombre protegido que es “Aylés”.

El logotipo con el que podemos identificarlo es:



Webs

Podemos localizar información sobre esta DOP en las siguientes webs:

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

- **CAVA (SUPRA AUTONÓMICA)**

Esta DOP fue reconocida por la Comunidad Europea en **1986E1**

logotipo con el que se puede diferenciar es:

D.O. CAVA

Webs

Podemos localizar información sobre esta DOP en las siguientes webs:

- <http://www.docava.es/>
- https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/vcprd/DOP_cava.aspx
- <https://www.aragon.es/-/denominacion-origen-protégida-cava>
- <https://www.comparteelsecreto.es/>

3.2. INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

3.2.1. ALIMENTARIAS

- **TERNASCO DE ARAGÓN**

El Ternasco de Aragón fue la **primera carne fresca reconocida** con una Denominación Específica en 1989, y amparada por la Unión Europea como Indicación Geográfica Protegida (IGP) en el año 1996.

El **logotipo** con el que podemos identificarlo es el siguiente:



Webs

Podemos localizar información sobre esta DOP en las siguientes webs:

- <https://www.aragon.es/-/indicacion-geografica-prottegida-ternasco-aragon>
- <http://www.ternascodearagon.es/>
- <https://www.comparteelsecreto.es/>

- **CERDO DE TERUEL (EN TRÁMITE)**

El 14 de septiembre de 2020 se publica en BOA la Orden AGM/851/2020, de 1 de septiembre, por la que se adopta una [decisión favorable para la inscripción de la indicación geográfica protegida "Cerdo de Teruel" en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas de la Comisión Europea.](#)

Estamos a la espera de que la Unión Europea la apruebe.

- **ESPÁRRAGO DE NAVARRA (SUPRAAUTONÓMICA)**

El Espárrago de Navarra fue **reconocido como IGP en el año 1996** El

logotipo con el que podemos identificarlo es:



Webs

Podemos localizar información sobre esta DOP en las siguientes webs:

- <https://www.aragon.es/-/indicacion-geografica-prottegida-esparrago-navarra>
- https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/hortalizas/IGP_esparragonavarra.aspx
- <https://www.comparteelsecreto.es/>

➤ CARNE DE ÁVILA (SUPRAAUTONÓMICA)

La carne de Avila fue **reconocida como IGP en el año**

El **logotipo** con el que podemos identificarlo es:



Webs

Podemos localizar información sobre esta IGP en las siguientes webs:

- <https://www.aragon.es/-/indicacion-geografica-prottegida-carne-avila>
- https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/carnes/IGP_Carne_Avila.aspx
- <https://www.carnedeavila.org/>
- <https://www.comparteelsecreto.es/>

3.2.2. VÍNICAS (VINOS DE LA TIERRA)

vinos de la tierra

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

El Reglamento (CE) n.º 491/2009 del Consejo, de 25 de mayo de 2009 que modifica el Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), asimila el régimen de protección de los productos vitivinícolas al del resto de productos alimenticios.

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”.

En Aragón, tenemos cinco Vinos de la Tierra:

- Bajo Aragón
- Ribera del Gállego Cinco Villas
- Ribera del Jiloca
- Valdejalón
- Valle del Cinca

Además, tenemos un vino de la tierra supra autonómico, “Ribera del Queiles”. Pero su regulación no depende de Gobierno de Aragón, sino del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

➤ BAJO ARAGÓN

Podemos localizar información sobre esta IGP en las siguientes webs:

- <https://www.aragon.es/-/indicacion-geografica-prottegida-vino-tierra-bajo-aragon>

➤ RIBERA DEL GÁLLEGO – CINCO VILLAS

Podemos localizar información sobre esta IGP en las siguientes webs:

- <https://www.aragon.es/-/indicacion-geografica-prottegida-vinos-tierra-ribera-gallego-cinco-villas>

- **RIBERA DEL JILOCA**

Podemos localizar información sobre esta IGP en las siguientes webs:

- <https://www.aragon.es/-/indicacion-geografica-prottegida-vinos-tierra-ribera-jiloca>

- **VALDEJALÓN**

Podemos localizar información sobre esta IGP en las siguientes webs:

- <https://www.aragon.es/-/indicacion-geografica-prottegida-vinos-tierra-valdejalon>

- **VALLE DEL CINCA**

Podemos localizar información sobre esta IGP en las siguientes webs:

- <https://www.aragon.es/-/indicacion-geografica-prottegida-vinos-tierra-valle-cinca>

- **RIBERA DEL QUEILES (SUPRAAUTÓNOMICA)**

Podemos localizar información sobre esta IGP en las siguientes webs:

- <https://www.aragon.es/-/indicacion-geografica-prottegida-vinos-tierra-ribera-queiles>

3.3. ESPECIALIDADES TRADICIONALES GARANTIZADAS

- **JAMÓN SERRANO (SUPRAUTÓNOMICA)**

Esta ETG fue **registrada** en el año 1999 convirtiéndose así en la primera Especialidad Tradicional Garantizada de la industria alimentaria española y también de la Unión Europea con reserva de nombre.

Podemos localizar información sobre esta ETG en las siguientes webs:

- http://www.fundacionserrano.org/jamon-serrano-informacion-al-consumidor-vida-sana/la-etg/la-etg_1_45_2_0_1_in.html
- <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/especialidades-tradicionales-garantizadas/JamonSerrano.aspx>

3.4. ARTESANÍA ALIMENTARIA

Normativa:

La normativa que regula la artesanía alimentaria de Aragón es la [ORDEN de 8 de febrero de 2011, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba el Reglamento de la artesanía alimentaria en Aragón](#) (Boletín Oficial de Aragón (BOA); de 15 de marzo de 2011)

Logotipo:

Podremos distinguir en el mercado los productos porque llevarán el siguiente logotipo:



Definición:

La **artesanía alimentaria** es la 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.

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.

Categorías de artesanos alimentarios

- **Artésano alimentario** es la persona que realice alguna de las actividades incluidas en el Censo de actividades artesanas alimentarias y que haya obtenido la correspondiente Carta de artesano alimentario.
- **Empresas artesanales alimentarias** son aquellas que realicen una actividad incluida en el Censo de actividades artesanas alimentarias y que cumplan las condiciones que se relacionan a continuación:
 - Que sus procesos de elaboración sean manuales, admitiendo no obstante un cierto grado de mecanización en operaciones parciales, siempre que, en todo caso, se origine un producto final individualizado.
 - Que la responsabilidad y dirección del proceso de producción recaiga en un artesano alimentario, quien tomará parte directa y personal en la ejecución del trabajo.
 - Que la empresa cumpla una serie de requisitos, los cuales se definirán por orden del Departamento de Agricultura y Alimentación, en cuanto a aspectos como volumen de negocio anual, número de empleados e independencia respecto a otras empresas que no cumplan dichos requisitos.
- **Maestro artesano alimentario:** es el artesano que cumpla unos determinados méritos de creatividad y conocimientos, y que haya obtenido el Diploma de maestro artesano alimentario con el informe favorable del Consejo de la artesanía alimentaria de Aragón.

Protección de términos referidos a la artesanía agroalimentaria

- Solo los operadores alimentarios que tengan reconocida la condición de artesano alimentario, empresa artesanal alimentaria o maestro artesano alimentario podrán calificarse con tales denominaciones en el etiquetado, presentación y publicidad de los alimentos que produzcan. El uso de tales términos estará restringido a la actividad artesanal alimentaria para la que se les haya reconocido.
- Los alimentos no producidos o elaborados en Aragón podrán utilizar los términos protegidos por el apartado anterior siempre que cumplan la respectiva normativa que haya establecido la autoridad competente. En caso de ausencia de normativa, la utilización de tales términos estará sujeta al cumplimiento del principio de veracidad en el etiquetado

Registro de la artesanía alimentaria

- Este Registro se creó para la inscripción de las empresas y artesanos alimentarios.
- Para poder comprobar si un producto es elaborado por una empresa artesana o no debemos consultar este registro.

Webs:

La web donde podemos encontrar la información necesaria es:

<https://www.aragon.es/-/artesanía-alimentaria>

3.5. PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Podremos distinguir en el mercado los productos porque llevarán los siguientes logotipos:

La página donde podemos encontrar la información necesaria es:

[aragon.es/-/produccion-ecologica](https://www.aragon.es/-/produccion-ecologica)

El Registro General de Operadores Ecológicos (REGOE) es una base de datos que permite identificar a los operadores ecológicos según su actividad, ubicación y producción y que se abastece de la información suministrada por las Comunidades Autónomas. Podemos encontrarlo en el siguiente enlace, de forma que podamos comprobar si un producto es o no de producción ecológica:

<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/produccion-eco/regoe/default.aspx>



3.6. PRODUCCIÓN INTEGRADA

La marca de garantía "**Producción integrada Aragón**" identifica aquellos productos vegetales obtenidos conforme a las normas generales y específicas de producción integrada en Aragón, ofreciendo al consumidor la garantía de una calidad diferenciada del producto.

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



Únicamente podrán utilizar el distintivo los operadores alimentarios que hayan sido autorizados conforme al siguiente procedimiento, cumpliendo las prescripciones dispuestas en el [Reglamento de uso de la marca](#). Podemos encontrarlo en el siguiente enlace: <https://www.aragon.es/documents/20127/2556268/Reglamento+de+uso+de+la+marca+Producci%C3%B3n+integrada+Arag%C3%B3n.pdf/d447770d-212e-70cd-8395-9c79d7881d18?t=1603265270344>

Webs:

La información necesaria sobre esta marca puede encontrarse en a siguiente web:

<https://www.aragon.es/-/produccion-integrada>

3.7. MARCA DE GARANTÍA C'ALIAL DE GOBIERNO DE ARAGÓN

C'alia es la marca de garantía del Gobierno de Aragón que garantiza la calidad de los alimentos que cumplen los requisitos establecidos por el Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente.

C'alia nace en 2007, como marca de garantía propiedad del Gobierno de Aragón, cuya finalidad es identificar aquellos alimentos que cumplan unos **requisitos específicos** en cuanto a materias primas, métodos de elaboración y condiciones de envasado, que les confieren unas características de **calidad diferenciada**.

La marca «C'alia» pasa a ser la sucesora de las marcas «Aragón Calidad Alimentaria» y «Calidad Alimentaria», reguladas en 1991 y 1998, respectivamente.

El logotipo con el que podemos identificar los productos en el mercado es el siguiente:



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

Registro de la marca C´alial:

- Este Registro se crea para la inscripción de las empresas autorizadas a usar la marca
- Podemos consultarlo en el siguiente enlace, donde podemos comprobar si un producto está amparado o no por la marca:

<https://www.aragon.es/documents/20127/60698204/Registro+Marca+C%27Alial+%28actualizado+a+21+de+agosto+2020%29.pdf/5d4170c6-dcf6-d194-fddb-6dd3fb3f3740?t=1601034029713>

Webs:

La información necesaria sobre la marca podemos encontrarla en la siguiente web:

<https://www.aragon.es/-/marca-c-alial>

3.8. RECURSOS FORMATIVOS

- Webinars del Círculo Agroalimentario Comparte el Secreto en Youtube

Dentro del Ciclo de Seminarios de formación online para el sector agroalimentario de Aragón el **28 de abril tuvo lugar por ejemplo, el webinar “Los alimentos de Aragón en la cocina” Impartido por Javier Robles**, presidente de la Asociación de Cocineros de Aragón. Reflexión sobre el origen de los alimentos y las ventajas de consumir productos con sellos de calidad diferenciada de Aragón ¿Qué alimentos produce Aragón? ¿Qué los hace diferentes? ¿Por qué merece la pena consumirlos? Puedes verlo [AQUÍ](#)

- Aragón Wine Expert

<https://www.aragonwineexpert.com/>

Es la plataforma oficial del Gobierno de Aragón para la formación online gratuita sobre el sector vitivinícola y los vinos de Aragón con calidad certificada, dirigida a todos aquellos que deseen conocer y disfrutar de la singularidad de nuestras variedades más auténticas y del talento alrededor del vino en nuestro territorio.

¡Conviértete en un experto en vinos de Aragón con calidad diferenciada!

- **Curso SEPE “Alimentos de Aragón y su Calidad Diferenciada”**

ARAGÓN, ALIMENTOS NOBLES. LO QUE VES, ES.

FORMACIÓN

SEPE
SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL

Aragón Alimentos Nobles

ALIMENTOS DE ARAGÓN Y SU CALIDAD DIFERENCIADA

GOBIERNO DE ARAGÓN

Dirección General de Innovación y Promoción Agroalimentaria, Forestal, Ganadera, Pesquera y Acuicultura

Toda la información la podemos encontrar en: <https://www.comparteelsecreto.es/canal-horeca/>
En el apartado “Formación SEPE”

INFORMACIÓN Y PROMOCIÓN.

WEBS Y REDES.

www.aragonalimentosnobles.es

(web de campaña promocional "Aragón, alimentos nobles" en distribución alimentaria)

www.comparteelsecreto.es

(web general de promoción del sector agroalimentario y los alimentos de Aragón)

www.aragonwineexpert.com

(web de formación y promoción de los vinos de Aragón con calidad diferenciada)



www.frutadivertida.com

(web de promoción del consumo de frutas en las escuelas de Aragón)



<https://www.aragon.es/organismos/departamento-de-agricultura-ganaderia-y-medio-ambiente/direccion-general-de-innovacion-y-promocion-agroalimentaria>

(web oficial de la Dirección General de Innovación y Promoción Agroalimentaria en el Gobierno de Aragón)



<https://www.facebook.com/aragonalimentos>



<https://www.youtube.com/user/aragonalimentos>



<https://www.instagram.com/aragonalimentos>



<https://twitter.com/aragonalimentos>



**ESTE AÑO HEMOS
LOGRADO
UN 60% MÁS DE
"ENGAGEMENT"
EN NUESTRA
COMUNIDAD
SOCIAL.**

¡CONTAMOS CON VOSOTROS!