



► **Calidad certificada de Andalucía:**
Sabor auténtico y personal



EL DISTINTIVO CREADO POR LA JUNTA DE ANDALUCÍA RECONOCE LA EXCELENCIA DE LA GASTRONOMÍA ANDALUZA, EXPONENTE DE LA DEMANDADA DIETA MEDITERRÁNEA. UNA LISTA VIP ENCABEZADA POR EL ORO LÍQUIDO Y QUE RECOGE LOS PRODUCTOS MÁS GENUINOS Y TRADICIONALES DE LA TIERRA.



El aceite de oliva, las frutas, las hortalizas y los vinos de Andalucía son algunos de los productos españoles más apreciados tanto en el mercado nacional como en los internacionales. Garantizar su calidad y diferenciarlos de sus competidores es fundamental para preservar la industria agroalimentaria de la región, uno

de los motores de la economía andaluza y gran generador de riqueza y empleo. Para ello, la Junta de Andalucía creó en 2001 la marca 'Calidad Certificada', que identifica productos agroalimentarios y pesqueros que se han fabricado siguiendo unos controles específicos y que destacan por su calidad diferenciada.

El origen, los medios tradicionales y naturales de elaboración y el respeto al medio ambiente son algunas de las características que avala este distintivo que año tras año no ha dejado de crecer en número de productos y empresas certificadas. Más de 420 empresas y 1.870 productos cuentan ya con esta marca que promociona la calidad de los productos a través de diversas acciones de marketing, como la asistencia a las ferias más importantes del sector. Los productos que pueden adherirse a 'Calidad Certificada' son aquellos que ya están amparados por determinadas menciones de calidad. Las empresas que solicitan su uso son controladas y certificadas por organismos certificadores autoriza-



dos y registrados por la Consejería de Agricultura y Pesca y, si el proceso es favorable se les otorga el permiso de uso durante cinco años, prorrogables en periodos de otros cinco años más. La excelencia de la alimentación andaluza está avalada y protegida por 26 Denominaciones de Origen, ocho Indicaciones Geográficas, 16 Vinos de la Tierra y un Vino de Calidad. Asimismo, Andalucía es una de las regiones donde se producen también dos Especialidades Tradicionales Garantizadas, "Torta de Aceite" y "Jamón Serrano".

Lujo en la mesa

El aceite de oliva virgen extra es, sin duda, la estrella de la gastronomía andaluza. Su particularidad reside en conservar todas las propiedades saludables y organolépticas naturales de las aceitunas de las que procede, pues sólo se somete a procesos mecánicos en su extracción. La extensión de las ocho provincias andaluzas marcadas por las diferencias climáticas y orográficas favorece la existencia de una amplia variedad de aceites, cada uno con una personalidad muy particular. En total, Andalucía cuenta con 13 Denominaciones de Origen Protegidas de aceite de oliva virgen extra: 'Sierra de Cádiz', 'Baena', 'Montoro-Adamuz', 'Priego de Córdoba', 'Poniente de Granada', 'Montes de Granada', 'Campiñas de Jaén', 'Jaén Sierra Sur', 'Sierra de Cazorla', 'Sierra Mágina', 'Sierra de Segura', 'Antequera' y 'Éstepa'. Los vinos y vinagres andaluces son otros de los productos más destacados entre

SABOR AUTÉNTICO
El aceite de oliva, las frutas, las hortalizas y los vinos de Andalucía son algunos de los productos españoles más apreciados tanto en el mercado nacional como en los internacionales.





ACEITES A LA CARTA
Las diferencias climatológicas y en el relieve de la Comunidad Autónoma andaluza favorecen la existencia de una amplia gama de aceites, elaborados con distintas variedades de oliva, y poseedores cada uno de una personalidad particular.



► El origen, los medios tradicionales y naturales de elaboración y el respeto al medio ambiente caracterizan el distintivo «Calidad Certificada»

los que ostentan la certificación. Destacan las seis Denominaciones de Origen de vino de Andalucía: 'Jerez-Xérès-Sherry', 'Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda', 'Málaga', 'Sierras de Málaga', 'Condado de Huelva' y 'Montilla-Moriles'. Además, otra bebida de calidad andaluza protegida por una denominación de calidad es la IGP 'Brandy de Jerez'. Los vinagres de las Denominaciones de Origen 'Vinagre de Jerez' y 'Vinagre del Condado de Huelva' son un condimento alimentario de excelentes cualidades antioxidantes y se elaboran mediante la fermentación acética de los mejores vinos. Para acompañar al aceite de oliva virgen extra y al vino no pueden faltar los succulentos productos ibéricos, entre los que el rey es, por supuesto, el jamón. La calidad de los jamones y paletas andaluzas se traduce en el sabor, punto de sal y grado de curación característicos de cada variedad. En este sector, Andalucía cuenta con dos Denominaciones de

Origen, 'Jamón de Huelva' y 'Los Pedroches', y con una Indicación Geográfica Protegida, 'Jamón de Trevélez'. También en el sector cárnico encontramos el 'Cordero de las Sierras de Segura y La Sagra',

alimento protegido por una IGP. Quienes prefieran algo más ligero disfrutarán, sin duda, de las frutas y hortalizas de la tierra. La Comunidad andaluza cuenta con varias denominaciones que



protegen los productos de calidad de este sector. Concretamente, destacan las Denominaciones de Origen Protegidas 'Pasas de Málaga' y 'Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga', y las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) 'Espárrago de Huétor-Tájar' y 'Tomate La Cañada-Níjar'. Además, dentro del sector pesquero, encontramos las célebres 'Melva de Andalucía' y 'Caballa

de Andalucía', protegidas ambas por una Indicación Geográfica Protegida.

Dulces tradicionales los amparados por la Denominación de Origen Protegida 'Miel de Granada', la Especialidad Tradicional Garantizada 'Torta de Aceite' o la Indicación Geográfica Protegida 'Alfajor de MedinaSidonia'.

DIETA SANA
Muchos de los alimentos certificados destacan por formar parte de una dieta equilibrada y contar con numerosas propiedades beneficiosas para la salud, que deben en gran medida a métodos de elaboración originales y respetuosos con el medio ambiente.



Más Información:

Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía
www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/

Denominaciones de calidad

