

Andalucía, 29 de marzo de 2010

## **Alimentos tradicionales y de calidad para una semana emblemática en Andalucía**

Más de medio centenar de distinciones protegen productos como aceites, vinos y jamones

Los sectores agrícola y pesquero de Andalucía se caracterizan por la diversidad de producciones, algunas casi exclusivas de esta región, que se obtienen de unas tierras preparadas cada vez con métodos más respetuosos con el medio ambiente y de una mar cuyos hombres trabajan y desarrollan su actividad de una forma sostenible y realizando paros biológicos basados en estudios científicos para facilitar la reproducción de las especies y la recuperación de los caladeros.

El resultado de estas actividades son unos productos tradicionales, muchos de ellos base de la alimentación mediterránea y valorados por sus cualidades nutritivas y su calidad, otro de los aspectos que, junto con la sostenibilidad, más exigen los consumidores y los mercados en los que se venden.

En este sentido, en Andalucía existen un total de 58 denominaciones de calidad, que se clasifican según la Unión Europea en tres regímenes (vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas y alimenticios) y dos instrumentos, la Denominación de Origen Protegida (DOP) y la Indicación Geográfica Protegida (IGP). Concretamente, en lo que respecta al vino, nuestra región cuenta con 8 DOP y 16 IGP, y para el resto de sectores, con 18 DOP y 14 IGP.

Los vinos, según la ley andaluza, cuentan además con una clasificación propia complementaria a la europea. Así, entre las 8 DOP se distinguen 6 Denominaciones de Origen y 2 Vinos de Calidad, mientras que las 16 IGP corresponden a los llamados Vinos de la Tierra, que cuentan desde el 1 de agosto de 2009 con dicho reconocimiento otorgado por la Unión Europea.

Además, en Andalucía se elaboran productos amparados por dos Especialidades Tradicionales Garantizadas y más de 2.100 productos adscritos a la marca de calidad de la Junta de Andalucía, 'Calidad Certificada', aprobada por decreto en 2001.

Estas distinciones de calidad amparan producciones que cumplen una serie de requisitos tanto de cultivo como de elaboración. Algunos de estos productos son típicos de una de las semanas más emblemáticas de Andalucía, la Semana Santa, un periodo en el que esta región suele recibir a un gran número de visitantes atraídos por la tradición que también se mantiene en la mesa.

Éste es el caso, por ejemplo, de la miel que se emplea en la elaboración de torrijas, un producto amparado por la Denominación de Origen Protegida 'Miel de Granada', obtenida de colmenas de Huéscar, Granada, Ugíjar, Motril, Lanjarón y Otívar, municipios que concentran esta producción, enriquecida por la variedad floral existente en las áreas protegidas en las que se ubican el 70% de las explotaciones avícolas. Se trata del Parque Nacional de Sierra Nevada y los parques naturales de la sierras de Baza, Huétor, Castril, Tejeda, Alhama y Almirajara, con muchas especies botánicas endémicas que confieren a estas mieles unas características y propiedades únicas.

### Mieles florales

Así la 'Miel de Granada', recolectada y tratada de forma natural y artesanal, además de por su calidad se caracteriza por una gran variedad de colores dependiendo de la flor de la que se obtenga. En este sentido, esta Denominación de Origen Protegida ampara mieles de castaño, romero, tomillo, aguacate—exclusiva de esta zona--, naranjo o azahar y cantueso, además de la miel de la sierra y la multifloral.

Además, 33 empresas, casi todas de la provincia de Granada y alguna de Málaga, cuentan con productos que ostentan la marca 'Calidad Certificada', un distintivo que han conseguido bien por pertenecer a la citada DOP, proceder de Producción Ecológica o bienestar certificadas por organismos acreditados, requisitos para la concesión del uso de la marca de calidad.

Por otra parte, otro de los productos típicos de estas fechas son los garbanzos con los que se elaboran los potajes de cuaresma. Actualmente en Andalucía hay dos empresas

que se dedican al cultivo ecológico y cuyos productos cuentan con el distintivo 'Calidad Certificada'.

El arroz es igualmente un producto que se consume en estas fechas, una producción que en Andalucía se caracteriza por su variedad y su sostenibilidad, ya que gran parte es ecológica e integrada. En concreto, hay registradas 10 producciones de arroz con el distintivo 'Calidad Certificada'.

Estas podrían ser producciones más destacadas por su consumo durante la Semana Santa pero sin duda alguna, en general, los alimentos andaluces son de calidad y valorados por los mercados. Son productos como los aceites, vinos, jamones y paletas y dulces, protegidos por Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas en algunos casos y con la marca 'Calidad Certificada' en otros.

### **Calidad reconocida**

El aceite de oliva virgen extra es el que más Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) tiene, con 12 menciones que amparan las producciones de las provincias de Cádiz (DOP 'Sierra de Cádiz'); Córdoba (DOP 'Baena', 'Montoro-Adamuz', 'Priego de Córdoba' y 'Lucena'); Granada (DOP 'Poniente de Granada' y 'Montes de Granada'); Jaén (DOP 'Sierra de Cazorla', 'Sierra Mágina' y 'Sierra de Segura'); Málaga (DOP 'Antequera') y Sevilla (DOP 'Estepa'). La industria olivarera también cuenta con la Denominación de Origen Protegida 'Aceituna Aloreña de Málaga'.

Junto con el aceite, los vinos andaluces es otra de las producciones más protegidas por figuras de calidad, con un total de 6 Denominaciones de Origen de las provincias de Cádiz (DOP 'Jerez-Xérès-Sherry' y 'Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda'); Córdoba (DOP 'Montilla-Moriles'); Huelva (DOP 'Condado de Huelva') y Málaga (DOP 'Málaga' y 'Sierras de Málaga').

Otras denominaciones andaluzas reconocidas que amparan bebidas, en este caso espirituosas, son, además de la IGP 'Brandy de Jerez', las IGP 'Cazalla', 'Ojén', 'Ron de Granada', 'Ron de Málaga' y 'Rute'.

Además hay 16 Vinos de la Tierra reconocidos: 'Desierto de Almería'; 'Laujar-Alpujarra'; Norte de Almería', 'Las Sierras de las Estancias y Los Filabres' y 'Ribera del Andarax' en la provincia de Almería; 'Cádiz'; 'Villaviciosa de Córdoba' y 'Córdoba' en la provincia de Córdoba; 'Bailén', 'Sierra Sur de Jaén' y 'Torreperogil' en la provincia de Jaén; 'Cumbres del Guadalfeo', 'Laderas del Genil' y 'Altiplano de Sierra Nevada' en la provincia de Granada; 'Los Palacios' y 'Sierra Norte de Sevilla' (Sevilla), Igualmente destacan las menciones 'Vino de Calidad de Granada' y 'Vino de Calidad de Lebrija'.

Asimismo están las Denominaciones de Origen Protegidas 'Vinagre de Jerez', 'Vinagre del Condado de Huelva' y 'Vinagre de Montilla-Moriles'.

### Otros sectores representativos

En cuanto al sector cárnico, otro de los representativos de Andalucía, especialmente el del porcino ibérico, es reconocido por productos como las Denominaciones de Origen Protegidas de jamón ibérico 'Jamón de Huelva' y 'Los Pedroches'. También es reconocido, tanto dentro como fuera de nuestras fronteras, el 'Jamón de Trevélez', amparado por una Indicación Geográfica Protegida como el 'Cordero de las Sierras de Segura y La Sagra'

Otro de los sectores que cuenta con una variedad de productos protegidos es el de frutas y hortalizas, al que pertenecen la Denominación de Origen Protegida 'Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga' y las Indicaciones Geográficas Protegidas 'Espárrago de Huétor-Tájar' (Granada) y 'Tomate La Cañada' (Almería).

Por su parte, el sector de conservas pesqueras cuenta con las Indicaciones Geográficas Protegidas 'Melva de Andalucía' y 'Caballa de Andalucía'.

Todas estas figuras de calidad existentes en Andalucía contribuyen a reforzar la agroindustria y la gastronomía de la región, sectores que constituyen uno de los pilares económicos más potentes de Andalucía. En este sentido, a través de la nueva cocina andaluza, protagonizada por jóvenes destacados en esta disciplina, nuestros productos están logrando reconocimiento y prestigio mundial.