Escuela de Pastores de Andalucía

Signos de calidad para productos animales procedentes del pastoreo

Verónica Cruz Moriana
Francisco de Asís Ruiz Morales
Eduardo Morales Jerret

Europa invierte en las zonas rurales

IFAPA Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera

Junta de Andalucía
INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN Y FORMACIÓN AGRARIA Y PESQUERA
Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible

Escuela de Pastores de Andalucía

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural

1.- Introducción.

Esta presentación perteneciente al **Módulo 8 "Asociacionismo y Comercialización"** del plan formativo **Escuela de Pastores de Andalucía, e** incluye figuras de calidad de diversa naturaleza. Todas ellas defienden modelos de producción sostenibles y que pretenden defender y fomentar una determinada manera de entender la ganadería.

La diferenciación de los productos del pastoreo constituye una necesidad para la puesta en valor de la calidad de los mismos (Figura 1), y para garantizar la supervivencia de una actividad amenazada, a través de la mejora de la rentabilidad.

No existe ninguna figura de calidad relacionada directamente con el pastoreo en Andalucía. Sin embargo, existen numerosas opciones que reconocen determinados atributos relacionados directamente con los sistemas extensivos de producción, que pueden resultar útiles para diferenciarlos.

Figura 1. Quesos en cámara de maduración.

2.- Denominaciones de calidad diferenciada.

Las denominaciones de calidad diferenciada tienen como objetivo fundamental proteger aquellos productos agroalimentarios que tienen unos atributos de calidad adicional, derivados del cumplimiento de normas que van más allá de las exigencias obligatorias de calidad comercial o estándar, distinguiendo y garantizando la autenticidad de los mismos y el principio de veracidad del etiquetado, e implantando para ello un sistema de control que inspire confianza al mercado.

2.1. Denominaciones ligadas al territorio y/o tradición.

▪Los productos de **Denominación de Origen Protegida (DOP)** son aquéllos cuya calidad o características se deben al medio geográfico con sus factores naturales y humanos, y cuya producción, transformación y elaboración se realizan siempre en esa zona geográfica delimitada de la que toman el nombre. (Figura 2).

Figura 2. Logo DOP

▪Los productos con una **Indicación Geográfica Protegida (IGP)** poseen alguna cualidad determinada o reputación u otra característica que pueda atribuirse a un origen geográfico y cuya producción, transformación o elaboración se realiza en la zona geográfica delimitada de la que toma su nombre. (Figura 3).

Figura 3. Logo IGP

▪Las **Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG)** son los productos con rasgos específicos diferenciadores de otros alimentos de su misma categoría, y se producen a partir de materias primas tradicionales, o bien presentan una composición, modo de producción o transformación tradicional. (Figura 4).

Figura 4. Logo ETG

2.- Denominaciones de calidad diferenciada

2.1. Denominaciones ligadas al territorio y/o tradición.

La **IGP Cordero Segureño** nace en 2018. Una carne comercializada en canal, media canal o en partes despiezadas con ó sin hueso o en unidades de venta al consumidor, obtenida a partir de los corderos (macho o hembra), hijos de padres y madres de raza Segureña.

Las canales deben tener un peso entre 9 y 13 kg (sin cabeza y asadura) y la carne debe ser de color rosa o rosa pálido. (Figura 5).

La zona geográfica definida para la IGP, se sitúa en la confluencia de las provincias de **Albacete**, **Almería**, **Granada**, **Jaén** y **Murcia**, encuadrada dentro de las denominadas Cordilleras Béticas Orientales, que se caracteriza por tener una altitud mínima de 500 metros, siendo a su vez dicha altitud el elemento delimitador de la zona ya que condiciona, de manera definitiva, las características agroclimáticas y, en consecuencia, el sistema de producción, en régimen extensivo ó semiextensivo, siendo un modelo de explotación mixta oveja/pasto natural y oveja/cereal, dentro del cual se desarrollan las prácticas tradicionales (Figura 6).

Figura 5. Logo IGP Cordero Segureño

Figura 6. Corderos de raza Segureña

2.- Denominaciones de calidad diferenciada

2.2. Producción Ecológica

La Producción Ecológica es un sistema general de gestión agrícola y producción de alimentos que combina las mejores prácticas ambientales, un elevado nivel de biodiversidad, la preservación de recursos naturales, la aplicación de normas exigentes sobre bienestar animal y una producción conforme a las preferencias de determinados consumidores por productos obtenidos a partir de sustancias y procesos naturales. (Figura 7).

Figura 7. Logo Producción Ecológica.

Aquellos ganaderos que deseen poder producir bajo las normas de producción ecológica deben cumplir los requisitos establecidos en el Reglamento (CE) 834/2007, y solicitar su inscripción en un organismo certificador.

Comercializar bajo el sello de producción ecológica (Figura 8) es en la actualidad, una oportunidad para la ganadería extensiva en nuestra CCAA.

Figura 8. Queso de cabra ecológico

2.- Denominaciones de calidad diferenciada

2.3. Producción Integrada

Se define la Producción Ganadera Integrada (Figura 9) como "una modalidad de producción sostenible que tiene como objetivo modernizar la gestión global de la explotación ganadera, sobre la base de prácticas de manejo que utilicen al máximo los recursos y los mecanismos de producción naturales, potenciando los aspectos más positivos de la ganadería y limitando los más desfavorables o negativos, de acuerdo con las demandas y exigencias de la sociedad actual en materia de conservación del medio ambiente, calidad y seguridad de los alimentos así como bienestar y sanidad animal".

La producción integrada en los sectores ovino (Figura 10) y caprino se encuentra reguladas por los siguientes reglamentos:

- Orden de 15 de julio de 2008.
- Orden de 12 de julio de 2006.

Figura 9. Logo Producción Integrada de Andalucía.

Figura 10. Ovejas segureñas pastando en zona de dehesa.

3.- Otras denominaciones de calidad

3.1. Calidad certificada

La marca Calidad Certificada (Figura 11) es una marca creada por la Junta de Andalucía, a la cual pueden acceder todos aquellos productos con calidad diferenciada (Figura 12), si están certificados o amparados por Denominaciones de Origen Protegidas, Indicaciones Geográficas Protegidas, Especialidades Tradicionales Garantizadas, o procedentes de Producción Ecológica o Producción Integrada, y aquellos productos agroalimentarios y pesqueros certificados por organismos autorizados.

También los productos cuya calidad reúna las condiciones establecidas por un protocolo privado o norma de calidad, debiendo estar certificada por organismos de certificación acreditados, siempre que dichos productos lleguen al mercado envasados y etiquetados.

Figura 11. Logo de Calidad Certificada

Figura 12 . Producto identificado con la marca Calidad Certificada.

3.- Otras denominaciones de calidad

3.2. Gusto del sur

Una nueva marca corporativa, impulsada desde la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, para la promoción y puesta en valor de la calidad de los productos agroalimentarios de Andalucía.

La nueva marca de calidad "gusto del Sur" (Figura 13), ampara a todos los productos agroalimentarios de calidad elaborados y producidos en Andalucía y convivirá con la anterior marca "Calidad Certificada" en tanto en cuanto no se apruebe el Decreto donde se regule las condiciones de uso.

Responde también a una exigencia que va más allá de garantizar la calidad de los productos y sus características diferenciales. Es también una respuesta a las nuevas exigencias del consumidor actual, con respecto a la conservación del medio ambiente, la sostenibilidad de esos productos y valor nutricional equilibrado de los mismos.

Una marca distintiva propia que tiene como base tres premisas "cruciales" para competir y conquistar los mercados: sabor, salud y sostenibilidad.

Figura 13. Logo Gusto del Sur

3.- Otras denominaciones de calidad

3.3. Artesanía Alimentaria

Para los territorios rurales, la Artesanía y sus pequeñas producciones, suponen un motor económico importante, del cual depende en gran medida circunstancias tales como el desarrollo rural y la fijación de población en zonas con estas características.

La marca Artesanía Alimentaria de Andalucía (Figura 14), es el distintivo que permite a las personas consumidoras diferenciar e identificar los productos artesanos alimentarios en el mercado.

Figura 14. Logo Artesanía Alimentaria de Andalucía

Una forma de proteger, conservar y regular estos métodos artesanales de producción, que ha de regularse por un Reglamento, competencia de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, para cada uno de los productos agroalimentarios, siendo actualmente el queso artesano, un ejemplo de este distintivo.

Figura 15. Queso artesano de cabra.

En la Orden de 29 de mayo de 2013, se aprueban las condiciones técnicas para la elaboración del Queso Artesano en Andalucía (Figura 15). Queso elaborado con la intervención de un artesano, a partir de leche cruda o pasteurizada de cabra, oveja o vaca y sus mezclas, en un centro de transformación autorizado.

3.- Otras denominaciones de calidad

3.4. Logo 100% Raza Autóctona

El logotipo 100% Raza Autóctona fue creado por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (Real Decreto de 28 de junio de 2013), para que los consumidores pudiesen distinguir los productos procedentes de las razas autóctonas españolas.

Se establece para cualquier producto derivado de razas autóctonas en pureza, sin ningún tipo de cruce, y es compatible con otros sistemas de calidad que ya existen en el mercado, como las Denominaciones de Origen Protegidas (DOPs), Indicaciones Geográficas Protegidas (IGPs) y Producciones Ecológicas.

Esta marca, propiedad del Ministerio, concede su uso a aquellas Asociaciones que lo soliciten, existiendo dos representaciones:

- Marca genérica (Figura 16): Representa a todas las razas.No se usa en el etiquetado de los productos de origen animal.

- Marca por especies (Figura 17): acompañada del nombre de la raza, y de un color específico de la especie.

Figura 16. Logo 100% raza autóctona

Figura 17. Logo 100% raza autóctona específico de la raza Payoya.

3. Otras denominaciones de calidad

3.5. Parque Natural de Andalucía

Es un distintivo de calidad (Figura 18) promovido por la Junta de Andalucía que ofrece al empresario una puerta abierta a nuevos canales de promoción, difusión, comercialización y venta de determinados productos (Ifigura 19) o servicios de los Parques Naturales Andaluces.

Esta dirigida a los siguientes sectores de actividad dentro de los espacios naturales protegidos, no exclusivamente alimentarios:

- Productos artesanales (alimentarios o no alimentarios)
- Turismo de naturaleza
- Productos naturales

Figura 18. Logo Parque Natural de Andalucía.

Figura 19. Queso con distintivo “Parque Natural”.

3.- Otras denominaciones de calidad

3.6. Distintivos provinciales

En los últimos años hemos asistido a un proceso de creación de distintivos de calidad a nivel provincial (respaldados por las Diputaciones Provinciales) con el objetivo de promocionar los productos agrarios y pesqueros de cada zona. Con ello se intenta fomentar el comercio y el conocimiento de los ciudadanos de sus alimentos más cercanos.

La utilización de estos distintivos, (Figuras 20, 21 y 22) permite participar en una amplia programación de actividades de difusión de la producción local y de promoción de los productos, así como la creación de sinergias entre productores de diferentes sectores.

Figura 20. Logo Degusta Jaén.

Figura 21. Logo Sabor Granada

Figura 22. Logo Sabor a Málaga

3.- Otras denominaciones de calidad

3.7. Movimiento Slow Food

El movimiento Slowfood (Figura 23) se organiza en torno a los **"Convivia"**, sedes locales que agrupan a diversos estamentos que organizan todo tipo de actividades culinarias. En la actualidad este movimiento tiene más de 80.000 socios distribuidos en 150 países.

Nace en Bra (Italia) en 1986 con el objetivo de ofrecer alternativas a los modelos alimentarios y gastronómicos actuales. El símbolo del caracol se utiliza porque *"se mueve despacio y degusta la vida"*

Los Restaurantes Km 0 (Figura 24), transmiten la **filosofía Slow Food**, porque sus cocineros comprenden que no se puede separar el placer gastronómico de la responsabilidad con los productores, sin los cuales no existiría la cocina de éxito.

Slow Food®

Figura 23. Logo Slow Food.

Slow Food®
2012
km 0

Figura 24. Logo Km 0.

4.- Marcas de Garantía

4.1. Chivo Lechal Malagueño.

El Chivo Lechal Malagueño es una Marca de Garantía creada en 2009 y propiedad de la Junta de Andalucía. La gestión de la marca está adjudicada a la Asociación Nacional de Criadores de la Cabra Malagueña.

La carne de "Chivo Lechal Malagueño" (Figura 25), al proceder de un animal joven, exclusivamente alimentado a base de leche, presenta un alto grado de terneza y jugosidad, junto a un sabor suave y característico, ideal tanto para las preparaciones culinarias más simples, como para la alta cocina.

Los animales han de ser alimentados a base de leche, y las canales con un peso que oscile entre 6 y 10 kg de peso vivo con cabeza y asadura. Han de proceder de rebaños de raza Malagueña, al menos todos los machos y un 60% de las hembras.

Esta carne, valorada positivamente por los consumidores, tiene tres características clave: **tipo de chivo**, **dieta lechal** y **porcentaje de raza Malagueña**.

Figura 25. Logo marca Chivo Lechal Malagueño.

4.- Marcas de Garantía

4.2. Queso de Andalucía de cabra

La marca de garantía "Queso de Andalucía de Cabra" (Figura 26) fue concedida en el año 2009 por la Junta de Andalucía.

El queso amparado por la marca "Queso de Andalucía de cabra" es un queso de pasta prensada, elaborado con la leche procedente de las razas caprinas lecheras autóctonas andaluzas, de diferentes grados de curación y utilizando leche cruda o pasterizada.

Dos colores distintivos en el etiquetado:

- Color verde, para quesos elaborados con leche pasterizada.

- Color negro que corresponde a los quesos elaborados con leche cruda. (Figura 27).

Figura 26. Logo Queso de Andalucía de Cabra.

Figura 27. Logo Queso de Andalucía de Cabra.

IFAPA Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera

www.ifapa.es
www.servifapa.es

Junta de Andalucía

INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN
Y FORMACIÓN AGRARIA Y PESQUERA
Consejería de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Desarrollo Sostenible

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural