

# TEMA XI

# INTRODUCCIÓN A LA

# GASTRONOMÍA TERRITORIAL



Déborah López

*“La cocina de un país es su paisaje en la cazucla”* Josep Pla (1897-1981).





L'Estafette Truck Experience



@estafettetruck



@Lestafette Truck

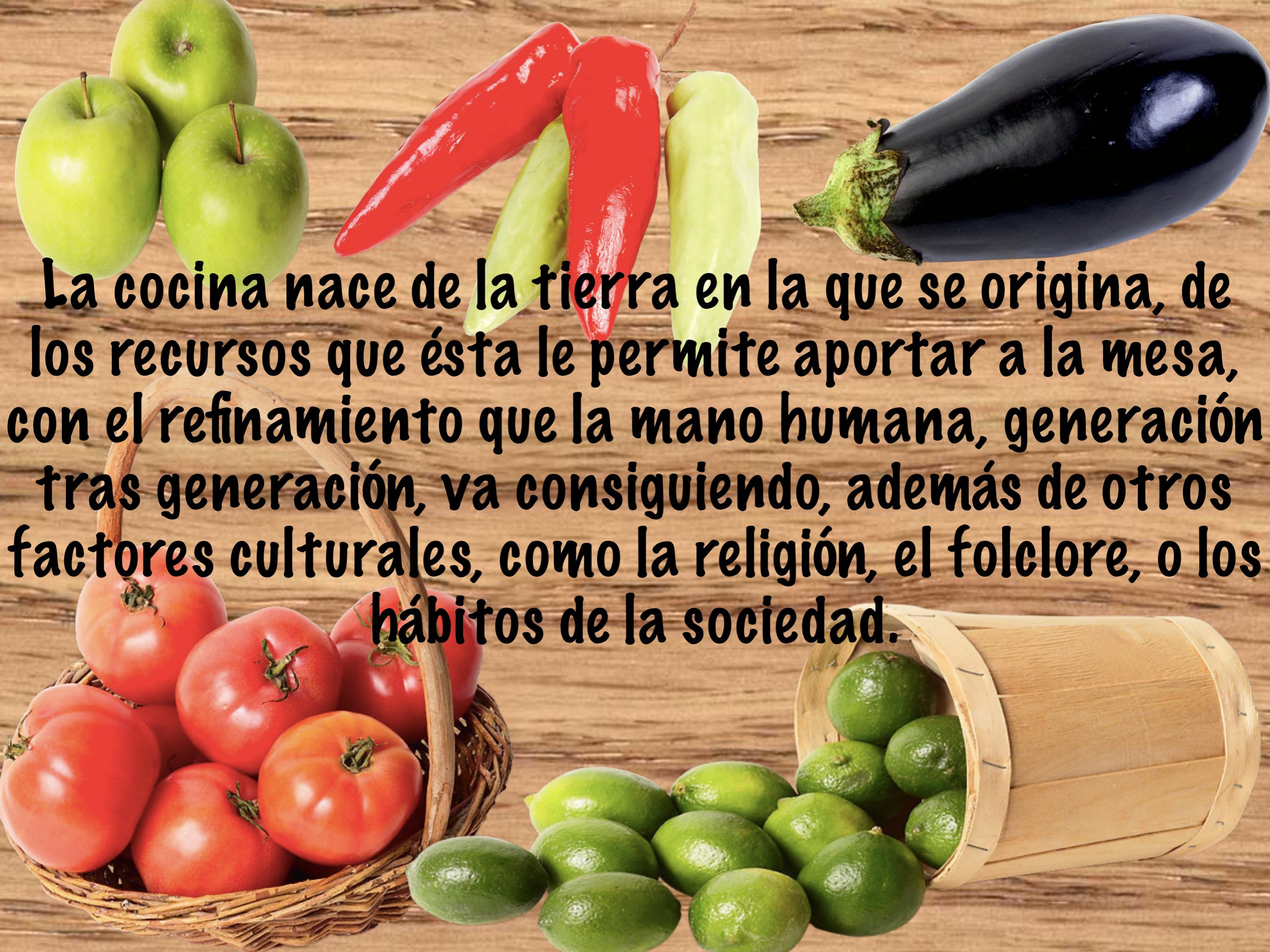
# CONTENIDO DEL TEMA



Este tema supone una introducción a la geografía gastronómica, en el que veremos los aspectos a tener en cuenta cuando analizamos cocinas territoriales.

A lo largo de los próximos temas, veremos los aspectos que conducen a la identidad de la cocina de un territorio determinado.





La cocina nace de la tierra en la que se origina, de los recursos que ésta le permite aportar a la mesa, con el refinamiento que la mano humana, generación tras generación, va consiguiendo, además de otros factores culturales, como la religión, el folclore, o los hábitos de la sociedad.

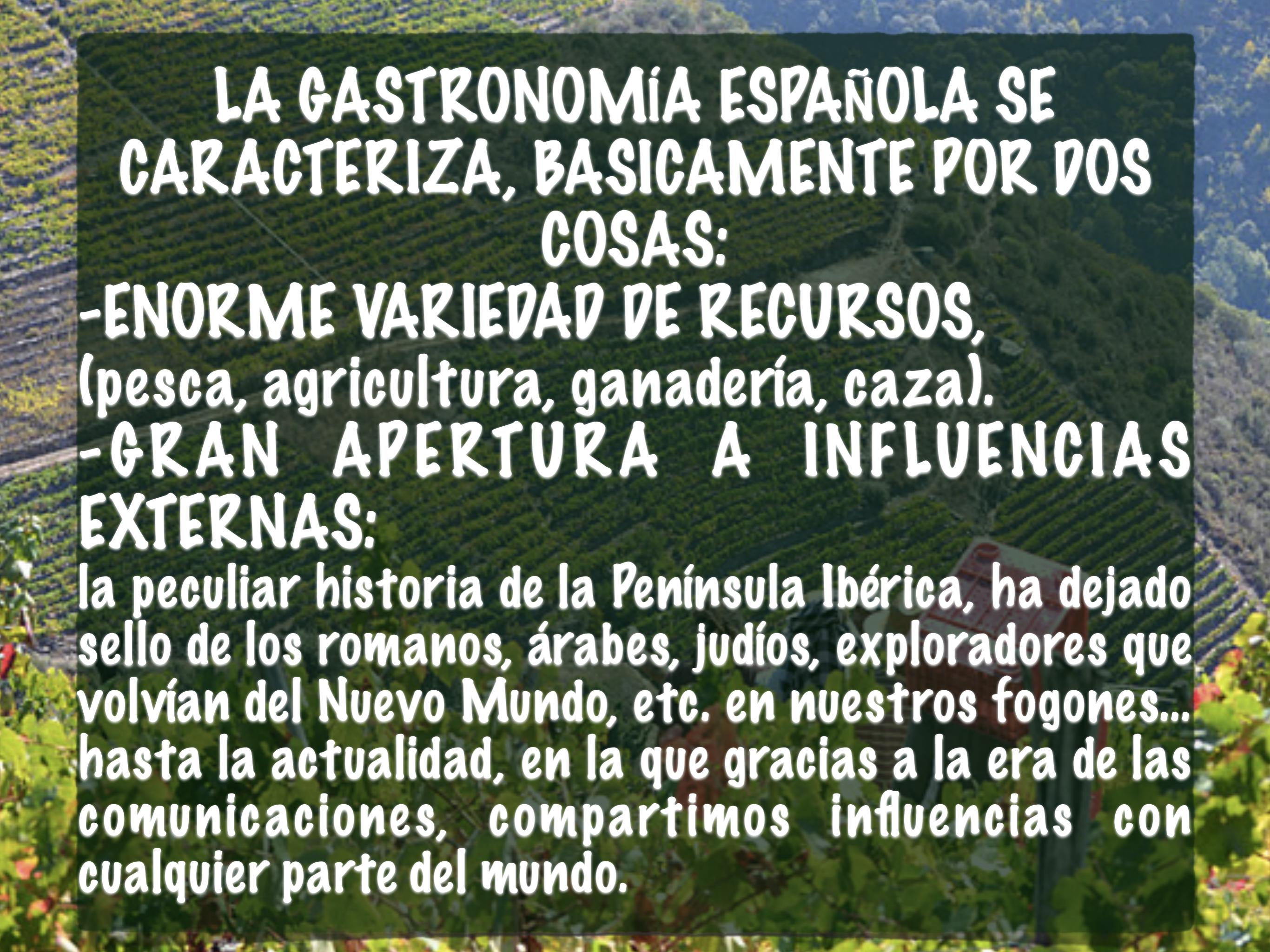
# FACTORES QUE DETERMINAN LA GASTRONOMÍA DE UN TERRITORIO.

- Los recursos (agricultura, pesca, ganadería...)
- Las condiciones geográficas.
- Las costumbres, hábitos sociales, religión, celebraciones, tradiciones.
- Las influencias externas.



# LA COCINA ESPAÑOLA

La cocina nacional la componen aquellas elaboraciones comunes en el territorio, elaboradas con productos autóctonos, de origen popular, y por lo general, se remontan a mucho tiempo atrás.

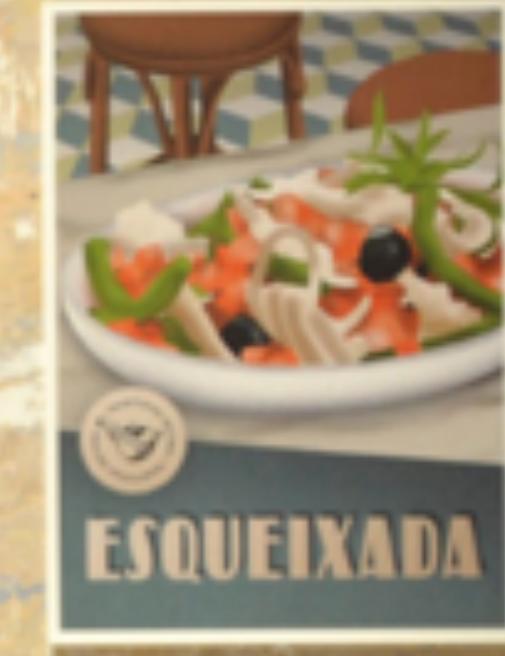
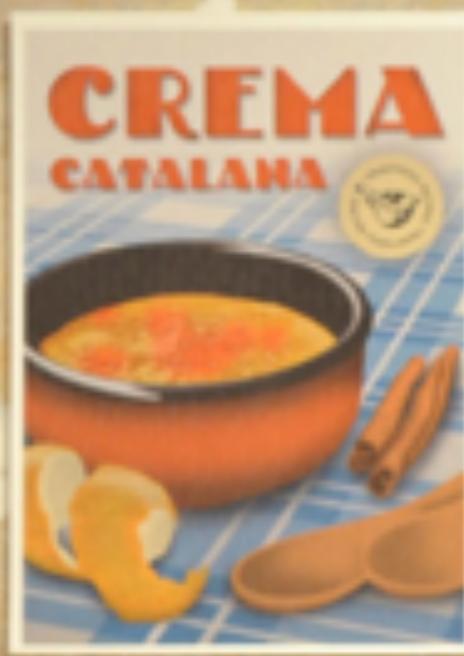
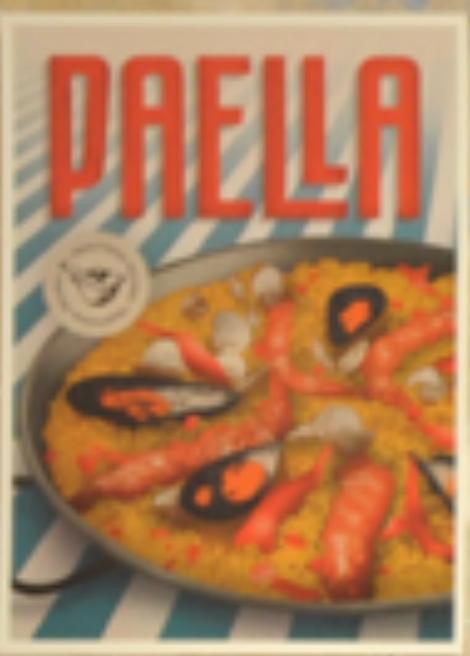


LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA SE CARACTERIZA, BASICAMENTE POR DOS COSAS:

-ENORME VARIEDAD DE RECURSOS, (pesca, agricultura, ganadería, caza).

-GRAN APERTURA A INFLUENCIAS EXTERNAS:

la peculiar historia de la Península Ibérica, ha dejado sello de los romanos, árabes, judíos, exploradores que volvían del Nuevo Mundo, etc. en nuestros fogones... hasta la actualidad, en la que gracias a la era de las comunicaciones, compartimos influencias con cualquier parte del mundo.































# COSTUMBRES Y TRADICIONES



La cocina está influenciada por las, circunstancias sociales que nos rodean: religiones, costumbres y tradiciones.

# FIESTAS Y FOLCLORE

-Las fiestas tienen dos principales motivos: la finalización de las tareas de recolección, o las relacionadas con el santoral (a menudo van unidas), y siempre, la gastronomía forma parte de la celebración (ejp, dulces típicos que llevan el nombre del santo).



- Las fiestas tradicionales, de las cosechas, o de la matanza, han derivado en las actuales fiestas comerciales de exaltación de un producto.
- Ejemplo de estas fiestas tradicionales serán, la matanza, las espichas, las vendimias, los magostos, la navidad, carnavales, etc.

9 And that the Gentiles in the world, in whom I labour, might be glorify God for his mercy; so as in all things I have written, For this cause I will confess to thee among the Gentiles, and sing unto thy name.

10 And again he saith, Rejoice, ye Gentiles, with his people.

11 And again, Praise ye the Lord, all ye Gentiles; for his name was not written, To all the Gentiles, shall be known, that he is the Saviour of the world.

12 And again, I say unto you, That the root of Jesse, shall stand, that shall understand, that the Gentiles shall be saved, when I have

13 For when I have hindered from coming to you.

14 But now having no more place in these parts, and having

15 And the power of the Holy Ghost, filled me, I have been delivered from

16 And I have been delivered from

17 And I have been delivered from

18 And I have been delivered from

19 And I have been delivered from

20 And I have been delivered from

21 And I have been delivered from

22 And I have been delivered from

23 And I have been delivered from

24 And I have been delivered from

25 And I have been delivered from

26 And I have been delivered from

27 And I have been delivered from

28 And I have been delivered from

29 And I have been delivered from

30 And I have been delivered from

31 And I have been delivered from

32 And I have been delivered from

33 And I have been delivered from

34 And I have been delivered from

35 And I have been delivered from

36 And I have been delivered from

37 And I have been delivered from

38 And I have been delivered from

39 And I have been delivered from

40 And I have been delivered from

41 And I have been delivered from

42 And I have been delivered from

43 And I have been delivered from

44 And I have been delivered from

45 And I have been delivered from

46 And I have been delivered from

47 And I have been delivered from

48 And I have been delivered from

49 And I have been delivered from

50 And I have been delivered from

51 And I have been delivered from

52 And I have been delivered from

53 And I have been delivered from

54 And I have been delivered from

55 And I have been delivered from

56 And I have been delivered from

57 And I have been delivered from

58 And I have been delivered from

59 And I have been delivered from

60 And I have been delivered from

61 And I have been delivered from

62 And I have been delivered from

63 And I have been delivered from

64 And I have been delivered from

65 And I have been delivered from

66 And I have been delivered from

67 And I have been delivered from

68 And I have been delivered from

69 And I have been delivered from

70 And I have been delivered from

71 And I have been delivered from

72 And I have been delivered from

73 And I have been delivered from

74 And I have been delivered from

75 And I have been delivered from

76 And I have been delivered from

77 And I have been delivered from

78 And I have been delivered from

79 And I have been delivered from

80 And I have been delivered from

81 And I have been delivered from

82 And I have been delivered from

83 And I have been delivered from

84 And I have been delivered from

85 And I have been delivered from

86 And I have been delivered from

87 And I have been delivered from

88 And I have been delivered from

89 And I have been delivered from

90 And I have been delivered from

91 And I have been delivered from

92 And I have been delivered from

93 And I have been delivered from

94 And I have been delivered from

95 And I have been delivered from

96 And I have been delivered from

97 And I have been delivered from

98 And I have been delivered from

99 And I have been delivered from

100 And I have been delivered from

101 And I have been delivered from

102 And I have been delivered from

103 And I have been delivered from

104 And I have been delivered from

105 And I have been delivered from

106 And I have been delivered from

107 And I have been delivered from

108 And I have been delivered from

109 And I have been delivered from

110 And I have been delivered from

111 And I have been delivered from

112 And I have been delivered from

113 And I have been delivered from

114 And I have been delivered from

115 And I have been delivered from

116 And I have been delivered from

117 And I have been delivered from

118 And I have been delivered from

119 And I have been delivered from

120 And I have been delivered from

121 And I have been delivered from

122 And I have been delivered from

123 And I have been delivered from

124 And I have been delivered from

125 And I have been delivered from

126 And I have been delivered from

127 And I have been delivered from

128 And I have been delivered from

129 And I have been delivered from

130 And I have been delivered from

131 And I have been delivered from

132 And I have been delivered from

133 And I have been delivered from

134 And I have been delivered from

135 And I have been delivered from

136 And I have been delivered from

137 And I have been delivered from

138 And I have been delivered from

139 And I have been delivered from

140 And I have been delivered from

141 And I have been delivered from

142 And I have been delivered from

143 And I have been delivered from

144 And I have been delivered from

145 And I have been delivered from

146 And I have been delivered from

147 And I have been delivered from

148 And I have been delivered from

149 And I have been delivered from

150 And I have been delivered from

151 And I have been delivered from

152 And I have been delivered from

153 And I have been delivered from

154 And I have been delivered from

155 And I have been delivered from

156 And I have been delivered from

157 And I have been delivered from

158 And I have been delivered from

159 And I have been delivered from

160 And I have been delivered from

161 And I have been delivered from

162 And I have been delivered from

163 And I have been delivered from

164 And I have been delivered from

165 And I have been delivered from

166 And I have been delivered from

167 And I have been delivered from

168 And I have been delivered from

169 And I have been delivered from

170 And I have been delivered from

171 And I have been delivered from

172 And I have been delivered from

173 And I have been delivered from

174 And I have been delivered from

175 And I have been delivered from

176 And I have been delivered from

177 And I have been delivered from

178 And I have been delivered from

179 And I have been delivered from

180 And I have been delivered from

181 And I have been delivered from

182 And I have been delivered from

183 And I have been delivered from

184 And I have been delivered from

185 And I have been delivered from

186 And I have been delivered from

187 And I have been delivered from

188 And I have been delivered from

189 And I have been delivered from

190 And I have been delivered from

191 And I have been delivered from

192 And I have been delivered from

193 And I have been delivered from

194 And I have been delivered from

195 And I have been delivered from

196 And I have been delivered from

197 And I have been delivered from

198 And I have been delivered from

199 And I have been delivered from

200 And I have been delivered from

201 And I have been delivered from

202 And I have been delivered from

203 And I have been delivered from

204 And I have been delivered from

205 And I























# ESQUEMA A SEGUIR PARA ANALIZAR LA GASTRONOMIA DE UN TERRITORIO

-CONDICIONES GEOGRÁFICAS Y RECURSOS.  
-COSTUMBRES, TRADICIONES, FOLCLORE..  
-PRODUCTOS, COMENZANDO POR LOS DE CALIDAD DIFERENCIADA, EXPUESTOS POR ESTE ORDEN:

- Vegetales
- Productos del mar.
- Carnes y derivados (jamones, embutidos)
- Aceites.
- Quesos.
- Dulces y panes.
- Vinos.
- Otras bebidas alcohólicas.
- ELABORACIONES TRADICIONALES (siguiendo el orden lógico de una carta: recetas de cocina más ligera, platos principales, dulces, y curiosidades que citar).
- COCINA DE VANGUARDIA EN ESE TERRITORIO.





**ALIMENTOS DE CALIDAD  
DIFERENCIADA EN ESPAÑA**

Como hemos visto la gastronomía española tradicional está muy condicionada por la variedad de los recursos naturales.



*La utilización que hacemos de estos recursos ha derivado en que en nuestro país destaquemos por la elaboración de muchos productos de calidad reconocida y certificada.*



*De los muchos tipos de alimentos reconocidos que producimos en España, destacan los vinos, los aceites de oliva, los jamones y los quesos.*



# ACEITES DE OLIVA DE ESPAÑA

# MAPA DE JAMONES CON DENOMINACIÓN DE ORÍGEN PROTEGIDA E INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

alimentación.e



## JAMONES

### DENOMINACIÓN DE ORÍGEN PROTEGIDA (D.O.P.)

- D.O.P. DEhesa de Extremadura (D)
- D.O.P. Guijuelo (C)
- D.O.P. Jamón de Huelva (C4)
- D.O.P. Jamón de Teruel (C5)
- D.O.P. Los Pedroches (C6)

### INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.)

- I.G.P. Jamón de Trevélez (C5)\*



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE MEDIO AMBIENTE  
Y MEDIO RURAL Y MARINO

SECRETARÍA GENERAL  
DE MEDIO RURAL  
DIRECCIÓN GENERAL DE INDUSTRIA  
Y MERCADOS ALIMENTARIOS

Alimentación.e

www.alimentacion.e

Mapa elaborado por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. Escala 1:100.000. \*Zona de elaboración. Esta zona de produc...

# QUESOS DE ESPAÑA

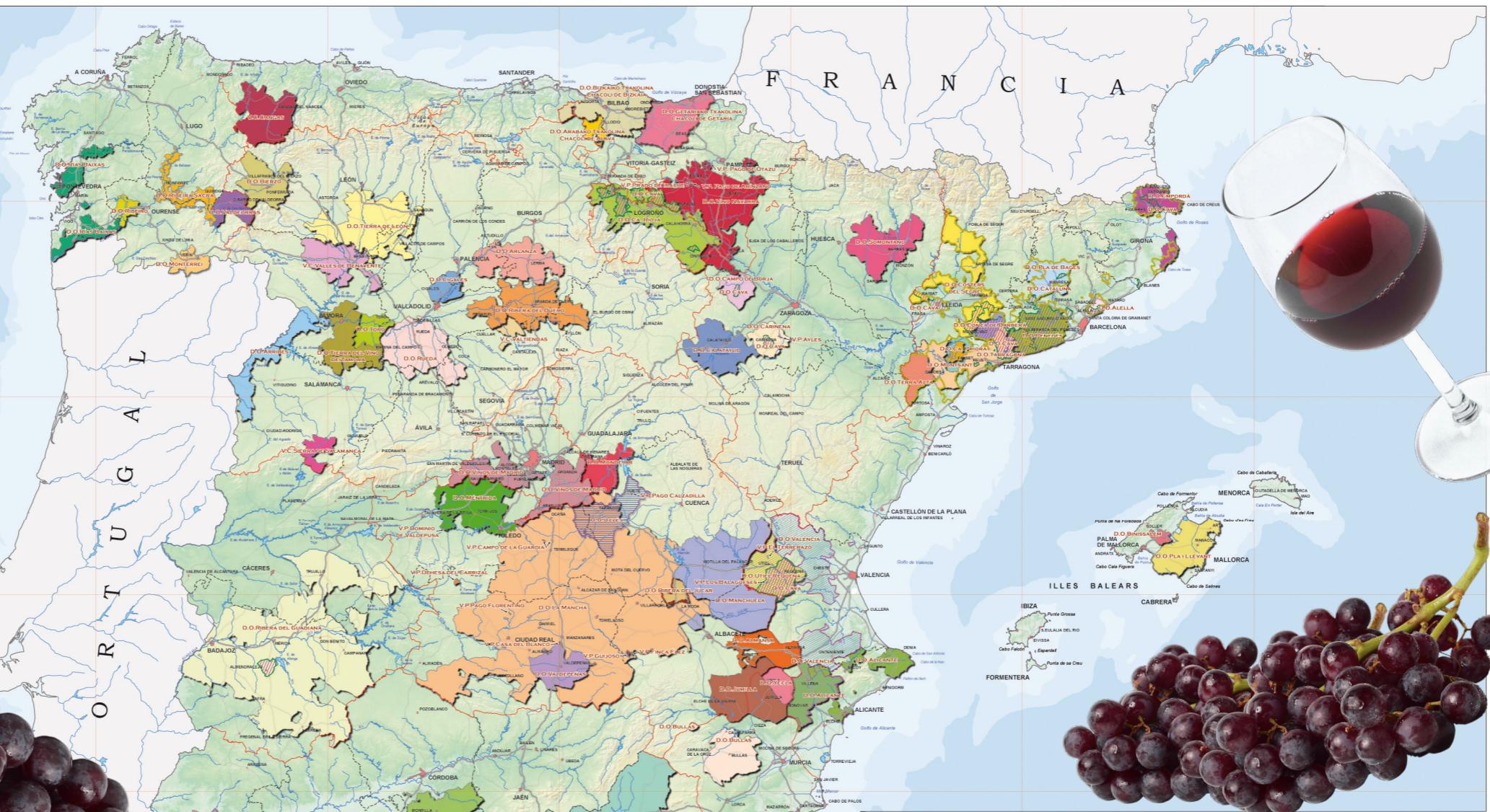


## MAPA DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS DE VINOS DE ESPAÑA

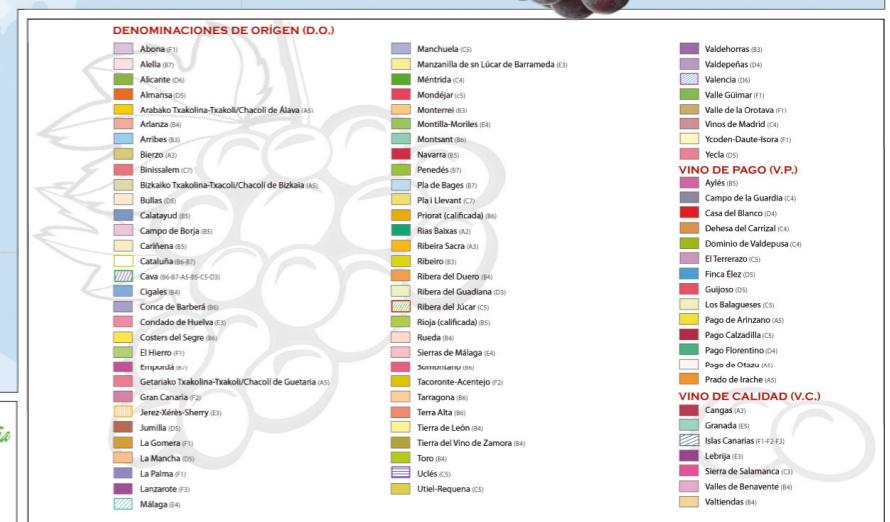
alimentación.es

2

8



Proyección: UTM - HU30 30  
 ESCALA 1:8.000.000  
 NIPO: 280-12-1277-X  
 DEPOSITO LEGAL: M-26928-2012  
 Datos actualizados a Julio de 2012  
  
[www.alimentación.es](http://www.alimentacion.es)



Antes de  
seguir, ¿a qué  
nos referimos  
por calidad  
diferenciada?

La denominación de productos agroalimentarios con el nombre de su lugar de producción, es una práctica tan antigua como la existencia de los mercados en los que se producían las transacciones.



Así se les confería un valor especial, reconociéndose cualidades singulares debidas a las características naturales y climatológicas de la zona, así como a los sistemas históricos, tradicionales, de cultivo, crianza y transformación.

Las designaciones geográficas más antiguas surgen con el vino y el aceite de oliva, dada la especial sensibilidad de la vid y del olivo ante pequeñas variaciones de los factores naturales, que son todos aquéllos que escapan a la influencia directa del hombre.



De hecho, desde la más lejana antigüedad los vinos eran identificados por su lugar de origen.

Hay incluso referencias tan antiguas como las que da la Biblia a los vinos de Angaddi y Baal-Hammon o las de los vinos de Samos, Creta y Thasos, en la Grecia clásica.

Uno de los primeros indicios de protección geográfica en el derecho español, está referido al Vino de Ribadavia de 1564:

El vino de Ribadavia ha de ser de la viña de Ribadavia, hasta la fuente San Clodio, de las partes siguientes: primeramente feligresía Sampayo, San Andrés de Camporredondo, Esposende, Pozoshermos, hasta llegar a la dicha fuente de San Clodio, toda la orilla del río Avia y de allí revolver abajo, Vieyte, Beade, etc.

(...) Otro sí porque de meterse vino en esta villa de partes donde no se hace bueno y ay daño e yncoveniente porque debaxo de una cuba de buen vino benden a los mercaderes otro que no es tal, y los compradores después se allan engañados, y no es vino que se pueda cargar sobre el mar.

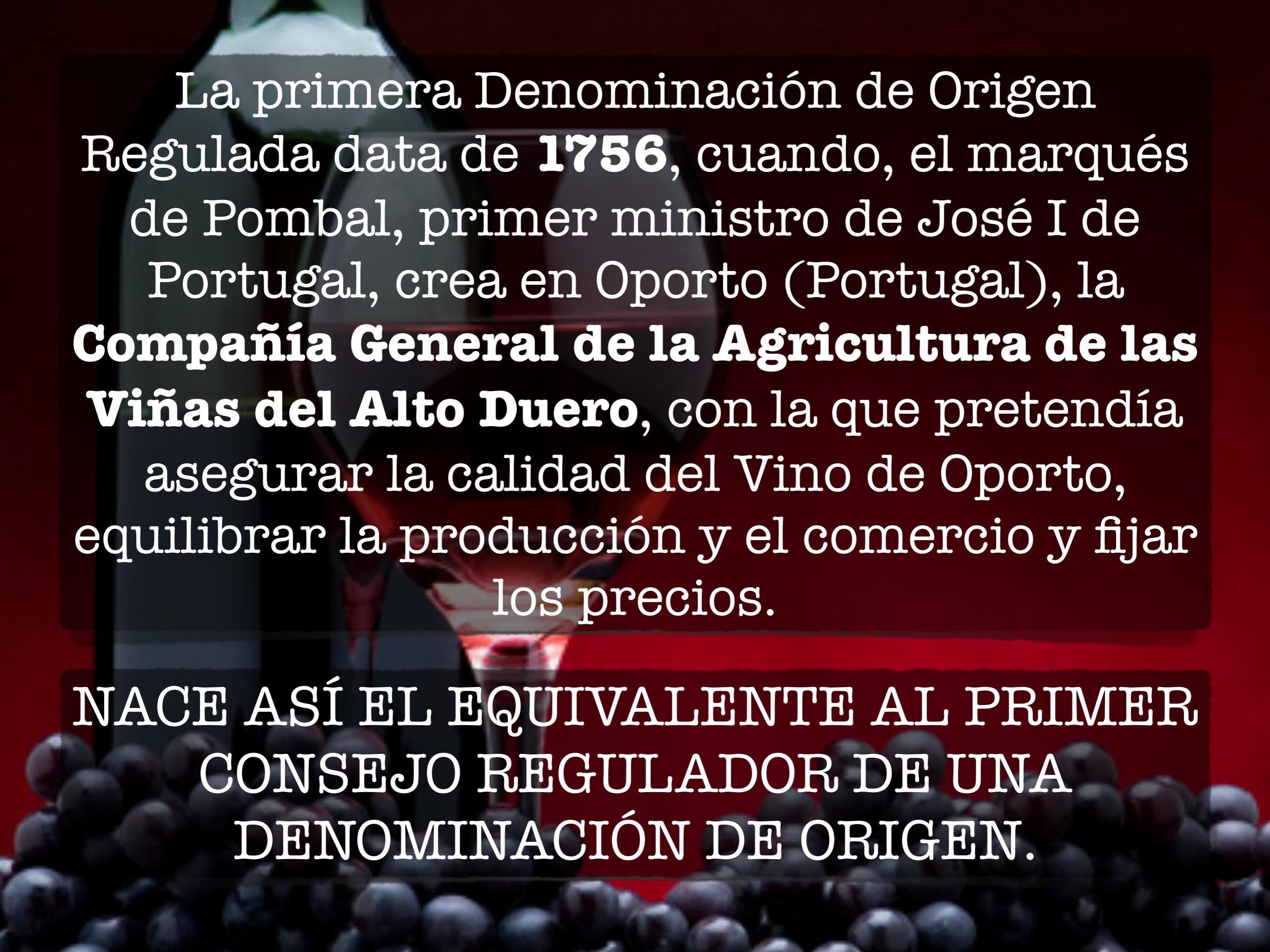
Archivo regional de Galicia,  
Legajo 26.362 n.º 31

La primera denominación tradicional que puede considerarse realmente protegida, podría ubicarse en el siglo XVII, en Francia.

El 31 de agosto de 1666, el parlamento de Toulouse decreta que «*sólo los habitantes de Roquefort tienen la exclusividad del curado del producto.*

*Sólo existe un Roquefort, y es el que se cura allí desde tiempos inmemoriales en las cuevas de este pueblo».*

*De esta forma se sientan las bases jurídicas de lo que hoy sería una Indicación Geográfica Protegida.*



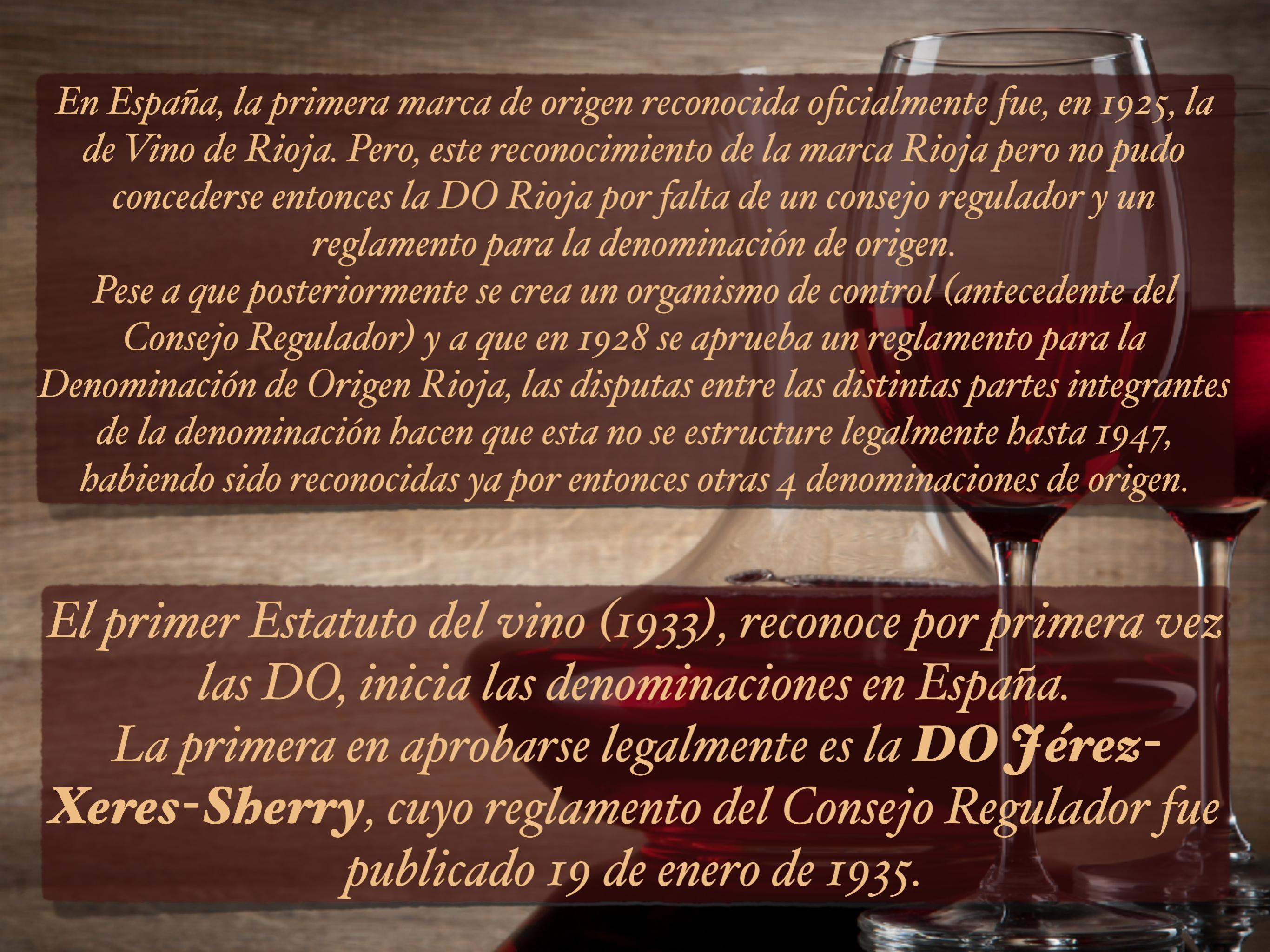
La primera Denominación de Origen Regulada data de **1756**, cuando, el marqués de Pombal, primer ministro de José I de Portugal, crea en Oporto (Portugal), la **Compañía General de la Agricultura de las Viñas del Alto Duero**, con la que pretendía asegurar la calidad del Vino de Oporto, equilibrar la producción y el comercio y fijar los precios.

NACE ASÍ EL EQUIVALENTE AL PRIMER CONSEJO REGULADOR DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

*A pesar de los intentos de todos los países por proteger el origen de sus productos tradicionales y evitar falsificaciones e imitaciones, la ausencia de una legislación internacional y la falta de reconocimiento mutuo entre los países de las distintas denominaciones de origen, hacen que exista un fraude generalizado que afectaba por igual a las distintas regiones de Europa.*

*La necesidad de protegerse de estos fraudes, llevó a los principales industriales del viejo continente a celebrar varias conferencias, hasta que el 20 de marzo de 1883 se firma el **Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial** que incluye cierta protección internacional a las indicaciones de procedencia de productos tradicionales y reconoce algunas "marcas de origen".*

*Es a partir de entonces cuando los distintos países empiezan a legislar sobre las denominaciones de origen y cuando empiezan a surgir los diferentes Consejos Reguladores para garantizar la calidad y la producción de los productos tradicionales.*



*En España, la primera marca de origen reconocida oficialmente fue, en 1925, la de Vino de Rioja. Pero, este reconocimiento de la marca Rioja pero no pudo concederse entonces la DO Rioja por falta de un consejo regulador y un reglamento para la denominación de origen.*

*Pese a que posteriormente se crea un organismo de control (antecedente del Consejo Regulador) y a que en 1928 se aprueba un reglamento para la Denominación de Origen Rioja, las disputas entre las distintas partes integrantes de la denominación hacen que esta no se estructure legalmente hasta 1947, habiendo sido reconocidas ya por entonces otras 4 denominaciones de origen.*

*El primer Estatuto del vino (1933), reconoce por primera vez las DO, inicia las denominaciones en España.*

*La primera en aprobarse legalmente es la **DO Jerez-Xeres-Sherry**, cuyo reglamento del Consejo Regulador fue publicado 19 de enero de 1935.*

En la producción agroalimentaria de calidad diferenciada se integran dos grandes bloques de sectores/productos:

-Productos Agroalimentarios propiamente dichos protegidos con DOP'S/IGP'S (168 denominaciones registradas en la actualidad)

-Vinos y Bebidas Espirituosas protegidos con DOP'S/IGP'S (148 denominaciones registradas en la actualidad).

Se trata de dos "macrosectores" completamente distintos y diferentes.

Por eso pareció aconsejable analizarlos por separado, iniciando el trabajo en los alimentos DOP'S/IGP'S para abordar en fases posteriores, en su caso, la caracterización de vinos y bebidas DOP'S/IGP'S.



*Los Alimentos de Calidad Diferenciada son aquellos productos que están protegidos por una normativa de la UE que garantiza, con un distintivo, el cumplimiento de unos requisitos superiores a los exigidos para el resto de productos.*

*Estos distintivos son:*

**PARA TODOS LOS ALIMENTOS EXCEPTO VINOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS VINCULADOS A UN TERRITORIO:**

**DOP: DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA**

**IGP: INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA**

**PARA VINOS:**

*-Vino de mesa con derecho a la mención tradicional “Vino de la Tierra”*

*-Vino de calidad con indicación geográfica.*

*-DO (Denominación de Origen).*

*-DOCA (Denominación de Origen Calificada).*

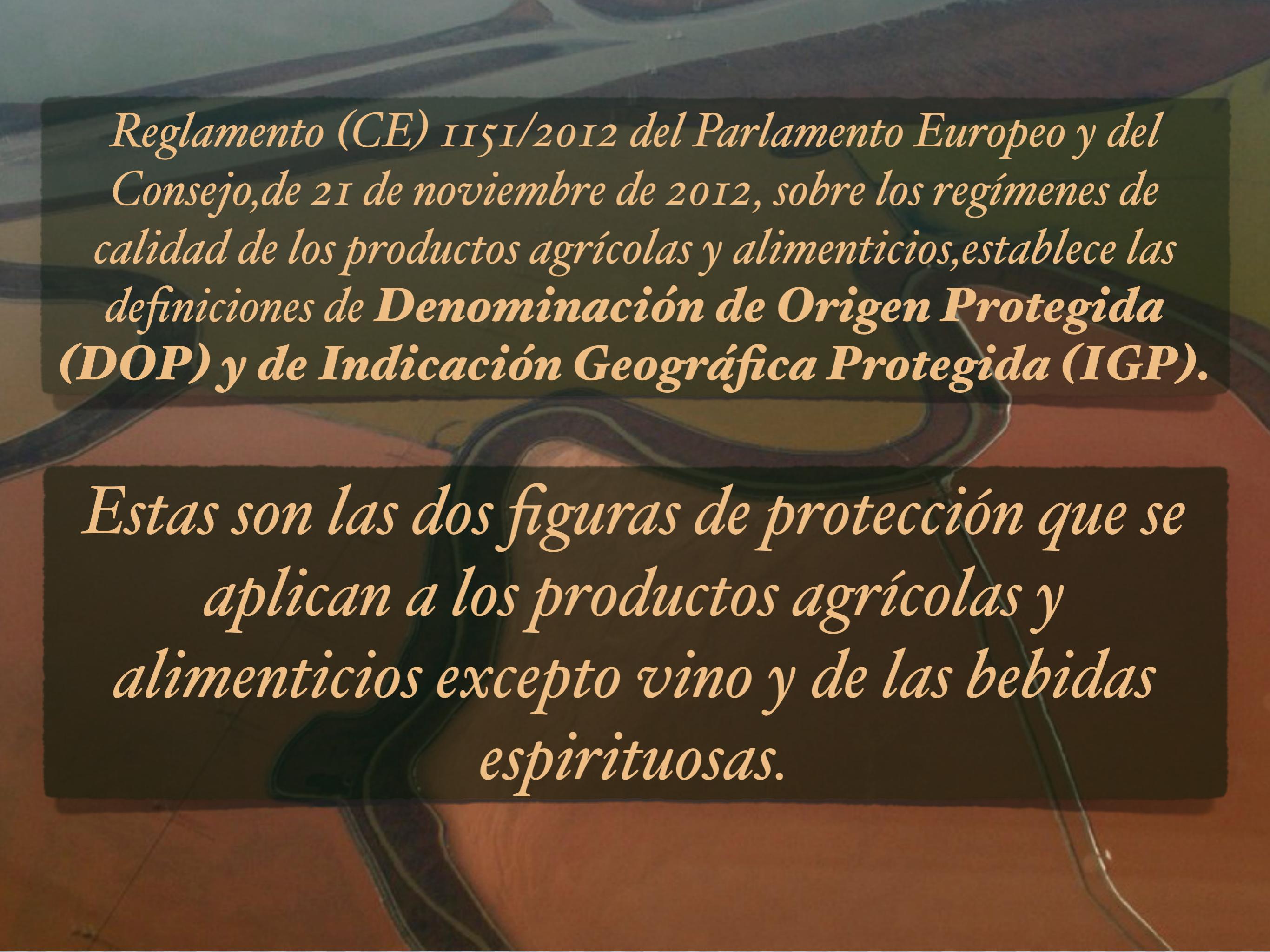
*-Vinos de Pago.*

**PARA BEBIDAS ESPIRITUOSAS:** *Indicaciones Geográficas de Bebidas Espirituosas.*

**PARA ELABORACIONES NO NECESARIAMENTE VINCULADAS A UN TERRITORIO:**

**EGT: Especialidades Geográficas Tradicionales.**





*Reglamento (CE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, establece las definiciones de **Denominación de Origen Protegida (DOP)** y de **Indicación Geográfica Protegida (IGP)**.*

*Estas son las dos figuras de protección que se aplican a los productos agrícolas y alimenticios excepto vino y de las bebidas espirituosas.*

Dicho Reglamento define una **DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP)** como:

“Un nombre que identifica un producto:

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

## Una INDICACIÓN GEOGRÁFICA DE CALIDAD (IGP) se describe como:

“Un nombre que identifica un producto:  
-Originario de un lugar determinado, una región o un país,  
-Que posea una calidad determinada, una reputación u otra característica que pueda esencialmente atribuirse a su origen geográfico, y  
**-De cuyas fases de producción, al menos una tenga lugar en la zona geográfica definida.”**

# INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE VINOS

Actualmente, los términos tradicionales que se utilizan para indicar que el producto se acoge a una DOP o IGP, son:

- **VINO DE MESA CON DERECHO A LA MENCIÓN TRADICIONAL "VINO DE LA TIERRA".**
- **VIÑOS DE CALIDAD CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA.**
- **DENOMINACIÓN DE ORIGEN ( DO)**
- **DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA (DOCA)**
- VIÑOS DE PAGO.**

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino (BOE 11-07-2003), define los siguientes conceptos:

**-VINO DE MESA CON DERECHO A LA MENCIÓN TRADICIONAL “VINO DE LA TIERRA”**

- vinos procedentes de regiones determinadas en las que se elabora el vino siguiendo una normativa no tan exigente como la de las DO. (delimitado teniendo según unas determinadas condiciones ambientales y de cultivo que puedan conferir a los vinos características específicas).

**-VINOS DE CALIDAD CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA,**

- son vinos elaborados en una región determinada con aspiración a convertirse en DO. (Producidos y elaborados en una región, comarca, localidad o lugar determinado con uvas procedentes de los mismos, cuya calidad, reputación o características se deban al medio geográfico, al factor humano o a ambos, en lo que se refiere a la producción de la uva, a la elaboración del vino o a su envejecimiento).

## - DENOMINACIÓN DE ORIGEN ( DO)

Son vinos de prestigio que proceden de un área de producción delimitada y con una elaboración reglamentada por un Consejo Regulador.

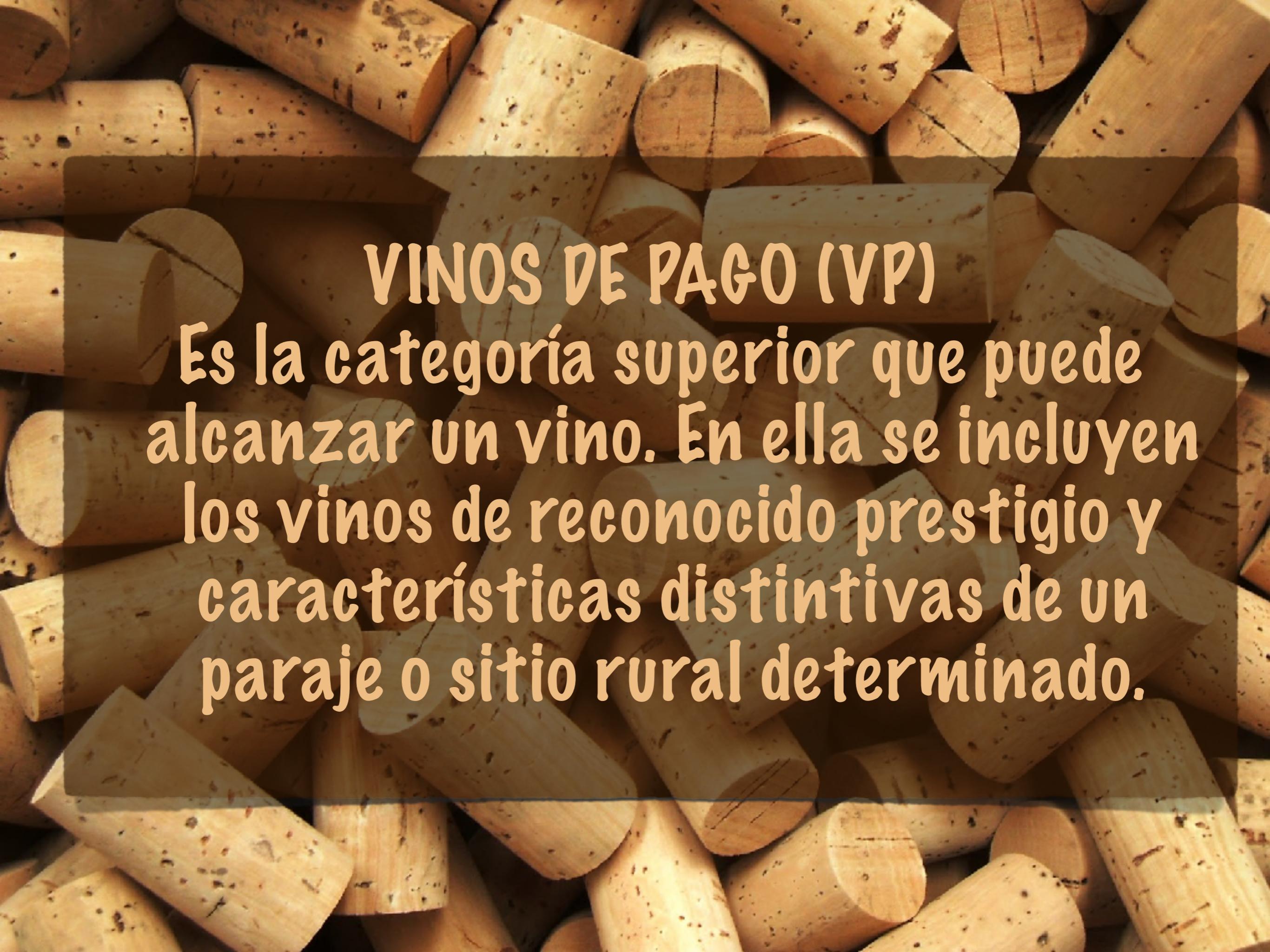
- Nombre de una región, comarca, localidad o lugar determinado reconocido administrativamente para designar vinos que cumplen las siguientes condiciones:
- Haber sido elaborados en la región, comarca, localidad o lugar determinados con uvas procedentes de los mismos;
- Disfrutar de un elevado prestigio en el tráfico comercial en atención a su origen;
- Cuya calidad y características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico que incluye los factores naturales y humanos.
- Además, habrán de haber transcurrido, al menos, cinco años desde su reconocimiento como vino de calidad con indicación geográfica).

## **-DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA (DOCa);**

Esta categoría está reservada a los vinos que han alcanzado altas cotas de calidad durante un dilatado periodo de tiempo.

### **CUMPLIRÁ LOS SIGUIENTES REQUISITOS, ADEMÁS DE LOS CORRESPONDIENTES A LAS DO:**

- Que hayan transcurrido, al menos, diez años desde su reconocimiento como Denominación de Origen.
- Se comercialice todo el vino embotellado desde bodegas inscritas y ubicadas en la zona geográfica delimitada.
- Cuento con un sistema de control desde la producción hasta la comercialización respecto a calidad y cantidad, que incluya un control físico-químico y organoléptico por lotes homogéneos de volumen limitado.
- Está prohibida la coexistencia en la misma bodega con vinos sin derecho a la DOCa, salvo vinos de pagos calificados ubicados en su territorio.
- Ha de disponer de una delimitación cartográfica, por municipios, de los terrenos aptos para producir vinos con derecho a la DOCa.



## VINOS DE PAGO (VP)

Es la categoría superior que puede alcanzar un vino. En ella se incluyen los vinos de reconocido prestigio y características distintivas de un paraje o sitio rural determinado.

Son los originarios de un pago (paraje o sitio rural con características edáfológicas 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 de los que se obtienen vinos con rasgos y cualidades singulares.

Su extensión máxima será limitada reglamentariamente por la Administración competente, de acuerdo con las características propias de cada Comunidad Autónoma, y no podrá ser igual ni superior a la de ninguno de los términos municipales en cuyo territorio o territorios, si fueren más de uno, se ubique.

Se entiende que existe vinculación notoria con el cultivo de los viñedos, cuando el nombre del pago venga siendo utilizado de forma habitual en el mercado para identificar los vinos obtenidos en aquél durante un período mínimo de cinco años.

En caso de que la totalidad del pago se encuentre incluida en el ámbito territorial de una denominación de origen calificada, podrá recibir el nombre de "pago calificado", y los vinos producidos en él se denominarán "de pago calificado", siempre que acredite que cumple los requisitos exigidos a los vinos de la Denominación de Origen calificada y se encuentra inscrito en la misma.

Además, la producción de uva, elaboración y embotellado (con excepciones) deberán realizarse dentro del pago. Y habrá de contarse con un sistema de calidad integral que cumpla, al menos, los requisitos de una DOCa.



# MAPA DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS DE VINOS DE ESPAÑA

alimentación.es

1

2

3

4

5

6

7

8



ATLÁNTICO

ALTA

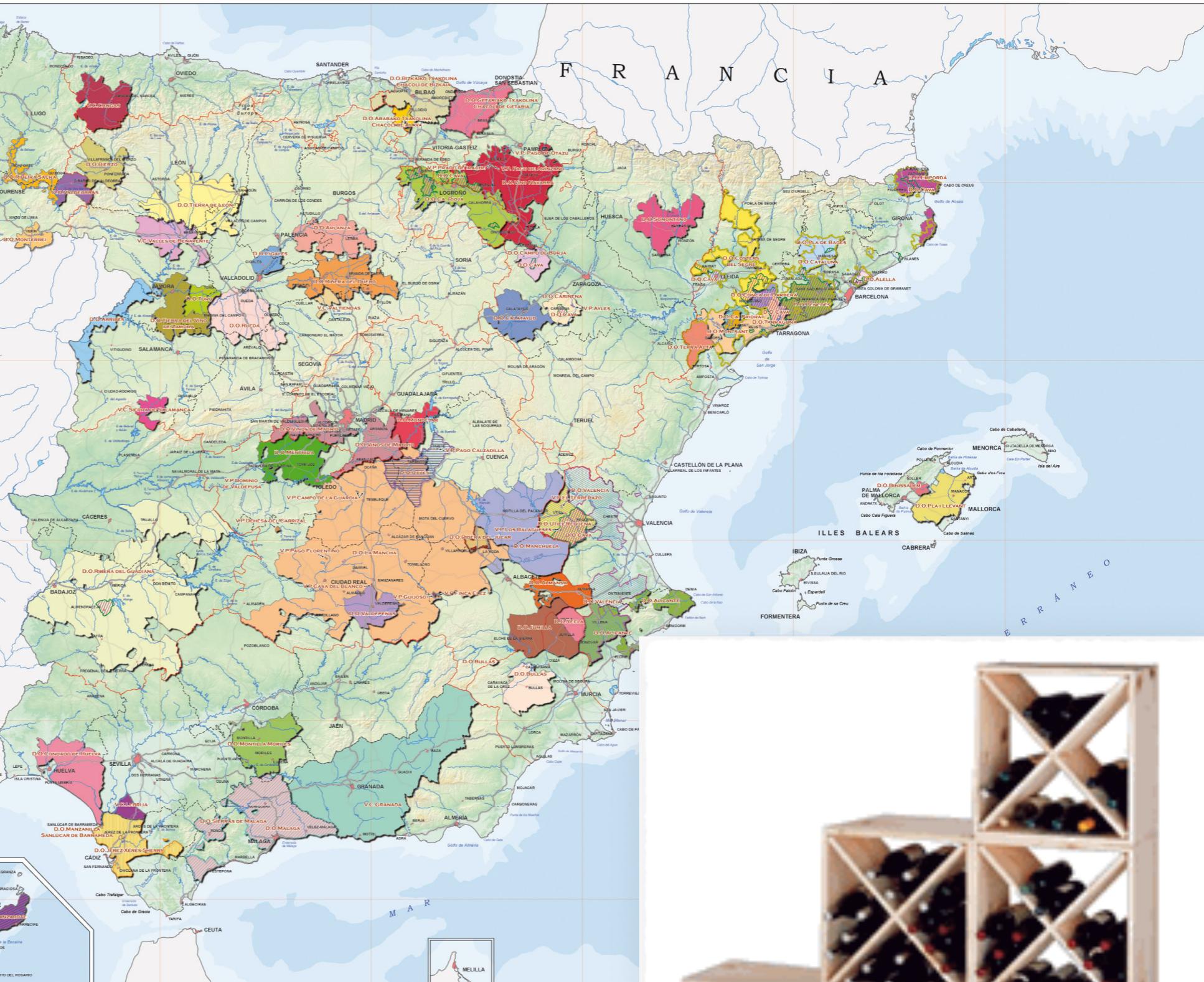
GAR

OCEÁNO

ATLÁNTICO

ISLAS

CANARIAS



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE

Alimentos de España

Proyección: UTM - HUSO 30  
ESCALA: 1:180.000  
NIPO: 280-12-127-X  
DEPÓSITO LEGAL: M-26928-2012  
Datos actualizados a Julio de 2012  
[www.alimentacion.es](http://www.alimentacion.es)



# INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Las Indicaciones Geográficas de las bebidas espirituosas y el registro para su protección comunitaria e internacional se definen en el Reglamento (CE) nº 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) nº 1576/89 del Consejo.

El procedimiento de inclusión en el registro comunitario se asimila al de las DOP/IGP de los productos agroalimentarios y de los vinos, por tanto, requiere de un pliego de condiciones que en las IG de bebidas espirituosas se denomina Expediente Técnico.

# El expediente técnico de cada IG debe incluir, como mínimo lo siguiente:

- a) Denominación y categoría, e indicación geográfica
- b) Designación con las principales características físicas, químicas y/u organolépticas, y las específicas respecto a la categoría de bebida espirituosa pertinente.
- c) Definición del área geográfica.
- d) Designación del método de obtención, y si procede de los métodos cabales y constantes.
- e) Explicación que demuestre la relación con el entorno u origen geográfico.
- f) Cualquier requisito según disposiciones comunitarias, nacionales o regionales.
- g) Nombre y dirección de contacto del solicitante.
- h) Todo complemento a la IG o norma específica de etiquetado, de acuerdo con el expediente técnico.

Las Especialidades Tradicionales Garantizadas (E.T.G) son los productos que cuentan con rasgos específicos diferenciadores de otros alimentos de su misma categoría. Además, estos productos agrícolas o alimenticios deben producirse a partir de materias primas tradicionales, o bien presentar una composición, modo de producción o transformación tradicional.

Jamón Serrano  
Leche de Granja  
Panellets  
Tortas de Aceite de  
Castilleja de la  
Cuesta



*ALIMENTOS DE  
CALIDAD  
DIFERENCIADA EN  
ESPAÑA EN LA  
ACTUALIDAD*

A still life arrangement featuring olive oil bottles, a bowl of olives, and a small dish of bread with oil. The background is a light blue.

ACEITES Y GRASAS

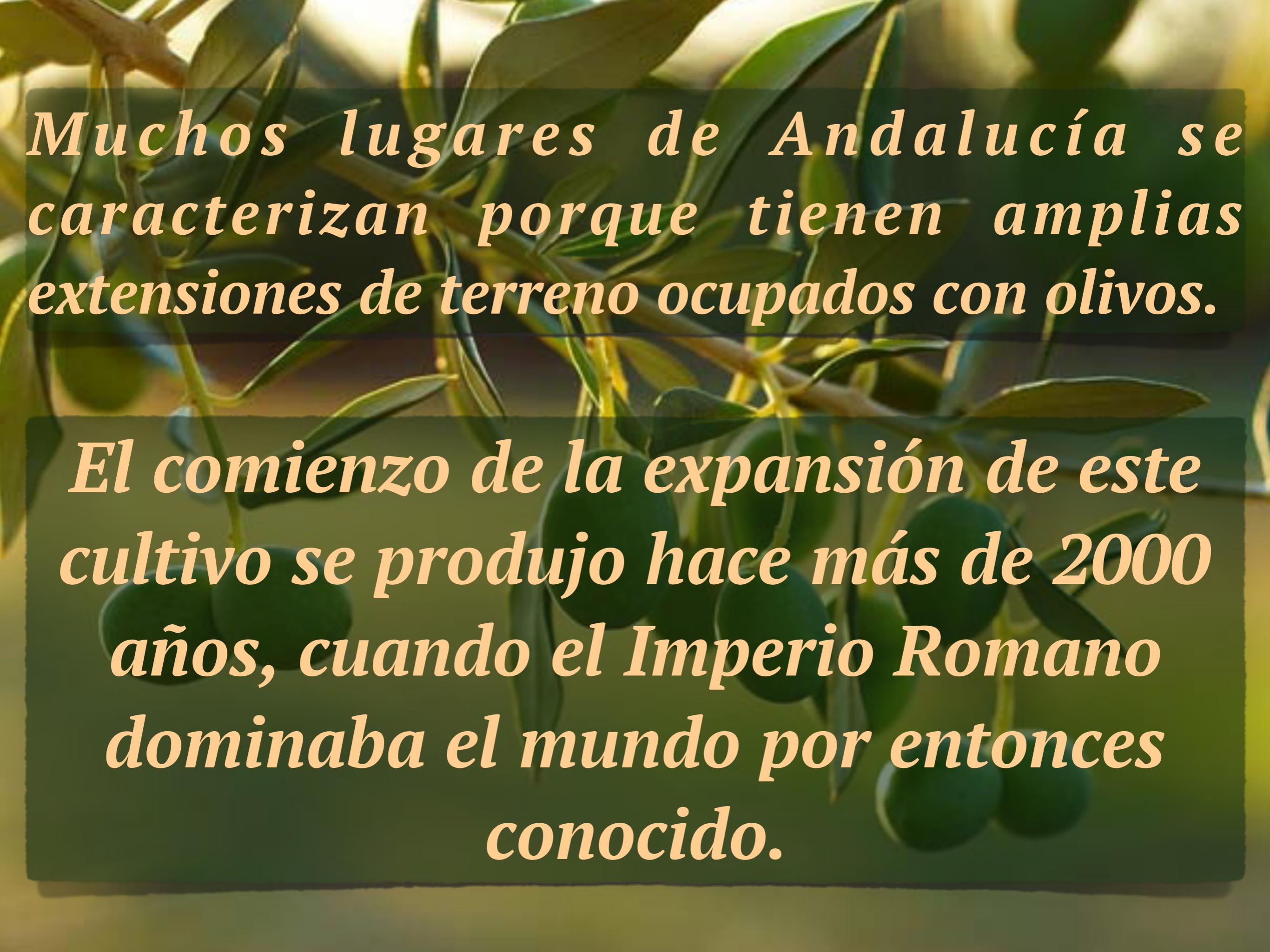
FRANCIA



MARRUECOS

# ORIGEN DEL OLIVAR ANDALUZ





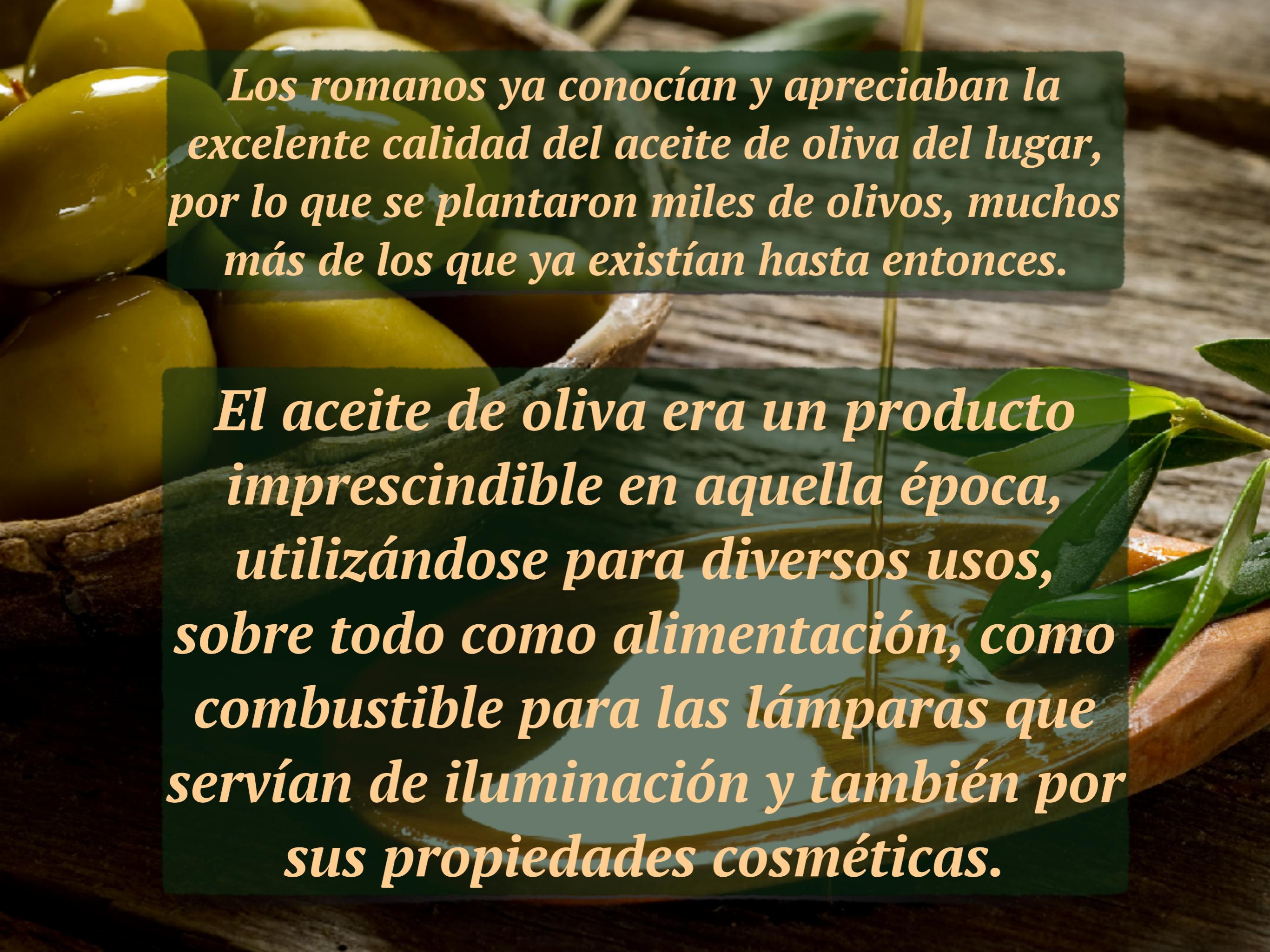
*Muchos lugares de Andalucía se caracterizan porque tienen amplias extensiones de terreno ocupados con olivos.*

*El comienzo de la expansión de este cultivo se produjo hace más de 2000 años, cuando el Imperio Romano dominaba el mundo por entonces conocido.*



*El territorio estaba dividido administrativamente en provincias y encargaban a cada provincia el suministro de unos productos concretos, para abastecerse.*

*La provincia de la Bética, (la actual Andalucía), proporcionaba oro, plata, cobre, plomo, cereales, vino y especialmente aceite de oliva.*



*Los romanos ya conocían y apreciaban la excelente calidad del aceite de oliva del lugar, por lo que se plantaron miles de olivos, muchos más de los que ya existían hasta entonces.*

*El aceite de oliva era un producto imprescindible en aquella época, utilizándose para diversos usos, sobre todo como alimentación, como combustible para las lámparas que servían de iluminación y también por sus propiedades cosméticas.*

Los barcos descargaban la mercancía en el puerto de Ostia, situado en la desembocadura del río Tíber, y desde allí se transportaban a Roma, (a 35 km), para distribuirse por todo el Imperio.



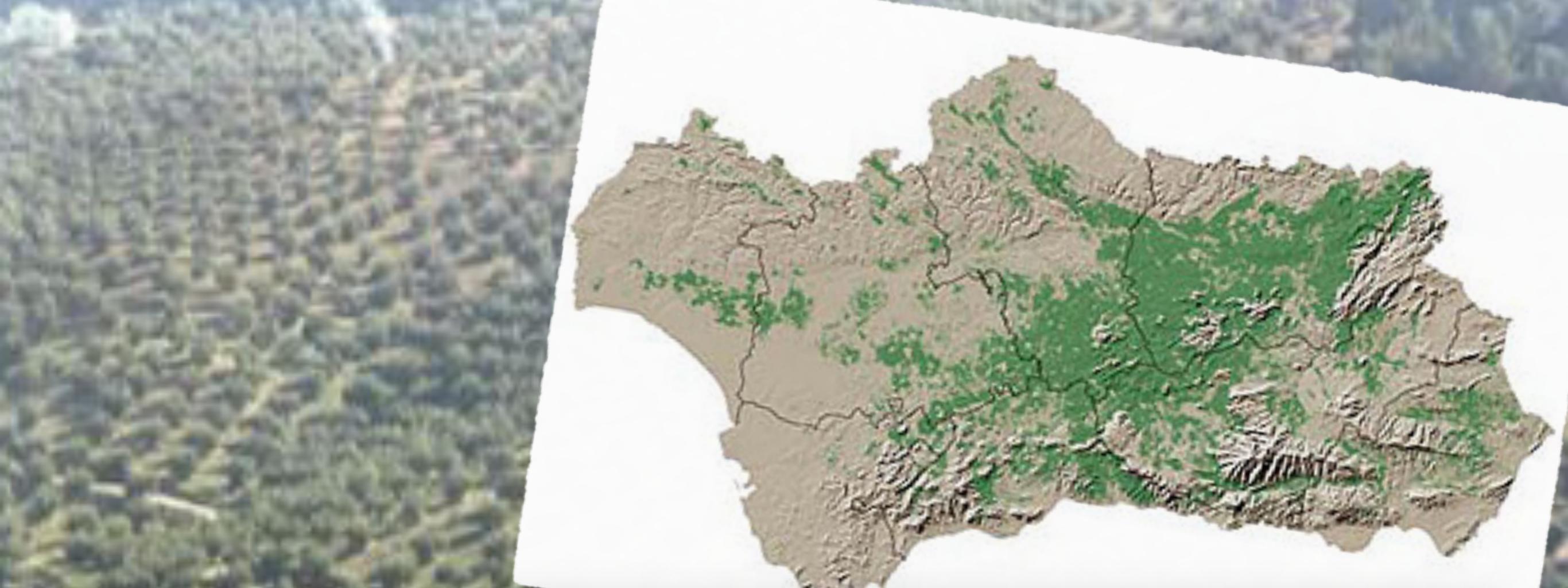
El transporte del aceite de oliva hacia Roma se realizaba por vía marítima, mediante ánforas que solían tener una capacidad de 25 litros; los alfares de las riberas del río Guadalquivir produjeron millones de ánforas.

Se llegó a producir y a exportar tal cantidad de aceite, que en la ciudad de Roma existe una colina artificial de 54 metros de altura y un perímetro de un kilómetro, formada por los restos de más de 26 millones de ánforas, la gran mayoría eran las grandes vasijas utilizadas para almacenar el aceite proveniente de la Bética. Una vez que habían realizado su función ya no les eran de utilidad, por lo que las rompían y depositaban aquí. A esta colina se la denomina “monte Testaccio”,



El origen de las ánforas lo pudieron verificar Luigi Bruzza y Heinrich Dressel, que descifraron las inscripciones obligatorias (*tituli picti*), en las que se hacía constar la procedencia de la mercancía, el peso de envasado, el nombre del transportista y el punto en el que se realizó en control fiscal.





*La superficie con olivos continuó aumentando en épocas posteriores a la romana.*

*Sobre todo a partir de la presencia de los musulmanes en Al-Andalus, que influyeron en la difusión de su cultivo.*

*La palabra “aceite” proviene del árabe “al-zait”, que significa “jugo de aceituna”.*

*En la actualidad, aproximadamente un millón y medio de hectáreas de Andalucía están plantadas de olivos*



### Denominaciones de Origen Protegidas de Aceite de Oliva Virgen Extra en Andalucía

Antequera	Poniente de Granada
Baena	Priego de Córdoba
Estepa	Sierra Mágina
Lucena	Sierra de Cazorla
Montes de Granada	Sierra de Cádiz
Montoro-Adamuz	Sierra de Segura

# ACEITES Y GRASAS CON DOP. EN ESPAÑA

ANDALUCÍA (DOP's Aceites de oliva Baena, Priego de Córdoba, Sierra de Cazorla, Sierra de Segura, Sierra Mágina, Estepa, Lucena, Antequera, Montes de Granada, Montoro-Adamuz, Montes de Granada, Poniente de Granada, Sierra de Cádiz)

CASTILLA LA MANCHA (DOP's Aceites de oliva, Montes de Toledo, Campo de Montiel, La Alcarria, Campo de Calatrava).

EXTREMADURA (DOP's Aceites de oliva Gata - Hurdes, y Monterrubio).

CATALUÑA: (DOP's Aceites de Oliva Siurana, Les Garrigues, Baix-Ebre Montsiá, L'Empordá, Terra Alta, y Mantequilla de L'Alt Urgell y la Cerdanya).

ARAGÓN: (DOP's. Aceites de oliva Bajo Aragón y Sierra del Moncayo).

DOP's Aceite de oliva de la Comunitat Valenciana.

DOP's Aceite de oliva de Navarra.

DOP's Aceite de oliva de La Rioja.

DOP's Aceite de oliva de Mallorca.

CASTILLA Y LEÓN (DOP Mantequilla de Soria).



Poniente de  
Granada



CONSEJO REGULADOR  
DE LA DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN ESTEPA



CONSEJO REGULADOR



DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
SIERRA DE CAZORLA



Gata-hurdes



CONSEJO REGULADOR



Aceite de  
La Rioja  
Denominación de  
Origen Protegida



CAMIÑAS DE JAÉN  
Denominación de Origen



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Montoro  
Adamuz

CONSEJO REGULADOR



OLI DE L'EMPORDÀ  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
CONSELL REGULADOR



DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
BAENA  
Consejo Regulador



MONTES DE TOLEDO



CONSEJO REGULADOR  
DE LA DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN



DENOMINACIÓN  
SIERRA DE SEGURA  
DE ORIGEN



aceite de  
VIRGEN  
EXTRA  
NAVARRA  
Denominación de Origen Protegida



# ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL



ARROZ DE VALENCIA  
ARROZ DEL DELTA DEL EBRO  
CALASPARRA



GOFIO CANARIO

ALMENDRA DE MALLORCA  
AVELLANA DE REUS  
CASTAÑA DE GALICIA  
CHUFA DE VALENCIA

ALUBIA DE LA BAÑEZA-LEÓN  
FABA ASTURIANA  
FABA LOURENZÁ  
GARBANZO DE ESCACENA  
GARBANZO DE FUENTESAUCO  
JUDÍAS DE EL BARCO DE ÁVILA  
LENTEJA DE LA ARMUÑA  
LENTEJA DE TIERRA DE CAMPOS  
MONGETA DEL GANXET

PEMENTO DA ARNOIA  
PEMENTO DE HERBÓN  
PEMENTO DE MOUGAN  
PEMENTO DE OIMBRA  
PEMIENTO DO COUTO  
PIMENTO DE GERNIKA Ó GERNIKAKO PIPERRA  
PIMENTO DEL PIQUILLO DE LODOSA  
PIMENTO RIOJANO  
PIMENTO ASADO DEL BIERZO  
PIMENTO DE FRESNO-BENAVENTE

BERENJENA DE ALMAGRO

AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS  
ALCACHOFA DE BENICARLÓ  
ALCACHOFA DE TUDELA

CEBOLLA FUENTES DE EBRO  
TOMATE LA CAÑADA

ESPÁRRAGO DE HUÉTOR-TÁJAR  
ESPÁRRAGO DE NAVARRA

GRELOS DE GALICIA  
CALÇOT DE VALLS



PAPAS ANTIGUAS DE CANARIAS  
PATATA DE GALICIA  
PATATA DE PRADES

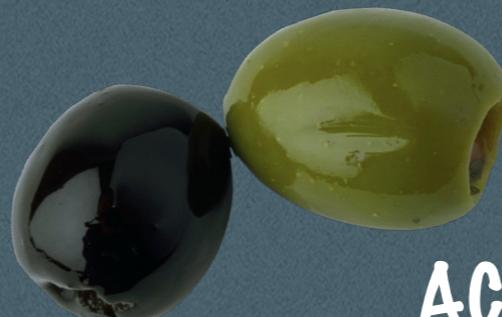


## ESPECIAS Y CONDIMENTOS

PIMENTÓN DE LA VERA  
PIMENTÓN DE MURCIA  
AZAFRÁN DE LA MANCHA

VINAGRE DE JEREZ  
VINAGRE DE MONTILLA-MORILES  
VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA

NÍSPEROS CALLOSA D'EN SARRIÁ  
PERA DE JUMILLA  
PERA DE LLEIDA  
PERAS RINCÓN DE SOTO  
UVA DE MESA EMBOLSADA VINALOPÓ



ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA  
ACEITUNA MALLORCA

MANZANA DE GIRONA  
MANZANA REINETA DEL BIERZO  
MELOCOTÓN DE CALANDA  
MELÓN DE LA MANCHA  
MELÓN TORRE PACHECO



CÍTRICOS VALENCIANOS  
CLEMENTINAS DE LAS TIERRAS DEL EBRO

KAKI RIBERA DEL XUQUER



PASAS DE MÁLAGA

CEREZA DEL JERTE  
CEREZAS DE LA MONTAÑA DE ALICANTE  
CHIRIMOYA DE LA COSTA TROPICAL DE GRANADA-MÁLAGA



# MAPA DE JAMONES CON DENOMINACIÓN DE ORÍGEN PROTEGIDA E INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

alimentación.es



## JAMONES

### DENOMINACIÓN DE ORÍGEN PROTEGIDA (D.O.P.)

- D.O.P. DÉHESA DE EXTREMADURA (C)
- D.O.P. GUJUELO (C)
- D.O.P. JAMÓN DE HUELVA (C)
- D.O.P. JAMÓN DE TERUEL (C)
- D.O.P. LOS PEDROCHES (C)

### INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.)

- I.G.P. JAMÓN DE TREVÉLEZ (C)

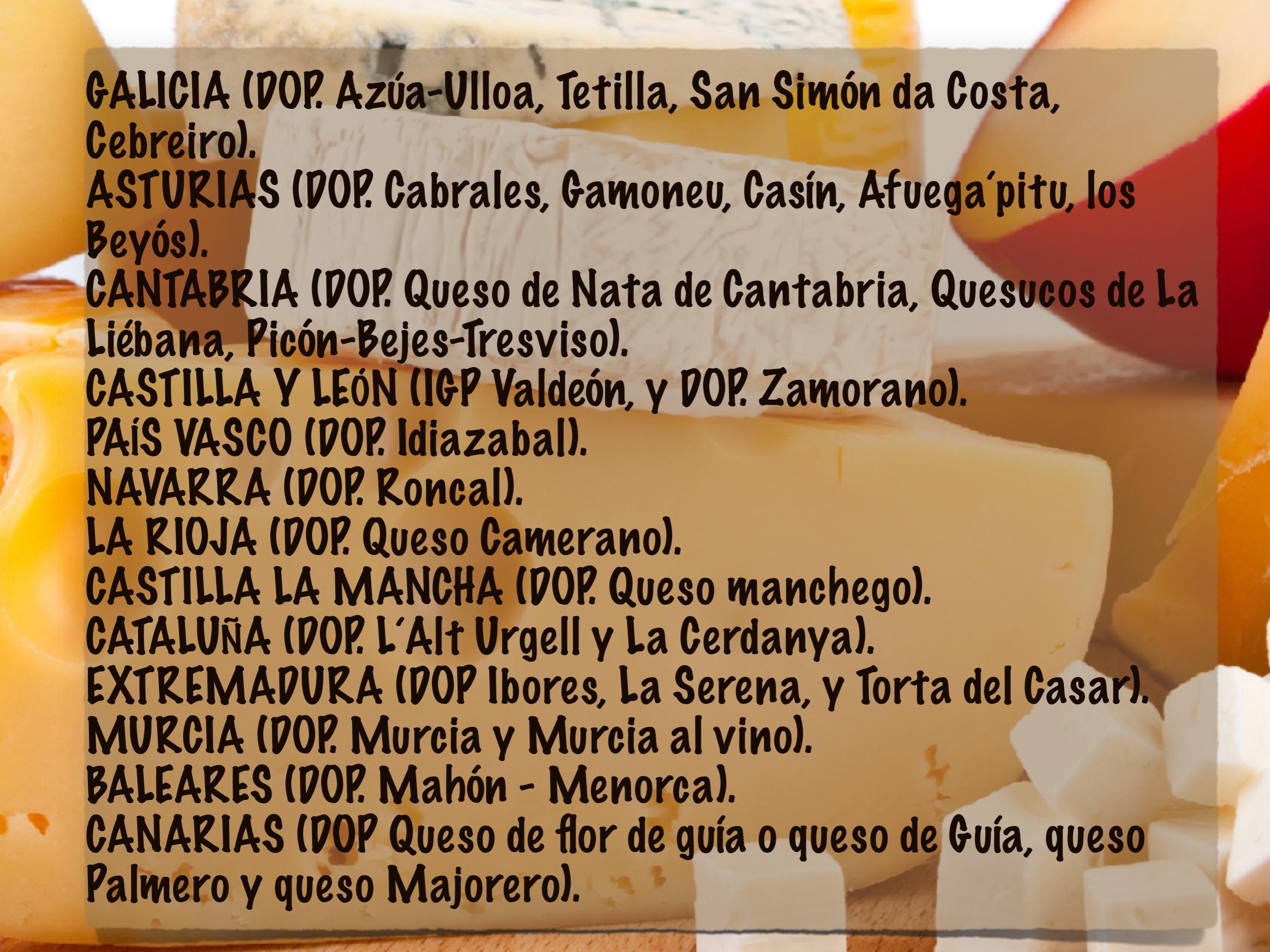
JAMONES Y OTROS DERIVADOS CÁRNICOS  
ANDALUCÍA: (DOP. JAMÓN DE JABUGO, DOP. JAMÓN DE TRÉVELEZ, DOP. LOS  
PEDROCHES, IGP JAMÓN SERÓN).  
EXTREMADURA (DOP. DEHESA DE EXTREMADURA).  
DOP JAMÓN DE TERUEL.  
CASTILLA Y LEÓN: (DOP GUIJUELO; IGP BOTILLO DEL BIERZO, IGP. CECINA DE  
LEÓN, IGP CHORIZO DE CANTIMPALOS).  
IGP CHORIZO RIOJANO.  
IGP CHOSCO DE TINEO.  
IGP LACÓN GALEGO.  
IGP SOBRASADA DE MALLORCA.



# QUESOS DE ESPAÑA







**GALICIA (DOP. Azúa-Ulloa, Tetilla, San Simón da Costa, Cebreiro).**

**ASTURIAS (DOP. Cabrales, Gamoneu, Casín, Afuega'pitu, los Beyós).**

**CANTABRIA (DOP. Queso de Nata de Cantabria, Quesucos de La Liébana, Picón-Bejes-Tresviso).**

**CASTILLA Y LEÓN (IGP Valdeón, y DOP. Zamorano).**

**PAÍS VASCO (DOP. Idiazabal).**

**NAVARRA (DOP. Roncal).**

**LA RIOJA (DOP. Queso Camerano).**

**CASTILLA LA MANCHA (DOP. Queso manchego).**

**CATALUÑA (DOP. L'Alt Urgell y La Cerdanya).**

**EXTREMADURA (DOP Ibores, La Serena, y Torta del Casar).**

**MURCIA (DOP. Murcia y Murcia al vino).**

**BALEARES (DOP. Mahón - Menorca).**

**CANARIAS (DOP Queso de flor de guía o queso de Guía, queso Palmero y queso Majorero).**

# CARNES FRESCAS Y DESPOJOS

CASTILLA Y LEÓN (IGP Carne de Ávila, carne morucha de Salamanca, Lechazo de Castilla y León.

IGP. Ternera Gallega.

IGP. Ternera Asturiana.

IGP. Carne de Cantabria.

IGP. Euskal Okela.

IGP. Ternera de Navarra.

IGP. Ternasco de Aragón.

CATALUÑA (IGP. Pollo y capón del prat y Ternera de los pirineos catalanes).

IGP. Carne de la Sierra de Guadarrama.

IGP. Cordero Manchego.

EXTREMADURA (IGP Cordero Extremeño y Ternera de Extremadura).

# PRODUCTOS DEL MAR

DOP. MEXILLÓN DE GALICIA

IGP. CABALLA DE ANDALUCÍA.

IGP. MELVA DE ANDALUCÍA.

IGP. MOJAMA DE BARBATE.

IGP. MOJAMA DE ISLA CRISTINA.

# MIEL

DOP. Miel de la Alcarria.

DOP. Miel de Campoo-los Valles.

DOP. Miel de la Liébana.

IGP. Mel de Galicia.

DOP. Miel de Villuarcas-Ibores.

DOP. Miel de Granada.

DOP. Miel de Tenerife.





## PRODUCTOS DE PASTELERÍA:

- IGP. Tarta de Santiago.
- IGP. Alfajor de Medina Sidonia.
- IGP. Sobaos pasiegos.
- IGP. Ensaimada de Mallorca.
- IGP. Mantecados de Astorga.
- IGP. Turrón de Alicante.
- IGP. Turrón de Jijona.
- IGP. Turrón de Agramunt.
- IGP. Mazapán de Toledo.
- IGP. Polvorones de Estepa.



## PANES:

- IGP. Pa de payés catalán.
- IGP. Pan de Cea.
- IGP. Pan de Alfacar.
- IGP. Pan de Cruz de Ciudad Real.

# BEBIDAS ESPIRITUOSAS

IG. BRANDY DE JÉREZ.

GALICIA: (IG's Aguardiente de hierbas, licor café, licor de hierbas, y orujo de Galicia).

IG ANÍS DE CHINCHÓN.

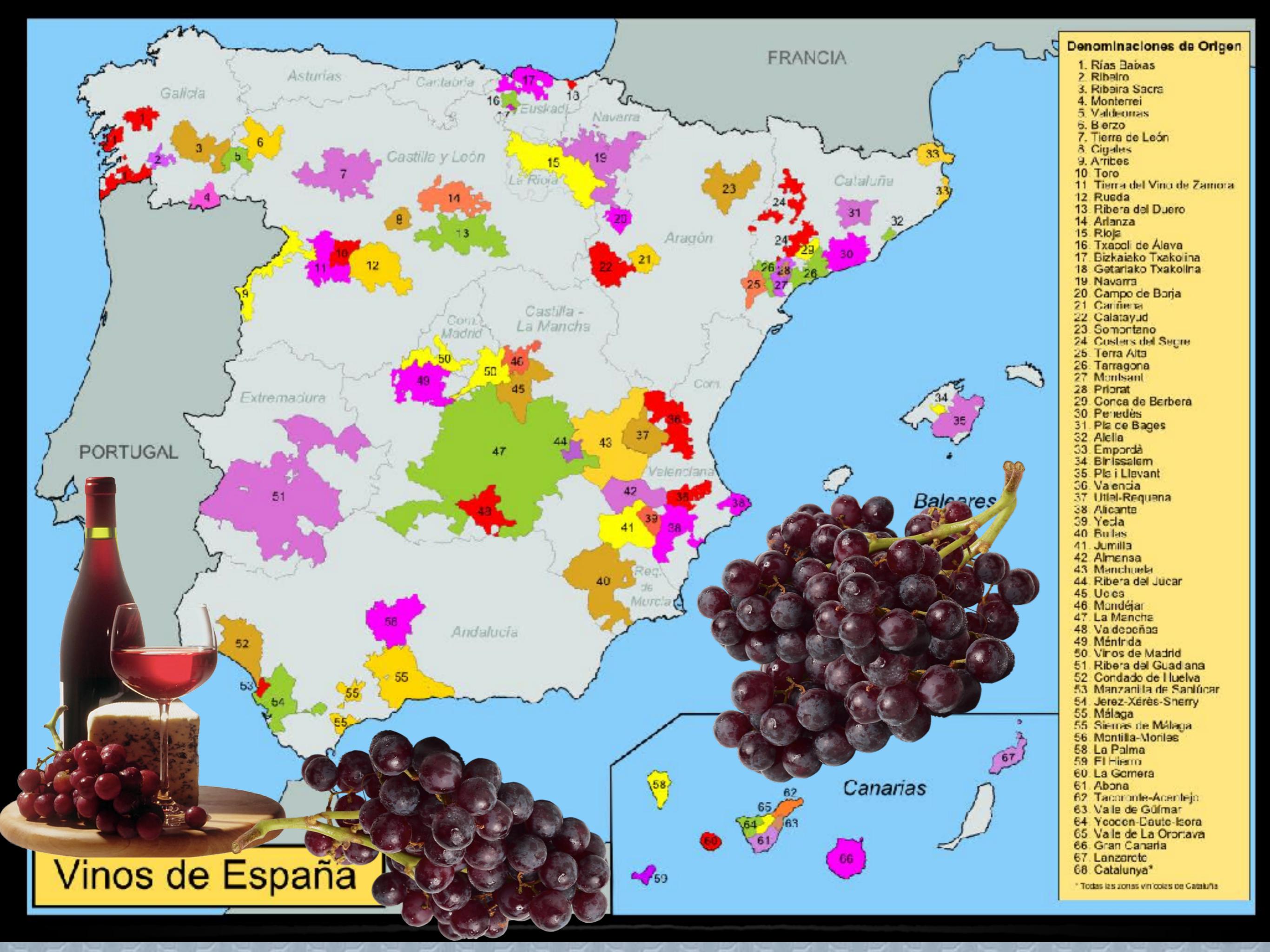
IG PACHARÁN DE NAVARRA.

BALEARES (IG's Palo de Mallorca, hierbas de Mallorca, hierbas ibicencas).

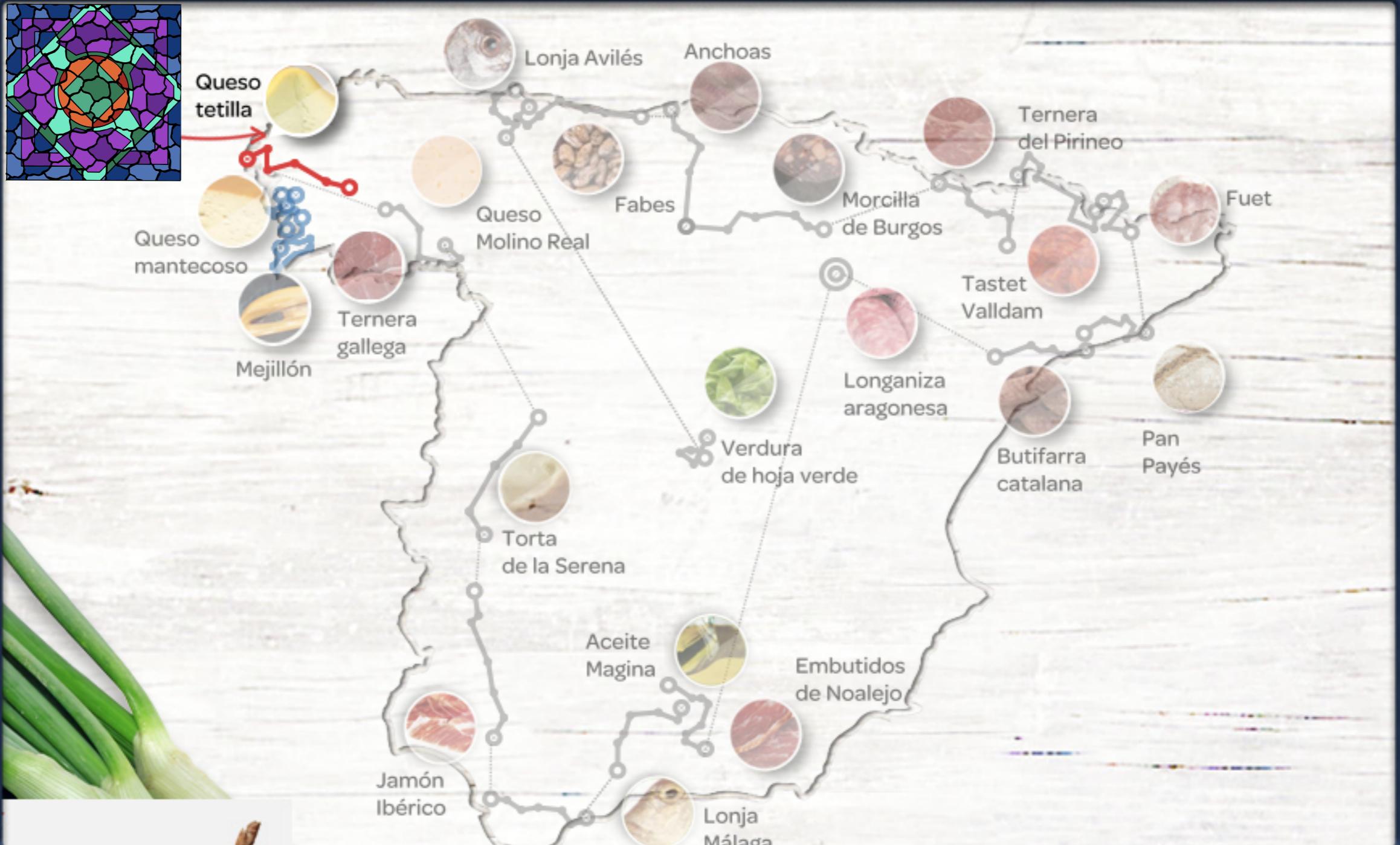
COMUNIDAD VALENCIANA (IG's Anís Paloma de Monforte del Cid, aperitivo café de Alcoy, Cantueso Alicantino, herbero de la Sierra de Mariola).

IG RATAFÍA CATALANA.

IG RONMIEL DE LAS ISLAS CANARIAS.







# GASTRONOMÍA ESPAÑOLA POR ZONAS

# REGIONES GASTRONÓMICAS

UN PASEO GASTRONÓMICO POR

## ESPAÑA



Culinaria  
KÖNIGSMANN

- Zona de las salsas: la Cornisa Cantábrica.
- Zona de los asados: ambas Castillas, Madrid, Extremadura.
- Zona de los fritos: Andalucía.
- Zona de los arroces: Cataluña, Comunidad Valenciana y Murcia.
- Zona de los chilindrónes: Aragón y La Rioja.  
(Ciento es, se trata de una clasificación muy, muy simplista).

# LA COCINA REGIONAL ESPAÑOLA

Las cocinas, regionales son el resultado de la adaptación del hombre al medio; la diversidad geográfica, de nuestro país da lugar a gran variedad de ecosistemas, lo cual, junto a otros factores, ha desencadenado que nuestras cocinas regionales tengan mucha personalidad propia, y gran diversidad.

Los próximos temas desarrollarán la gastronomía de cada una de estas zonas.



# Bibliografía y web grafía

[www.mapya.es/productos](http://www.mapya.es/productos) de calidad  
diferenciada

VVAA; Ofertas Gastronómicas. Paraninfo.  
Madrid 2011

J.L. Armendáriz; Gastronomía y Nutrición.  
Paraninfo. Madrid, 2013.

VVAA; Un paseo gastronómico por España;  
Köneman, 2001