

CALIDAD DIFERENCIADA DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

Teruel 28 de noviembre de 2018



CALIDAD DIFERENCIADA DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS



**SALVADOR CONGOST LUENGO
SERVICIO DE PROMOCIÓN Y CALIDAD
AGROALIMENTARIA**





CALIDAD COMERCIAL

Propiedades y características esperables consecuencia de las exigencias previstas en **obligatorias**, que lo hacen idóneo para su comercialización y consumo

≠ CALIDAD DIFERENCIADA

La calidad diferenciada se define en la Ley 9/2006 de Calidad Alimentaria en Aragón; como el 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 que son adicionales a las exigencias de calidad estándar obligatorias para el alimento de que se trate.



ELEMENTOS EN CALIDAD DIFERENCIADA DOP, IGP

- GRUPO DE OPERADORES ASOCIACIONISMO**
- MATERIA PRIMA, TRADICIÓN, PROCESOS DE PRODUCCIÓN,**
- TERRITORIO, ÁREA GEOGRÁFICA**

PRODUCTO CON DIFERENCIAS SUSTANCIALES.



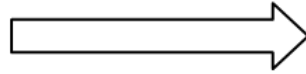
DOCUMENTOS PARA UN TRAMITE DE CALIDAD DIFERENCIADA

- TRABAJO CIENTÍFICO QUE DEMUESTRE EL VINCULO ENTRE EL TERRITORIO Y EL PRODUCTO
- CONDICIONES MÍNIMAS QUE ESTA DISPUESTO A CUMPLIR EL OPERADOR. PLIEGO DE CONDICIONES.
- REGLAS INTERNAS DE LA ASOCIACIÓN; ESTATUTOS Y REGLAMENTO
- CONTROL



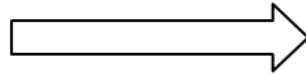
DOP (Denominación de Origen Protegida)

- **ORIGEN**



- Lugar
- Región
- País *(excepcional)*

- **CALIDAD**



- Debida al Medio Geográfico
- Debida a Factores Naturales y Humanos

- **ZONA
GEOGRÁFICA**

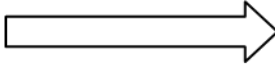




- Producción
- Elaboración
- Transformación

Todas las fases se dan dentro de la zona geográfica



IGP (Indicación Geográfica Protegida)

- **ORIGEN** 
 - Lugar
 - Región
 - País
- **CUALIDAD**
REPUTACIÓN 
 - Debida al Medio Geográfico
CARACTERÍSTICA
- **ZONA**
GEOGRÁFICA 
 - Producción y/o
 - Elaboración y/o
 - Transformación



ETG (Especialidad Tradicional Garantizada)

No es considerada un derecho de la propiedad intelectual

Se establece para la protección de los métodos de producción y recetas tradicionales

Para ello el producto a proteger deberá:

- *Ser obtenido a partir de materias primas tradicionales*
o
- *Caracterizado por una composición tradicional*
u
- *Obtenido por un método de producción/ elaboración tradicional*

Ejemplos: jamón serrano, kriek, mozzarella



RESUMEN



	DOP	IGP	ETG
Denominación	Identifica un producto originario de un lugar determinado, región o, en casos excepcionales, país	Identifica un producto originario de un lugar determinado, región o un país	Utilizada tradicionalmente o identifica el carácter tradicional del producto o sus especificidades
Relación con el área geográfica	Esencial o exclusiva para la calidad o las características del producto	Esencial para una cualidad determinada o la reputación u otra característica del producto	Sin área geográfica Sin relación a un área delimitada
Fases de la producción	Todas en el área	Por lo menos una en el área	Puede ser producida en cualquier sitio
Origen de Materias primas	En el área	Flexible	Sin límites



ELEMENTOS EN CALIDAD DIFERENCIADA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA



- OPERADOR O GRUPO DE OPERADORES persigue, dentro de los objetivos de la producción ecológica,

...la obtención de productos de calidad mediante procesos que no dañen el medioambiente, la salud humana, la salud y el bienestar de los animales y la salud de las plantas.

...un sistema viable de gestión para la obtención de productos que respeten los sistemas y los ciclos naturales y preserven y mejoren la salud del suelo, el aguas, las plantas y los animales y el equilibrio entre ellos.

Rto 834/2007 art 3...



CALIDAD ALIMENTARIA «C'alia»



Artículo 50 de la Ley 9/2006, de Calidad Alimentaria

- **Gobierno de Aragón podrá crear y registrar marcas comerciales para su utilización exclusiva en alimentos de calidad diferenciada que se elaboren bajo controles específicos.**
- **La marca «C'alia» se encuentra inscrita como marca de garantía en la Oficina Española de Patentes y Marcas, quedando sujeta al régimen legal establecido en la Ley 17/200.**
- **Según lo establecido en el artículo 4 de la Orden de 25 de julio de 2007, cada uno de los productos o grupo de productos que vayan a ser identificados con la marca «C'alia» requerirá el cumplimiento de un Reglamento Técnico**
- **ORDEN de 16 de junio de 2003, del Departamento de Agricultura, por la que se aprueba el Reglamento Técnico para la utilización de la marca «Calidad Alimentaria» para el «Azafrán de Aragón»**



ARTESANÍA ALIMENTARIA

Definición

Se considera artesanía alimentaria la actividad de elaboración, manipulación y transformación de alimentos que, cumpliendo los requisitos que establece la normativa general correspondiente, están 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 controladas por la intervención personal del artesano.

Art 40.1 de la Ley 9/2006, de Calidad alimentaria en Aragón

ARTESANÍA ALIMENTARIA

Objetivos de la regulación



Reconocer y fomentar los valores económicos, culturales y sociales que representa para Aragón.

Preservar, conservar y fomentar las empresas artesanales que elaboran alimentos, especialmente en el medio rural

Art. 40.2 de la Ley 9/2006, de Calidad Alimentaria de Aragón





ARTESANÍA ALIMENTARIA

Normativa

**Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria en Aragón.
En el Capítulo III del Título III regula la artesanía alimentaria.**

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..



Categorías en artesanía alimentaria

- a) Artesano alimentario.**
- b) Maestro artesano alimentario.**
- c) Empresa artesanal alimentaria**

Art. 41 de la Ley 9/2006, de Calidad Alimentaria de Aragón
Art 2 de la Orden de 8 feb 2011 – Rgto. artesanía alimentaria de Aragón



Artesano alimentario 1 de 2

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.

Art 2 de la Orden de 8 feb 2011



Carta de artesano alimentario 2 de 2

Requisitos para la obtención :

Disponer de titulación profesional íntimamente relacionada con la actividad u oficio artesano

- ◆ Realizar tareas relacionadas con la actividad durante un período no inferior a un año en una empresa artesanal alimentaria.
- ◆ Acreditar el ejercicio notorio y público de una actividad artesana alimentaria durante un período no inferior a un año
- ◆ Además de lo dispuesto en el apartado anterior, el solicitante deberá cumplir los requisitos y condiciones que, en su caso, se establezcan en las reglamentaciones técnicas que se aprueben.

Art 10 de la Orden de 8 feb. 2011



Empresa artesanal alimentaria 1 de 2

Las que realicen una actividad incluida en el Censo de actividades artesanas alimentarias cumplan las condiciones:

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, ...



Empresa artesanal alimentaria 2 de 2

Requisitos:

Ocupar a menos de diez personas, y tener un volumen de negocio anual que no supere los dos millones de euros.

Inscrita en el R. I. A. A. y en el R. G. S. A. cuando resulten obligatorias estas inscripciones.

Proceso de producción artesanal.

Dirección del proceso de producción: un artesano alimentario que tome parte, directa y personal, en la ejecución del trabajo.

Comprometerse a que el etiquetado, presentación o publicidad, no incluya menciones que indiquen la procedencia geográfica del producto contrarias a las disposiciones.

Cumplir los requisitos y condiciones que se establezcan en las reglamentaciones que se aprueben conforme a lo previsto

Art 24 de la Orden de 8 feb 2011.



Proceso de producción artesanal

Es el proceso productivo, desarrollado en una empresa artesanal bajo la dirección de un artesano alimentario, que está sujeto a unas condiciones que garantizan al consumidor un producto final individualizado y con características diferenciales, obtenido gracias a las pequeñas producciones controladas por la intervención personal del artesano.

El proceso de elaboración será predominantemente manual, admitiéndose no obstante un cierto grado de mecanización en operaciones parciales, siempre que no se vea afectado el carácter individualizado del producto final.

Art. 2 de la Orden de 8 feb 2011



Contacto

Salvador Congost Luengo
Servicio de Promoción y Calidad agroalimentaria.

Plaza San Pedro Nolasco, 7
50071 Zaragoza (Zaragoza)

+34 976 711944

scongost@aragon.es

Gracias

