

# Denominaciones de Andalucía

## El sabor del sur

Cada vez resultan más apreciados los productos agrícolas y pesqueros andaluces en las cocinas y paladares de todo el planeta. El jamón de Huelva, el aceite de oliva virgen extra de Priego de Córdoba o el vino de Jerez son ejemplos elocuentes. Pero, ¿podemos evitar que nos den gato por liebre en estos productos? Sí, gracias a la garantías que ofrecen las figuras de calidad y las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas.

Cuando en mercados o en restaurantes nos ofrezcan productos con etiquetas Denominación de Origen Protegida (DOP) o Indicación Geográfica Protegida (IGP, equivalente a Denominación Específica) de Andalucía, podemos tener la seguridad de que el producto que vamos a consumir guarda todos los requisitos de calidad. Con estas certificaciones los mejores sabores de Andalucía se guardan de falsificaciones e intrusismo. Las denominaciones de calidad son los instrumentos que protegen, diferencian y dan valor a productos exquisitos realizados por agricultores, ganaderos o pescadores, a la vez que contribuyen a poten-

ciar económicamente la zona rural en la que se produce. La importancia de estos productos adquiere así una dimensión más que alimenticia y productiva, etnográfica, arraigada en la cultura y las tradiciones de la zona de producción.

### Productos estrella

Los productos estrella andaluces según el número de denominaciones de origen son los aceites de oliva virgen extra, con 13 Denominaciones de Origen Protegidas, cada una de ellas con características propias. La relación por provincias es la siguiente: Cádiz (DOP "Sierra de Cádiz"); Córdoba (DOP "Baena", DOP "Montoro-Adamuz" y DOP "Priego de Córdoba"); Granada (DOP "Poniente de Granada" y DOP "Montes de Granada"); Jaén (DOP "Campiñas de Jaén", DOP "Jaén Sierra Sur", DOP "Sierra de

Cazorla", DOP "Sierra Mágina" y DOP "Sierra de Segura"); en Málaga (DOP "Antequera"); y Sevilla (DOP "Estepa").

Le siguen el vino y el vinagre con seis denominaciones de origen: "Condado de Huelva", "Montilla-Moriles", "Málaga" y "Sierras de Málaga", "Jerez-Xérès-Sherry" y "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda". Por su parte las Denominaciones de Origen Vinagre de Jerez y Vinagre del Condado de Huelva ofrecen unos productos singulares y de extraordinaria calidad, que triunfan en Francia y Estados Unidos.

El jamón y la paleta ibérica cuentan con dos denominaciones DOP "Jamón de Huelva" y DOP "Los Pedroches" (en la Sierra Morena cordobesa). Con esta etiqueta nos aseguramos la raza ibérica, la crianza del cerdo en la dehesa, su alimentación y después la curación y maduración del jamón en la zona de cada denominación. La conjugación de medio natural y tradición en la elaboración de jamones y paletas ibéricas influye de forma decisiva en sus características finales y en su calidad.

Los productos de calidad y origen reconocidos de Andalucía se incrementan con las Denominaciones

de Origen Protegidas "Miel de Granada", "Pasas de Málaga", "Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga", y con las Denominaciones Específicas o IGP "Melva de Andalucía" y "Caballa de Andalucía", "Espárrago de Huétor-Tájar" y "Jamón de Trevélez", en Granada, "Brandy de Jerez", "Alfajor de Medina Sidonia", en Cádiz, "Tomate La Cañada-Níjar", en Almería.

### Futuros protegidos

A este elenco de sabores exquisitos tenemos que añadir las denominaciones que se encuentran en trámite, a la espera de una protección nacional transitoria: Las futuras IGP "Mantecados de Estepa", en Sevilla y "Cordero de las Sierras de Segura y La Sagra" que abarca municipios de Almería, Granada y Jaén en Andalucía, además de zonas de Albacete y Murcia; la futura Denominación de Origen Protegida "Aceituna Aloreña", en la provincia de Málaga y la próxima Denominación de Origen Protegida de aceite de oliva virgen extra "Lucena", en la provincia de Córdoba.

### Beneficios

Entre los beneficios que otorga la Denominación de calidad podemos citar la protección del nombre de la denominación ante posibles fraudes, facilitar el cumplimiento de las normativas sobre trazabilidad, higiene y medio ambiente, fomentar un esfuerzo colectivo que redunde en una mejora de la calidad y comercialización del producto, ofrecer al consumidor un producto con un origen y calidad diferencial certificados, y sobre todo, crear una marca que vincula la imagen del producto al territorio.

### Más Información:

Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía  
[www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/)

