

Alimentos de Calidad de Granada



Saber elegir

Granada y sus alimentos de Calidad

En Granada se elaboran una amplia variedad de productos, con una autenticidad y personalidad propios vinculadas a las circunstancias históricas, culturales, sociales y medioambientales de la provincia.

Estas características, unidas a una extraordinaria calidad, confieren a muchos de estos tesoros gastronómicos una gran notoriedad que les permite difundir en todas las partes del mundo las bondades de la dieta mediterránea.

Vinos, Aceites de oliva virgen extra, productos cárnicos, mieles, frutas y hortalizas son algunos de los productos excepcionales que Granada ofrece.

Las Denominaciones de Origen y Denominaciones Específicas son un instrumento fundamental para proteger, diferenciar y valorizar productos que poseen una calidad y singularidad intrínsecas, aportando innumerables beneficios económicos y sociales para la zona geográfica amparada.

Por ello, un factor cada vez más influyente es la imagen de la Denominación, es decir, el conocimiento que de ella tiene el consumidor, que constituye la base fundamental para el desarrollo de estrategias comerciales.

Los Consejos Reguladores son los órganos que gestionan las Denominaciones de Origen Protegidas y las Indicaciones Geográficas Protegidas (o Denominaciones Específicas), que poseen entre sus funciones:

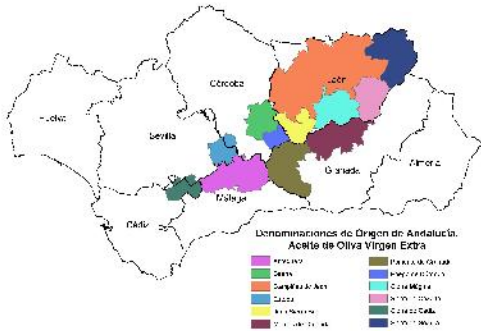
- ◆ Impulsar y proteger el nombre geográfico de la denominación.
- ◆ La promoción genérica de los productos amparados.
- ◆ Supervisar el autocontrol de los operadores para asegurar la calidad y trazabilidad de los productos.
- ◆ Certificar los productos calificados y concederles el uso de la contraetiqueta.
- ◆ Velar por el cumplimiento del reglamento.
- ◆ Proponer modificaciones de los reglamentos.

Tienen personalidad jurídica propia, constituyéndose en Corporaciones de derecho público.

Sirva este catálogo de alimentos de calidad de Granada de escaparate del buen hacer de las mujeres y hombres de nuestra provincia.

Granada cuenta con los siguientes alimentos de Calidad

denominaciones de origen



Aceite de oliva virgen extra "Montes de Granada"

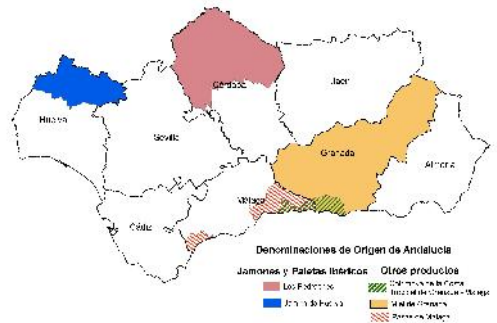
Aceite de oliva virgen extra "Poniente de Granada"

Chirimoya Costa Tropical

Miel de Granada

Vinos V.C.P.D.R.

Vino de calidad de "Granada"

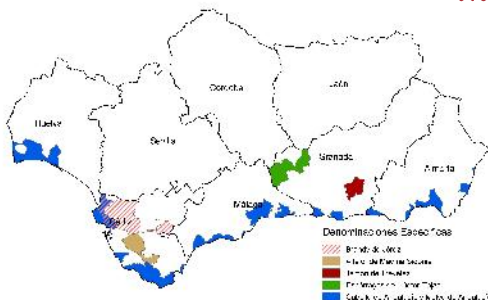


denominaciones específicas · I.G.P.

Cordero de las sierras de Segura y la Sagra

Espárragos de Huétor-Tájar

Jamón de Trevélez





Aceite de oliva virgen extra

"Montes de Granada"

Desde el siglo XVI existen referencias al aceite producido en esta comarca granadina. Al tratarse de una zona fría y una altitud considerable (900 m. de altitud media), la incidencia de plagas y enfermedades en el olivar es muy baja, lo que permite el desarrollo de prácticas de cultivo respetuosas con el medio ambiente y el uso reducido de productos fitosanitarios.

Los Montes de Granada comprende los términos municipales: Alamedilla, Alfacar, Alicún de Ortega, Benalúa de las Villas, Calicasas, Campotéjar, Cogollos Vega, Colomera, Darro, Dehesas de Guadix, Deifontes, Diezma, Fonelas, Gobernador, Guadahortuna, Güevéjar, Huélago, Iznalloz, el Norte del término de La Peza hasta el río Fardes, Montejícar, Montillana, Morelábor, Nívar, Pedro Martínez, Píñar, Torrecardela y Villanueva de las Torres, del término de Moclín la zona Oriental comprendida hasta el límite natural definido por el río Velillos, y del término de Albolote y Atarfe, la zona Norte comprendida en el límite natural que forman los ríos Cubillas y Colomera hasta su intersección.

Características del Producto

Las variedades predominantes en la comarca además de la Picual o Marteña, que representa un 80% de la producción de aceituna, son:

- ◆ Lucio y Loaime, autóctonas de Granada que representan el 15% de la producción.
- ◆ Negrillo de Iznalloz, Escarabajuelo, Hojiblanca, Lechín y Gordal de Granada y Escarabajuelo, que son variedades secundarias.

Estos aceites frutados recuerdan a la fruta fresca, la hierba verde recién cortada, a tomatera ligeramente amargos y picantes.

En cuanto a sus características físico químicas, reseñar su elevado contenido en ácido oleico (superior al 80%) y en polifenoles (antioxidantes naturales) que tan importantes son en temas de salud y nutrición.

Datos de la Denominación de Origen

Consejo Regulador de la D.O.P. "MONTES DE GRANADA"

Avda. de Andalucía 12 - 2ª planta

18570 - DEIFONTES (Granada)

Teléfono: 958/40.70.83

Fax.....: 958/40.70.95

info@domontesdegranada.com

www.domontesdegranada.com



Consejo Regulador
Denominación de Origen
Montes de Granada



Aceite de oliva virgen extra

"Poniente de Granada"

Las primeras referencias históricas sobre la elaboración de aceites de oliva en el Poniente de Granada se remonta a la época Medieval (s. V al VII d.C.), según restos de piedras de Molinos de aceite encontradas en la villa medieval del Cerro del Castellón en Montefrío.

La principal característica diferenciadora de los aceites del Poniente de Granada, es que proceden de una combinación dentro de seis variedades: Picual, Hojiblanca, Picudo, Lucio, Loaime y Nevadillo de Alhama de Granada. La introducción de diferentes variedades de olivo dentro de una misma finca es una práctica antigua llevada por los agricultores de la zona.

Constituye el Poniente de Granada, los terrenos ubicados en los términos municipales de: Algarinejo, Alhama de Granada, Arenas del Rey, Cacín, Huétor Tájar, Íllora, Jayena, Loja, Montefrío, Moraleda de Zafayona, Salar, Santa Cruz del Comercio, Villanueva de Mesía, Zafarraya, Zagra, y del término de Moclín la zona Occidental comprendida hasta el límite natural definido por el río Velillos.

Características del Producto

El aceite amparado bajo la marca de calidad "Poniente de Granada" es multivarietal, de la categoría virgen extra, presentando aromas y sabor de fruta fresca o madura, dependiendo de la época de recolección y de la variedad de aceituna predominante. Puede ser ligeramente amargo y picante o dulce. En cuanto a su coloración, podrá oscilar en la gama del amarillo-verdoso al amarillo-dorado, dependiendo de la época de recolección y de la situación geográfica dentro de la comarca.

Especificaciones analíticas.

- ➔ Índice de peróxidos: Máximo 15 m.e.q. de oxígeno activo por Kg. de aceite.
- ➔ Absorbancia al ultravioleta (K270): Máximo 0,15
- ➔ Humedad: Máximo 0,2 % para aceites sin filtrar y 0,1% para aceites filtrados.
- ➔ Impurezas: Máximo 0,1 por 100
- ➔ Clasificación panel test: Virgen Extra

Datos de la Denominación de Origen

Consejo Regulador de la D.O.P. 'PONIENTE DE GRANADA'

Plaza Pedro Afán de Rivera, nº 1.
18270- MONTEFRÍO (Granada)
Teléfono: 958/33.68.79
Fax.....: 958/33.68.79
info@doponientedegranada.com
www.doponientedegranada.com



Poniente de Granada
Denominación de Origen



Chirimoya Costa Tropical

La introducción del chirimoyo como árbol en las vegas del litoral granadino y malagueño tuvo lugar a través de los inmigrantes andaluces que volvían de América entre los s. XVI y XVIII, los cuales transportaban semillas de cultivos tropicales exóticos.

Sin embargo, el cultivo propiamente dicho del chirimoyo, comienza a finales del siglo XIX, principios del s.XX.

El clima es un requerimiento fundamental para su cultivo, y esta zona es la única del continente europeo que goza de un clima subtropical. Ésto, junto con la existencia de viento local suave, con unas condiciones adecuadas de humedad y temperatura dentro de los valles subtropicales, favorecen la polinización natural de la chirimoya, hecho que limita este cultivo.

Los términos municipales incluidos en esta DOP son: Motril, Vélez Benaudalla, Los Güájaras, Molvízar, Salobreña, Ítrabo, Otívar, Lentejil, Jete y Almuñécar, de la provincia de Granada y Nerja, Frigiliana, Torrox, Algarrobo y Vélez-Málaga, de la provincia de Málaga.

Características del Producto

El producto se define como los frutos del Chirimoyo (*Annona cherimola* mill.) procedentes de las variedades autóctonas "Fino de Jete" y "Campas", de las categorías "Extra" y "I", destinados a consumo en fresco.

Los frutos deben presentar forma redonda, ovoide o acorazonada, con tendencia simétrica respecto al eje peduncular. En el punto óptimo de recolección el fruto virará del color verde intenso a verde pálido, y experimentará además una pérdida de concavidad de los carpelos y de sus aristas, dando al fruto un aspecto más liso.

La pulpa de la chirimoya en recolección óptima será de color blanco a blanco marfil. Es muy aromática y de sabor subácido, que evolucionará a dulce en el momento del consumo, con un contenido en azúcares solubles de 15° Brix como mínimo.

Categorías y calibres:

Se establece como peso mínimo unitario por fruto 401 gramos para la categoría "Extra" y 226 gramos para la categoría "I".

Datos de la Denominación de Origen

Consejo Regulador de la D.O.P. "CHIRIMOYA COSTA TROPICAL"

Avda. Juan Carlos I. Edificio Estación. Apdo. correos 648

18690 - ALMUÑÉCAR (Granada)

Teléfono: 958/63.58.65

Fax.....: 958/63.92.01

chirimoya@crchirimoya.org

www.crchirimoya.org





Cordero de las sierras de Segura y la Sagra

La confluencia de las provincias de Almería, Granada, Jaén, Albacete y Murcia dan lugar a un área geográfica bien delimitada por grandes áreas montañosas que rodean a una altiplanicie en la que, de forma tradicional, se ha venido desarrollando una forma de vida en torno a dos productos: cereal y ganado ovino. Esta relación, mantenida durante cientos de años, ha producido una especial forma de trabajo con la ganadería ovina que se ha mantenido hasta nuestros días, mejorada por los lógicos avances de la técnica y el manejo del ganado.

En estas condiciones se obtiene un producto, el Cordero de las Sierras de Segura y La Sagra, que tiene su fama en la excelencia de su carne y en la forma de producción ligada a la altitud. Estamos por lo tanto, ante un producto agroalimentario con tradición e historia.

Características del Producto

La carne comercializada bajo el amparo de la I.G.P. es exclusivamente de corderos nacidos y criados en la zona amparada, que proceden de la raza segureña y que superen un riguroso programa de control.

El control abarca desde el nacimiento de los corderos, crianza, alimentación y cuidados sanitarios, hasta su sacrificio, todo ello de acuerdo a la legislación vigente.

El régimen alimenticio de los corderos es exclusivamente lácteo en sus primeras tres semanas de vida y mixto hasta el destete: leche materna y un concentrado de iniciación. Esto se debe a la buena capacidad lechera de la oveja Segureña, lo que le permite criar con facilidad a los corderos. El destete se realiza entre los 40 y 50 días, sacrificándose los corderos entre los 70 y 95, con un peso comprendido entre los 19 y 25 Kg.

La carne de Cordero de las Sierras de Segura y la Sagra es de color rosa pálido o rosa, y se caracteriza por tener escaso sabor y olor característico de la carne de cordero, acompañado de una gran ternura y jugosidad.

Datos de la Indicación Geográfica Protegida

**Consejo Regulador de la I.G.P.
"CORDERO DE LAS SIERRAS DE SEGURA Y LA SAGRA"**

Polígono de la Encantada, s/n

18830 – HUÉSCAR (Granada)

Teléfono: 620/866885

Fax.....: 958/74.05.03

pepepuntas@ancos.org

www.ancos.org





Espárrago de Huétor Tájar

El consumo de espárragos verdes silvestres (trigueros) era común durante el Imperio Romano. Esta tradición fue introducida en la Península Ibérica por los árabes. En este sentido, se conocen diferentes libros de gastronomía de Al-Andalus en los que se habla de los espárragos trigueros como exquisito manjar en diferentes preparaciones culinarias.

En la actualidad estos espárragos son obtenidos a partir de turiones verdes-morados, tiernos, sanos y limpios, de esparragueras *Asparagus officinalis L.*, subespecie genéticamente tetraploide, similar al espárrago triguero silvestre habitual en las regiones mediterráneas. Proceden de variedades autóctonas seleccionadas en la zona desde principios de siglo XX.

La IGP comprende los términos municipales de Huétor-Tájar, Loja, Salar, Villanueva de Mesías, Moraleda de Zafayona e Íllora, de la Vega Baja del río Genil.

Características del Producto

Características de las variedades autóctonas:

A nivel morfológico:

Coloración del turión morado, bronce-morado, bronce, verde-morado o verde. El diámetro de los tallos es delgado (4-12 mm.), y la cabeza aguda o acuminada, y de mayor diámetro que el resto del tallo. Los turiones presentan un pequeño espolón debajo de las escamas.

A nivel organoléptico:

Presentan una textura tierna carnosa y firme, así como un delicado sabor amargodulce y profundo aroma, que recuerda al espárrago triguero silvestre.

A nivel citológico: Dotación cromosómica tetraploide $2n=40$.

Calibre:

- (a) Calibrado por longitud: la longitud de los turiones estará comprendida entre 20 y 30 cm.
- (b) El diámetro mínimo será de 4 mm. en ambas categorías, y el calibrado estará comprendido entre los 4 y los 10 mm, y entre los 10 mm. y más.
Los espárragos destinados a conserva podrán presentarse enteros o cortados y serán de las categorías 'Extra' y 'Primera'.

Datos de la Indicación Geográfica Protegida

Consejo Regulador de la I.G.P. 'ESPÁRRAGO DE HUÉTOR TÁJAR'

Ctra. de la Estación, s/n

18360 - HUÉTOR-TAJAR (Granada)

Teléfono: 958/33.34.43

Fax.....: 958/33.25.25

esparragodehuetortajar@andaluciajunta.es

www.esparragodehuetortajar.com





Jamón de Trevélez

El Jamón de Trevélez es reconocido y vinculado al medio de la Alpujarra alta desde hace más de 200 años. Así, encontramos numerosas referencias bibliográficas procedentes del siglo XIX, culminando con el reconocimiento de la calidad del Jamón de Trevélez en 1862 por parte de su Majestad la Reina ISABEL II de España. Actualmente existen, en la comarca, empresas dedicadas a la elaboración de este tipo de jamón con más de 50 años de historia.

La zona de elaboración se encuentra al este de la provincia de Granada. Los municipios que la integran son: Trevélez, Juviles, Busquístar, Pórtugos, La Tahá, Bubión, Capileira y Bérchules.

Características del Producto

El Jamón de Trevélez se elabora en el parque natural de Sierra Nevada, a más de 1200 m de altitud, declarado reserva de la biosfera por la UNESCO.

El Jamón de Trevélez se elabora utilizando únicamente la selección de las mejores carnes, controlando las buenas condiciones de vida de los animales, y su estricta alimentación vegetal.

3 características principales diferencian al auténtico jamón de Trevélez:

- ◆ El jamón de Trevélez tiene un contenido reducido de sal. Éste es inferior a 3,5g por cada 100 g de producto, uno de los más bajos del mercado,
- ◆ además, el jamón de Trevélez se elabora sin aditivos artificiales (ausencia de sales nítricas – conservantes E-250 y E-252-),
- ◆ su larga curación natural

Datos de la Denominación Específica

Consejo Regulador de la Denominación Específica "JAMÓN DE TREVÉLEZ"

Plaza Francisco Abellán, s/n
18417 – TREVÉLEZ (Granada)
Teléfono: 958/85.85.82
Fax.....: 958/85.89.03
info@jamondetrevez.es
www.jamondetrevez.es





Miel de Granada

La producción de miel en la zona granadina se remonta a tiempo inmemorial. Así, la calidad de la miel de Granada es conocida y está ampliamente documentada desde inicios del siglo XIV.

La provincia de Granada presenta una gran variabilidad orográfica y climática que incide de forma directa sobre el sector y marca por ejemplo las rutas de trashumancia internas que los apicultores realizan buscando las diversas floraciones, principal factor que confiere las peculiares características diferenciadoras a la Miel de Granada.

Prácticamente el 70% de las explotaciones granadinas están establecidas en áreas protegidas, en donde se han podido identificar unas 92 formas polínicas pertenecientes a unas 50 familias botánicas.

La zona de producción, abarca todos los términos municipales de la provincia de Granada, en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Características del Producto

Tipos de miel:

Miel monofloral de castaño (*Castanea sativa*), Miel monofloral de romero (*Rosmarinus officinalis*), Miel monofloral de tomillo (*Thymus sp.*), Miel monofloral de aguacate (*Persea americana*), Miel monofloral de naranjo o azahar (*Citrus sp.*), Miel monofloral de cantueso (*Lavandula stoechas*), Miel de la sierra y Miel multifloral.

Características fisicoquímicas generales para todas las mieles:

- Humedad menor al 17,5%
- Hidroximetilfurfural < 10 mg/kg.

Características melisopolinológicas generales para todas las mieles:

- Espectro polínico conformado principalmente por las Familias Cistaceae, Lamiaceae, Fagaceae, Rosaceae, Asateraceae, Brassicaceae, Fabaceae, Myrtaceae, Boraginaceae, Salicaceae, Campanulaceae, Resedaceae, Plantaginaceae, Apiaceae, Caesalpinaceae y Lauraceae
- Erica sp. < 1%

Datos de la Denominación de Origen

Consejo Regulador de la D.O.P.'MIEL DE GRANADA'

C/ Barranco s/n, Camino del Forestal

18420 - LANJARÓN (Granada)

Teléfono: 958/77.11.31

Fax.....: 958/77.11.96

mieldegranada@mieldegranada.es · apinevada@terra.es

www.mieldegranada.com





Pan de Alfacar

El 'Pan de Alfacar' es único. Es un pan de tradición a base de harina, masa madre natural fermentada en la zona de elaboración, agua del manantial del acuífero de Fuente Grande, levadura de panificación y sal común.

Los panaderos logran un buen pan gracias a las propiedades del agua de Alfacar y al uso de masa madre natural. Además, el proceso cuidadoso, lento y artesanal es una de las claves de la calidad del 'Pan de Alfacar'.

Una buena fermentación requiere un equilibrio de humedad, pH y temperatura. Esta etapa es arte y experiencia.

Se tarda como mínimo dos horas y media y hasta cuatro horas en elaborar un 'Pan de Alfacar' artesano, desde el amasado de los ingredientes hasta el final de su cocción.

En la actualidad se encuentra en proceso de aprobación la IGP 'Pan de Alfacar', que incluye La zona de producción de los términos municipales de Alfacar y Víznar.

Características del Producto

Todos los formatos son elaborados de forma artesana y son cuatro:

- ➔ Los "bollos" de 250gr y los bollitos de peso inferior que se reconocen por sus "tetras" formadas a mano.
- ➔ Los "roscos" de 250gr con forma de elipse crujiente.
- ➔ Las "roschas" de 500gr con forma de corona dorada.
- ➔ Las "hogazas" de 250gr, 500gr y 1 kg con su forma bombeada y en el interior una miga cremosa y suave.

Datos de Contacto

GREMIO DE PANADEROS DE ALFACAR

Avda. De Alfaguara, 9
18.170 – ALFACAR (Granada)
Teléfono: 958/54.08.24
Fax.....: 958/54.08.24
pandefalfacar@gmail.com
www.pandefalfacar.es





Vino de calidad de "Granada"

Granada ha sido desde siempre una provincia y una zona geográfica rica en variedades vitivinícolas y en procedimientos de elaboración del vino. Su forma de elaboración y su resultado final, hicieron que los vinos hechos aquí alcanzaran fama, sobre todo durante la dominación musulmana y en el medievo.

En la provincia de Granada existen tres zonas geográficas: vino de la Contraviesa-Alpujarra, vino de la tierra Altiplano de Sierra Nevada (zona norte) y vino de la tierra Laderas del Genil (zona sur-oeste) que se encuentran agrupadas en VCPRD (Vinos de Calidad Producidos en Regiones Determinadas), "Vino de Calidad de Granada".

La zona de producción de uva y de vinos amparados por la mención «Vino de Calidad de Granada», está constituida por los terrenos ubicados en los 168 términos municipales de la provincia de Granada recogidos en el Reglamento del Vino de Calidad de Granada y de su Órgano de Gestión.

Características del Producto

Variedades de uva blanca:

Vijiriego, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo o morisca, Pedro Ximenez, Palomino, Baladí Verdejo y Torrontés.

Variedades de uva tinta:

Tempranillo, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Monastrell, Romé y Petit Verdot.

Variedades de uva para espumoso:

Vijiriego, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo o morisca y Torrontés y Pinot Noir.

Características del vino:

Los vinos tintos destacan por su color rojo granate casi oscuro, borde teja con ribetes violáceos, brillante y nítido, que en boca resulta muy aterciopelado y persistente, con gran variedad de matices, que supondrán un asegurado placer para los sentidos de los consumidores.

Los vinos blancos suelen distinguirse por su color amarillo pajizo claro con matices verdosos, brillante y nítido, de gran intensidad aromática de frutas que sorprende en la boca por su gran suavidad y fresca, buena estructura y agradable y refrescante acidez.

Datos de la V.C.P.R.D.

V.C.P.R.D. VINOS DE CALIDAD DE GRANADA.

Calle Mesón Nº 63,

C.P. 18.360, Huétor Tajar, Granada.

Teléfono: 691-032409

e-mail: asoc.vinoscalidadgranada@gmail.com



Abreviaturas más comunes

CC.RR.: Consejos reguladores.

D.E.: Denominación específica.

D.O.: Denominación de origen.

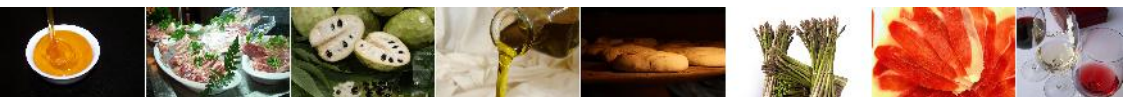
E.T.G.: Especialidad Tradicional Garantizada.

D.O.P.: Denominación de Origen Protegida. Se corresponde a las D.O. a nivel de las instituciones europeas.

I.G.P.: Indicación Geográfica Protegida. Se corresponde a las D.E. a nivel de las instituciones europeas.

O.G.: Órgano de Gestión.

V.C.P.R.D.: Vinos de Calidad Producidos en Regiones Determinadas.



Edita

Diputación de Granada. Delegación de Asistencia a Municipios

Responsable: Francisca González Luján. Diputada-Delegada

Realización Técnica

Juan Ignacio Fernández Saavedra

Helena Gállego Gutiérrez

Nuria Trinidad Rebollo

Rafael Jiménez Álvarez

fotografía

Fondos de las DO/DE/IGP/VCPRD

Rafajim

Impresión

Imprenta de la Diputación de Granada

Localización de la Provincia de Granada





Casajón Regular
Denominación de Origen
Montaña de Granada



**Poniente de
Granada**
Denominación de Origen



PAN DE **alfacar**



Diputación de Granada

Red de municipios



UNIÓN EUROPEA
LEADER



CALIDAD CERTIFICADA



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJO REGULADOR DE PRODUCTOS DE CALIDAD