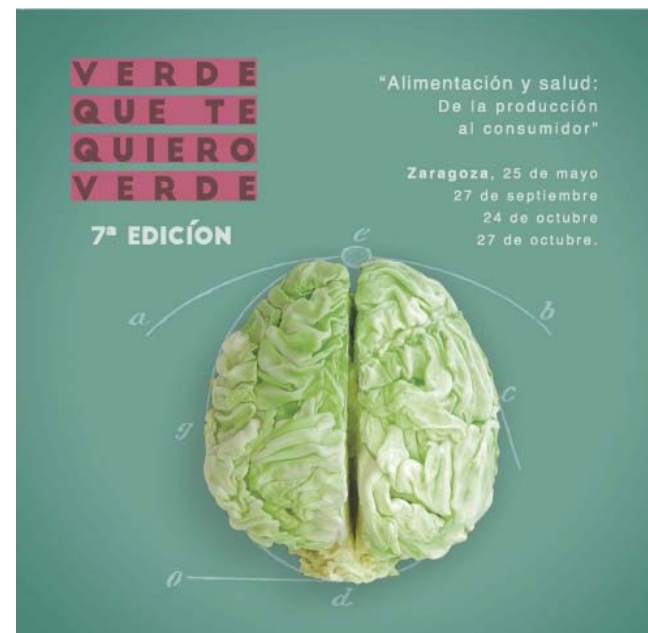




# LOS ALIMENTOS C'ALIAL

*Zaragoza, 27 de Septiembre 2016*







## Calidad diferenciada

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 adicionales a las exigencias de calidad estándar obligatorias para todos los alimentos.

### Ley 9/2006 de Calidad Alimentaria de Aragón

Es una marca de garantía ligada al producto, no al origen geográfico. Es de ámbito europeo



## Figuras de Calidad diferenciada

- Denominaciones geográficas de calidad – DOP, IGP, VCPRD.
- Especialidades tradicionales garantizadas - ETG
- Producción ecológica.
- Artesanía alimentaria.
- Producción integrada.
- Marcas de calidad alimentaria – **C'ALIAL**

Ley 9/2006 de Calidad Alimentaria de Aragón



# Figuras de Calidad diferenciada

## Alimentos de Aragón: autenticidad y carácter.

Figuras de calidad alimentaria en Aragón:





## MARCA DE GARANTÍA

Es aquel signo utilizado por una pluralidad de empresas bajo el control y utilización de su titular que certifica que los productos a los que se aplica cumplen unos requisitos comunes, en especial en lo que concierne a su *calidad, componentes, condiciones técnicas o modo de elaboración*. (**Ley 17/2001, de 7 de diciembre, de Marcas**)

Va acompañada de un reglamento de uso en el que se indican los requisitos para pertenecer a dicha marca.





## Nacimiento de la marca de calidad en Aragón

- Año 1991: iniciativa del Gobierno de Aragón de crear una marca de calidad
- Año 1993: publicación en el BOA del primer reglamento: el de la Longaniza de Aragón
- Año 1997: creación de ADEPACA ante la gran demanda de productos a incorporar
- Año 2016: 38 reglamentos diferentes, 19 empresas



## Logotipo



- Aragón Calidad Alimentaria (Decreto 158/91)
- Calidad Alimentaria (Decreto 151/98). Derogado el 30 de enero de 2010
- C'aliaI (Orden de 25 de julio de 2007)







# PRODUCTOS C'ALIAL

## CÁRNICOS:

Longaniza de Aragón

Chorizo

Conserva de cerdo en aceite

Lomo embuchado

Morcilla

Paleta curada

Cecina

Pollos camperos

Carne de conejo

Carne de vacuno

Ternasco ahumado

## REPOSTERÍA:

Trenza

Pastel Ruso

Castañas de mazapán

Frutas de Aragón

Turrón negro y guirlache

Tortas de manteca

Tortas de Balsa

Piedrecicas del Calvario

Florentina

Coc

Productos de pastelería y repostería

## HORTOFRUTÍCOLAS:

Borraja

Arroz

Aceite de oliva virgen extra

Fruta protegida con tratamientos integrados

Oliva de Caspe

Cebolla dulce de Fuentes

Vinagre de vino

Azafrán

Conservas de frutas

## LÁCTEOS:

Queso maduro

Queso fresco

Yogur de oveja

## OTROS:

Huevos

Pan

Miel

Pastas alimenticias



## REGLAMENTOS TÉCNICOS

- **Nombre** del producto o grupo de productos
- Descripción del **método de producción**, incluyendo las materias primas y/o ingredientes
- **Características** del producto: parámetros físico-químicos, microbiológicos y/u organolépticos
- **El envasado y etiquetado**
- Las condiciones específicas del **régimen de control**



## CARACTERISTICAS C'ALIAL

- Cuidada selección de **materias primas**
- Escasa o nula utilización de **aditivos**
- Cuidado **proceso de elaboración**
- **Presentación** del producto
- **CONTROL**



# YOGUR C'ALIAL

# NORMA DE CALIDAD YOGUR

de oveja» que cumpla las características y requisitos que se definen en el presente Reglamento, y todos los requisitos exigidos por la legislación vigente que le sea de aplicación.

**Artículo 2. Definición.**

Se denomina «yogur de oveja» al producto de leche coagulada obtenida por fermentación láctica mediante la acción de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus* a partir de leche pasteurizada de oveja exclusivamente, debiendo los microorganismos productores de la fermentación láctica ser viables y estar presentes en el producto terminado en cantidad mínima de 1x10<sup>7</sup> ufc/gr. o ml.

**Artículo 3. Tipos de yogur.**

Según los productos añadidos, los yogures pueden clasificarse:

- a) Yogur natural: es el definido en el artículo 2.
- b) Yogur con fruta, zumos y/u otros productos: es el definido en el artículo 2 al que se han añadido fruta, zumos y/u otros productos.

21787

Núm. 201

Boletín Oficial de Aragón

11/10/2011



Capítulo II  
Ingredientes

**Artículo 4. Materias primas**

1. En la elaboración del «yogur de oveja» se utilizarán exclusivamente las siguientes materias primas:

- a) Leche pasteurizada de oveja
- b) Fermentos lácticos: *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*.

2. En el caso de yogur con fruta, zumos y/u otros productos, además de las materias primas señaladas en el apartado 1, podrán añadirse las materias primas autorizadas para este tipo de yogur por la norma de calidad para el yogur, aprobada por el Real Decreto 179/2003 o norma que la pueda sustituir en el futuro.

3. No podrá emplearse leche concentrada, leche total o parcialmente desnatada, nata, leche en polvo, suero en polvo, proteínas lácteas u otros productos procedentes del fraccionamiento de la leche.

**Artículo 5. Aditivos.**

No podrán utilizarse aditivos en la elaboración del producto

Capítulo III  
Elaboración

**Artículo 6. Proceso de elaboración.**

1. El proceso de elaboración del yogur de oveja comprende las siguientes etapas:

- a) Pasterización de la leche de oveja.
- b) Adición de las bacterias lácticas.
- c) Envasado en los materiales descritos en el punto 9.
- d) Fermentación hasta alcanzar un pH igual o inferior a 4,6.

2. Adiciones facultativas:

a) Leche en polvo en cantidad máxima de hasta el 5 por 100 m/m en el yogur natural definido en el artículo 3.1, y de hasta el 10 por 100 m/m en los otros tipos de yogures.

Nata en polvo, suero en polvo, proteínas de leche y/u otros productos procedentes del fraccionamiento de la leche en cantidad máxima de hasta el 5 por 100 m/m en el yogur natural definido en el artículo 3.1, y de hasta el 10 por 100 m/m en los otros tipos de yogures.

b) En los yogures con fruta, zumos y/u otros alimentos y en los yogures aromatizados, azúcar y/o azúcares comestibles y/o edulcorantes autorizados.

c) En los yogures con fruta, zumos y/u otros alimentos, aromas y otros ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes autorizados.

d) Gelatina, únicamente en los yogures con fruta, zumos y/u otros alimentos y en los aromatizados, con una dosis máxima de 3 g/kg de yogur.

Cuando además de la gelatina se utilicen estabilizantes, la cantidad máxima total será de 3 g/kg de producto terminado.

e) Almidones comestibles, modificados o no, distintos de aditivos alimentarios, únicamente en los yogures con fruta, zumos y/u otros alimentos y en los aromatizados con una dosis máxima de 3 g/kg de producto terminado.

Productos lácteos sin aromatizantes fermentados por la acción de organismos vivos y sus sucedáneos con un contenido de grasas inferior al 20%	E 406 Agar E 407 Carragenano E 410 Goma garrofín E 412 Goma guar E 415 Goma xantana E 440 Pectinas E 460 Celulosa E 466 Carboximetilcelulosa E 471 Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos E 1404 Almidón oxidado E 1410 Fosfato de monoalmidón E 1412 Fosfato de dialmidón E 1413 Fosfato fosfatado de dialmidón E 1414 Fosfato acetilado de dialmidón E 1420 Almidón acetilado E 1422 Adipato acetilado de dialmidón E 1440 Hidroxipropil almidón E 1442 Fosfato de hidroxipropil almidón E 1450 Octenil succinato sódico de almidón E 1451 Almidón acetilado oxidado	Quantum satis
---	---	---------------



## LONGANIZA C'ALIAL

1. En la elaboración de la «longaniza de Aragón» amparada por la marca «C' alial» se utilizará carne magra de cerdo en una proporción mínima del 70 por ciento y tocino o piezas grasas del cerdo en una proporción máxima del 30 por ciento.

d) Embutido de la masa en tripa natural de cerdo con un calibre entre 30 y 40 milímetros.

*Artículo 4. Aditivos.*

b) Dentro de los colorantes: sólo se utilizará el colorante natural autorizado E-120 (cochinilla, ácido carmínico, carmines).

## NORMA DE CALIDAD DERIVADOS CÁRNICOS

Chorizo	Chorizo, salchichón y denominaciones equivalentes tales como morcón, longaniza, fuet, etc	E 120 Cochinilla ácido carmínico, carmines	200 mg/Kg
Salchichón		E 124 Ponceau 4R, rojo cochinilla	250 mg/Kg



## LONGANIZA C'ALIAL

DETERMINACIONES	CONTENIDO (%)
Humedad (máximo)	40
Proteínas cárnicas (mínimo) *	35
Grasa (máxima) *	52
Hidroxiprolina (máxima) *	0.6
Hidratos de carbono totales, expresados en glucosa (máximo) *	8
Hidratos de carbono insolubles en agua, expresados en glucosa (máximo) *	1,5
Otras proteínas (máximo) *	1

\* sobre sustancia seca

## NORMA DE CALIDAD DERIVADOS CÁRNICOS

Derivados cárnicos curados-madurados:

Denominación del producto	Categoría comercial	Grasa g/100 g s.s.s.	Hidratos de carbono g glucosa/100 g s.s.s.	Proteína total g/100 g s.s.s.	Relación colágeno/proteína Porcentaje	Proteínas añadidas g/100 g
Chorizo. Salchichón.	extra	≤ 57	≤ 9	≥ 30	≤ 16	≤ 1
Chorizo sarta extra.		≤ 57	≤ 2	≥ 30	≤ 16	≤ 1
Chorizo de Pamplona.	extra	≤ 65	≤ 8	≥ 25	≤ 22	≤ 1
Salami.	extra	≤ 68	≤ 9	≥ 22	≤ 25	≤ 1
Salchichón de Málaga.	extra	≤ 50	≤ 5	≥ 37	≤ 14	≤ 1
Chorizo y Salchichón ibérico.	extra	≤ 65	≤ 5	≥ 22	≤ 25	≤ 1
Chistorra.		≤ 80	–	≥ 14	–	≤ 3
Sobrasada.		≤ 85	≤ 5	≥ 8	≤ 35	≤ 3
Chorizo y Salchichón y restos de embutidos curado-madurados.		≤ 70	≤ 10	≥ 22	≤ 30	≤ 3

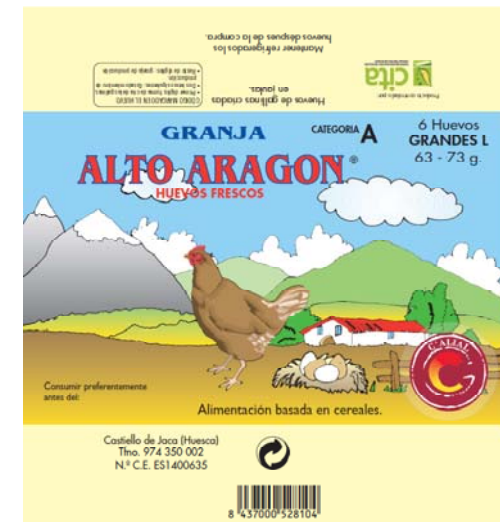


## HUEVOS C'ALIAL

*Artículo 5.*—La alimentación debe comportar un mínimo del 65 % de cereales, de los cuales el maíz ha de representar más del 30 %. Se prohíbe el empleo de harinas de pescado y carne, las semillas enteras de girasol y los turtós de colza y algodón. El turtó de girasol se podrá emplear en una proporción máxima del 7 %.

La coloración de la yema se obtendrá a base de los pigmentos contenidos en la alimentación de las gallinas y a pigmentos naturales. Se prohíbe el empleo de colorantes artificiales.

*Artículo 6.*—Los huevos se recogerán como mínimo dos veces al día y se almacenarán en locales cerrados y aislados, a una temperatura máxima de 18°C.





## FRUTAS DE ARAGÓN C'ALIAL

### CAPÍTULO II Ingredientes

#### Artículo 3. Ingredientes.

1. En la elaboración de las «Frutas de Aragón» se utilizarán las siguientes materias primas:
  - a) Manzana, pera, melocotón, albaricoque, cereza, higo, ciruela y naranja confitadas, con una concentración mínima de 72° Brix.
  - b) Cobertura de chocolate, con unos contenidos mínimos de 35 % de manteca de cacao y del 60 % de cacao
2. No podrá emplearse ningún otro tipo de grasa.
3. En las frutas confitadas no se permite el uso de aditivos

**FRUTAS DE ARAGÓN.** Ingredientes: Fruta (albaricoque, cereza, melocotón, naranja y pera), azúcar, cobertura de chocolate negro (61% de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de soja, extracto natural de vainilla). Posible presencia de frutos con cáscara, proteínas de leche y huevo, gluten y cacahuete.

## FRUTAS DE ARAGÓN NO C'ALIAL

**Ingredientes:** Frutas surtidas confitadas (cereza, melocotón, pera, calabaza, naranja, sandía, manzana, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, antioxidante: E-330, conservantes: E-200, E-211, E-220, E-223 y colorante: E-127) y cobertura de chocolate negro (manteca de cacao, azúcar, pasta de cacao, emulgente: lecitina de soja (no OMG), aromas: vainilla y vainillina. Cacao min. 61%)  
Puede contener trazas de productos lácteos (incluidas lactosa).





# TURRÓN NEGRO Y GUIRLACHE C'ALIAL

## CAPÍTULO II Ingredientes

### *Artículo 3. Ingredientes.*

1. En la elaboración del «Turrón Negro» amparado por la marca «C' alial» se utilizarán las siguientes materias primas:

- a) Almendra entera variedad Langueta Desmayo, Marcona, Belona o Soleta, ligeramente tostada, calibre mínimo 12 mm, con una permisividad de menor calibre del 5% en peso
- b) Miel
- c) Azúcar
- d) Oblea.

2. En la elaboración del «Guirlache» amparado por la marca «C' alial» se utilizarán las siguientes materias primas:

- a) Almendra entera variedad Langueta Desmayo, Marcona, Belona o Soleta, calibre 12-14 mm, repelada y ligeramente tostada
- b) Azúcar
- c) Opcionalmente podrá utilizarse miel
- d) Grageas de anís en grano.

3. En ningún caso se permite el empleo de aditivos.

### *Artículo 4. Proporciones de las materias primas.*

Las proporciones de las materias primas serán las siguientes:

1. Para el «Turrón Negro»:

- a) Almendra: mínimo 70 %
- b) Miel: mínimo 15 %
- c) Azúcar: mínimo 9 % y máximo 11 %
- d) Oblea: 1-2 %.

2. Para el «Guirlache»:

- a) Almendra: mínimo 50%
- b) Suma de azúcar y miel: máximo 50%.



## ARROZ C'ALIAL

- Tierras de cultivo: son los arrozales de mayor altitud sobre el nivel del mar en España: comarcas de Cinco Villas, Monegros y Cinca Medio.
- Cultivado con agua procedente del deshielo de los Pirineos: pureza
- Cada envase contiene arroz monovarietal: cocción uniforme.
- Mayor porcentaje de granos sin defectos.



## Algo más que una marca

- Incrementar el valor añadido de los alimentos, de las materias primas y de los elementos alimentarios.
- Mejorar la competitividad de los mismos en el mercado global.
- Fijar población en el medio rural.
- Reconocer los valores culturales que vinculan determinadas maneras de producción a una zona concreta.
- Ofrecer a los consumidores una garantía de calidad en sus compras.



## EMPRESAS

- Cumplir reglamento técnico
- Autorización específica para un producto
- Autorización temporal (3 años)
- Documentación: memoria del producto, modelo etiquetas/envases, plan de control...



## IMPORTANCIA DE LA MARCA

Sector	Producción (Kg.)	Ventas (€)
Hortofrutícola	1.259.054	1.498.494 €
Cárnico	39.450	316.835 €
Huevos (en docenas)	142.490	128.521 €
Lácteos	63.168	532.302 €
Repostería	109.742	1.524.577 €
<b>TOTAL</b>	<b>1.619.904</b>	<b>4.000.729 €</b>

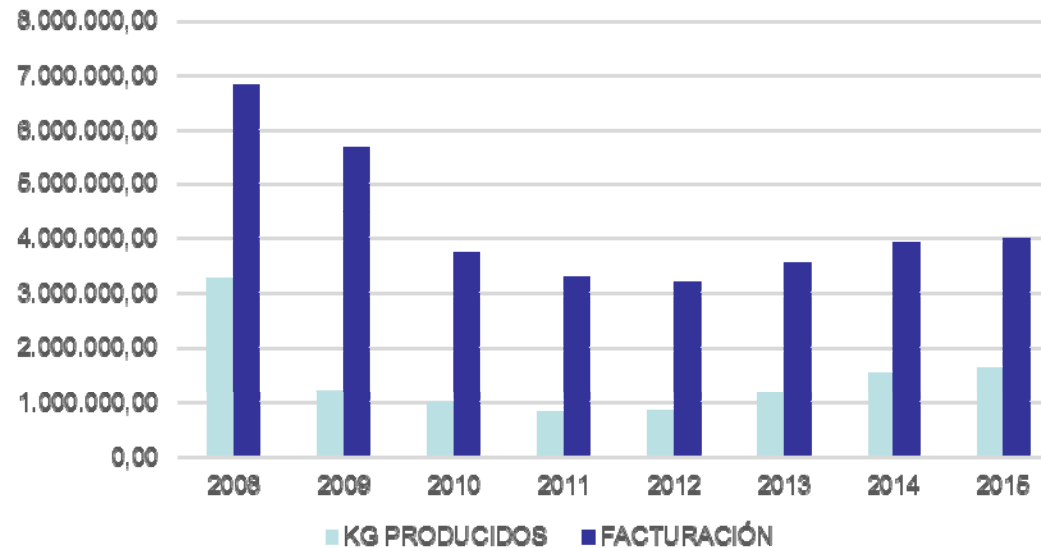
Datos 2015. Fuente ADEPACA





# IMPORTANCIA DE LA MARCA

EVOLUCION C'ALIAL



Fuente ADEPACA





## SALTO A D.O.



Un dato que muestra el alto nivel de exigencia que caracteriza al sello de la C para cumplir sus fines de garantizar, promocionar y defender los productos agroalimentarios de calidad.



## PREMIOS

En 1998 ADEPACA obtuvo el **Premio a los Alimentos de Aragón**, otorgado por la Academia de Aragonesa de Gastronomía, en recompensa tanto la labor de promoción realizada por ADEPACA como el trabajo de las empresas de la marca “Calidad Alimentaria” y su papel social, ya que en su mayoría se trata de cooperativas o empresas familiares ubicadas en el medio rural, con lo que ejercen un destacado efecto reequilibrador del territorio.

En 2003, la marca “Calidad Alimentaria” recibió el **premio Aura** otorgado por la revista Restauradores, en reconocimiento a la aportación que la marca ha hecho a la gastronomía y al arte de vivir.





Alimentos  
que marcan  
la diferencia







**MUCHAS GRACIAS**



Ctra. Cogullada 65 – Mercazaragoza – Edif.

Centrorigen

Tf: 976 475 891

E-mail: [calidad@aiaa.es](mailto:calidad@aiaa.es)