

Denominaciones de Origen y de Calidad Diferenciada



Denominaciones de Origen Protegidas

QUESOS

- AFUEGA'L PITU ***
- CABRALES ☉
- GAMONÉU (GAMONEDO) ***
- QUESO CASÍN ***
- QUESO DE LOS BEYOS ***

SIDRAS

- SIDRA D'ASTURIÉS ☉
- (SIDRA DE ASTURIAS)
- ESCANDA DE ASTURIAS ***

Indicaciones Geográficas Protegidas

CARNES

- TERNERA ASTURIANA ☉

EMBUTIDOS

- CHOSCO DE TINEO ***

LEGUMBRES

- FABA ASTURIANA ☉



Vinos de la Tierra

- CANGAS

Agricultura Ecológica

- PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS (COPAE)



*** Denominación en proyecto

☉ Inscrita en el Registro de la UE



Afuega'l Pitu

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona delimitada es el escenario natural que se articula en torno a los ríos Nalón y Narcea. Los municipios que integran esta zona son: Morcín, Riosa, Santo Adriano, Grado, Salas, Pravia, Tineo, Belmonte, Cudillero, Candamo, Las Regueras, Muros del Nalón y Soto del Barco del Principado de Asturias. Es un queso graso que puede ser fresco o madurado, elaborado con leche entera pasteurizada de vacas sanas de la raza Frisona y Asturiana de los Valles. De pasta blanda, de color blanco o bien anaranjado rojizo si se le añade pimentón. En los quesos que tengan un periodo de maduración de 60 días no será requisito la pasteurización de la leche. De forma troncónica o de calabacín, con un peso entre 200 y 600 gramos, tiene corteza natural y consistencia variable. Se elaboran cuatro variedades, Atroncau Blancu, Atroncau Rosu, Trapo Blancu y Trapo Rosu. Se producen más de un millón de litros de leche con destino a la elaboración de quesos con DOP. El Consejo Regulador tiene registradas 12 queserías que comercializan más de 130.000 kilos de queso, que se distribuyen en su totalidad en el mercado nacional.



Cabrales

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción y elaboración de queso comprende 18 términos municipales de la comarca de Cabrales y 3 municipios de Peñamellera Alta, en el Principado de Asturias. Se elabora con leche cruda de vaca o con mezcla de leche de oveja y cabra. El proceso de maduración oscila entre 3 y 6 meses y se efectúa en cuevas naturales de la comarca de Cabrales. De forma cilíndrica irregular, su peso es de 1 a 2 kilos, de corteza blanda, untuosa, de color amarillado anaranjado, despiden un fuerte olor muy característico. Mantecoso al paladar, ligeramente picante y con un intenso retrogusto de excelente calidad. Están censadas más de 3.500 cabezas de ganado en 71 explotaciones ganaderas que producen 5 millones de litros de leche al año. Las 40 queserías registradas producen y comercializan una media anual de 500.000 kilos de queso, que se destinan en su totalidad al mercado nacional.



Gamonéu (Gamonedo)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona geográfica está situada en el Parque Nacional de Picos de Europa y los municipios que la integran son Cangas de Onís y Onís en el Principado de Asturias. Es un queso graso, madurado, de corteza natural, elaborado con leche de vaca, oveja y cabra o con mezclas. Queso de forma cilíndrica, entre 0,5 y 7 kilos, la consistencia de la pasta es dura o semidura, su color en el interior es blanco o blanco-amarillento y en el exterior es peculiar, ya que se produce como consecuencia del ahumado. Su sabor presenta un predominio suave de humo y ligeramente picante. En boca evoluciona a mantecoso y con regusto persistente a avellanas. Las variedades autorizadas son las tradicionales "Gamonéu" o "Gamonedo" del Puerto y "Gamonéu" o "Gamonedo" del Valle. En el Consejo Regulador figuran inscritas 9 explotaciones ganaderas y más de 800 cabezas de ganado, que producen más de 800.000 litros de leche con destino a la elaboración del producto. Están registradas 9 queserías que comercializan 70.000 kilos de queso con DOP.



Sidra d'Asturies (Sidra de Asturias)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

El ámbito amparado es la comunidad autónoma de Asturias. Los lagares se encuentran en Oviedo, Gijón y Villaviciosa, principalmente. Como concejos productores de manzana de

sidra destacan los dos últimos más Siero, Colunga, Nava, Llanes, Langreo, Piloña, Cangas de Onís, Onís y Caravia. La sidra es el producto resultante de la fermentación del mosto natural fresco de manzana de sidra, que contiene exclusivamente gas carbónico de origen endógeno. Su graduación alcohólica mínima es de 4,5°. Se elaboran tres tipos de sidra: la natural, de escanciado tradicional; la denominada de nueva expresión, filtrada y clarificada, y la espumosa, que se elabora a partir de 22 tipos de manzana. La superficie destinada al cultivo de manzano de sidra con DOP supera las 490 hectáreas. Se encuentran inscritos más de 300 productores y 18 empresas elaboradoras de sidra natural. La producción media anual es de 9,5 millones de litros, de los que se comercializan 1,6 millones de litros con DOP.



Ternera Asturiana

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La zona de producción, crianza y engorde del ganado amparado por la IGP abarca todo el territorio de la comunidad autónoma del Principado de Asturias. Los animales utilizados para la producción de la carne protegida por esta IGP serán de las razas Asturiana de los Valles, Asturiana de la Montaña y sus cruces entre sí; serán igualmente admitidos cruzamientos entre machos puros de esas dos razas con hembras procedentes genéticamente de las razas autóctonas asturianas. El amamantamiento de los terneros es obligatorio en los cinco primeros meses, el resto del período alimentario es a base de pastos y concentrados aprobados por el Consejo Regulador. La edad máxima de sacrificio es de un año para los animales de la categoría comercial Ternera y de 18 meses para el Añojo. En el CR figuran inscritas 4.800 explotaciones, 60.108 vacas madre, 10 mataderos, 14 salas de despiece y 202 carnicerías autorizadas. La comercialización media anual supera los 4 millones de kilos.

Chosco de Tineo

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La zona de elaboración de este embutido se extiende a los municipios de Tineo, Allende, Belmonte de Miranda, Cangas de Narcea, Salas, Somiedo, Valdés y Villalón en el occidente y suroccidente del Principado de Asturias. El producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Chosco de Tineo es un embutido crudo-curado y ahumado en ciego de cerdo. Los ingredientes que se emplean en su elaboración son: 80% como mínimo de cabecera de lomo y 15% como mínimo de lengua, sal, pimentón y ajo. La tripa que se utiliza como cobertura del chosco es el ciego del cerdo, de ahí su forma redondeada e irregular. Su color característico es el rojizo, más o menos intenso según la carne utilizada y la concentración de pimentón. Su sabor es agridulce con un suave toque ahumado. Los choscoks pueden comercializarse en piezas enteras, crudos o cocidos, y también en trozos o loncheados. Al ser muy reciente la puesta en marcha de esta Indicación Geográfica Protegida, en el Consejo Regulador no existen datos sobre el número de industrias elaboradoras y cantidad de producto comercializado, aunque en la actualidad hay 8 industrias cárnicas que elaboran Chosco de Tineo y venden su producción en Asturias, que podrían recibir autorización para comercializar el producto con la IGP.



Faba Asturiana

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La zona de producción de las judías secas amparadas está constituida por los terrenos ubicados en el territorio de la comunidad autónoma del Principado de Asturias. La producción se centra en fincas de labor de unos 3.000 metros cuadrados de superficie media y de hasta 80.000 metros cuadrados de superficie máxima, localizadas en las riberas de los ríos o zonas llanas donde es posible la utilización de maquinaria de cultivo. La zona de elaboración y en-

vasado coincide con la de producción. La IGP ampara aquellas judías secas, separadas de la vaina, de la variedad tradicional Granja Asturiana. El grano es oblongo, largo y aplanado. Las judías secas amparadas deberán pertenecer a las categorías comerciales Extra y Primera. Los granos deben estar enteros, sanos y con un contenido en humedad máximo del 15%. En el Consejo Regulador están registrados 213 productores y la superficie de cultivo inscrita supera las 115 hectáreas. La producción media anual es de unos 210.000 kilos, de los que 170.000 pertenecen a las categorías Extra y Primera. Las 26 empresas inscritas, 22 de ellas con actividad, comercializan 100.000 kilos al año con IGP.



Agricultura ecológica en Asturias

En Asturias hay 5.530 hectáreas de agricultura ecológica, de las que algo más de 4.800 ha se encuentran calificadas, 471 ha aparecen en conversión y las restantes 1.350 ha están en su primer año de prácticas. Atendiendo a su superficie, los pastos y praderas ocupan el primer lugar, con más de 6.350 ha, seguidos a mucha distancia por los frutales (120 ha) y los bosques (107 ha).

El número total de operadores ecológicos asturianos llega a las 227 personas, de las que 181 son productores, 40 elaboradores y 17 comercializadores. En esta comunidad autónoma hay 146 explotaciones ganaderas ecológicas.



Destacan 86 dedicadas al vacuno de carne, 22 al ovino de carne y 16 a la apicultura. Hay también 9 explotaciones de vacuno de leche y 9 de caprino de carne. Además se encuentran en actividad 20 agroindustrias ecológicas vinculadas a las producciones vegetales y 37 a las producciones animales. Entre las primeras, el grupo más importante es el de la panificación y pastas alimenticias (7), seguidas por las bodegas y embotelladoras (6). Dentro de las segundas, las más importantes son las de carnes frescas, con 17, y los mataderos, con 7.