

CRITERIOS, PROBLEMÁTICAS Y PROPUESTAS PARA LA IDENTIFICACIÓN DE ALIMENTOS TRANSFORMADOS A PARTIR DE RECURSOS FITOGENÉTICOS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA

Dra. Isabel González Turmo

Lorea Egaña Martínez

1.- Introducción

El presente proyecto se enmarca dentro del Plan de Acción Andaluz de Recursos Fitogenéticos. Ha sido realizado por encargo del Departamento de Prospectiva (DAP) de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía (AYP), mediante convenio con el convivium de Slow Food SevilaySur y está asociado a la firma por parte del Parlamento de Andalucía del Tratado de Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura, impulsado por la FAO. El periodo de realización ha sido de 14 meses, comprendidos entre enero de 2010 y marzo de 2011. El proyecto ha sido dirigido por la Dra. Isabel González Turmo, investigado por Lorea Egaña Martínez¹ y redactado por ambas.

La conservación de los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura (en adelante RRFFAA) es imprescindible para la seguridad y soberanía alimentarias. La comunidad internacional, consciente de la importancia de los RRFFAA para garantizar la alimentación y contribuir al desarrollo sostenible, ha desarrollado a partir de 1980 políticas para su identificación, caracterización, evaluación, conservación y uso². La conservación sostenible de los recursos fitogenéticos con riesgo de erosión genética de interés para la alimentación y la agricultura

¹ Siendo parte de su tesina final de master en Historia y Cultura de la Alimentación (Universidad de Barcelona, Universidad François Rabelais de Tours y Universidad de Bolonia).

² La primera actuación internacional fue la aprobación del *Compromiso Internacional sobre Recursos Fitogenéticos* (Compromiso), acuerdo voluntario adoptado por FAO (1983) y supervisado por la CRGAA, con la adhesión de 113 países. En el Programa 21 (1992) se pidió el fortalecimiento del Sistema Mundial de la FAO sobre RRFFAA y la revisión del Compromiso acorde al *Convenio sobre la Diversidad Biológica* (CDB). En 1996 se realiza el *Primer Informe sobre el Estado de los Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura en el Mundo* y 150 países aprueban la *Declaración de Leipzig* y el *Plan de Acción Mundial para la Conservación y la Utilización Sostenible de los Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura* (PAM), que sentó las bases para la realización del *Tratado Internacional sobre los Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura* (TIRFAA). En 2001 FAO aprobó el TIRFAA, que entró en vigor en 2004, sustituyendo al Compromiso. Ha sido ratificado por 126 países y la UE. En 2009 la CRGAA aprobó el *Segundo Informe sobre el Estado de los Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura en el Mundo* que servirá de base para actualizar el PAM (Véase <http://www.planttreaty.org/> y <http://www.fao.org/>).

(incluidas las especies silvestres afines a las cultivadas), se plantea a tres niveles -Ex-Situ³, In-Situ⁴ y On-Farm (en finca)⁵. En el caso de Andalucía, la Administración Autonómica, junto con un grupo de expertos, representantes de diferentes instituciones y asociaciones⁶ acordaron la redacción de un Libro Blanco de Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura de Andalucía⁷, del que formaran parte los productos alimentarios transformados (en adelante transformados) vegetales procedentes de RRFFAA. Con ello, se pretendía dotar al Libro Blanco de una dimensión cultural, indispensable para una comprensión completa del objeto de estudio, que comprende tanto el patrimonio genético como el cultural.

2.- Objetivos, metodología y fases

El objetivo fundamental del presente proyecto ha sido la identificación de las investigaciones y registros⁸ relacionados con el estudio, producción y divulgación de los transformados a partir de RRFFAA de Andalucía, con objeto de contribuir a establecer una estrategia que permitiera su conservación y utilización. Dado que, sin embargo, no se tiene constancia de que existan investigaciones o registros específicamente dedicados a los transformados a partir de RRFFAA en Andalucía, el objetivo se ha concretado en identificar y analizar todos los registros sobre transformados para posteriormente establecer conexiones con los resultados del grupo de trabajo dedicado a la recopilación y valoración de los RRFFAA. Se trataba, por tanto, de conocer las instituciones públicas y privadas, así como las actuaciones que éstas desarrollen, relacionadas con el registro, prospección, inventario, caracterización, evaluación y documentación de transformados y de aislar dentro de ellos los casos de transformados a partir de RRFFAA. Solo que, en lugar de proceder directamente a la detección de los transformados a partir de RRFFAA, ha sido necesario

³ Conservación de los recursos fitogenéticos fuera de su hábitat natural, por ejemplo: en bancos de germoplasma.

⁴ Conservación del material genético en su entorno natural y, en el caso de especies de plantas cultivadas, en el entorno agrícola en el que han desarrollado sus propiedades distintivas.

⁵ Conservación In- Situ de variedades locales, por tanto, es una particularidad de la anterior, e implicaría el cultivo de estos materiales en sus zonas de origen y con las técnicas tradicionales.

⁶ Asistieron a las reuniones sobre los RRFFAA de Andalucía convocadas por AYP (14/07 y 20/09/09): José Esquinas Alcázar (ex miembro de la FAO y uno de los fundadores del TIRFAA) y representantes de BGA, UCO, US, IFAPA, INIA, CRF-INIA, OEVV, IAS-CSIC, IRNA-CSIC, FAO, Biodiversity International, SGMRE- AYP, DGGMN- CMA, Slow Food, RAS, COAG, UPA, ASAJA, FAECA y COMAV- CPI (Valencia).

⁷ En las reuniones se dejó patente la complementariedad de los tres tipos de conservación y la necesidad de que se llevaran a cabo a través de acciones y proyectos coordinados. El Libro Blanco pretende ser el punto de partida.

⁸ Se utilizará el término registro para referir a inventarios, catálogos, bases de datos, etc. con una relación de productos.

ampliar el trabajo a la identificación de los registros de transformados de Andalucía, tanto si son procedentes de RRFFAA como si no lo son⁹.

El proyecto se ha estructurado en las siguientes fases de trabajo:

1. Toma de contacto con servicios de la Junta de Andalucía, instituciones, organismos y asociaciones implicadas.
2. Búsqueda de información en la red.
3. Búsqueda bibliográfica.
4. Identificación de los registros que comprendan transformados andaluces.
5. Análisis de la información suministrada por cada uno de los registros.
6. Identificación de los transformados andaluces de origen vegetal que figuran en los registros.
7. Identificación de los transformados que provengan de RRFFAA.
8. Exposición de los resultados y propuestas.

3.- Consecución de los objetivos propuestos y resultados.

El proyecto ha realizado el siguiente recorrido analítico, cumpliendo gran parte de los objetivos propuestos:

A.- Se han consultado las fuentes de instituciones públicas y privadas, así como las acciones que promueven, relacionadas con el registro, prospección, inventario, caracterización, evaluación y documentación sobre transformados a partir de RRFFAA. La consulta es muy completa, aunque no hay seguridad de que sea exhaustiva. Puede ser desglosada del siguiente modo:

1. Se han identificado todos los registros promovidos por las fuentes¹⁰.

⁹ El cambio de titularidad del grupo de trabajo dedicado a la identificación de los RRFFAA, del que en 2011 se ha hecho cargo el Servicio de Prospección de DAP, y la imposibilidad consiguiente de coordinar las fases de trabajo, ha obligado a alterar la metodología inicial, que suponía la identificación de los transformados una vez se tuvieran los resultados sobre RRFFAA. De ahí que los resultados no se refieran solo a los transformados a partir de RRFFAA sino, en primera instancia, a los transformados vegetales en general y al análisis de los problemas conceptuales y metodológicos que en este momento supone la identificación y catalogación de los transformados a partir de RRFFAA.

¹⁰ Los registros identificados han sido los siguientes: *Inventaire des produits alimentaires traditionnels des regions de L'Union Europeenne* (GEIE Euroterroirs. UE). *Catalogación y caracterización de los productos típicos agroalimentarios de Andalucía* (Departamento de Economía Agraria. UCO). *Alimentos de España. Inventario español de los Productos Tradicionales de la Tierra* (MAPA). *Denominaciones de Calidad* (AYP). *Registro de Industrias Agroalimentarias de Andalucía- GRIA* (AYP). *Directorio digital de elaboradores de alimentos ecológicos en Andalucía* (AYP). *Marca Calidad Certificada* (actualización 20 de Agosto 2010) (AYP). *Relación de empresas y productos de la Marca Parque Natural* (actualización 21 Junio 2010) (CMA). *La Despensa de Andalucía* (ARA). *Productos. Fogón Rural* (ARA). *Marca Calidad Territorial Europea. Calidad Rural* (Coord. Andalucía GDR Condado de Jaén). *Tierra Culta Selección* (Coord. GDR Serranía de Ronda). *Listado de Productos y Productores – Mercado Rural de Andalucía- por Comarca que participa en esta ACC* (Coord. GDR Campiñas de Jerez). *Catálogo del Patrimonio Oléicola. Nuevos*

2. Se han descrito los proyectos en los que se enmarcan los registros.
3. Se han analizado pormenorizadamente todos los registros y se han señalado los aspectos que pueden contribuir o, por el contrario, dificultar la identificación de transformados a partir de RRFFAA.
4. Se han identificado los transformados vegetales citados en los registros.
5. Se han aislado los casos en que se citan las variedades.
6. Se ha cruzado la información recibida del Departamento de Prospectiva (DAP).
7. Se ha elaborado un primer listado de transformados a partir de RRFFAA, ampliable a medida que vayan siendo identificados nuevos recursos fitogenéticos.
8. Se han desarrollado estudios de casos.

Este análisis permite afirmar que existe mucha y muy diversa información sobre transformados vegetales en Andalucía, entre los que presumiblemente hay un importante potencial de transformados a partir de RRFFAA. La completa identificación de éstos últimos requiere, sin embargo, avanzar previamente en la identificación de los recursos genéticos. No obstante, se han podido identificar aquéllos transformados a partir de RRFFAA citados en los registros consultados que ofrecen información sobre variedades y los que coinciden con los listados facilitados por el Departamento de Prospectiva (DAP). Para el futuro, se prevé que la consulta de las fuentes y el análisis de los registros realizados en este trabajo permita avanzar con más facilidad en la localización de los transformados a partir de RRFFAA, a medida que las analíticas hagan posible su identificación.

B.- Se han analizado la clasificación de los productos y la estructuración de los contenidos de los registros, con objeto de avanzar en la definición de pautas metodológicas que permitan realizar propuestas para la unificación de criterios en la identificación y caracterización de los transformados a partir de RRFFAA. Este análisis puede ser desglosado del siguiente modo:

1. Se han aislado y analizado los criterios de clasificación y estructuración de todos los registros.
2. Se han comparado los criterios de clasificación de todos los registros.

Recursos para el desarrollo del mundo olivarero en las comarcas oléícolas partipantes en la ACC (Coord. GDR Sierra de Magina). *Olores y Sabores de la Axarquía* (GDR Axarquía). *El Sabor de la Alpujarra* (GDR La Alpujarra- Sierra Nevada). *Calidad Litoral de la Janda. Catálogo de productos agroalimentarios* (GDR Litoral de la Janda). *Inventario de Recursos Patrimoniales, Culturales, Naturales y Turísticos de la Subbética Cordobesa* (GDR Subbética cordobesa). *Directorio de Productoras/es* (FACPE). *Catálogo de productos*. (EPEA). *Productos* (APAS- Subbética). *Arca del Gusto* (Slow Food SevillaySur). *Alimentos recomendados* (Slow Food SevillaySur). *Productos de nuestros socios* (Slow Food SevillaySur). *Inventario de Alimentos: variedades vegetales, razas animales y alimentos transformados* (Slow Food SevillaySur). Se han excluido portales webs comerciales y registros de empresas o cooperativas, incluyendo las englobadas en asociaciones, instituciones, marcas promovidas por la Administración, etc.

3. Se han aislado aquellos registros que ofrecían criterios comparables e información suficiente.
4. Se han identificado todos los ítems de los formularios de todos los registros y los ítems y subítems de todos los productos de los registros seleccionados.
5. Se han comparado los ítems y subítems de todos los productos de los registros seleccionados (total: 335), identificando duplicidades y solapamientos en los contenidos.
6. Se han asociado esos ítems y subítems en agrupaciones y bloques temáticos, para facilitar el análisis comparado de los contenidos.
7. Se ha comparado la presencia de dichas agrupaciones y bloques temáticos de contenidos en los registros seleccionados.

De este análisis comparado se deduce que no existen criterios homologados en la clasificación de los productos y de la información vertida en ítems. Esa falta de homologación es lógica, puesto que los objetivos de esos registros eran diferentes a los establecidos en este caso, pero no deja de ser un escollo para avanzar en la presente y futura identificación de transformados a partir de RRFFAA.

La unificación de criterios resultaría fundamental para posteriores estudios comparativos, tanto dentro como fuera de Andalucía, así como para la difusión de los transformados a partir de RRFFAA. Por otra parte, permitiría ampliar de manera constante y casi automática la catalogación de transformados a partir de RRFFAA. La previa definición y selección de criterios y la elaboración de un formulario unificado, requieren, sin embargo, de un proceso de toma de decisiones en torno a algunas de las cuestiones que se plantean en las siguientes páginas.

Por último, existe también una generalizada indefinición conceptual. Se utilizan indistintamente términos clasificatorios, como sector, categoría, directorio, división o actividad y términos calificadores como patrimonial, tradicional, típico, etc. Una definición y selección de los términos a utilizar en cada caso facilitarían la identificación y clasificación de los transformados a partir de RRFFAA.

4.- Definición de criterios y propuestas metodológicas para la catalogación de productos alimentarios transformados procedentes de Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura.

4.1. Los productos alimentarios transformados: rasgos diferenciales y sus implicaciones metodológicas.

La identificación y el análisis de los transformados en general, y de los procedentes de RRFFAA en particular, requieren necesariamente de criterios y metodología muy distintos al de los recursos genéticos. A diferencia de éstos, las entradas de los registros no pueden ser acumuladas por

anotación lineal. La mayoría de los transformados contienen varios ingredientes, varios condimentos y pueden utilizar varias técnicas y procedimientos de transformación y/o culinarios. Es decir, que a partir de un recurso genético se pueden obtener productos muy distintos; y es más: pueden intervenir varios recursos tanto en los ingredientes como en los condimentos. La elaboración de un transformado supone, por tanto, inevitablemente un proceso donde los elementos a considerar se abren en abanico, generando, de modo parecido a como ocurre con las cocinas, una multiplicación de resultados. Esta apertura en abanico se amplía aun más cuando se pasa al nivel del análisis de las técnicas de transformación y/o conservación empleadas. Técnicas distintas generan apariencias y proporciones distintas de ese recurso en el producto final¹¹. Es necesario establecer criterios y tomar decisiones sobre el marco en el que cada transformado será considerado procedente de RRFFAA, dependiendo de la posición relativa del recurso genético en esa combinación de ingredientes, condimentos y técnicas que es el transformado. De lo contrario, el investigador y el técnico dudarán a cada paso sobre la consideración del transformado como procedente de RRFFAA. Al final de la cadena, el consumidor podría sentirse defraudado.

Es precisamente esta falta de definición de criterios, además de otros factores, lo que dificulta la identificación y catalogación de los transformados en general y, más aún, los derivados de RRFFAA. Esa indefinición metodológica da lugar a que los datos aportados por la mayoría de los registros analizados vayan desde una ficha con distintas entradas, a un comentario gastronómico con tintes literarios, una receta o tan solo unos datos comerciales. La presentación de los registros es por tanto muy diversa y plantea serios problemas a la hora de establecer comparaciones entre ellos o de decidir su inclusión o exclusión en el trabajo que nos ocupa.

4.2. Criterios a definir para la catalogación de productos alimentarios transformados a partir de Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura.

Resulta indispensable avanzar en la definición de criterios que permitan establecer directrices y límites a la selección de transformados que deban ser considerados como derivados de RRFFAA. A continuación se hace una propuesta sobre los principales criterios a definir:

Para que un transformado sea considerado derivado de RRFFAA, debería ser:

1. Recurso fitogenético. Por definir y/o:
 - El ingrediente principal
 - Todos los ingredientes

¹¹ Una variedad de tomate, por ejemplo, puede ser mezclada en un transformado con otras hortalizas o leguminosas, y condimentos que sean a su vez RRFFAA o no. En función de las técnicas empleadas se pueden obtener transformados de tomates desecados, en aceite, fritos, aperizados, confitados, en mermelada, etc.

- Los condimentos (grasas, hierbas aromáticas, especias, etc. o condimentos secundarios, es decir mezclas o transformaciones de condimentos primarios).
 - Los ingredientes y los condimentos
 - Cualquier criterio siempre que se especifique en el etiquetado
2. **Ámbito territorial** (en este caso, Andalucía). Por definir y/o:
- Ingrediente principal
 - Todos los ingredientes
 - Condimentos
 - Tipologías (ej. Aceitunas de mesa, vinagres, dulces de sartén, etc.)¹²
 - Lugar de producción de los RRFFAA
 - Lugar de elaboración del transformado
 - La empresa
3. Comercializados y/o no comercializados¹³.
4. Industriales y/o artesanos.
5. Actuales (productos que se siguen elaborando, aunque no necesariamente se comercialicen) y/o históricos (fuentes orales y escritas).
6. Patrimoniales/tradicionales/típicos:

En este punto, parece necesario hacer una aproximación conceptual al tema, con objeto de avanzar en la definición y selección de los términos que pueda interesar utilizar en cada caso. Se considera:

- **Típico:** *peculiar de un grupo, país, región, época...* (RAE). Resulta difícilmente objetivable, de ahí que distintas personas de un mismo lugar caractericen a sus alimentos típicos de manera distinta (González Turmo, 2007).
- **Tradicional:** lo relativo a la *transmisión de noticias, composiciones literarias, doctrinas, ritos, costumbres, etc. hecha de generación en generación* (RAE). Resulta escasamente caracterizado y asimismo difícilmente objetivable porque requeriría de límites temporales establecidos, que no se suelen utilizar para denominar a un alimento como tradicional. Un claro ejemplo es el de los muchos productos y comidas rituales que han sido creados en España durante la Democracia y son considerados tradicionales, a pesar de tener pocas décadas de existencia.
- **Patrimonial:** se propone una definición acorde con la caracterización de Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO (2003). Serían Alimentos patrimoniales: *aquellos*

¹² Véase epígrafe 4.3. Clasificación de los productos.

¹³ Los registros analizados son de productos comercializados, pero precisamente los que no se comercializan o lo hacen con dificultad y no están catalogados, tienen más riesgo de desaparición y deben ser investigados en otras fases.

que una sociedad considera como propios y heredados, y conforman su cultura alimentaria, estando vinculados a objetos, espacios, prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades, fruto de la acción histórica continuada de comunidades y grupos sociales (González Turmo, 2004, 2008) Esta definición puede ser objetivada y debe serlo por parte de profesionales, igual que ocurre con el Patrimonio Cultural Material. Engloba además a los dos conceptos anteriores: lo identitario de lo típico y la transmisión temporal de lo tradicional.

4.3. Clasificación de los productos.

Los registros analizados clasifican indistintamente a los mismos productos en sectores, categorías, directorios, división o actividad. En otros casos las entradas aparecen ordenadas alfabética, territorial o aleatoriamente. Parece necesario establecer asimismo criterios al respecto. El problema es que, desde el punto de vista analítico, esos términos son excesivamente amplios. Referirse a hortalizas, frutos o a dulces en general supone englobar en un nivel clasificatorio a transformados muy distintos. Al margen de criterios comerciales que pueda interesar mantener, desde el punto de vista analítico convendría precisar más la clasificación, llegando a especificar, por ejemplo, si el transformado es una hortaliza asada, concentrada, desecada, en salmuera, escabechada, escarchada o sancochada. Es de este modo que la información recogida queda vinculada a la cultura alimentaria.

Para clasificar los transformados en general, y a los de RRFFAA en particular, es conveniente considerar los tres elementos que confluyen en su elaboración: ingredientes, condimentos y técnicas. Es a partir de las muchas combinaciones posibles de esos tres elementos que un mismo recurso genético da lugar a muchos transformados. De esa singularidad de los transformados, a diferencia de los RRFFAA, deviene la necesidad de establecer tipologías donde puedan ser agrupados todos los transformados, en este caso a partir de RRFFAA. Las tipologías son, por tanto, prototipos de combinaciones de ingredientes, condimentos y técnicas repetidos históricamente (González Turmo, 2004, 2005, 2008)¹⁴. Son esos prototipos, que forman parte de las culturas alimentarias porque han sido repetidos durante siglos, los que sustentan a los transformados actuales, generan nuevas versiones y son aceptados por el gusto de los consumidores. El recopilar y clasificar la información de manera que puedan establecerse tipologías y quede, por tanto, vinculada a la cultura alimentaria, permite a su vez conocer, difundir y planificar aspectos fundamentales de la producción y el consumo alimentarios de Andalucía. Permite establecer relaciones entre los transformados de distintos territorios y comprender donde confluyen o divergen los productos

¹⁴ En el caso de los transformados se habla de técnicas, no de procedimientos como en las cocinas populares, porque repiten fórmulas con objeto de obtener siempre el mismo resultado.

andaluces; permite ampliar esas comparaciones a otras comunidades autónomas y estados; permite analizar cómo han evolucionado los transformados y seguir la pista a esa evolución en el futuro; permite comprender cómo y qué modifican los productos en función de la evolución del gusto o del radio de mercado previsto (local versus exportación). Sin esa información que aporta la clasificación en tipologías, se conocerá que es una hortaliza o una legumbre, y sus variedades, pero no habrá modo de vincularlo a la cultura alimentaria. Es necesario avanzar, por tanto, en la definición y caracterización de tipologías de clasificación para los transformados a partir de RRFFAA.

Relación de Tipologías y Subtipologías de Productos Transformados (Andalucía)¹⁵:

¹⁵ Se presentan a un mismo nivel tipologías y subtipologías para facilitar su comparación con los resultados de la identificación de transformados de RRFFAA. Se han incorporado las entradas con la terminología al uso para alimentos transformados y cocina, respetando en la medida de lo posible las entradas por alimentos (hortalizas, frutas, etc.)

- | | | |
|--|--|--|
| 1. Aceites | 20. Especias ²⁴ , raíces ²⁵ ,
vainas ²⁶ y semillas ²⁷ | 45. Hierbas aromáticas |
| 2. Aceitunas de mesa | 21. Féculas | 46. Hojaldres |
| 3. Almíbares | 22. Flores en vinagre ²⁸ | 47. Hongos y setas
apperizados |
| 4. Arropes | 23. Frutas en salmuera | 48. Hongos y setas
desechados |
| 5. Azúcares de caña y
raíces | 24. Frutas en vino | 49. Hortalizas
apperizadas |
| 6. Cacaos | 25. Frutas escarchadas | 50. Hortalizas asadas |
| 7. Cafés | 26. Frutas maceradas | 51. Hortalizas
concentradas ²⁹ |
| 8. Cereales en grano
desechados | 27. Frutas prensadas | 52. Hortalizas desecadas |
| 9. Chocolates | 28. Frutos aliñados | 53. Hortalizas en
salmuera |
| 10. Concentrados ¹⁶ | 29. Frutos confitados | 54. Hortalizas en vinagre |
| 11. Cuajados ¹⁷ | 30. Frutos en almíbar | 55. Hortalizas
escabechadas |
| 12. Dulces batidos y
rellenos ¹⁸ | 31. Frutos en compota | 56. Hortalizas
escarchadas |
| 13. Dulces cocidos ¹⁹ | 32. Frutos en licor | 57. Hortalizas
sancochadas |
| 14. Dulces cuajados | 33. Frutos en miel | 58. Infusiones y tés |
| 15. Dulces de masas de
almendra horneadas ²⁰ | 34. Frutos en vinagre | 59. Jarabes |
| 16. Dulces de masas de
trigo horneadas ²¹ | 35. Frutos prensados | 60. Legumbres desecadas |
| 17. Dulces de sartén ²² | 36. Frutos sancochados | 61. Legumbres hervidas |
| 18. Empanadas | 37. Frutos secos | 62. Legumbres tostadas |
| 19. Esencias ²³ | 38. Frutos tostados | 63. Levaduras |
| | 39. Garrapiñadas | 64. Licores |
| | 40. Guirlaches | 65. Mermeladas |
| | 41. Harinas de legumbres
de freír | 66. Miel de caña |
| | 42. Harinas de trigo de
freír | 67. Panes con levadura |
| | 43. Harinas de trigo de
repostería | 68. Panes sin levadura |
| | 44. Helados | 69. Pastas de cereales |
| | | 70. Pastas ³⁰ |

¹⁶ De levadura, malta, etc.

¹⁷ Flanes, pudines, etc. Lácteos y
huevos como ingredientes
secundarios.

¹⁸ Merengues, piononos, etc.

¹⁹ Arroz con leche, etc.

²⁰ Mazapanes, alfajores, etc.

²¹ Mantecados, polvorones, bollos,
bizcochos, etc.

²² Buñuelos, churros, hojuelas,
pestiños, gañote, rosquillas, tortas
de aceite, torrijas, etc.

²³ De almendra amarga, algarroba,
etc.

²⁴ Sencillas y mezclas.

²⁵ Regaliz, etc.

²⁶ Vainilla, etc.

²⁷ Calabaza, sésamo, etc.

²⁸ Encurtidos: alcázaras, etc..

²⁹ Concentrado de tomate, etc.

- 71. Pasteles salados
- 72. Pudines y productos
con restos de pan.
- 73. Purés
- 74. Salsas
- 75. Sémolas
- 76. Trufas aperizadas
- 77. Tubérculos asados
- 78. Turrónes
- 79. Vinagres
- 80. Vino

³⁰ De aceitunas, de goma en repostería, etc.

4.4. Organización de los ítems y modelo de formulario

Por otra parte, el análisis de los registros y de los formularios y productos que comprenden ha hecho patente la ingente y desigual cantidad de ítems clasificatorios que utilizan. Dejando a un lado los ítems comprendidos en los formularios de todos los registros analizados, solo en los registros seleccionados hay 335 ítems diferentes. En el cuadro que sigue, se muestra como estos 335 ítems han sido asociados en el presente proyecto en 32 agrupaciones y estas, a su vez, en 14 bloques temáticos.

BLOQUES TEMÁTICOS	AGRUPACIONES	ÍTEMES	Inventaire des produits alimentaires traditionnels des régions de l'Union Européenne	Estudio de catalogación y caracterización de los productos típicos agroalimentarios de Andalucía	Alimentos de España Inventario español de los productos tradicionales de la Tierra	Denominaciones de Calidad	Productos Fogón Rural Asociación para el Desarrollo Rural de Andalucía.	Proyecto Leader II: Olores y Sabores de la Axarquía	Área del Gato Slow Food	Alimentos recomendados Convivim de Slow Food Sevilla y Sur	Inventario de alimentos Convivim Slow Food Sevilla y Sur
CLASIFICACIÓN (comprende 32 ítems)	NOMBRE DEL PRODUCTO (comprende 4 ítems)										
	CATEGORIA ALIMENTARIA (comprende 3 ítems)										
	TIPOS Y CLASIFICACIONES DE LAS VARIANTES DEL PRODUCTO (comprende 23 ítems)										
	VARIANTES DEL PRODUCTO (comprende 1 ítem)										
	OTROS NOMBRES (comprende 1 ítem)										
CARACTERIZACIÓN (comprende 45 ítems)	DESCRIPCIÓN (comprende 5 ítems)										
	VARIEDADES VEGETALES (comprende 8 ítems)										
	ESPECIFICIDAD (comprende 15 ítems)										
	CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS (comprende 16 ítems)										
	CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (comprende 1 ítem)										
DATOS GEOGRÁFICOS (comprende 39 ítems)	ZONA GEOGRÁFICA DE PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN (comprende 30 ítems)										
	CARACTERÍSTICAS EDAFOCLIMÁTICAS (comprende 9 ítems)										
DATOS HISTÓRICOS (comprende 18 ítems)	DATOS HISTÓRICOS (comprende 18 ítems)										
PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN (comprende 135 ítems)	MATERIA PRIMA (6 ítems)										
	PROCESO DE PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN, Y FASES (comprende 101 ítems)										
	ENVASADO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE (comprende 10 ítems)										
	ESTRUCTURAS PRODUCTIVAS Y DATOS DE PRODUCCIÓN (comprende 12 ítems)										
	PRODUCTORES (comprende 6 ítems)										
DISTRIBUCIÓN (comprende 6 ítems)	DISTRIBUCIÓN (comprende 6 ítems)										
NORMATIVA Y CERTIFICACIONES (comprende 36 ítems)	NORMATIVA Y CERTIFICACIONES (comprende 31 ítems)										
	ORGANISMOS DE CONTROL (comprende 5 ítems)										
AUDIOVISUALES, IMÁGENES, GRÁFICOS, MAPAS, ETC. (comprende 5 ítems)	AUDIOVISUALES										
	IMÁGENES										
	GRÁFICOS										
	TABLAS										
	MAPAS										
USOS ALIMENTARIOS Y CULINARIOS (comprende 6 ítems)	USOS ALIMENTARIOS Y CULINARIOS (comprende 6 ítems)										
SOLICITUD DE INFORMACIÓN (comprende 2 ítems)	SOLICITUD DE INFORMACIÓN (comprende 2 ítems)										
ACLARACIONES (comprende 2 ítems)	ACLARACIONES (comprende 2 ítems)										
FUENTES Y LINKS (comprende 1 ítem)	FUENTES Y LINKS (comprende 1 ítem)										
FECHA DEL REGISTRO (comprende 1 ítem)	FECHA DEL REGISTRO (comprende 1 ítem)										
DATOS DE CONTACTO RELEVANTES (comprende 1 ítem)	DATOS DE CONTACTO RELEVANTES (comprende 6 ítems)										
TOTAL											

Elaboración propia. Isabel González Turmo y Lorea Egaña.

Esta síntesis de la información permitirá avanzar en la identificación de los ítems indispensables para la catalogación de los transformados a partir de RRFFAA, considerando los siguientes objetivos:

- 1º La necesidad de establecer criterios comunes con la catalogación que se está realizando en otros estados y comunidades autónomas (Brasil, Francia, Suiza, León, Cataluña, etc.).
- 2º La necesidad de rentabilizar la información que ya existe para Andalucía en los registros analizados y en otros que puedan incorporarse en el futuro.
- 3º La necesidad de que esos ítems ofrezcan información que permita la vinculación del producto a su cultura alimentaria.

5.- Catalogación y explotación de datos

Una vez expuestos los criterios que se han propuesto con anterioridad, se debería elaborar, en primer lugar, un formulario que permita unificar en el futuro la información recogida sobre transformados. En segundo lugar, y tras haber elaborado el catálogo de transformados, sería muy interesante, por no decir imprescindible, el desarrollo de una herramienta informática que permitiera establecer correlaciones entre los distintos indicadores y contenidos de dicho catálogo, y entre éstos y el catálogo de RRFFAA.

La detección de diversas correlaciones entre los elementos del catálogo aportaría una información muy rica que facilitaría la toma de decisiones tanto en el ámbito del estudio actual como en el de otros estudios e investigaciones que se pudieran desarrollar en el futuro y que aportarían, sin lugar a dudas, valor añadido en la esfera universitaria, empresarial o política.

6.- Bibliografía

AMAYA CORCHUELO, S. (coord.): *Catálogo del Patrimonio Oleícola. Nuevos recursos para el desarrollo del mundo olivarero en las comarcas oleícolas participantes en la ACC.*, Patrimonio oléicola y puesta en valor de aceites típicos en circuitos comerciales de radio corto: labelización de agrotiendas, GDR Sierra Mágina, Jaén, 2010.

ASOCIACIÓN DE EMPRESAS DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS DE ANDALUCÍA (EPEA): *Catálogo de productos.* (Consulta 9 de Septiembre de 2010). Disponible en <http://www.epea.es>

ASOCIACIÓN DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DE LA SUBBÉTICA (APAS): *Productos.* (Consulta 15 de noviembre 2010). Disponible en <http://www.apas-subbetica.org/principal.htm>

ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL DE ANDALUCÍA: *La Despensa de Andalucía.* Disponible en <http://www.andaluciarural.org/>

- *Productos. Fogón Rural*. (Consulta: 12 de agosto de 2010). Disponible en <http://www.fogonrural.es>

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA. JUNTA DE ANDALUCÍA: *Directorio digital de elaboradores de alimentos ecológicos en Andalucía*. (Actualizaciones 2006, 2007, 2008). Disponible en <http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>

- *Pliegos de Condiciones. Denominaciones de Calidad*. Disponibles en <http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>

- *Registro de productos Calidad Certificada* (Actualización 20 de Agosto 2010).

- *Registro de Industrias Agroalimentarias de Andalucía, GRÍA*. (Consulta: 15 de Diciembre 2010). Disponible en <http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>

CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE. JUNTA DE ANDALUCÍA: *Relación de empresas y productos de la Marca Parque Natural* (Actualización 21 de Junio de 2010). Disponible en <http://www.juntadeandalucia.es/medioambiente/site/web>

CONVIVIUM SEVILLAYSUR. SLOW FOOD: *Alimentos recomendados*. Disponible en <http://www.slowfoodsevillaysur.es>

- *Arca del Gusto*. Disponible en <http://www.slowfoodsevillaysur.es>

- *Inventario de alimentos: variedades vegetales, razas animales y alimentos transformados*. Disponible en <http://www.slowfoodsevillaysur.es>

- *Productos de nuestros socios*. Disponible en <http://www.slowfoodsevillaysur.es>

FEDERACIÓN DE PRODUCTORES Y CONSUMIDORES ECOLÓGICOS DE ANDALUCÍA (FACPE): *Directorio de Productores* (Actualizaciones 2007, 2008, 2009). Disponible en <http://www.facpe.org>

GDR ALPUJARRA- SIERRA NEVADA: *El Sabor de la Alpujarra*, GDR Alpujarra Sierra Nevada, 2008. Disponible en <http://www.adr-alpujarra.com>

GDR AXARQUÍA: *Olores y Sabores de la Axarquía*, GDR Axarquía, 2009. Disponible en <http://www.cdar.org>

GDR CAMPIÑAS DE JEREZ (coord.): *Listado de Productos y Productores – Mercado Rural de Andalucía- por Comarca que participa en esta ACC*, Valorización de los productos agroalimentarios. Mercado Rural. Disponible en <http://www.mercadoruralandalucia.es/>

GDR CONDADO DE JAÉN: *Empresas y entidades con Marca Calidad Territorial*, (consulta 5 de octubre de 2010). Disponible en <http://www.condadojaen.net>

GDR LITORAL DE LA JANDA: *Calidad Litoral de la Janda. Catálogo de productos agroalimentarios*, Acciones de Cooperación, Articulación y Vertebración del Sector Agroalimentario en el Litoral de la Janda, GDR Litoral de la Janda y Asociación de Productores Alimentarios de Calidad del Litoral de la Janda, 2004. Disponible en: <http://www.cdar.org>

GDR PONIENTE GRANADINO: *Calidad Rural. Empresas con marca*. (Consulta 5 de octubre de 2010). Disponible en <http://www.ponientegrnadino.org>

GDR SUBBÉTICA CORDOBESA: *Inventario de Recursos Patrimoniales, Culturales, Naturales y Turísticos de la Subbética Cordobesa*. Disponible en: <http://www.gruposubbetica.com>

GEIE EURROTERROIRS: *Inventaire des produits alimentaires traditionnels des regions de L'Union Europeenne*, Tome 1, Conseil National des Arts Culinaires, París, 1996.

GÓMEZ MUÑOZ A.C. et al.: *Catalogación y caracterización de los productos típicos agroalimentarios de Andalucía (2 V)*, Analistas Económicos de Andalucía, Málaga, 2006.

GONZÁLEZ TURMO, I.: “Algunas notas para el análisis de las cocinas mediterráneas”, en *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*. IEMed, Barcelona, 2005.

- *The anthropology of food: a methodology for analysing recipe books*, Social Science Information, SAGE Publications (London, Thousand Oaks, CA and New Delhi), 43, 2004.

GONZÁLEZ TURMO, I., EL OUARDANI, F., EL AALLALI, A.: *Rojo y verde*, Trea, Oviedo, 2007.

GONZÁLEZ TURMO, I., y MATAIX VERDÚ, J.: *Alimentación y Dieta Mediterránea*. Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea, Sevilla, 2008.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN (MAPA): *Alimentos de España. Inventario de los productos tradicionales de la tierra*. MAPA- Secretaria General de Agricultura y Alimentación, Madrid, 1996.

RAMÍREZ VALIENTE, M. (coord.): *Tierra Culta Selección*, Acción Conjunta de Cooperación Tierra Culta, 2009.

UNESCO: *Convención para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*, 2003. Disponible en <http://www.unesco.org>

<http://www.andanatura.org>

<http://www.calidadcertificada.org>

<http://www.calidadterritorial.com>

<http://www.fao.org>

<http://www.marcaparquenatural.com>

<http://www.planttreaty.org>