



MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE



UNIÓN EUROPEA  
FONDO SOCIAL EUROPEO  
*El FSE invierte en tu futuro*



# RUTA DE LA TAPA ECOLÓGICA 2012

Acción gratuita cofinanciada por Fondo Social Europeo

RUTA DE LA TAPA  
ECOLÓGICA 2012





## INDICE:

1. INTRODUCCIÓN.
2. JUSTIFICACIÓN DE LA ACCIÓN.
  - RESTAURACIÓN ECOLÓGICA.
3. OBJETIVOS.
4. PÚBLICO OBJETIVO.
5. DESCRIPCIÓN DE LA CAMPAÑA:
6. DIFUSIÓN
7. PARTICIPANTES
8. ENTIDAD ORGANIZADORA
9. REQUISITOS DEL PARTICIPACIÓN
10. ACEPTACIÓN DE LAS NORAMS DE PARTICIPACIÓN
11. PRECIO DE LAS CONSUMICIONES
12. CRITERIOS DE SELECCIÓN DE PARTICIPANTES
13. PLAZO DE INSCRIPCIÓN EN LA RUTA
14. INCLUMPLIMIENTO DE LAS BASES DE PARTICIPACIÓN



## 1. INTRODUCCIÓN

Los Alimentos Ecológicos son aquellos que se obtienen de la Agricultura y la Ganadería Ecológica. También se denominan Biológicos u Orgánicos. Son Alimentos de máxima calidad que han sido producidos protegiendo el medio ambiente, respetando el bienestar animal, los sistemas, los ciclos naturales y sin utilizar agroquímicos, ni variedades modificadas genéticamente. Son, también, alimentos sanos que han sido inspeccionados durante su producción y elaboración, controlando la trazabilidad y seguridad alimentaria.

Según el diccionario de la lengua española, la calidad se define como la propiedad o conjunto de propiedades inherentes a algo que permiten juzgar su valor.

En la actualidad, en los países industrializados ya no existe el problema del abastecimiento de alimentos, un aumento de la renta en buena parte de la población y la alarma social provocada por los escándalos alimenticios de años anteriores (vacas locas, dioxinas, etc.) ha hecho que cada vez exista mayor preocupación sobre qué comemos y su calidad.



La política de calidad agroalimentaria se basa en una serie de actuaciones públicas destinadas a mejorar la información de los consumidores sobre la calidad de un producto, a facilitar su diferenciación y promover el consumo de alimentos autóctonos.

Además de la definición de la calidad anteriormente dada, los consumidores poseen una percepción de la calidad como consecuencia de la información que poseen sobre el producto.

Cuando evaluamos la calidad de los alimentos ecológicos no podemos limitarnos a evaluar la calidad del alimento en sí, sino también el impacto que esta producción tiene en el entorno (aspectos socioeconómicos y medioambientales). Así encontramos tres formas de evaluar la calidad de los alimentos ecológicos:

#### Calidad funcional

Nos referimos con esto a la aptitud del producto para ser sometidos a ciertos procesos.

- Adaptación al medio de cultivo: en agricultura ecológica se fomenta el uso de variedades autóctonas, las cuales les





confieren rusticidad al cultivo, con la consecuente disminución de tratamientos.

- Almacenamiento: Diversos estudios han sido realizados sobre el comportamiento post-cosecha de los cultivos ecológicos, llegando a la conclusión de que el porcentaje de pérdidas en éstos es sensiblemente menor que en sus homólogos convencionales. Esto puede deberse a la mayor cantidad de materia seca presente en los alimentos ecológicos y al hecho de que una excesiva fertilización mineral provoca unas mayores pérdidas en el almacenamiento.
- Desechado: Asimismo, los productos ecológicos son preferidos por la industria del desecado debido al mayor contenido de materia seca presente en éstos, como se ha comentado anteriormente.

#### Calidad intrínseca de los alimentos ecológicos

- Calidad sensorial: Con esto nos referimos a la apariencia externa del producto y a la calidad gustativa y organoléptica. La apariencia externa es un factor determinante en la elección de compra por parte del consumidor y uno de los aspectos que más se han cuidado en la agricultura convencional, no siendo



tan importante para los consumidores ecológicos. En muchos casos, se relacionan los productos frescos ecológicos con un tamaño más pequeño y de peor presentación que los convencionales. Esto no tiene por qué ser así, si bien muchas veces el menor tamaño de la fruta y verdura puede deberse a su menor contenido en agua y no en nutrientes.

El sabor de los alimentos es algo más subjetivo, aunque hay numerosos estudios que muestran que el sabor es mejor en alimentos ecológicos que en convencionales. Esto puede deberse, sobre todo, al método de producción (que afecta, por ejemplo, al contenido de humedad) y al empleo de variedades autóctonas.

- Calidad nutricional: Cada vez hay mayor preocupación por el contenido en nutrientes de los alimentos. Numerosos estudios muestran un análisis comparativo de alimentos convencionales frente a alimentos ecológicos. En estos encontramos una mayor cantidad de materia seca en alimentos ecológicos, como se ha comentado anteriormente, un menor contenido en nitratos, en algunos casos se encuentra mayor contenido en minerales, oligoelementos y vitaminas, así como proteínas.



- Calidad higiénica: Con esto nos referimos a los residuos de plaguicidas presentes en los alimentos. La ausencia de estos residuos en los productos es una de las razones fundamentales del consumo de alimentos ecológicos. En cuanto a ganadería, las razones por las que se consume carne procedente de ganadería ecológica son la ausencia de antibióticos, anabolizantes y finalizadores del crecimiento, entre otros productos, que se pueden encontrar en los tejidos animales.

#### Otros aspectos de la calidad

- Aspectos ambientales: El impacto sobre el medio ambiente es mucho menor en agricultura ecológica que en la convencional, debido a que no se usan fertilizantes ni plaguicidas de síntesis. Además protege la biodiversidad, la fertilidad del suelo y hace un uso eficiente del agua y de los recursos, fomentando además el reciclaje de los residuos.
- Aspectos socioeconómicos: La agricultura ecológica vela por unas condiciones de trabajo dignas para los productores, así como por el bienestar animal. Además, se intentan acortar los



RUTA DE LA TAPA  
ECOLÓGICA 2012

canales de comercialización entre los productores y los consumidores finales, de manera que se eliminen los intermediarios, y con ello, el excesivo sobreprecio asociado a estos productos. Esto también favorece el consumo de productos locales y hace que el comercio sea más justo.

## 2. JUSTIFICACIÓN DE LA ACCIÓN.

### • RESTAURACIÓN ECOLÓGICA.

Con el objetivo de satisfacer las necesidades de profesionales y consumidores, la Asociación CAAE ha desarrollado unos estándares de restauración ecológica aplicable a la producción de platos o menús ecológicos.

### ¿Qué es la restauración ecológica?

Se trata de establecimientos del sector de la restauración que desean destinar parte o la totalidad de su actividad a la elaboración de platos con ingredientes producidos bajo el sistema de producción ecológica, como consecuencia del incremento de la demanda de sus clientes. La certificación de estos establecimientos permite controlar su





adecuado funcionamiento según las normas de la Asociación CAAE. Es una medida de garantía antes los clientes que genera una mayor confianza y favorece el mejor desarrollo de dichos restaurantes y de la producción ecológica en general. Se pueden identificar como ecológicos tanto los establecimientos que ofrezcan menús elaborados exclusivamente con productos de esta categoría, como platos contemplados como tales en su oferta gastronómica. Así, un establecimiento podrá aplicar la marca CAAE a su carta completa o sólo a parte de ella.

### ¿Cómo se identifican?

Los establecimientos que cumplan con los requisitos exigidos por el Servicio de Certificación CAAE, pueden distinguirse como ecológicos y utilizar la marca CAAE una vez que, de forma independiente, se ha verificado su conformidad respecto a las normas de referencia.

La producción ecológica en el territorio español ha superado las 1.650.000 hectáreas con más de 27.800 productores y cerca de 3.000 elaboradores. Andalucía lidera el sector con casi el 54% de la superficie y más de 11.200 operadores. Aunque el mayor porcentaje de éstos productos se exportan, el consumo interno se está dinamizando y cada vez hay más puntos de venta de productos



ecológicos. Conocer que ha comido la vaca cuyo filete nos llevamos a la boca o donde y como ha crecido la lechuga y la zanahoria que acompaña la carne, son cuestiones que cada vez se preguntan más los consumidores.

Por otro lado, el sector HORECA juega cada vez un papel más importante en la alimentación. La tendencia de la sociedad actual es comer más fuera de casa. Casi el 30% de lo que gastan las familias españolas en alimentación lo destinan a comer en la calle. También, los líderes de la cocina actual restan protagonismo a los productos más caros y se lanzan a la búsqueda de las materias primas sencillas, que cada vez son más escasas. Bajo esta tendencia, los cocineros se han convertido en cazadores de productos de calidad, concretamente, cada vez utilizan más ingredientes que procedan de la Agricultura y la Ganadería Ecológicas.

El aumento progresivo de establecimientos del Sector de la Restauración que pueden destinar parte de su actividad a la elaboración de platos con ingredientes producidos bajo el método de Producción Ecológica como consecuencia del incremento de la demanda de sus clientes, nos lleva a poner en marcha la “**RUTA DE LA TAPA ECOLÓGICA 2012**”.



### 3. OBJETIVOS

- Fomentar el conocimiento de los Alimentos Ecológicos en el sector HORECA, dando a conocer su riqueza y variedad gastronómica, para así conseguir avanzar hacia una oferta de calidad, capaz de generar empleo y riqueza.
- Fomentar la divulgación de la situación actual y futuro del sector de la Producción Ecológica.
- Estimular un desarrollo adecuado, profesional y con el grado de rigurosidad adecuado desde el punto de vista de la trazabilidad y seguridad alimentaria.
- Fomentar la participación en el proyecto del sector de la restauración, para acercarlos a las empresas y profesionales del sector ecológico certificado.
- Dar a conocer el sistema de funcionamiento de los procesos de certificación aplicables en el sector de los alimentos ecológicos, permitiendo la integración de los establecimientos



RUTA DE LA TAPA  
ECOLÓGICA 2012

y empresas de la restauración en los procesos de control de la alimentación ecológica que permite favorecer el prestigio y la confianza en los sistemas de producción y elaboración de alimentos ecológicos.

- Enriquecimiento derivado del trabajo común y del intercambio de conocimientos, experiencia y buenas prácticas.
- Poner en valor los beneficios de aunar alimentos ecológicos y dieta mediterránea.
- Acercar al público general los productos ecológicos, fomentando así el consumo de los mismos. Asimismo se pretende concienciar a las personas respecto a la calidad y las ventajas que suponen el uso de alimentos ecológicos en la vida cotidiana.





#### 4. PÚBLICO OBJETIVO

1. Asociaciones de Hostelería
2. Asociaciones de jefes de cocina
3. Restaurantes
4. Hoteles
5. Escuelas de Hostelería
6. Público en General
7. Operadores de la producción ecológica
8. Medios de comunicación



RUTA DE LA TAPA  
ECOLÓGICA 2012

## 5. DESCRIPCIÓN DE LA CAMPAÑA

La Ruta de la Tapa Ecológica 2012 trata de fomentar la participación en el proyecto del sector de la restauración, para acercarlos a las empresas y profesionales del sector ecológico certificado.

La ruta comenzará con un acto de presentación, y contará con la participación de hasta 15 establecimientos hosteleros, en los que se ofrecerán diferentes y sabrosas tapas que harán las delicias de nuestros exquisitos paladares durante los días de celebración del evento, del 22 al 23 de septiembre de 2012 en el horario que se establezca.

Desde la Asociación CAAE, se facilitarán los contactos de proveedores de alimentos ecológicos a los establecimientos participantes para elaborar las tapas y el material de difusión de la campaña.

Como colofón, se sorteará entre los establecimientos participantes una cesta de alimentos ecológicos variados, así como la Certificación CAAE gratuita durante un año; lo cual le permitirá la comercialización y venta de productos ecológicos certificados, además de conferirle una distinción de calidad certificada.



La tapa, constituye el elemento esencial de la gastronomía de esta tierra andaluza. Esta antigua costumbre ha sabido no sólo mantenerse, sino que ha sido capaz de evolucionar con las bondades, experiencia y características de la nueva cocina, una de las más ricas de España, debido a su gran variedad de productos; del mar, de la vega y de montaña, con elementos tan esenciales en la gastronomía española como el aceite de oliva, todo ello, regado con magníficos vinos que en ella se elaboran.

El tapeo es una noble cultura, una forma de compartir, es disfrutar de sus gentes, de una conversación y de vivir unos momentos de relax. Es una forma de vida. La nuestra.

Déjese llevar y disfrute de una de nuestras joyas.

El público que participe en esta campaña podrá acceder de forma ágil al sector de la producción ecológica, con unos conocimientos generales de las características de la agricultura y ganadería ecológica pero también de la situación en cuanto a variedad de productos existentes y calidad diferenciada con un planteamiento motivador y dinamizador.



## 6. DIFUSIÓN

La difusión de la campaña se realizará a través de la página web de la Asociación CAAE, [www.caae.es](http://www.caae.es) y de la página web del Proyecto Ecoinspira2, [www.ecoinspira.es](http://www.ecoinspira.es), además se publicará diferente material de difusión entre el que se encontrará un completo folleto de la Ruta en el que se pueda encontrar toda la información asociada a esta, incluyendo un mapa para localizar los bares y restaurantes, sin olvidar los días que cada bar la pone a disposición de la Ruta.

En los restaurantes que participen en la campaña, se dispondrá de un área en la que se expondrá material informativo sobre la agricultura y la ganadería ecológicas, y los beneficios para la salud y el medio ambiente, etc.

Con esta campaña se podrán establecer con mayor facilidad contactos comerciales entre empresas ecológicas y los diferentes agentes de la restauración, además de a través de la página web de la Asociación CAAE donde podrán acceder a una Eco guía con información actualizada de elaboradores, comercios, restaurantes y





RUTA DE LA TAPA  
ECOLÓGICA 2012

empresas en general que trabajan con productos ecológicos certificados.

## 7. PARTICIPANTES

La Ruta de la Tapa Ecológica 2012 tendrá un carácter abierto a la participación de todas las personas físicas ubicadas en Andalucía cuyas actividades profesionales se encuadren dentro de los siguientes grupos:

- Bares y Restaurantes
- Hoteles con restauración y zona de bar
- Escuelas de hostelería

Y adquiere los compromisos establecidos en las presentes bases de participación.

## 8. ENTIDAD ORGANIZADORA

La Entidad Organizadora de la Ruta de la Tapa Ecológica 2012, reconociendo como tal a aquella encargada de su gestión, coordinación, mantenimiento, inspección, y mejora constante será la



Asociación CAAE a través de su oficina central y las distintas oficinas territoriales.

Asimismo, la entidad organizadora se compromete a sortear entre los establecimientos participantes una cesta con alimentos ecológicos, así como la concesión gratuita durante un año de la Certificación CAAE.

## 9.- REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

A) Todos los participantes en la Ruta de la Tapa Ecológica 2012 se comprometen a cumplir los siguientes requisitos:

1.- Estar en posesión de la Licencia de Apertura y datos de alta en el Impuesto de Actividades Económicas en alguna de las actividades encuadradas en el marco que la organización establece.

2.- Cumplan con todos los requisitos establecidos en la normativa vigente en materia de sanidad, higiene, limpieza y seguridad durante la celebración de la campaña. El personal de atención al público de dichos establecimientos deberá estar en posesión del carné de manipulador de alimentos.

3.- El participante se compromete a mantener abierto y funcionando su establecimiento en el horario fijado al respecto y en la



fecha de celebración de la Ruta de la Tapa Ecológica 2012, que será del 22 al 23 de septiembre de 2012.

4.- Cada establecimiento se compromete a incluir en su carta las tapas que desde la Asociación CAAE se le indique, que serán como máximo de tres y que siempre que sea posible ya estará en la oferta del local.

B) Los participantes tendrán que cumplir los siguientes requisitos específicos:

1.- En cuanto a los bares y restaurantes participantes, existe la obligatoriedad de servir las tapas con alimentos ecológicos ofertadas el sábado y domingo, que son los días de promoción de la Ruta, desde el 22 al 23 de septiembre de 2012, comprometiéndose a no cambiarlas durante la duración del evento y con previsión para que no se agoten las existencias hasta el momento de clausura de la muestra.

2.- Los bares y restaurantes participantes tienen que mostrar en sitio visible para la clientela en el local, un cartel con el nombre de la campaña, no pudiéndose modificar la tapa durante la celebración de la Ruta. Este cartel será proporcionado por la Asociación CAAE.

3.- El establecimiento participante se compromete a dar difusión a la Ruta de la Tapa Ecológica 2012 poniendo en lugar visible



el material promocional (carteles, enara, etc), proporcionados por la Asociación CAAE.

#### **10.- ACEPTACIÓN DE LAS NORMAS DE PARTICIPACIÓN**

Para participar, se deberá cumplimentar y firmar la solicitud de inscripción adjunta como anexo I a estas bases, lo cual conlleva la aceptación de cada una de las normas de participación de los inscritos.

No obstante, la aceptación definitiva de participación queda reservada a la Asociación CAAE.

#### **11.- PRECIO DE LAS CONSUMICIONES**

El precio de la tapa, lo determinará cada establecimiento según su política y criterio de precios.

El precio establecido de la tapa, igualmente, se mantendrá para consumiciones servidas en la terraza del establecimiento, en el caso de contar con ésta.

La oferta de promoción de la tapa indicando el precio establecido se expondrá en sitio visible en el local durante la celebración de la campaña.





RUTA DE LA TAPA  
ECOLÓGICA 2012

## 12.- CRITERIOS DE SELECCIÓN DE PARTICIPANTES

La Ruta de la Tapa Ecológica 2012 tendrá un carácter abierto a la participación de todas las personas físicas cuyas actividades profesionales se encuadren dentro de los grupos definidos por la Asociación CAAE en la cláusula séptima y novena de estas bases.

## 13.- PLAZO DE INSCRIPCIÓN EN LA RUTA

Se fijará un plazo de inscripción para todos los establecimientos interesados en participar en la Ruta, que comprenderá hasta el 14 de septiembre de 2012.

Estas bases de participación estarán disponibles en la página web del Proyecto Ecoinspira2 [www.ecoinspira.es](http://www.ecoinspira.es) y se podrán solicitar al siguiente mail [ecoinspira2@caae.es](mailto:ecoinspira2@caae.es).

PARA SOLICITAR LA INSCRIPCIÓN A ESTE EVENTO, PUEDE HACERLO ACCEDIENDO A LA PÁGINA WEB DEL PROYECTO ECOINSPIRA2, [www.ecoinspira.es](http://www.ecoinspira.es), Y DESCARGANDO GRATUITAMENTE LA FICHA DE INSCRIPCIÓN. TAMBIÉN SE



PUEDE SOLICITAR A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO [ecoinspira2@caae.es](mailto:ecoinspira2@caae.es).

#### 14.- INCUMPLIMIENTO DE LAS BASES DE PARTICIPACIÓN

El no cumplimiento de alguna de las anteriores bases por parte de los establecimientos participantes en la Ruta de la Tapa Ecológica 2012 conllevará automáticamente la exclusión de la campaña, además de la exclusión para futuras ediciones.

La Asociación CAAE también se reserva el derecho de excluir futuras participaciones en ediciones posteriores a aquellos establecimientos que no ofrezcan la tapa durante cualquiera de los días que dura la campaña y en los horarios establecidos.