

Las marcas de calidad diferenciada CON CARNÉ DE IDENTIDAD

JORGE A. SANTISO BLANCO. Director General de Industrias Agroalimentarias y Alimentación. MAPA.

Las marcas de calidad diferenciada han mostrado un fuerte potencial como instrumentos de promoción en un mercado alimentario que se caracteriza por su grado de saturación y madurez y con unos consumidores cuyo nivel de información les permite unos mayores niveles de exigencia.

En el campo de la alimentación se observa con frecuencia una cierta confusión entre calidad de los alimentos y las diferentes opciones de calidad diferenciada. Así, todos los productos tienen sus parámetros de calidad, unos parámetros que con carácter general cumplen ampliamente los productos que podemos encontrar en el mercado. Pero más allá de los parámetros de calidad están las diferentes opciones de protección de productos que por sus peculiaridades, por su origen o por su proceso de elaboración presentan unas características específicas que los hacen merecedores de un distintivo especial. Es lo que se ha dado en llamar, genéricamente, “calidad diferenciada”. En la mayor parte de los casos esta calidad diferenciada está ligada al origen geográfico; la componente “territorio” se convierte así en un elemento clave en la diferenciación, cumpliendo, además un importante papel en la divulgación de

Foto: Joaquín Gujjarro

lugares que hoy resultan así conocidos por buena parte de la población. Podrían citarse muchos ejemplos, pero nos quedamos con Cariñena o Priorato, conocidas por sus vinos, Guijuelo por su jamón, o Baena por su aceite.

España ha sido pionera en el establecimiento de un sistema de protección de las indicaciones geográficas. En 1932 se promulgó la primera Ley Nacional sobre denominaciones de origen, acumulando una larga trayectoria de más de 75 años. A los vinos, núcleo inicial de las denominaciones de origen, se han ido incorporando otros productos alimentarios como los quesos o los aceites. Hoy, los diferentes niveles de protección amparan productos agroalimentarios de naturaleza muy diversa, tales como el arroz, las patatas, los grelos, el lacón o el jamón.

España ha apoyado y participado, además, en las iniciativas que se han desarrollado en ma-

El impacto económico representa unos 3.000 millones de euros para las indicaciones geográficas españolas

teria de calidad diferenciada, en escenarios multilaterales y en el marco de la Unión Europea a partir de nuestra incorporación en 1986. Hoy, el marco normativo contempla denominaciones de origen, indicaciones geográficas protegidas, especialidades tradicionales garantizadas, producción ecológica, marcas colectivas y marcas de garantía.

En el marco normativo vigente, la tutela de cada Denominación de Origen (DO), Indicación Geográfica Protegida (IGP) o Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) es competencia de la Comunidad Autónoma en cuyo ámbito territorial se encuentre incluida la correspondiente zona de producción.

Algunas denominaciones quedan fuera del ámbito competencial de las Comunidades Autónomas: aquellas cuyo ámbito geográfico se extiende a más de una Comunidad, para las cuales el Tribunal Constitucional ha señalado que su ordenación corresponde a la Administración General del Estado, a través del Ministerio de



Agricultura, Pesca y Alimentación, y que, hasta el momento, son las siguientes: En productos agroalimentarios: DOP Arroz de Calasparra, DOP Jamón de Huelva, DOP Jamón de Guijuelo, DOP Queso de Idiazábal, IGP Espárrago de Navarra, IGP Carne de Ávila. En vinos: DO Cava, DO Jumilla, DO Calificada Rioja, Vino de la Tierra Ribera del Queiles.

Una apuesta estratégica

Las condiciones de nuestro medio natural son indudablemente favorables a esta oferta de calidad debida al origen, lo cual, junto con la creatividad e impulso de nuestros sectores, ha hecho que el modelo de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas sea una apuesta estratégica fundamental para nuestro país, como uno de los pilares para el desarrollo de nuestro sector agroalimentario, contribuyendo a la consolidación económica de las zonas rurales, así como a dar cumplimiento a los objetivos de la Política Agrícola Común de la UE. Mediante la protección de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas y la protección añadida que ofrece el uso de estos distintivos de calidad, se están cumpliendo objetivos comunes, ya que ambas permiten la diferenciación de productos que incorporan un valor añadido, afianzando su singularidad.

A finales de 2004 se habían registrado 124 Denominaciones de Origen o Indicaciones Geográficas Protegidas de productos agroali-

Número de DOP e IGP (Dic. 2004)

	DOP	IGP	TOTAL
Quesos y mantequilla	23	1	24
Quesos y mantequilla	2	1	3
Legumbres		5	5
Legumbres	2	11	13
Frutas	9	5	14
Miel	2	1	3
Prod. panadería, pastelería, repostería		8	8
Aceite de oliva virgen	20		20
Carnes frescas		15	15
Jamón	4	1	5
Embutidos y otros cárnicos		5	5
Condimentos y Especies	3		3
Pescados, moluscos, crustáceos	1	2	3
Vinos	64	43 ⁽¹⁾	107
Bebidas espirituosas		11	11
Varios	3		3
TOTAL	133	109	242

⁽¹⁾ Vinos de la tierra

mentarios españoles, 64 Denominaciones de Origen de vinos, 43 de Vinos de la Tierra y 11 IGP de Bebidas Espirituosas. Nuestras Denominaciones de Origen de vinos comercializan más de 1.000 millones de litros, de los que el 60% se destinan al mercado interior, el 31 al mercado comunitario y el 9 restante a la exportación a países terceros.

El impacto económico para el sector agrario se concreta en un valor total de unos 3.000 millones de euros para el conjunto de las Indicaciones Geográficas españolas. El primer lugar lo ocuparían los vinos (unos 2.000 millones de euros), seguidos por las bebidas espirituosas (unos 450 millones de euros). A más distancia están los quesos, los productos cárnicos, los turrones, las frutas o los aceite de oliva virgen.

Desde la integración en la UE a mediados de los años 80 hemos pasado de una cuota del 56% de las exportaciones de vinos de calidad tras su embotellado en origen hasta el 85% actual. Esta situación se ha producido por un fuerte desarrollo tecnológico y comercial de nuestras bodegas, y ha repercutido en un importante aumento del valor añadido retenido en la zona de producción y elaboración, contribuyendo, además, a una notable mejora de la imagen de calidad del vino español.

El fuerte esfuerzo desarrollado por el sector agroalimentario en este campo debe tener una continuidad hacia el futuro, tanto para asegurar y consolidar los productos que ya cuentan con algún tipo de protección como otros que en los próximos años se puedan incorporar. 🍷

Especialidades tradicionales garantizadas (ETG)

El Reglamento define como características específicas el elemento o conjunto de elementos por los que un producto agrícola o alimenticio se distingue claramente de otros productos agrícolas o alimenticios similares pertenecientes a la misma categoría. La condición esencial para ser inscritos en el Registro los productos agrícolas o alimenticios es que sean producidos a partir de materias primas tradicionales, o bien presentar una composición tradicional o un modo de producción y/o de transformación que pertenezca al tipo de producción y/o transformación artesanal.

España ha utilizado este Reglamento para proteger un producto de tanta tradición como es el "Jamón serrano", reservándose este nombre para aquellos jamones que cumplan el Pliego de Condiciones.