



Denominaciones de origen e indicaciones geográficas como garantía de calidad

ISMAEL DÍAZ YUBERO. Real Academia de Gastronomía

RESUMEN

Las denominaciones de origen y de calidad diferenciada tienen una larga historia en España y en Europa, y en la actualidad pugnan por mantener una posición destacada en los mercados. En este artículo se analizan los antecedentes históricos y normativos, la legislación y situación actual en España de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas como garantía de calidad; además de analizar las principales denominaciones en los sectores más representativos: vinos, aceites de oliva, quesos, carnes, frutas y hortalizas, productos de panadería y pastelería, etc.

PALABRAS CLAVE: denominaciones de origen, indicaciones geográficas, calidad, legislación alimentaria.

En determinadas zonas se dan unas circunstancias naturales históricas que, como es sabido, permiten que los productos obtenidos en ellas sean reconocidos por su especial calidad, lo que da lugar a que su valoración en el mercado sea superior a la de los productos de la competencia. El vino de Falerno, el aceite de Rodas o el de la Bética, los jamones cerretanos, etc., son ejemplos de valoraciones ancestrales reconocidas. El fenómeno es universal, pero no en todas las culturas se ha dado a este hecho la misma importancia, ni tampoco la misma protección. En algunos casos los nombres de los productos singulares se han popularizado de tal forma que su elaboración, que en principio respondía a un origen, difícilmente se recuerda, aunque en un mo-

mento determinado su producción estaba limitada a un determinado punto, o a una cierta industria, como sucede con el agua de Colonia o con el jamón de York. Otros productos, en cambio, han estado siempre ligados a un lugar, como es el caso de los vinos de Rioja, Burdeos o el Rhin.

ANTECEDENTES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

Durante mucho tiempo el coñac, el champán, el vino de Jerez o el de Oporto se elaboraban en muy diversos lugares y su comercialización no encontraba obstáculos, pero en un momento determinado, a finales del siglo XIX, los productos industriales elaborados en Alemania se exportaban a Inglate-

rra y hacían la competencia a los productos autóctonos. Los productores ingleses protestaron y exigieron que se diferenciase por su procedencia, naciendo de esta forma el “made in...”, que aunque inespecífico fue el auténtico antecedente de la protección de las producciones que se caracterizaban por su especial calidad o por su sistema de elaboración. Pronto, los países se percataron que, aunque la diferencia de calidad en los productos industriales era muy importante, todavía lo era más en los alimentos y se empezó a tratar internacionalmente el tema, que cristalizó en un protocolo conocido como el Arreglo de Madrid, que se firmó en 1891. Todavía transcurrió mucho tiempo hasta que hubiese acuerdos internacionales efectivos, lo que no se produjo hasta las Convenciones de Stresa (el 1 de junio de 1951) y de La Haya (el 18 de julio del mismo año). Un poco más tarde la Oficina de la Propiedad Industrial propuso un nuevo pacto, que dio origen al Arreglo de Lisboa de 1958, que es el marco sobre el cual se reconocen, a petición de los Estados interesados las, denominaciones de origen, que nacieron con el fin de proteger a los diferentes productos. En el acuerdo se establece, por primera vez, que para que una denominación de origen tenga derecho a la protección internacional, se deben satisfacer dos requisitos esenciales, que son:

- Que goce del reconocimiento y la protección del Estado que la solicita en su interior, previamente a la solicitud.
- Que esté inscrita en el Registro Internacional de Denominaciones de Origen con sede en Ginebra, Suiza.

Sin embargo, hasta bien entrada la segunda mitad del siglo XX se podía elaborar (y de hecho se hacía), por ejemplo, en España queso de Roquefort y en Australia vino de Jerez, pero el desarrollo del Mercado Común exigió el cumplimiento de unas normas e



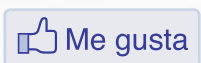
impuso restricciones a las denominaciones de los alimentos.

Inmediatamente y con diferentes criterios empezaron a surgir denominaciones de origen, primero para vinos, especialmente en los países mediterráneos y de esta forma en Francia, además de la Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), que ya habían nacido en 1935 para sustituir a las Appellations Simples, surgió la Appellation d'Origine de Vin de Qualité Supérieure (AOVDQS), que es menos exigente en los requisitos, ya que en ocasiones prescinde de la obligatoriedad de indicar la añada. Además, para diferenciar a los de menos calidad se regularon los vinos del país y los vinos de mesa

En Italia aparecieron diferentes categorías, entre las que se consagraron la Denominación de Origen Simple (denominazione di origine semplice), que es aquella que designa a los vi-

nos obtenidos de la uva proveniente de viñedos tradicionales de las zonas correspondientes de producción; la denominación de Origen Controlada (denominazione di origine controllata), que se reserva a los vinos que responden a las condiciones y requisitos establecidos por cada tipo de producto de acuerdo a las normas relativas de disciplina de producción, y la más exigente denominación de origen controlada y garantizada (denominazione di origine controllata e garantita) que es reservada a los vinos particularmente apreciados (previo reconocimiento a la denominación de origen controlada).

En España, las denominaciones de origen surgieron, como en Francia y en Italia, para proteger a los vinos, y las líneas maestras del desarrollo legislativo se acercaban más a Francia que al resto de los países. En 1932 se apro-



CEREZAS DE LA MONTAÑA DE ALICANTE
Consejo Regulador Indicación Geográfica Protegida
Ctra. de Albaida-Denia s/n · Tel. 966 40 66 40 · Fax 966 40 66 11
03788 Alpatró · La Vall de Gallinera (Alicant)
www.cerezas.org · info@cerezas.org · facebook.com/cerezasdealicante





bó el primer Estatuto de la Viña del Vino y los Alcoholes, y en él ya se establecieron las bases que regularon las denominaciones de origen; y en 1970 se aprobó un nuevo estatuto, que extendió la posibilidad de ampliar las denominaciones de origen a todos los alimentos. Unos años después, como consecuencia de la descentralización administrativa, se transfirieron a las autonomías las competencias en denominaciones de origen, desapareciendo el INDO, que hasta entonces había coordinado la actuación de los diferentes consejos reguladores a semejanza del organismo francés, en el que se inspiró, que continúa desarrollando una interesante labor.

EL MARCO LEGISLATIVO ACTUAL

Actualmente, con el nombre de **alimentos de calidad diferenciada** se co-

noce a los productos que protegidos por la normativa de la Unión Europea que cumplen unas condiciones diferenciales, en lo que respecta a la calidad, y siempre superiores a las exigidas para el resto. En este capítulo hay diferentes categorías que responden a los siguientes conceptos:

Denominación de origen protegida (DOP), son aquellos productos cuya calidad o características están relacionadas con el medio geográfico de producción, con sus factores naturales y humanos y cuya obtención, transformación y elaboración se realizan siempre en esa zona geográfica de la que toman el nombre. Ejemplos: aceite de Baena, jamón de Huelva o vino de Jerez-Xérès-Sherry.

Indicación geográfica protegida (IGP) poseen alguna cualidad determinada, reputación o algunas otras características que puedan atribuirse a un origen geográfico y cuya produc-

ción, transformación o elaboración se producen en la zona de la que toma su nombre. Ejemplos: carne de morucha de Salamanca, espárrago de Navarra, botillo del Bierzo.

Especialidades tradicionales garantizadas (ETG), son productos que tienen rasgos específicos diferenciados de otros alimentos de su misma categoría. Además deben producirse a partir de materias primas tradicionales o presentar una composición, modo de producción o transformación tradicional o artesanal. Ejemplo: jamón serrano, leche de granja o panellets.

Producción ecológica, engloba a los productos que reúnen un compendio de técnicas agropecuarias que excluyen, normalmente, el uso de productos químicos con el objetivo de preservar el medio ambiente, mantener o aumentar la fertilidad del suelo y proporcionar alimentos con todas sus propiedades naturales. Ejemplo: huevos ecológicos, fruta de producción biológica, quesos ecológicos.

CUALIDADES DE LOS ALIMENTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA

El concepto se superpone con el de una marca de calidad, porque en todos los casos se ofrece un plusvalor, pero es evidente que el establecimiento de las diferentes categorías responde a la existencia de diferentes situaciones, que salvo en el caso de las producciones ecológicas, que alcanzan la distinción en función de los procedimientos biológicos de obtención, en las demás calificaciones hay una ligazón al medio geográfico, pero mientras en la denominación de origen todo el proceso de elaboración se produce en un lugar delimitado, que tiene influencia directa en las propiedades del producto, que se derivan del modo de producirlo y de los factores ambientales que regulan el desarrollo de las plantas o animales, productores de la materia prima y en las condiciones mi-

crobiológicas y bioquímicas de la obtención, en la indicación geográfica es suficiente con que alguna cualidad pueda atribuirse al lugar y que una parte fundamental del proceso de producción se haya desarrollado en él, como es el caso de las carnes de vacuno de Ávila, que extiende la zona de producción y de elaboración a otras provincias diferentes a la de Ávila. En el caso de las producciones tradicionales garantizadas se exigen unas características que pueden ser muy exigentes, pero que tienen amplios límites geográficos de producción, como es el caso del jamón serrano, por ejemplo.

La obtención de cualquiera de estas distinciones se produce a través de un proceso administrativo, mediante el que se comprueba el cumplimiento de los requisitos necesarios para que el productor o comercializador pueda hacer uso de ellas. Este derecho, que



por su propia naturaleza es un derecho colectivo, puede ser utilizado por todos los que tras su inscripción cumplan con las condiciones; es decir, es un derecho "abierto", que supone, por otra parte, la exclusión de su uso por cualquier comercializador que no cum-

pla todos y cada uno de los requisitos. Sin embargo, la falta de exigencia de vinculación al medio de las especialidades tradicionales garantizadas hace que no puedan ser calificadas internacionalmente como derechos de la propiedad industrial, lo que tiene importancia en lo que respecta al mercado mundial y que no estén protegidas, como sí lo están las DO y IGP frente a prácticas desleales y concretamente, según especifica el reglamento de la Unión Europea, contra:

- Cualquier tipo de usurpación, imitación o evocación, aunque se indique el origen verdadero del producto o la denominación protegida, se traduzca o vaya acompañada de una expresión como "género", "tipo", "método", "estilo", "imitación" u otra expresión similar.
- Otras indicaciones falsas o falaces en cuanto a la procedencia, el

Navarra, tu Reyno Gourmet

www.reynogourmet.com



ESPARRAGODENAVARRAALCACHOFADETU
LAPIMIENTODELPIQUILLODELODOSAU
RONCALQUESOIDIAZABALTERNERA
NAVARRACORDERODENAVARRAVINOD.O.N
RRAVINOD.O.C.RIOJACAVAPACHAR
NAVARROPRODUCCIÓNINTEGRADAPRODU
ÓNECOLÓGICAALIMENTOSARTESANOSD
VARRAAACEITEDENAVARRADERIVADOSD
PATOCUAJADACARDOMENESTRAPOSTI
LÁCTEOSBORRAJAJUDÍAVERDECHISTOR
ESPÁRRAGODENAVARRAALCACHOFADETU
LAPIMIENTODELPIQUILLODELODOSAU
RONCALQUESOIDIAZABALTERNERA
NAVARRACORDERODENAVARRAVINOD.O.N
RRAVINOD.O.C.RIOJACAVAPACHAR
NAVARROPRODUCCIÓNINTEGRADAPRODU
ÓNECOLÓGICAALIMENTOSARTESANOSD
VARRAAACEITEDENAVARRADERIVADOSD
PATOCUAJADACARDOMENESTRAPOSTI
LÁCTEOSBORRAJAJUDÍAVERDECHISTOR
ESPÁRRAGODENAVARRAALCACHOFADETU
LAPIMIENTODELPIQUILLODELODOSAU
RONCALQUESOIDIAZABALTERNERA
NAVARRACORDERODENAVARRAVINOD.O.N
RRAVINOD.O.C.RIOJACAVAPACHAR
NAVARROPRODUCCIÓNINTEGRADAPRODU
ÓNECOLÓGICAALIMENTOSARTESANOSD
VARRAAACEITEDENAVARRADERIVADOSD
PATOCUAJADACARDOMENESTRAPOSTI
LÁCTEOSBORRAJAJUDÍAVERDECHISTOR



origen, la naturaleza o las características esenciales de los productos, en el envase o en el embalaje, en la publicidad o en los documentos relativos a los productos de que se trate, así como la utilización de envases que por sus características puedan dar una impresión equivocada con respecto al origen.

- Otras prácticas que puedan inducir a error al consumidor sobre el verdadero origen del producto.
- La utilización comercial de una denominación registrada para productos no amparados por el registro, en la medida en que sean comparables a los productos registrados o en la medida en que al usar la denominación se aprovechen de la fama de la denominación protegida.

Todas estas medidas están encaminadas a favorecer la competencia leal entre productores, a informar a los consumidores sobre las características de los productos amparados, a proteger a los productores frente a imitaciones o usurpaciones y además a preservar los patrimonios nacionales, favoreciendo las prácticas tradicionales de producción, las particularidades regionales y medioambientales y en general a proteger los derechos históricos de los productores, industriales y comercializadores.

CONDICIONES PARA OBTENER UNA DO O UNA IGP

Es necesaria una serie de requisitos que han de cumplimentarse en un pliego de condiciones especificadas en el Reglamento de la CE de 20 de marzo de 2006.

- El nombre con la denominación de origen o la indicación geográfica pretendida.
- La descripción del producto y las principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas.
- La delimitación de la zona geográfica.
- Los elementos que prueban que el producto es originario de esa zona geográfica.

Ceheflor
Flores de Cehegin, S.L.

**FLORES DE CEHEGIN, S.L. (Ceheflor)
PRODUCTORES Y
DISTRIBUIDORES DE:
FLOR CORTADA, VERDES
Y PLANTAS DE INTERIOR
NACIONAL Y DE IMPORTACIÓN**

Almacén de Murcia:
Ctra. de Mazarrón, km 2
Módulo 9-11 (Mercamurcia)
30120 El Palmar
Murcia
Tel./Fax: 968 86 69 94

Almacén de Cehegin
Ctra. Campillo de Los Jiménez
30549 La Carrasquilla - Cehegin
Murcia
Tel./Fax: 968 74 91 88

Personal de contacto:
- Manuel: 677 38 84 35 (Dirección)
- José Santos: 610 75 68 02 (Almacén de Murcia)
- Miguel Ángel: 660 45 53 31

No soy como las demás. Soy de la I.G.P.

Soy TERNERA Asturiana



CONSEJO REGULADOR I.G.P. TERNERA ASTURIANA: Venta de la Uña, s/n (Mercado Nacional de Ganado) - 33510 Pola de Siero
Telf.: 985 72 57 77 - Fax: 985 72 57 67

correo@terneraasturiana.org

www.terneraasturiana.org

- Los elementos que justifican el vínculo entre el producto y el medio geográfico.
- La descripción del método de obtención del producto y, en su caso, los métodos locales, cabales y constantes, así como información sobre el envasado realizado en la zona geográfica delimitada para salvaguardar la calidad o garantizar el origen o asegurar el control.
- Las referencias relativas a la estructura de control.
- El nombre y la dirección de las autoridades u organismos encargados de verificar el cumplimiento de lo indicado en el pliego de condiciones.
- Cualquier norma específica de etiquetado para el producto en cuestión.
- Los posibles requisitos que de-

ban cumplirse en virtud de disposiciones comunitarias o nacionales.

El resultado es que el número de denominaciones crece constantemente, hasta el punto de que existen unas 4.000 en el mundo, la mayor parte situada en los países de la Unión Europea, entre los que Italia es el país que más tiene, seguido de Francia y después España. A bastante distancia están Alemania, Portugal y algunos otros países que han descubierto las ventajas de este sistema de protección de la calidad.

LOS ALIMENTOS ESPAÑOLES DE CALIDAD DIFERENCIADA

Las denominaciones de origen nacieron para diferenciar a los vinos que por su procedencia presentaban caracte-

rísticas específicas que les prestigian. Durante un tiempo el número de los distinguidos fue relativamente estable, llegando a considerarse casi un coto cerrado, tanto en España como en Italia y Francia, que es en donde están la gran mayoría de las denominaciones, porque precisamente son los tres países más productores del mundo y porque los que han irrumpido últimamente en el mundo vitivinícola (Australia, Nueva Zelanda, Argentina, Chile y Estados Unidos) han optado preferentemente por diferenciarse por marcas y variedades.

En la década de los ochenta del siglo pasado se produce una cierta revolución con la apertura del sistema a otros alimentos y entonces el capítulo se va agrandando, lo que hace que la Unión Europea establezca reglas para regular una avalancha que se produce al comprobarse que, cuando la deno-

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA



Tierna, Sabrosa... de la Naturaleza a su Plato.



Complejo Agropecuario

Carretera de Guadala, Km 2,500
28770 Colmenar Viejo (Madrid)
Teléfono/Fax: 91 845 15 06
información@carneguadarrama.com
www.carneguadarrama.com



www.madrid.org

*y tú,
¿qué quieres en la mesa?*

Elige
**Denominación
de origen**

En la mesa todos queremos calidad.
Por eso, confiamos en los productos con raíces,
productos de nuestra tierra.
Elijiendo las mejores cosechas con la elaboración más cuidada.
Elijiendo lo auténtico.



Real Casa de la Moneda
Fábrica Nacional
de Moneda y Timbre

Tel.: 91 566 65 64
www.fnmt.es

minación está bien reglada y controlada, los efectos beneficiosos se notan enseguida en la comercialización del producto.

En España, en concreto, han proliferado en los últimos años y algunas que hoy nos parecen ancestrales, como Ribera de Duero, Rueda, queso manchego o jamón de Guijuelo, apenas tienen treinta años, aunque ya han consolidado su prestigio en el mercado nacional e internacional.

Aunque es cierto que no todas funcionan y que de la gestión depende el éxito, está generalmente aceptado que son muy positivas, en tanto que favorecen y fomentan la organización del sector productor, que facilitan la comercialización al identificar el producto y hacer posible su promoción, además de proporcionar un marco legal de defensa y protección del producto contra el fraude.

LOS VINOS

Hay casi noventa denominaciones de origen y casi cincuenta indicaciones de vinos de la tierra, algunas son muy antiguas como la de Rioja, que ha alcanzado el grado de calificada, para lo que se le ha exigido el cumplimiento de unas normas y una antigüedad suficiente; otras han disminuido su importancia comercial, como por ejemplo Jerez, que a pesar de amparar a unos productos de excelente calidad y prácticamente únicos en el mundo va perdiendo mercado.

Algunas irrumpieron con éxito hace unos años y ya se han consolidado, como por ejemplo Ribera de Duero. La Denominación Cava se ha internacionalizado de tal forma que es la más importante de las de los vinos espumosos, superando en volumen al mítico y admirado champán. Otras, que han llegado hace relativamente poco, están sorprendiendo por su calidad, como Toro o Somontano, en otras ocasiones se están abriendo un mercado



con interesantes perspectivas, tal como sucede con los Vinos de Madrid, que durante unos años ha sido la única que tenía el honor de tener el nombre de la capital de un país (ahora lo comparte con Viena) y otras muchas están en fase de crecimiento. Pero lo que es indudable es que los avances en el sector en lo que respecta a la calidad y al posicionamiento en el mercado han sido espectaculares y que las perspectivas de desarrollo futuro de los vinos españoles con denominación de origen son prometedoras.

Nuestros vinos se están considerando de una forma especial en el mundo. Las calificaciones máximas, los cien puntos otorgados por Robert Parker, ya no son una excepción e incluso se han pronunciado juicios de repercusión mundial como la que pronunció este crítico que dijo que “son los más interesantes del mercado”. El esfuerzo del sector es considerable y la consecuencia es que se incrementan nuestras exportaciones y nuestros vinos, que cada vez son más conocidos, están tomando posiciones en los mercados emergentes, especialmente en los asiáticos. A ello están contribuyen-

do las nuevas disposiciones reguladoras del sector, como por ejemplo la relativamente reciente diferenciación de los “vinos de pago”.

En lo que respecta a las bebidas espirituosas es muy de tener en cuenta el reglamento de la UE relativo a la definición, designación, presentación etiquetado y protección geográfica, que establece un nuevo procedimiento de reconocimiento.

ACEITE DE OLIVA

Somos el primer país productor y exportador del mundo y el que más variedades catalogadas tiene. Hemos superado una fase, que fue muy crítica, como consecuencia del síndrome tóxico, lo que hizo que nuestras exportaciones, casi siempre en graneles, se dirigiesen sobre todo a Italia, que marcó la línea de comercialización, copando los mercados de calidad, en los que además de una excelente materia prima se exige una organización comercial y una presentación actualizada del producto.

Se ha incrementado la proporción

de aceite virgen con respecto a los refinados, se ha empezado a comercializar varietales, algunos con tal éxito que ha hecho que algunas variedades (arbecuina, picual, manzanilla) estén siendo cultivadas en California, Argentina o Chile, por ejemplo; las botellas ya no son siempre de plástico y los diseños son cada vez más cuidados, dando preferencia a las botellas de vidrio oscuras que protegen al aceite contra la oxidación. Nos están ayudando los descubrimientos constantes que sobre las virtudes dietéticas y nutricionales se producen cada día en diferentes países y todo ello ha contribuido a que hayamos ocupado en el mundo del aceite de oliva el puesto que nos corresponde, y con tendencia a mejorar.

Hoy tenemos treinta denominaciones de origen de aceite de oliva virgen, que se han producido en los treinta úl-

timos años, y la tendencia a crecer en número es considerable. A las clásicas, como Baena, Sierra de Segura, Las Garrigues o Siurana, se unen otras que están ocupando importantes cuotas de mercado, y sobre todo de valoración, como Antequera, Gata-Hurdes, Aceites del Bajo Aragón, Baix Ebre-Montsiá, etc., lo que nos está permitiendo ir escalando escalones en un mercado mundial que cada vez valora más este producto y el origen español.

QUESOS

La industria quesera española tardó en desarrollarse, seguramente porque nuestra disponibilidad de leche era escasa, pero ese factor facilitó que se mantuvieran tipos ancestrales, elaborados en pequeñas comarcas casi

siempre y con técnicas muy artesanales. La publicación del Catálogo de Quesos en el año 1969 y la primera aprobación de las Denominaciones de Origen de Mahón y Roncal, a las que siguieron Manchego, Cabrales, etc., marcaron un hito en la lista de quesos, hasta el punto de que aparecieron en el mercado algunos que hasta hace poco eran desconocidos, tal como sucedió con la Torta del Casar, que se describe por vez primera en el mencionado catálogo publicado por la Dirección General de Ganadería, o con el queso de Murcia al Vino y algunos quesos canarios, que tenían una comercialización limitada a la isla de procedencia.

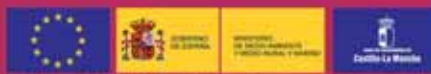
En algunos casos se han unificado técnicas de elaboración, como ha sucedido con el Idiazábal, que se superpuso a tipos muy similares en cuanto a características y técnicas producti-

EL RIBERA DE JÚCAR

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Vinos de Calidad V.C.P.R.D.

Plaza del Ayuntamiento, s/n. - 16708 Pozoamargo (Cuenca)
Tfno: 969 387 182 - Fax: 969 387 208

www.vinosriberadeljucar.com - e-mail: do@vinosriberadeljucar.com



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales



vas, pero desiguales en aspectos secundarios, como los que se producían en las Sierras de Urbia, Urbasa, Aralar, Orduña o San Donato, que se comercializaban con estas denominaciones. En otros casos se especificaron las diferencias y de esta forma, a semejanza del de Cabrales, se popularizaron las denominaciones, hasta entonces locales, de Valdeón o de Picón, Bejes, Tresviso. La política de denominaciones de origen también ha hecho posible que algunos quesos, como el zamorano o el castellano, que siempre se comercializaron como si fuesen manchegos, tomaran personalidad propia y estén ganando mercado.

CARNES

Están acogidas a indicaciones geográficas protegidas, lo que es compatible con los sistemas vigentes de comercialización de las crías, con la distribución de los mataderos y con la ubicación de las salas de despiece.

Las carnes han sido secularmente un producto difícil de identificar, lo que ha dado lugar a confusiones de categorización de las piezas y sobre todo en lo que se refiere a la procedencia y a los métodos de cría y cebo de los animales. La utilización de finalizadores y los desgraciados episodios del clenbuterol y de la encefalopatía espongiiforme bovina hicieron que el consumo de carne de vacuno se resintiese y sólo cuando se ha garantizado su origen, a lo que han ayudado las disposiciones sobre trazabilidad, se ha recuperado la confianza en la calidad de estos productos.

La especie más amparada es la vacuna, que se presenta en las diversas categorías comerciales, aunque con especial preferencia de las terneras. En algunos casos, como sucede con la ternera gallega, el consejo regulador ha posibilitado la mejora notable de la apreciación del producto, que ha pasado de tener una consideración están-



dar a ser una de las carnes más valoradas. En muchos casos se ha conseguido que razas que estaban en peligro de extinción, como la morucha, la pirenaica o la tudanca, se hayan mantenido y en otros, como la avileña o la retinta, que se hayan incrementado en algunas comarcas merced a la protección que les otorgan las indicaciones geográficas protegidas de la ternera vasca, la de Cantabria, Ávila, Navarra, Pirineos catalanes, morucha de Salamanca, Sierra de Guadarrama, de Extremadura o la ternera asturiana, que se ha consagrado por su excelente calidad. Hay que tener en cuenta que la identificación y el correcto envasado de las piezas han contribuido de forma notable a incrementar el prestigio de estos productos.

También hay indicaciones geográficas protegidas para las carnes de ganado ovino, que han consolidado su posición en los mercados frente a otras que no tienen esta protección. Los corderos de Extremadura, Navarra o Mancha, el lechazo de Castilla y León o el ternasco de Aragón se distin-

guen por su calidad y por la presentación de las medias canales o de los despieces. En estos momentos hay algunas agrupaciones que están gestionando la incorporación, como sucede con la del cordero segureño.

No podemos olvidar en este capítulo al pollo y al capón del Prat, al que posiblemente se una pronto el pollo de caserío del País Vasco.

PRODUCTOS CÁRNICOS

El rey de este capítulo es el jamón ibérico que tiene cuatro denominaciones de origen: Guijuelo, Dehesa Extremeña, Sierra de Huelva y Valle de los Pedroches, que acogen también a las paletas y a los lomos de montanera o recebo. El jamón ibérico de montanera es uno de los cuatro ases, de las cuatro estrellas de la gastronomía mundial junto con la trufa, que no tiene valor nutricional; el caviar, que cada vez presenta mayores niveles de contaminación, y el foie, que exige un tratamiento de ocas y patos que hace que

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
TERNERA GALLEGA



www.terneragallega.com

TERNERA GALLEGA

UNA CARNE DE ETIQUETA



POR CALIDAD, POR GARANTÍA, POR CONFIANZA

La carne de Ternera Gallega te aporta los nutrientes necesarios para una alimentación sana y equilibrada.

Disfruta de una carne única, desde el origen hasta que llega a tu mesa.

Ternera Gallega



Yo  Quiero

sea reprobado por las asociaciones protectoras de los animales. El alto valor nutricional del jamón, su producción en la dehesa, que es un excelente y limpiísimo medio, y el buen trato que se dispensa al cerdo durante toda su vida hacen que este producto esté llamado a ser el número uno indiscutible de la gastronomía mundial.

Los jamones de Teruel y los de Trevélez también tienen denominación de origen y calidad contrastada y otra serie de productos cárnicos, como el botillo del Bierzo, la cecina de León, los chorizos de Cantimpalos y de Rioja, el chosco de Tineo, el salchichón de Vic, el lacón gallego y la sobrasada de Mallorca, son los antecesores de otros muchos productos cárnicos que ya están gestionando su incorporación a este capítulo en el que España es un auténtico líder por variedad y calidad con productos procedentes de todas las autonomías.

FRUTAS Y HORTALIZAS

Por sus condiciones climáticas y edafológicas nuestro país es un paraíso para la producción de estos alimentos. Se producen en todas las regiones y en todas las estaciones del año, lo que hace que estemos a la cabeza de las producciones y del mercado europeo. Los cítricos son, seguramente, los mejores del mundo y tanto los valencianos como las clementinas de las Tierras del Ebro que están acogidas a la denominación de origen tienen un indudable prestigio. Las cerezas de Jerte, las de la montaña de Alicante, el melocotón de Calanda, los nísperos de Callosa d'Ensarría, los kakis del Xúquer, las chirimoyas de la Costa del Sol, las manzanas de Gerona o del Bierzo, las peras de Jumilla y las del Rincón de Soto o la uva embolsada de Vinalopó son modelos de calidad que prestigian al sector.

En lo que se refiere a las hortalizas somos el primer productor y exportador de la Unión Europea y la calidad está suficientemente contrastada por el mercado, sin embargo creo que en este sector queda mucho camino por recorrer porque, aunque las alcachofas de Tudela y Benicarló, los espárragos de Navarra y de Huétor Tájar, las berenjenas de Almagro, la coliflor de Calahorra, los grelos gallegos, las patatas de Prades o de Galicia, los pimientos del Bierzo, de Benavente, del piquillo, del Couto, los riojanos, los de Arnoia o de Oimbra, los tomates de la Cañada-Níjar, los calçots de Valls, la cebolla de La Mancha o la de Fuentes de Ebro están acogidos, todavía hay muchos productos que se lo merecen y deberían estar amparados a estas denominaciones. Es posible que la comercialización concentrada en empresas grandes y la falta de organización

“Ahora... ¿condimentas o alimentas?”

IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras

Plaza Arrabal del Coso s/n,
16660 - Las Pedroñeras
Cuenca (España)

Teléfono: 967 139 333
Fax: 967 139 334
info@igpajomorado.es





WWW.MERCAGRANADA.ES

958 276 300

MERCAGRANADA S.A.

www.mercagranada.es

La opción
del canal
detallista
y HORECO





de los productores, casi siempre muy pequeños, hayan propiciado unos canales muy estáticos y que sería conveniente modernizar.

CEREALES Y LEGUMBRES

Los arroces, traídos por los árabes, penetraron en Europa por el Levante español y por eso la tradición de cultivo y la modernización de las técnicas agronómicas han hecho posible que dispongamos de excelentes arroces de grano redondo, semilargo o largo, tanto en Valencia como en el Delta del Ebro o en Calasparra, que compiten con ventaja con los arroces de otras procedencias.

Las alubias de La Bañeza, las judías de El Barco de Ávila, las fabes asturianas y las gallegas de Lourenza son una muestra de un producto que traji-

Ternera de Navarra

Un placer a tu alcance

Gourmet



mos a Europa los españoles y que son imprescindibles en una buena alimentación, como también lo son los garbanzos, representados en este capítulo por los de Fuentesauco, y las lentejas de la Armuña, que debemos hacer que estén más frecuentemente en nuestras mesas, si queremos ser fieles a la dieta mediterránea.

PANADERÍA Y REPOSTERÍA

Los panes tradicionales españoles fueron siempre de gran calidad y aunque, en un momento dado, se cuidó relativamente poco la elaboración, quizás demasiado influida por técnicas y costumbres exógenas, ya se está corrigiendo el problema y el pan de Cea en Galicia y el de cruz manchego, a los que seguramente se unirá enseguida el de escanda asturiano, van a ser el motor, a través de las denominaciones de origen, de la recuperación de un sector tradicional.

El capítulo de repostería también tiende a crecer, acogiendo a productos muy tradicionales que van a seguir el camino que han marcado los turrone de Alicante, Jijona y de Agramunt, el mazapán de Toledo, la ensaimada mallorquina, el "sobao" pasiego, las mantecadas de Astorga, los mantecados de Estepa, la tarta de Santiago o los alfajores de Medina Sidonia.

OTROS PRODUCTOS

Hay otros grupos interesantes de productos, a veces difícilmente encuadrables, que están en expansión como sucede con los pesqueros, que de momento sólo acogen a la melva y a la caballa de Andalucía y al mejillón de Galicia, pero que se incrementará con nuevas especies procedentes de capturas o de cultivo, que en algunos casos ya se está gestionando su inclusión.

Las denominaciones de origen se han extendido, y con éxito, a numero-



sos alimentos como por ejemplo las mieles representadas por la de la Alcarria, la de Granada o la de Galicia, o nuestros históricos saborizantes y especias, entre los que destacan los ajos morados de Las Pedroñeras, el azafrán de La Mancha, el pimentón de la Vera, el de Murcia, los vinagres de Jerez, de Montilla o del Condado de Huelva. La sidra asturiana, las chufas de Valencia, las avellanas de Reus, las mantequillas del Alto Urgell y de Soria, el brandy de Jerez, los distintos licores, aguardientes, pacharán y ratafia forman un largo capítulo, con tendencia a seguir creciendo y a prestigiar nuestros alimentos, que cada vez están más valorados en el mundo de la alimentación, en el de la dietética y en el de la gastronomía.

CONCLUSIÓN

La política comunitaria, y por lo tanto la de los países que la integran, tiene dos frentes. Por un lado, conseguir grandes producciones que se regirán por las le-

yes de los grandes números a las que está sujeto el comercio internacional y, por otro, el de la promoción de las producciones de calidad diferenciada por origen, elaboración, tradiciones y cultura, menos masivo pero de mayor valor añadido, que tiene en cuenta las producciones artesanas al mismo tiempo que la protección del consumidor.

Han de convivir dos tipos de producciones, una productivista y desarrollista y otra que tenga su base en las producciones de calidad, en un ámbito geográfico más reducido, pero adecuado para los sectores minoritarios, que están obligados a desarrollar su organización comercial y promocionar la calidad que ofrecen y en este sector es en el que España está demostrando que juega, y que todavía puede jugar más, un papel importante. ■

NOTA: Para una información más detallada sobre las denominaciones de origen y calidad diferenciada, su distribución territorial y sus características se puede consultar Alimentación en España en www.Mercasa.es.