

# ALIMENTOS CON DENOMINACIÓN DE CALIDAD

*Patricia Sánchez Trejos*

## UCR

1. Fundamentos
2. ¿Por qué un sistema de valorización y protección europeo?
3. Los sistemas de valorización y protección
  1. Denominación de origen protegida (DOP)
  2. Indicación geográfica protegida (IGP)
  3. Especialidad tradicional garantizada (ETG)
4. Un logotipo propio
5. Productos amparados en cifras

## Fundamentos

Es importante lo que hay detrás del producto, que cosas se pueden contar más que de otros. ¿Cuál es su origen?, ¿Cómo los fabrican?, ¿Cuál es su secreto? Valdrá la pena proteger la experiencia y la tradición que los caracteriza.

A raíz del éxito de la protección y comercialización del Champagne Francés, desde 1992 la Comunidad Europea creó sistemas de valorización y protección de las denominaciones geográficas, las indicaciones geográficas y las especialidades tradicionales en el marco de la política de calidad relativa a los productos agrícolas y alimentarios.

## Por qué un sistema de valorización y protección europeo

La Unión Europea favorece la perdurabilidad de productos específicos de calidad y de productos tradicionales generando un valor agregado para el productor.

Cabe señalar también que en Europa, los consumidores manifiestan cada vez más un mayor interés por el origen de los productos y por su modo de producción tradicional.

Una protección de calidad estrictamente nacional sería poco eficaz. Al adquirir una reputación que sobrepasa las fronteras de su lugar de origen, un producto agroalimentario puede verse enfrentado en el mercado a productos de imitación que usurpan su nombre. Estos sistemas ofrecen a los productos registrados una protección jurídica sui generis y automática a escala europea.

También permiten a los consumidores reconocer en cada país los productos originarios de los países vecinos.

**Los sistemas de valorización y protección:**

**Las tres denominaciones de calidad protegidas por la Unión Europea son:**

## **Denominación de origen protegida (DOP)**

La DOP designa el nombre de un producto cuya producción, transformación y elaboración deben realizarse en una zona geográfica determinada, con unos conocimientos específicos reconocidos y comprobados. Un ejemplo son los quesos maduros, elaborados a base de leche de oveja de raza local y fabricados en los pueblos de la zona geográfica en cuestión según el método de esta región.

## **Indicación geográfica protegida (IGP)**

Aquí, el vínculo con el medio geográfico sigue presente en al menos una de las etapas de la producción, de la transformación o de la elaboración. Es el caso de las hortalizas más conocidas destinadas al consumo fresco o en conserva. Estas son cultivadas y cosechadas según técnicas controladas en una zona geográfica precisa.

## **Especialidad tradicional garantizada (ETG)**

Esta certificación no hace referencia al origen sino que tiene por objeto destacar una composición tradicional del producto o un modo de producción tradicional. Tal podría ser el caso del jamón cortado, salado y secado de manera tradicional.

Tanto la Denominación de Origen como la Indicación Geográfica protegen los productos Agrícolas de calidad, registrándolos de dos formas: por un lado garantizando al consumidor el producto a través de una serie de controles, y por otro, otorgando al productor un derecho, que es como un tipo de "monopolio", que impide que otros productores no puedan utilizar el nombre registrado para otro producto de ese sector.

La diferencia principal entre las dos mencionadas denominaciones respecto a la Especificidad Tradicional Garantizada, es que en las dos primeras se da una referencia Geográfica y en el tercer caso se protege un método de elaboración de un producto, según una "receta" tradicional.

Los reglamentos que establecen las tres denominaciones se aprobaron el 14 de julio de 1992 y, en la actualidad, solo la DOP y IGP engloban en la UE a más de 500 productos. Un tercio corresponde a quesos y entre los demás productos se encuentran sobre todo carnes, elaborados a base de carne, aceite de oliva, frutos y legumbres, según datos de la Comisión Europea.

Estas denominaciones protegen las bebidas salvo el vino y bebidas espirituosas, que se benefician de una reglamentación propia.

A diferencia de las Denominaciones de Origen Calificada de vinos como el Rioja, los DOP y los IGP son productos enteramente comunitarios que se reglamentan en Bruselas. En vinos y espirituosos, por el contrario, el registro europeo es la suma de los registros nacionales, no se produce un reconocimiento recíproco entre la Comisión Europea y el país. Es un reconocimiento nacional, no un registro comunitario.

## **Un logotipo propio**

Las tres denominaciones cuentan con un logo diferenciado que la Comisión aprobó en julio de 1998 para que el consumidor pueda reconocer al producto avalado. Para los productos DOP e IGP, el logo consiste en un círculo con fondo azul que encuadra un esquema representando los surcos de un campo arado en el centro de un sol rodeado de 12 estrellas que simboliza la UE. El círculo azul se cierra con otro círculo amarillo en el que se inscribe en letras azules bien: "Denominación de Origen Protegida" bien "Indicación Geográfica Protegida".

Para utilizar este símbolo comunitario se necesita que dichos productos estén registrados en las dos mencionadas denominaciones.

Por otra parte, el Estado miembro puede exigir que el nombre de la autoridad u organismo encargado de la inspección aparezca sobre la etiqueta del producto.

Existen dos organismos que regulan las DOP, IGP y las ETG: el Comité de Reglamentación, compuesto por representantes de los 15 Estados miembros y que es quien decide si los productos cumplen las condiciones y el Comité Científico. Este último no está previsto por el reglamento pero se convoca cuando se plantean temas muy técnicas - por ejemplo en el procedimiento de elaboración de un producto - . En estas ocasiones se necesita convocar a un grupo de expertos independientes para saber si la historia o las cualidades de ese producto justifican que sea como protegido o como garantizado. En cuanto al Comité de reglamentación, se reúne una vez por mes.

## **Situación en España**

La normativa europea de 1992 que comienza a regular las denominaciones de calidad ya citadas, encuentra a España con una trayectoria que data de muchos años atrás en cuestiones de denominaciones de origen. Antes de 1932 ya existían Denominaciones de Origen en España pero no oficiales, sino sólo reconocidas por el consumidor y el comerciante. Posteriormente (1933) se crea una ley llamada "Estatuto del Vino" donde se establecen ya los conceptos generales y aplicables a todo el territorio español, con una definición de Denominación de Origen, de la zona de producción y de crianza, de los requisitos de los productos, de la creación de los Consejos Reguladores, etc. En el ámbito exclusivo del vino.

En 1970, la ley denominada Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes (ley 25/1970) constituyó una verdadera ley de Denominaciones de Origen ampliando el régimen de D.O. a otros productos agrarios. Los detalles concretos del funcionamiento de cada Denominación de Origen se establecen en el Reglamento particular de cada una de ellas, que ha de estar conforme con las directrices de la ley 25/1970.

El Consejo Regulador de cada uno de los productos, es el que controla el cumplimiento del Reglamento de cada D.O., además del fomento de la calidad de los productos acogidos y el renombre de la D.O., con facultad para sancionar expedientes por incumplimiento del Reglamento.

Una vez ingresados en la UE en 1986 y a partir de la aprobación de los Reglamentos europeos de 1992 con respecto a la Denominación de Origen Protegida, Indicación Geográfica Protegida y la Especialidad Tradicional Garantizada, se abre una nueva etapa en España.

En la actualidad, cuando un alimento quiere disfrutar de una de estas tres denominaciones, los productores o sus asociaciones deben solicitarlo a la UE desde su Comunidad Autónoma, posteriormente pasa al Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación y de aquí a Bruselas donde se debe aprobar y registrar.

Una vez cumplido el trámite y registrado el producto, el Consejo Regulador de ese alimento se encargará de controlarlo y le poner la etiqueta con la denominación correspondiente.

En el etiquetado de estos productos, debe figurar el logotipo y nombre del Consejo Regulador del alimento, por ejemplo "Consejo Regulador del Queso Manchego", la denominación específica: "Denominación de Origen"; una numeración especial de cada una de las piezas que se comercializan, que en nuestro ejemplo es un número de caseína, que se encuentra bajo la corteza de cada queso, pero en otros alimentos puede ser una placa, un sello, o una vitola donde se pone el número. Por último, también debe figurar el nombre del certificador de la marca.

Los signos de calidad comunitarios, son voluntarios.

Además de estas denominaciones de calidad reconocidas oficialmente, existen otras muchas con signos y marcas de mayor o menor prestigio avaladas por las comunidades autónomas o simplemente por la calidad reconocida por los consumidores. En la mayor parte de los casos, aportan una calidad indiscutible pero es importante saber que sólo las que se amparadas bajo las denominaciones mencionadas son las que gozan del reconocimiento oficial con todo aquello que esto comporta.

## **Productos amparados en cifras**

Los productos con Indicación Geográfica y Denominación de Origen se elaboran respecto a materias primas de origen animal, carne o leche, o pueden incluir los siguientes productos: cerveza, agua mineral y agua de manantial, bebidas a base de extractos de plantas, productos de panadería, pastelería, repostería o galletería, gomas y resinas naturales y heno y aceites esenciales.

Por otro lado, los productos de Especialidad Tradicional Garantizada incluyen las cervezas, chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, productos de repostería, panadería, pastelería o galletería, pastas alimenticias, incluso cocida o rellenas; platos compuestos, salsas sazonadoras preparadas, potajes o caldos, bebidas a base de extractos de plantas y helados y sorbetes.

En España se encuadran con "Indicación Geográfica Protegida" y "Denominación de Origen Protegida" una cuarentena de productos: 5 tipos de carnes, 6 productos a base de carne, 11 tipos de quesos, 11 tipos de productos englobados en frutos, legumbres y cereales, 4 aceites de oliva y 2 tipos de turrón, además de 1 de miel.

Según datos de julio del 98, el país miembro que más productos ha registrado es Francia, con 102 productos, seguido de Italia con 100 productos, Grecia con 93, Portugal con 74 y Alemania con 60. Por otro lado, Irlanda es el único país de la UE que no ha solicitado proteger ninguno de sus productos.

Algunos datos curiosos son, por ejemplo, que el único país que ha registrado aguas minerales es Alemania: 31. Por otro lado, Francia es la que más quesos ha registrado: 38, seguida de Italia con 30, Gran Bretaña y España que empatan a 11. Francia es el país con más protección de carnes cuenta con 45 denominaciones, seguida por Italia con 22 y Portugal con 21, entre carnes y productos a base de carne.