

Calidad agroalimentaria y denominaciones de origen

La calidad es un concepto complejo en el que entran en juego múltiples aspectos. Al hablar de un producto de calidad hacemos referencia a la capacidad que posee éste de satisfacer las necesidades y preferencias de la población que lo consume. En el caso de productos agroalimentarios, las necesidades de los consumidores se han vuelto en las últimas décadas más complejas, variadas y específicas. Aparte de los requisitos básicos nutricionales y sanitarios exigibles a los productos alimentarios, hoy pedimos a nuestros alimentos que sean producidos de manera sostenible y respetuosa con el medio ambiente y con el bienestar de los animales, que posean ciertas características organolépticas y médico-nutricionales, y que incorporen determinados valores culturales y sociales en su proceso de producción. Estas nuevas exigencias forman parte de lo que algunos autores han dado en llamar *atributos de valor*.

La calidad es, desde este punto de vista, una noción subjetiva (ligada al sujeto consumidor), y sometida a los cambios que la sociedad experimenta en sus gustos y preocupaciones a lo largo del tiempo.

Debido quizás a este carácter subjetivo, cada vez cobran mayor importancia los sistemas de certificación de calidad, como mecanismos que aseguran, por medio de un sistema de control voluntario, la posesión de ciertos atributos objetivos ligados a diferentes aspectos de la calidad, o el cumplimiento de determinados requisitos en los procesos productivos relacionados con ésta. Actualmente existe un considerable número de distinciones de calidad de muy diversa índole que, mediante un sistema de control y certificación, tratan de asegurar al consumidor la presencia de uno o varios atributos de valor en el producto final. Mediante estos sellos de calidad se busca al mismo tiempo la diferenciación de los productos en unos mercados cada día más competitivos.



Las primeras figuras de calidad ligadas al origen geográfico de los alimentos aparecen a finales del siglo XIX. En un principio se crean exclusivamente para proteger a determinados productos característicos de ciertas zonas de las copias o imitaciones, que aprovechando la fama de las originales y utilizando su nombre (alusivo a un origen geográfico) competían con ellas en el mercado. A esta función protectora de las primeras denominaciones de origen se ha sumado en las últimas décadas la de asegurar al consumidor la presencia de determinados atributos de valor en el producto alimentario. Por ello, las designaciones geográficas de calidad pueden considerarse un caso particular dentro del amplio abanico de sistemas de certificación de calidad agroalimentaria actualmente existentes. Un producto amparado por una de

estas designaciones debe cumplir con los requisitos recogidos en su reglamento específico, tanto en sus características como en su proceso productivo, además de estar ligado a un determinado ámbito geográfico, con las implicaciones sociales y culturales que ello conlleve. Además, en la actualidad, las designaciones geográficas de calidad (*Denominación de Origen Protegida*, *Indicación Geográfica Protegida*) son junto con la *Especialidad Tradicional Garantizada* y la *Agricultura Ecológica* las únicas figuras de calidad agroalimentaria reconocidas y reguladas a nivel comunitario, lo que dota a estas designaciones de reconocimiento internacional y oficial.

En el presente artículo se tratará de describir el actual panorama de las designaciones geográficas de calidad en España, ubicándolas en el marco general de los

actuales sistemas de certificación de calidad agroalimentaria y en el contexto europeo de este tipo de designaciones.

Definición y funcionamiento de un sistema de certificación

Como ya se ha indicado anteriormente, el principal objeto de una certificación de calidad es asegurar al consumidor que el producto certificado posee unas determinadas características cualitativas que le añaden cierto valor. A estas características las denominamos atributos de valor. En función de la información a la que acceden los consumidores sobre un producto se pueden establecer tres grandes grupos de características (Compés, 2001) o atributos de valor:

- ◆ **Atributos de búsqueda.** Los que pueden ser conocidos antes de la compra. Aquí se incluye todo aquello que identifica o diferencia un producto de otro, y que es fácilmente reconocible por el consumidor en el acto de compra, como por ejemplo el tipo de producto, la marca comercial, el peso o el tamaño, el tipo de envase, etc.
- ◆ **Atributos de experiencia.** Aquellos otros que pueden ser conocidos una vez se ha consumido el producto. Estos atributos son los que hacen que un consumidor vuelva a adquirir un producto determinado una vez que ya lo ha probado, y haber comprobado que satisfacía sus necesidades.
- ◆ **Atributos de confianza.** Características que no pueden ser conocidas por el consumidor ni antes ni después de consumido el producto, o lo pueden ser a un coste muy alto (contenido en residuos, modo de producción, lugar de origen, etc.). Una de las mejores formas que tiene el consumidor de cerciorarse que un producto presenta unos determinados atributos de valor es mediante la certificación, en la que una entidad independiente y con la suficiente competencia confirma que un producto reúne unas determinadas características. En línea con la clasificación previa, la certificación tiene especialmente su razón de ser en el aseguramiento de los atributos de confianza. No tendría excesivo interés certificar que un aceite de oliva virgen tiene un color determinado, cuando es una característica fácilmente compro-



bable por el consumidor. Sin embargo, si tiene más utilidad que se asegure, por ejemplo, que se ha producido en una comarca concreta o sin la utilización de productos químicos de síntesis. Mediante la certificación y el empleo de los distintivos de la misma en el etiquetado del producto se trata de conseguir que los atributos de confianza se conviertan en atributos de búsqueda.

En la práctica, la comprobación de una o varias de las características deseables se articula en torno a *sistemas de certificación*, integrados por distintas fases. Aunque el elemento más visible para el operador sean los controles que se realizan in situ para comprobar la adecuación a las características establecidas, el proceso incluye más elementos. En el gráfico 1 se muestra un esquema simplificado de las etapas más comunes para un sistema de certificación tipo.

En primer lugar, no es usual que se certifique una característica aislada sino que se agrupan en *pliegos o referenciales*, debido al coste de un sistema de certificación y con el objetivo de procurar un mayor respaldo al resultado. Un pliego o referencial es un protocolo establecido por una entidad pública o privada (que denominamos Autoridad de Certificación o Autoridad Competente), en el que se detallan los estándares y requisitos exigidos ya sea al

producto, proceso, etc. Usualmente se habla de pliego cuando la autoridad competente es una Administración pública y de referencial en el caso de que sea una entidad privada.

En el caso de las Designaciones Geográficas de Calidad en la UE, el registro de este tipo de figuras corresponde en última instancia a la Comisión Europea. En este registro se incluyen especificaciones relativas a las características fundamentales del producto final amparado por la designación, así como a sus métodos de obtención e ingredientes. Por tanto, las especificaciones contenidas en este registro pueden asimilarse al pliego de condiciones del esquema general de certificación al que nos referíamos en el párrafo anterior.

Los organismos de evaluación de la conformidad u organismos de certificación son los encargados de evaluar y realizar una declaración objetiva de que los productos, sistemas, servicios o personas (en adelante producto) cumplen los requisitos especificados. La labor de inspección, incluida en el proceso de *certificación*, puede realizarse de forma aislada por organismos dedicados exclusivamente a esta labor. Estos organismos de certificación (debidamente autorizados por la autoridad de certificación y acreditados por la entidad de acreditación) son los que finalmente conceden a los productos ▶

► la certificación y el uso de los distintivos asociados a ella.

En las designaciones geográficas de calidad, y en el caso de España, esta labor es ejercida por los Consejos Reguladores y últimamente por otras entidades como fundaciones, si bien cada Estado miembro posee sus propios tipos de estructuras organizativas encargadas de la certificación.

En el caso español hay que destacar el papel protagonista que en las DOP e IGP poseen los Consejos Reguladores. En estas entidades, a caballo entre lo público (se consideran organismos desconcentrados de la Administración en algunas comunidades autónomas) y lo privado, se encuentran representados tanto los agricultores como la industria transformadora relacionada con el producto amparado por la denominación. Igualmente los consumidores son un pilar fundamental del sistema. Las funciones de los Consejos Reguladores trascienden de las propias de un organismo de certificación. Estas organizaciones son las responsables de la gestión y administración de la denominación de calidad. Sus funciones son amplias y variadas y van desde la gestión del proceso del registro de la denominación ante las autoridades nacionales o regionales hasta la puesta en marcha de acciones promocionales orientadas a la mejora de la comercialización del producto amparado por la denominación.

Una fase más del sistema es la *acreditación* de los organismos de certificación. Básicamente la acreditación es una declaración que realiza una entidad de que un organismo de control es competente técnicamente. La mayoría de las certificaciones de calidad exigen como criterio de acreditación el cumplimiento de una norma de la familia EN-45000. La Entidad de Acreditación, papel ejercido en España por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), acredita a los organismos que pretenden supervisar el cumplimiento de un determinado estándar (organismos de certificación) comprobando que a su vez ellos cumplen con una de las normas EN-45000.

La reglamentación comunitaria relativa a las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) exige a los organismos encargados del control de la certificación el cumplimiento de la norma EN-45011, si bien no es preceptiva la acreditación a través de una entidad de acreditación. No obs-

tante, los Estados miembros pueden exigir en sus legislaciones dicha acreditación.

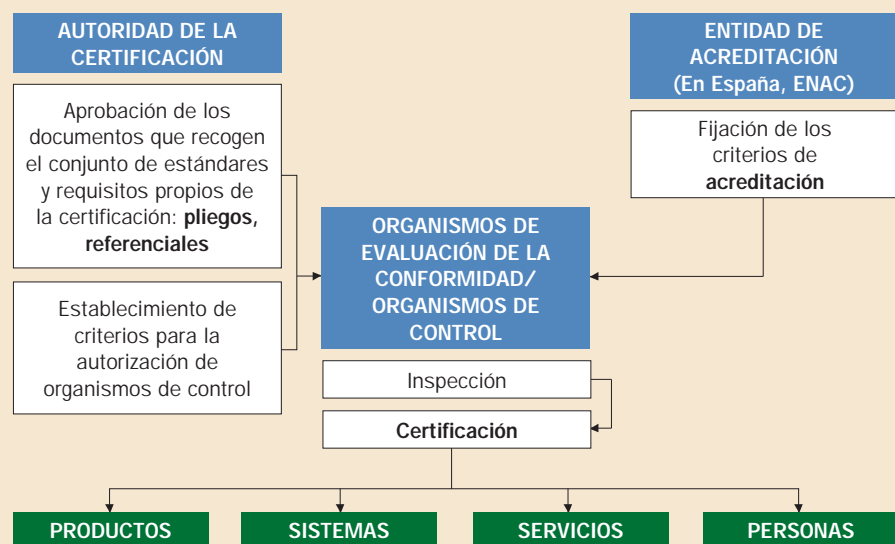
Igualmente deben quedar meridianamente claras las características que deben cumplir los organismos de certificación, ya sean características técnicas, administrativas, financieras, de solvencia, etc. Esto segundo se consigue por medio de los *criterios de autorización*. Los organismos de control que cumplan estos criterios serán autorizados por la autoridad competente para ejercer su actividad en un ámbito geográfico y en un sector concreto.

En el caso de las Designaciones Geográficas de Calidad en la UE estos criterios se establecen en el marco normativo comunitario, nacional y regional (en su caso), de los que hablaremos más adelante.

Una vez certificado el producto accede a los mercados, generalmente mediante un distintivo que dé fe del cumplimiento del protocolo al que haya estado sujeto. Así encontramos una amplia gama de etiquetados, marchamos, figuras, logotipos, etc. que diferencian visualmente estos productos.

En el etiquetado de los productos amparados por denominaciones geográficas se incluye el distintivo específico propio de la denominación. Éste puede ir acompañado del sello comunitario correspondiente, en el caso de que la denominación de calidad en cuestión se encuentre ya registrada en el registro oficial europeo de denominaciones e indicaciones geográficas.

GRAFICO 1. ESQUEMA GENERAL DE UN SISTEMA DE CERTIFICACIÓN



Fuente. Elaboración propia.



► **Marco normativo comunitario y nacional**

Como ya se ha indicado con anterioridad, las figuras de protección de la calidad asociadas al origen geográfico de los productos han estado presentes en la legislación de algunos países y en acuerdos bilaterales y multilaterales desde finales del siglo XIX. La inicialmente tímida protección de las designaciones geográficas de calidad surgió en respuesta a las falsas indicaciones de origen de algunos productos.

El sector del vino fue el primero en el que entre la segunda y tercera década del siglo XX, determinados países (principalmente del ámbito mediterráneo) reconocen oficialmente algunas de las denominaciones de origen que han llegado a nuestros días. En las décadas posteriores, estas denominaciones de calidad fueron extendiéndose a otros sectores agroalimentarios.

Estas figuras son reconocidas inicialmente en un ámbito estrictamente nacional, hasta que en la década de los 70 aparece la primera legislación a nivel comunitario que reconoce este tipo de figuras también en el sector de los vinos, bajo la denominación genérica de Vinos de Calidad Producidos en Regiones Determinadas (VCPRD). Actualmente, los VCPRD se regulan a través del reglamento R(CE) 1493/99 por el que se establece la Organización Común del Mercado del Vino. Las denominaciones geográficas para las bebidas espirituosas fueron reconocidas a nivel comunitario posteriormente, a través del reglamento R(CE) 1576/89, vigente en la actualidad.

Para el resto de los productos agroalimentarios hemos de esperar hasta 1992 para encontrar un reconocimiento comunitario de estas denominaciones de calidad. Los reglamentos R(CE) 2081/92 (relativo a Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas) y R(CE) 2082/92 (relativo a la certificación de características específicas o Especialidades Tradicionales Garantizadas), todavía vigentes, establecieron un marco legal común para todos los Estados miembros de la UE en relación a las denominaciones geográficas de calidad de los productos distintos al vino y las bebidas espirituosas.

Los países del entorno mediterráneo (Francia, España, Portugal, Italia y Grecia),



que disponían ya de una regulación y una dilatada experiencia en este tipo de figuras de calidad, tuvieron que adaptar su regulación nacional previa al nuevo marco comunitario. Es por ello por lo que en cada Estado miembro se vienen manteniendo los nombres nacionales de estas figuras, con ligeras diferencias entre países, que se han hecho equivalentes a la nomenclatura establecida en la reglamentación comunitaria. Tal es el caso de la *Appellation d'Origine Controlée* (AOC) en

Francia o la italiana Denominazione di Origine Controllata (DOC), equivalentes ambas a la figura comunitaria de la Denominación de Origen Protegida.

En el cuadro 1 se muestra una relación de equivalencias entre la figura española de calidad D.O. y la comunitaria DOP en función del sector agroalimentario al que nos refiramos. Igualmente se muestran estas equivalencias para otras figuras.

Como puede observarse, la figura española de **Denominación de Origen** equivale a la figura comunitaria *Denominación de Origen Protegida*, y ambas designaciones pueden encontrarse en nuestro país en el etiquetado de los productos amparados por esta figura. De manera semejante, la designación española de **Denominación Específica** equivale a la figura europea de *Indicación Geográfica Protegida*.

La diferencia entre la **DOP** y la **IGP** estriba en el grado de vinculación del producto con el territorio en sus diferentes fases de elaboración, y a la relación de sus características diferenciales con dicho territorio. En el caso de la DOP, la zona de producción, transformación y elaboración del producto ha de localizarse en el ámbito geográfico delimitado por el reglamento de la denominación. En las IGP, sólo es obligatorio que exista el vínculo con este territorio en alguna de las fases de producción, transformación y elaboración.

CUADRO 1. PRINCIPALES EQUIVALENCIAS ENTRE FIGURAS DE CALIDAD COMUNITARIAS Y ESPAÑOLAS

| Figuras comunitarias | Sector | Figuras nacionales |
|--|---|---|
| • Denominación de Origen Protegida | • Numerosos sectores, excluyendo los vinos y bebidas espirituosas | • Denominación de Origen |
| • Indicación Geográfica Protegida | • Numerosos sectores, excluyendo los vinos y bebidas espirituosas | • Denominación Específica con Indicación Geográfica |
| • Especialidad Tradicional Garantizada | • Varios sectores | • Especialidad Tradicional Garantizada |
| • Vinos de Calidad Producidos en Regiones Determinadas | • Vino | • Vinos de Calidad con Indicación Geográfica • Vinos con Denominación de Origen /Denominación de Origen Calificada • Vinos de pagos |
| • Vinos de Mesa con Indicación Geográfica | • Vino | • Vinos de la Tierra |
| • Indicación/Denominación Geográfica | • Bebidas espirituosas | • Denominación Específica • Denominación Geográfica |

Fuente. Elaboración propia.

La certificación de características específicas o **Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG)** están ligadas necesariamente a un sistema de producción o elaboración determinado de carácter marcadamente tradicional, pero realmente no existe restricción territorial alguna en su producción o elaboración. Por ello, en sentido estricto no puede considerarse una denominación geográfica de calidad. Al no existir previamente esta figura en España, ésta fue adoptada directamente de la legislación comunitaria.

Respecto a las denominaciones geográficas de calidad en el sector de los vinos, cada país ha desarrollado o adaptado sus propias figuras de calidad a lo que la legislación comunitaria da en llamar Vinos de Calidad Producidos en Regiones Determinadas (**VCPRD**). En este caso, la reglamentación comunitaria se limita a establecer un conjunto de reglas comunes a la producción de estos vinos. En España, según la reciente ley del vino³, las denominaciones geográficas de calidad aplicables a los VCPRD son: Vinos de Calidad con Indicación Geográfica, Denominación de Origen, Denominación de Origen Calificada (con normas más estrictas respecto a la primera) y Vinos de Pago (que hacen alusión a la finca o pago donde se produce la uva y se elabora el vino).

Fuera de lo que son los VCPRD, la regulación comunitaria permite el empleo de designaciones geográficas en determinados *vinos de mesa*. En España, a esta designación geográfica se le ha dado el nombre de **Vino de la Tierra**. Los requisitos obligatorios para el registro de una designación de vino de la tierra son menos estrictos que los necesarios para la constitución de una denominación de origen.

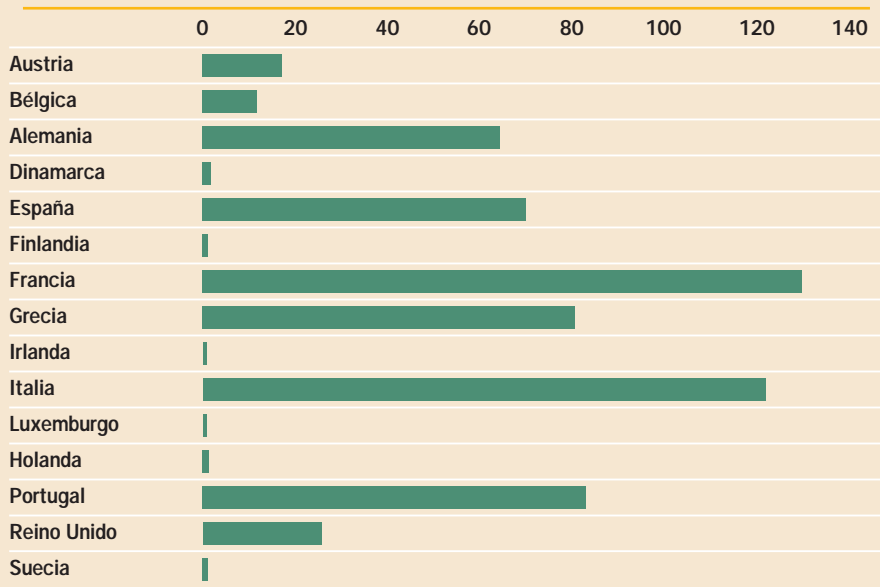
Las denominaciones geográficas de calidad en la UE

Productos agroalimentarios distintos del vino y de las bebidas espirituosas

Según datos de la Comisión Europea, en el año 2003 había registradas en los 15 Estados que formaban parte de la UE un total de 626 denominaciones geográficas de calidad para productos agroalimentarios distintos del vino y de las bebidas espirituosas. El 59% de estas denominaciones estaban registradas bajo la forma



GRAFICO 2. NÚMERO DE DENOMINACIONES GEOGRÁFICAS DE CALIDAD REGISTRADAS EN CADA ESTADO MIEMBRO. PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DISTINTOS AL VINO Y LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS



Fuente: Elaboración de los autores a partir de datos de la Comisión Europea relativos a 2000 (http://www.europa.eu.int/comm/agriculture/qual/en/1bbab_en.htm)

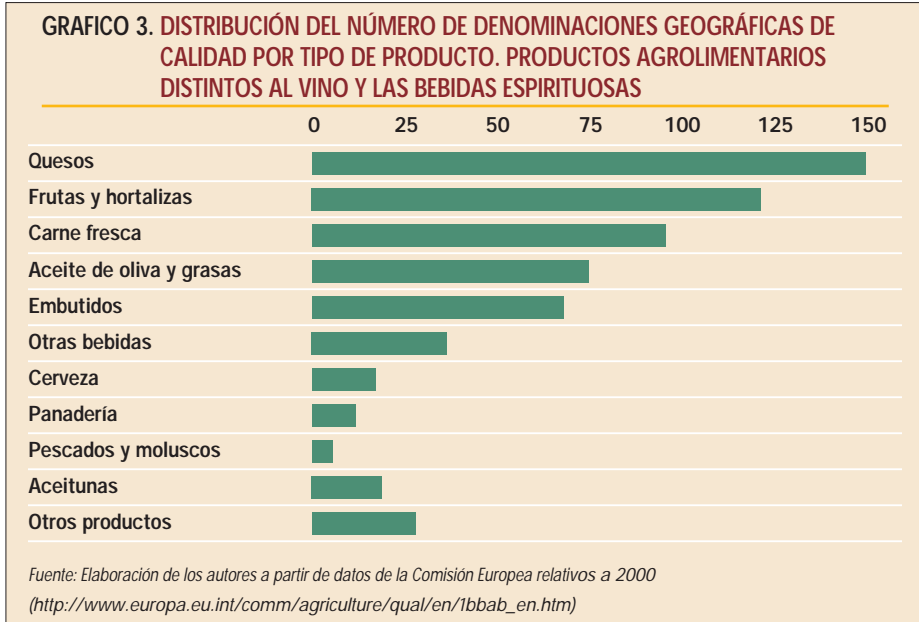
de DOP, y sólo un 2% de ellas eran ETG. En el gráfico 2 se representa el número de denominaciones geográficas por Estado miembro, según la mencionada fuente. En el gráfico puede observarse cómo en los países del ámbito mediterráneo (Francia, Italia, Grecia, Portugal y España) se han desarrollado más este tipo de denominaciones de calidad al existir mucha más tradición en este sentido. Estos cinco países acaparan casi el 80% del total

de denominaciones registradas en toda la UE. Excluyendo al vino y las bebidas espirituosas, la mayor parte de las denominaciones de calidad corresponden al grupo de los quesos (150 DOP+IGP+ETG), seguido muy de cerca por las frutas y hortalizas (con 122 denominaciones e indicaciones), y la carne fresca (con 92 denominaciones e indicaciones). El aceite de oliva ocupa el cuarto lugar en cuanto a ▶

► número de denominaciones, casi en su totalidad DOP. Lógicamente, son los productos más representativos de los países con más tradición en las denominaciones de calidad los que cuentan con un mayor número de denominaciones de origen e indicaciones geográficas. Tal es el caso de Francia con el queso y los productos cárnicos (40 y 48 denominaciones de calidad respectivamente) o Italia con las frutas y hortalizas (33 denominaciones). La mayor parte de las denominaciones de origen de aceite se encuentran en Italia y Grecia. En el gráfico 3 se representa la distribución de las denominaciones geográficas de calidad europeas en función del tipo de producción amparada.

Productos derivados del vino y similares

En lo referente a las **denominaciones geográficas de calidad de vinos**, la información disponible se encuentra mucho más dispersa, al tener cada Estado miembro sus propias figuras de calidad dentro de la categoría comunitaria genérica de



VCPRD. No obstante, en los países con mayor tradición enológica, el término de *denominación de origen* ha sido el mayoritariamente adoptado para sus VCPRD con requisitos más estrictos.

Francia es el principal productor europeo de vinos con denominación de origen. Con más de 400 denominaciones de origen⁴, Francia produjo en la campaña 02/03 el 37,5% del volumen de VCPRD

Consumir productos de Cantabria es lo más natural

En la buena mesa,
algunos productos
deberían estar
siempre presentes.
Sabores de Cantabria,
por tradición y por calidad.

www.alimentosdecantabria.com





de la UE, con el 26,8% de la superficie calificada para la producción de VCPRD en la UE, según datos de la Comisión Europea.

Aunque España es el primer país en superficie productora de VCPRD (en España, vinos con denominación de origen) con un 45% de la superficie total comunitaria calificada, la producción de nuestras 60 denominaciones de origen sólo supuso en la campaña 02/03 un 20% de la producción comunitaria de vinos de calidad.

Italia, por su parte, se sitúa al nivel de Francia en número de denominaciones geográficas de calidad para vinos, con sus 463 denominaciones e indicaciones geográficas⁵. Con poco más del 13% del viñedo comunitario calificada para la producción de VCPRD, los niveles de producción de vino italiano de calidad se sitúan al nivel de España.

Las denominaciones geográficas de calidad en España

A partir de la adhesión de España a la Comunidad Europea en el año 1987, el número de denominaciones geográficas de calidad ha experimentado un aumento continuo, tanto en lo referente a denominaciones de vinos como en el resto de productos agroalimentarios. Este incremento se intensifica a partir de la publicación en 1992 de los reglamentos comunitarios relativos a las denominaciones de calidad de los productos agroalimentarios. No obstante, el incremento más especta-

cular se ha producido en los últimos años. El gráfico 4 muestra a las claras esta evolución positiva del número de denominaciones de calidad.

Las denominaciones geográficas de calidad ocupan hoy un lugar destacado en nuestra agricultura. Según los últimos datos son ya 171 las denominaciones geográficas de calidad a nivel estatal⁶, incluyendo vinos y bebidas espirituosas. En determinados cultivos, la superficie dedicada a producir alimentos con denominación de calidad es muy representativa. Asimismo, el valor económico representado por el comercio de estos productos alcanza también cifras considerablemente elevadas, habiéndose multiplicado por 5 en la década de los 90. En el cuadro 2 se presentan datos relativos al número de denominaciones y al valor económico de los productos amparados por éstas.

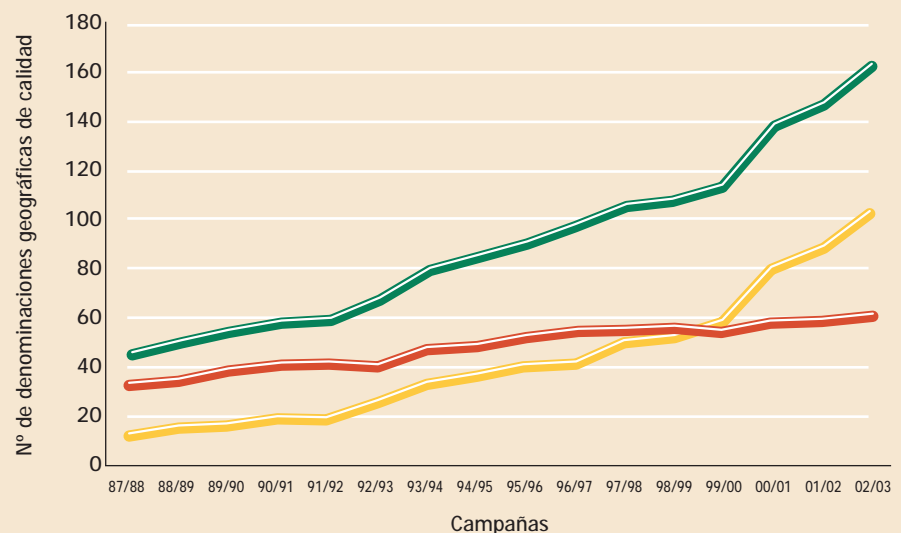
La superficie ocupada por los viñedos calificados para la producción de VCPRD ascendió en la campaña 2002/2003 a 641.784 hectáreas, lo que supone un 55% del viñedo nacional. Según cifras correspondientes a esta misma campaña eran 60 las denominaciones de origen de vinos registradas oficialmente por el MAPA, lo que sitúa a este sector a la cabeza en cuanto a número de denominaciones se refiere, así como en valor económico de la producción amparada por éstas, muy por encima del conjunto conformado por el resto de productos agroalimentarios. La

Denominación de Origen Calificada Rioja es la más importante en cuanto a volumen de vino calificado (17% del VCPRD nacional) y número de bodegas (31% de la industria vinícola española), mientras que la Denominación de Origen La Mancha se sitúa a la cabeza en superficie vitícola con el 30% del viñedo nacional productor de VCPRD. Aparte de lo que estas cifras representan, y fuera de lo que la normativa comunitaria califica como VCPRD, hay que reseñar la existencia de 43 designaciones de *Vinos de la Tierra* actualmente autorizadas en España.

El queso es el segundo producto en importancia en lo que respecta a número de denominaciones de calidad concedidas, con 18 DOP y 1 IGP, y el primer producto agroalimentario (excluyendo a los vinos) en cuanto a valor económico de la producción (representa el 21% del valor de los productos agroalimentarios excluyendo vinos y bebidas espirituosas). La Denominación de Origen Queso Manchego es la más importante en cuanto a volumen de queso comercializado bajo denominaciones de calidad (44,6% del total).

Por su parte, las 17 denominaciones de origen de aceite de oliva virgen extra aglutinan a una superficie de 391.445 ha de olivar (un 16% de la superficie oleícola nacional). Aunque otras categorías de productos con denominación de calidad lo superan en importancia económica (quesos, productos cárnicos, frutas y turrónes), ▶

GRAFICO 4. EVOLUCIÓN DEL NÚMERO DE DENOMINACIONES GEOGRÁFICAS DE CALIDAD EN ESPAÑA*



* No se han incluido las denominaciones de bebidas espirituosas.

(Fuente: Elaboración de los autores a partir de datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.)



► es de destacar que muchas de las zonas oleícolas desfavorecidas o de montaña cuentan hoy con una denominación geográfica, bajo la que comercializan sus aceites de mayor calidad. También es reseñable el espectacular incremento en el número de denominaciones de calidad que ha experimentado este sector en los últimos años: en 1998 sólo existían 6 denominaciones de origen de aceite. En el año 2002, las denominaciones de origen que más volumen comercializaron fueron Les Garrigues y Baena (con el 28% y el 16% respectivamente del aceite de oliva con DOP comercializado).

En el cuadro 2 puede observarse cómo la adopción de una de las dos denominaciones de calidad aquí presentadas (denominación de origen e indicación geográfica) es característica en algunos casos de determinados tipos de productos. Así, los aceites de oliva, los jamones o los quesos han adoptado en su mayor parte la figura de la denominación de origen, mientras que los productos cárnicos frescos o elaborados, las legumbres y las hortalizas optan por la indicación geográfica como denominación de calidad para los productos de calidad.

Actualmente existen en España tres especialidades tradicionales garantizadas, que no han sido incluidas en la anterior tabla, al no existir vínculo geográfico en estas denominaciones: se trata del jamón serrano, la leche certificada de granja y los panellets.

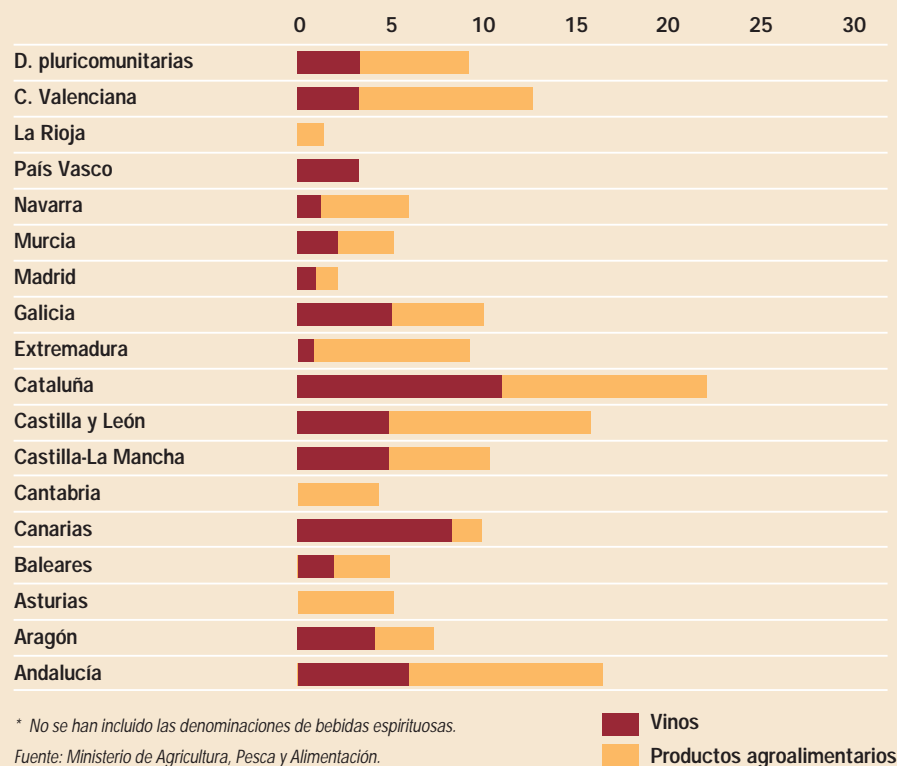
En el gráfico 5 se representa el número de denominaciones geográficas de calidad existentes en el año 2002 en las diferentes comunidades autónomas. Puede apreciarse cómo Cataluña se sitúa a la cabeza en cuanto a número de denominaciones de calidad se refiere, tanto en vinos como en el resto de productos agroalimentarios.

CUADRO 2. NÚMERO DE DENOMINACIONES DE CALIDAD Y VALOR ECONÓMICO DE LOS PRODUCTOS COMERCIALIZADOS EN 2002 SEGÚN CATEGORÍAS DE PRODUCTOS
(Productos agroalimentarios excluidos vinos y bebidas espirituosas)

| Tipo de producto | Nº de DOP | N.º de IGP | Valor económico (mill. de euros) |
|--------------------------------------|-----------|------------|----------------------------------|
| Quesos | 18 | 1 | 109,40 |
| Aceite de oliva | 17 | 0 | 55,91 |
| Jamones | 4 | 0 | 49,49 |
| Arroz | 2 | 1 | 12,54 |
| Legumbres | 0 | 4 | 1,56 |
| Hortalizas | 1 | 9 | 46,32 |
| Carnes frescas | 0 | 14 | 91,10 |
| Embutidos y otros productos cárnicos | 0 | 5 | 13,94 |
| Frutas | 9 | 4 | 70,90 |
| Turrones | 0 | 3 | 83,63 |
| Miel | 2 | 0 | 0,49 |
| Chufas | 1 | 0 | 3,54 |
| Frutos secos | 1 | 0 | |
| Condimentos y especias | 2 | 0 | 1,43 |
| Mantequilla | 1 | 0 | 2,33 |
| Mejillones | 1 | 0 | |
| Sidra | 1 | 0 | |
| Total | 60 | 41 | 542,58 |

Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

GRÁFICO 5. DISTRIBUCIÓN DEL NÚMERO DE DENOMINACIONES GEOGRÁFICAS DE CALIDAD POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS EN 2002*



Perspectivas de las denominaciones geográficas de calidad

En términos generales podemos dibujar un futuro halagüeño para los sistemas de certificación de la calidad, dentro de los cuales las denominaciones geográficas de calidad ocupan un lugar destacado. Son muchas las oportunidades que se presentan para este tipo de certificaciones, aunque, también son patentes las amenazas que sobre ellas se ciernen.

La seguridad alimentaria: un reto para las denominaciones de calidad

Sin duda, uno de los ejes vertebradores sobre el que discurrirá el desarrollo futuro del sector agroalimentario es la seguridad alimentaria, cuestión que cada vez preocupa más al consumidor europeo. Hasta el momento, las denominaciones geográficas de calidad no han mostrado especial interés en añadir garantías en materia de seguridad alimentaria adicionales a las exigencias de la reglamentación técnico sanitaria vigente. Ante la creciente demanda de productos agroalimentarios con garantías sanitarias más estrictas que las legalmente exigibles, otros tipos de certificaciones se muestran más activas a este respecto (limitación de residuos, empleo de productos biológicos, trazabilidad, etc.).

Asimismo, sería deseable la actualización y mejora de algunos aspectos que no están del todo incorporados a la filosofía de estas denominaciones de calidad, tal es el caso del respeto ambiental y la preservación de los recursos, calidad integral, la reducción de los riesgos laborales, etc. Estos aspectos se están incorporando cada vez con mayor frecuencia e intensidad al resto de certificaciones de calidad que actualmente existen en el ámbito alimentario.

La evolución de la PAC: Vientos favorables para las denominaciones de calidad

El comienzo de la proliferación de estas denominaciones geográficas de calidad coincide con el giro que desde la reforma de 1992 viene experimentando la



Política Agraria Común en favor del denominado segundo pilar (desarrollo rural). Todo ello en detrimento de la política de precios y mercados, hasta ese momento hegemónica en la política agraria europea. La política de apoyo a la calidad se ha visto reforzada desde entonces, y la reciente revisión intermedia de la PAC no hace sino profundizar más en esta línea, integrando aún más esta política tanto en las medidas de desarrollo rural como en el sistema de ayudas directas a los agricultores. Esta tendencia ha supuesto, y quizás suponga más en el futuro, un contexto favorable al desarrollo de las denominaciones de calidad comunitarias.

Por otro lado, las denominaciones geográficas pueden ser un buen medio para mantener la competitividad de la agricultura europea de ciertas zonas, ante la progresiva liberalización del mercado internacional. En este ámbito habría que destacar cómo buena parte de las denominaciones geográficas de calidad actualmente registradas hacen referencia a zonas agrarias desfavorecidas o de montaña. Gracias al reconocimiento de una calidad diferenciada, los productos de estas zonas pueden competir con otros con costes de producción inferiores.

Los riesgos del éxito

Aunque la demanda de los consumidores es acorde con la filosofía de la certificación de la calidad, una excesiva proliferación de sellos de calidad en el mercado puede tener efectos negativos para el conjunto de este tipo de certificaciones. A las figuras de calidad comunitarias que aquí hemos presentado se añaden otras, con nuevas indicaciones públicas y privadas, de ámbito nacional, regional o local. En ocasiones estos sellos sólo representan un medio de diferenciación comercial como estrategia de marketing, con sellos y distintivos que se superponen unos sobre otros en las abigarradas etiquetas de los alimentos. En estas circunstancias, cada vez resulta más difícil saber qué valor aporta un determinado sello de calidad, lo que provoca confusión e inseguridad en el consumidor. Por otro lado, lo que en principio era un medio de protección para productos que ya gozaban de cierto prestigio ligados a su origen geográfico, puede estar utilizándose para alcanzar este prestigio de forma acelerada. Con ello se desvirtúa el sentido de estas denominaciones y se merma valor a la posesión de este tipo de marchamos de calidad.

Ante esta situación, las denominaciones geográficas de calidad deberían adaptarse al nuevo escenario planteado. Algunas de las actuaciones por las que podrían optar son: establecer criterios más estrictos para su concesión, añadir requisitos a sus especificaciones técnicas en relación a sus productos y procesos, o reforzar sus sistemas de control y verificación de la conformidad.

El papel de la gran distribución

Las grandes cadenas de distribución seguirán jugando asimismo un papel determinante en el campo de las certificaciones de calidad, y concretamente de las denominaciones geográficas. En este ámbito se abren múltiples interrogantes, en relación con la doble estrategia que las grandes cadenas están adoptando en los últimos tiempos.

Por una parte, la gran distribución está tratando de reforzar los requisitos de calidad de los productos que comercializa bajo sus *marcas blancas*. De este modo, y de cara al gran consumo, estas marcas (o algunas categorías superiores de las mis-



► mas) entran en competencia con otros sellos de calidad.

Por otro lado, y al mismo tiempo, estas grandes empresas intentan ampliar los segmentos de mercado a los que dirigirse, incluyendo en sus hipermercados zonas dedicadas a las denominaciones de calidad más exclusivas. Por ello, resulta cada vez más importante para las denominaciones geográficas introducirse en estos canales de distribución.

Tradición y tecnología no son incompatibles

El consumidor busca en productos ligados a un origen geográfico o a una elaboración tradicional atributos de confianza añadidos a la seguridad alimentaria, principalmente características organolépticas propias debidas a su producción, transformación y/o elaboración. Por ello, los sistemas de certificación deberán reforzar la autenticidad de los productos y evitar los fraudes dentro de un mercado con incipientes signos de saturación, mediante el establecimiento de sistemas más rigurosos de control capaces de generar confianza en el consumidor.

Por otra parte, la mejora de la tecnología y métodos analíticos podría revolucionar el complicado espectro de las certificaciones de calidad. La posibilidad de autenticar los alimentos y comprobar de manera rápida y cómoda sus características podría dar lugar a una mejor valoración de la calidad de los productos, reforzando los aspectos de seguridad alimentaria, origen, propiedades nutricionales, etc. ■

BIBLIOGRAFÍA

- Ablan, Niño de Zepeda *et al.*; Niño de Zepeda and Echevarri, en Oyarzún and Tartanac, 2002. "Estudio sobre los principales tipos de sellos de calidad en alimentos a nivel mundial", FAO.
- López Benitez, M. (1996). "Las Denominaciones de Origen", Cedecs. Barcelona.
- Cáceres, F., Manrique, T., Parra, T., Cruz, J.C., 2004. "Nuevos sistemas agrarios y su posicionamiento en la cadena agroalimentaria". Informe de la Agricultura Familiar en España 2004. Fundación de Estudios Rurales. Madrid.
- Compés López, R., 2001. "Atributos de confianza, normas y certificación: Comparación de estándares para hortalizas". <http://www.infoagro.com>.
- Fernández Sierra, L. M., 2003. "Las certificaciones de calidad. Análisis de riesgos y control de puntos críticos", en Álvarez, J. y Camacho, F. (coord.) Innovaciones en el Sector Hortofrutícola Español. Secretaría General Técnica del MAPA. Madrid.
- González Damián B., 2001. "Protocolos de producción y sus sistemas de certificación en la producción española de tomate". E.T.S.I.A. Universidad Politécnica de Valencia, trabajo fin de carrera no publicado.
- MAPA, 2004. Datos de las Denominaciones de Origen Protegidas 2002, de las Indicaciones Geográficas Protegidas de Productos Agroalimentarios 2002, de las Bebidas Espirituosas con Denominación 2002 y de las Denominaciones de Vinos campaña 2002/2003.

PÁGINAS WEB

- Web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. <http://www.mapa.es>.
- Web de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. <http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca>.
- Web de la Dirección General de Agricultura de la Comisión Europea. http://europa.eu.int/comm/agriculture/index_es.htm.
- Web de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC). <http://www.enac.es>.

NOTAS

- ¹ Empresa Pública Desarrollo Agrario y Pesquero.
- ² Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.
- ³ Ley 24/2003 de 10 de julio, de la Viña y del Vino.
- ⁴ El número total de denominaciones de origen (Appellation de Origine Controlée) de vino, de bebidas espirituosas y de sidras ascendía en 2001 a 480, según el informe anual del Instituto Nacional Francés de Denominaciones de Origen (INAO).
- ⁵ Fuente: L'agricultura Italiana Conta, 2002. Ministerio delle Politiche Agricole e Forestali.
- ⁶ Los datos aquí presentados proceden de los informes de 2002 sobre las denominaciones geográficas de calidad del vino, bebidas espirituosas y de los productos agroalimentarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Estos datos pueden no ser coincidentes con los que proporciona la Comisión, dado que es posible que algunas de las últimas denominaciones registradas a nivel estatal aún estén en proceso de registro a nivel comunitario, por lo que aún no son contabilizadas por las autoridades europeas.