

DOP e IGP, señas de identidad, tradición y diversidad

175 PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS EN ESPAÑA CONTABAN EN 2013 CON LOS SELLOS DE CALIDAD DENOMINACIÓN DE ORIGEN O INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDAS

- Los sellos de Denominación de Origen Protegida (DOP) e Indicación Geográfica Protegida (IGP) de un producto agrario o alimentario, además de asegurar y garantizar productos de calidad diferenciada, también informan sobre su origen geográfico, su tradición, su materias primas e, incluso, sus procedimientos de producción, transformación o comercialización. Y, sobre todo, le otorgan al producto un valor singular.

Proteger los orígenes y métodos de elaboración de un producto ha sido una labor tradicional. Las designaciones geográficas más antiguas surgen del vino y del aceite de oliva, debido a la sensibilidad de la vid y del olivo ante las variaciones de los factores naturales. Aun así, para encontrar la primera denominación realmente protegida solo hay que remontarse al siglo XVII, en Francia, cuando en 1666, el parlamento de Toulouse promulga que "solo existe un Roquefort y es el que se cura en Roquefort desde tiempos inmemoriales en las cuevas de este pueblo".

Sin embargo, los conceptos de "indicación geográfica", "denominación de origen" o "procedencia geográfica" no se reconocieron, desde un punto de vista legal, hasta bien entrado el siglo XX. Según la empresa pública Mercasa, hasta entonces, "se podía elaborar (y de hecho se hacía), por ejemplo, queso de Roquefort en España y vino de Jerez en Australia". Pero con el desarrollo del Mercado Común se exigió cumplir una serie de normas y restricciones a las denominaciones de los alimentos.

Mercasa contabiliza unas 4.000 denominaciones en el mundo, la mayor parte se ubica en países de la Unión Europea (UE). Los que más tienen son Italia en primer lugar, luego Francia y España en tercera posición. Y es que este tipo de alimentos de calidad diferenciada contribuyen a la competitividad de las industrias agroalimentarias y al desarrollo y sostenibilidad del mundo rural y también promocionan la imagen de los productos del país en el exterior.

EROSKI CONSUMER ha querido conocer con profundidad la situación del sector de los productos agroalimentarios (a excepción del vino, de la sidra y de las bebidas espirituosas) con sellos de calidad diferenciada (DOP e IGP) en nuestro país. Para ello, ha realizado un análisis documental de informes elaborados por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA), Mercasa y la asociación española de denominaciones de origen "Origen España", así como análisis realizados por expertos de la Universidad Pablo de Olavide y el Instituto Internacional San Telmo, entre otros.

GRAN DIVERSIDAD

Un total de 175 productos agroalimentarios en España contaban en 2013 con una distinción que reconocía sus atributos de calidad, según datos proporcionados por el MAGRAMA (no se han tenido en cuenta los vinos, la sidra y las bebidas espirituosas por ser bebidas alcohólicas). Se clasifican en 15 sectores: quesos, carnes frescas, jamones y paletas, aceite de oliva virgen, frutas frescas; panadería, pastelería y repostería; hortalizas frescas, pescados y mariscos, arroz, embutidos y otros elaborados cárni-

cos, condimentos y especias, miel, mantequilla, legumbres y vinagres.

Desde 1988 (un año después de que España ingresase en la Comunidad Económica Europea), el número de alimentos destacados con sellos de calidad (DOP o IGP) no ha parado de aumentar y se ha multiplicado por 11: ha pasado de 15 en aquella época a los 175 de 2013. Destaca el incremento experimentado en los años 90, con porcentajes de crecimiento de entre el 20% en 1990 y del 56% en el año 2000 (cuando se alcanzaron los 78 productos agroalimentarios con sellos de calidad).

En 2013, los sectores con el mayor número de alimentos diferenciados con este tipo de atributos fueron el aceite de oliva virgen (con 29), los quesos (28), las hortalizas (24) y las frutas (21). Los cuatro aglutinan tres de cada cinco sellos de calidad otorgados en España.

No obstante, este panorama ha cambiado mucho en 25 años. En 1988, los únicos sectores que disponían de DOP o IGP eran los quesos, el aceite de oliva virgen, los jamones, las hortalizas, el arroz y las legumbres. Durante tres décadas, se han sumado otros grupos alimentarios: entre los

sectores analizados, la mayoría logró sellos de calidad en la década de los noventa, excepto los pescados y mariscos, los vinagres, las mantequillas y los cereales transformados que lo hicieron una vez cruzada la barrera del año 2000.

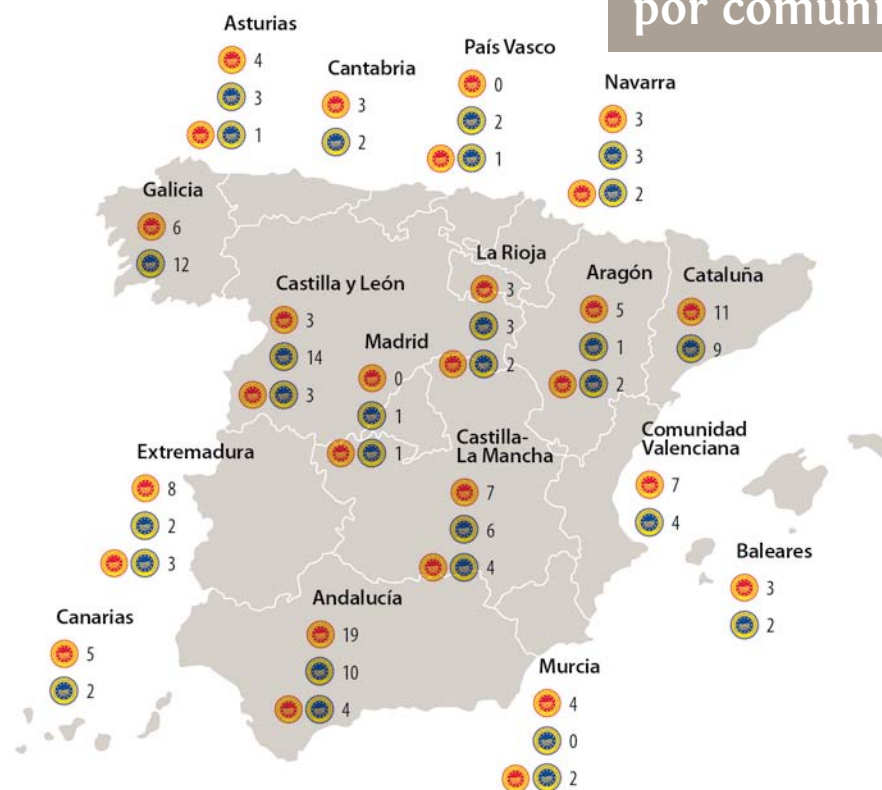
Por comunidades autónomas, las DOP e IGP se concentran mayoritariamente en Andalucía (hay 29), Cataluña (20), Galicia (18), Castilla y León (17), Castilla La Mancha (13), Valencia (11) y Extremadura (10). Las siete regiones concentran un 67% de los productos agroalimentarios españoles con sello de calidad. Además, existen ocho DOP e IGP que son supra-autonómicas y abarcan productos desarrollados en más de una comunidad (ver mapa en la página 26).

IGP O DOP: ¿CUÁL ES LA DIFERENCIA?

De los 175 productos agroalimentarios con sello de calidad, un 55% son DOP y el 45%, IGP. Todos tienen una calidad diferenciada protegida por la normativa europea (Reglamento (UE) N° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012), de modo que cumplen unas condiciones diferenciales en cuanto a calidad (se exige el cumplimiento de una serie de requisitos superiores a los que se piden para el resto de alimentos). Existen varias categorías:



Nº de DOP e IGP en España, por comunidad autónoma (2013)



FUENTE: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA).

- DOP (Denominación de Origen Protegida).
- IGP (Indicación Geográfica Protegida).
- DOP e IGP supra-autonómicas.

Las supra-autonómicas

Las DOP e IGP supra-autonómicas son productos de calidad diferenciada desarrollados en más de una comunidad. En 2013, se registraron 8 de este tipo. Por ejemplo, el espárrago de Navarra, La Rioja y Aragón o el jamón de Huelva elaborado en Andalucía y Extremadura.

Hace un año, se aprobó una ley que establecía un régimen jurídico idéntico, independientemente del tipo de producto, para todas las DOP e IGP supra-autonómicas (a la hora de reconocerlas, protegerlas y regular su gestión). Todo para tratar de garantizar una información veraz al consumidor. Además, se reforzaba el papel de los Consejos Reguladores como órganos de gestión de las DOP e IGP.



Denominación de origen protegida (DOP): son los productos cuya calidad o características están relacionadas con el medio geográfico de producción y con sus factores naturales y humanos. Se obtienen, transforman y elaboran siempre en esa zona geográfica de la que toman el nombre. En 2013, 96 de los 175 alimentos agroalimentarios con calidad diferenciada entraron en esta categoría. En los sectores del aceite, el arroz, la mantequilla, los condimentos y las especias y el vinagre, todos los productos pertenecían a esta categoría. Algunos ejemplos son: el aceite de La Rioja, el arroz del Delta del Ebro, la mantequilla de Soria, el pimentón de la Vera y el vinagre de Jerez.



Indicación geográfica protegida (IGP): estos productos poseen alguna cualidad determinada, reputación o algunas otras características que pueden atribuirse a un origen geográfico. Se producen, transforman o elaboran en la zona de la que toma su nombre. En 2013, 79 de los 175 alimentos agroalimentarios con calidad diferenciada entraron en esta categoría. Todos los alimentos aglutinados en los sectores de carnes frescas, embutidos y otros productos cárnicos, cereales transformados y panadería y repostería pertenecen a esta categoría. Como ejemplos se pueden destacar la ternera gallega, el botillo del Bierzo, la cecina de León, el gofio canario o el sobao pasiego.



Especialidades tradicionales garantizadas (ETG): Se trata de 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. En España, existen solo 4: jamón serrano, leche de granja, panellets y tortas de aceite de Castilla-La Mancha.

Por último, está la **producción ecológica**. Engloba a aquellos 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. Se pueden mencionar como ejemplos los huevos ecológicos, la fruta de producción biológica y los quesos ecológicos.

Conviene distinguir las categorías y conocer bien su significado. Y es que, en 2013, Origen España calculó que se perdieron más de 90 millones de euros por fraude en productos genéricos que se designaban como productos con calidad diferenciada y que usurpaban el nombre de las 42 DOP e IGP asociadas entonces al colectivo. Aseguran que hasta en el 15% de las veces, el producto referenciado no se corresponde con el protegido con alguno de los sellos DOP o IGP. Todo a pesar de los Consejos Reguladores, encargados del velar por el cumplimiento y mantenimiento de unos parámetros estrictos.

RADIOGRAFÍA DEL SECTOR

Un total de 3.505 industrias llevaron a cabo en 2013 el proceso de producción y elaboración (en sus diferentes fases) de los 175 alimentos agroalimentarios con sellos de calidad (DOP e IGP): 771 en el sector de la panadería, pastelería y repostería; 761 en el del aceite de oliva virgen y 500 en el de los quesos (los tres sectores cuentan con 2.032 industrias inscritas, el 58% del total).

Ese año, comercializaron cerca de 280.000 toneladas de producto, además de las 1.100 piezas de jamón y los 70.000 hectolitros de vinagre. Su valor económico total en el mercado era de 966 millones de euros: 737 millones

de euros en el nacional y 229 millones de euros en el internacional. Los sectores con mayor importancia en este sentido fueron el del queso (211 millones de euros) y el de las carnes frescas (194 millones de euros).

FACTURACIÓN

Según los últimos datos proporcionados por el MAGRAMA, en 2012, los 167 productos agroalimentarios con sello de calidad (de entonces) facturaron 951 millones de euros.

La facturación global de este tipo de productos ha ido aumentando con los años y, desde 1995, se ha multiplicado por cuatro (entonces, se facturaron 234 millones de euros). Una evolución que ascendía en paralelo a la del número de productos que obtenían esa calidad diferenciada (DOP o IGP).

Los sectores con una mayor facturación fueron en 2012 el del queso y el de las carnes frescas (supusieron un 22%, respectivamente), los jamones y las paletas (un 13%) y el aceite de oliva virgen y las frutas (un 10%, respectivamente).

De los 167 productos con sello de calidad de 2012, entorno al 27% facturó entre un millón y 5 millones de euros y el 22%, menos de medio millón de euros. Según el MAGRAMA, un 62% de los alimentos agroalimentarios con DOP o IGP facturaron en 2012 por debajo de los 5 millones de euros.

Para concretar, los 5 productos con sello de calidad que más facturaron fueron: el queso manchego (111 millones de euros), la ternera de Galicia (83 millones de euros), el jamón de Guijuelo (58 millones de euros), la ternera asturiana (26 millones de euros) y la fruta kaki Ribera del Xúquer (25 millones de euros).

El vino: origen de los sellos de calidad

No se puede hablar de denominaciones de origen ni de indicaciones geográficas dejando a un lado el vino. Estos caldos forman parte de la historia de los sellos de calidad diferenciada. Según Mercasa, en España, las denominaciones de origen surgieron (al igual que en Francia y en Italia) para proteger a los vinos.

En nuestro país, los vinos con calidad diferenciada tienen una presencia muy importante. En 2013, el MAGRAMA contabilizó un total de 102 caldos con DOP y 41 con IGP-Vinos de la tierra. **Las comunidades con mayor número de vinos de calidad diferenciada son: Castilla La Mancha (tiene 17), Castilla y León (12), Cataluña (12) y Canarias (11) con el sello DOP; y con el atributo IGP, Andalucía (16).**



MERCADO INTERIOR Y EXTERIOR

En 2012, las ventas en el mercado interior ascendieron a 757 millones de euros. Los sectores con mayores ventas fueron las carnes frescas (200 millones de euros), el queso (137 millones de euros) y el aceite de oliva (106 millones de euros).

Por su parte, este tipo de productos de calidad diferenciada tienen un valor de exportación de 196 millones de euros: dos tercios de esa cantidad procede de la comercialización a la UE (124 millones de euros) y el resto, de fuera (72 millones de euros). Por sectores, sobresalen las frutas frescas (47 millones de euros), los quesos (73 millones de euros) y el aceite de oliva (25 millones de euros). Si se diferencia por tipo de mercado exterior, las frutas y los quesos son los que más se exportan en la UE, y estos últimos también tienen buena acogida fuera de la UE.

Un ejemplo de producto con calidad diferenciada con buenas cifras de ventas en el exterior es el kaki de Ribera del Xúquer. En 2012, contaba con 17 industrias dedicadas a la producción y elaboración de este tipo de fruta y que exportan 19 millones de euros (1,12 millones de euros por industria).

CONCENTRACIÓN

El MAGRAMA realizó en 2014 un estudio pormenorizado de los principales indicadores de los productos con sellos de calidad (DOP e IGP) para evaluar la competitividad y eficiencia comercializadora de los productos agroalimentarios de calidad diferenciada.

La investigación comprobó que las ventas totales de las DOP e IGP alimentarias representaban solo el 1,2% de la facturación global de la industria agroalimentaria (sin incluir vinos ni bebidas alcohólicas) y el 1,2% de las exportaciones: "se trata de una implantación bastante limitada dentro del contexto global de la agroalimentación española".

También se detectó una "significativa concentración de la facturación y de la exportación en unas pocas DOP e IGP": en 2012 las 5 mayores (queso manchego, terneras de Galicia y asturiana, el jamón de Guijuelo y el kaki de la Ribera de Xúquer) constituyeron un tercio de la facturación total y casi la mitad de las exportaciones.

En cuanto a la cuota de mercado, el análisis determinó que, solo en jamones y paletas, quesos, aceite de oliva y

arroz, los productos DOP e IGP conseguían representar más del 5% de la cuota de mercado correspondiente a sus respectivos subsectores. En otros 8, no se superaba el 1%.

Por último, el estudio reveló que "no siempre toda la producción protegida con DOP o IGP se comercializa como tal, sino como producto convencional". Una situación que se produce especialmente en sectores como el aceite de oliva, las frutas y las hortalizas, las legumbres, los pescados y los mariscos, y los condimentos y las especias.

FORTALEZAS Y DEBILIDADES

El análisis elaborado por el MAGRAMA analiza a fondo cada uno de los indicadores económicos para establecer una serie de fortalezas y debilidades del sector que conforman los productos agroalimentarios con DOP e IGP.

Por un lado, entre las debilidades, destacan el excesivo número de productos con este sello de calidad, así como su gran dispersión. En el estudio, también se demuestra la existencia de una insuficiente internacionalización del sector y una baja utilización de su capacidad productiva y comercializadora. Asimismo, otro de los puntos débiles tiene que ver con la falta de información y comunicación al consumidor, además de la insuficiente percepción, valoración o diferenciación por su parte.

Sin embargo, el sector de los productos con calidad diferenciada también tiene sus fortalezas: alta calidad, buenos medios y equipos de producción, suficiente tecnología propia, alta cualificación de los recursos humanos y directivos, importante estructura de vigilancia y control y un fuerte compromiso con el medio rural. Todas pueden ser herramientas para afrontar un futuro que traerá consigo, según la investigación, una mayor competencia exterior procedente de países emergentes, mayores exigencias normativas o reguladoras de la UE, nuevas crisis económico-financieras y una reducción de la población rural y el abandono del medio rural.

Pero, para el MAGRAMA, ese futuro también trae oportunidades: un creciente número de consumidores concienciados con la importancia del medio rural y la conservación del entorno medioambiental y un mayor interés del HORECA por los productos DOP e IGP, entre otros.

SECTOR DE LAS DOP E IGP EN ESPAÑA (2013)

SECTOR (ordenados por facturación)	Año de creación de las DOP e IGP	Nº de DOP e IGP (2013)	Nº de industrias inscritas (2013)	Valor económico (millones de euros) en 2013
QUESOS	Antes 1987	28	500	211,17
CARNES FRESCAS	1992	17	231	194,32
JAMONES Y PALETAS	Antes 1987	6	247	115,14
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	Antes 1987	29	761	108,01
FRUTAS FRESCAS	1992	21	217	106,31
PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	1992	14	771	76,94
HORTALIZAS FRESCAS	1988	24	163	76,80
PESCADOS Y MOLUSCOS	2001	3	23	18,19
ARROZ	Antes 1987	3	16	19,16
EMBUTIDOS Y OTROS PRODUCTOS CÁRNICOS	1993	8	82	20,12
CONDIMENTOS Y ESPECIAS	1999	3	25	8,27
VINAGRES	2009	3	73	Sin datos
MIEL	1993	4	82	5,50
MANTEQUILLA	2001	2	2	3,35
LEGUMBRES	Antes 1987	9	312	2,86
CEREALES TRANSFORMADOS	2013	1	Sin datos	Sin datos
TOTAL	--	175	3.505	966,14

FUENTE: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA).