

DENOMINACIONES DE ORIGEN

CUANDO EL SELLO CUENTA UNA HISTORIA

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ES LA MÁXIMA CATEGORÍA LEGAL A LA QUE PUEDE ASPIRAR UN PRODUCTO ALIMENTARIO, PERO CONSEGUIR LA ETIQUETA NO RESULTA FÁCIL. PARA QUE UN ARTÍCULO PUEDA LUCIRLA NO SOLO DEBE PROBAR LA SINGULARIDAD DE SU SABOR O DE SUS CARACTERÍSTICAS, SINO LA DE LOS FACTORES NATURALES Y HUMANOS QUE LO ALUMBRAN. LA ORIGINALIDAD Y LA EXCLUSIVIDAD SUMAN.



E

xisten en España tres tipos de categorías legales a las que puede aspirar un artículo gastronómico con ganas de proclamar su singularidad. La Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) es la más exigente de todas ellas, seguida en orden de minuciosidad por la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.), que no conlleva tantos requisitos regulatorios, y por Especialidades Tradicionales Garantizadas (E.T.G.), la más laxa a la hora de establecer las condiciones.

Entrar pues en el selecto club de las Denominaciones de Origen no resulta fácil. Como especifica el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), solo se permite el acceso a aquellos productos cuya calidad o características se deban al medio geográfico que lo alumbró, incluyendo sus factores naturales y humanos. Además, la producción,

transformación y elaboración de estas especialidades se debe llevar a cabo siempre en la tierra delimitada de la que toma el nombre.

Acceder a esta etiqueta no está al alcance de cualquiera, aunque no todos los que podrían conseguirla están dispuestos a pasar por el aro. En el mundo agroalimentario, formar parte de una categoría regulada requiere adaptarse a normas y controles estrictos que no todos alcanzan ni desean. Lucir el sello tiene un precio, que empieza por un profundo escrutinio de la calidad y el origen del producto. En último término, se trata de ponérselo fácil al consumidor.

A SALVO DE LAS IMITACIONES.

¿Para qué sirve en el fondo una Denominación de Origen? Lo primero, para poner orden. A nadie le gustaría pagar por un jamón Dehesa de Extremadura y comerse otro que proviniera de no se sabe dónde. Rebeca Vázquez, de la asociación Origen España, que vela por los alimentos que se producen en este territorio, explica que los Consejos Reguladores y demás certificaciones de control protegen y valoran productos agroalimentarios únicos del abuso e imitación de su nombre. Todas las piezas amparadas bajo el paraguas de la Denominación de Origen Idiazabal, por ejemplo, llevan desde 2009 una etiqueta holográfica que las diferencia del resto y que, como el papel moneda, resulta infalsificable.

Los sellos, por otro lado, también ayudan al consumidor: le entregan una correcta información de las características específicas de los alimentos. “Además, su impacto socioeconómico incrementa el valor añadido de los productos”, remarca Vázquez. “Permite su diversificación, satisface las demandas de los consumidores, desarrolla las zonas rurales, fomenta la utilización de recursos genéticos autóctonos y conserva un rico patrimonio gastronómico cultural”, concluye.

El valor económico de todos los productos españoles regulados sumó 276 millones de euros en 1996. Veinte años más tarde, casi se ha multiplicado por siete.



LA LEY DEL MÁS AUTÉNTICO.

No obstante, el camino es duro. Como muestra, el Melocotón de Calanda. Para ganarse su sello de Denominación de Origen Protegida tiene que ser cultivado empleando la técnica tradicional del embolsado de los frutos en el árbol. También debe estar entero, sano, limpio y exento de humedad y sabores extraños, además de exhibir un diámetro de un mínimo de 73 mm y un color que oscile entre el amarillo crema y el pajizo. Si, por el contrario, son los tonos verdes o anaranjados los que despuntan, las piezas quedan descartadas y fuera de la D.O.P. Eso sí, cuando el consumidor los prueba, nota la diferencia.

MÁS ALLÁ DEL VINO.

El vino es quizás el producto cuyas D.O. suenan con más fuerza en el imaginario colectivo. No es lo mismo un Rioja que un Ribera, claro, pero hasta en este subsector hay clases. Dentro de las D.O.P. de los caldos se distinguen varias categorías:

- *Denominación de Origen.*
- *Denominación de Origen Calificada (a la que solo pertenecen La Rioja y Priorat).*
- *Vinos de Calidad con Indicación Geográfica Protegida.*
- *Vino de Pago.*
- *Dentro de las I.G.P., Vinos de la Tierra.*

Una de las últimas en entrar en este olimpo enológico ha sido la D.O. Vino de Calidad de Cebreros, en las comarcas abulenses del Valle del Tiétar y del Alberche. En el otro extremo, Cava y Montilla-Moriles pugnan por atribuirse el título de pioneras. Aunque hay espumoso catalán desde hace más de cuatro siglos, Montilla-Moriles ganó por la mano en el registro: en el año 1932 echó a andar con los vinos del llamado Marco de Jerez, que ya aludía al origen.

Los quesos con Denominación de Origen Idiazabal llevan una etiqueta holográfica que los diferencia del resto desde 2009. Como el papel moneda, es infalsificable.



Los lácteos cogen fuerza.

En España existen 26 D.O. y dos I.G.P. destinadas a amparar quesos singulares.





LOCOS POR EL ACEITE DE OLIVA

CASI 30 D.O. DE VIRGEN EXTRA AVALAN LA CALIDAD DE UN PRODUCTO CLAVE DE LA COCINA MEDITERRÁNEA QUE CONQUISTA TAMBIÉN FUERA DE NUESTRAS FRONTERAS. ESPAÑA ES LÍDER EN LOS PRINCIPALES MERCADOS DEL MUNDO.

En España existen 29 Denominaciones de Origen de Aceite de Oliva Virgen Extra. La pionera fue Garrigues, en Lleida, reconocida en 1977. La última en inscribirse en el registro europeo de D.O. fue el Aceite de L'Empordà, que lo hizo en 2015. Aunque todavía no existe ninguna I.G.P. de aceites de oliva autorizada en España, la de Aceite de Jaén se encuentra ya en Bruselas esperando el visto bueno para su inscripción en el registro comunitario. Se unirá entonces a las 12 D.O. andaluzas de esta especialidad, más que en ninguna otra comunidad. De hecho, existen tan solo dos provincias de Andalucía que no albergan ningún producto con este sello: Almería y Huelva. Córdoba cuenta con cuatro y Jaén, con tres. El resto de denominaciones están repartidas por todo el país. Cataluña cuenta con cinco denominaciones; Castilla-La Mancha, con cuatro; y Extremadura, con dos, la misma cifra que Aragón. Con una denominación encontramos a Valencia, Navarra, La Rioja e Islas Baleares. España tiene la mayor variedad de aceites de oliva virgen extra del mundo –cuenta con 260 variedades de olivar– y es el país que produce en mayor cantidad. “Podemos ofrecer la mayor gama de aromas y sabores y, no menos importante, son los más premiados en concursos internacionales”, señalan con orgullo desde la Interprofesional. “Y no lo decimos nosotros”, subrayan: en la última edición del World's Best Olive Oils, que cada año realiza una clasificación con los aceites más premiados en los principales concursos internacionales, siete de los primeros fueron españoles. “En el caso de los ecológicos, 8 de los 10 primeros fueron nuestros”, recuerdan. Gracias a este producto clave de la dieta mediterránea, en la actualidad nacen de la tierra 2,5 millones de hectáreas de olivar, lo que se traduce en unos 280 millones de olivos, un cuarto de la superficie mundial. El mercado nacional es fundamental para la producción media de nuestro país –1,3 millones de toneladas–, dado que a él se destinan anualmente unas 500.000 toneladas. El resto, casi el 70%, se comercializa fuera de nuestras fronteras, en más de 160 países de todo el mundo. “Somos líderes en los principales mercados mundiales”, sentencian en la Interprofesional.



En 1989 se creó un sello que luego derivaría en las actuales D.O.P. Entre las primeras especialidades figuraban el Ternasco de Aragón o la Carne de Ávila. A 1 de octubre de 2018, había 196 productos agroalimentarios reconocidos con una D.O.P. o I.G.P., dos más con una Protección Nacional Transitoria (la Ternera Gallega y la Sidra Natural del País Vasco) y otras seis que han iniciado el proceso de reconocimiento. A eso, hay que sumar 132 áreas vitivinícolas protegidas y 19 I.G.P. de bebidas espirituosas.

Europa protege desde hace años aquellos productos con *calidad diferenciada*: alimentos que destacan por sus peculiaridades, consecuencia de las exigencias aplicadas a su origen, materia prima, procedimiento de elaboración o características organolépticas. El italiano *Asparago verde di Altedo* o la portuguesa *Pêra Rocha do Oeste* están entre ellos.

ROQUEFORT: ESTE QUESO ES MÍO.

El origen de todo esto también procede del Viejo Continente. Los primeros en regular la cuestión gastroalimentaria fueron los franceses. En el año

(Sigue en la página 40)

Europa, la búsqueda de una protección unificada

La normativa comunitaria sobre denominaciones de origen e indicaciones geográficas busca un régimen de protección comunitario unificado. Pero está limitado a los productos agrícolas y alimenticios respecto de los cuales exista una relación entre sus características y su origen. En este sentido, se busca la uniformidad de las indicaciones de los productos agrícolas y alimenticios. La normativa determina dos niveles diferentes de referencia geográfica: **las indicaciones geográficas protegidas y las denominaciones de origen protegidas**. Los productos agrícolas o alimenticios que lleven una indicación de este tipo deben cumplir ciertas condiciones enumeradas en un pliego de condiciones. Para acceder a cualquiera de los dos sellos, Bruselas exige como requisito su inscripción en un registro comunitario. Esto sirve, fundamentalmente, para ofrecer información a los productores y los consumidores. La normativa también dispone de procedimientos para que, una vez efectuada la inscripción en el registro, permitan la adaptación del pliego de condiciones a la evolución de los conocimientos



tecnológicos, así como la eliminación del registro de la Indicación Geográfica o de la Denominación de Origen de un producto agrícola o alimenticio cuando este deje de cumplir lo dispuesto en el pliego de condiciones. Es decir, nada es para siempre y **cualquier producto debe mantenerse a los mismos niveles de calidad con los que se inscribió**. El Reglamento (CEE) 2082/92, de 14 de julio, creó la denominación de **Especialidad Tradicional Garantizada (ETG)** para proteger las características específicas de determinados productos agrícolas que

se diferencian de otros similares. Así, Europa considera **"características específicas" al elemento o conjunto de elementos por los que un producto agrícola o alimenticio se distingue claramente de otros productos agrícolas o alimenticios** similares de su misma categoría. Por otro lado, la **"certificación de características específicas"** reconoce las peculiaridades de un producto mediante su registro con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento. En 2017, la Unión Europea aprobó nuevos controles en toda la cadena alimentaria para

luchar contra el fraude, ya que vigilar todos y **cada uno de los pasos que sigue un alimento es parte primordial de la política de seguridad alimentaria europea**. Cualquier sistema de trazabilidad debe ser de fácil acceso, veraz y comprensible, y permitir supervisar los alimentos que tienen una Denominación de Origen, como carne de vacuno, de ovino, huevos u otros. Un buen sistema de trazabilidad ayuda a minimizar el tiempo que pasa entre que se detecta un problema y se activan los mecanismos de control.



Solo por detrás de Francia e Italia. En el planeta existen unas 4.000 denominaciones, la mayoría de ellas en Europa. Nuestro país ocupa el tercer puesto.





Un sello que se come. El cotizado Melocotón de Calanda debe tener un diámetro mínimo de 73 mm. Hay alcachofas (derecha) con D.O.P., como la de Benicarló, o con I.G.P., como la de Tudela.



En el año 1666, Francia dejó claro que “solo los habitantes de Roquefort” tenían “la exclusividad del curado” de su famoso queso. Acababa de nacer la indicación protegida.

(Viene de la página 37)

1666, el Parlamento de Toulouse dejó claro que “solo los habitantes de Roquefort” tenían “la exclusividad del curado” de su famoso queso. Acababa de nacer la indicación protegida.

Años más tarde, en 1756, el Marqués de Pombal, primer ministro de José I de Portugal, hizo lo propio con el vino al crear en Oporto la Compañía General de la Agricultura de las Viñas del Alto Duero. Así vio la luz el primer Consejo Regulador, origen de los actuales. Hoy son ellos quienes eligen qué productos comparten el alma de la zona, qué tipos de uva se debe utilizar (siempre del propio territorio) y cuáles son las fronteras en las que debe inscribirse la producción.

ETIQUETAS MUY EXPORTABLES.

Entre las D.O.P. más clásicas encontramos productos muy reconocibles, como Torta del Casar, Cabrales, Ribeiro, Toro o Rueda, tan potentes que han conseguido que tierra y sustantivo sean indisolubles. Otros, como Aceite de Mallorca, Queso Camerano o Kaki de la Ribera del Xúquer todavía no son identificados con tanta nitidez por el común de los consumidores pese a haber superado, de igual manera, altos estándares de calidad. Canarias, por ejemplo, cuenta con 10 D.O. de vino, una cifra solo superada por las comunidades de Castilla y León y Cataluña.

Mientras, en el extranjero crece la demanda de algunos subsectores, como el aceite, la carne y el pescado, cada vez más exportados. En 1996, el valor económico de todos los productos españoles amparados por las D.O.P., I.G.P. y E.T.G. sumó 276 millones de euros. En 2015, dos décadas después, la cifra casi se había multiplicado por siete. Someterse a las normas tiene su recompensa.

Quiero crear una D.O. ¿Qué debo hacer?

Para iniciar la tramitación de una D.O.P. o una I.G.P. debe existir una propuesta unánime del sector. Tiene que ponerse de acuerdo en aspectos técnicos y en la delimitación de la zona geográfica. También se necesita consenso entre las Comunidades Autónomas que deseen participar de ella.

Si la D.O.P./I.G.P. afecta a una única Comunidad Autónoma, se solicita al órgano competente de la misma. Si afecta a más, al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Hay que adjuntar un estudio justificativo sobre el nombre que se quiere proteger, en el que quede demostrado que es el utilizado en el comercio o en la lengua común para designar ese producto.

Después empieza el periodo de evaluación y, finalmente, resolución. Si resulta favorable, se publica en el B.O.E. con un plazo de oposición.

Tras la resolución de la posible oposición se publica la resolución favorable en el B.O.E. o en el Diario Oficial de la Comunidad Autónoma y arranca la tramitación del expediente en la Comisión de la UE, que evalúa la solicitud.

Una vez registrado, el producto está protegido contra la utilización de ese nombre, la usurpación, imitación, las indicaciones falsas o falaces y toda práctica que incite a error al consumidor sobre el origen de esa especialidad.



Azafrán y otras joyas. Este mes de febrero se cumplen 20 años la Denominación de Origen Azafrán de la Mancha. Es una especie en hebras realmente única, obtenida por el tostado de los estigmas procedentes del pistilo de la flor *Crocus sativus*, L. No hay otra igual en España. Como las avellanas de Reus, en la imagen bajo este texto.

Denominaciones únicas en su especie

Los incondicionales de la mantequilla de primera calidad pueden elegir entre la de Soria y la de l'Alt Urgell y la Cerdanya. Los de los pimientos, entre los de Herbón y los del Piquillo de Lodosa. El pimentón, por raro que parezca, no procede solo de la Vera. Y eso, sin hablar de quesos, vinos y aceites, los productos que cuentan con un mayor número de Denominaciones de Origen. Sin embargo, en España existe una sola cebolla protegida, la de Fuentes de Ebro. Y una sola avellana, la de Reus. También en el mundo de las D.O. hay versos libres. Estos son solo algunos.

