

DOP e IXP, sinais de identidade, tradición e diversidade

175 PRODUTOS AGROALIMENTARIOS EN ESPAÑA
CONTABAN EN 2013 CO SELO DE CALIDADE
DENOMINACIÓN DE ORIXE E INDICACIÓN
XEOGRÁFICA PROTEXIDA, SEN CONTAR OS VIÑOS
E OUTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

- Os selos de denominación de orixe protexida (DOP) e indicación xeográfica protexida (IXP) dun produto agrario ou alimentario, ademais de asegurar e garantir produtos de calidade diferenciada, tamén informan sobre a súa orixe xeográfica, a súa tradición, as súas materias primas e, mesmo, os seus procedementos de produción, transformación ou comercialización. É dicir, outórganlle ao produto un valor singular.

Protexer as orixes e os métodos de elaboración dun produto foi un labor tradicional. As designacións xeográficas máis antigas xorden do viño e do aceite de oliva, debido á sensibilidade da vide e da oliveira ante as variacións dos factores naturais. Aínda así, para atopar a primeira denominación realmente protexida só hai que remontarse ao século XVII, en Francia, cando en 1666 o Parlamento de Toulouse promulga que “só existe un Roquefort, e é o que se cura en Roquefort desde tempos inmemoriais nas covas desta vila”.

Porén, os conceptos “indicación xeográfica”, “denominación de orixe” ou “procedencia xeográfica” non se recoñeceron, desde un punto de vista legal, ata ben entrado o século XX. Segundo Mercasa, ata entón, por exemplo, “podíase elaborar, e de feito facíase, queixo de Roquefort en España e viño de Xerez en Australia”. No entanto, co desenvolvemento do mercado común esixiuse cumprir unha serie de normas e restricións con respecto ás denominacións dos alimentos.

Na actualidade, Mercasa contabiliza unhas 4000 denominacións no mundo, e a maior parte nos países da Unión Europea (UE). Os que máis teñen son Italia en primeiro lugar, Francia no segundo e España no terceiro. E é que este tipo de alimentos de calidade diferenciada contribúen á competitividade das industrias agroalimentarias e ao desenvolvemento e sustentabilidade do mundo rural, e tamén promoven a imaxe dos produtos do país no exterior.

EROSKI CONSUMER quixo coñecer con profundidade a situación do sector dos produtos agroalimentarios (a excepción do viño, da sidra e das bebidas espirituosas) con selos de calidade diferenciada (DOP e IXP) no noso país. Para iso, realizou unha análise documental de informes elaborados polo Ministerio de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente (Magrama), a empresa pública Mercasa e a asociación española de denominacións de orixe Orixe España, así como análises realizadas por expertos da Universidade Pablo de Olavide e o Instituto Internacional San Telmo, entre outros.

GRAN DIVERSIDADE

Un total de 175 produtos agroalimentarios en España contaban en 2013 cunha distinción que recoñecía os seus atributos de calidade, segundo datos proporcionados polo Magrama. A este respecto, convén salientar que non se tiveron en conta os viños, a sidra e as bebidas espirituosas, por seren bebidas alcohólicas. Clasifícanse en 15 sectores: queixos, carnes frescas, xamóns e paletas, aceite de oliva virxe, froitas frescas; panadería, pastelería e repostería; hortalizas frescas, peixes e mariscos, arroz, embutidos e outros ela-

borados cárnicos, condimentos e especias, mel, manteiga, legumes e vinagres.

Desde 1988, un ano despois de que España ingresase na Comunidade Económica Europea, o número de alimentos destacados con selos de calidade (DOP ou IXP) non parou de aumentar e multiplicouse por 11; é dicir, pasou de 15 naquela época aos 175 de 2013. Destaca o incremento experimentado nos anos 90, con porcentaxes de crecemento de entre o 20 % en 1990 e o 56 % no ano 2000, cando se atinxiron os 78 produtos agroalimentarios con selos de calidade.

En 2013, os sectores co maior número de alimentos diferenciados con este tipo de atributos foron o aceite de oliva virxe (con 29), os queixos (28), as hortalizas (24) e as froitas (21). Os catro aglutinan tres de cada cinco selos de calidade outorgados en España.

Con todo, este panorama cambiou moito en 25 anos. En 1988, os únicos sectores que dispoñían de DOP ou IXP eran os queixos, o aceite de oliva virxe, os xamóns, as hortalizas, o arroz e os legumes. Durante tres décadas, sumáronse outros grupos alimentarios. Entre os sectores analizados, a maioría logrou selos de calidade

na década dos noventa, excepto os peixes e os mariscos, os vinagres, as manteigas e os cereais transformados, que o fixeron unha vez cruzada a barreira do ano 2000.

Por comunidades autónomas, as DOP e IXP concéntranse maioritariamente en Andalucía (29), Cataluña (20), Galicia (18), Castela e León (17), Castela-A Mancha (13), Valencia (11) e Extremadura (10). As sete rexións concentran un 67 % dos produtos agroalimentarios españois con selo de calidade. Ademais, existen oito DOP e IXP que son supraautonómicas e abarcan produtos desenvolvidos en máis dunha comunidade.

IXP OU DOP, CAL É A DIFERENZA?

Dos 175 produtos agroalimentarios con selo de calidade, un 55 % son DOP e o 45 % IXP. Todos teñen unha calidade diferenciada protexida pola normativa europea (Regulamento da UE núm. 1151/2012 do Parlamento Europeo e do Consello, do 21 de novembro de 2012), de xeito que cumpren unhas condicións diferenciais en canto a calidade, superiores ás que se piden para o resto de alimentos. Existen varias categorías:



N.º de DOP e IXP en España por comunidade autónoma (2013)



*FONTE: Ministerio de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente (Magrama).

- DOP (Denominación de orixe protexida).
- IXP (Indicación xeográfica protexida).
- DOP e IXP supraautonómicas.

As supraautonómicas

As DOP e IXP supraautonómicas son produtos de calidade diferenciada desenvolvidos en máis dunha comunidade. En 2013, rexistráronse 8 deste tipo. Por exemplo, o espárrago de Navarra, A Rioxa e Aragón ou o xamón de Huelva, elaborado en Andalucía e Extremadura.

Hai un ano, aprobouse unha lei que establecía un réxime xurídico idéntico, independentemente do tipo de produto, para todas as DOP e IXP supraautonómicas, á hora de recoñecelas, protexelas e regular a súa xestión. Todo para tratar de garantir unha información veraz ao consumidor. Ademais, reforzábase o papel dos consellos reguladores como órganos de xestión das DOP e IXP.



Denominación de orixe protexida (DOP). Son os produtos cuxa

calidade ou características están relacionadas co medio xeográfico de produción e cos seus factores naturais e humanos. Obtéñense, transfórmanse e elabóranse sempre nesa zona xeográfica da que toman o nome. En 2013, 96 dos 175 alimentos agroalimentarios con calidade diferenciada entraron nesta categoría. Nos sectores do aceite, o arroz, a manteiga, os condimentos e as especias e o vinagre, todos os produtos pertencían a esta categoría. Algúns exemplos son o aceite da Rioxa, o arroz do Delta do Ebro, a manteiga de Soria, o pemento de La Vera e o vinagre de Xerez.



Indicación xeográfica protexida (IXP). Estes produtos posúen algunha

calidade determinada, reputación ou algunhas outras características que poden atribuírse a unha orixe xeográfica. Prodúcense, transfórmanse ou elabóranse na zona da que toman o seu nome. En 2013, 79 dos 175 alimentos agroalimentarios con calidade diferenciada entraron nesta categoría. Todos os alimentos aglutinados nos sectores de carnes frescas, embutidos e outros produtos cárnicos, cereais transformados e panadería e repostería pertencen a esta categoría. Como exemplos, pódense destacar a tenreira galega, o botelo do Bierzo, a chacina de León, o gofio canario ou o sobao pasiego.



Especialidades tradicionais garantidas (ETG). Trátase

de produtos que teñen trazos específicos diferenciados doutros alimentos da súa mesma categoría. Ademais, deben producirse a partir de materias primas tradicionais ou presentar unha composición, modo de produción ou transformación tradicional ou artesanal. En España, existen só 4: xamón curado, leite de granxa, panallets e tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta.

Por último, está a produción ecolóxica. Engloba aqueles produtos que reúnen un compendio de técnicas agropecuarias que exclúen, normalmente, o uso de produtos químicos, co obxectivo de preservar o medio ambiente, manter ou aumentar a fertilidade do chan e proporcionar alimentos con todas as súas propiedades naturais. Pódense mencionar como exemplos os ovos ou queixos ecolóxicos e a froita de produción biolóxica.

Convén distinguir entre todas as categorías e coñecer moi ben o seu significado. O motivo é que, en 2013, Orixe España calculou que se perderon máis de 90 millóns de euros por fraude en produtos xenéricos que se designan como produtos con calidade diferenciada e que usurpan o nome das 42 DOP e IXP asociadas entón ao colectivo. Aseguran que ata no 15 % das veces o produto referenciado non se corresponde co protexido con algún dos selos DOP ou IXP. Todo a pesar dos consellos reguladores, os encargados do velar polo cumprimento e o mantemento duns parámetros estritos.

RADIOGRAFÍA DO SECTOR

Un total de 3505 industrias levaron a cabo en 2013 o proceso de produción e elaboración, nas súas diferentes fases, dos 175 alimentos agroalimentarios con selos de calidade (DOP e IXP): 771 no sector da panadería, pastelería e repostería; 761 no do aceite de oliva virxe e 500 no dos queixos. Os tres sectores contan con 2032 industrias inscritas, o 58 % do total.

Ese ano, comercializáronse preto de 280.000 toneladas de produto, ademais das 1100 pezas de xamón e os 70.000 hectolitros de vinagre. O seu valor económico

total no mercado era de 966 millóns de euros: 737 millóns de euros no nacional e 229 millóns de euros no internacional. Os sectores con maior importancia neste sentido foron o do queixo (211 millóns de euros) e o das carnes frescas (194 millóns de euros).

FACTURACIÓN

Segundo os últimos datos proporcionados por Magrama, en 2012, os 167 produtos agroalimentarios con selo de calidade de entón facturaron 951 millóns de euros.

A facturación global deste tipo de produtos foi aumentando cos anos e, desde 1995, multiplicouse por catro. Entón, facturáronse 234 millóns de euros. Unha evolución que ascendía en paralelo á do número de produtos que obtiñan esa calidade diferenciada.

Os sectores cunha maior facturación foron en 2012 o do queixo e o das carnes frescas (supuxeron un 22 %, respectivamente), os xamóns e as paletas (13%) e o aceite de oliva virxe e as froitas (10 %, respectivamente).

Dos 167 produtos con selo de calidade de 2012, arredor do 27 % facturou entre un millón e 5 millóns de euros e, o 22 %, menos de medio millón de euros. Segundo o Magrama, un 62 % dos alimentos agroalimentarios con DOP ou IXP facturaron en 2012 por debaixo dos 5 millóns de euros.

Para concretar, os 5 produtos con selo de calidade que máis facturaron foron o queixo manchego (111 millóns de euros), a tenreira de Galicia (83 millóns de euros), o xamón de Guijuelo (58 millóns de euros), a tenreira asturiana (26 millóns de euros) e a froita caqui Ribera del Xúquer (25 millóns de euros).

O viño, a orixe dos selos de calidade

Non se pode falar de denominacións de orixe nin de indicacións xeográficas e deixar a un lado o viño. É que estes caldos forman parte da historia dos selos de calidade diferenciada. Segundo Mercasa, en España, do mesmo xeito ca en Francia e en Italia, as denominacións de orixe xurdiron para protexer os viños.

No noso país, os viños con calidade diferenciada teñen unha presenza moi importante. En 2013, o Magrama contabilizou un total de 102 caldos con DOP e 41 con IXP-Viños da terra. As comunidades con maior número de viños de calidade diferenciada son: Castela-A Mancha (ten 17), Castela e León (12), Cataluña (12) e Canarias (11) co selo DOP e, co atributo IXP, Andalucía (16).



MERCADO INTERIOR E EXTERIOR

En 2012, as vendas no mercado interior ascenderon a 757 millóns de euros. Os sectores con maiores vendas foron as carnes frescas (200 millóns de euros), o queixo (137 millóns) e o aceite de oliva (106 millóns).

Pola súa banda, este tipo de produtos de calidade diferenciada teñen un valor de exportación de 196 millóns de euros: dous terzos desa cantidade procede da comercialización á UE (124 millóns de euros) e, o resto, de fóra (72 millóns de euros). Por sectores, sobresaen as froitas frescas (47 millóns de euros), os queixos (73 millóns de euros) e o aceite de oliva (25 millóns de euros). Se se diferencia por tipo de mercado exterior, as froitas frescas e os queixos son os que máis se exportan na UE, e estes últimos tamén teñen boa acollida fóra da comunidade.

Un exemplo de produto con calidade diferenciada con boas cifras de vendas no exterior é o caqui de Ribera del Xúquer. En 2012, contaba con 17 industrias dedicadas á produción e elaboración deste tipo de froita e exporta 19 millóns de euros (1,12 millóns de euros por industria).

CONCENTRACIÓN

O Magrama realizou en 2014 un estudo pormenorizado dos principais indicadores dos produtos con selos de calidade (DOP e IXP) para avaliar a competitividade e a eficiencia comercializadora dos produtos agroalimentarios de calidade diferenciada.

A investigación comprobou que as vendas totais das DOP e IXP alimentarias representaban só o 1,2 % da facturación global da industria agroalimentaria, sen incluír viños nin bebidas alcohólicas, e o 1,2 % das exportacións. Trátase dunha implantación limitada dentro do contexto global da agroalimentación española.

Tamén se detectou unha significativa concentración da facturación e da exportación nunhas poucas DOP e IXP. Así, en 2012, as 5 maiores (queixo manchego, tenreiras de Galicia e asturiana, xamón de Guijuelo e caqui de Ribera do Xúquer) constituíron un terzo da facturación total e case a metade das exportacións.

En canto á cota de mercado, a análise determinou que só en xamóns e paletas, queixos, aceite de oliva e arroz, os produtos DOP e IXP conseguían representar máis do 5 % da cota de mercado correspondente aos

seus respectivos subsectores. En 8 dos estudados, esa cota non superaba o 1 %.

Por último, o estudo revelou que "non sempre toda a produción protexida con DOP ou IXP se comercializa como tal, senón como produto convencional". Unha situación que se produce especialmente en sectores como o aceite de oliva, as froitas e as hortalizas, os legumes, os peixes e os mariscos, e os condimentos e as especias.

FORTALEZAS E DEBILIDADES

A análise elaborada polo Magrama analiza cada un dos indicadores económicos para establecer unha serie de fortalezas e debilidades do sector que conforman os produtos agroalimentarios con DOP e IXP.

Por unha banda, entre as debilidades, convén salientar o excesivo número de produtos con este selo de calidade, así como a súa gran dispersión. No estudo, tamén se demostra a existencia dunha insuficiente internacionalización do sector e unha baixa utilización da súa capacidade produtiva e comercializadora. Así mesmo, outro dos puntos débiles ten que ver coa falta de información e comunicación ao consumidor, ademais da insuficiente percepción, valoración ou diferenciación pola súa banda.

Con todo, o sector dos produtos con calidade diferenciada tamén ten as súas fortalezas: alta calidade, bos medios e equipos de produción, suficiente tecnoloxía propia, alta cualificación dos recursos humanos e directivos, importante estrutura de vixilancia e control e un forte compromiso co medio rural. Todas poden ser ferramentas para afrontar un futuro que traerá consigo, segundo a investigación, unha maior competencia exterior procedente de países emerxentes, maiores esixencias normativas ou reguladoras da UE, novas crises económico-financeiras e unha redución da poboación rural e o abandono do medio rural.

Pero, para o Magrama, ese futuro tamén trae oportunidades: un crecente número de consumidores concienciados coa importancia do ámbito rural e a conservación do medio ambiente e un maior interese do Horeca polos produtos DOP e IXP, entre outros.

SECTOR DAS DOP E IXP EN ESPAÑA (2013)

SECTOR (ordenados por facturación)	Ano de creación das DOP e IXP	N.º de DOP e IXP (2013)	N.º de industrias inscritas (2013)	Valor económico (millóns de euros) en 2013
QUEIXOS	Antes 1987	28	500	211,17
CARNES FRESCAS	1992	17	231	194,32
XAMÓNS E PALETAS	Antes 1987	6	247	115,14
ACEITE DE OLIVA VIRXE	Antes 1987	29	761	108,01
FROITAS FRESCAS	1992	21	217	106,31
PANADERÍA, PASTELERÍA E REPOSTERÍA	1992	14	771	76,94
HORTALIZAS FRESCAS	1988	24	163	76,80
PEIXES E MOLUSCOS	2001	3	23	18,19
ARROZ	Antes 1987	3	16	19,16
EMBUTIDOS E OUTROS PRODUTOS CÁRNICOS	1993	8	82	20,12
CONDIMENTOS E ESPECIAS	1999	3	25	8,27
VINAGRES	2009	3	73	Sin datos
MEL	1993	4	82	5,50
MANTEIGA	2001	2	2	3,35
LEGUMES	Antes 1987	9	312	2,86
CEREAIS TRANSFORMADOS	2013	1	Sin datos	Sin datos
TOTAL	--	175	3.505	966,14

*FONTE: Ministerio de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente (Magrama).