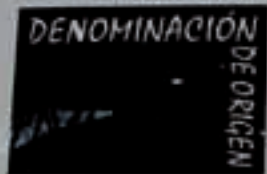


Jaén

Paraíso interior



Las denominaciones de origen protegidas y el aceite de oliva en España

BEGOÑA RUIZ CASTILLO

Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica. Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino

El cultivo del olivar en España es una actividad económica con una tradición milenaria y con una dimensión social y agroambiental muy importante. Por si fuera poco, España es el primer productor de aceite de oliva a nivel mundial. Algunos aceites producidos se acreditan como aceite de oliva virgen extra y están amparados por las llamadas “Denominaciones de Origen Protegidas”.

Las denominaciones de origen nacieron de la voluntad de algunos países de proteger sus productos agrícolas y alimenticios por su origen geográfico. Así tenemos denominaciones de aceites como Les Garrigues o Siruana cuyo reglamento de funcionamiento se remonta a los años 70.

La existencia de denominaciones de origen no era exclusiva de España; por ello, en 1992, la Unión Europea creó unos sistemas dentro de su política de calidad cuyo reconocimiento se traducía en logotipos que permitían identificar determinados productos con el objeto de unificar los distintos criterios existentes en el ámbito comunitario. Por otro lado, Europa protegía unos productos agroalimentarios tradicionales, con gran reputación, que eran objeto de imitaciones y usurpaciones tanto a nivel europeo como a nivel mundial, creándose situaciones de competencia desleal.

En definitiva, estos sistemas de calidad suponen el reconocimiento de productos de una calidad superior, que son consecuencia de características propias

y diferenciales, debidas al medio geográfico en el que se producen, transforman o elaboran y que son objeto de un proceso de controles y garantías que se certifican. Todo ello sin menoscabo de todas las demás normas relativas a seguridad alimentaria, normas de calidad, etiquetado u otras que les sean de aplicación.

Por todo ello la Unión Europea, desde 1993, ha pretendido por un lado armonizar todas las normativas comunitarias con el objeto de garantizar a los agentes económicos unas condiciones de competencia similares y por el otro establecer una protección eficaz y sólida contra usos e imitaciones no sólo a nivel europeo, sino también a nivel mundial. Desde ese momento se han registrado más de 700 denominaciones, de las cuales más de

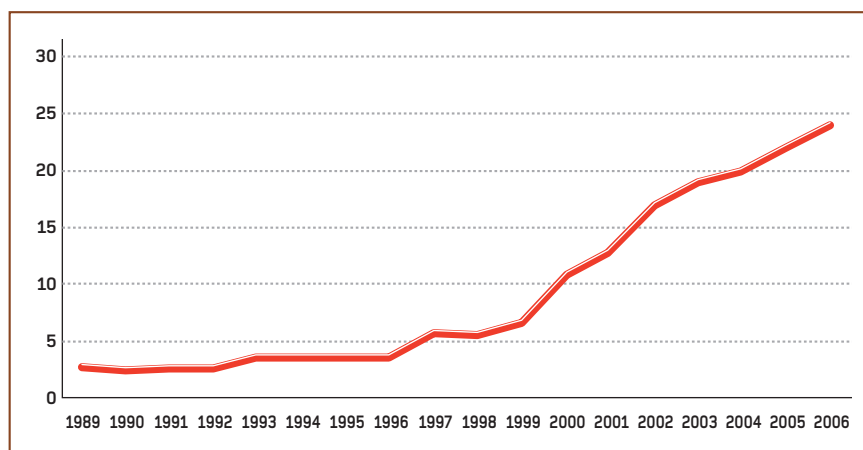


80 se corresponden con denominaciones de origen protegidas de aceite de oliva. Los sistemas de calidad europeos son las denominadas “Denominaciones de Origen Protegidas”, “Indicaciones Geográficas Protegidas” y “Especialidades Tradicionales Garantizadas”. En España, los aceites de oliva protegidos pertenecen todos a la categoría de “Denominación de Origen Protegida”.

Es a partir del 31 de marzo de 2006 cuando aparece un nuevo escenario como consecuencia de la publicación del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, así como el Reglamento (CE) nº 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 510/2006. Estas nuevas normas, hoy en vigor, nacen por un lado con la intención de simplificar los procedimientos de registro de los productos así como delimitar las responsabilidades de los Estados miembros y de la Comisión Europea con el objeto de mejorar la transparencia en las solicitudes de registro para los productos protegidos.

GRÁFICO 1

Evolución del número de denominaciones de origen protegidas de aceite de oliva virgen



CALIDAD desde el ORIGEN: D.O. SIERRA MÁGINA

El Consejo Regulador de la D.O. Sierra Mágina, garantiza el origen y la calidad intrínseca (medida en términos de análisis químicos y valoración organoléptica) de los aceites producidos y envasados en esta comarca, situada en la parte sur-este de la provincia de Jaén.

Esta comarca está integrada por 16 municipios, con un total de 70.000 hectáreas de olivar, lo cual la convierte en la mayor denominación de origen por extensión y por producción, de las existentes en aceite de oliva.

Se articula en torno al macizo de Sierra Mágina, y los suelos calizos y clima serrano de estas montañas, confieren al aceite de oliva virgen extra que se obtiene, un carácter y personalidad propios muy apreciados por los consumidores.

La importancia de una Denominación de Origen como esta, no está sólo en que los aceites procedan de esta zona geográfica, evitando las mezclas que hacen los grandes industriales, sino que los aceites son analizados químicamente y organolépticamente (con paneles de cata propios) antes de cada envasado, permitiendo de este modo certificar, con las contraetiquetas y precintos numerados y expedidos por la Denominación de Origen Sierra Mágina, la calidad del aceite envasado con las marcas inscritas en la Denominación de Origen. De este modo, el consumidor puede tener la confianza y tranquilidad del producto que consume.



Además de certificar la calidad, y proteger el nombre de Sierra Mágina, el Consejo Regulador realiza una labor de promoción genérica, de los aceites amparados por esta Denominación. Dentro de esta promoción, se realizan campañas publicitarias, asistencia a ferias tanto nacionales como locales, envasado de aceite con marca genérica del Consejo Regulador para promoción, acciones en puntos de venta, convenios de promoción con la Junta de Andalucía y Diputación Provincial de Jaén; se realizan también catálogos y folletos divulgativos, con las características principales de los aceites amparados por la D.O., y las almazaras, envasadoras y marcas inscritas, para que el consumidor pueda conocer de primera mano, dónde adquirir aceite de Mágina.

De estas labores, contempladas y regladas en el Reglamento de la D.O., el Consejo Regulador cuenta con un cualificado equipo técnico, que realiza controles de plagas de olivar y lucha integrada, en el marco de las ATRIAS, asesora a los agricultores en temas de abonado, riegos, aplicación de productos fitosanitarios, poda... También se realizan actividades de formación, destinadas tanto a agricultores como a representantes de almazaras, en temas como calidad de almazaras, cata de aceites, aplicación de plaguicidas...



CALIDAD desde el ORIGEN:
D.O. SIERRA MÁGINA
Orgullosa de su tierra



CUADRO 1

Denominaciones de origen protegidas de aceite de oliva registradas y en fase de tramitación para su registro en la Unión Europea

DOP REGISTRADAS	DOP EN TRAMITACIÓN
■ Aceite Les Garrigues (DOP)	■ Aceite Estepa (DOP)
■ Aceite Siurana (DOP)	■ Aceite Campiñas de Jaén (DOP)
■ Aceite Sierra de Segura (DOP)	■ Aceite de La Alcarria (DOP)
■ Aceite Baena (DOP)	■ Aceite Campo de Montiel (DOP)
■ Aceite Priego de Córdoba (DOP)	■ Aceite de Madrid (DOP)
■ Aceite Sierra Mágina (DOP)	■ Aceite del Empordá (DOP)
■ Aceite Montes de Toledo (DOP)	■ Aceite de Campo de Calatrava (DOP)
■ Aceite del Bajo Aragón (DOP)	■ Aceite Montoro-Adamuz (DOP)
■ Aceite Gata-Hurdes (DOP)	■ Aceite de Navarra (DOP)
■ Aceite Sierra de Cazorla (DOP)	■ Aceite Lucena (DOP)
■ Aceite Montes de Granada (DOP)	■ Aceite Comunidad Valenciana (DOP)
■ Aceite Monterrubio (DOP)	■ Aceite Montes de Alcaraz (DOP)
■ Sierra de Cádiz (DOP)	
■ Aceite de Terra Alta (DOP)	
■ Aceite de Mallorca (DOP)	
■ Aceite del Baix Ebre-Montsià (DOP)	
■ Aceite Poniente de Granada (DOP)	
■ Aceite de La Rioja (DOP)	
■ Aceite Antequera (DOP)	
TOTAL 19	TOTAL 12

Almedinilla
Carcabuey
Fuente Tójar
Priego de Córdoba

*calidad
reconocida*



Sede de la Denominación:
Pabellón de las Artes
Parque Mullusos Niceto Alcalá Zamora s/n
Tel.: 957 547 034
e-mail: do@priegodecordoba.org

www.priegodecordoba.org

Priego
Priego de Córdoba

DENOMINACION DE ORIGEN





Calidad certificada

CON TODO EL SABOR ORIGINAL.



NUESTRA TIERRA TIENE DON

PRODUCTOS CON DENOMINACIÓN Y ORIGEN

Garantía de
Autenticidad



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA DE LA
UNION EUROPEA Y DE ESPAÑA

Disfruta



POR CALIDAD, POR GARANTÍA, POR CONFIANZA

La carne de Ternera Gallega te aporta los nutrientes necesarios para una alimentación sana y equilibrada. Disfruta de una carne única, desde el origen hasta que llega a tu mesa.

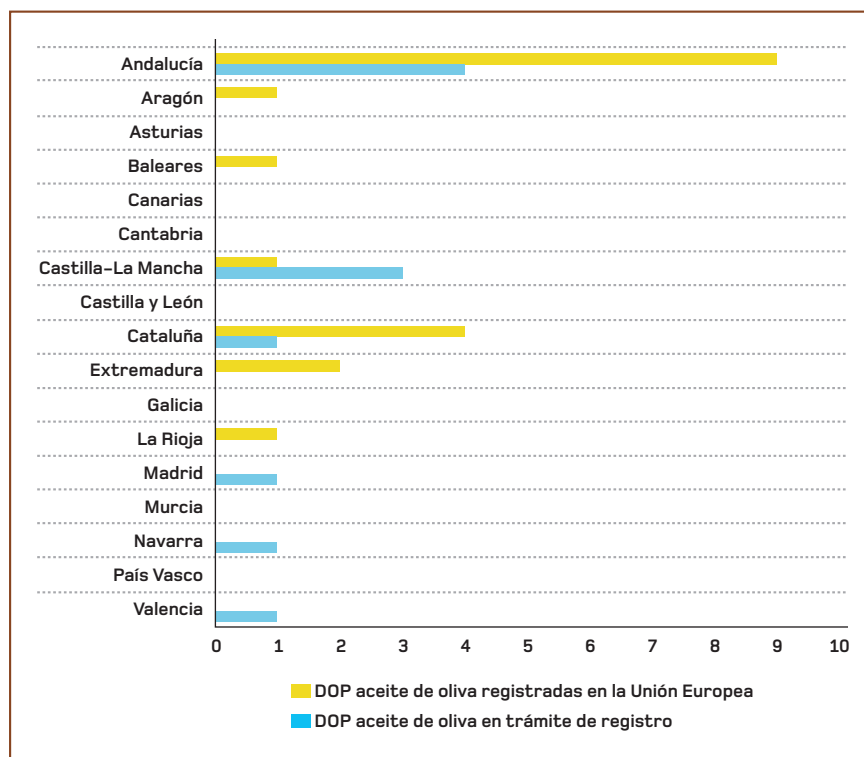
Ternera Gallega

www.terneragallega.com



GRÁFICO 2

Distribución de DOP de aceite de oliva por comunidades autónomas



ROMANICO



Aceite de aceituna arbequina desde 1940



Verge de Montserrat, 29 - 25400 LES BORGES BLANQUES (Lleida - España)
Tel +(34) 973 142150, Fax +(34) 973 140051, e-mail agroles@agroles.com
www.agroles.com



Otro motivo que desembocó en la actual normativa fueron las denuncias presentadas por algunos países en la Organización Mundial de Comercio (OMC), en relación con la política de calidad de la Unión Europea.

EVOLUCIÓN POSITIVA

La actual política que establece la Unión Europea a través de sus sistemas de calidad permite:

- Ofrecer garantías a los consumidores acerca del origen y los métodos de producción.
- Establecer un medio para mejorar las posibilidades de promoción.
- Apoyar a los productores en su medio natural protegiendo sus productos de imitaciones.

Es en este contexto donde se sitúan las denominaciones de origen protegidas.

Una cita con sabor

3º Salón de Alimentación para el Consumidor

BARCELONA
degusta

www.barcelonadegusta.com

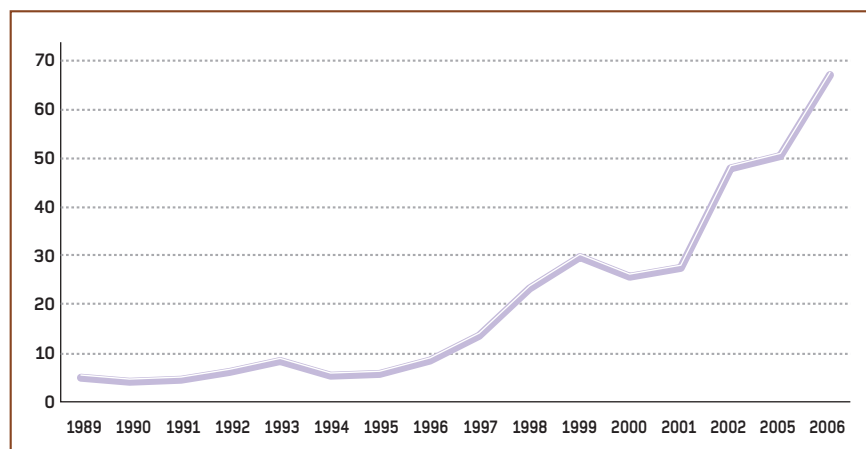
6-9 de Marzo de 2009

Fira de Barcelona . Montjuïc [P1 + P2]



GRÁFICO 3

Evolución de la producción de aceite de oliva virgen protegido. Miles de toneladas



das de aceite de oliva virgen extra. La evolución que han experimentado estas denominaciones de origen protegidas ha sido muy positiva. Si bien es cierto, como ya se ha indicado, que las primeras denominaciones de origen de aceite de

oliva datan de los años 70, no es hasta los años 90 cuando este sector experimenta un gran despegue. De las tres denominaciones de origen de aceite de oliva que existían en 1989, hoy su número asciende a 24.

Según los datos de los que disponen en el Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Medio Marino, 19 denominaciones de origen de aceite de oliva están actualmente inscritas en registro comunitario. Otras 12 denominaciones

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**BUSCA LA
DIFERENCIA**



para la
del

C/ Monjas y Niños, 4 Bajo C.P: 13320
Villanueva de los Infantes (Ciudad Real)
Teléfono: 926 35045 Fax: 926 350518

www.dosvitescampodemontiel.es



**ASOCIACIÓN
PROMOCIÓN
ACEITE
CAMPO DE MONTIEL**

SAN ISIDRO LABRADOR
Tifo.: 967 397 111 Vva. de la Fuente
NTRA. SRA. DE LA VEGA
Tifo.: 926 383 026 Torre de Juan Abad
OLIVAVERA SAN ISIDRO
Tifo.: 926 341 000 Torrenueva
NTRA. SRA. DE LA ANTIGUA Y SANTO TOMAS DE VILLANUEVA
Tifo.: 926 360 290 Vva. de los Infantes
VIRGEN DEL VALLE
Tifo.: 926 336 069 Viso del Marques
SANTA CATALINA
Tifo.: 926 632 194 La Solana
SANTIAGO EL MAYOR
Tifo.: 926 387 352 Albaladejo
SAN GREGORIO
Tifo.: 926 356 520 Almedina
SAN JOSE
Tifo.: 926 354 062 Villamanrique
FABRICA DE ACEITES SAN SEBASTIAN
Tifo.: 926 342 268 Santa Cruz de Mudela
STMO. CRISTO DEL VALLE
Tifo.: 926 630 041 San Carlos del Valle
COZAR DE LA SIERRA
Tifo.: 926 365 125 Cozar
SAN BARTOLOME APOSTOL
Tifo.: 926 358 360 Santa Cruz de los Cañamos
SANTO DOMINGO GUZMAN
Tifo.: 926 387 001 Terrinches
SAN MIGUEL
Tifo.: 926 387 386 Albaladejo
CAMPO DE MONTIEL, Coop.2ª
Tifo.: 926 360 961 Vva. de los Infantes
CASTILLO DE MONTIEL
Tifo.: 926 694 132 Montiel
NTRA. SRA. DEL PILAR
Tifo.: 926 340 033 Castellar de Santiago
NTRA. SRA. DE MAIRENA
Tifo.: 926 359 125 Puebla del Principe

de origen se encuentran en fase de solicitud de registro, pero dicho procedimiento aún no ha finalizado. En el cuadro 1 se relacionan las denominaciones de origen ya registradas en la Unión Europea así como las que están en fase de registro.

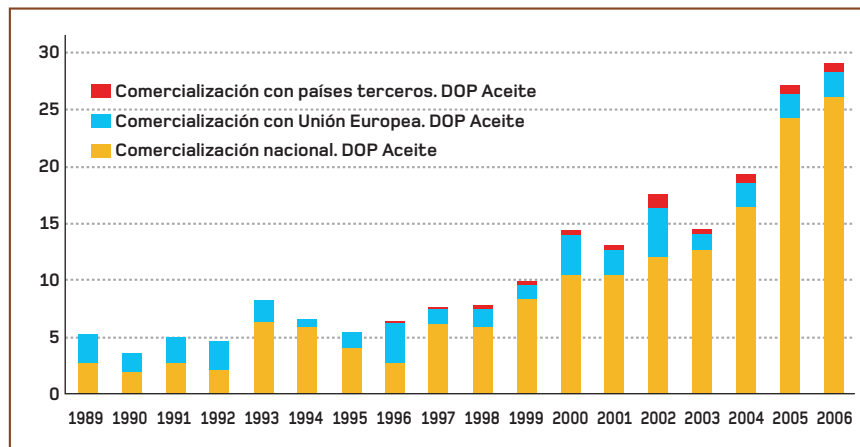
Por comunidades autónomas, su distribución estaría reflejada en el gráfico 2.

La tendencia ascendente que han sufrido las denominaciones de origen de aceite de oliva virgen ha ido en consonancia con la producción estimada. La producción de aceite de oliva virgen extra protegido en 1989 fue de 5.918 toneladas. Según los últimos datos de los que disponemos, la producción en el año 2006 ha sido de 66.484 tm.

El destino de estos productos de calidad ha estado y está orientado principalmente al mercado nacional y en menor medida al mercado comunitario. En los últimos años estos tipos de aceites se han ido introduciendo en el mercado in-

GRÁFICO 4

Evolución de la comercialización de los aceites de oliva virgen extra protegidos.
Miles de toneladas

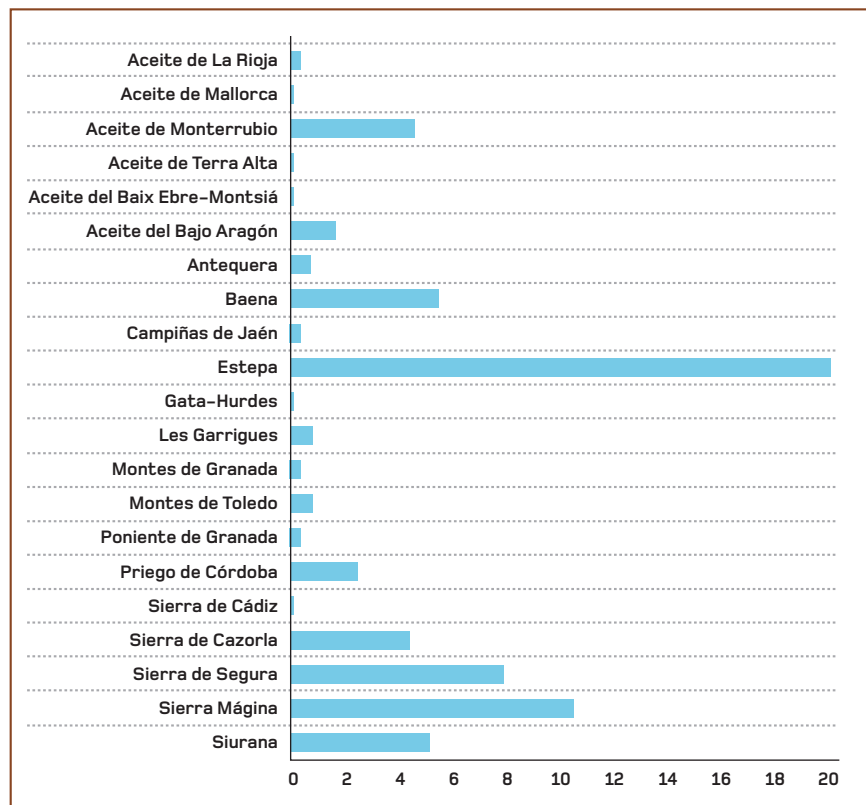


ternacional, de hecho las primeras actividades en el comercio fuera de las fronteras comunitarias datan del año 1996, aunque su presencia internacional es muy tímida. En este sentido, se debe insistir en la necesidad de potenciar la

promoción en países terceros como Estados Unidos, Canadá, China, Rusia o India, y sobre todo si se tienen en cuenta los datos facilitados por el Consejo Oleícola Internacional, que ya ha informado del aumento de la producción de aceite

GRÁFICO 5

Producción de aceite de oliva virgen DOP, año 2006. Miles de toneladas





Siente el Origen

Siente el aceite de oliva virgen extra de la **Denominación de Origen Baena**. El fruto de la aceituna de una comarca que hoy lidera la producción de uno de los mejores aceites del mundo.

Denominación de Origen Baena





de oliva a nivel mundial y la aparición de esta actividad en nuevos países con el establecimiento de nuevas plantaciones.

En los gráficos 5 y 6 se muestran, sin entrar a valorar, para el año 2006 los datos de producción y de valor económico de las denominaciones de origen protegidas de los aceites de oliva.

En términos de valor económico, la evolución de las denominaciones de origen es positiva.

Los retos futuros son difíciles de evaluar en los momentos actuales; no obstante, entre los factores que hay que tener en cuenta cabe destacar:

- La necesidad de potenciar el consumo de nuestros aceites protegidos en el exterior.
- La previsible tendencia a la estabilización del número de denominaciones de aceite de oliva.
- La publicación que la Unión Europea ha hecho muy recientemente de un "Libro verde" donde se plantean preguntas sobre cómo sacar el máximo partido a los alimentos de calidad y en el que se examinan los distintos sistemas de calidad, incluidas las indicaciones geográficas. Fruto de esta consulta se elaborarán unas con-

GRÁFICO 6

Valor económico en las denominaciones de origen, 2006. Millones de euros

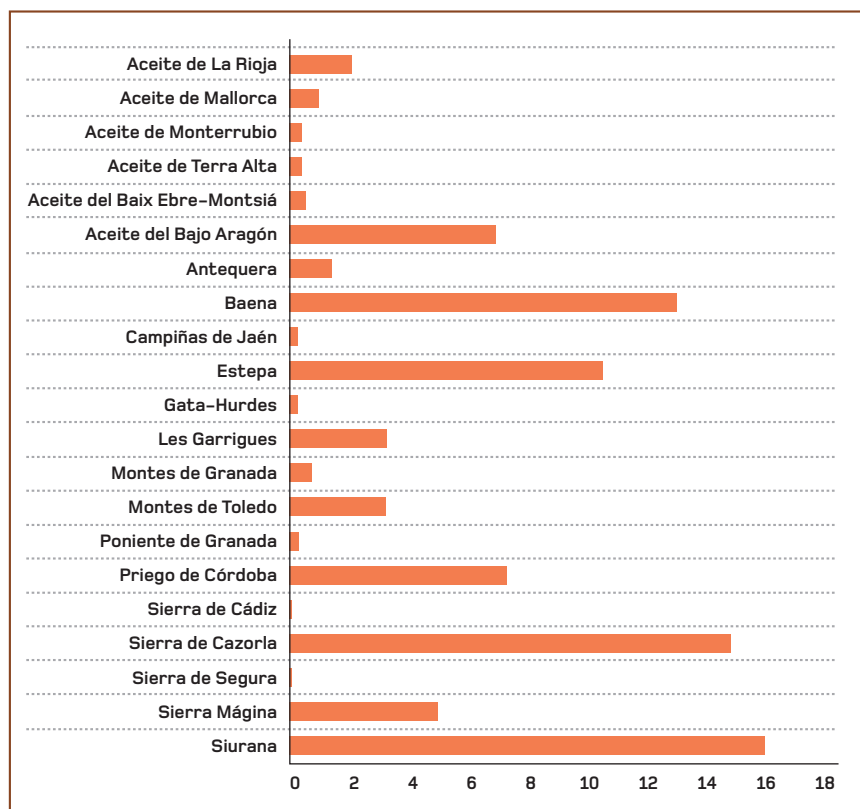
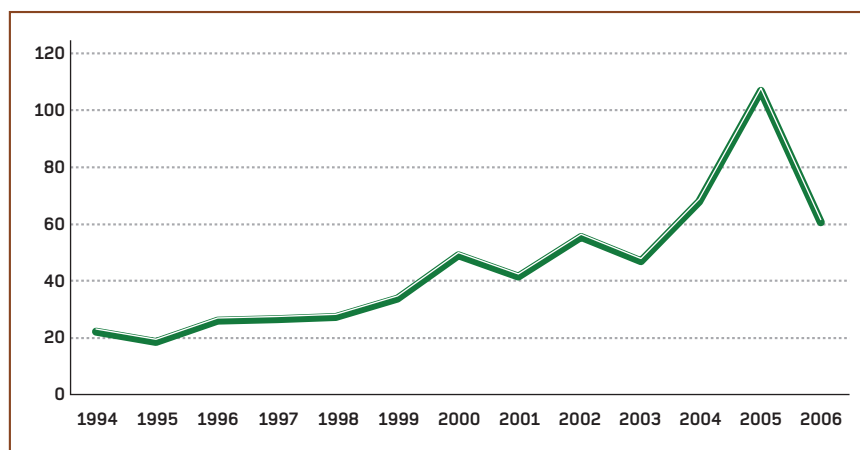


GRÁFICO 7

Evolución del valor económico del aceite de oliva virgen extra protegido. Millones de euros



clusiones de las que puede que se deriven nuevas propuestas legislativas en temas de calidad.

- Las negociaciones en el seno de la Organización Mundial de Comercio.
- La puesta en marcha de un sistema informático para agilizar el procedi-

miento de registro de las solicitudes de productos de calidad diferenciada (Denominaciones de Origen Protegidas, Indicaciones Geográficas Protegidas y Especialidades Tradicionales Garantizadas), denominada "DOOR". ■