

# Protección y valorización de productos agroalimentarios

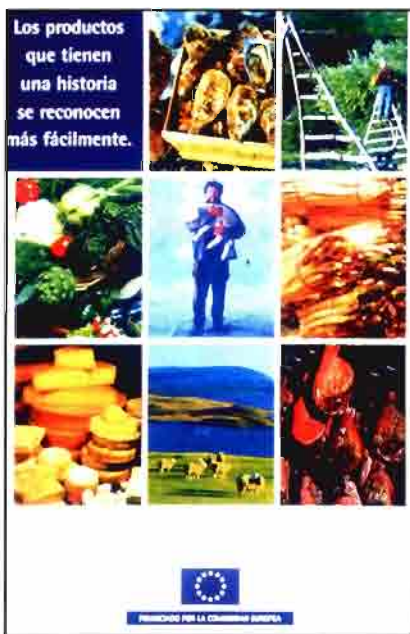
En España hay más de cuarenta Denominaciones de Origen registradas

La Comisión Europea creó en 1992 tres sistemas de protección con el fin de salvaguardar los productos fabricados de forma específica y tradicional, o bien que están vinculados a algún punto geográfico, con el fin de que el consumidor pueda distinguir los productos auténticos, son: la Denominación de Origen Protegida, la Indicación Geográfica Protegida y la Especialidad Tradicional Garantizada.

● **SUSANA PÉREZ.** Responsable de los Sistemas de Protección en la DG VI.

**D**urante mucho tiempo, hemos encontrado en los supermercados productos que, aún siendo diferentes, tenían la misma denominación que otros productos. Aunque siempre dependiendo del interés de cada uno por los productos a nuestra disposición en los supermercados, siempre nos queda la duda de saber cuál de entre ellos es el producto que verdaderamente cumple con los requisitos para llamarse de una determinada manera. De alguna manera nos queda la duda sobre qué es lo que estamos comprando. Banalizar ciertos nombres reputados y notorios de productos que se venden mejor que otros y que poca gente conoce o aprecia es una práctica común. El resultado es sin duda un tormento para aquellos que buscan el producto original y tradicional, como lo ha sido siempre, y no como algunos pretenden que lo sea. La gran cuestión es cómo conseguir distinguirlos, porque no siempre se indica en la etiqueta, no está suficientemente claro o no es fácil de identificar.

Al consumidor le interesa cada vez más saber cuál es el producto que procede de verdad de un lugar determinado (aunque luego compre en función del precio o de otros criterios). Con el fin de proteger el nombre geográfico de productos que presentan un vínculo con un lugar o de productos fabricados de forma específica y tradicional, y para garantizar una información segura al consumidor, la Comisión



Susana Pérez, junto a un cartel de promoción de los sistemas de protección.

Europea creó en 1992 tres sistemas de protección, voluntarios: la Denominación de Origen Protegida (DOP), la Indicación Geográfica Protegida (IGP) y la Especialidad Tradicional Garantizada (ETG).

Estos sistemas son la respuesta a una expectativa del consumidor que, a menudo, se confunde intentando averiguar cada vez que hace la compra si el queso que está comprando es el auténtico o una copia. Es también la protección del productor comunitario que, con esfuerzo y constancia, consigue llevar al mercado un producto diferente cuyo nombre se precia y se distingue.

Las menciones y las siglas comunitarias antes citadas permiten identificar

el producto de forma inconfundible. En España estos sistemas no han descubierto, como "idea", nada nuevo, ya que estas nociones forman parte de la cultura de todos los días. Un total de 33 nombres optaron inicialmente por el registro comunitario, siendo todas aceptadas; otras denominaciones están en curso y se preparan los expedientes que se envían a la Comisión. Estos sistemas ofrecen a los productos españoles, por primera vez, una protección automática en los 15 estados miembros.

Para conseguir la protección comunitaria y, por lo tanto, el registro de un nombre, de manera que se impide su usurpación o indebida utilización en todo el territorio comunitario, es necesario cumplir las condiciones de las definiciones del procedimiento que establece la normativa comunitaria, es decir, los regla-





**PIQUILLO DE LODOSA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

mentos (CEE) nº 2081/92 y 2082/92 (DO L. 208 24.07.92 p.1).

La Denominación de Origen Protegida designa el nombre de un producto cuya producción, transformación y elaboración debe realizarse en una zona geográfica determinada, con unos conocimientos específicos reconocidos y comprobados. Un ejemplo son los quesos maduros, elaborados a base de leche de oveja de raza local y fabricados en los pueblos de la zona geográfica en cuestión, según un método tradicional.

La Indicación Geográfica Protegida indica un vínculo con el medio geográfico presente en, al menos, una de las etapas de la producción, la transformación o la elaboración. Es el caso de las hortalizas más conocidas, destinadas al consumo fresco o en conserva. Estas hortalizas son cultivadas y cosechadas según técnicas controladas en una zona geográfica precisa.

La certificación de Especialidad Tradicional Garantizada no hace referencia al origen, sino que tiene por objeto destacar una composición tradicional del producto o un modo de producción tradicional. Podría ser el caso del jamón cortado, salado y secado de manera tradicional.

En cuanto al procedimiento, los reglamentos requieren que:

1. Un grupo de productores (sin exigir una forma jurídica determinada) que trabajen en torno a un mismo producto, lo definan siguiendo las indicaciones de un pliego de condiciones previsto, y lo envíen a la autoridad competente (la Comunidad Autónoma correspondiente).

2. Una vez que el expediente llega a la Comisión, ésta, si ha considerado que la solicitud de registro está justificada, procede a una primera publicación en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas. Esta publicación concede un derecho de oposición a todo el que se considere perjudicado por diferentes motivos (en el caso de la DOP y la IGP). Los motivos están previstos: por ejemplo, la existencia de una marca anterior que tenga el mismo nombre que se pretende proteger).

3. Si no hay oposición se procede al registro y se publica por segunda vez, y si hay oposición se intenta llegar a un acuerdo. Si se consigue el acuerdo y la solución es compatible con las condiciones de los reglamentos, hay registro. En caso contrario, el expediente queda bloqueado. Si no hay oposición, el registro dura más o menos un año.

Hasta el momento se han registrado unas 480 denominaciones como DOP o IGP, y tres como ETG. Otros expedientes están en curso. En realidad, no se pretende registrarlo todo, por que entonces nos saldríamos del contexto de lo particular o especial.

## CUADRO 1 ¿CUÁLES SON LAS DENOMINACIONES ESPAÑOLAS REGISTRADAS?

<b>Carne (y despojos fresca)</b>		<b>Frutas, Hortalizas y Cereales</b>	
Carne de Ávila	(IGP)	Arroz del Delta del Ebro	(IGP)
Carne de Morucha de Salamanca	(IGP)	Berenjena de Almagro	(IGP)
Pollo y Capón del Prat	(IGP)	Calasparra	(DOP)
Ternasco de Aragón	(IGP)	Cerezas de la Montaña de Alicante	(IGP)
Ternera Gallega	(IGP)	Espárragos de Navarra	(IGP)
<b>Productos a base de carne</b>		Faba Asturiana	(IGP)
Cecina de León	(IGP)	Judías de El Barco de Ávila	(IGP)
Dehesa de Extremadura	(DOP)	Lentejas de la Armuña	(IGP)
Guijuelo	(DOP)	Nísperos Callosa d'En Sarriá	(DOP)
Jamón de Teruel	(DOP)	Pimientos del Piquillo de Lodosa	(DOP)
Sobrasada de Mallorca	(IGP)	Uva de mesa embolsada "Vinalopó"	(DOP)
Jamón de Huelva	(DOP)	<b>Otros Productos de Origen Animal</b>	
<b>Quesos</b>		Miel de la Alcarria	(DOP)
Cabrales	(DOP)	<b>Materias Grasas</b>	
Idiazábal	(DOP)	Aceite de Oliva	
Mahón	(DOP)	Baena	(DOP)
Picón Bejes Tresviso	(DOP)	Les Garrigues	(DOP)
Queso de Cantabria	(DOP)	Sierra de Segura	(DOP)
Queso de la Serena	(DOP)	Siurana	(DOP)
Queso Manchego	(DOP)	<b>Productos de Panadería, Pastelería, Repostería o Galletería</b>	
Queso Tetilla	(DOP)	Jijona	(IGP)
Queso Zamorano	(DOP)	Turrón de Alicante	(IGP)
Quesucos de Liébana	(DOP)		
Roncal	(DOP)		
Majorero	(DOP)		

Para dar a conocer los sistemas y para incitar a los productores a que los utilicen, para que el consumidor pueda identificar claramente este tipo de productos y los compre si lo desea sin engaños, y para que

los distribuidores se atreven a comercializarlos, la Comisión Europea lanzó una campaña de comunicación de tres años de duración. Esta campaña consta de una parte de publicación de información relacionada con el tema que aquí hemos tratado y otra parte de publicidad. Se ha organizado una degustación gratuita de productos en toda Europa, concursos en revistas con premios de productos ya registrados, y la Comisión ha hecho un esfuerzo por estar en las ferias de alimentación y distribución más importantes de Europa.

Los sistemas de valorización y protección de productos agroalimenticios dan garantías tanto a los consumidores como a los productores europeos sobre los "productos que tiene una historia" y que ahora llegan a los mercados con las mejores garantías. ■

