

# DENOMINACIONES Y DISTINTIVOS DE CALIDAD DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

*por*

*Antonio Moscoso*

Subdirector General de Denominaciones de Calidad. MAPA.

Dentro del Ministerio de Agricultura, la Subdirección General de Denominaciones de Calidad es la que lleva precisamente toda la política de productos de calidad, tanto del sector vitivinícola como del sector agrario y alimenticio, como voy a plantear en esta Conferencia, tras la que habrá un coloquio en el que responderé a las cuestiones que quieran planterme.

El tema de la calidad de los productos agroalimentarios es un concepto muy amplio y abstracto, y en este sentido, la calidad de un producto alimentario, al menos inicialmente, debe significar que el mismo no plantea problemas sanitarios, es decir, que sea adecuado desde el punto de vista de la nutrición, además de que en su presentación contenga una información correcta. Dentro de la calidad de los alimentos, hay unos sistemas que son de cumplimiento horizontal, es decir, todos los productos agroalimentarios los deben de cumplir, mientras que hay otros sistemas voluntarios, que se aplican a productos en los que la calidad está ligada fundamental o exclusivamente a un medio geográfico o a un determinado sistema tradicional de elaboración, en cuyo caso estamos ante un producto que goza de denominación de origen, indicación geográfica o especialidad tradicional garantizada. En estos últimos casos, tienen siempre una calidad superior, ya que, por una parte cumplen el mínimo de calidad exigido por la reglamentación a nivel nacional e internacional de la C.E.E., y por otra está siempre por encima de ese nivel para poder acceder al uso de las menciones antes indicadas. Se dice que los productos de calidad con denominación de origen, son productos de doble control, de doble

cumplimiento. El cumplimiento horizontal de las normas de calidad de carácter general, y el cumplimiento de un reglamento propio, que liga los caracteres de calidad al medio geográfico del que proceden.

La calidad de un producto agroalimentario, en esta primera etapa de cumplimiento horizontal, sería su adecuación al fin al que se destina. Estos productos agroalimentarios es obvio que deben de tener unas cualidades, unas propiedades que van a satisfacer al consumidor, pudiendo la calidad de los productos agroalimentarios medirse de dos formas: unos criterios son objetivos, medibles, mesurables, y otros criterios que son subjetivos, es decir, propios del sujeto que los valora y que no son mesurables.

El índice de la exposición que voy a hacerles hoy, puede resumirse en una introducción de lo que es calidad agroalimentaria, después les voy a hacer un resumen de la normativa española sobre la calidad alimentaria; los instrumentos de protección y de valoración, es decir, los instrumentos jurídicos, legales para la protección de esa calidad, es decir, en contra de la competencia desleal de estos productos de calidad, tanto a nivel español como a nivel de la Unión Europea, que es en el marco en el que España tiene su reglamentación. La reglamentación de España está basada en unas leyes y en unos reglamentos que nos son propios y en su adaptación a la legislación Comunitaria, a lo que se ha dado en llamar el acervo comunitario, que son todas las normas de directa aplicación y que emanen de la Comisión de Bruselas.

Los criterios objetivos de valoración de la calidad en los alimentos son, fundamentalmente, la ausencia de defectos, que esté elaborado conforme a unas normas legales -existen unas normas legales de elaboración de cada producto- y que se presenten al consumidor con unos caracteres que sean conformes a cada tipo. El cumplimiento de estos criterios objetivos no comporta, necesariamente, la calidad de un producto entendida como satisfacción del consumidor, sino que, más bien, se consideran como aptos para el consumo, sin más, es decir, que un producto para que sea apto para el consumo debe no tener defectos, debe haberse elaborado conforme a unas reglamentaciones técnico-sanitarias, es decir, unas reglas comunes para todos los alimentos y para cada tipo de alimento y, además, que tenga unos caracteres que estén conformes para cada producto.

La normativa fundamental de normas de calidad comunes se contiene en las reglamentaciones técnico-sanitarias, que regulan las prácticas que se deben de seguir en su elaboración, en el tratamiento de la materia prima y, además, establecen una clasificación de estos productos en distintas categorías comerciales es decir, por tipos, por calibres y por calidades. Entonces, es evidente que nuestra concepción de calidad, debe de aunar, simultáneamente, tanto los criterios objetivos como los criterios subjetivos, es decir, que deben tener estos alimentos una seguridad alimentaria, que es a lo que se ha tendido en toda la Unión Europea y, por otro lado, una satisfacción en el consumidor, cada vez más exigente que demanda productos de máxima calidad.

La normativa española común para todos los alimentos está recogida desde el año 1.974 en el Código Alimentario. Esta normativa común, en la que no me voy a extender mucho porque, fundamentalmente, lo que les vengo a exponer son estos sistemas de valoración voluntaria de productos de máxima calidad, esta normativa legal que deben de cumplir, está recogida, como digo, en el Código Alimentario. Texto exhaustivo, de normas básicas sistematizadas, relativas a los alimentos, a los condimentos, a los estimulantes y a las bebidas y sus primeras materias, y, por extensión, a los productos, materias, utensilios, enseres y uso de consumo doméstico.

De obligado cumplimiento por los alimentos son el Código Alimentario y las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias, que son las condiciones que deben de tener todas las fábricas, las bodegas, toda aquella industria alimentaria, así como las Normas de Calidad particulares de cada alimento o grupo de alimentos, que tipifican los alimentos por categorías (extra, categoría primera, etc.,).

Entre los objetivos del Código Alimentario están definir qué se entiende por alimento, qué se entiende por condimento, estimulante o bebida; determinar las condiciones mínimas que han de reunir estos alimentos, y establecer las condiciones básicas de los distintos procedimientos de preparación, de conservación, de envasado, de distribución, de transporte, publicidad, etc. La aplicación del Código Alimentario, es en todo el territorio nacional, tanto para los productos que se elaboran en España, como para los elaborados en otros países pero que se consumen aquí. Las reglamentaciones técnico-sanitarias desarrollan el Código Alimentario.

Cada producto, cada alimento tiene una reglamentación técnico-sanitaria por los distintos sectores industriales. El objetivo de estas reglamentaciones técnico-sanitarias es fijar unos mínimos que garanticen la salubridad y la inocuidad de estos alimentos, que no tengan contaminantes y que respeten las listas de productos que son autorizados en su elaboración, así como que excluyan los que no son autorizados en su elaboración, etc.

La calidad sanitaria del producto se comprueba por la sujeción a dichas normas, tanto en el empleo de sustancias que están autorizadas en su elaboración como de prácticas que directa o indirectamente se especifican en esta reglamentación, es decir, la higiene del establecimiento, los utensilios que deben aplicarse en su elaboración, cómo deben de ir vestidos los operarios, qué materiales deben de tener estos materiales que están en contacto con los alimentos, etc.

Además, de esta reglamentación técnico-sanitaria y paralelamente, surgen unas normas de calidad, que recogen unos parámetros que permiten clasificar los alimentos en distintas categorías. Hay que señalar que los primeros intentos para la normalización no pasaban de ser una mera separación entre categorías según sus calibres, es decir, según sus tamaños, etc., pero paulatinamente fueron introduciéndose otros criterios más precisos sobre esta calidad de la normalización, con el estado sanitario, la presencia de daños visibles, las variedades que integran cada uno de los productos; por ejemplo, hablando de la cebolla, pues hay distintas variedades de cebolla, hay distintas categorías, vienen luego los defectos que puede tener esta cebolla, o estos ajos, o estas fresas, etc. A partir de 1.985, sin embargo, se observa un cambio en esta tendencia de la reglamentación alimentaria, tendiendo a sustituirse las vigentes hasta ese momento que son de carácter vertical, es decir, producto por producto, y se empiezan a desarrollar otras normativas con carácter horizontal, de forma que ahora afectan a la mayoría de los sectores de los productos alimenticios, en lugar de regular sector por sector como hacían las anteriores.

Así pues, la actual normativa horizontal regula temas como la utilización de aditivos, es decir, nos están diciendo los aditivos que podemos utilizar, las cuestiones relativas al etiquetado, es decir, la designación y presentación de los productos, el etiquetado es importantísimo que cumpla la legislación vigente, y los materiales

que están en contacto con los productos que pueden contaminar y dejar unos residuos que pueden ser perjudiciales para la salud humana. Estas materias están reguladas tanto por la legislación Comunitaria de la Unión Europea como por la legislación española. Otra norma de calidad, de carácter horizontal, que va a tener mucha incidencia en el sector industrial alimentario, es la Directiva de Higiene de los productos alimenticios. En la elaboración hay unos análisis de riesgos y control de puntos críticos, es decir, tradicionalmente se han venido aplicando unas normas generales, de buenas prácticas, pero la manipulación de los productos en su proceso de fabricación, siempre hay un punto de esa fabricación que es el punto crítico y se basa en que en ese proceso industrial de fabricación hay unos momentos en los que puede haber contaminación del producto y, entonces, ahí es donde se incide, precisamente, esos puntos críticos y el análisis de riesgo; por ejemplo, en la fabricación de un helado, en el proceso de unas pasteurizaciones, unos procesos de tratamiento para que la línea esté estéril, etc., durante el proceso de fabricación.

De manera que en los productos alimentarios, tanto de España como de la Unión Europea, hay esta normativa que es común, que deben de cumplir todos los productos, y que es lo que podíamos llamar el umbral de calidad necesaria, exigible a todos los productos agroalimentarios, sin que esto suponga una valoración de la calidad en el sentido sensorial, sensitivo, organoléptico, sino que, lo que nos está haciendo es garantizar una sanidad alimentaria, una seguridad en el consumo de todos los alimentos. Este concepto primario de calidad, ha ido mejorando en España de una forma satisfactoria resolviendo las necesidades nutricionales y garantizando, además, la salud y la seguridad alimentaria en el consumo. España es autosuficiente en muchos de los productos agroalimentarios y en otros, además, hay excedentes, como en el resto de la C.E.E., y así nosotros estamos dentro de las medidas de regulación de mercado que tiene establecidas la Unión Europea a través de las organizaciones comunes de mercados que, como ya saben, se están discutiendo actualmente en Bruselas las relativas a una serie de productos que para nosotros son muy sensibles, son los que llamamos productos mediterráneos, que para nosotros tienen mucha incidencia, como es el aceite de oliva, el vino, el sector hortofrutícola, etc.

En este sentido, hemos dado un repaso a lo que son normas de calidad obligatorias, y ésto tiene un carácter neutro, desde el punto de vista de la competitividad, es decir, todos los productos lo deben de cumplir y por eso no significa que un producto sea de más calidad que otro. Después está, lo que llamamos la calidad de nivel superior, que se regula mediante normas de cumplimiento voluntario, y ahí, precisamente, es donde entra la actividad fundamental de la Subdirección General de Denominaciones de Calidad que es la que hereda el nombre del antiguo Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, que se fundó con la Ley 25/70, que es la Ley marco de denominaciones de origen en España. Estamos en este momento en proceso de reformarla, porque desde el año 70 a esta parte ha sido muy erosionada, muy modificada por la legislación comunitaria. Esta Ley 25/70, "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes" contiene nuestro sistema de protección de denominaciones de origen, es decir, este sistema de calidad superior, de calidad voluntaria, en el sentido de que hay una serie de productos de máxima calidad que están acogidos a este sistema de protección.

La noción de denominación de origen es un concepto que se recoge ya en el Estatuto del Vino del año 1932, que es la primera ley de denominaciones de origen en España, y crea además el organismo de control conocido como Consejo Regulador. Los consejos reguladores, que son organismos, actualmente desconcentrados de la Administración del Estado, es decir, son una parte de la Administración pero que funcionan con una gran autonomía y, en el fondo, son intersectoriales, es decir, que están reunidos en el Consejo Regulador productores y elaboradores. Por ejemplo, en el caso del vino que es uno de los productos, que mejor refleja la calidad del medio natural, de las variedades, y de las características que imprime su elaboración, es decir, los factores humanos. La viña y el vino, en estos consejos reguladores, están representados por los productores de uva, los viticultores y por los bodegueros. Precisamente, fué con el vino con el que arrancó, en Europa, el concepto de denominación de origen. Casi todas las legislaciones europeas de denominaciones de origen, es decir, las que regulan la calidad unida al origen geográfico de donde proceden los productos, han nacido inicialmente ligadas a la legislación sobre el vino. Para nosotros, la legislación actualmente vigente, es la Ley 25/70,

**Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.** Esta Ley define la denominación de origen de vino como el nombre de la localidad, la comarca o región empleado para designar a un producto derivado de la vid y del vino, y cuyas características diferenciales de calidad están fundamentalmente debidas a ese medio y a su elaboración y crianza. No solamente debe tener unas características ligadas al medio, sino que también, el producto debe haber adquirido valor notorio, un conocimiento y una demanda en el mercado tanto a nivel nacional como a nivel internacional.

En esta ley, en su disposición adicional 50, se previó que se pudiera hacer extensivo el régimen de protección de denominaciones de origen, a aquellos productos agrarios y alimenticios cuyo interés económico y social lo hiciera conveniente, y en este sentido, España a partir del año 70, empezó a proteger productos distintos del vino con denominación de origen: jamones curados, aceites de oliva vírgenes, es decir, de primera presión, de primera extracción, quesos, arroces, lentejas, es decir, leguminosas de consumo humano; pimientos, carnes frescas, etc., etc., y, en este sentido, España, cuando se integró a la Unión Europea, en el año 1.986, ya tenía protegidos una serie de productos de nuestra agricultura mediterránea de gran calidad, por denominaciones de origen contra su uso indebido, es decir, contra la competencia desleal. Cuando un producto tiene denominación de origen es que se empieza a pedir ese producto por ese nombre geográfico, un ejemplo que conocerán, es el vino de Jerez o el vino de Rioja. Al final, lo que se pide es un Rioja o un Jerez, que es un nombre geográfico, y estos sistemas de protección y de valoración, lo que procuran es que no haya terceras personas que utilicen esos nombres geográficos en la designación de productos sin derecho a ello, haciendo una competencia desleal, cuando esos productos no están elaborados conforme al reglamento de la respectiva denominación.

El reglamento de cada denominación, establece las variedades vegetales o especies animales con las que se elabora el producto y, además, todo un sistema de producción, de elaboración, de transformación, que tiene que realizarse dentro de una zona de producción y de una zona de crianza, en el caso de los vinos y, además, el producto debe someterse a unos sistemas de control que están llevados a cabo por los consejos reguladores de las denominaciones de origen, como organismos de control y de certificación del producto.

Quiero hacer especial énfasis en que en la Unión Europea, en lo referente a denominaciones de origen, se separan la legislación del sector vitivinícola de la del sector agrario y alimenticio. El sector vitivinícola es el sector más regulado, más reglamentado. Sin embargo, como hemos visto, en España nuestro marco legal está recogido en una única Ley que, precisamente, está en este momento en proceso de cambio, por toda la evolución que entraña la legislación comunitaria que nos afecta y se pretende hacer una ley que se adecúe a las circunstancias actuales y que, por otro lado, recoja esta legislación comunitaria que ya nos es de plena aplicación.

Por otro lado, debemos citar ciertas normas de desarrollo de la Ley 25/1970:

- Decreto 835/72, Reglamento de la Ley.
- Real Decreto 1573/85, que regula las denominaciones genéricas y Específicas de productos agroalimentarios.
- Real Decreto 157/88, que establece la normativa a que deben ajustarse las denominaciones de origen y las denominaciones de origen calificadas de vinos.
- Real Decreto 728/88, que establece la normativa a que deben ajustarse las denominaciones de origen, específicas y genéricas, de productos agroalimentarios no vínicos.

Estas disposiciones integran la normativa básica que deben cumplir las denominaciones de origen y las denominaciones específicas de nuestros vinos y de nuestro productos agroalimentarios. Debo aclarar el concepto de denominación de origen calificada. El vino de Rioja es, en el sector vitivinícola, la única denominación de origen hasta ahora en España que es denominación de origen calificada, es decir, que se exige para los vinos de Rioja unos niveles de calidad máximos que no se exigen al resto. Para que se den idea, todo el vino comercializado tiene que ser embotellado en origen; es decir, Rioja no comercializa vinos a granel, está actualmente comercializando en botella 2 millones de hectólitros, que comercializa en los mercados tanto nacional como internacional.

La reglamentación para vinos en la Unión Europea es muy amplia, hay un Reglamento que es el 823/87, que regula los vinos de calidad producidos en regiones determinadas, V.Q.P.R.D, permite a los países miembros que tengan su legislación propia de protección, es decir, hay un principio de subsidiariedad de la legislación comunitaria para los sistemas, un sistema de protección

nacional puede ser más rígido, más estricto de lo que es un V.Q.P.R.D. En ese sentido, puede haber denominación de origen de máxima calidad, como la hay en Francia, para los "Grand Cru classé" o "Grand Cru", denominación de origen superior controlada, o nuestra denominación de origen calificada.

Una denominación de origen no es algo que se da caprichosamente, una denominación de origen es un respaldo de las administraciones a algo que verdaderamente existe y que hay que proteger, porque cuando, por ejemplo, un queso o un vino que sean magníficos, y por tanto muy demandados, precisamente porque en su elaboración se sigue un proceso estricto debe ser protegido para evitar que su nombre lo usen personas que no tienen derecho a ello. Aquí es donde debe intervenir la Administración reconociendo y reglamentando el uso del nombre geográfico en cuestión como denominación de origen. A partir de ese momento solamente las personas que están inscritas en el correspondiente Consejo Regulador, son las que van a poder utilizar ese nombre y comercializar un Rioja, o un queso de Cabrales, o un queso manchego, etc., porque en ese caso procederá de una zona de producción, un área geográfica delimitada, o una oveja de raza manchega en su caso, y una elaboración perfectamente definida en su reglamento.

Los criterios para reconocimiento de una denominación de origen, exigen que el producto tenga una calidad debida fundamental o exclusivamente al medio geográfico integrado tanto por factores naturales como humanos, que haya una notoriedad del producto, es decir, que el producto se haya prestigiado, que, por sus caracteres, se haya demandado, que haya una zona de producción y una elaboración delimitada, en la que se pueden establecer las bodegas o, en el caso, por ejemplo, de un queso, las queserías, los rebaños, la cabaña de ganado; unas prácticas y métodos de producción y elaboración que están consagradas por la tradición y unos usos legales y constantes y, por último, unos controles que garanticen la calidad y el origen. Estos controles se realizan por los Consejos Reguladores, que son organismos de certificación, que ajustan su actividad a un manual de calidad, otorgando a aquellas partidas de productos que superan los controles una contraetiqueta o precinto que garantiza que ese producto cumple el Reglamento.

Visto el marco español, comentaremos el marco comunitario para las denominaciones de origen. Este marco está integrado por el Reglamento CEE 2081/92, del Consejo, de 14 de julio, relativo

a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

La Unión Europea quiso, que a la entrada en vigor del mercado único europeo, que fué el 11 de Enero de 1.993, que los productos agrarios y alimenticios de calidad estuvieran protegidos contra la competencia desleal. Ya el Libro Verde del año 1.985, "Comunicación sobre el futuro del mundo rural en la Unión Europea", indicaba la intención de la Unión Europea de promover una política de calidad. Es decir, en Europa, como bien saben, hubo un momento en el que sobraba casi de todo, había excedentes; hubo una política de regulación de mercado por precios, aquéllo dio lugar, esta política de regulación por precios, a un aumento tremendo de los rendimientos de distintos productos a una superproducción de productos alimentarios y a unos excedentes estructurales. Esto había que regularlo con un gran gasto del Feoga-Garantía, y cambió la mentalidad en el sentido de ir en vez de hacia la producción, hacia una política de calidad, que lo que pretendía era, por un lado, reducir los excedentes comunitarios, privilegiando la cantidad sobre la calidad. En segundo lugar, la preferencia de los consumidores en la Unión Europea y, sobre todo Centro-Europa, se empezó a decantar hacia ciertos productos regionales que se obtenían por ciertas prácticas tradicionales y que tenían una calidad, dentro de ese mar de excedentes de leche, de excedentes de vino, de excedentes de muchísimos productos que se almacenaban, y que había que ..., el vino transformarlo en alcohol para, al final, mal vender, la carne congelada, la leche transformarla en productos en polvo.

La política comunitaria giró drásticamente desde una política de ayuda a los precios, que incentiva el aumento de los rendimientos unitarios, así como el abuso de los factores de producción que derivan en una degradación del medio ambiente, y la creación de los mencionados excedentes, hacia una política de ayuda a las superficies, y la diferenciación de las calidades agroalimentarias.

España, país de la cuenca mediterránea se caracteriza por la producción en gran parte de su territorio de cultivos extensivos, que unidos a unas tradiciones y a un medio geográfico óptimo y variado, es capaz de producir diversidad y calidad en el sector agroalimentario. En ese sentido, los productos de calidad reducen los excedentes comunitarios, por su menor rendimiento en la pro-

ducción de materias primas, atienden a la preferencia creciente de los consumidores, y de otra parte fijan la población y mejoran las rentas de agricultores y ganaderos de zonas en gran medida desfavorecidas, o de economía de montaña, que por otro lado son la defensa y conservación del medio natural.

El ámbito del Reglamento 2081/92, supone un avance respecto a la normativa española, nosotros teníamos que ir ampliando producto por producto, mientras que en este marco del 2081/92 se recoge un ámbito muchísimo más amplio de productos que se pueden proteger. Es decir, actualmente, dentro del ámbito de la protección pueden estar productos, como son carnes, leches, productos lácteos, huevos, miel, legumbres, frutas, cereales, aceites vegetales, pescados, etc. Y además de estos productos alimenticios, hay un Anexo II que son productos agrícolas. Dicho anexo inicialmente contenía solo dos productos (heno y aceites esenciales) debido a que a la entrada en vigor del citado reglamento existían ya denominaciones para estos productos en Francia. España luchó y consiguió que se abriera ese marco a dos productos agrarios que nos son de interés, que son el corcho, porque España es productora de muy buenos corchos en varias regiones, como Extremadura y Cataluña, y la cochinilla, que es un insecto que, fundamentalmente, se cultiva en la chumbera en nuestras Islas Canarias, y se emplea como un excelente colorante natural.

Para analizar la diferencia fundamental entre Denominación de Origen Protegida e Indicación Geográfica Protegida, debemos acudir a la definición. Ambas tienen en común el que siempre es un nombre geográfico, de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país (Luxemburgo), y siempre sirven para designar un producto, agrario o alimenticio, que es originario de esta zona. Ahora bien, mientras que la denominación de origen, la calidad está fundamental o exclusivamente ligada a ese medio geográfico, con los factores naturales y humanos y, además, se tienen que dar tres circunstancias, es decir, que la producción, la elaboración y la transformación se realicen en la zona geográfica delimitada, es decir, un ejemplo, sería el del queso manchego, que se produce dentro de un área delimitada: La Mancha, y además siempre a partir de leche de una raza de oveja que en este caso es la raza manchega. La I.G.P. tiene unas condiciones menos estrictas, "puede atribuirse a dicho origen geográfico", y además

cumplirse solamente una de las fases, es decir "producción y/o transformación y/o elaboración que se realicen", no teniendo por qué coincidir estas fases simultáneamente.

¿Cómo se reconoce un producto con denominación de origen?. ¿Cuál es la tramitación para su reconocimiento y para su protección multilateral dentro de la Unión Europea?.

En primer lugar debe haber una solicitud de reconocimiento por parte del sector, productor o elaborador, es decir, son los productores ó elaboradores agrupados o, incluso, personas jurídicas o físicas aisladas las que solicitan este reconocimiento de un producto con unas características de calidad que deben protegerse frente a una competencia desleal, necesaria de salvaguardar. En España, cuando la zona de producción está dentro de una Comunidad Autónoma, las solicitudes se dirigen al órgano competente de dicha Comunidad. Si la zona de producción abarcara más de una Comunidad Autónoma, como es el caso concreto de la D.O. Ca. Rioja, o los casos de la D.O. Guijuelo ó la D.O. Calasparra, etc., el órgano competente es el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Una vez que se solicita este reconocimiento, el órgano competente estudia la solicitud y procede al reconocimiento provisional en el caso de considerarlo oportuno, publicándose dicha resolución en el Boletín Oficial del Estado o de la Comunidad Autónoma correspondiente. A continuación se nombra un Consejo Regulador provisional cuya misión principal será la de elaborar el proyecto de Reglamento por el que se ha de regir la futura denominación de origen. Dicho Reglamento definirá la zona geográfica de producción, las razas animales o variedades vegetales para obtener la materia prima, los sistemas de producción, de elaboración y las características del producto final. Una vez redactado el reglamento, se produce su aprobación por la Comunidad Autónoma, cuando la denominación es exclusivamente de su ámbito territorial, o por el Ministerio de Agricultura, cuando es de ámbito superior a una Comunidad Autónoma.

Las Indicaciones Geográficas Protegidas son equivalentes en España a las Denominaciones Específicas de productos agroalimentarios no vínicos, y asimismo las Denominaciones de Origen Protegidas son nuestras Denominaciones de Origen de productos agroalimentarios.

Una vez aprobado el Reglamento por las Comunidades Autónomas en colaboración con el Estado, y siempre que se cumpla la legislación vigente tanto española como de la Unión Europea en esta materia, se produce la ratificación por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que implica la defensa de dicha denominación en los ámbitos nacional e internacional.

En España, tenemos actualmente 54 denominaciones de origen de vinos, así como 50 Denominaciones de Origen y Específicas de productos agroalimentarios entre los que se encuentran aceites (6), arroces (2), carnes frescas (7), embutidos (1), encurtidos vegetales (1), espárragos (2), frutas (4), frutos secos (1), jamones (5), legumbres de consumo humano (3), miel (1), pimientos (1), quesos (12), salazones cárnicas (1), tubérculos (1) y turrón (2). El valor económico de la comercialización de estos productos amparados supone más de 50.000 millones de pts.

En relación a los vinos con D.O. prácticamente la mitad de nuestra superficie vitícola, que en la actualidad es alrededor de 1.200.000 hectáreas, es decir 600.000 hectáreas están protegidas por denominación de origen.

Algunas de ellas son relevantes y de amplio conocimiento internacional, como Rioja, Jerez, Málaga, Ribera de Duero, etc.

Contamos en la actualidad con diez denominaciones de bebidas espirituosas entre las que se encuentran las Denominaciones de Origen Brandy de Jerez, y Pacharán Navarro, así como Anís de Alicante, aperitivo-café de Alcoy, cantueso de Alicante, herbero de la Sierra de Mariola, orujo de Galicia y la denominación geográfica de Chinchón.

El sector vitivinícola y de bebidas espirituosas es el de mayor importancia económica dentro del ámbito de las denominaciones de calidad, ya que supera los 350.000 millones de pesetas.

Por otro lado el Reglamento 2082/92, del Consejo de 14 de julio, relativo a la certificación de las características específicas de los productos agrícolas y alimenticios, no tiene una base geográfica, es decir, su finalidad es proteger aquellos productos que tienen una tradición, una historia, una manera de producir, unas características unidas, no a un medio geográfico, sino a una forma de hacer tradicional. España, en este momento ha presentado dos pliegos de condiciones, el del helado artesano, y la leche certifica-

da de granja, y otro producto emblemático para la producción de jamones curados que es el jamón serrano, pernil del cerdo curado y secado por un procedimiento natural, en el que se emplea el frío y la sal como elementos de curación, imprimiendo unas características al producto terminado de deshidratación, lipolisis de la grasa del propio jamón y proteolisis por medio de agentes físico-químicos y biológicos de las zonas donde se elabora esta especialidad.

El registro comunitario de un producto como certificación de características específicas, tambien denominado ETG (especialidad tradicional garantizada), exige la presentación de un pliego de condiciones de elaboración, ejemplo de ello sería para el jamón serrano la descripción detallada técnicamente de las características y tiempo de sus períodos de salazón, maduración y curado. Es de destacar que este período, para este tipo de productos, exige una tiempo mínimo de 9 meses desde que entra en salazón hasta que se expende al consumidor.

Todo aquel productor de la Unión Europea que quiera emplear el nombre de Jamón Serrano, tendría que cumplir en caso de su aprobación, el pliego de condiciones.

La identificación de estos productos sería en su etiquetado el nombre del producto, seguido de "especialidad tradicional garantizada" y facultativamente su logo, fácilmente distinguible por ser una estrella bordeada en amarillo con su interior en color azul, en la que se integran las pequeñas estrellitas de la Unión Europea, que indica la garantía a nivel comunitario en ese proceso de elaboración y transformación con arreglo a un pliego de condiciones.

He de significar tambien que en la Unión Europea se han aprobado dos logos distintos para su facultativo empleo en la identificación de las IGP y de las DOP.

Para concluir, las denominaciones de origen e indicaciones geográficas se conforman como un importante instrumento de la política agraria que facilita el desarrollo, y a veces la subsistencia de extensas áreas rurales, que cuentan con productos diferenciados de calidad, manteniendo la originalidad y su regularidad, debidos a su procedencia geográfica, limitando su oferta en la definición precisamente de una zona de producción. Garantiza y protege, tanto al consumidor como al productor, a aquel que sabe que consume garantía de origen y calidad de elaboración del producto, y a este frente a la competencia desleal interesada.

Facilita por otro lado la cooperación entre el sector productor y el elaborador de la denominación a través de su integración en los Consejos Reguladores. El sistema de Denominaciones de Origen abre la alternativa de una agricultura diferenciada, con unas normas tradicionales de elaboración, como un fondo de comercio y con un nombre o marca colectiva que es su propio nombre geográfico que constituye una defensa ante la situación de precios en el mercado de las grandes empresas marquistas amparadas por una fuerte publicidad.

