

# La Calidad y el Origen

Las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas protegidas de las frutas y hortalizas en España

Consumidores exigentes y más preocupados por saber la calidad de los alimentos que llegan a sus mesas, junto con productores conscientes de la necesidad de ofrecer esta calidad, están influyendo notablemente en el aumento de las llamadas «figuras de calidad».

En España, actualmente hay 34 D.O. e I.G.P solo de frutas, hortalizas y legumbres. Estas figuras de calidad son una muestra de la importancia que los productos agroalimentarios dan al hecho de certificar sus productos con sellos de calidad, con el objetivo de valorar, promo-



160



cionar, proteger la calidad alimentaria que dan al mercado e informar mejor y de forma segura a los consumidores sobre la procedencia de los productos. Se conocen como el conjunto de reconocimiento que las instituciones públicas otorgan a aquellos productos que se diferencian del resto de su misma clase, por presentar unos niveles de calidad diferentes o superiores.

Una D.O. tiene el nombre de una región que se emplea para designar un producto agrícola o alimenticio de dicha procedencia y que tiene una calidad o características debidas al medio geográfico. Cada D.O. cuenta con un Consejo Regulador que emite un pliego de condiciones que describe cuáles son las características diferenciadoras de dicho pro-

ducto, cómo se consiguen y cómo se lleva a cabo el proceso para permitir la certificación. Dichas condiciones hacen referencia a los medios de producción, a las variedades, calendarios y costumbres de recolección, condiciones de envasado y otros, además de la delimitación de la zona geográfica de producción.

Actualmente existen diversas figuras de calidad, las cuales se clasifican según los rasgos destacados en el producto protegido. Todas poseen particularidades propias de la marca pero, en su desarrollo, guardan características comunes, entre las que se encuentra la creación de un pliego de condiciones que describe cuáles son las características diferenciadoras, cómo se consiguen y cuál es el proceso que permite su certifi-



### Denominación de Origen Protegida (\*)

-  Cereza del Jerte
-  Kaki Ribera del Xúquer
-  Manzana Reineta del Bierzo
-  Melocotón de Calanda
-  Nísperos Callosa d'en Sarrià
-  Uva embolsada de Vinalopó
-  Pasas de Málaga
-  Pimiento del Piquillo de Lodosa

- Chirimoya de la Costa Tropical Granada-Málaga
- Azafrán de la Mancha
- Avellana de Reus
- Pimentón de la Vera
- Pera Rincón de Soto
- Pera de Jumilla
- Pimentón de Murcia

### Indicación Geográfica Protegida (\*)

-  Cerezas de la Montaña de Alicante
-  Poma de Girona
-  Clementinas de las Tierras del Ebro
-  Cítricos Valencianos
-  Alcachofa de Tudela
-  Berenjena de Almagro
-  Espárragos de Navarra
-  Patata de Prades
-  Calçot de Valls
-  Alcachofa de Benicarló
-  Ajo Morado de las Pedroñeras
-  Patata de Galicia

- Faba Asturiana
- Pimiento Asado del Bierzo
- Lenteja de la Armuña
- Garbanzo de Fuentesauco
- Judía del Barco de Ávila
- Pimiento Riojano
- Coliflor de Calahorra

### Denominación Específica

-  Espárragos de Huétor-Tájar

### Marca de Garantía

- Pera Conferencia del Bierzo



# FRUTAS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN O ESPECÍFICAS

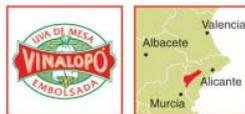
## 1. POMA DE GIRONA



**Varietades autorizadas:**

Golden, Red Delicious, Gala y Granny Smith

## 2. UVA EMBOLSADA DE VINALOPÓ



**Varietades autorizadas:**

Aledo, Italia y Rosetti

## 3. CEREZAS DEL JERTE



**Varietades autorizadas:**

Ambrunés, Pico negro, Pico Ilmón negro, Pico colorado, Burlat, Navalinda y Van

## 4. CEREZAS DE LA MONTAÑA DE ALICANTE



**Varietades autorizadas:**

Burlat, Tilagua, Planera, Nadal, Picota, Starking, Corazón de pichón y Ambrunesa

## 5. CÍTRICOS VALENCIANOS



**Varietades autorizadas:**

Mandaríns, Oranges y Lemons

## 6. CLEMENTINES DE LES TERRES DE L'EBRE



**Varietades autorizadas:**

Clementina fina, Clementina herrandina y Clementina clemenules

## 7. KAKI RIBERA DEL XÚQUER



**Varietades autorizadas:**

Rojo brillante

## 8. NÍSPEROS CALLOSA D'EN SARRIÀ



**Varietades autorizadas:**

Algar or Agerie, Nadal, Golden y Magda

## 9. MELOCOTÓN DE CALANDA



**Varietades autorizadas:**

Amarillo tardío, Jesca, Evaisa y Calante

## 10. PASAS DE MÁLAGA



**Varietades autorizadas:**

Moscatel de Alejandría

## 11. MANZANA REINETA DEL BIERZO



**Varietades autorizadas:**

Reineta blanca y Reineta gris

\* No hay datos disponibles; 1º año con denominación.

cación. De esta manera, podemos diferenciar, entre otras, las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) y las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP)

### Denominación de Origen e Indicación Geográfica Protegida

Una Denominación de Origen (o DOP: Denominación de Origen Protegida de acuerdo a la legislación Europea) lleva el nombre de una región determinada que se emplea para designar un producto agrícola o alimenticio de dicha procedencia y que tiene una calidad o características debidas al medio geográfico en el que se realiza la producción, transformación y elaboración. Un ejemplo es el aceite de la DO Siurana, perteneciente a la zona geográfica de una franja de la provincia de Tarragona con una extensión de 23.500 has. Las variedades de aceituna usadas son principalmente Arbequina y, en menor proporción, Rojal y Morrut, y los aceites, con un máximo de 5 % de acidez, pueden ser frutados o dulces, dependiendo de la época de recolección.

Una Denominación Específica (o IGP: Indicación Geográfica Protegida de acuerdo a la legislación europea) lleva el nombre de una región para designar un producto agrícola con una reputación que pueda atribuirse a dicho origen geográfico, pero a diferencia del caso anterior, en el que producción y proceso debe producirse en la misma zona, en este caso, al menos la producción o la transformación o la elaboración es local, aunque algunos de estos pasos puede realizarse en otro sitio. En este caso, el vínculo con el medio geográfico sigue presente en al menos una de las etapas.

Las condiciones para que un producto ostente una denominación IGP o DOP son las siguientes: nombre, descripción del producto, delimitación geográfica, métodos de protección, elementos vinculados al entorno geográfico, organismos de control, etiquetado y disposiciones normativas. Como ya se ha

dicho anteriormente, la naturaleza del vínculo entre el producto y el lugar geográfico es más estricta en el caso de la denominación DOP, en el que la calidad viene principalmente determinada por el medio geográfico. Después de pasar por un proceso administrativo que finaliza en el Boletín Oficial y de obtener la garantía de que el producto cumple con las condiciones establecidas, se obtiene el registro del producto como IGP o DOP.

A partir de ese momento, el mismo organismo de control que ha certificado el producto se encarga, basándose en unos parámetros estrictos, de que el productor y transformador respeten las condiciones especificadas. En caso contrario, este organismo está en el derecho de decidir la retirada de la IGP o la DOP.

En toda España, la Comunidad Valenciana es la Comunidad Autónoma que más figuras de calidad posee para fruta fresca: DO Uva de Mesa Embolsada «Vinalopó», DO Níspero de Callosa d'En Sarriá, IGP Cerezas de la Montaña de Alicante, DO Kaki de la Ribera de Xúquer, IGP Cítricos Valencianos, entre otros. También existen otras denominaciones de origen como DO Les Garrigues, DO Siurana, DO Queso Manchego, etc.

El hecho de integrar un producto en la Denominación de Origen de una zona conlleva un importante esfuerzo para el productor. Sin embargo, es una garantía ya que las DO aseguran unas buenas ventas a nivel nacional e internacional, y garantizan la supervivencia de sectores agrícolas propios que identifican un producto por su origen, su forma de elaboración y por el uso o exclusión de determinados procesos de producción.

A partir de estas figuras de calidad, y partiendo de la preocupación de las Administraciones y de los productores de alimentos, los consumidores pueden llegar a descifrar el significado de una denominación o indicativo de calidad. Como consecuencia inmediata está el aumento de la confianza del consumidor con respecto al producto y sus características.



# HORTALIZAS

## CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN, ESPECÍFICA O INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

### 1. ALCACHOFA DE BENICARLÓ



Variedades autorizadas:

Blanca de Tudela, Blanca de Benicarló, Blanca del Prat y Blanca de Reus

### 2. ALCACHOFA DE TUDELA



Variedades autorizadas:

Cynara scolymus L. de cultivares «Blanca de Tudela»

### 3. ESPÁRRAGO DE HUÉTOR-TÁJAR



Variedades autorizadas:

Variedades autóctonas del área

### 4. ESPÁRRAGO DE NAVARRA



Variedades autorizadas:

Argenteuil, Desto, Darbonne, Ciprés, Juno, Cito y País

### 5. BERENJENA DE ÁLMAGRO



Variedades autorizadas:

Variedades autóctonas del área

### 6. CALÇOT DE VALLS



Variedades autorizadas:

Blanca grande tardía de Lleida

### 7. PATATA DE GALICIA



Variedades autorizadas:

Kennebec

### 8. PATATA DE PRADES



Variedades autorizadas:

Kennebec

\* No hay datos disponibles; 1<sup>er</sup> año con denominación.

### 9. AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS



Variedades autorizadas:

Ecotipo Morado de las Pedroñeras

\* No hay datos disponibles; 1<sup>er</sup> año con denominación.

### 10. PIMIENTO DEL PIQUILLO DE LODOSA



Variedades autorizadas:

Variedades autóctonas del área

## ¿Dónde encontramos el origen de las DO?

La Institución de las Denominaciones de Origen es genuinamente europeo, principalmente francés, y se basa en la filosofía de la garantía de origen como seña de identidad de la calidad, según el artículo 'La filosofía del origen' de Joan C. Martín.

Este origen está relacionado también con el romanticismo alemán, el cual generó el amor al país y la identidad colectiva, surgiendo como rechazo a las ciudades industriales y por un entusiasmo hacia la naturaleza y la vida rural.

Estos factores llevaron a Brillat-Savarin (Belley 1755- París 1826) a crear la filosofía del origen como indicativo de calidad, basada en un procedimiento de producción artesanal rural relacionado con el medio natural. También contribuyó creando la filosofía del consumidor, los gourmet, y las de los intermediarios, la de los gourmand.

Estas filosofías quedan bien reflejadas en su libro 'La filosofía del gusto' (1825) en donde concluye que «un pueblo es lo que come»

## ¿Por qué se crean las DO?

Con la finalidad de garantizar la calidad, el aroma y el sabor típico diferenciado, y después de las terribles plagas de Oidium que destrozaron cosechas en vid en 1855, la administración de Burdeos prohibió la mezcla de sus vinos de diferentes propiedades. Este hecho supuso la creación de la primera Denominación de Origen moderna, 70 años después de que el gobierno parisino creara la ley de las DO.

Hasta esa fecha, los vinos de Burdeos con frecuencia se mezclaban con otros importados del sur de Europa

(en algunos casos del País Valenciano, y anteriormente del Priorato tarraconense) ya fuera por cosechas escasas, por necesidades de una garantía ofrecida por una alta graduación, mucho cuerpo o la riqueza en taninos. Destacan los vinos de Benicarló y Alicante (el Carlón y Alicant) en el País Valenciano, y también los del Priorato, viejas y robustas vides que crecen y nacen en el interior de la provincia de Tarragona. Más tarde los de Túnez y Argelia.

Pero aún estaba por llegar una plaga mayor que la del 1855. Ocurrió en el año 1869, cuando la filoxera destruyó el 99 % del viñedo europeo. Este hecho retrasó el proceso legislativo de la DO hasta que, superada la crisis, el gobierno francés creó la Ley de las Denominaciones de Origen y el Institut National des Appellations d'Origen.

En España, desde la creación de las primeras 18 Denominaciones de Origen en 1933, y como consecuencia del Estatuto del Vino de 1932, éstas han aumentado considerablemente (hasta 65 en 2005), la mayoría constituídas a partir de 1982 gracias a la constitución del Estado de las Autonomías, ya que es en las administraciones autonómicas donde residen las competencias de control y legislación de las DO.

