





Compromiso de calidad con el consumidor

En España existen registros de más de cuarenta D.O.P., I.G.P y E.T.G. sólo de frutas, hortalizas y legumbres.

País Vasco

Guindilla de Ibarra
Patata de Álava
Pimiento de Guernika

Asturias

Faba Asturiana, I.G.P.

Galicia

Patata de Galicia, I.G.P.

Castilla y León

Alubia de la Bañeza-León, I.G.P.
Garbanzo de Fuentesauco, I.G.P.
Judía de el Barco de Ávila, I.G.P.
Lenteja de La Armuña, I.G.P.
Lenteja Pardina de Tierra de Campos, I.G.P.
Manzana Reineta del Bierzo, D.O.P.
Pera Conferencia del Bierzo, M.G.
Pimiento Asado del Bierzo, I.G.P.

Extremadura

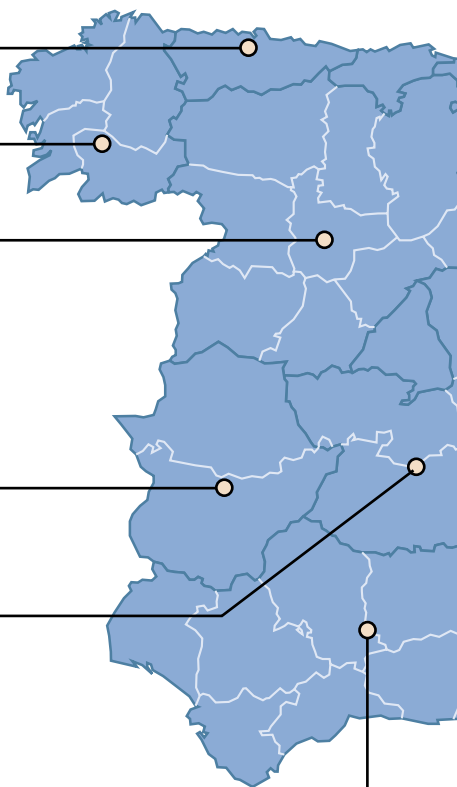
Cereza del Jerte, D.O.P.
Pimentón de la Vera, D.O.P.

Castilla-La Mancha

Ajo Morado de las Pedroñeras, I.G.P.
Azafrán de La Mancha, D.O.P.
Berenjena de Almagro, I.G.P.
Melón Manchego, I.G.P.

Andalucía

Chirimoya de la Costa Tropical Granada-Málaga, D.O.P.
Espárrago de Huétor-Tájar, D.E.
Pasas de Málaga, D.O.P.
Tomates de la Cañada-Níjar, D.E.



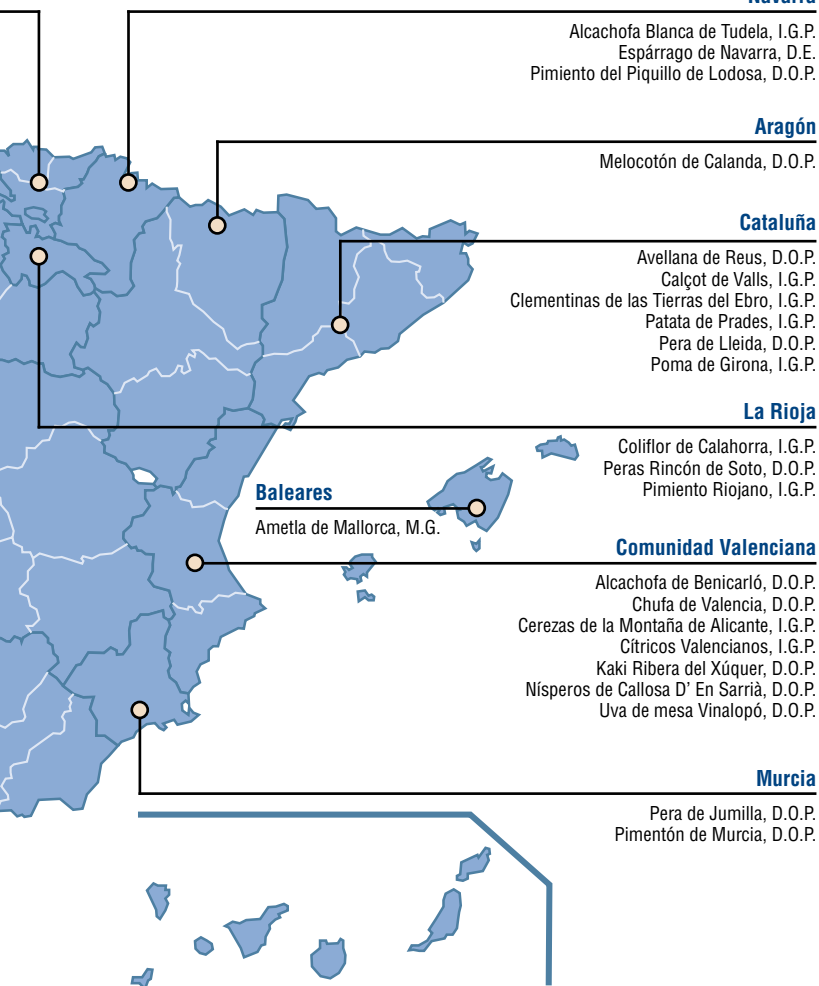


Con la calidad de los productos alimenticios no se juega. Hoy, los consumidores son mucho más exigentes y más preocupados por conocer la calidad de los alimentos que llegan a sus mesas. Con los productores ocurre lo mismo: sienten la necesidad de cultivar productos agrícolas o alimenticios de calidad garantizada.

Ello ha influido notablemente en el aumento de los llamados Alimentos de Calidad Diferenciada. Se trata de aquellos

productos que están protegidos por una normativa de la Unión Europea que garantiza el cumplimiento de unos requisitos superiores a los exigidos para el resto de productos. Ejemplo de ello son las Denominaciones de Origen Protegida (D.O.P.), Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.), Especialidades Tradicionales Garantizadas (E.T.G) o la Producción Ecológica.

De esta forma, se muestra la importancia que los productores dan al hecho





de certificar sus productos con sellos de calidad, con el objetivo de valorar, promocionar, proteger la calidad alimentaria que dan al mercado e informar mejor y de forma segura a los consumidores sobre la procedencia de los productos. Sólo en España existen registros de más de cuarenta D.O.P., I.G.P y E.T.G. sólo de frutas, hortalizas y legumbres. Se trata de un 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.

Tanto una Denominación de Origen Protegida como una Indicación Geográfica Protegida es el nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país, que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimenticio (distintos de un vino o bebida espirituosa) originario de dicha región, de dicho lugar determinado o de dicho país y que tiene una calidad o características debidas al medio geográfico.

Los productos que están protegidos por la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) son aquellos cuya calidad o características se deben al medio geográfico con sus factores naturales y humanos y cuya producción, transformación y elaboración se realiza siempre en esa zona geográfica delimitada de la que toman el nombre.

Los productos con una Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) poseen alguna cualidad determinada o reputación u otra característica que pueda atribuirse a un origen geográfico y cuya producción, transformación o elaboración se realice en la zona geográfica delimitada de la que también toma su nombre.

Los productos que cuentan con rasgos específicos diferenciadores de otros alimentos de su misma categoría, son Especialidades Tradicionales Garantizadas (E.T.G.).

Además, estos productos agrícolas o alimenticios deben estar producidos a partir de materias primas tradicionales, o bien presentar una composición, modo de

producción o transformación tradicional o artesanal.

Asimismo, los Productos Ecológicos (P.E.) se rigen y protegen por una normativa de la Unión Europea. La Producción Ecológica engloba a los productos que reúnen un compendio de técnicas agrarias que excluye, normalmente, el uso de productos químicos de síntesis como fertilizantes, plaguicidas, antibióticos, etc., con el objetivo de preservar el medio ambiente, mantener o aumentar la fertilidad del suelo y proporcionar alimentos con todas sus propiedades naturales.

Productos de calidad superior

Las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas constituyen el sistema utilizado en España para el reconocimiento de una calidad superior, consecuencia de características propias y diferenciales, debidas al medio geográfico en el que se producen las materias primas, se elaboran los productos, y a la influencia del factor humano que participa en las mismas. Las normas de calidad que los Consejos Reguladores exigen a los agricultores y manipuladores inscritos en cada una de estas denominaciones, permiten concederle al consumidor un alto grado de confianza.

Denominación de Origen e Indicación Geográfica Protegida

Una Denominación de Origen (o D.O.P.: 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 la pera de la DO Lleida, que comprende toda la comarca del Pla d'Urgell. Las variedades de pera empleadas son Limonera, Blanquilla y Conferencia.

Una Denominación Específica (o I.G.P.: Indicación Geográfica Protegida de

La Calidad y el Origen

Andalucía



D.O.P. Chirimoya de la Costa Tropical
Granada-Málaga
www.crchirimoya.org
ALMUÑECAR - GRANADA.



D.O.P. Pasas de Málaga
(Cons. Reg. de las Denominaciones de Origen Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga)
info@vinomalaga.com
MÁLAGA



I.G.P. Espárrago de Huétor-Tájar
www.esparragodehuetortajar.com
HUÉTOR TÁJAR - GRANADA



D.E. Tomates de la Cañada-Níjar
tomate_1cn@agrocolor.es
ALMERÍA

Aragón



D.O.P. Melocotón de Calanda
www.melocotondecalanda.com
ALCAÑIZ - TERUEL

Asturias



I.G.P. Faba Asturiana
www.faba-asturiana.org
GRADO - PRINCIPADO DE ASTURIAS

Baleares



M.G. Ametlla de Mallorca
almondramallorca@telefonica.net
BINISSALEM - MALLORCA

Castilla-La Mancha



I.G.P. Ajo Morado de las Pedroñeras
ajomorado@wanadoo.es



I.G.P. Melón Manchego
www.igpmelonmancha.com
TOMELLOSO - CIUDAD REAL



D.O.P. Azafrán de La Mancha
www.doazafrandelamancha.com
CAMUÑAS - TOLEDO



I.G.P. Berenjena de Almagro
www.berenjenas.castillalamancha.es
BOLAÑOS DE CALATRAVA - CIUDAD REAL

Castilla y León



I.G.P. Pimiento Asado del Bierzo
www.pimientoasadodelbierzo.org
PONFERRADA - LEÓN



I.G.P. Lenteja de La Armuña
info@legumbresdecalidad.com
VILLARES DE LA REINA - SALAMANCA



I.G.P. Garbanzo de Fuentesauco
info@legumbresdecalidad.com
VILLARES DE LA REINA - SALAMANCA



I.G.P. Lenteja Pardina de Tierra de Campos
lentejapardina@tierradecampos.com
MAYORGA - VALLADOLID



I.G.P. Judía de el Barco de Ávila
Ciro@ctv.es
EL BARCO DE ÁVILA - ÁVILA





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.

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.

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 posiciona el producto a nivel nacional e internacional, y garantiza 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 denominaciones 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.

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.

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 señal de identidad de la calidad, según el artículo "La filosofía del origen" de Joan C. Martín. Asimismo, el origen está relacionado 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 fueron reflejadas en su libro "La filosofía del gusto" (1825), donde concluye que "un pueblo es lo que come".

Por culpa de una plaga

Tras 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 Calidad y el Origen



I.G.P. Alubia de la Bañeza-León
alubiadelabanezaleon@telefonica.net
LA BAÑEZA - LEÓN



D.O.P. Manzana Reineta del Bierzo
www.manzanareinetadel Bierzo.es
CARRACEDELO - LEÓN



M.G. Pera Conferencia del Bierzo
www.peraconferenciadel Bierzo.org
CARRACEDELO - LEÓN

Cataluña



I.G.P. Poma de Girona
www.gironafruits.com
BORDILS - GIRONA



I.G.P. Clementines de las Terras de l'Ebre
soldebre@soldebre.es
TORTOSA - TARRAGONA



I.G.P. Patata de Prades
cooprades@retemail.es
PRADES - TARRAGONA



I.G.P. Calçot de Valls
amillguillen@terra.es
VALLS - TARRAGONA



D.O.P. Avellana de Reus
REUS - TARRAGONA



I.G.P. Pera de Lleida
www.peralleida.com
LLEIDA

Comunidad Valenciana



D.O.P. Alcachofa de Benicarló
www.alcachofabenicarlo.com
BENICARLÓ - CASTELLÓN



I.G.P. Cítricos Valencianos
www.citricosvalencianos.com
VALENCIA



D.O.P. Uva de mesa embolsada Vinalopó
www.uva-vinalopo.org
NOVELDA - ALICANTE



D.O.P. Nisperos de Callosa D' En Sarrià
www.nispero.com
CALLOSA D' EN SARRIÀ



D.O.P. Chufa de Valencia
www.chufadevalencia.org
VALENCIA



D.O.P. Kaki Ribera del Xúquer
www.kakifruit.com
L'ALCUDIA - VALENCIA



I.G.P. Cerezas de la Montaña de Alicante
www.cerezas.org
ALPATRO-VALL DE GALLINERA - ALICANTE





la primera Denominación de Origen moderna, 70 años después de que el gobierno parisino creara la ley de las DO. Entonces, su creación surge para garantizar la calidad, el aroma y el sabor típico diferenciado.

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 Alicante) 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'Origine.

En España, desde la creación de las primeras dieciocho Denominaciones de Origen en 1933, y como consecuencia del Estatuto del Vino de 1932, éstas han aumentado considerablemente, la mayoría

constituidas 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.

Otras figuras de calidad

Hoy existen otras figuras de calidad, que se clasifican según 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 diferenciales, cómo se consiguen y cuál es el proceso que permite su 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.

Los diferentes organismos de control y certificación en cada caso verifican y controlan que el producto responde a los atributos que ostenta. Un ejemplo de ello son las Marcas de Garantía (M.G.) que pueden ser utilizadas por aquellas empresas que se hallan inscritas y produzcan según las condiciones del Reglamento de Uso de la Marca.



La Calidad y el Origen

Extremadura



D.O.P. Cereza del Jerte
www.cerezadeljerte.org
VALDASTILLAS - CÁCERES



D.O.P. Pimentón de la Vera
www.pimentonvera-origen.com
JARAIZ DE LA VERA - CÁCERES

Galicia



I.G.P. Patata de Galicia
patacadegalicia@teleline.es
XINZO DE LIMIA ORENSE - GALICIA

La Rioja



I.G.P. Pimiento Riojano
www.lariojocalidad.org
TRICIO - LA RIOJA



I.G.P. Coliflor de Calahorra
www.lariojocalidad.org
CALAHORRA - LA RIOJA



D.O.P. Pera Rincón de Soto
www.perasderincondesoto.com
RINCÓN DE SOTO - LA RIOJA

Murcia



D.O.P. Pera de Jumilla
www.peradejumilla.com
JUMILLA - MURCIA



D.O.P. Pimentón de Murcia
www.ayto-totana.net/
pimentondemurcia
TOTANA - MURCIA

Navarra



D.E. Espárrago de Navarra
www.denominacionenavarra.com
PAMPLONA



I.G.P. Alcachofa Blanca de Tudela
www.alcachofadetudela.com
VILLAVA - NAVARRA



D.O.P. Pimiento del Piquillo de Lodosa
igoni@icannavarra.com
VILLAVA - NAVARRA

País Vasco



Guindilla de Ibarra
www.euskolabel.net
ABADIÑO - BIZKAIA.



Pimiento de Guernika
www.euskolabel.net
ABADIÑO - BIZKAIA.



Patata de Álava
www.euskolabel.net
ABADIÑO - BIZKAIA.

