

DIAGNÓSTICO DE LOS SISTEMAS DE PROTECCIÓN DE LA CALIDAD EN LOS MERCADOS LOCALES

1.- INTRODUCCIÓN AL CONCEPTO DE CALIDAD

El concepto de calidad referido a los productos alimentarios tiene un amplio abanico de acepciones en la actualidad, acepciones que con mucha frecuencia se confunden unas con otras. En el marco del desarrollo rural la búsqueda de la calidad como elemento definidor de los productos locales o comarcales es una constante, a través de la calidad se pretende mejorar la salida de los productos locales, por lo que es considerado un elemento estratégico. En los últimos años, la calidad tiene un carácter estratégico en la defensa de las producciones locales en un mundo crecientemente globalizado. Ahora bien, para que eso sea una realidad, es preciso determinar el tipo de calidad adecuado para cada territorio, el que es capaz de aportar mayor valorización a los productos.

El mercado de productos alimentarios en los países desarrollados tiene en la demanda de calidad una de las características básicas. A partir de ahí, ese factor de calidad pasa a ser esencial en las estrategias competitivas de determinadas empresas y se convierte en un mecanismo de defensa de las producciones europeas frente a los productos del mercado mundial, más baratos.

Los conceptos de calidad a los que se hace referencia en este trabajo son: los de calidad técnico – sanitaria, los de calidad diferencial, que incluyen las identificaciones reconocidas y la agricultura y los alimentos ecológicos, la producción integrada y la calidad certificada, que puede hacer referencia al proceso o al producto y puede recoger asimismo aspectos como la responsabilidad medioambiental. Pero existe otro tipo de calidad diferencial vinculada a determinados valores simbólicos: productos de Parques Naturales, la dehesa, Doñana, etc. en los que el elemento definitorio es la vinculación a un determinado territorio con valor simbólico en sí mismo.

Independientemente de estos conceptos de calidad de un tipo u otro, están las marcas, que pueden ser privativas de una empresa, o comunes de un grupo de empresas comprometidas en un determinado producto. También puede haber marcas locales, vinculadas a un territorio concreto; ésta ha sido una estrategia adoptada por algunos Grupos de Desarrollo Local.

La calidad básica de los alimentos deviene de que éstos cumplan las definiciones del Código Alimentario (desarrollado por FAO y OMS), en cuanto a composición y características que lo hagan apto para el consumo, las condiciones técnico – sanitarias de salubridad establecidas. Este paso ya implica, además de la definición del producto, elementos de su producción, que deben cumplir las empresas productoras y comercializadoras. Los controles principales para asegurar el cumplimiento de todos estos requisitos son los análisis aleatorios de muestras y la inspección de los centros de producción, almacenamiento y transporte, lo que es responsabilidad de las Administraciones. En España las responsabilidades sobre el control de los alimentos se reparten entre la Administración Central (según el uso podía haber varios Ministerios implicados), la Autonómica y las Locales, lo que tradicionalmente ha llevado a un marasmo que ha hecho poco eficaz la inspección y ha dado lugar a múltiples situaciones ambiguas.

El desarrollo de las condiciones técnico – sanitarias de los alimentos, en un principio, permitió algunas excepciones con alimentos tradicionales, por ejemplo con los quesos artesanos, que durante mucho tiempo fueron motivo de controversia entre los Ministerios de Agricultura y Sanidad y ahora están resueltas. Con cierta frecuencia los productos y los métodos tradicionales de producción se han enfrentado a problemas, que se han ido resolviendo mediante conversaciones entre las partes, revisión de algunos métodos, revisión de algunas exigencias y algunas redefiniciones.

La calidad de proceso se empezó a poner en marcha como estrategia de diferenciación y competitividad de la gran distribución europea, especialmente la británica. Esta exigencia de calidad, aplicada principalmente a las marcas

blancas del comercializador, empezó a exigir trazabilidad en los productos, control de cada uno de los procesos a lo largo de la cadena de producción y de cada uno de los insumos empleados.

Las normas de producción incluían el cumplimiento de las exigencias APPCC y una serie de aspectos relacionados con la higiene, seguridad y control de productos y procesos. Esta calidad garantizaba un producto homogéneo y era complementaria de los resultados analíticos. De unas exigencias específicas de cada enseña de la distribución, se pasó al establecimiento de protocolos comunes, tipo BRC, IFS o EUREP. Todos ellos son sistemas de Calidad que puede ser certificada, que requieren un laborioso y caro proceso de implantación, gestión y control. Las empresas que implantaban estos sistemas incurrían en una serie de costes adicionales, especialmente en la primera etapa, pero podían acceder a mercados específicos que les reportaban ventajas derivadas sobre todo por conseguir acceder a determinados mercados.

El desarrollo de la Política de Seguridad Alimentaria ha generalizado algunas de las exigencias de los esquemas de certificación, a través de la trazabilidad obligatoria y los reglamentos de higiene. Cabe mencionar que, a pesar de que ya han pasado las fechas de entrada en vigor de los Reglamentos (CE) 852/2004, 853/2004 y 854/2004, la situación está todavía lejos de generalizarse y, mayoritariamente, son las primeras fases de la cadena de producción y las pequeñas empresas artesanas las que tienen más dificultades para su adecuación.

El desarrollo del concepto de calidad diferencial ha sido completamente ajeno a todo lo anterior. Se inició con las Denominaciones de Origen Protegida (DOP) de los vinos, la primera de las cuales fue Porto, y se extendió luego a otras figuras, Indicación Geográfica Protegida (IGP) y Especialidad Tradicional (ET), y a otros muchos productos agrarios y alimentarios. Con estas figuras se pretende proteger la producción y los productos de una zona y con unos métodos determinados, concretos y fijos, negociados entre las partes,

aprobados por las autoridades competentes, debidamente controlados. En esencia una Denominación de Origen es una “marca” común, que cuenta con reconocimiento y apoyo específico de las autoridades competentes y que se rige por unas normas que garantizan el mantenimiento de la identidad del producto original. La identidad de las Denominaciones de Origen y sus formas de gobierno han sido distintas en cada país, así, mientras en Francia ahora son gobernadas por interprofesionales en España durante muchos años los Consejos Reguladores, han sido órganos autónomos de la Administración. Las normas europeas constituyen el marco de todas las indicaciones reconocidas de calidad europeas.

Las DOP, IGP y ET son creaciones típicamente europeas, que se enfrentan a numerosos problemas en el marco de la OMC y que son difícilmente comprendidas en países terceros. Su desarrollo, al igual que la mayor parte de los productos de calidad diferencial, ha sido mayor en los países europeos mediterráneos. En la actualidad son múltiples los productos que se acogen a ellas, tanto agrarios como alimentarios. Para todos los productos acogidos a las indicaciones de calidad reconocidas están autorizadas una serie de medidas de apoyo a la promoción, desarrollo y control de la calidad, entre otros.

La normativa de referencia para estas figuras de calidad la constituye:

- ?? El Reglamento 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; deroga el Reg (CE) nº 2081/92
- ?? El Reglamento (CE) nº 509/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006 sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios, deroga el Reglamento (CE) nº 2082/92

DOP e IGP en España			
Andalucía	44	Extremadura	15
Aragón	16	Galicia	28
Canarias	11	Islas Baleares	14
Cantabria	7	La Rioja	9
Castilla y León	28	C. Madrid	4
Castilla La Mancha	28	País Vasco	7
Cataluña	29	P. Asturias	7
C. F. Navarra	11	R. Murciana	10
C. Valenciana	19	Pluricomunitarias	11

Fuente: MAPA

En principio, la aprobación de cualquiera de estas figuras para un determinado producto o grupo de productos exige que exista un método determinado y específico de producción, que se base en algunas cualidades organolépticas distintas y que sea reconocido en el mercado. En la práctica, los criterios para la aprobación de DOP, IGP o ET han sido distintas en los países europeos y, en el caso español, en las distintas autonomías, de forma que en la actualidad se puede dar el caso de que un producto difícilmente identificable y poco conocido cuente con una figura de protección, mientras otros que cumplen más claramente las condiciones no la tengan.

Existen otros muchos productos agrarios y alimentarios que tienen calidad diferencial y que no tienen ningún nivel de reconocimiento o protección, esto puede deberse a varios motivos: falta de promotores o desacuerdos entre ellos, escasez de empresas dispuestas a sacar el producto adelante, escasez de volumen de producción, falta de apoyo de la Administración correspondiente, falta de adecuación del producto a las figuras disponibles, etc.

En su conjunto se podrían llamar productos “típicos”, ‘de la tierra’ o ‘especialidades locales’ y ofrecen unas buenas oportunidades para el desarrollo de mercados locales o para situarse en las tiendas “gourmet”. No existe una definición oficial de producto típico, pero puede considerarse aquel que se halla ligado espacialmente a un territorio y culturalmente a unas costumbres o modos, con un mínimo de asentamiento temporal y debiendo poseer unas características cualitativas particulares que le diferencien de otros productos. No basta que el producto sea tradicional si no presenta elementos de peculiaridad, y viceversa: por muy particular y diferenciado que sea el

producto, no presenta características de tipicidad si no posee un arraigo sustancial, tanto en su producción como en su entronque con las costumbres del lugar. La referencia territorial, aunque sea reducida, tampoco basta por sí misma, si el genérico prevalece. El concepto de producto típico no es cerrado, se trata más bien de una cuestión de grado y momento. A veces, es la notoriedad popular la que determina su consideración aunque no se base en semillas o técnicas de cultivo específicas, caso por ejemplo del “Fresón de Huelva”, producto en el que la referencia al origen es tan notoria desde hace años que empieza a ser considerado como tal, al modo de, por ejemplo, el “Anís de Cazalla”, considerado típico a pesar de no contar con materia prima local ni técnicas sustancialmente peculiares.

En los años 90 se desarrolló el Proyecto Europeo ‘Euroterroirs’ (en España coordinado por el INDO) con el objeto de catalogar estos productos, el resultado es el ‘Inventario de Productos Tradicionales de la Tierra’, que recoge productos con muy distinto grado de transformación, sin incluir los vinos (M.A.P.A., 1996). Para Andalucía son 58 los productos catalogados, algunos de los cuales poseen algún tipo de distintivo de protección oficial Denominación de Origen (DOP), Denominación Específica/Indicación Geográfica (DE/IGP) o Denominación Geográfica (DG).

Existe una gran diversidad en lo referente a la producción: desde productos con grandes volúmenes, plenamente instaurados en el mercado (*aceites y hortalizas*, los más genéricos, y algunos particulares de gran consumo como la *Aceituna Manzanilla* o los *Polvorones de Estepa*) hasta otros con pequeñas producciones que no cubren su demanda local (*quesos, garbanzo de Escacena*). No hay estudios fiables sobre incrementos en producción, consumo o sobrepuestos obtenidos tras la puesta en valor, con o sin denominación, de los productos típicos andaluces.

Productos típicos agroalimentarios andaluces inventariados por EUROTERRROIRS

Sectores	Productos	Signos	Producción Tn
Aceites de Oliva Virgen	<i>Aceite de Baena</i>	DOP	9.000
	<i>Aceite de Priego</i>	DOP	8.000
	<i>Aceite Sierra de Segura</i>	DOP	10.000
	<i>Aceite Sierra Mágina</i>	DOP	15.000
Embutidos	<i>Caña de lomo</i>		s.d.
	<i>Chorizo ibérico de Huelva</i>		s.d.
	<i>Morcilla blanca de Cazorla</i>		s.d.
	<i>Morcilla de Granada</i>		2.000
	<i>Morcilla de la Sierra de Huelva</i>		s.d.
	<i>Morcilla Ronderña</i>		s.d.
Cecinas y Jamones Curados	<i>Jamón de Huelva (o de Jabugo)</i>	DOP	900
	<i>Jamón de Trevélez</i>	DE	4.000
	<i>Jamón del Valle de los Pedroches</i>	DOP	s.d.
Quesos	<i>Queso de Alhama de Granada</i>		s.d.
	<i>Queso de Aracena</i>		400
	<i>Queso de Cádiz</i>		350
	<i>Queso de La Calahorra</i>		s.d.
	<i>Queso de los Montes de San Benito</i>		4
	<i>Queso de Málaga</i>		s.d.
	<i>Queso de Los Pedroches</i>		10
	<i>Queso de Sierra Morena</i>		s.d.
	<i>Queso Grazalema</i>		9
Frutas Frescas	<i>Fresón de Huelva</i>		150.000
Frutos Secos	<i>Pasas de Málaga</i>	DOP	900
Productos Hortícolas	<i>Espárragos de Huétor—Tájar</i>	IGP	3.500
	<i>Habas Verdes</i>		4.000
	<i>Judías Verdes de la Vega de Granada</i>		30.000 (cult. trad.)
	<i>Tomate de Almería</i>		230.000 (cult. trad.)
Encurtidos y Conservas Vegetales	<i>Aceituna Gordal de Sevilla</i>		12.000
	<i>Aceituna Hojiblanca</i>		15.000
	<i>Aceituna Malagueña (o Aloreña)</i>	DO en trámite	20.000
	<i>Aceituna Manzanilla</i>		120.000
Legumbres	<i>Garbanzo de Escacena</i>		90
Cereales	<i>Arroz de las Marismas del Guadalquivir</i>		150.000
Panadería y Bollería	<i>Regañás</i>		s.d.
Pastelería	<i>Alfajores de Medina Sidonia</i>		s.d.
	<i>Mostachones de Utrera</i>		s.d.
	<i>Piononos de Santa Fe</i>		s.d.
	<i>Polvorones de Estepa</i>		15.000
	<i>Tocinillos de Cielo de Jerez</i>		s.d.
	<i>Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta</i>		s.d.
Confitería	<i>Carne de Membrillo de Puente Genil</i>		12.000
	<i>Mermelada de Naranja Agria</i>		s.d.
	<i>Pan de Cádiz</i>		s.d.
	<i>Piñonate de Huelva</i>		s.d.
	<i>Yemas de San Leandro</i>		s.d.
Pescados Frescos	<i>Atún de Almadraba</i>		3.000
Crustáceos y Moluscos	<i>Coquina</i>		80
	<i>Langostino de Sanlúcar</i>		600
Conservas y Salazones de Pescado	<i>Atún de almadraba en conserva</i>		s.d.
	<i>Mojama</i>		s.d.

	<i>Sardinias arenques o arençadas</i>		7.000
Bebidas Espirituosas	<i>Anís de Cazalla</i>	DG	70.000 litros
	<i>Anís de Rute</i>	DG	450.000 litros
	<i>Brandy de Jerez</i>	DE	80.000 litros
Condimentos y Especias	<i>Vinagre de Jerez</i>	DOP	30.000 litros
Especialidades Diversas	<i>Caña de azúcar</i>		350

s.d.: sin datos fiables

Fuente: .M.A.P.A. (1996) y e.p. (2003).

Autora Ana Cristina Gómez. Libro Blanco de la Agricultura y el Desarrollo Rural.

Este Inventario es una primera aproximación en la que faltan una buena lista de productos que cumplen las condiciones enunciadas al principio. Por otra parte, solo 14 (un 24%) de estos productos están refrendados o reconocidos por algún tipo de marchio oficial de validez nacional y/o europea.

Otra diferenciación de mercado la constituyen los productos Ecológicos. Destinados a un consumidor concreto, sensibilizado con los valores medioambientales y las prácticas de producción. Su producción y comercialización se encuentran en expansión en todo el mundo y su proceso de producción y control se rige por el Real Decreto 1852/1993 que establece la nueva regulación de agricultura ecológica basada en el Reglamento (CEE) 2092/91 sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios.

La Junta de Andalucía optó por un sistema de sello de calidad global, *Alimentos de Andalucía*, al contrario de otras regiones que lo hicieron por productos con mención local o bien de tipo mixto, de manera que no existe ningún marchio oficial regional para ese 76% de productos inventariados como típicos pero no amparados con denominaciones. La contramarca andaluza no acogía productos típicos: cualquier genérico indiferenciado y estándar que cumpliera determinadas condiciones podía ser autorizado a ostentar el sello. Hoy día, en virtud de la norma legal europea de no utilizar nombres geográficos para distinguir productos sin particularidad diferencial ligada al origen que sólo aducen su procedencia geográfica de una amplia

región, el marchamo ha sido sustituido por *Calidad Certificada*, marca que de nuevo no implica ningún tipo de peculiaridad local.

Las opciones de calidad en el marco del desarrollo rural

La primera cuestión fundamental es que cualquier producto alimentario dentro de la Unión Europea en la actualidad debe cumplir todas las exigencias de la Política de Seguridad Alimentaria, por lo tanto, debe cumplir las condiciones técnico – sanitarias exigidas, aplicar la trazabilidad y las normas de higiene. En la actualidad hay una buena parte de las industrias y el comercio mayorista que aún tienen pendiente esta aplicación. En este terreno los Grupos de Acción o Desarrollo Local pueden jugar una labor de apoyo, en colaboración con las Administraciones Públicas y las asociaciones empresariales y de cooperativas. La formación con este fin de una de las funciones fundamentales.

Sin embargo, el ámbito de actuación principal es el de la calidad diferencial en sus diversas acepciones, con ellos pueden enfrentar al menos en parte la pérdida de competitividad de la agricultura en el marco de grandes cultivos mundiales indiferenciados, la preocupación por el *mantenimiento de la biodiversidad* y la defensa o recuperación de variedades y especies autóctonas; el creciente interés de los consumidores por la *‘vuelta a lo natural’* y por el conocimiento gastronómico; la *segmentación actual de los mercados*, favorable a la diferenciación productiva y contraria a la estandarización y la implantación de políticas de *desarrollo rural* que incorporan los enfoques basados en la calidad y el territorio.

En este contexto, la potenciación de los productos autóctonos cobra un elevado interés, ya que descansa sobre algunos de los escasos elementos en que una determinada zona productora puede satisfacer al mercado y ser competitiva en las actuales circunstancias: **calidad, diferenciación y territorio**, como factores que actúan relacionados, es decir, se tiene una ***calidad diferencial ligada al territorio***. Ello es vital en áreas marginales que no pueden competir en otros

productos, muy numerosas en Andalucía, pero también se aplica a otras zonas en que la diferenciación ligada al territorio puede resultar muy ventajosa. La unidad 'territorio' aquí no tiene sólo un sentido *geográfico*, sino también *histórico y cultural*.

El factor 'coste' no figura entre los elementos en los que descansa la competitividad de los productos típicos. El producir a menor coste no es factor competitivo en este segmento, como tampoco el producir en grandes cantidades. La clave de la cuestión radica precisamente en que su calidad diferencial sea valorada y apreciada entre un segmento de los consumidores por encima de ese diferencial de costes (*'renta de especificidad'*). En cuanto al consumidor, la diferenciación cualitativa incrementa el elemento *satisfacción*, ya que puede encontrar en el mercado el producto que se adapte a sus gustos y requerimientos, o que le evoque un determinado lugar o época. Pero la diferenciación cualitativa no siempre es asequible al consumidor, con frecuencia la información es difícil, ya que algunos componentes de la calidad diferenciada establecidos por el productor no son observables directamente por el consumidor. Es aquí donde intervienen los *signos distintivos de calidad* (marchamos, labels, sellos, denominaciones) que debe garantizar la diferencia. La **problemática** que presentan estos productos, especialmente los más genuinamente típicos, es precisamente lo que en principio también es su principal baza: la escasa dimensión productiva, el elevado coste, el aislamiento. En este punto hay un reto comercial importante, una falta de unanimidad en su planteamiento y una gran incertidumbre.

Una iniciativa importante a nivel mediterráneo es la creación del 'Observatorio internacional para la valorización de los alimentos tradicionales de los países mediterráneos', cuyos objetivos son:

- ? Para los productos típicos de oferta elevada, ampliar las áreas de consumo, previa reorganización de las estructuras productivas y comerciales de partida.
- ? Para los productos típicos de oferta limitada, mejorar la calidad y la adecuación a las exigencias del mercado.

Los productos de calidad diferencial se desarrollan bien en los mercados de radio corto y en canales genuinos, tales como restauración y comercio de carácter regional, ventas vinculadas al turismo rural o de interior, establecimiento de rutas gastronómicas, seguimiento de oriundos de la comarca o de turistas regulares mediante ventas vía Internet. En estos mercados no es imprescindible encontrar un alto grado de homogeneidad.

Una buena parte de los productos típicos, incluidas los de las DOP, IGP y ETG, apenas son conocidos en los mercados nacionales y muy pocos alcanzan los internacionales. Realmente en muchos casos ese no es el objetivo, ya que muchos cuentan con producciones limitadas que necesitan valorizar.

Este hecho obliga a que las estrategias de comercialización y marketing deban ser específicas y centrarse en los objetivos fundamentales, una vez elegido el mercado y el segmento del consumidor de referencia. En esta línea, es importante buscar sinergias con las actividades locales que puedan confluir, especialmente el turismo y, en general, la promoción de la comarca.

Ahora bien, dentro de los productos de calidad diferencial también hay algunos con grandes producciones, necesariamente orientados a mercados nacionales e internacionales que es necesario mantener y cuyas estrategias comerciales y de marketing son totalmente distintas. En esta situación se encuentran productos de algunas DOP, IGP y ETG.

Un dato importante a considerar es la muy reciente tendencia de la gran distribución a incluir productos con particularidad local, generalmente en lineales especiales. En algunos casos, se han creado marcas de distribuidor para estos productos (ej., *'Productos de Nuestra Tierra'*), lo cual puede ser una salida al mercado de pequeños productores que no se conformen con la venta local.

Sin embargo, existen algunos problemas que condiciona la valorización de los productos de calidad diferencial y que es fundamental tener en cuenta:

- ?? Una parte considerable de los productos se venden como graneles y en canales no diferenciados.
- ?? Con frecuencia las gamas de venta no están adecuadamente adaptadas a los gustos y necesidades de los consumidores.
- ?? Una parte de las empresas tiene deficiencias en el cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria.

2.- SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN Y PROTECCIÓN DE LA CALIDAD AGROALIMENTARIA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP)

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP)

DEFINICIÓN DE DOP

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: originario de dicha región, de dicho lugar determinado o de dicho país, y cuya calidad o características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico con sus factores naturales y humanos, y cuya producción, transformación y elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada.

También se consideran denominaciones de origen a algunas denominaciones tradicionales, geográficas o no, que designen un producto agrícola o alimenticio originario de una región o de un lugar determinado y cuya calidad o características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico con sus factores naturales y humanos, y cuya producción, transformación y elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada.

No obstante, también se asimilarán a denominaciones de origen algunas designaciones geográficas cuando las materias primas de los productos de que se trate, entendiendo como tal los animales vivos, la carne y la leche, procedan de una zona geográfica más extensa o diferente a la zona de transformación, siempre que:

?? se haya delimitado la zona de producción de la materia prima, y

- ?? existan condiciones específicas para la producción de las materias primas, y
- ?? exista un régimen de control que garantice la observancia de estas condiciones

DEFINICIÓN DE IGP

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: originario de dicha región, de dicho lugar determinado o de dicho país, y que posee una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda atribuirse a dicho origen geográfico, y cuya producción y/o transformación y/o elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada.

PLIEGO DE CONDICIONES PARA DOP o IGP

El pliego de condiciones debe contener, al menos, los elementos siguientes:

- a) El nombre del producto agrícola o alimenticio, con la denominación de origen o la indicación geográfica;
- b) La descripción del producto agrícola o alimenticio, incluidas, en su caso, las materias primas y las principales características físicas, químicas, microbiológicas y/u organolépticas del producto;
- c) La delimitación de la zona geográfica y, si procede, los elementos que indiquen el cumplimiento de las condiciones establecidas a continuación:

?? Que se haya delimitado la zona de producción de la materia prima, existan condiciones específicas para la producción de las materias primas y exista un régimen de control que garantice la observancia de estas condiciones.

- ?? Que haya elementos que prueben que el producto agrícola o alimenticio es originario de la zona geográfica según se trate de DOP o de IGP
- ?? Que exista la descripción del método de obtención del producto agrícola o alimenticio y, en su caso, los métodos locales, cabales y constantes
- ?? Que haya factores que acrediten el vínculo con el medio geográfico o con el origen geográfico según se trate de DOP o de IGP;
- ?? Que haya referencias relativas a la estructura o estructuras de control establecidas para cada caso (servicios de control, organismos privados autorizados, etc.)
- ?? Que haya elementos específicos del etiquetado vinculados a la mención « DOP » o «IGP », o las menciones tradicionales nacionales equivalentes
- ?? Que se especifiquen los posibles requisitos que deban cumplirse en virtud de disposiciones comunitarias y/o nacionales.

<u>LEGISLACIÓN APLICABLE A DOP e IGP</u>
Reglamento (CE) N° 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, que deroga el Reglamento (CE) n° 2081/92.

CAUSAS QUE IMPIDEN REGISTRARSE

- a) Las denominaciones que han pasado a ser genéricas no podrán registrarse. Se entiende por «denominación que ha pasado a ser genérica» el nombre de un producto agrícola o de un producto alimenticio que, aunque se refiera al lugar o la región en que dicho producto agrícola o alimenticio se haya producido o comercializado

inicialmente, haya pasado a ser el nombre común de un producto agrícola o alimenticio en la Comunidad.

Para establecer si un nombre ha pasado a ser genérico, se deberán tener en cuenta todos los factores y en especial:

?? La situación existente en los Estados miembros y en las zonas de consumo;

?? Las legislaciones nacionales o comunitarias pertinentes.

b) Un nombre no podrá registrarse como denominación de origen o como indicación geográfica cuando entre en conflicto con el nombre de una variedad vegetal o de una raza animal y, por dicho motivo, pueda inducir a error al consumidor por lo que se refiere al verdadero origen del producto.

c) Al registrar una denominación homónima o parcialmente homónima de una denominación ya registrada de acuerdo con el presente Reglamento se tendrán debidamente en cuenta los usos locales y tradicionales y los riesgos reales de confusión. En particular:

?? No se registrará una denominación homónima que induzca al consumidor a creer erróneamente que los productos son originarios de otro territorio, aunque sea exacto por lo que se refiere al territorio, la región o la localidad de la que son originarios los productos agrícolas o alimenticios de que se trate;

?? El uso de una denominación homónima registrada solo se autorizará cuando las condiciones prácticas garanticen que la denominación homónima registrada posteriormente se diferencia suficientemente de la ya registrada, habida cuenta de la necesidad de garantizar un trato equitativo a los productores interesados y de no inducir a error al consumidor.

d) No se registrará una denominación de origen o una indicación geográfica cuando, habida cuenta de la reputación de una marca, su notoriedad y la duración de su uso, el registro pueda inducir a error al consumidor en cuanto a la verdadera identidad del producto.

SOLICITUD DE REGISTRO

Sólo las AGRUPACIONES pueden presentarse solicitudes de registro, entendiéndose por agrupación: toda organización, sea cual sea su forma jurídica o su composición, de productores o de transformadores interesados en el mismo producto agrícola o en el mismo producto alimenticio. Una persona física o jurídica podrá ser considerada como agrupación

Una agrupación solo podrá presentar una solicitud de registro referente a los productos agrícolas o alimenticios que produzca u obtenga.

La **solicitud de registro** incluirá, como mínimo:

?? El nombre y la dirección de la agrupación solicitante;

?? El pliego de condiciones establecido

?? Un documento único en el que se exponga lo siguiente:

~~///~~ Los elementos principales del pliego de condiciones: el nombre, una descripción del producto, incluidas, si ha lugar, las normas específicas aplicables a su envasado y etiquetado, y una descripción concisa de la delimitación de la zona geográfica

~~///~~ Una descripción del vínculo del producto con el medio geográfico o con el origen geográfico según sea DOP o IGP, incluidos, si ha lugar, los elementos específicos de la descripción del producto o del método de obtención que justifican el vínculo.

Las solicitudes de registro que se refieran a una zona geográfica situada en un Estado miembro se dirigirán a dicho Estado miembro.

DENOMINACIONES, INDICACIONES Y SÍMBOLOS

- ? Las denominaciones registradas podrán ser utilizadas por cualquier agente económico que comercialice productos agrícolas o alimenticios que se ajusten al pliego de condiciones correspondiente.
- ? Las indicaciones «denominación de origen protegida» e «indicación geográfica protegida» o los símbolos comunitarios asociados a ellas deberán figurar en el etiquetado de los productos agrícolas y alimenticios originarios de la Comunidad que se comercialicen con una denominación registrada en el Reglamento.
- ? Las indicaciones «denominación de origen protegida» e «indicación geográfica protegida» y los símbolos comunitarios asociados a ellas también podrán figurar en el etiquetado de los productos agrícolas y alimenticios originarios de terceros países que se comercialicen con una denominación registrada en el Reglamento.

CONTROLES OFICIALES Y VERIFICACIONES DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Cada estado designará la autoridad o autoridades, responsables de los controles oficiales.

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto competará a:

- una o varias autoridades competentes designadas por la Administración
- uno o varios organismos de control que actúen como organismos de certificación de productos.

Los costes de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones serán sufragados por los agentes económicos sujetos a los controles.

ETG (ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA)

Esta certificación no hace referencia al origen, sino que tiene por objeto destacar una composición tradicional del producto o un modo de producción tradicional

De esta manera, un producto sólo podrá registrarse en el caso siguiente:

- ?? si se produce a partir de materias primas tradicionales;
- ?? si se caracteriza por una composición tradicional o un modo de producción y/o de transformación que pertenezca al tipo de producción y/o de transformación tradicional.

Legislación aplicable

Reglamento (CE) nº 509/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006 sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios, que deroga el RG nº 2082/92.

PLIEGO DE CONDICIONES

Contendrá los elementos siguientes:

- ?? El nombre redactado en una o varias lenguas, precisando si la agrupación solicita el registro con o sin reserva del nombre.
- ?? Una descripción del producto agrícola o alimenticio que incluya sus principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas.
- ?? La descripción del método de producción que deben seguir los productores, incluidos, cuando proceda, la naturaleza y las

características de la materia prima o los ingredientes utilizados y el método de elaboración.

- ?? Los elementos clave que definan las características específicas del producto.
- ?? Los elementos clave que demuestren el carácter tradicional del producto.
- ?? Los requisitos mínimos y los procedimientos de control de las características específicas.

Para ser registrado, el nombre deberá:

- ?? Ser específico en sí mismo.
- ?? Expresar las características específicas del producto agrícola o alimenticio.

No podrán registrarse nombres que se refieran únicamente a exigencias de carácter general utilizadas para un conjunto de productos o establecidas en una reglamentación comunitaria determinada, ni nombres engañosos para el consumidor. Además, estas normas se aplicarán sin perjuicio de las que regulan la propiedad intelectual o de las que se aplican a las indicaciones geográficas y marcas de fábrica o comerciales.

SOLICITUD DE REGISTRO

Sólo las agrupaciones estarán facultadas para solicitar el registro de una ETG. Varias agrupaciones originarias de Estados miembros o países terceros distintos podrán asimismo presentar una solicitud conjunta.

En la solicitud de registro figurarán:

- ?? El nombre y la dirección de la agrupación solicitante.
- ?? El pliego de condiciones.

- ?? El nombre y la dirección de las autoridades u organismos encargados de verificar el cumplimiento de lo dispuesto en el pliego de condiciones, junto con sus funciones específicas.
- ?? Los documentos que justifiquen el carácter específico y tradicional del producto.

NOMBRES, INDICACIONES Y SÍMBOLOS

Sólo los productores que se ajusten al pliego de condiciones podrán hacer referencia a una ETG en el etiquetado, la publicidad u otros documentos correspondientes a un producto agrícola o alimenticio.

En el etiquetado deberá figurar el nombre registrado, acompañado bien del símbolo comunitario, bien de la indicación «especialidad tradicional garantizada».

CONTROLES OFICIALES

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones podrá correr a cargo de autoridades designadas por los Estados miembros o por un organismo de control que actúe como organismo de certificación de productos.

Los costes de esta verificación serán sufragados por los agentes interesados. Los productores que tengan intención de producir por primera vez una especialidad tradicional garantizada deberán notificarlo de antemano a las autoridades.

CALIDAD CERTIFICADA

Legislación aplicable

Decreto 242/2001, de 6 de noviembre, (BOJA Nº 131 de 13 de noviembre de 2001).

PLIEGO DE CONDICIONES

Los Productos amparados por Denominaciones de Origen, Indicaciones Geográficas Protegidas, Denominaciones Específicas, Agricultura Ecológica, los autorizados para uso de la marca de Producción Integrada y los Productos agroalimentarios y pesqueros cuya calidad esté certificada por organismos de certificación acreditados en el cumplimiento de la Norma Europea EN-45.011 y que soliciten la autorización para el uso de la marca “Calidad Certificada”, quedarán autorizados e inscritos en el Registro

Aquellos productos agroalimentarios y pesqueros que no formen parte de ninguna de las Denominaciones de Calidad anteriores, podrán obtener dicha marca si cumplen las condiciones establecidas en algunos de los pliegos de condiciones de los distintos productos existentes para el uso de la citada marca.

<u>Productos Calidad Certificada</u>	
/// <u>Atún Rojo de Almadra</u> /// <u>Carne de Cerdo</u> /// <u>Mojama del Sur</u> /// <u>Pescado de Conil</u> /// <u>Sardina Arenque del Sur</u> /// <u>Sardinias al Vinagre en Aceite de Oliva</u> /// <u>Café</u> /// <u>Embutidos ibéricos</u> /// <u>Dulces Navideños</u> /// <u>Sal</u>	/// <u>Miel</u> /// <u>Mermelada</u> /// <u>Helado</u> /// <u>Aceite de oliva</u> /// <u>Mejillón cultivado</u> /// <u>Dorada de Crianza</u> /// <u>Voraz de Tarifa. Besugo de la Pinta</u> /// <u>Pez Espada y Atún Ahumados</u> /// <u>Salmón y Bacalao Ahumados</u> /// <u>Cangrejo Rojo de Río</u>

SOLICITUD DE REGISTRO

Deberán ir dirigidas al titular de la Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria, acompañada de:

- ? Documentación relativa a la identificación del solicitante.
- ? Datos de la persona física o jurídica que utilizará la marca.
- ? Datos relativos a las características de la empresa.
- ? Datos del producto: Marcas comerciales en las que desea utilizar la marca “Calidad Certificada”, y en su caso, formatos o envases.
- ? Datos relativos a la utilización del distintivo: Proyecto de localización en el etiquetado.
- ? Para los productos amparados por denominaciones de origen, indicaciones geográficas protegidas, denominaciones específicas, certificaciones de características específicas, indicación agricultura ecológica y producción integrada, certificado del organismo certificador en el que conste la inclusión en los correspondientes registros de los productos, marcas, formatos o envases para los que se solicite la utilización del distintivo de “Calidad Certificada”.
- ? Para los demás productos, la correspondiente acreditación del organismo certificador en el cumplimiento de la norma EN-45011.

CONTROLES OFICIALES

La autorización del uso de la marca se concede por un plazo de cinco años, desde la fecha de Resolución. Al término de dicho período, se renueva por otros cinco años si se comprueba que se siguen cumpliendo todos los requisitos.

En cualquier caso, la Administración se reserva el derecho de realizar cuantas comprobaciones estime pertinentes, para comprobar el cumplimiento de todos los requisitos de la marca

PRODUCCIÓN INTEGRADA

DEFINICIÓN.

Un sistema agrícola de producción de alimentos y otros productos de alta calidad, que utiliza los recursos y los mecanismos de regulación naturales a fin de evitar efectos perjudiciales al medio ambiente, asegurando una agricultura sostenible a largo plazo.

La norma considera que entran dentro de la definición de producción integrada aquellos "sistemas agrícolas de obtención de vegetales que utilizan al máximo los recursos y los mecanismos de producción naturales y aseguran a largo plazo una agricultura sostenible, introduciendo en ella métodos biológicos y químicos de control, y otras técnicas que compatibilicen las exigencias de la sociedad, la protección del medio ambiente y la productividad agrícola, así como las operaciones realizadas para la manipulación, envasado, transformación y etiquetado de productos vegetales acogidos al sistema". Además, la producción integrada debe ser inocua para la salud humana, minimizar la contaminación en aire, agua y suelo; y disminuir la cantidad posible de residuos químicos indeseables.

Básicamente se basa en la reducción del uso de inputs, tales como fertilizantes, productos fitosanitarios o combustibles fósiles, de manera que se utilicen solamente cuando sea estrictamente necesario y siempre con una justificación técnica.

LEGISLACIÓN

Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas (BOE número 287, de 30 de noviembre de 2002)

PLIEGOS DE CONDICIONES

Para inscribirse deben acreditar que cumplen una serie de condicionantes previos entre los que se encuentran disponer de un servicio técnico que les asesore y de una entidad de certificación y control autorizada para el control del sistema.

Los Reglamentos Técnicos Específicos para cada cultivo definen las prácticas agrícolas obligatorias, prohibidas y recomendadas para cada uno de ellos, desde la preparación del terreno, la siembra o la plantación, la fertilización, el riego los tratamientos fitosanitarios, la recolección, la poda, etc.

SOLICITUD DE REGISTRO

Los agricultores y elaboradores interesados en realizar producción integrada, deben inscribirse como operadores de producción integrada en un registro creado al efecto.

OBLIGACIONES DE LOS PRODUCTORES AGRÍCOLAS.

- ?? Permitir y colaborar en los controles que se realicen sobre las explotaciones o la actividad que desarrollen.
- ?? Disponer de los servicios técnicos competentes, responsables de dirigir y controlar el cumplimiento de las normas de producción integrada aplicables en el ejercicio de la actividad de que se trate, a no ser que acrediten su cualificación en producción integrada. En este último caso podrán dirigir directamente su actividad conforme a las normas de producción integrada.
- ?? Fomentar la formación en esta materia del personal a su cargo que desarrolle tareas de producción integrada.

- ?? Cumplir las normas de producción integrada y poseer un cuaderno de explotación donde se anoten todas las operaciones y prácticas de cultivo, en caso de operadores que se dediquen sólo a la obtención de productos vegetales, o un registro de las partidas donde pueda comprobarse el origen, uso y destino de las mismas, en el caso de los restantes operadores.
- ?? Obtener la totalidad de la producción de la variedad del producto vegetal por el sistema de producción integrada en unidades de cultivo claramente separadas de otras que no estén sometidas a las normas de este sistema.
- ?? Almacenar, manipular, en su caso, transformar y comercializar por separado, en el espacio o en el tiempo, según el caso, las producciones obtenidas bajo las correspondientes normas de producción integrada de otras obtenidas por métodos diferentes.
- ?? Adoptar las medidas adecuadas para asegurar que durante todas las fases de producción y comercialización no pueda haber sustitución de los productos de la producción integrada por otros
- ?? Identificar el producto de acuerdo con normas de producción integrada en las fases de producción y comercialización en que intervengan.
- ?? Hacer buen uso de la identificación de garantía de producción integrada.
- ?? Notificar anualmente al órgano o entidad de certificación, y con anterioridad a la fecha que se determine, su programa de producción, detallándolo por parcelas; así como, periódicamente, los volúmenes producidos y comercializados.
- ?? Adoptar medidas correctoras que resuelvan irregularidades detectadas por los órganos o entidades de control en la producción o comercialización.
- ?? El productor agrícola debe registrar en el "Cuaderno de Explotación" cronológicamente todas las operaciones y productos que ha utilizado para la obtención de cada uno de los productos integrados en el sistema de producción.

NOMBRES, INDICACIONES Y SÍMBOLOS

La normativa autoriza usar distintivos, etiquetas o marcas de garantía de los productos que obtienen a nivel nacional, sin perjuicio de que se puedan utilizar en el ámbito de las Comunidades Autónomas aquellos distintivos o marcas de garantía que hayan sido aprobados.

Con la identificación de estos productos mediante el distintivo correspondiente el consumidor puede diferenciar adecuadamente unos productos de otros que no estén acogidos a este sistema.

CONTROLES OFICIALES

La calidad de estos productos queda garantizada mediante un control externo por organismos acreditados; deberá estar sometida a control y certificación por entidades acreditadas por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC). Además, los productos obtenidos están sometidos al sistema de trazabilidad, por lo que es posible hacer un seguimiento desde su origen hasta la comercialización directa al consumidor.

AGRICULTURA ECOLÓGICA

DEFINICIÓN

La agricultura ecológica, se puede definir de manera sencilla como un compendio de técnicas agrarias que excluye normalmente el uso, en la agricultura y ganadería, 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.

LEGISLACIÓN

- ?? En 1989 se aprobó el Reglamento de la Denominación Genérica "Agricultura Ecológica"
- ?? Reglamento (CEE) 2092/91 sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios.
- ?? Real Decreto 1852/1993 establece la nueva regulación de agricultura ecológica basada en el Reglamento (CEE) 2092/91 citado, al mismo tiempo que las Comunidades Autónomas empiezan a asumir las competencias de control de este sistema de producción.
- ?? Real Decreto 1852/93, por el que se crea la Comisión Reguladora de Agricultura Ecológica, órgano colegiado adscrito al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, para el asesoramiento en esta materia. Se trata de un foro de encuentro donde participan el sector, los consumidores y la Administración Central y de las Comunidades Autónomas, ejerciendo funciones de asesoramiento en todas aquellas materias que afectan a la agricultura ecológica.
- ?? Reglamento (CE) 1804/99, que completa la norma de 1991 regulando la producción animal.
- ?? En el año 2000 se creó un logotipo compuesto por los términos "Agricultura Ecológica - Sistema de Control CE" concebido para ser utilizado con carácter voluntario en el etiquetado de los productos ecológicos.

NOMBRES, INDICACIONES Y SÍMBOLOS

Como distintivo para distinguir los productos de la agricultura ecológica, todas las unidades envasadas, además de su propia marca, llevan una etiqueta (o contraetiqueta) numerada y un logotipo o anagrama específico, con el nombre y/o el código de la autoridad u organismo de control y la leyenda "Agricultura Ecológica".

CONTROLES OFICIALES

El control y la certificación de la producción agraria ecológica se lleva a cabo mayoritariamente a través de Consejos o Comités de Agricultura Ecológica territoriales, que son organismos dependientes de las Consejerías o Departamentos de Agricultura de las Comunidades Autónomas, o directamente por Direcciones Generales adscritas a las mismas.

No obstante, tres Comunidades Autónomas han autorizado a su vez organismos privados para la realización de estas funciones, Andalucía, Castilla La Mancha y Aragón.

MARCA PARQUE NATURAL

Con el fin de fomentar y apoyar un desarrollo sostenible con medidas que favorezcan la permanencia y la calidad de vida de las poblaciones que residen en Los Parques Naturales Andaluces, la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía la marca de calidad "Parque Natural de Andalucía". Son dos los objetivos:

- ? Compartir con la población y las empresas implantadas en los Espacios Naturales Protegidos los beneficios de una valorización del territorio, mediante el refuerzo de su identidad y el apoyo a iniciativas empresariales acordes con los principios del desarrollo sostenible.
- ? Ofrecer al visitante unos productos y servicios diferenciados, asociados a los valores medioambientales de los Parques, que potencien la imagen de un producto natural, artesanal y auténtico.

LEGISLACIÓN APLICABLE

- ?? Orden de 15 de diciembre de 2004 por el que se regula el régimen jurídico y el Procedimiento de concesión de licencia de uso de la Marca Parque Natural de Andalucía, que deroga,
- ?? Orden de 1 de agosto de 2001, de la Consejería de Medio Ambiente de la JUNTA DE ANDALUCÍA, por la que se regula el régimen jurídico y el procedimiento de concesión de licencia de uso de la marca Parque Natural de Andalucía.

PLIEGO DE CONDICIONES

Se deben cumplir una serie de requisitos:

- 🌿 **Origen Local:** lo cual garantiza su carácter local y su armonía con el Parque Natural donde se ubica. Los servicios ofrecen además información sobre los valores y actividades del Parque.

🌿 **Respeto al Medioambiente:** se asegura el cumplimiento de la legislación medioambiental. Además, las empresas asumen un compromiso de mejora continua en su comportamiento medioambiental.

🌿 **Calidad:** se garantiza el cumplimiento de las especificaciones de calidad así como las medidas de higiene y salud.

PRODUCTOS AFECTADOS

A.- Productos naturales:

Productos naturales obtenidos y manufacturados en el ámbito geográfico constituido por los Parques Naturales de Andalucía y los municipios de menos de 100.000 habitantes incluidos en aquellos. Inicialmente se han seleccionado las siguientes familias de productos alimenticios: legumbres y frutos secos aceite, setas, miel, sal, conservas de verduras y frutas y conservas de carnes y pescados

B.- Productos artesanos:

Productos fabricados en el ámbito geográfico constituido por los Parques Naturales de Andalucía y los municipios de menos de 100.000 habitantes incluidos en aquellos. Inicialmente se han seleccionado las siguientes familias de productos alimenticios: panes y pasteles, embutidos y chacinas, quesos y derivados lácteos, vinos y licores.

CONTROLES OFICIALES

Una Entidad de Certificación Independiente se encarga de realizar auditorías con el fin de evaluar la conformidad de productos y servicios

en base a las normas publicadas en la orden de 15 de Diciembre de 2004.

La Entidad de Certificación de la Fundación Andanatura, que dispone de un sistema de Gestión de la Calidad conforme a la norma EN- 45011, se encarga de este trabajo.

Factores clave de éxito

- ? ? Aumentar el volumen de la producción que se vende bajo indicación de calidad diferencial
- ? ? Establecer estrategias de valorización concretas para cada producto, buscando sinergias con otras actividades de o en la comarca.
- ? ? Identificación de los mercados objetivos en cada caso y de los posibles canales de venta.
- ? ? Considerar de manera especial los canales HORECA
- ? ? Establecer una política de comunicación adecuada a cada caso
- ? ? Establecer un plan de formación específico de cara a la implicación y mejora de la calidad.
- ? ? Evaluar la situación de los productos con calidad diferencial de cada territorio, con la participación de las empresas afectadas y los órganos de gestión de la indicación de referencia
- ? ? Identificar todos los productos de calidad diferencial de cada una de las comarcas, buscar figuras de protección, o marcas específicas, para ellos.

Los factores clave para el éxito de forma general para todos los sistemas de calidad son: