



# Las denominaciones de origen como herramienta básica para el desarrollo económico, social y medioambiental

**RAFAEL FERNÁNDEZ IBIZA.** Secretario general de ORIGEN ESPAÑA

**AMELIA VARÓ GARCÍA.** Staff de ORIGEN ESPAÑA

## ■ RESUMEN

*Las denominaciones de origen constituyen herramientas de creación de valor en zonas rurales. A través de las denominaciones de origen se consigue proteger la calidad agroalimentaria y a los consumidores a través de una mejor información en relación con los métodos de producción y certificación del origen del producto, y se favorece también el desarrollo del medio rural posibilitando a los productores un mejor acceso al mercado, la protección del medio ambiente por la potenciación de métodos de producción más naturales y la sostenibilidad en el uso de los factores de producción.*

*Las denominaciones de origen igualmente constituyen un elemento de redistribución del valor añadido a lo largo de la cadena de la producción.*

**PALABRAS CLAVE:** Denominaciones de origen, mercado agroalimentario, calidad, valor añadido, desarrollo sostenible, economía rural.

**E**n la actualidad, dado el alto nivel de exigencia del mercado de productos agroalimentarios y, en concreto, de los consumidores, junto con la delicada situación económica por la que atraviesa España y el resto de países europeos, las denominaciones de origen (entendiendo por las mismas tanto las denominaciones de origen protegidas como las indicaciones geográficas protegidas) se presentan como el instrumento perfecto para garantizar la calidad y el origen de los productos, ofreciendo entre otras ventajas una mayor protección e información al consumidor final, a la vez que, desde el punto de vista económico y político, son consideradas instrumentos de desarrollo económico, social y medioambiental.

Las menciones directas e indirectas del origen geográfico de un producto, es decir, del lugar de producción, fabricación, elaboración, cosecha o extracción, son habituales en el tráfico mercantil. Entre las menciones geográficas directas se encuentran las denominaciones geográficas, que indican que el producto designado es originario de una región, lugar o país, sien-



do su calidad y características especiales debidas exclusivamente al medio geográfico, incluyendo los factores naturales y humanos.

Es tradicional vincular la calidad de los productos agroalimentarios a las características del espacio geográfico donde surgen y se elaboran, destacándose con ello las circunstancias concretas de dicho ámbito, así como la existencia de determinadas técnicas de producción asociadas a un específico know-how

CUADRO 1

**Evolución IGP Carne de Ávila/IGP Cordero de Extremadura 2000/2009**

	INCREMENTO IGP CARNE DE ÁVILA [%]	INCREMENTO IGP CORDERO DE EXTREMADURA [%]
Nº ganaderías	98,82	72,31
Nº cebaderos	57,28	—
Nº reproductoras	22,67	—
Nº animales marcados	82,76	33,57*
Producción	92,51	356,85
Valor x 1.000 euros	143,14	—
Comercialización	—	356,85

\*Incremento producido en el censo de ovejas años 2009/2010

FUENTE: Elaboración propia con datos facilitados por la IGP Carne de Ávila e IGP CORDEREX.

propio o particular de quienes en él habitan. La conjunción de todos estos factores (geográficos, climáticos, de habilidad personal consolidada por el tiempo, etc.) define la calidad de estos productos, permitiendo su distinción de otros similares, a través de la correspondiente denominación, y fomentando su prestigio, reputación y buena fama dentro de los mercados. La denominación del producto por referencia a una zona geográfica determinada es el elemento que objetiva su singularidad y abre el camino a su tutela por el Derecho.

## La verdura de invierno Sabor diferente y salud



Joseluisdadin@hotmail.com  
677 248 901  
Avenida de Madrid, 7, 8B  
27002 LUGO

**GRELOS DE GALICIA**  
Indicación geográfica protegida



### MARCO NORMATIVO

El sistema de protección de las Denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas europeo se estableció en el marco de la Política de Calidad Agroalimentaria y Desarrollo Rural por la entonces Comunidad Económica Europea en el año 1992 con el Reglamento (CEE) 2081/1992 del Consejo, de 14 de julio, relativo a la protección de las denominaciones de origen (DOs) y de las indicaciones geográficas (IGs) de los productos agrícolas y alimentarios, que supuso el inicio de todo un sistema de inscripción como figuras de calidad protegida de nombres geográficos asociados a productos con unas cualidades o reputación determinadas provenientes de diversas áreas geográficas de los países de la Unión Europea. El citado reglamento sería posteriormente sustituido por el Reglamento (CE) 510/2006 con análogo objetivo.

Tras veintiocho años de implantación a nivel comunitario resulta innegable reseñar los logros que la Política de Calidad Agroalimentaria ha producido, así como su contribución al desarrollo económico, social y medioambiental de las áreas rurales de la Unión Europea. En este sentido, independientemente de los logros y contribuciones y los ejemplos concretos, que serán analizados con mayor detalle posteriormente, debe ser destacado que cuando hablamos de una DO o IG protegida, nos estamos

CUADRO 2

## IGP Lenteja de la Armuña/DOP Manzana Reineta del Bierzo/DOP Aceite Baena

	IGP LENTEJA DE LA ARMUÑA (%)	DOP MANZANA REINETA DEL BIERZO (%)	DOP ACEITE BAENA (%)
Incremento producción años 2000/2010	-21,93*	429,09	166,66
Incremento comercialización años 2000/2010	74,19	429,09	—

\*En el año 2010 la producción ha sido más escasa debido a la climatología. Sin embargo hay más hectáreas inscritas.

FUENTE: Elaboración propia con los datos facilitados por el CRIGP Lenteja de la Armuña, CRDOP Manzana Reineta del Bierzo y CRDOP Baena.

refiriendo no sólo a un nombre geográfico, sino a una figura de calidad que ampara un producto originario de un área geográfica determinada, que cuenta con una reputación basada en la tradición y calidad, y cuya producción, elaboración y transformación viene realizándose en el área geográfica. Es una figura de calidad que cuenta por tanto con toda una serie de factores geográficos y humanos que hacen que se trate de un producto con unas características de calidad determinadas. Conceptualmente, la distinción



Fernando Romay

Disfruta con:  
**El gallego  
más famoso**

Disfruta todo el sabor del  
queso gallego más famoso.



CUADRO 3

## Evolución DOP Jamón de Huelva, DOP Guijuelo y DOP Jamón de Teruel

JAMONES DOP	INCREMENTO EXPLOTACIONES DE CEBO INSCRITAS 2000/2009 (%)	INCREMENTO CERDOS MARCADOS 2000/2009 (%)	INCREMENTO Nº HEMBRAS REPRODUCTORAS 2000/2009 (%)	INCREMENTO SECADEROS Y/O BODEGAS TOTALES INSCRITAS 2000/2009 (%)	INCREMENTO PRODUCCIÓN JAMONES CON DOP 2000/2009 (%)
DOP Jamón de Huelva	107,28	335,68	—	95,23	91,33
DOP Guijuelo	524,14	—	205,30	mismo nº inscritos	244,76
DOP Jamón de Teruel	—	—	35,95	—	116,43

FUENTE: Elaboración propia con datos facilitados por el CRDOP Jamón de Huelva, CRDOP Guijuelo y CRDOP Jamón de Teruel.



entre DO e IG radica en la presencia de una conexión con el medio geográfico, más intensa en la primera categoría que en la segunda.

#### VALOR Y CALIDAD

Las denominaciones de origen, en definitiva, constituyen herramientas de creación de valor en zonas rurales con unas

características determinadas, zonas que cuentan con una biodiversidad única, un savoir-faire local, recursos naturales determinados y una herencia histórica y cultural únicas.

A través de las denominaciones de origen se consigue no sólo proteger la calidad agroalimentaria (incluyendo el correcto etiquetado y el cumplimiento de normas fitosanitarias, entre otros) y a los consumidores a través de una mejor infor-

mación en relación con los métodos de producción y certificación del origen del producto, sino el desarrollo del medio rural posibilitando a los productores un mejor acceso al mercado, la protección del medio ambiente por la potenciación de métodos de producción más naturales y la sostenibilidad en el uso de los factores de producción. En suma, éstos son los elementos que dan un valor añadido a los productos reconocidos y protegidos con denominaciones de origen frente a otros que carecen del amparo de tales figuras de calidad.

Mediante la consideración normativa de las denominaciones de origen se hace posible el reconocimiento oficial de una determinada tradición productiva, pero se hace patente también la utilidad de tales bienes para el desarrollo de determinadas zonas geográficas (sobre todo rurales), así como su contribución al reforzamiento de sus señas de identidad, en el marco de la defensa y promoción de lo local frente a lo global.

#### EFFECTOS POSITIVOS PARA LA ECONOMÍA RURAL

Tal y como hemos previamente destacado y como será analizado con mayor detalle a continuación, las denominaciones de origen son la vía idónea para promover el desarrollo sostenible y favorecer el desarrollo económico, que se traduce en efectos positivos de tipo económico, social y medioambiental.

Entre los efectos positivos de carácter económico debe ser destacada por su

CUADRO 4

## Evolución quesos DOP

QUESOS DOP	DOP QUESO MANCHEGO (%)	DOP QUEIXO TETILLA (%)	DOP ARZÚA-ULLOA (%)	DOP QUESO ZAMORANO (%)	DOP TORTA DEL CASAR (%)	DOP CABRALES (%)
Evolución kg certificados 2000/2009	43,94%	22,44%	55,40%	—	5,82%*	—
Evolución piezas certificadas 2000/2009	43,94%	70,35%	96,80%	10,23%	—	10,02%*

\*Se trata del Incremento producido entre los años 2005/2009.  
\*\*Se trata del Incremento producido entre 2000/2010 a fecha 10/11/2010.  
FUENTE: Elaboración propia con datos facilitados por el CRDOP Queso Manchego, CRDOP Queixo Tetilla, CRDOP Arzúa-Ulloa, CRDOP Queso Zamorano, CRDOP Torta del Casar y CRDOP Cabrales.

importancia la contribución de las denominaciones de origen a la obtención de un valor añadido en el precio final del producto. En este sentido, el precio medio de un producto amparado con una figura de calidad es ligeramente superior al precio del producto no amparado, debido sobre todo a la calidad del producto final en el mercado.

Las denominaciones de origen igualmente constituyen un elemento de redistribución del valor añadido a lo largo de la

cadena de la producción. A modo ejemplificativo, en el caso de los productores de quesos amparados por figuras de calidad, la cadena de producción comprende, entre otras, las cabezas de oveja certificadas, los litros de leche de oveja certificada producidos, el proceso de elaboración de las piezas de quesos certificados, etc. El control, seguimiento y saber hacer tendrán lugar a lo largo de todo el proceso de la cadena productiva, confiriéndole el valor añadido al producto final.

Resulta de capital importancia, entre los efectos económicos derivados de los productos amparados por las denominaciones de origen, el sostenido aumento en el volumen de la producción y comercialización, así como su repercusión en la economía y mercado nacionales. En este sentido, son numerosos y variados los diferentes productos agroalimentarios españoles amparados por figuras de calidad cuyo volumen de producción y comercialización ha aumentado durante

**Mi raza lo dice, mi crianza lo asegura, mi certificación lo garantiza**

**No soy como las demás. Soy de la I.G.P.**

**Soy TERNERA Asturiana**



los últimos años, y ello a pesar de la coyuntura económica actual (véanse los variados ejemplos en los cuadros anteriores).

Los efectos sociales positivos derivados de los productos amparados por denominaciones de origen se traducen en la contribución de éstas a la preservación de puestos de trabajo y oficios de carácter tradicional que, en determinados casos, podrían incluso haber sido abocados a su desaparición. En este sentido, y derivado del previamente citado valor añadido a lo largo de la cadena, debe ser destacada igualmente la contribución de las denominaciones de origen a la cohesión y estabilidad social de las áreas rurales españolas a través la creación de puestos de trabajo, puestos de trabajos que contribuyen a la creación de riqueza en las áreas geográficas delimitadas.

Las denominaciones de origen vienen



igualmente siendo utilizadas en los últimos años como instrumento para el incentivo del turismo en las zonas geográficas en las que se asientan. Sírvese a mo-

do de ejemplo la experiencia de la IGP Carne de Ávila al fomentar el pastoreo ecológico y las casas de turismo rural, la creación de un ambicioso proyecto turísti-

UN PRODUCTO...

UN ORIGEN...

UN TERRITORIO...

UNA TRADICIÓN...



ORIGEN  
ESPAÑA

ORIGEN ESPAÑA

ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE DENOMINACIONES DE ORIGEN

Los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de toda España aunan sus voces en un solo foro en busca de una mejor promoción y protección de sus productos.

Entra a formar parte de nuestra familia de Denominaciones de Origen.

Contáctanos:  
ORIGEN ESPAÑA - Asociación Española de Denominaciones de Origen.  
c/ Cervantes, 3 (03002) Alicante, Tel. 965148633. E-mail: info@origenespana.co

co en torno a la DOP Jamón de Huelva, la próxima inauguración de la nueva sede del Consejo Regulador de las IGP Jijona y Turrón de Alicante en el año 2011 que prevé la inclusión de un espacio museístico, sala de demostración y conferencias, o las tentadoras rutas gastronómicas que ofrece la IGP Cordero de Extremadura (CORDEREX). Son, en definitiva, incentivos y atractivos turísticos que se encuentran articulados en torno al área geográfica delimitada y al proceso de producción de los diversos productos amparados, y es que el consumidor le otorga un valor creciente a determinados aspectos relacionados con las denominaciones de origen, como el proceso de producción del producto, las costumbres e historia únicas y las características naturales propias del área geográfica de la que es originario el producto.

#### **CONTRIBUCIÓN AL DESARROLLO RURAL Y MEDIOAMBIENTAL**

Las denominaciones de origen contribuyen igualmente al desarrollo medioambiental de las áreas geográficas productoras, constituyendo un elemento fundamental en la conservación del suelo. Exponente de estos efectos beneficiosos es la rotación de cultivos, como es el caso de la IGP Lenteja de la Armuña, evitando que el suelo se agote y que las enfermedades y plagas se perpetúen en el tiempo, aprovechando mejor el abonado y reduciendo la necesidad de utilizar pesticidas y fertilizantes.

Un buen ejemplo de los efectos positivos en el ámbito medioambiental es el caso de la oveja de raza manchega, por el aprovechamiento racional de los recursos naturales para producir calidad en detrimento de la cantidad, utilizando razas autóctonas para cumplir con los objetivos de sostenibilidad, desarrollo rural competitivo y preservación del medio ambiente.

El caso del “carácter ecológico del ganado” ovino de la IGP Ternasco de Aragón, como algunos estudiosos apuntan, ejerce una influencia muy positiva sobre



el medio ambiente, aprovechando los recursos alimenticios no competitivos como son los pastos situados en las zonas del monte –rastreros, barbechos, etc.– actuando de limpieza de éstos y evitando posibles incendios.

Otras menciones significativas de la contribución de las denominaciones de origen al desarrollo sostenible, al mantenimiento de la biodiversidad y al cuidado del medio ambiente es el sistema de producción extensivo y/o trashumante en la IGP Carne de Ávila, que permite el aprovechamiento de los pastos allí donde se producen: invierno y primavera en zonas bajas de las dehesas de Extremadura y Castilla-La Mancha, y en verano y otoño en los pastos de montaña de las sierras centrales, manteniendo así los valores

socioculturales y ambientales, al ser las vías pecuarias corredores naturales de fauna y flora.

Preserva la biodiversidad igualmente el ecosistema de las dehesas de la DOP Jamón de Huelva, con sus bosques de alcornoques, encinas y quejigos, que cubren el suroeste de la península Ibérica, y cuyo fruto –la bellota– es el alimento fundamental de los cerdos ibéricos que viven en libertad en la montanera hasta su sacrificio. En análogo sentido, el ecosistema de la dehesa extremeña característico del sistema de producción de los corderos amparados por la IGP Cordero de Extremadura –CORDEREX–, sistema agrícola, ganadero y forestal donde el mantenimiento de la diversidad biológica ha permitido sostener en buen esta-

# CARTA DE PREMIOS 2010

## XXII Cata de los Vinos de Galicia

CATAS  
de Galicia  
2010

### MEJOR VINO BLANCO DE GALICIA



**RUCHEL GODELLO 2009**  
Bodegas Ruchel, S.L.  
D.O. VALDEORRAS

### MEJOR VINO TINTO DE GALICIA



**REGINA VIARUM 2009**  
Bodega Regina Viarum, S.L.  
D.O. RIBEIRA SACRA

### ACIO DE ORO



**VAL DE NAIROA**  
Bodegas Nairoa, S.L.



**A COROA GODELLO  
SOBRE LIAS**  
Adega A Coroa, S.A.T.



**SEÑORÍO DE RUBIÓS  
ALBARIÑO 2009**  
Adega Coto Redondo, S.L.



**PAZO DE MARIÑÁN MENCIA**  
Adega Tapias Mariñán, S.L.



**SAÍÑAS**  
Adega Javier  
Fernández González



**GRAN GANDARELA**  
Adega Carmen Iglesias Quintela  
(D.O. Ribeiro)



**ESTRELA**  
Adega Carlos Díaz Díaz  
(D.O. Ribeira Sacra)

### ACIO DE PLATA



**TERRA DO CASTELO  
SENSACIÓN**  
Cooperativa  
San Roque de Beade, S.C.G.



**EREBO GODELLO 2009**  
Bodegas Carballal, S.L.



**EIDOSELA**  
Bodegas Eidosela, S.L.



**FINCA OS COBATOS  
GODELLO**  
Adega Pazo das Tapias, S.L.



**CRUCEIRO**  
Adega Ramón  
Marcos Fernández



**QUINTA DO AVELINO**  
Adega Parente García, S.L.  
(D.O. Ribeiro)

### ACIO DE BRONCE



**TERRA DO CASTELO**  
Cooperativa  
San Roque de Beade, S.C.G.



**VIÑAREDO GODELLO 2009**  
Adegas Santa Marta, S.A.T.



**BÁGOA DO MIÑO**  
Adega As Laxas, S.A.



**LADAIRO MENCIA 2009**  
Adegas Ladairo, S.L.



**GUÍMARO**  
Adega Pedro  
Rodríguez Pérez

#### D.O. RIBEIRO



#### D.O. VALDEORRAS



#### D.O. RIAS BAIXAS



#### D.O. MONTERREI



#### D.O. RIBEIRA SACRA



#### COSECHERO BLANCO

#### COSECHERO TINTO

## XII Cata de los Aguardientes de Galicia

### POTE DE ORO



**VIÑA BLANCA**  
Viña Blanca do Salnés, S. A.

### POTE DE PLATA



**VIÑA ARMENTEIRA**  
Lagar de Fornelos, S. A.

### POTE DE BRONCE



**ABADÍA DA COVA**  
Adegas Moure, S.A.



XACOBEO 2010  
Galicia



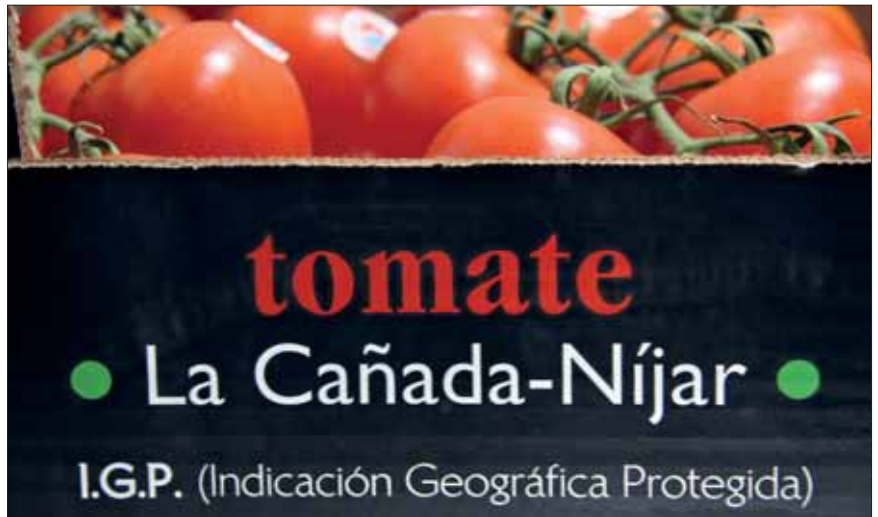
XUNTA  
DE GALICIA



do de conservación sus hábitats naturales, mediante la explotación de todos los recursos disponibles y la adopción de las especies productivas más variadas.

Las denominaciones de origen, en definitiva, son auténticos instrumentos de desarrollo rural y sostenible, por lo que suponen de valorización y reconocimiento de la producción y patrimonio de las zonas rurales, constituyendo un elemento dinamizador del sector agroalimentario y favorecedor de su desarrollo. En este sentido, en virtud del sistema de reconocimiento y protección de las denominaciones de origen, no sólo se protege y se reconoce "un buen hacer" que genera un valor añadido, sino también todo un conjunto patrimonial que circunda a la producción agroalimentaria.

Las denominaciones de origen confieren valor al territorio, fijan la población al mismo y ayudan a preservar el entorno.



Por todo ello, es fundamental dar a conocer, difundir y proteger a estas figuras de carácter jurídico, que protegen y facilitan una mayor valorización de las producciones endógenas de los diferentes territorios rurales, aportando mayores ingresos

en las explotaciones agrícolas y ganaderas, y una mayor viabilidad empresarial, generando puestos de trabajo que repercuten en el mantenimiento de un tejido social en el medio rural y evitando la despoblación. ■



Montaña de Sabor.  
Montaña de Salud.

## Cerezas de la Montaña de Alicante

Desde hace más de 150 años, las Cerezas de la Montaña de Alicante son cultivadas de modo tradicional, escogidas y seleccionadas a mano, una a una, como hacían nuestros abuelos.

Así obtenemos un **delicioso producto 100% natural** con un sabor, un color y una textura que llegan a su cocina desde lo más alto de nuestras montañas.

Y ahora le invitamos a que las saboree, las disfrute y compruebe usted mismo que está ante una fruta que es mucho más que un postre. **Su paladar y su salud se lo agradecerán.**

# IGP “CABALLA DE ANDALUCÍA Y MELVA DE ANDALUCÍA”, reconocimiento a la calidad y seguridad alimentaria

El Consejo Regulador de las Denominaciones Específicas Caballa de Andalucía y Melva de Andalucía define en su Reglamento las condiciones que las conservas de Caballa y Melva deben cumplir, siendo la materia prima utilizada, para la caballa las especies *Scomber Japonicus* y *Scomber Colias*, y *Auxis Rochei* y *Auxis Thazard* para la Melva. Estas especies migratorias se dan en las costas andaluzas, especialmente en la zona del estrecho de Gibraltar y en el golfo de Cádiz. Igualmente, los procesos de elaboración, son recogidos en dicho Reglamento, fijando como imprescindible su condición de artesano y la ausencia de productos químicos en cualquiera de sus fases, ni como aditivo ni como conservante, solo la utilización de aceite de oliva o girasol como líquido de cobertura. Solo las empresas que realizan los procesos artesanalmente y no utilizan productos químicos en ellos pueden formar parte del Consejo Regulador.

Otro objetivo de las empresas que forman el Consejo Regulador, es la difusión y defensa del término “de Andalucía”. Desgraciadamente, el término “del Sur”, es utilizado hoy, por cualquier fabricante, tenga o no sus instalaciones en el Sur. Por tanto se hacía necesario acuñar el término “de Andalucía”, como un distintivo de calidad de una **conserva elaborada artesanalmente**. Tenemos que llegar al consumidor final para decirle que cuando consume una conserva de Caballa o Melva amparada por el Consejo Regulador de las Denominaciones Específicas CABALLA DE ANDALUCÍA y MELVA DE ANDALUCÍA, está consumiendo un producto cuya materia prima responde a la más alta calidad y cuyo proceso es absolutamente natural sin la utilización de ningún agente químico. Nuestras conservas son peladas a mano y estibadas en los envases, los cuales, son rellenos solo de aceite de oliva o girasol sin ningún tipo de aditivo ni conservante y son cerrados y tratados de acuerdo con las mayores exigencias sanitarias.

La necesidad de realizar el pelado del pescado manualmente sin utilizar productos químicos que lo faciliten, al igual que su envasado de forma manual, obliga a las empresas a tener un importante volumen de personal para la realización de estas labores, se estima que entre las seis empresas que integran el Consejo Regulador, dan trabajo a casi ochocientas personas.

Desde el Consejo Regulador de las Denominaciones Específicas CABALLA DE ANDALUCÍA Y MELVA DE ANDALUCÍA, se lucha para que el consumidor final conozca y valore la diferencia entre un PRODUCTO NATURAL elaborado por procesos artesanales, y otros elaborados por otros tipos de procesos realizados, incluso fuera de nuestro país. Las exigencias del Reglamento de la Denominación Específica, que ha sido aceptado tanto por la Administración Nacional como por la Autónoma y recientemente también por las Autoridades Comunitarias han reconocido la calidad y la excelencia de estas conservas artesanales de Caballa y Melva de Andalucía y nos han otorgado el **Registro Europeo** el 7 de abril del presente año.

Estas exigencias del reglamento conlleva una vigilancia constante sobre los productos y los procesos, a través de un control que se hace efectivo por medio de una estructura creada por el Consejo Regulador y al margen de las empresas que lo integran, por medio de ella, veedores independientes realizan visitas intempestivas a las fábricas, comprueban los procesos y toman muestras de los productos, que posteriormente son sometidos a los análisis correspondientes en unos laboratorios independientes. Esta toma de muestras, se efectúa también periódicamente en los puntos de venta para mayor seguridad. La independencia de la estructura de control, faculta a los inspectores para acceder a las fá-



bricas en cualquier momento y circunstancia, lo que permite garantizar la validez y respeto a los procesos y su carácter artesanal y natural. No somos nosotros solo los que decimos que esta estructura de control es válida, la Consejería de Agricultura y Pesca realiza controles del funcionamiento y gestión de los Consejo Reguladores verificando la eficacia del funcionamiento y el respeto a las condiciones de control establecidas en el Reglamento y en el Sistema de Calidad que lo desarrolla.

Cuando un consumidor adquiera una lata de Caballa o Melva identificada con el anagrama del Consejo Regulador que indica claramente CABALLA DE ANDALUCÍA o MELVA DE ANDALUCÍA, y que irá unido al de Calidad Certificada de la Junta de Andalucía, puede estar seguro de estar comprando un **producto elaborado en Andalucía** por procesos artesanales y solo productos naturales.

Las condiciones impuestas por la CE en los artes de pesca, han creado un cierto desabastecimiento de melva de los mercados. La imposibilidad de utilizar el arte "melvero", por ser un arte

de deriva, ha disminuido fuertemente las capturas, esto ha llevado a que fabricantes "sin escrúpulos", envasen otros tónidos como melva, e incluso utilizando el término "del Sur". Estas prácticas fraudulentas dañan la imagen del producto en el mercado y engañan al consumidor, es por ello, por lo que el consumidor debe garantizarse la veracidad del producto que está comprando y el Consejo Regulador se la garantiza. Además, nos hemos fija-

do como objetivo la denuncia sistemática de estas prácticas apoyándonos en la colaboración que la Administración Andaluza nos presta al respecto.

Como antes indicábamos la consecución del **Registro Comunitario de la IGP "CABALLA DE ANDALUCÍA Y MELVA DE ANDALUCÍA"**, supone el reconocimiento a la calidad y seguridad alimentaria de nuestras conservas y aún más al ser la primera I.G.P. de la pesca que se registra en España.



## Conservas Artesanales Andaluzas garantizadas por la Unión Europea



PIÑERO **id** y DIAZ

