

► Evolución de la jurisprudencia del Tribunal de Justicia de la Unión Europea en materia de denominaciones de origen

La legislación comunitaria, en el contexto de la reorientación de la PAC, tiende a fomentar la política de calidad en el sector agroalimentario con el fin de fomentar la calidad de sus productos, principalmente, gracias al empleo de las denominaciones de origen.

La Comisión Europea se ha venido pronunciando desde finales de los noventa sobre su intención de impulsar una política comunitaria de calidad de los productos y la necesidad de establecer una clara relación entre la calidad del producto y su origen geográfico.

En este sentido se pronunciaron varias disposiciones incluidas en el Reglamento 2081/92 sobre protección de indicaciones geográficas y denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimentarios.

La primera vez que el Tribunal de Justicia de la UE se ocupó de las denominaciones de origen fue en los años setenta y ya entonces declaró la posibilidad de adoptar medidas en el comercio, a pesar de no estar entonces reguladas las denominaciones de origen. En otra ocasión declaró que estas denominaciones deben designar un ámbito geográfico, unas calidades concretas y apuntó la necesidad de legislar sobre esta materia. En asuntos posteriores, el Tribunal declaró que no se incumple la normativa sobre libre circulación de mercancías por el hecho de aplicar, para controlar la autenticidad de los productos con denominación de origen, un sistema que conlleve mayores dificultades para el importador.

En la década de los noventa las sentencias del Tribunal declaraban que el objetivo de las normas que garantizan la lealtad de



la competencia en el mercado puede incluirse dentro de la protección de la propiedad industrial y comercial.

En una sentencia de 14 de diciembre de 2000, el Tribunal declaró que los criterios específicos en materia de indicaciones geográficas y denominaciones de origen se refieren a zonas geográficas determinadas y homogéneas y no pueden transformarse en reglas generales aplicables

independientemente de la extensión y heterogeneidad de las zonas de que se trate. Es decir, teniendo en cuenta las propiedades específicas de cada producto sin que pueda considerarse de aplicación a todos los productos agrícolas. En otra, de fecha 6 de diciembre de 2001, declaró que la decisión de registrar una denominación como DOP o IGP sólo puede ser adoptada por la Comisión si el Estado miembro interesado se lo hubiera solicitado previa comprobación de que está justificada (si la denominación está consagrada por el uso, etc.), pues las Administraciones nacionales están mejor capacitadas que la Comisión para llevar a cabo este tipo de comprobaciones.

Finalmente, en los últimos asuntos pendientes de sentencia, se han planteado al Tribunal la compatibilidad comunitaria de una normativa nacional que reserve el uso de una denominación protegida no sólo a los productos que se elaboran en la región de producción, sino también a aquellos que han sufrido algún tipo de transformación en la región de producción.

Esta evolución jurisprudencial refleja la actual tendencia de la política comunitaria a fomentar la calidad de la producción. Ya no se trata de producir mucho, sino de producir más calidad.

■ Reglas generales de utilización de las indicaciones geográficas y de la mención tradicional vino de la tierra en la designación de los vinos

Aprobadas por Real Decreto 1126/2003, de 5 de septiembre. La reglamentación sobre la Organización Común de Mercado (OCM) del vino define los distintos tipos de vino además del de mesa; entre ellos, los vinos de licor, de aguja y de uva sobremadurada. Además, en lo que respecta a la designación, denominación, presentación y protección de determinados productos vitivinícolas, ofrece la posibilidad de aplicar el régimen de indicaciones geográficas acompañadas de una mención tradicional específica, no sólo a los vinos de mesa, sino también a otras categorías de vinos, por ello se considera conveniente emplear también la mención tradicional específica vino de la tierra para los tres tipos de vino indicados.

Se reserva la mención vinos de la tierra con indicación geográfica a los que tengan la categoría, nombre y delimitación espacial correspondiente a la mención, así como indicación de las variedades de vid aptas, la graduación alcohólica, una indicación de las características organolépticas y tengan además señalado un sistema de control aplicable que deberá llevar a cabo un organismo público o privado.

El procedimiento para reconocer un vino de la tierra será el que establece la Ley de la Viña y el Vino (artículos 28 y 29), debiendo asegurar la presencia de todos los interesados. Cuando el reconocimiento afecte a territorios de dos o más comunidades autónomas, será preciso un informe previo de las Administraciones afectadas.

Desarrollo reglamentario de mostos y vinos

El Real Decreto 1127/2003, que desarrolla los Reglamentos CE 1493/1999 y 753/2002, es de aplicación a los mostos y vinos de todo tipo. Establece unas disposiciones generales, además regula las reglas comunes a todos los mostos y vinos:

- Uso de códigos en el etiquetado.
- Indicación del número de registro de envasadores de vino y razón social.
- Excepciones a la obligación de etiquetado de vinos elaborados en España.
- Identificación del contenido y mención a la explotación de origen del producto.
- Color del producto y otras.

También regula las menciones aplicables a mostos y vinos (nuevos y de uva sobremadura) y las normas aplicables a los vinos con indicación geográfica y VCPRD.

En la normativa sobre vinos de calidad producidos en regiones determinadas recoge la obligatoriedad de incluir el año de la cosecha acompañado de la categoría de añejamiento; crianza,



reserva y gran reserva, en caracteres de tamaño igual o inferior a los utilizados para la indicación de la región determinada.

Añade normas aplicables a vinos de licor, de aguja y gasificados y, finalmente, normas sobre vinos espumosos en que admite la inclusión del nombre de la variedad de vid si al menos el 85% del producto se hubiera obtenido a partir de uvas procedentes de la variedad de que se trate.

Las etiquetas y envases que contengan menciones impresas ajustadas a la normativa anterior podrán ser utilizadas solo hasta el 1 de febrero de 2004.

Norma de calidad relativa a la miel



Aprobada por Real Decreto 1049/2003, define la miel como la sustancia natural dulce producida por las abejas *apis mellifera* que recolectan, transforman o depositan en colmenas para que madure.

Está compuesta de diferentes azúcares, sacarosa y glucosa y otras sustancias. El color puede oscilar del transparente hasta casi oscuro.

Las principales variedades de miel son:

- Miel de flores o de néctar, que procede del néctar de las plantas.
- Miel de mielada, que procede de excreciones de insectos chupadores de plantas o de secreciones de las partes vivas de las plantas.

Según la elaboración o presentación, la miel se clasifica en: miel en panal, miel con trozos de panal, miel escurrida, centrifugada, prensada, filtrada y miel para uso industrial (con sabor u olor extraños, fermentada o sobrecalentada).

La miel comercializada con el nombre de miel debe estar exenta de materias ajenas a su composición.

La norma concluye con un apartado que regula el etiquetado que admite las mezclas siempre que se mencione la procedencia, pudiendo incluirse la expresión mezcla de mieles originarias de la Comunidad Europea.

Reglamentación técnico-sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana

El Real Decreto 1055/2003 ha establecido una nueva reglamentación técnico-sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana, que se estructura en seis apartados. El primero relativo a definiciones, características de los productos y denominaciones de venta admitidas:



- Cacao: producto obtenido por la transformación en polvo de granos de cacao limpios descascarillados y tostados con un 20% al menos de manteca de cacao.
- Chocolate es el producto obtenido a partir de productos de cacao y azúcares que contenga un 35% como mínimo de materia seca total de cacao, del cual un 18% al menos será manteca de cacao y un 14% como mínimo materia seca desgrasada de cacao.
- Chocolate con leche es el producto obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y leche o productos lácteos con un porcentaje mínimo establecido de cacao, leche y materia grasa.
- Chocolate familiar con leche es el producto obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y leche o productos lácteos.

También se definen otros productos, entre otros: chocolate blanco, chocolate familiar a la taza, bombón, manteca de cacao, etc.

Además, se regula la adición de grasas vegetales diferentes a la manteca de cacao. Los ingredientes facultativos autorizados, la adición de sustancias comestibles y el cálculo de porcentajes.

Respecto al etiquetado se establece la obligación de utilización de denominaciones de venta. Los productos que contengan grasas vegetales diferentes a la manteca de cacao deberán mencionarlo en el etiquetado.

Esta sección ha sido elaborada por Víctor Manteca Valdelande, abogado