



La gastronomía apuesta por las denominaciones de origen como garantía de calidad

ÁNGEL MARQUÉS DE ÁVILA. Periodista.

RESUMEN

Las marcas con denominación de origen forman parte integrante de cualquier experiencia de compra. No sólo nos atraen, nos seducen y nos cautivan, sino que actúan como guía rápida y fiable de la calidad de un producto, garantía del mismo para los consumidores, basados en el origen de los productos y labrados en la tradición que le dan una reputación en el mercado. Las tendencias actuales en la gastronomía apuestan por productos amparados con denominaciones de origen, porque garantizan la calidad.

PALABRAS CLAVE: denominaciones de origen, denominación de origen protegida (DOP), indicación geográfica protegida (IGP), garantía, consumidor, tradición, calidad.

Las denominaciones de origen en España nacen en el marco del desafío legal de establecer la ajustada protección de los productos vinícolas. El Estatuto del Vino de 1932 supone un primer camino notable, que se consolida con la Ley 25/1970 en la que se establece el nuevo Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes. El siguiente peldaño legal es la Ley 24/2003 de la viña y del vino. En todas estas normativas palpita la idea de resguardar las particularidades geográficas del vino. Este pensamiento se hace fructífero y se amplía a un gran número de productos agrarios en los que se dan características y circunstancias similares. A título demostrativo se puede señalar que actualmente más de 3.500 alimentos y bebidas en Europa están acogidos a este sistema de amparo.

Muchas veces para referirnos a determinados productos como vinos, embutidos, frutas, quesos, etc., empleamos las

palabras Denominación de Origen (D.O.) como un concepto que denota una mejor calidad diferenciada a los mismos tipos de productos que no disponen de D.O.

Todos hemos oído, y puede incluso que vivido más o menos de cerca, la importancia que para la vida social, cultural y, por supuesto, económica de numerosas zonas rurales de nuestro país tienen, en la actualidad, las conocidas como denominaciones de origen.

Allí donde esa figura se ha implantado y utilizado normalmente se ha derivado un considerable incremento de la renta económica de los agricultores y/o ganaderos de la concreta zona geográfica, lo que ha favorecido el asentamiento de la población en el medio rural afectado por la denominación de origen.

En España el empleo de las denominaciones de origen ha resultado de gran importancia para la promoción de las zonas rurales, tradicionalmente más apartadas y atrasadas. Otros países tales como Francia, en donde por cierto la denominación de origen fue originariamente concebida, Portugal, Holanda, Bélgica, Italia, etc., han visto cómo determinados territorios de sus zonas rurales se han visto revitalizados por la operatividad de la figura. Y, desde luego, si la denominación de origen es interesante para los llamados países desarrollados, entre los que se incluyen todos los citados, no digamos para los países en vías de desarrollo, con economías fundamentalmente basadas aún en la agricultura y en la artesanía de productos de una naturaleza muchas veces muy generosa.

UNA GARANTÍA PARA EL CONSUMIDOR

Cuando un producto está amparado en una denominación de origen, la vinculación de ese producto a la indicación geográfica de donde procede genera en la mente del potencial consumidor, la idea de unas características y una calidad concretas, debidas a haber sido ese producto fabricado, elaborado, cosechado o extraído en la zona geográfica delimitada por la denominación de origen y, en consecuencia, esa prestación propia de la zona protegida con la denominación de origen cuenta con “un valor añadido dentro del tráfico económico”, respecto de otros productos de la misma clase que carecen de la posibilidad de verse amparados de ese modo.

Por lo tanto hay que señalar que la denominación de origen es una prueba de prestigio y calidad, una evidencia de que determinados productos, especialmente los de alimentación, se significan por tener unas características y peculiaridades superiores, que los diferencian de esos mismos productos genéricos. Los consumidores reconocen que los vinos, los dulces, los quesos, los jamones, las legumbres, las frutas, etc., de determinadas zonas geográficas que cuentan con una denominación de origen gozan de unas particularidades concretas que los diferencian de esos mismos productos que son de esa misma zona y los hacen superiores.



Una denominación de origen (DO) se corresponde con una zona del territorio. Muchas se corresponden con la comunidad autónoma, es el caso de la DO de Vinos de Madrid para referirse a ciertos tipos de vino que se produce en la Comunidad de Madrid. En otras ocasiones las zonas se corresponden con territorios donde se dan unas mismas características climatológicas, de suelo, etc. así tenemos la DO Ribera del Duero, también para los vinos.

Un producto determinado de una DO debe sus características especiales a una forma de producción limitada a una zona geográfica con unas condiciones medioambientales, suelo, forma de trabajo, etc., específicas.

Cada DO se regula mediante una serie de disposiciones, reglamentos, órdenes ministeriales, decretos y leyes orgánicas, siendo los Consejos Reguladores de cada denominación de origen los encargados de velar por el cumplimiento de la normativa. Por ejemplo en el caso del vino en el momento de la recolección hay que pasar unos estrictos controles sobre la procedencia de la uva, los kilos, forma de procesar, etc.

CALIDAD DIFERENCIADA: DOP, IGP Y ETG.

Estas tres menciones de calidad diferenciada que existen en la actualidad a la hora de etiquetar los productos agroalimentarios cumplen con unos estándares de calidad especiales y que los diferencian del resto de productos del mercado.

Todas ellas son certificaciones que se utilizan para identificar ciertos alimentos que reúnen características especiales y “protegerlos” o diferenciarlos de otros productores que pudieran aprovechar la fama de un lugar de producción o de un sistema de producción concreto. Todas estas características propias están recogidas en diferentes pliegos de condiciones que garantizan esa “homogeneidad” del producto.

Es el reglamento Europeo 510/2006 de 20 de marzo de 2006, el que protege estas indicaciones geográficas y las denominaciones de origen. Dentro dicha normativa europea, cada país tiene que establecer controles oficiales y supervisiones que garanticen el cumplimiento de todas las condiciones.

- **Denominación de Origen Protegida (Protected Designation of Origin) DOP**

Un alimento que tenga este logotipo en su etiqueta nos indica que sus características son especiales gracias al medio en el que se producen, y además su transformación y elaboración se realiza en una zona geográfica concreta (de ahí que la DOP incluya una mención a un lugar específico).

Es decir, todas las etapas del proceso se realizan en un mismo lugar, de ahí que tengan esos factores únicos. Es el sello más exigente, pues implica más condiciones que los dos siguientes.

Un ejemplo puede ser el aceite de oliva, en España existen más de 30 DOP de Aceite de Oliva.

- **Indicación Geográfica Protegida (Protected Geographical Indication) IGP**

Los alimentos que llevan esta distinción se caracterizan por tener unas características que son atribuibles a un origen geográfico, además, su transformación y elaboración también se puede realizar en una región concreta sobre la que el sello menciona.

La diferencia radica en que en la Indicación Geográfica Protegida, no es necesaria que todas las fases sean realizadas en esa zona delimitada, sino sólo en el origen del producto. Podemos concluir por tanto que es menos exigente a nivel de condiciones que la Denominación de Origen Protegida.

Lo importante es que al menos haya una relación clara entre las características específicas del producto y su origen geográfico.

Un ejemplo fácil de entender es el de la ganadería, por ejemplo el cordero manchego, basta con que cumpla el origen, pero obviamente el resto de etapas se pueden completar en diferentes lugares. No podemos decir lo mismo que un jamón específico (que es un producto finalizado), cuya



Denominación de origen

Elige Calidad, elige etiquetas de seguridad

 **Real Casa de la Moneda**
Fábrica Nacional de Moneda y Timbre

Departamento de Ventas
Tel: 91 566 65 64 - www.fnmt.es





curación depende del lugar geográfico y por eso también es susceptible de ser DOP.

• Especialidad Tradicional Garantizada.(ETG)

Hace referencia a que este producto es claramente distinto a otros de la misma categoría por su composición, su producción o su transformación. Y además, estas características se deben hacer de un modo tradicional, sin tener que deberse necesariamente a la zona geográfica en la que se hagan.

Un ejemplo es el Jamón Serrano, tiene la mención de Especialidad Tradicional Garantizada porque hace referencia a un método tradicional y específico de preparar esta pieza del cerdo (independientemente del lugar en el que se haga). Una vez dentro de esta especialidad, podríamos encontrar aspectos más concretos, como es el caso de una Indicación Geográfica Protegida (Jamón de Trévez, que es diferente al resto de jamones), y siendo aún más exigente alguna de las Denominaciones de Origen Protegidas que tenemos en España: El caso de Huelva, los Pedroches o Guijuelo (son jamones especiales porque todas las etapas del proceso se realizan en la zona indicada).

Un sello no es una etiqueta más, es una protección y un reconocimiento a los valores que conllevan los productos agroalimentarios con sellos europeos de calidad diferenciada.

ENVITE GASTRONÓMICO

El prestigio internacional de la gastronomía española continúa aumentando día a día. Actualmente en España se disfruta de una cocina saludable, imaginativa y, sobre todo, muy variada. Parte de este secreto está en los productos de primera calidad que nuestros chefs están llevando a sus cocinas ofreciendo en sus platos la mejor garantía, la certificada por las denominaciones de origen. Existen más de 250

marcas alimentarias amparadas por este sistema de calidad. Conocerlas ofrece, además, la oportunidad de visitar diferentes zonas de España.

Una realidad avalada por la Asociación Española de Denominaciones de Origen (Origen España) que se creó en 2008 como respuesta a la inquietud común de un grupo de productores de productos agroalimentarios para fomentar el reconocimiento del papel esencial de las denominaciones de origen.

Este papel es también cada vez más valorado por el mundo gastronómico. Algunos ejemplos. El chef italiano Andrea Tombarello, afincado en España desde hace años, propietario de Don Giovanni, considera que los productos con españoles con denominación de origen son maravillosos y tienen una importancia decisiva en la gastronomía española, tal es así que se reconoce un gran defensor de la cocina de producto: tener la mejor materia prima y estropearla lo menos posible.

Patxi Zumarraga, del Restaurante Fismuler (Grupo La Ancha), considera que la era post técnica de cocina de vanguardia, como base de muchas cocinas, ha cambiado por una época en la que se da más importancia al producto base, “y eso nos lleva a los cocineros a buscar ingredientes principales para los platos con nombre y apellido, que en muchas ocasiones es la denominación de origen y el margen correspondiente de fiabilidad en la calidad del producto”.

Fernando Canales, chef de La Despensa y El Atelier de Etxanobe, opina que trabajar con productos de DO aporta “la seguridad de que tienes entre tus manos un producto de calidad, que es un tesoro para el chef”.

Asimismo, Álvaro Castellanos, chef del Restaurante Arzabal, afirma que realmente cada vez buscamos más la calidad en nuestros productos. “Contar con una DO nos asegura la calidad determinada de un producto la garantía de que el producto viene en unas condiciones ideales para mi cocina”. Para este chef madrileño, el control interno de los productos es fundamental a la hora de elegir una determinada denominación de origen. ■