

LAS FIGURAS DE CALIDAD AGROALIMENTARIAS: PRODUCTOS QUE LLEGAN A LA EXCELENCIA



SUSANA GARRIDO SÁNCHEZ-CANO
Periodista agroalimentaria

Las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) y las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) son las figuras de calidad que, bajo unos exigentes parámetros, acogen bajo su sello los productos agroalimentarios que no solo se caracterizan por su alta calidad, también por su excelencia, su singularidad y por ir ligados al territorio, poniendo en valor el trabajo de la agricultura y la ganadería y, por supuesto, del sector rural, cuna por excelencia de los productos con mayor prestigio. Hablamos con las comunidades autónomas de Castilla-La Mancha, Madrid, Extremadura y Castilla y León, una pequeña muestra de los productos excelentes que atesora nuestro país.

Ya lo dice el slogan de “Alimentos de España”, somos “El país más rico del mundo”, en referencia a los grandes productos agroalimentarios que, gracias al trabajo de agricultores y ganaderos, son admirados y degustados en todo el planeta. Y para poner en valor y demostrar la altísima calidad de ciertos alimentos, existen las figuras de calidad agroalimentaria -Denominación de

Origen Protegida e Indicación Geográfica Protegida.

Tal y como explica el jefe de Área de Calidad Alimentaria del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, Óscar Diez Sánchez, “el proceso de registro de una DOP o una IGP es complejo y exigente, ya que supone una singularidad dentro del mercado de la Unión Europea”.

Para lograr ser DOP o IGP una agrupación de productores debe acreditar

que el producto que pretenden registrar tiene un vínculo claro con la zona geográfica donde se produce. Si se logra esta acreditación, esto quedará definido en un pliego de condiciones y se solicitará la protección en la UE, que será la encargada de la aprobación final.

Castilla-La Mancha

Las figuras de calidad no solo representan eso, calidad y productos singulares arraigados al territorio, también representan fijación de población, tradición y sostenibilidad. Así lo afirma la directora general de Producción Agroalimentaria y Cooperativas de la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha, Elena Escobar, “en Castilla-La Mancha tenemos actualmente 41 figuras de calidad reconocidas, entre DOPs e IGP; algunas de ellas históricas de referencia, como la Miel de la Alcarria, el Queso Manchego, las Berenjenas de Almagro o nuestro producto estrella, el vino; de hecho somos la región con más figuras de calidad vínicas y es el producto más importante de nuestra región en producción, contribuyendo a nuestro PIB en un 5%”.

“Todas nuestras figuras de calidad están incluidas en la marca Campo y Alma; de hecho somos la primera Comunidad Autónoma en tener una marca reconocida por la CE desde 2021”.

Escobar subraya la importancia de que las Administraciones ayuden a la promoción y la supervivencia de estas figuras de calidad, “porque aportan muchísimo, ya que normalmente están en pueblos pequeños, que ayudan a generar empleo, frenan la despoblación y se preservan muchas técnicas y conocimientos que son ancestrales, además de fomentar la cooperación en el mundo rural entre los productores, las cooperativas y todos los habitantes del medio rural”.

En concreto el Gobierno de Castilla-La Mancha invierte 2,5 millones de euros anuales en promoción, además de dedicarse a hacer catas para consumidores, asistencia a ferias, etc. “también subvencionamos hasta el 70% de los gastos en promoción de los órganos de gestión”.



El caso de Madrid

Ángel de Oteo, director general de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Comunidad de Madrid explica que “la gente normalmente se asombra de que en Madrid, aparte de ser una gran capital, haya seis figuras de calidad de productos como aceite, vino, con Denominaciones de Origen, anís (IGP Anís de Chinchón), aceitunas (IGP Aceitunas de Campo Real) y carne (IGP Carne Sierra de Guadarrama); y todas ellas amparadas bajo el paraguas de Madrid Producto de Calidad. Además, estamos en proceso de sacar a la luz cuatro nuevas Denominaciones de Origen: espárrago, fresa de Aranjuez, miel y ajo fino de Chinchón”.

“Debemos tener en cuenta que estás produciendo un alimento arraigado en el territorio, que no podría ser si está en otro lugar”, explica Ángel de Oteo, quien además matiza que el mercado de Madrid tiene su peculiaridad, “aquí en Madrid hay un mercado muy grande, somos siete millones de personas, pero es un mercado a la vez muy competitivo, porque todas las marcas

quieren vender aquí, y eso es una gran ventaja y un inconveniente. Además, Madrid es una ciudad cosmopolita y no hacemos el alago de nuestros productos exclusivos, por eso estamos haciendo trabajos con la hostelería madrileña, que cada vez es más abierta”.

El apoyo de la Administración madrileña es clave, “invertimos al año 1,5 millones de euros en promoción, asistencia a ferias nacionales e internacionales y, además, las figuras de calidad tienen una ayuda nominativa de casi medio millón de euros para la propia gestión de los Consejos Reguladores”. Existe, asimismo, el Clúster Agroalimentario, “asociación capitaneada por la Comunidad de Madrid pero que tiene a su alrededor toda la cadena de valor de los alimentos: sector primario, transformación, distribución, tecnologías, institutos de investigación... Estamos todos los agentes que implican al sector agroalimentario, en concreto somos 134 socios”.

Extremadura

Juan José Ferrero García, jefe de Sección de Denominaciones de Origen de

la Junta de Extremadura, explica que “en nuestra Comunidad Autónoma tenemos 12 Denominaciones de Origen y cinco IGP, además de cuatro DOP e IGP compartidas con otras regiones y cuya autoridad es del Ministerio de Agricultura”.

En Extremadura lo más destacado son los productos agroalimentarios, como una de las más antiguas y conocidas, la Dehesa de Extremadura, que ampara jamones y paletas de cerdo 100% raza ibérica; además de cuatro DOP de quesos (por ejemplo, Torta del Casar), el Pimentón de la Vera, la Cereza del Jerte, la Miel Villuercas-Ibores y tres DOP de aceites de oliva, y carnes frescas con IGP, como son los casos de Ternera de Extremadura o Cordero de Extremadura.

Ferrero García sostiene que “las figuras de calidad son muy importantes, no solo para fijar población, para que la gente viva en el campo, también es fundamental en el desarrollo sostenible, la economía verde y circular. En general las DOP e IGP están basadas en productos en extensivo o semi-extensivo, o cultivos tradicionales, que

El sector opina

¿QUÉ VALOR APORTAN LAS FIGURAS DE CALIDAD AL TERRITORIO?



ÓSCAR DÍEZ SÁNCHEZ

Jefe de Área de Calidad Alimentaria del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León

"Son un modelo de desarrollo rural sostenible, desde un punto de vista social, económico y medioambiental. Contribuyen a fortalecer la economía local, el tejido socioeconómico en los pueblos y a combatir el abandono del medio rural".

ELENA ESCOBAR

Directora general de Producción Agroalimentaria y Cooperativas de la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha

"Además de generar empleo y frenar la despoblación, preservan muchas técnicas y conocimientos que son ancestrales, además de fomentar la cooperación entre los productores, las cooperativas y todos los habitantes del medio rural".

ÁNGEL DE OTEO

Director general de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Comunidad de Madrid

"Debemos tener en cuenta que estás produciendo un alimento arraigado en el territorio, que no podría ser si está en otro lugar; hay una diferenciación, mayor garantía para el consumidor y un arraigo a la tierra".

JUAN JOSÉ FERRERO GARCÍA

Jefe de Sección de Denominaciones de Origen de la Junta de Extremadura

"Son fundamentales para el desarrollo sostenible, la economía verde y circular. En general están basadas en productos en extensivo o semi-extensivo o cultivos tradicionales que emplean menos insumos y vierten menos residuos".

normalmente emplean menos insumos y vierten menos residuos".

Por ello, es importante la protección de la Administración, "nuestra tarea es, en primer lugar, la seguridad jurídica y dar todo tipo de asistencia técnica a los Consejos Reguladores; además, ofrecemos ayuda financiera en forma de ayudas y subvenciones, tanto para el funcionamiento de la actividad como para las acciones de promoción que abordan los Consejos Reguladores".

Castilla y León

Óscar Díez, desde Castilla y León, explica que "nuestro territorio es muy extenso y diverso; lo que nos permite disponer de 43 DOPs e IGP registradas. Desde un punto de vista de volumen económico destacan las vínicas y cárnica, como Ribera del Duero, Rueda o Guijuelo, pero, desde un punto de vista del desarrollo rural, todas son im-

portantes. Por ejemplo, la IGP Lechazo de Castilla y León y la IGP el Queso Castellano aportan valor añadido a la producción de más de 1.500 explotaciones ganaderas de ovino en todo el territorio de Castilla y León. También podemos citar las legumbres; somos la región con mayor número de IGP de legumbres. En total, en nuestras DOP e IGP está representados más de 17.000 productores y 1.200 industrias".

Asegura que el apoyo de la Administración es fundamental para la supervivencia de las figuras de calidad. "Desde Castilla y León contemplamos varias medidas: ayudas para la protección o registro de la Indicación geográfica, en concreto para realizar el estudio técnico que avale la vinculación al territorio; ayudas para la incorporación y el control de operadores de la Indicación geográfica y, por supuesto, ayudas para la promoción y la publicidad".

Además, subraya la importancia que en Castilla y León dan al control oficial, "lo consideramos el pilar fundamental de las figuras de calidad, ya que permite: garantizar a los consumidores que los productos que adquieren tienen una calidad certificada, y garantizar a los operadores que todos los acogidos a la figura producen en unas condiciones equiparables. Un control insuficiente perjudica al consumidor y puede distorsionar la competencia".

"Porque entendemos que son estratégicas, ayudan a mejorar la calidad de vida en el medio rural, a asentar población; es un modelo de desarrollo rural sostenible, desde un punto de vista social, económico y medioambiental. Contribuyen a fortalecer la economía local, el tejido socioeconómico en los pueblos y a combatir el abandono del medio rural".

Calidad de nuestra tierra

JUNTA DE EXTREMADURA