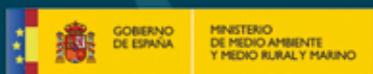


VENTAJAS DE LA CALIDAD DIFERENCIADA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



FUNDACIÓN DE LA INDUSTRIA
DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

Índice

1. CALIDAD ALIMENTARIA DIFERENCIADA.....	7
1.1 Concepto y objetivos.....	13
1.2 Figuras de calidad diferenciada.....	15
1.3 Obligaciones de los operadores alimentarios	26
2. DENOMINACIONES GEOGRÁFICAS D	
CALIDAD	31
2.1 Denominaciones geográficas de calidad	31
2.2 Utilidad de la denominación, uso y alcance de la misma....	41
2.3 Condiciones que se deben cumplir	55
2.4 Solicitud de reconocimiento. Proceso de reconocimiento. Organismos implicados en el reconocimiento	65
2.5 Proceso de control y de verificación antes de la comercialización del producto	72
2.6 Proceso de control y de utilización posterior	73
3. ARTESANÍA ALIMENTARIA.....	77
3.1 Concepto de Artesanía Alimentaria	77
3.2 Situación actual y normativa de la Artesanía Alimentaria en España	79

3.3	Objetivo de su reconocimiento y categorías	82
3.4	Utilidad de la denominación, uso y alcance de la misma....	86
3.5	Requisitos y Criterios para reconocimiento	87
3.6	Algunos ejemplos de Marcas de Artesanía Alimentaria en España.....	90

4. PRODUCCIÓN ECOLÓGICA..... 99

4.1.	¿Qué es la producción ecológica?	99
4.2.	Antecedentes, Normativa y Situación actual en España y Europa	108
4.2.1.	¿Cuáles son los antecedentes de la Producción ecológica?	108
4.2.2.	Evolución de la Agricultura ecológica en España.....	110
4.2.3.	¿Cómo está regulada la producción ecológica?	112
4.3.	Etiquetado de productos ecológicos	127
4.4.	Control y certificación de la producción ecológica.....	135
4.5.	Otros Sistemas de Producción Ecológica.....	146

5. LAS ESPECIALIDADES TRADICIONALES GARANTIZADAS 159

5.1	Especialidades Tradicionales Garantizadas	159
5.2	Utilidad, uso y alcance	161
5.3	Condiciones que se deben cumplir	165
5.4	Proceso de reconocimiento. Organismos implicados en el reconocimiento	167

5.5	Proceso de control y de verificación antes de la comercialización del producto	173
5.6	Situación y Normativa nacional y autonómica de las ETG en España	174

6. OTRAS FIGURAS DE CALIDAD DIFERENCIADA DE LOS ALIMENTOS 185

6.1	La producción integrada.....	185
6.1.1.	¿Qué es la Producción Integrada?	185
6.1.2.	Antecedentes históricos, Definición y Objetivos de la Producción Integrada.....	186
6.1.3.	Situación actual y Evolución de la Producción integrada en España	190
6.1.4.	¿Cómo hacer Producción Integrada?	192
6.1.5.	¿Qué ventajas e inconvenientes aporta la Producción Integrada?.....	195
6.1.6.	¿Quién la controla y la garantiza?	196
6.1.7.	Etiquetado e Identificación de Producción Integrada	200
6.1.8.	Situación actual de los Programas de Producción Integrada en España	203
6.1.9.	Ejemplos del desarrollo de la Producción Integrada en España	207
6.2	Las marcas de calidad alimentaria	214
6.2.1.	Protocolos privados de calidad.....	214
6.2.2.	Marcas de Calidad Certificada Autonómica	222

7. NORMATIVA DE CALIDAD DIFERENCIADA..... 235

8. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS 277

1

Calidad Alimentaria Diferenciada

En el sector de la Alimentación, al igual que en otros ámbitos y sectores, está existiendo un proceso de apreciación y búsqueda de la calidad por el consumidor. Este aspecto es una cuestión bastante subjetiva, ya que además de contemplar criterios de salud, seguridad alimentaria y sabor, generalmente se consideran determinantes de la calidad aspectos tales como:

- Características específicas de los productos ligadas a su origen geográfico o zona de producción (por ejemplo un valle o montaña), una raza animal, o al método de producción (ecológico por ejemplo).
- Métodos de producción tradicionales.
- Ingredientes especiales.
- Cumplimiento de normas más exigentes que las obligatorias en materia de protección del medio ambiente y del bienestar de los animales.

Todo esto hace que los operadores de la Industria Alimentaria busquen un elemento diferenciador en sus productos para poder dar mayor calidad a los consumidores, que son cada vez más exigentes y con mayores expectativas, mediante certificaciones de sus sistemas de gestión o mediante certificaciones de sus productos.



Los Alimentos de Calidad Diferenciada son aquellos productos que están protegidos por una normativa de la UE que garantiza el cumplimiento de unos requisitos superiores a los exigidos para el resto de productos. El carácter y la calidad excepcional de algunos productos se deben tanto a su lugar de producción como a los métodos utilizados para obtenerlos y elaborarlos.

La política Europea de calidad reconoce y protege las denominaciones de determinados productos específicos que están relacionados con un territorio o con un método de producción.

Este reconocimiento se traduce en los logotipos de calidad que permiten identificar los **productos de Calidad Diferenciada** en la UE y que mediante controles específicos, garantizan, además, su autenticidad. Dos de ellos tienen connotación geográfica y el tercero se relaciona con métodos de producción tradicionales.

Esta política de calidad permite:

- Ofrecer garantías a los consumidores acerca del origen y los métodos de producción.
- Mensajes eficaces para la comercialización de estos productos y mejores posibilidades de promoción.
- Apoyar a los productores en su medio natural protegiendo sus productos de imitaciones.

En el vasto mercado europeo existe una gran riqueza y variedad de productos pero cuando un producto adquiere cierta reputación fuera de sus fronteras se puede encontrar con usurpaciones e imitaciones. Esta competencia desleal no sólo desalienta a los productores sino que también engaña a los consumidores. Por ello, en 1992, la Unión Europea creó unos sistemas conocidos como

DOP, IGP y ETG (Denominación de Origen Protegida, Indicación Geográfica Protegida y Especialidad Tradicional Garantizada) para promover y proteger productos agroalimenticios.

El carácter y la calidad excepcional de algunos productos se deben tanto a su lugar de producción como a los métodos utilizados para obtenerlos y elaborarlos.

Los logotipos correspondientes a las **Denominaciones de Origen Protegidas (DOP)** y a las **Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP)** se aplican a productos agropecuarios y alimenticios cuyas características los vinculan estrechamente con un territorio o un lugar concreto.

La **Denominación de Origen Protegida (DOP)** designa el nombre de un producto cuya producción, transformación y elaboración deben realizarse en una zona geográfica determinada, con unos conocimientos específicos reconocidos y comprobados. Un producto que lleve el logotipo **DOP**, ha demostrado que tiene unas características que sólo son posibles gracias al entorno natural y a las habilidades de los productores de la zona de producción con la que está asociado. A diferencia de la IGP, para los productos de la **DOP** se exige que **todas las fases** del proceso de producción del alimento se realicen en la zona en cuestión.

En **la Indicación Geográfica Protegida (IGP)** el vínculo con el medio geográfico sigue presente en al menos una de las etapas de la producción, de la transformación o de la elaboración. Además, el producto se puede beneficiar de una buena reputación.

La certificación **Especialidad Tradicional Garantizada (ETG)** no hace referencia al origen, sino que tiene por objeto destacar una composición tradicional del producto o un modo de producción tradicional. Es decir, está destinado a productos ligados a un método particular de producción, que tienen unas características distintivas bien por estar compuesto por ingredientes tradicionales, o bien porque se ha fabricado siguiendo métodos tradicionales.

El desarrollo de las normativas como el Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las IGP y DOP de los productos agrícolas y alimentarios, que deroga el Reglamento (CE) nº 2081/1992 y el Reglamento (CE) nº 509/2006 del Consejo sobre las ETG, que deroga el Reglamento (CE) nº 2082/1992, que no afectan ni al vino ni a las bebidas espirituosas, aclaran y simplifican los criterios para el reconocimiento de esos indicativos de calidad. A partir de su entrada en vigor, los productores de terceros países pueden participar en el sistema de denominaciones de calidad en igualdad de condiciones que los productores de países miembros de la Unión Europea.

Por último la Unión Europea también distingue con un logo de calidad a los productos procedentes de la Producción Ecológica que se puede definir de manera sencilla como un método de producción que conserva la estructura y fertilidad del suelo, fomenta un alto grado de bienestar de los animales y evita el uso de productos químicos de síntesis como fertilizantes, plaguicidas, antibióticos, etc. Los agricultores utilizan técnicas que ayudan a mantener los ecosistemas y reducir la contaminación y en la transformación de los alimentos solo puede utilizarse un número limitado y muy reducido de aditivos y auxiliares tecnológicos.

Europa distingue muchos de nuestros alimentos con los logotipos de calidad, si los conoces podrás buscarlos y encontrar origen y tradición para llevar a casa.

No se puede olvidar la **Artesanía Agroalimentaria** caracterizada por elaboraciones minoritarias valiosas dada la herencia que nos aportan, la intervención personal del artesano en la producción (saber artesano), la proscripción de determinadas maneras de producir y el uso limitado de aditivos. Existe normativa de carácter autonómico que regula los requisitos para la artesanía alimentaria y los requisitos que se exigen a los artesanos. También hay que tener en cuenta los sistemas de Producción integrada y las Marcas de Calidad, cada vez más demandadas por el consumidor.

¿Por qué existen sistemas europeos para el desarrollo y protección de productos alimenticios?

Fundamentalmente estos sistemas sirven para:

- Estimular la producción agrícola variada.
- Proteger el abuso e imitación de nombres de productos.
- Ayudar al consumidor entregándole informaciones relacionadas con el carácter específico de los productos.

1.1. Concepto y objetivos

Actualmente los consumidores otorgan mayor importancia a la calidad que a la cantidad. La demanda por parte del consumidores de alimentos de calidad diferenciada con los que se facilita mayor información relativa a la procedencia y los procesos de elaboración a los que son sometidos está dando lugar a un mayor consumo de los mismos.

La búsqueda de la Calidad diferenciada de los alimentos puede ser debida a distintos fines, como:

- Incremento del valor añadido de los alimentos y de las materias y elementos alimentarios.
- Mejora de la competitividad de los alimentos y de las materias y elementos alimentarios en el mercado global.

- Diversificación de la economía de las zonas rurales.
- Reconocimiento de los valores culturales que vinculan determinadas maneras de producción a una zona concreta.

Para conseguir estos fines descritos en el apartado anterior se establecen los siguientes objetivos para obtener una Calidad Diferenciada en los productos alimentarios:

1. Incentivar entre los operadores alimentarios el empleo de las diferentes figuras de Calidad Diferenciada.
2. Establecer medidas para favorecer las iniciativas de colaboración, asociación e interacción entre los operadores alimentarios.
3. Contribuir a la promoción de estos productos en el mercado interno e internacional.

Los sistemas de producción de productos agroalimentarios de calidad diferenciada desarrollan e implantan programas de trazabilidad y autocontrol en todas las etapas de producción, transformación, almacenamiento, distribución y comercialización de los productos como herramientas para el aseguramiento de su Calidad Diferenciada proporcionando al mismo tiempo la información demandada por los consumidores.

La publicación de nuevas normas comunitarias y nacionales refuerzan estos nuevos sistemas, subrayando la importancia de

los controles en todas las fases productivas y de comercialización, por parte de terceros, es decir, por entidades independientes.

Un producto agrícola de Calidad Diferenciada requiere una comercialización adecuada para mejorar sus oportunidades de mercado. Así mejorando la información de los consumidores sobre la existencia de estos controles y requisitos aumentará la idea de los consumidores de la disponibilidad de productos de alta calidad.

1.2. Figuras de calidad diferenciada

En función del carácter diferenciador existen distintas figuras de calidad diferenciada. Así hay que tener en cuenta los distintos factores:

1. Los métodos de producción
2. El área geográfica de producción
3. Las características del producto (composición, etc)

Tanto la Unión Europea como el Estado Español y las Comunidades Autónomas están desarrollando planes de promoción, desarrollo e implantación de los productos con calidad diferenciada. Las denominaciones geográficas de calidad.

Las principales figuras de la calidad diferenciada son:

- Las denominaciones geográficas de calidad.
- La artesanía alimentaria.
- La producción ecológica.
- Las especialidades tradicionales garantizadas.
- La producción integrada.
- Las marcas de calidad alimentaria.

Denominaciones geográficas de calidad.

Las denominaciones geográficas de calidad son:

1. Las denominaciones de origen protegidas (DOP) y las indicaciones geográficas protegidas (IGP) reguladas en el Reglamento (CE) nº 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.
2. Los vinos de la tierra y las distintas categorías de vinos de calidad producidos en una región determinada (VCPRD) que se contemplan en el Reglamento (CE) nº 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, así como en la Ley 24/2003, de la Viña y del Vino; y las de bebidas espirituosas reguladas por el Reglamento (CE) nº 1576/1989.

Las denominaciones geográficas de calidad se registrarán por:

- a) Una norma técnica o pliego de condiciones, con el contenido mínimo establecido, según los casos, en el artículo 4 del Reglamento (CE) nº 510/2006 o en el artículo 29 de la Ley 24/2003, de la Viña y del Vino: nombre de la denominación; definición expresa del producto a proteger; delimitación de la zona de producción y elaboración; especies, variedades o razas aptas para producir la materia prima; prácticas de cultivo, producción, elaboración y transformación; características y condiciones de la materia prima, en su caso; características del producto final.
- b) Un reglamento de funcionamiento, que habrá de contemplar, al menos, los aspectos siguientes:
 - a. La constitución, composición, organización administrativa y financiación del órgano de gestión, salvo, en su caso, para los vinos de pago.
 - b. El sistema de control o certificación.
 - c. Los registros.
 - d. El régimen de declaraciones y controles para asegurar la calidad, el origen y la especificidad de los productos amparados.
 - e. Los elementos específicos del etiquetado.
 - f. Los derechos y obligaciones de los inscritos en los registros.

Para cada denominación geográfica en el ámbito territorial de cada Comunidad Autónoma existirá un órgano de gestión. Se exceptúan los vinos de pago en los que se haya inscrito un solo vitivinicultor, caso en el que la forma de su gestión se determinará en su reglamento de funcionamiento. Aunque se podrá autorizar un único órgano de gestión para varias denominaciones geográficas de calidad, de acuerdo con las peculiaridades organizativas de cada sector.

Las competencias del órgano de gestión estarán limitadas a los productos protegidos por la denominación, en cualquiera de sus fases de producción, acondicionamiento, almacenaje, envasado, circulación y comercialización, y a los operadores inscritos en los registros que establezca la norma reguladora de esa denominación.

En el caso de las denominaciones de origen y denominaciones de origen calificadas de vinos y de las DOP e IGP de productos alimenticios, el órgano de gestión tendrá el carácter de corporación de derecho público y se denominará **“Consejo regulador”**.

Los consejos reguladores tienen personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines. Su funcionamiento estará sujeto al régimen de derecho privado con carácter general, a excepción de las actuaciones que supongan el ejercicio de potestades

públicas, en las cuales se someterán a las normas de derecho administrativo.

La artesanía alimentaria.

La artesanía alimentaria es la actividad de elaboración, manipulación y transformación de alimentos que, cumpliendo los requisitos que establece la normativa general correspondiente, están sujetos a unas condiciones durante todo su proceso productivo que garantizan al consumidor un producto final individualizado y con características diferenciales, obtenido gracias a las pequeñas producciones controladas por la intervención personal del artesano.

Los objetivos de la regulación de la artesanía alimentaria son:

- a) Reconocer y fomentar los valores económicos, culturales y sociales.
- b) Preservar, conservar y fomentar las empresas artesanales que elaboran alimentos, especialmente en el medio rural.

El desarrollo de los sistemas de control de la Artesanía alimentaria tiene carácter autonómico. Hay varias Comunidades Autónomas que poseen normativa al respecto, entre ellas las que más desarrollado tienen este sistema son: Aragón, Navarra, Castilla y León y Cataluña (la pionera).

Es importante resaltar que se establecerá un “Censo de actividades artesanas alimentarias” en el Registro de la artesanía alimentaria de cada Comunidad Autónoma y se establecen distintas categorías: “maestros artesanos”, “empresas artesanas”,... Los operadores de estos productos deberán respetar y cumplir unos requisitos normativos específicos tanto de producción como de materias primas.

La producción ecológica

La Agricultura Ecológica es un sistema agrario cuyo objeto es la obtención de alimentos de máxima calidad, respetando el medio ambiente y conservando la fertilidad de la tierra mediante la utilización óptima de los recursos naturales. Para ello emplea métodos de cultivos biológicos y mecánicos y evita los productos químicos de síntesis.

Los alimentos, materias y elementos alimentarios deberán cumplir con los requisitos establecidos en el Reglamento (CEE) nº 2092/91, del Consejo, de 24 de junio, sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimentarios, y sus posteriores modificaciones (A partir del 1 de Enero del 2009 derogado por el Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo de 28 de junio de 2007) y podrán utilizar en su etiquetado, presentación y publicidad las indicaciones protegidas establecido de producción ecológica de Unión europea.

El control de la normativa aplicable a los productos ecológicos en competencia de cada Comunidad Autónoma, que actuara como Autoridad competente, y de los Organismos de Control, quienes realizarán las labores de control, inspección y certificación (según Norma UNE-EN 45011).

A parte de la normativa europea existen diversos sistemas certificables privados de producción ecológica (NOP, JAS, BIO SUISE, etc.), los cuales dan un valor añadido a los productos ecológicos. Igualmente los distintos operadores de distribución alimentaria están promocionando el consumo de productos ecológicos u orgánicos, y cada vez es más habitual encontrar secciones especiales para estos productos en las zonas de vegetales y de cárnicos.



Las especialidades tradicionales garantizadas.

Según 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, y con sus disposiciones de aplicación, *especialidad tradicional garantizada* (ETG) es la mención reservada a un alimento que haya obtenido el reconocimiento de sus características específicas por parte de la Comisión Europea mediante su registro, para lo que deberá responder a un pliego de condiciones.



La producción integrada.

Se entiende por producción integrada el sistema de producción agraria medioambientalmente sostenible y de comercialización

de alimentos, materias o elementos alimentarios, constituido por un conjunto de técnicas que aseguran la conservación y mejora de la fertilidad del suelo y de la biodiversidad mediante métodos biológicos, químicos y técnicos que compatibilicen la protección del medio ambiente con la rentabilidad agraria y con las demandas sociales.

La producción integrada da respuesta a la exigencia de prácticas de cultivo que respeten el medio utilizando sistemas agrícolas de obtención de vegetales que aprovechan al máximo los recursos y los mecanismos de producción naturales

El control externo y la certificación de la producción integrada se realizarán por las entidades de certificación y control inscritas en el Registro de Entidades de Control y Certificación de Productos Agroalimentarios.

La producción integrada está regulada en España por el Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas. Existen distintos Reglamentos Técnicos Específicos para cada cultivo, que definen las prácticas agrícolas obligatorias, prohibidas y recomendadas, y para las industrias de manipulación y/o transformación de algunos de dichos productos. El cumplimiento de estas normas es vigilado por las Empresas de Certificación y Control.

En las distintas comunidades autónomas puede existir la figura del “Consejo asesor de la producción integrada” que actuará como órgano colegiado y consultivo en la elaboración de normas y en la fijación de criterios para aplicar en dicha comunidad las disposiciones sobre producción integrada, y a nivel nacional existe la Comisión Nacional de Producción Integrada como órgano colegiado.

Se trata entonces de lograr unos productos agrícolas de calidad, de manera rentable y respetando el medio ambiente. Se trata de una agricultura en la que hay que integrar todos los factores del cultivo y no exclusivamente la lucha contra las plagas.

Las marcas de calidad alimentaria

Los alimentos que poseen marcas comerciales de calidad diferenciada serán creados y registrados según la normativa general sobre marcas (Ley 17/2001 de Marcas, BOE 8/12/2001), siendo el Organismo competente, a nivel nacional, la Oficina Española de Patentes y Marcas.

Existen gran variedades marcas de calidad alimentaria, unas basadas en sistema de gestión y protocolos privados (EUREPGAP, QS, NATURE’S CHOICE, BRC, IFS, UNE-EN 155000, entre otras) y otras, procedentes de la diferenciación de las Comunidades

Autónomas (“Calidad Certificada” de Andalucía, “Alimentos de Calidad Diferenciada” de Castilla-La Mancha, Alimentos de calidad de Galicia, etc.).

Sistema Geográfico de la Calidad Diferenciada

En el año 2008 el Ministerio de Agricultura y Alimentación, actualmente, Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, ha creado el Sistema Geográfico de la Calidad Diferenciada, servicio especializado que permite editar mapas temáticos de los diferentes productos de calidad diferenciada.

El Sistema recoge las áreas de las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas Protegidas, así como la georreferenciación de las industrias agroalimentarias asociadas a las mismas. Asimismo, facilita información sobre las industrias adscritas a estas figuras de calidad, dirección, descripción de sus productos (catálogo), servicios (restauración, hostelería), así como un servicio de funcionalidad avanzada como la elaboración de rutas dinámicas de turismo agroalimentario.

1.3. Obligaciones de los operadores alimentarios

Los operadores alimentarios que, con carácter voluntario, pretendan utilizar alguna de las figuras de calidad diferenciada deberán cumplir, además de las obligaciones generales sobre calidad estándar y conformidad de los alimentos, la normativa específica que regule la correspondiente figura de calidad diferenciada.

A nivel general dentro de estas obligaciones, es importante resaltar el **Control de la documentación justificativa** para las inspecciones realizadas por las Entidades de Certificación. Esta documentación deber ser mantenida y cumplimentada, y podrá ser demandada por las Autoridades competentes, Organismos de Control o Entidades de Certificación.

Además es importante destacar la **Comunicación e Información mutua** que debe existir entre los operadores y elaboradores alimentarios y las respectivas administraciones (Autoridades competente y Organismos de control). Dentro de esta comunicación se debe tener en cuenta la información a las autoridades competentes de cualquier **incidencia** en las prácticas y requisitos establecidos por las normativas. En el caso de que exista **irregularidades** el operador podrá ser sometido a inspecciones y controles, e incluso a la retirada de la certificación.

Igualmente, los operadores **deberán permitir y colaborar en los controles** que, de acuerdo con lo previsto en las distintas normativas aplicables, se realicen sobre las explotaciones o la actividad que desarrollen.

Respecto de la **utilización de logotipo y etiquetados** de las distintas figuras de calidad diferenciada, los operadores y elaboradores deberán hacer buen uso de la identificación correspondiente.

Los operadores deberán también:

- Inscribir sus instalaciones en los registros correspondientes en cada Comunidad Autónoma, según las condiciones y con las exenciones que se establezcan reglamentariamente.
- Realizar un plan de control de calidad interno que contemple al menos los procedimientos, la periodicidad y la frecuencia de las tomas de muestras, las especificaciones y el destino de los productos en caso de que no se ajusten a la normativa, si estas fueran necesarias. Este plan también habrá de justificar la necesidad o no de que los operadores dispongan de un laboratorio de control.
- Deberán disponer de un sistema de registro y tratamiento de las reclamaciones, si fuera necesario, y un sistema de retirada rápida de productos no conformes que se hallen en el circuito de distribución o comercialización.

- Tener un sistema de aseguramiento de la trazabilidad de los productos y las materias y elementos para la producción y comercialización y sus correspondientes registros y documentación.
- Tener un sistema de identificación de los de productos alimentarios o las materias y elementos para la producción y comercialización alimentarias acabados, susceptibles de ser comercializados con destino al receptor o consumidor final, habrán de estar convenientemente identificados mediante el etiquetado reglamentario.

En el caso de **Producción Integrada** existen una serie de requisitos especiales de las obligaciones de los operadores:

- a) Fomentar la formación en esta materia del personal a su cargo que desarrolle las distintas tareas. En el caso de producción integrada es un punto importante.
- b) Disponer de los servicios técnicos competentes, responsables de dirigir y controlar el cumplimiento de las normas de producción aplicables en el ejercicio de la actividad de que se trate.
- c) 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 producción integrada.

- d) 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.
- e) 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.
- f) Identificar el producto de acuerdo con normas de producción integrada en las fases de producción y comercialización en que intervengan.
- g) 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.
- h) Adoptar medidas correctoras que resuelvan irregularidades detectadas por los órganos o entidades de control en la producción o comercialización.

2

Denominaciones geográficas de calidad

31

2.1. Denominaciones geográficas de calidad

Las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas constituyen el sistema utilizado en nuestro país para el reconocimiento de una calidad superior, consecuencia de características propias y diferenciales, debidas al medio geográfico en el que se producen las materias primas, se elaboran los productos, y a la influencia del factor humano que participa en las mismas.

La certificación Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) no hace referencia al origen, sino que tiene por objeto destacar una composición tradicional del producto o un modo de producción tradicional.

El Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre protección de las indicaciones geográficas y de

las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, establece las definiciones de Denominación de Origen Protegida (DOP) y de Indicación Geográfica Protegida (IGP). Estas son las dos figuras de protección que se aplican a los productos agrícolas y alimenticios diferentes del vino y de las bebidas espirituosas.

Así, en dicho Reglamento se define una **Denominación de Origen Protegida “DOP”** como “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,
- Cuya calidad o características se deben 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.



Figura 2.1.- Logotipo europeo de Denominación de Origen Protegida (DOP).

Y una **Indicación Geográfica Protegida “IGP”** como: “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,
- Que posea una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda atribuirse a dicho origen geográfico, y
- Cuya producción, transformación o elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada.



Figura 2.2.- Logotipo europeo de Indicación Geográfica Protegida (IGP).

Además, el Reglamento (CE) nº 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, establece disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las Indicaciones Geográficas y las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.

¿Qué tienen en común una DOP y una IGP?

Una DOP y una IGP tienen en común dos características:

Que poseen un nombre geográfico (región, comarca o lugar) que se aplica al producto agrícola o alimenticio que procede de esa zona geográfica.

Que existe un vínculo o relación causa-efecto entre las características específicas del producto y el medio geográfico de la zona.

¿Qué diferencias hay entre una DOP y una IGP?

Existen dos diferencias fundamentales:

En un producto con DOP la producción, la transformación y la elaboración se realiza en la misma zona geográfica, sin embargo en un producto con IGP no es obligatorio que todas las fases se realicen en la misma zona geográfica.

En un producto con DOP el vínculo es más estricto que en uno con IGP.

¿Es lo mismo una Denominación de Origen (DO) que una Denominación de Origen Protegida (DOP)?

Antes de la entrada de España en la Unión Europea sólo existía el término “Denominación de Origen”. En la actualidad se pueden utilizar indistintamente los términos “Denominación de Origen” o “Denominación de Origen Protegida”. La Orden de 25 de enero de 1994 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, precisa la correspondencia entre la legislación española y la comunitaria en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los productos agroalimentarios, y establece la equivalencia entre “Denominación de Origen” y “Denominación de Origen Protegida”. El término “Denominación de Origen” se podrá seguir utilizando hasta el 1 de mayo de 2009.

¿Es lo mismo una Denominación Específica (DE) que una Indicación Geográfica Protegida (IGP)?

Antes de la entrada de España en la Unión Europea sólo existía el término “Denominación Específica”. En la actualidad se pueden utilizar indistintamente los términos “Denominación Específica” o “Indicación Geográfica Protegida”. La Orden de 25 de enero de 1994 por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) 2081/92 en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los productos agroalimentarios, y establece la equivalencia entre “Denominación Específica” e “Indicación Geográfica Protegida”. El término “Denominación Específica” se podrá seguir utilizando hasta el 1 de mayo de 2009.

El Reglamento (CE) 1493/99, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, contempla el concepto de VCPRD y define “región determinada” como un área o conjunto de áreas vitícolas que produzcan vinos con características cualitativas especiales y cuyo nombre se utilice para designar vcprd.

También esta norma comunitaria reconoce “CAVA” y “MANZANILLA” como nombres de regiones determinadas delimitadas por España.

Denominaciones en Vinos y Bebidas espirituosas

Las posibles categorías de **VCPRD** (vinos de calidad producidos en regiones determinadas) son:

- vlcpd: vinos de licor de calidad producidos en regiones determinadas.
- vecprd: vinos espumosos de calidad producidos en regiones determinadas.
- vacprd: vinos de aguja de calidad producidos en regiones determinadas.
- vcprd: el resto de tipos de vinos.

La nueva Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, define el llamado “Sistema de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos” que se estructura en los siguientes niveles:

a) Dentro de los vinos de mesa:

- Vinos de mesa.
- Vinos con derecho a la mención tradicional “vino de la tierra” (según la legislación vigente pueden ser vinos de mesa, de licor, de aguja y de uva sobremadura).

b) Dentro de los vcprd:

- Vinos de calidad con indicación geográfica.
- Vinos con denominación de origen (DO).
- Vinos con denominación de origen calificada (DOCa).
- Vinos de pagos.

La Denominación “Cava” tiene a todos los efectos la consideración de DO.

La Ley define los siguientes conceptos:

- **Vino de mesa con derecho a la mención tradicional “vino de la tierra”** es el que ha sido delimitado teniendo en cuenta unas determinadas condiciones ambientales y de cultivo que puedan conferir a los vinos características específicas.
- **Vinos de calidad con indicación geográfica** es el producido y elaborado en una región, comarca, localidad o lugar determinado con uvas procedentes de los mismos, cuya calidad, reputación o características se deban al medio geográfico, al factor humano o a ambos, en lo que se refiere a la producción de la uva, a la elaboración del vino o a su envejecimiento.
- **Denominación de origen (DO)** es el nombre de una región, comarca, localidad o lugar determinado que haya sido reconocido administrativamente para designar vinos que cumplan las siguientes condiciones:

- haber sido elaborados en la región, comarca, localidad o lugar determinados con uvas procedentes de los mismos;
- disfrutar de un elevado prestigio en el tráfico comercial en atención a su origen;
- y cuya calidad y características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico que incluye los factores naturales y humanos.
- Además, han de haber transcurrido, al menos, cinco años desde su reconocimiento como vino de calidad con indicación geográfica.

- **Denominación de origen calificada (DOCa):** deberá cumplir, además de los requisitos exigibles a las denominaciones de origen, los siguientes:
 - Que hayan transcurrido, al menos, diez años desde su reconocimiento como Denominación de Origen.
 - Se comercialice todo el vino embotellado desde bodegas inscritas y ubicadas en la zona geográfica delimitada.
 - Cuento con un sistema de control desde la producción hasta la comercialización respecto a calidad y cantidad, que incluya un control físico-químico y organoléptico por lotes homogéneos de volumen limitado.
 - Está prohibida la coexistencia en la misma bodega con vinos sin derecho a la DOCa, salvo vinos de pagos calificados ubicados en su territorio.

- Ha de disponer de una delimitación cartográfica, por municipios, de los terrenos aptos para producir vinos con derecho a la DOCa.
- **Vinos de Pagos:** son los originarios de un “pago” entendiéndose por tal el paraje o sitio rural con características edáficas y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno, conocido con un nombre vinculado de forma tradicional y notoria al cultivo de los viñedos de los que se obtienen vinos con rasgos y cualidades singulares y cuya extensión máxima será limitada reglamentariamente por la Administración competente, de acuerdo con las características propias de cada Comunidad Autónoma, y no podrá ser igual ni superior a la de ninguno de los términos municipales en cuyo territorio o territorios, si fueren más de uno, se ubique.

Se entiende que existe vinculación notoria con el cultivo de los viñedos, cuando el nombre del pago venga siendo utilizado de forma habitual en el mercado para identificar los vinos obtenidos en aquél durante un período mínimo de cinco años.

En caso de que la totalidad del pago se encuentre incluida en el ámbito territorial de una denominación de origen calificada, podrá recibir el nombre de “pago calificado”, y los vinos producidos en él se denominarán “de pago calificado”, siempre que acredite que cumple los requisitos exigidos a los vinos de la Denominación de Origen calificada y se encuentra inscrito en la misma.

Además, la producción de uva, elaboración y embotellado (con excepciones) deberán realizarse dentro del pago. Y habrá de contarse con un sistema de calidad integral que cumpla, al menos, los requisitos de una DOCa.

El Reglamento (CEE) 1576/89, sobre definición, designación y presentación de las bebidas espirituosas, introduce el concepto de **Denominaciones Geográficas** y establece un listado de ellas que pueden sustituir o completar las denominaciones usadas para designar cada producto. Dichas denominaciones se reservan a las bebidas espirituosas cuya fase de producción, durante la cual adquieren su carácter y cualidades definitivas, haya tenido lugar en la zona geográfica invocada.

2.2. Utilidad de la denominación, uso y alcance de la misma

En el vasto mercado europeo existe una gran riqueza y variedad de productos pero cuando un producto adquiere cierta reputación fuera de sus fronteras se puede encontrar con usurpaciones e imitaciones. Esta competencia desleal no solo desalienta a los productores sino que también engaña a los consumidores. Por ello, en 1992, la Unión Europea creó unos sistemas conocidos como DOP, IGP y ETG (Denominación de Origen Protegida, Indicación

Geográfica Protegida y Especialidad Tradicional Garantizada) para promover y proteger productos agroalimentarios.

¿Por qué existen sistemas europeos para el desarrollo y protección de productos alimentarios?

- Para estimular la producción agrícola variada.
- Para proteger el abuso e imitación de nombres de productos.
- Para ayudar al consumidor entregándole informaciones relacionadas con el carácter específico de los productos.

El Reglamento (CE) nº 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 adopta disposiciones sobre los productos agrícolas y los productos alimenticios (excepción hecha de los productos que dependen del sector vitivinícola, salvo los vinagres de vino) procedentes de zonas geográficas delimitadas. Cuando existe un vínculo entre las características de algunos productos y su origen geográfico, éstos pueden beneficiarse, bien de la indicación geográfica protegida (IGP) bien de la denominación de origen protegida (DOP). El empleo de los símbolos comunitarios correspondientes en el etiquetado de los productos en cuestión permitirá a los consumidores disponer de una información clara y sucinta sobre su origen. Por otro lado, la introducción de esas

dos menciones puede resultar muy beneficiosa para el mundo rural, especialmente para las zonas menos favorecidas y más apartadas, al asegurar la mejora de la renta de los agricultores y el asentamiento de la población rural en esas zonas.

¿De qué productos se trata?

- Productos cubiertos por los Reglamentos (CEE) nº 510/06 (DOP e IGP) y (CEE) nº 509/06 (ETG)
 - Carne fresca (y despojos)
 - Productos a base de carne (calentada, salada, ahumada, etc.)
 - Quesos
 - Otros productos de origen animal (huevos, miel, productos lácteos diversos, excepto mantequilla, etc.)
 - Materias grasas (mantequilla, margarina, aceites, etc.)
 - Frutas, hortalizas, cereales en estado natural o transformados
 - Pescados, moluscos, crustáceos frescos y productos a base de ...
 - Cervezas
 - Bebidas a base de extractos de plantas
 - Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería
 - Otros
 - productos agrícolas

- Productos cubiertos solamente por el reglamento (CEE) nº 510/06 (DOP e IGP)
 - Aguas minerales naturales y aguas de manantial
 - Gomas y resinas naturales
 - Aceites esenciales
 - Heno
 - Corcho
 - Cochinilla (producto bruto de origen animal)

Denominación de Origen Protegida (DOP)/Indicación Geográfica Protegida (IGP):

	Quesos
	Productos a base de carne
	Carne fresca (y despojos)
	Pescados, moluscos, crustáceos frescos y productos a base de ellos
	Otros productos de origen animal (huevos, miel, productos lácteos diversos, excepto mantequilla, etc.)

	Aceites y grasas / aceites de oliva
	Aceitunas de mesa
	Frutas, verduras y cereales
	Pan, pastelería, bizcochos, golosinas, pasteles y otros productos de panadería
	Cerveza
	Otras bebidas
	Productos no alimenticios y otros
	Otros productos del anexo I (especias, etc.)

En la Unión Europea se describen todas las características y denominaciones de cada producto sujeto a estas indicaciones. En la Figura 2.3 se muestra la ficha de la DOP del Queso de Cabrales de España.

AGRICULTURA <i>Política de Calidad</i>	
NOMBRE DEL PRODUCTO:	Cabrales
CATEGORÍA:	Quesos
SUB-CATEGORÍA:	Queso
SISTEMA DE PROTECCIÓN:	DOP
AGRUPACIÓN DE PRODUCTORES:	Consejo Regulador de la D.O. "Cabrales"
DIRECCIÓN:	Carretera General, s/n 33555 Carreña (Asturias)
PAIS:	España
ORGANISMO DE INSPECCIÓN:	Consejo Regulador de la D.O. "Cabrales"
DIRECCIÓN:	Carretera General, s/n 33555 Carreña (Asturias)
PAIS:	España

Figura 2.3.

Ficha de la "Denominación de Origen Protegida (DOP) de Queso de Cabrales en España.

(Fuente: Registros de DOP. Política de Calidad. Agricultura. Comisión Europea. Europa)

En España existen productos agroalimentarios cuya producción se extiende a una única Comunidad Autónoma (Figura 2.4) y otros que se extiende a más de una Comunidad (Figura 2.5).

DENOMINACIONES DE ORIGEN (D.O.P.) E INDICACIONES GEOGRÁFICAS (I.G.P.) DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS cuya zona de producción se extiende a sólo una Comunidad Autónoma

ANDALUCÍA		
Queso de Manchego	Queso de Murcia	Queso de Zamora
Queso de Tetilla	Queso de Cebrinos	Queso de León
Queso de Soria	Queso de Cantabria	Queso de Burgos
Queso de Segorbe	Queso de Navarra	Queso de La Rioja
Queso de Cantabria	Queso de Castilla-La Mancha	Queso de Castilla y León
Queso de Aragón	Queso de Cataluña	Queso de Galicia
Queso de Murcia	Queso de Aragón	Queso de Extremadura
ARAGÓN		
PRINCIPADO DE ASTURIAS		
ISLAS BALEARES		
CANARIAS		
CANTABRIA		
CASTILLA-LA MANCHA		
CASTILLA Y LEÓN		
CATALUÑA		
EXTREMADURA		
GALICIA		
COMUNIDADES UNIDAS DE BARCELONA		
REGION DE MURCIA		
COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA		
LA RIOJA		
PAIS VASCO		
COMUNIDAD VALENCIANA		

Figura 2.4.

Denominaciones de Origen (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) cuya zona de producción se extiende a una única Comunidad (Fuente: Secretaría General de Agricultura y Alimentación. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Datos estadísticos 2005)

DENOMINACIONES DE ORIGEN (D.O.P.) E INDICACIONES GEOGRÁFICAS (I.G.P.) DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS cuya zona de producción se extiende a más de una Comunidad Autónoma

CASTILLA-LA MANCHA Y MURCIA	- DOP CALSERRA
PAIS VASCO Y NAVARRA	- DOP IDAZAVAL
CASTILLA Y LEÓN, CASTILLA-LA MANCHA, ANDALUCÍA Y EXTREMADURA	- DOP BQUBRID
NAVARRA, LA RIOJA Y ARAGÓN	- DOP ESPÁRRAGO DE NAVARRA
ANDALUCÍA, CASTILLA-LA MANCHA, CASTILLA Y LEÓN, EXTREMADURA, LA RIOJA Y MADRID	- DOP CARNE DE VEJA
ANDALUCÍA Y EXTREMADURA	- DOP JAMÓN DE HUELVA

Figura 2.5.

Denominaciones de Origen Protegida (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) cuya zona de producción se extiende a más de una Comunidad (Fuente: Secretaría General de Agricultura y Alimentación. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Datos estadísticos 2005)

A continuación se detallan los datos de las distintas DOP e IGP del 2005 comunicados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, clasificados en productos cárnicos, productos lácteos, productos de la pesca, productos de origen vegetal y otros productos.

PRODUCTOS CÁRNICOS

AÑO 2005

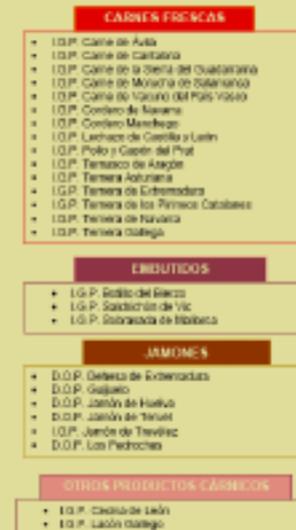


Figura 2.6.

DOP e IGP de productos cárnicos (Fuente: Secretaría General de Agricultura y Alimentación. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Datos estadísticos 2005)

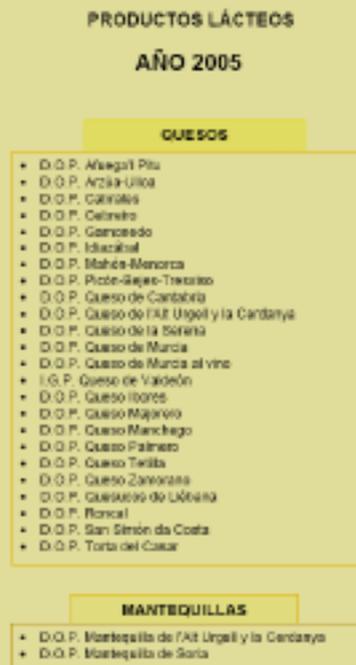


Figura 2.7.

DOP e IGP de productos lácteos (Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Datos estadísticos 2005)

PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA

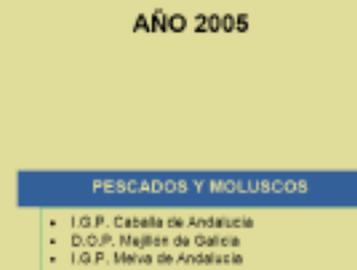


Figura 2.8.

DOP e IGP de productos de la pesca (Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Datos estadísticos 2005)



Figura 2.9.

DOP e IGP de productos vegetales (Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Datos estadísticos 2005)

OTROS PRODUCTOS CON
D.O.P. o I.G.P.

AÑO 2005



Figura 2.10.

DOP e IGP de Otros productos (mieles, panadería y repostería, sidra) (Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Datos estadísticos 2005)

En la Figura 2.11 se muestran los datos del registro y comercialización de los productos agroalimentarios con DOP e IGP en el año 2005.

En los últimos 20 años ha existido un incremento progresivo en el número de denominaciones bajo DOP o IGP, incrementando es más de 10 veces en este período (ver Figura 2.12).

PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS AMPARADOS POR D.O.P. E I.G.P.
DATOS DE REGISTRO Y COMERCIALIZACIÓN
AÑO 2005

Producto	Número de Denominaciones	SUPERFICIE O Nº DE CABEZA REVISADAS		Número de Industrias inscritas	VOLUMEN COMERCIALIZADO CON DENOMINACIÓN (Ton./Países/EU)
		Nº	Cabezas Productoras (t)		
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	22	430.035		598 (3)	27.665
ARROZ	5	14.571		29	21.667
CARNES FRESCAS	13		438.314	223 (3)	33.499
CONDIMENTOS Y ESPECIAS	5	1.452		22 (3)	1.657
DERIVADOS	5			44	2.797
FRUTAS	76	44.883		238	106.379
INDUSTRIALES	19	5.305		142	15.366
JARONES	6		1.881.526	275	1.156.645 (4)
LEGUMBRES	7	1.382		87	436
MARISCOS	2		9.345	1	422
PESCADOS Y MARISCOS	5			14	2.650
MEL	3		92.942	79	369
DERIVADOS PRODUCTOS CÁRNICOS	2			48	565
PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	9			124	10.452
QUESOS	24		1.287.812	418	27.092
MORSA	1	430		18	2.430 (5)
TOTAL	138				

(1) En JARONES y QUESOS, industria registrada con destino a la denominación. En MEL, número de colmenas inscritas. En CONDIMENTOS Y ESPECIAS, industria exportadora.
(2) En ARROZES, industria y producto. En QUESOS, industria y tipo de leche.
(3) En JARONES, número de parcelas. En MORSAS.

Figura 2.11.

Datos de Registro y Comercialización de los productos amparado por DOP e IGP en España en el 2005 (Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Datos estadísticos 2005)

PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS AMPARADOS POR D.O.P.s E I.G.P.s
Evolución del número de Denominaciones

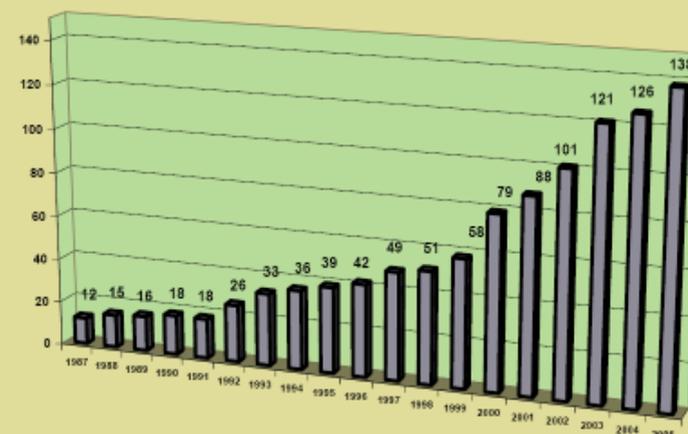


Figura 2.12.

Evolución en el número de Denominaciones de productos agroalimentarios amparados por DOP e IGP (Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Datos estadísticos 2005)

2.3. Condiciones que se deben cumplir

Los dos niveles de referencia geográfica son distintos: la DOP designa la denominación de un producto cuya producción, transformación y elaboración deben tener lugar en una zona geográfica determinada, con una especialización reconocida y comprobada (por ejemplo: «Mozzarella di Bufala Campana»). La

IGP indica el vínculo con el territorio en, al menos, una de las fases de producción, transformación o elaboración («Turrón de Alicante»). Por lo tanto, el vínculo con el territorio es más fuerte en el primer caso.

Las denominaciones genéricas, es decir, aquellas que, aunque se refieran al lugar o a la región donde se fabricó o comercializó inicialmente el producto, designan el nombre común de un producto en la Comunidad («Mostaza de Dijon»), no pueden ser registradas.

No puede registrarse tampoco ningún nombre en conflicto con el nombre de una variedad vegetal o de una raza animal y que pueda inducir a error al consumidor en cuanto al verdadero origen del producto.

El registro de una denominación homónima o parcialmente homónima de una denominación ya registrada de acuerdo con el presente Reglamento deberá tener en cuenta los usos locales y tradicionales y los riesgos reales de confusión.

Una DOP o una IGP no se registrarán cuando la fama de una marca, su notoriedad y la duración de su uso pueda inducir a error al consumidor en cuanto a la verdadera identidad del producto.

Pliego de condiciones

Para tener derecho a una DOP o a una IGP, un producto agrícola o alimenticio debe ajustarse a un pliego de condiciones que debe incluir los siguientes elementos:

- el nombre con la denominación de origen o la indicación geográfica;
- la **descripción del producto y las principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas**;
- la delimitación de la **zona geográfica** (en el caso de España se puede delimitar a una Comunidad Autónoma o a varias Comunidades);
- los **elementos que prueban** que el producto es originario de esa zona geográfica;
- los elementos que justifican el **vínculo** entre el producto y el medio geográfico;
- la descripción del **método de obtención del producto** y, en su caso, los métodos locales, cabales y constantes, así como información sobre el envasado realizado en la zona geográfica delimitada para salvaguardar la calidad o garantizar el origen o asegurar el control;
- el nombre y la dirección de las **autoridades u organismos** encargados de verificar el cumplimiento de lo indicado en el pliego de condiciones (en el caso de España son los distintos Consejos Reguladores);

- cualquier **norma específica de etiquetado** para el producto en cuestión;
- los posibles requisitos que deban cumplirse en virtud de disposiciones comunitarias o nacionales.

A continuación se muestra un ejemplo de un pliego de condiciones de un producto agroalimentario español:



QUESO DE CABRALES

Descripción

Queso de pasta azul elaborado con leche cruda de vaca, oveja o cabra, o bien mezcla de dos o de los tres tipos de leche, que en todo caso será entera, sin conservador alguno y con una composición equilibrada en grasa y proteínas conforme a las diferentes características productivas estacionales. El Cabrales es un queso graso (45% mínimo de materia grasa/extracto seco) y con una maduración de al menos dos meses contados a partir de la fecha de elaboración de la cuajada.

Las características medias del queso al término de su maduración serán las siguientes:

Características	
Forma:	Cilíndrica con caras sensiblemente planas
Altura:	De 7 a 15 centímetros
Peso y diámetro:	Variables
Corteza:	Blanda, delgada, untuosa, gris con zonas amarillo-rojizas
Pasta:	Consistencia untuosa, aunque con diferente grado de cohesión, según la mayor o menor fermentación del queso. Compacta y sin ojos. Color blanco con zonas y vetas de color azul-verdoso
Sabor:	levemente picante, más acusado cuando está elaborado con leche de oveja o cabra puras o mezcla
Grasa:	No inferior a 45 % sobre el extracto seco
Humedad:	Mínima del 30 %

Pese a que el Reglamento permite la tradicional presentación con envoltura de hojas de 'piágano' (*Acer pseudoplatanus*), el Consejo Regulador ha decidido posteriormente no autorizar esa presentación, exigiendo el empleo de un papel especial de uso alimentario que lleva dibujadas las hojas de 'piágano'

Zona Geográfica

La zona de producción de leche apta para la elaboración de queso Cabrales está constituida por los pueblos de Arangas, Arenas, Asiego, Berodia, Bulnes, Camarmeña, Canales, Carreña, Escobar, Inguanzo,

La Molina, La Salce, Ortiguero, Pandiello, Puertas, Poo, Sotres y Tielve del Concejo (municipio) de Cabrales y Oceño, Cáraves y Rozagás del municipio de Peñamellera Alta, enclavadas en la zona de Picos de Europa de la provincia de Asturias.



Las zonas de elaboración y maduración coinciden con la de producción

Método de Obtención

En la elaboración se utiliza leche cruda de cabra, oveja y vaca en determinadas épocas (fundamentalmente primavera y verano) o exclusivamente vaca a lo largo del año. La coagulación de la leche se provoca con cuajo natural de cabrito o con cuajo en polvo, añadiendo poca cantidad para que la coagulación sea lenta, debiendo permanecer la leche a una temperatura entre 22º y 23º C, durante un tiempo mínimo de 1 hora, a fin de conseguir una cuajada mixta ácido-láctica, siendo el tiempo normal de coagulación de 2 a 3 horas.

El corte o rompimiento de la cuajada se hace con suavidad para reducirle a trozos de 1 a 2 cm. de diámetro, de forma redondeada y la mayor regularidad posible.

Después del desuerado se moldea introduciendo la cuajada en los "arnios" (moldes cilíndricos) donde permanecen de 2 a 4 días, volteándolos un par de veces para que se produzca un autoprensado. A continuación se salan, espolvoreando con sal seca la cara superior, y

dejándolo así durante doce horas, después de las cuales se voltea y se sala por la otra cara, dejándolo otras doce horas, procediendo luego al desmoldado de las piezas.

Después de un oreado de unos quince días se llevan a las cuevas naturales donde se realiza la maduración.

En este queso no es necesaria la adición, como ocurre en la mayoría de los quesos azules, de esporas de Penicilina, ya que su siembra se produce de forma natural y espontánea en las cuevas de maduración, en las que además existen unas condiciones de humedad y temperatura que favorecen su desarrollo. Para conseguir una maduración adecuada el queso debe permanecer en la cueva durante 2 a 5 meses, colocados en estanterías de madera ("talameras") durante ese tiempo se realizan volteos y limpiezas de la corteza periódicamente.

Vinculo

a) Histórico

- Los pastos alpinos de este territorio -los situados en altitudes superiores a los 800 metros- han sido tradicionalmente aprovechados en el estío por una Ganadera procedente, en general, de los pueblos limítrofes de los Picos y situados en altitudes inferiores dada la naturaleza jurídica de estos Pastos.
- Estas circunstancias y el alejamiento de los centros de consumo por las difíciles comunicaciones, han propiciado desde tiempo

inmemorial la transformación de la leche en queso por los propios pastores.

- Encontramos testimonios sobre el queso Cabrales en los escritos de Javellanos (siglo XVIII) y González Solís indica que en la Exposición Agrícola de Madrid (1857) se presentaron, entre otros productos asturianos, quesos de Cabrales.

b) Natural

- Orografía

La zona de producción recuerda una especie de triángulo invertido, cerca de cuyo vértice inferior se encuentra el Naranjo de Bulnes o Pico Urriellu, que supera los 2.500 metros de altitud, en pleno macizo central de los Picos de Europa, que ocupa su mitad sur. En el centro se encuentra la depresión Arenas-Poo-Carreña, con altitud inferior a los 200 m. que está cerrada al norte por la Sierra del Cuera, de alturas inferiores a las de los Picos, con un máximo de 1.315 metros en Turbina.

- Suelos

El substrato geológico de la zona corresponde en su mayoría a terrenos carboníferos, con calizas e intercalaciones de pizarras. Los dos tipos fundamentales de suelos son los síliceos formados principalmente sobre pizarras, cuarcitas y conglomerados, y los suelos calizos (litosuelos calizos y rendsinas).

- Clima

La orografía de la zona influye directamente en el clima, tanto las precipitaciones como las temperaturas. El clima se considera hiperhúmedo, con precipitaciones superiores a los 1.400 l/m² anuales, que pueden alcanzar más de 2.000 l/m² en las zonas más elevadas de las montañas de los Picos de Europa, y mínimas en las laderas de la Sierra del Cuera, con excedentes hídricos todo el año. La temperatura tiene una gran variabilidad, dependiendo de la altura; no sobrepasa los 0º C de media anual en la zona de montaña y mantiene una temperatura mucho más templada en la media montaña y en los valles de los ríos, con una media entre los 6 y 8 grados, no produciéndose las grandes variaciones que tienen lugar en las zonas de mayor altura.

- Hidrografía

La zona de producción está constituida en su mayor parte por tierras de alta montaña, con una amplia red de cauces fluviales entre los que destaca el río Acres, al que vierten sus aguas el Castaño y el Dude, además de otros menores, lo que da lugar a un abigarrado conjunto de valles en cuyas laderas se asientan praderías a diferentes actitudes.

- Flora

La característica más notable que tienen las especies herbáceas o a veces arbustivas de la zona de Cabrales, es su rusticidad,

junto con su valor nutritivo. Se trata de especies perfectamente adaptadas a las condiciones del substrato calizo, al clima extremo y al pastoreo.

Desde el punto de vista pascícola cabe la división de la zona de producción de Cabrales en dos áreas bien diferenciadas:

- Zonas bajas: de elevada producción pratense, buenas gramíneas forrajeras, prados de siega en su mayoría y de siega-diente. Clima benigno.
- Zonas altas: producción más escasa, mejor calidad forrajera y pastizales de diente aunque pueden existir algunas áreas de siega-diente. Clima muy extremo, típico de montaña.

- Las zonas bajas basan su economía en la leche mientras que las altas en la producción de queso

Datos sobre el Consejo Regulador: Consejo Regulador de la D.O.P. 'CABRALES'

2.4. Solicitud de reconocimiento. Proceso de reconocimiento. Organismos implicados en el reconocimiento

¿Que deben hacer los productores y procesadores para registrar un nombre de producto?

- Un grupo de productores debe definir el producto de acuerdo con especificaciones bien precisas.
- La aplicación, inclusive las especificaciones, deben ser enviadas a las autoridades nacionales competentes.
- Estudio a nivel nacional y posteriormente transmitido a la Comisión.

A continuación se detallan las autoridades competentes para el control de las DOP y las IGP a nivel nacional y autonómico:

Autoridades de ámbito Nacional	MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN Secretaría General de Agricultura y Alimentación Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria
Autoridades de ámbito autonómico	JUNTA DE ANDALUCÍA Consejería de Agricultura y Pesca Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria
	DIPUTACIÓN GENERAL DE ARAGÓN Departamento de Agricultura y Alimentación Dirección General de Fomento Agroalimentario

	PRINCIPADO DE ASTURIAS Consejería de Medio Rural y Pesca
	COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LAS ISLAS BALEARES Consejería de Agricultura y Pesca Dirección General de Agricultura
	GOBIERNO DE CANARIAS Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria
	GOBIERNO DE CANTABRIA Oficina de Calidad Alimentaria (ODECA)
	JUNTA DE COMUNIDADES DE CASTILLA-LA MANCHA Consejería de Agricultura Dirección General de Mercados Alimentarios
	JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
	GENERALIDAT DE CATALUNYA Secretaria de la Direcció Generalde Producció, Innovació i Indústries Agroalimentàries
	JUNTA DE EXTREMADURA Consejería de Economía y Trabajo Dirección General de Comercio
	XUNTA DE GALICIA Consellería del Medio Rural Dirección General de Producción, Industrias y Calidad Agroalimentaria
	GOBIERNO DE LA RIOJA Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico Instituto de Calidad de La Rioja
	COMUNIDAD DE MADRID Consejería de Economía e Innovación Tecnológica Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rura

	COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA Consejería de Agricultura y Agua Dirección General de Industrias y Asociacionismo Agrario
	GOBIERNO DE NAVARRA Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación Dirección General de Desarrollo Rural
	GOBIERNO VASCO Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación Dirección de Calidad Alimentaria
	GENERALIDAD VALENCIANA Instituto Valenciano de Calidad Agroalimentaria Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación

La solicitud se dirige al Estado miembro en cuyo territorio se encuentra la zona geográfica. El Estado miembro la examina e inicia un procedimiento nacional de oposición, garantizando una publicidad adecuada y concediendo un plazo durante el cual cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y esté establecida o resida en su territorio pueda oponerse a la solicitud. Si el Estado miembro considera que la solicitud es aceptable, remitirá a la Comisión el documento único, junto con una declaración en la que se indicará que se cumplen todas las condiciones necesarias.

Cuando la solicitud de registro se refiera a una zona geográfica situada en un tercer país, se dirigirá a la Comisión directamente o a través de las autoridades de ese tercer país.

En España, se pueden dar dos situaciones en el caso de las solicitudes:

- » Si la DOP/IGP afecta a una única Comunidad Autónoma, se solicita al órgano competente de la respectiva Comunidad Autónoma.
- » Si la DOP/IGP afecta a más de una Comunidad Autónoma, se solicita al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación.

Solicitud de registro

La solicitud de registro sólo puede ser presentada por una agrupación de productores o de transformadores, o, excepcionalmente, por una persona jurídica o física. En el caso de las denominaciones que designen una zona geográfica transfronteriza, varias agrupaciones podrán presentar una solicitud conjunta. Excepcionalmente, y bajo determinados requisitos, una persona física o jurídica podrá ser considerada como agrupación.

La solicitud de registro debe incluir:

- el nombre y la dirección de la agrupación solicitante;
- el pliego de condiciones;

- un documento único donde figuren los elementos principales del pliego de condiciones y una descripción del vínculo del producto con el medio geográfico de procedencia.

- Procedimientos de control (Lista de solicitudes)

La Comisión comprueba que la solicitud está justificada y que cumple todas las condiciones necesarias. Esta comprobación debería tener lugar en un plazo de doce meses. Cada mes, la Comisión publica la lista de denominaciones objeto de una solicitud. Si se cumplen las condiciones, se publica en el Diario Oficial de la Unión Europea (DO) el documento único y la referencia de la publicación del pliego de condiciones. En caso contrario, la Comisión desestimará la solicitud de registro.

- Si se cumplen los requerimientos, una primera publicación en el Diario Oficial de Las Comunidades Europeas va a informar de ello a las personas interesadas en la Unión.

Las Publicaciones de solicitudes de registro de DOP y IGP en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas otorgan un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del reglamento (CE) 510/2006. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse en un plazo de seis meses a partir de la publicación.

A partir del 3 de abril de 2006, se pueden presentar directamente a la Comisión las solicitudes de registro de

DOP e IGP por parte de productores de terceros países y las oposiciones a solicitudes por parte de personas de terceros países.

- Si no hay objeciones, la Comisión Europea va a publicar el nombre del producto protegido en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas.

En un plazo de seis meses a partir de la fecha de publicación en el DO, cualquier Estado miembro o tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo, podrá oponerse al registro propuesto presentando una declaración debidamente motivada. Deberá demostrarse, o bien que el pliego de condiciones no cumple los requisitos exigidos o bien que la denominación entra en conflicto con una marca o un producto agrícola, o bien que la denominación cuyo registro se solicita ha adquirido un carácter genérico.

Si la Comisión no recibe ninguna oposición admisible, se procede al registro de la denominación.

Cuando la Comisión juzga que una oposición es admisible, invita a las partes interesadas a proceder a las consultas adecuadas. Si las partes interesadas llegan a un acuerdo en un plazo de seis meses, notificarán a la Comisión todos los elementos que hayan permitido dicho acuerdo, incluidas las opiniones del solicitante y del oponente. De no llegarse a un

acuerdo, la Comisión adopta una decisión teniendo en cuenta los usos leal y tradicionalmente practicados, y los riesgos reales de confusión.

Comité

La Comisión está asistida por el Comité permanente de indicaciones geográficas y denominaciones de origen protegidas.

Tasas

Los Estados miembros pueden exigir el pago de un canon destinado a cubrir sus gastos, en particular los derivados del examen de las solicitudes de registro, las declaraciones de oposición, las solicitudes de modificación y las peticiones de anulación en virtud de este Reglamento.

¿Qué es la protección nacional transitoria?

Dentro del procedimiento de registro de una DOP o una IGP, es una protección de carácter voluntario, que pueden solicitar las agrupaciones de productores o transformadores a través de la Consejería correspondiente al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

La ventaja es que aunque la DOP/IGP no esté registrada por la Unión Europea, goza de protección a nivel nacional, de forma transitoria hasta que se proteja a nivel comunitario.

La protección nacional transitoria cubre por tanto, el periodo desde la publicación en el BOE de la ratificación del Reglamento que ha sido publicado en el Diario Oficial de la Comunidad Autónoma de que se trate, hasta que la Unión Europea aprueba la inscripción de dicha DOP/IGP en el registro comunitario.

2.5. Proceso de control y de verificación antes de la comercialización del producto

El control relativo a los requisitos de este Reglamento se efectúa en el marco del Reglamento (CE) n° 882/2004. En este marco, la comprobación de que los productos se ajustan a su pliego de condiciones puede ser realizada por una o varias autoridades públicas designadas al efecto, o por uno o varios organismos de certificación. Por lo que se refiere a las denominaciones comunitarias, los agentes económicos interesados sufragarán los costes originados por este control.

Si la Comisión considera que el cumplimiento de lo indicado en el pliego de condiciones de un producto amparado por una denominación protegida ha dejado de estar garantizado, o cuando lo solicite una persona física o jurídica que tenga un interés legítimo, podrá iniciar el procedimiento para la anulación de la inscripción en el registro.

En España los organismos de Control son los “Consejos Reguladores”, específicos de cada DOP e IGP.

2.6. Proceso de control y de utilización posterior

Las denominaciones registradas están protegidas frente a:

- cualquier tipo de usurpación, imitación o evocación, aunque se indique el origen verdadero del producto o la denominación protegida se traduzca o vaya acompañada de una expresión como «género», «tipo», «método», «estilo», «imitación» u otra expresión similar;
- otras indicaciones falsas o falaces en cuanto a la procedencia, el origen, la naturaleza o las características esenciales de los productos, en el envase o en el embalaje, en la publicidad o en los documentos relativos a los productos de que se trate, así como la utilización de envases que por sus características puedan dar una impresión equivocada con respecto al origen;
- otras prácticas que puedan inducir a error al consumidor sobre el verdadero origen del producto;
- la utilización comercial de una denominación registrada para productos no amparados por el registro en la medida en que sean comparables a los productos registrados o en la medida en que al usar la denominación se aprovechen de la fama de la denominación protegida;

Las denominaciones registradas pueden ser utilizadas por cualquier agente económico que comercialice los productos

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 deben figurar en el etiquetado de los productos originarios de la Comunidad y, de manera facultativa, en los originarios de terceros países que se comercialicen con dichas denominaciones.

En el caso de las DOP o las IGP registradas, las solicitudes de registro de marcas que respondan a alguna de las situaciones anteriormente mencionadas y que se refieran a la misma clase de productos se denegarán si se presentan después de la fecha de entrega de la solicitud de registro a la Comisión.

En algunos casos detallados en el Reglamento se aceptará la coexistencia de una marca y una indicación geográfica o una denominación de origen.

Las agrupaciones pueden solicitar la modificación del pliego de condiciones para adaptarlo a la evolución de los conocimientos científicos y técnicos o para cambiar la delimitación de la zona geográfica. La solicitud seguirá procedimientos similares a los establecidos para el registro de una denominación.

3

Artesanía Alimentaria

77

3.1. Concepto de Artesanía Alimentaria

¿Qué es la Artesanía Alimentaria?

La **Artesanía Alimentaria** es una categoría reconocida y regulada normativamente en España a través de las Comunidades Autónomas. Su valor, situado entre lo económico y lo cultural, ha merecido protección especial y la atención del legislador. Las normas señalan quién puede ser ‘artesano’ de los alimentos y en qué condiciones.

La **Artesanía Alimentaria** ofrece al consumidor una amplia gama de productos individualizados, en general de buena calidad y con características diferenciadas con respecto al resto de alimentos. La intervención personal del artesano en la producción de alimentos, determinadas maneras de producir o el uso limitado de aditivos, constituyen sus principales señas de identidad.

Las Comunidades Autónomas han tenido que proteger a los artesanos debido a la inminente evolución tecnológica del sector alimentario. El consumidor, sin embargo, desconoce en su mayoría la existencia de este tipo de productos, que no han estado, salvo excepciones puntuales, promocionados por las Comunidades Autónomas, que cuentan con competencias exclusivas en esta materia. Además, existen diferencias importantes en cuanto a su regulación por parte de las Administraciones Autonómicas que han procedido a su regulación. Y es que algunas de ellas, las pioneras en este ámbito, cuentan con una legislación testada de más de tres lustros cuyos resultados no han sido nada satisfactorios en cuanto al número de artesanos autorizados y empresas artesanales alimentarias registradas. Otras, las que cuentan con un mayor número de oficios artesanos alimentarios, han adaptado su normativa a los nuevos tiempos, exigiendo un sistema de control que garantizara los productos acogidos, y creando la marca “**Alimentos Artesanos**” (como en Navarra).

La necesidad de proteger adecuadamente a este tipo de productos frente a los denominados de producción industrial ha llevado a determinados sectores y administraciones a calificar, de forma errónea y confusa para el consumidor, que se trata de productos “sanos y naturales”, cuando por ley, todos lo son. Una aproximación a las características esenciales de estos productos y a lo que actualmente hay detrás de ellos nos ayudará a conocerlos mejor.

3.2. Situación actual y normativa de la Artesanía Alimentaria en España

La situación de la Artesanía Alimentaria en nuestro país no es ni mucho menos homogénea. El hecho de que su regulación quede exclusivamente en manos de las Comunidades Autónomas determina que no todos los artesanos y sus productos estén sometidos a los mismos requisitos y a idénticos controles administrativos, aunque existen ciertas similitudes.

Cataluña fue una de las pioneras, regulando específicamente en 1986 (el Decreto 163/1986, de 26 de mayo, sobre la artesanía alimentaria. DOGC núm. 703, de 20.6.1986), al margen de la normativa general, la artesanía alimentaria. Desde entonces, otras comunidades se han visto en la necesidad de legislar a fin de proteger a un sector amenazado por la rápida evolución económica y tecnológica del sector productivo. Existen muchas razones, ya que los “*Artesanos de los Alimentos*” son considerados como parte importante del patrimonio, y por ello, desde los poderes públicos, e incluso desde el propio sector privado, se ha decidido, con más o menos fortuna, proteger sus formas tradicionales de producción y estimular su mantenimiento. Actualmente en Cataluña, tanto la artesanía alimentaria como los requisitos de los artesanos se regulan por la Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria.

La Comunidad Foral Navarra fue más allá, y partiendo de una iniciativa empresarial, creó en el año 2000 la marca “Alimentos Artesanos”, que como signo distintivo se incluye en el etiquetado de los productos agroalimentarios que son elaborados por las empresas registradas como artesanas en el Gobierno de Navarra.

La regulación que existía en aquel momento sobre la artesanía agroalimentaria consistía en el Decreto Foral 103/1994 que resultaba a todas luces insuficiente, ya que definía de forma muy ambigua al artesano y a la empresa artesana y dejaba sin establecer el producto artesano y un sistema de control que garantizara los productos acogidos. Por lo que la Asociación creó un Reglamento de funcionamiento interno que ha acabado finalmente en la Disposición Normativa Reguladora de la Artesanía Agroalimentaria de Navarra, recogida en la Resolución del Gobierno de Navarra de 29 de mayo de 2000 y modificaciones posteriores.

En esta normativa se recogen las características que ha de cumplir el producto artesano y las Normas Técnicas Específicas de cada producto o grupo de productos. Estos productos igualmente deben cumplir con normativa técnico-sanitaria que le es de aplicación al resto de productos.

En Castilla y León, la Artesanía alimentaria está regulada mediante el Decreto 53/2007 de 24 de mayo. Existe una Asociación de

de Artesanos Alimentarios, cuyo función es la promoción y diferenciación de los productos artesanos, y por tanto del control de los mismos.

En Galicia, está regulada por la Ley de la Comunidad Autónoma de Galicia 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega. El control de este tipo de productos en Galicia es realizado por el Instituto Gallego de la Calidad Alimentaria y se regula por el Consejo Gallego de la Artesanía Alimentaria.

En Aragón, la artesanía alimentaria está regulada bajo la Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaria de Aragón.

En la Comunidad Valenciana con La Ley 1/1984, de 18 de abril, de ordenación de la artesanía de la Generalitat Valenciana se sientan las bases de este sistema de producción. En Valencia, por ejemplo, hay varias ramas artesanales destacando las siguientes actividades: panaderos, pasteleros, heladeros, horchateros, turroneiros, chocolateros y confiteros.

En otras Comunidades Autónomas se están iniciando distintos programas y ayudas para la promoción de la Artesanía alimentaria y los maestros artesanos.

3.3. Objetivo de su reconocimiento y categorías

Artesanía Alimentaria es la actividad de elaboración, manipulación y transformación de alimentos de acuerdo a unos requisitos normalizados, sujetos a unas condiciones durante todo su proceso productivo que garantizan al consumidor un producto final individualizado y con características diferenciales, obtenido gracias a las pequeñas producciones y a la intervención personal del artesano.

El productor artesano apuesta por el uso de las técnicas tradicionales, respetuosas con el medio ambiente y con los consumidores, para realizar productos naturales y artesanales ligados a las más arraigadas tradiciones culturales y gastronómicas.

El papel que ocupan una serie de productos alimenticios a los que se reconoce una calidad específica y diferenciada de los productos similares convencionales, y que presentan una creciente expansión se incluyen, a su vez, como grupo diferenciado los productos artesanos. El carácter de patrimonio cultural de numerosos aspectos de la gastronomía tradicional, afecta a los productos artesanos. De ahí se desprende la conveniencia de su conservación y de su utilidad como uno más de los instrumentos de fomento del desarrollo rural.

Cada Comunidad Autónoma (CCAA) cuenta con un **Registro de Artesanía alimentaria** y con su normativa correspondiente, donde se determinan las normas de funcionamiento de cada Registro.

Las **categorías vienen establecidas en cada CCAA** y no son homogéneas en todo el territorio nacional. Para que una actividad sea reconocida como artesanal, deberá estar incluida en el **Censo de actividades artesanas alimentarias** del Registro de la artesanía alimentaria de la CCAA correspondiente. En general, en las normativas autonómicas se establecen las siguientes categorías, aunque pueden variar:

- a) **Artesano alimentario** es la persona que realice alguna de las actividades incluidas en el Censo de actividades artesanas alimentarias y que haya obtenido la correspondiente Carta de artesano alimentario. Esta carta es obligatoria en algunas comunidades.
- b) **Empresas artesanales alimentarias** son aquellas que realicen una actividad incluida en el Censo de actividades artesanas alimentarias y que cumplan las condiciones que se relacionan a continuación:
 - Que sus procesos de elaboración sean manuales, admitiendo no obstante un cierto grado de mecanización en operaciones parciales, siempre que, en todo caso, se origine un producto final individualizado.

- Que la responsabilidad y dirección del proceso de producción recaiga en un artesano alimentario, quien tomará parte directa y personal en la ejecución del trabajo.
- Que la empresa cumpla una serie de requisitos, los cuales se definirán por orden de la Autoridad Competente (**Consejos o Comités de Artesanía Alimentaria**) de dicha Comunidad Autónoma, en cuanto a aspectos como volumen de negocio anual, número de empleados e independencia respecto a otras empresas que no cumplan dichos requisitos.

c) Se define igualmente **Maestro artesano alimentario**, como el artesano que cumpla unos determinados méritos de creatividad y conocimientos, y que haya obtenido el Diploma de Maestro Artesano alimentario con el informe favorable del Consejo o Comité de la artesanía alimentaria.

En Aragón es necesaria la obtención de la Carta de artesano alimentario y del Diploma de Maestro Artesano alimentario, para la realización de las actividades de Artesanía alimentaria. En Navarra es necesaria también la tramitación del Diploma de Maestro artesano.

En Galicia se han establecido además las categorías de **“Productos artesanos de montaña” y “caseros”**. Los primeros, para las empresas artesanales alimentarias emplazadas en zonas

de montaña y que utilicen en la elaboración de sus productos básicamente materias primas procedentes de esas zonas, podrán utilizar el apelativo “Artesano de montaña”, y los segundos, para las empresas artesanales alimentarias que utilicen como base fundamental para la elaboración de sus productos materias primas procedentes de la propia explotación agraria a la que estén ligadas podrán hacer alusión a ello utilizando las menciones “artesano de casa” o “artesano casero”.

Objetivos de la Artesanía Alimentaria

Los objetivos de la creación de las normativas autonómicas que regulan la artesanía alimentaria, son:

Reconocer y fomentar los valores económicos, culturales y sociales que representa la Artesanía Agroalimentaria.

Preservar, conservar y fomentar las empresas artesanales que elaboran alimentos, especialmente en el medio rural, y por lo tanto, proteger el patrimonio cultural de la Comunidad Autónoma.

3.4. Utilidad de la denominación, uso y alcance de la misma

En cuanto a la protección de términos referidos a la artesanía agroalimentaria, sólo los operadores alimentarios que tengan reconocida la condición de artesano alimentario, empresa artesanal alimentaria o maestro artesano alimentario podrán calificarse con tales denominaciones en el etiquetado, presentación y publicidad de los alimentos que produzcan. El uso de tales términos estará restringido a la actividad artesanal alimentaria para la que se les haya reconocido.

Los alimentos no producidos o elaborados en esas Comunidades Autónomas podrán utilizar los términos protegidos, siempre que cumplan la respectiva normativa que haya establecido la autoridad competente. En caso de ausencia de normativa, la utilización de tales términos estará sujeta al cumplimiento del principio de veracidad en el etiquetado. Estos requisitos varían en función de la Comunidad Autónoma.

Por tanto, los términos “artesano”, “artesanal” y otros análogos (“maestro artesano” y “empresa artesanal”, etc.) sólo podrán utilizarse en el etiquetado, presentación y publicidad de los productos que cumplan los requisitos contemplados en las distintas normas que se desarrollen en cada Comunidad Autónoma.

3.5. Requisitos y Criterios para reconocimiento

La necesidad de definir normativamente la Artesanía alimentaria y la producción alimentaria de los agricultores artesanos, no supone, en ningún caso, perjuicio ni discriminación para cualquier otro alimento de calidad específica. Esta necesidad es causada por el deber de ofrecer garantías al consumidor y por la defensa del productor.

En las Comunidades Autónomas debe existir una Autoridad competente, como “Comité de Artesanos”; además existirán entidades de control tanto público como privado.

Esta normativa debiera contemplar como mínimo los siguientes criterios (debemos tener en cuenta que cada CCAA ha desarrollado su propia normativa):

- La producción definida como Artesana debe constituir una actividad de agricultores o artesanos.

El productor artesano agroalimentario debe ser ante todo un agricultor o un artesano (con sus condicionantes legales y obligaciones derivadas). Sus sistemas de producción y formas de trabajo deben respetar al consumidor y al medio ambiente. Las prácticas que utiliza a todos los niveles, debieran ser características del agricultor.

Debiera participar en todas las fases de elaboración y en la comercialización del producto y asumir la responsabilidad hasta la puesta en el mercado.

- Debe basarse en determinadas técnicas en la producción y la transformación.

Las materias primas deben ser producidas en la propia explotación. Sólo de forma excepcional y con autorización (p. ej. en circunstancias que pongan en cuestión la continuidad de la actividad) podrán ser adquiridas otras materias primas. En este caso el aprovisionamiento debe proceder de la misma región, con las mismas especificidades locales y de obradores semejantes.

Debe entenderse que la utilización de materiales comunes con otros productores, no modifica el carácter del producto acabado, siempre y cuando el productor participe personalmente en la transformación.

El productor artesano debe buscar procedimientos para informar al consumidor del conjunto del proceso de fabricación. Debe declarar sus métodos a los organismos correspondientes o autoridades competentes (aunque no estuviera normalizado) y, de la misma manera, asumir la responsabilidad de la calidad sanitaria de las materias primas y los productos.

- Limitación en los volúmenes transformados.

Este tipo de productor debe limitar el volumen producido por unidad de mano de obra y por obrador. Esta limitación de los procesos de producción y transformación, constituye la garantía de no recurrir a procesos químicos y tecnológicos intensivos y, por tanto, de la autenticidad del producto y del mantenimiento de prácticas artesanas y tradicionales. Evidentemente, la limitación de volúmenes producidos, no supone limitar el número de activos participantes.

También la concentración de obradores en áreas concretas debiera estar limitada y sometida a autorización.

- Equilibrio entre trabajo autónomo y asalariado.

Debe limitarse el número de asalariados con relación a cada agricultor como forma de garantizar el mantenimiento y transmisión del oficio. Una tolerancia mayor sólo debiera ser admitida y regulada en ciertas prácticas estacionales que precisan abundante mano de obra.

- Debe existir una relación importante con el consumidor.

El artesano debe fomentar el contacto directo y la comunicación con los consumidores utilizando circuitos cortos de distribución y/o mediante una clara identificación del productor y sus procesos de fabricación.

- Debe destacarse la vinculación de la actividad y del producto a un territorio.

Aprovechando que la producción artesana así entendida revaloriza los recursos locales y es un instrumento potente al servicio de zonas desfavorecidas.

El control y certificación de los productos que ostenten los distintivos relativos a la artesanía alimentaria habrá de ser realizado por el Organismos de Control o por otra entidad independiente de control que ajuste su funcionamiento a los requisitos establecidos en la norma internacional de calidad para entidades de certificación de producto (Norma UNE-EN-45011 o norma que la sustituya) y autorizada por la consejería competente.

3.6. Algunos ejemplos de Marcas de Artesanía Alimentaria en España

NAVARRA- “Alimentos artesanos”

En Navarra existe una marca de Artesanía Alimentaria denominada “**Alimentos Artesanos**” (Figura 3.1) y se ha creado una Asociación de Alimentos Artesanos de Navarra.



Figura 3.1.

Logotipo de Artesanía Alimentaria “Alimentos Artesanos” de Navarra (Fuente: Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra)

La gestión y control de estos productos es realizada por la sociedad pública ICAN (Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra).

Existen requisitos y control de las **materias primas**, del **proceso de elaboración** (basado en procesos naturales sin procedimientos físicos o químicos) y de **restricción del uso de aditivos**.

La Marca “**Alimentos Artesanos**” certifica las características intrínsecas del producto, que lo diferencian cualitativamente respecto a otros de su misma naturaleza, y las características específicas de aquellos productos tradicionales que no estén definidos por la normativa nacional o comunitaria.

El control es realizado por el ICAN y la marca se autoriza al producto o productos solicitados y no para toda la gama de artículos que elabore el solicitante. La autorización tiene carácter temporal y se concede por el periodo de un año, pudiendo ser renovada.

Para poder optar al uso del logotipo las empresas se deben inscribir en el Registro de Empresas Artesanas Agroalimentarias del Departamento de Agricultura del Gobierno de Navarra, pudiéndose registrar aquellas empresas artesanas que elaboren o transformen alguno de los productos comprendidos en el Repertorio de Oficios de Artesanía Agroalimentaria.

Existen una serie de requisitos específicos de:

- ✓ las instalaciones y los establecimientos,
- ✓ de la calidad y las condiciones higiénico-sanitarias de los productos,
- ✓ de los procesos de elaboración, que deben ser manuales, admitiéndose un cierto grado de mecanización en operaciones parciales,
- ✓ la responsabilidad y dirección del proceso de producción debe ser del artesano agroalimentario, quién debe tomar parte directa y personal en la ejecución del trabajo,
- ✓ la estructura de la empresa debe ser de “tipo familiar”, con colaboración, si procede, de un número de trabajadores no familiares empleados con carácter fijo no superior a diez.

Oficios en los que se divide la Artesanía Agroalimentaria de Navarra

- » Elaboración de zumos, mermeladas y conservas de frutas y hortalizas.
 - Norma Técnica Artesana de mermeladas de frutas.
 - Norma Técnica Artesana de conservas vegetales.
- » Elaboración de sidra, licores, aguardientes y vino espumoso de fermentación natural
 - Norma Técnica Artesana de la sidra natural.
 - Norma Técnica Artesana de licores de hierbas y frutas.
 - Norma Técnica Artesana del vino espumoso de fermentación natural.
 - Norma Técnica Artesana del txakolí.
 - Norma Técnica Artesana de aguardientes.
- » Elaboración de adobados, encurtidos y salados
- » Elaboración de quesos, requesones, cuajadas y otros derivados de la leche
 - Norma Técnica Artesana del queso de oveja curado.
 - Norma Técnica Artesana de la cuajada de leche de oveja.
 - Norma Técnica Artesana del requesón.
- » Manipulación y elaboración de miel y productos derivados y de esencias silvestres y derivados sin finalidad terapéutica, preventiva o cosmética
 - Norma Técnica Artesana de la miel y los productos apícolas.

- » Manipulación de especias vegetales para infusión de uso en alimentación y como agentes aromáticos de uso en alimentación.
- » Elaboración de conservas cárnicas, patés, embutidos y tocinería
 - Norma Técnica Artesana de los productos derivados del pato.
 - Norma Técnica Artesana de los productos derivados de especias cinegéticas y exóticas.
 - Norma Técnica Artesana de los productos derivados del cerdo.
- » Elaboración de pastelería, confitería, bollería, repostería y panes especiales
 - Norma Técnica Artesana de bollería, pastelería y repostería.
 - Norma Técnica Artesana de chocolates y bombones.
 - Norma Técnica Artesana de turrónes y mazapanes.
 - Norma Técnica Artesana de confites.
 - Norma Técnica Artesana de panadería y panes especiales.
- » Elaboración de mistela, arropo y vino rancio.
- » Elaboración de helados
 - Norma Técnica Artesana de elaboración de helados.
- » Elaboración de platos preparados
 - Norma Técnica Artesana de precocinados para fritos.
 - Norma Técnica Artesana de platos preparados en conserva.

- Norma Técnica Artesana de caldos, consomés, sopas y cremas.
- Norma Técnica Artesana de salsas.
- Norma Técnica Artesana de vegetales rellenos.
- Norma Técnica Artesana de guisos y potajes.

CASTILLA Y LEÓN- “Asociación de Artesanos Alimentario”

La gestión y control de estos productos es realizada por Asociación de Artesanos Alimentario de Castilla y León. Existen gran variedad de productos bajo esta marca de calidad diferenciada: vinos y licores, productos lácteos, productos cárnicos, productos de panadería y confitería, productos avícolas, conservas, desecados y aperitivos, entre otros.



Figura 3.2.

Logotipo de Artesanía Alimentaria de la Asociación de Artesanos de Castilla y León (Fuente:

Asociación de Artesanos de Castilla y León)

ARAGÓN- “Artesanía alimentaria”

En Aragón la gestión de los productos con diferenciación de Artesanía alimentaria son gestionados por el Consejo de la Artesanía alimentaria de Aragón.

Los productos y operadores que cumplan los requisitos establecidos en la normativa específica podrán utilizar el logotipo de Artesanía alimentaria de Aragón en su etiquetado (Figura 3.3).



Figura 3.3.

Logotipo de Artesanía Alimentaria de Aragón.

CATALUÑA- “Artesanía alimentaria”

En la figura 3.4 se muestra el logotipo de Artesanía alimentaria de Cataluña, Comunidad Autónoma pionera en el desarrollo de este tipo de marcas de calidad diferenciada.



Figura 3.4.

Ejemplo del logotipo de Artesanía Alimentaria de Cataluña.

4

Producción ecológica

4.1. ¿Qué es la producción ecológica?

La Agricultura Ecológica es un sistema agrario cuyo objeto es la obtención de alimentos de máxima calidad, respetando el medio ambiente y conservando la fertilidad de la tierra mediante la utilización óptima de los recursos naturales. Para ello emplea métodos de cultivos biológicos y mecánicos y evita los productos químicos de síntesis.

El Codex Alimentarius considera que la agricultura ecológica es un sistema global de producción agrícola (vegetales y animales) en el que se da prioridad a los métodos de gestión sobre el uso de insumos externos. En esta óptica, se prefiere el empleo de métodos de cultivo biológicos y mecánicos al de productos químicos sintéticos. Así mismo el Codex establece unas directrices sobre la agricultura ecológica y el cumplimiento de una serie de objetivos (Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente”, Comisión del Codex alimentarius, CAC/ GL 32.1999, punto 7):

- a) *“aumentar la diversidad biológica del sistema en su conjunto;*
- b) *incrementar la actividad biológica del suelo;*
- c) *mantener la fertilidad del suelo a largo plazo;*
- d) *reutilizar los desechos de origen vegetal y animal a fin de devolver nutrientes a la tierra, reduciendo al mínimo el empleo de recursos no renovables;*
- e) *basarse en recursos renovables y en sistemas agrícolas organizados localmente;*
- f) *promover un uso saludable del suelo, el agua y el aire, y reducir al mínimo todas las formas de contaminación de estos elementos que pueden resultar de las prácticas agrícolas;*
- g) *manipular los productos agrícolas haciendo hincapié en el uso de métodos de elaboración cuidadosos, a efectos de mantener la integridad orgánica y las cualidades vitales del producto en todas las etapas;*
- h) *establecerse en cualquier finca existente a través de un período de conversión cuya duración adecuada dependerá de factores específicos para cada lugar, como la historia de la tierra y el tipo de cultivos y ganado que hayan de producirse”.*

Por otro lado, la a cría ecológica de animales se basa en el principio de un vínculo entre los animales y las fincas. Esta necesidad de vínculo a la tierra obliga a que los animales tengan acceso a zonas de ejercicio al aire libre y a que la alimentación que reciben no sólo sea ecológica sino preferentemente producida en la propia

granja. Esta parte de la agricultura ecológica se rige además por disposiciones estrictas relativas al bienestar animal y al cuidado veterinario de los animales.

La agricultura ecológica se diferencia de otros sistemas de producción agrícola en varios aspectos:

1. La fertilidad y actividad biológica del suelo se mantiene mediante el cultivo de leguminosas, el abonado en verde y las plantas de enraizamiento profundo, siguiendo un programa de rotación de cultivos anual. Así se reduce la erosión hídrica del suelo, se fija el nitrógeno atmosférico y suponiendo un aporte de materia orgánica al suelo.

Esta medida puede complementarse incorporando a la tierra estiércol procedente de explotaciones ganaderas y materias orgánicas transformadas en compost o sin transformar. Preferentemente, debe proceder de explotaciones ganaderas ecológicas. Si no se consiguiera una nutrición adecuada de los vegetales con estas medidas, se pueden incorporar fertilizantes orgánicos o minerales naturales poco solubles no obtenidos por procesos de síntesis química.

2. Debe evitarse al máximo la utilización de productos fitosanitarios y herbicidas para realizar la protección de las plantas contra los parásitos y las enfermedades y la eliminación de malas hierbas.

3. Además, la protección de los cultivos vegetales será mediante:

- a) la selección de las especies y las variedades que sean resistentes por naturaleza,
- b) la aplicación de programas de rotación de cultivos,
- c) empleo de medios mecánicos de cultivo,
- d) quema de malas hierbas y
- e) protección de los enemigos naturales de los parásitos, como la conservación de setos o nidos.

En cuanto a la **Cría ecológica de animales** se asienta en el principio de fuerte vínculo entre los animales y el medio físico. Esta necesidad de vínculo con la tierra obliga a que los animales tengan acceso a zonas al aire libre y a que la alimentación sea ecológica, preferentemente producida en la propia explotación. Además se rige por disposiciones estrictas relativas al bienestar animal y al cuidado veterinario.

Existen una serie de exigencias para la **Ganadería ecológica o Cría ecológica de los animales**:

1. La principal exigencia para su desarrollo es cumplir el principio de **complementariedad** entre el suelo y los animales, por lo que se excluye la producción en establos cerrados (ganadería

intensiva). El hecho de que la producción esté ligada al suelo implica también que los animales dispongan de espacio al aire libre y que la densidad de animal por hectárea esté limitada.

2. Todos los animales criados en la misma granja deben criarse cumpliendo las normas de producción ecológica. Además, deben seleccionarse **las razas** que mejor se adapten al entorno y las más resistentes a las enfermedades.
3. En cuanto a **la alimentación**, debe hacerse con productos ecológicos, preferentemente producidos en la propia explotación.
4. Los **cuidados veterinarios** deben priorizar la prevención y si se precisan tratamientos, debe darse preferencia a los tratamientos naturales sobre los tratamientos con antibióticos.
5. Está prohibido el uso de **sustancias** destinadas a estimular el crecimiento, como las hormonas, y a controlar la reproducción.
6. Se debe buscar siempre y tener muy en cuenta el **Bienestar animal**, por lo que algunas prácticas como el corte de rabos, recorte de dientes y pico o el descuerne se emplearán únicamente por motivos de seguridad, higiene y salud. Está prohibido mantener los animales atados y se establecen normas muy precisas sobre las características que deben tener las instalaciones de cría. El transporte debe realizarse respetando el bienestar animal, de tal forma que el estrés sea mínimo.

Por otro lado, según el **Reglamento (CE) n° 834/2007** del Consejo, de 28 de junio de 2007 , sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, la producción ecológica es un sistema general de gestión agrícola y producción de alimentos que combina las mejores prácticas ambientales, un elevado nivel de biodiversidad, la preservación de recursos naturales, la aplicación de normas exigentes sobre bienestar animal y una producción conforme a las preferencias de determinados consumidores por productos obtenidos a partir de sustancias y procesos naturales. Así pues, los métodos de producción ecológicos desempeñan un papel social doble, aportando, por un lado, productos ecológicos a un mercado específico que responde a la demanda de los consumidores y, por otro, bienes públicos que contribuyen a la protección del medio ambiente, al bienestar animal y al desarrollo rural. Este reglamento además referencia que el sistema de producción ganadera ecológica debe aspirar a completar los ciclos de producción de las diversas especies de ganado con animales criados ecológicamente. Por tanto, fomentará el aumento del patrimonio genético de los animales de cría ecológica y mejorará la autosuficiencia, asegurando así el desarrollo del sector.

Este reglamento establece que la producción ecológica debe perseguir los siguientes objetivos generales:

a) asegurar un sistema viable de gestión agrario que:

- i) respete los sistemas y los ciclos naturales y preserve y mejore la salud del suelo, el agua, las plantas y los animales y el equilibrio entre ellos,
- ii) contribuya a alcanzar un alto grado de biodiversidad,
- iii) haga un uso responsable de la energía y de los recursos naturales como el agua, el suelo, las materias orgánicas y el aire,
- iv) cumpla rigurosas normas de bienestar animal y responda a las necesidades de comportamiento propias de cada especie;

b) obtener productos de alta calidad;

c) obtener una amplia variedad de alimentos y otros productos agrícolas que respondan a la demanda de los consumidores de productos obtenidos mediante procesos que no dañen el medio ambiente, la salud humana, la salud y el bienestar de los animales ni la salud de las plantas.

Además el Reglamento (CE) n° 834/2007 establece una serie de principios en los que estará basada la producción ecológica:

a) el diseño y la gestión adecuados de los procesos biológicos basados en sistemas ecológicos que utilicen recursos naturales propios del sistema mediante métodos que:

- i) utilicen organismos vivos y métodos de producción mecánicos,
- ii) desarrollen cultivos y una producción ganadera vinculados al suelo o una acuicultura que respete el principio de la explotación sostenible de la pesca,
- iii) excluyan el uso de OMG y productos producidos a partir de o mediante OMG, salvo en medicamentos veterinarios,
- iv) estén basados en la evaluación de riesgos, y en la aplicación de medidas cautelares y preventivas, si procede;

b) la restricción del recurso a medios externos. En caso necesario o si no se aplican los métodos y las prácticas adecuadas de gestión mencionadas en la letra a), se limitarán a:

- i) medios procedentes de la producción ecológica,

ii) sustancias naturales o derivadas de sustancias naturales,

iii) fertilizantes minerales de baja solubilidad;

c) la estricta limitación del uso de medios de síntesis a casos excepcionales cuando:

- i) no existan las prácticas adecuadas de gestión,
- ii) los medios externos mencionados en la letra b) no estén disponibles en el mercado, o
- iii) el uso de los medios externos mencionados en la letra b) contribuyan a efectos medioambientales inaceptables;

d) la adaptación, en caso de que sea necesario, de las normas de la producción ecológica teniendo en cuenta la situación sanitaria, las diferencias regionales climáticas así como las condiciones, las fases de desarrollo y las prácticas ganaderas específicas locales.

El resumen, los objetivos de la producción ecológica (tanto para productos vegetales como animales) se basan en: el empleo de prácticas de trabajo restrictivas desde el punto de vista de la protección del medio ambiente, la ocupación más armoniosa del espacio rural, el bienestar de los animales y la producción de productos agrícolas de gran calidad.

4.2. Antecedentes, Normativa y Situación actual en España y Europa

4.2.1. ¿Cuáles son los antecedentes de la Producción ecológica?

Existen distintas corrientes de pensamiento que pueden haber influido en el establecimiento del concepto de agricultura ecológica: a) la agricultura **biodinámica**, aparecida en Alemania bajo el impulso de Rudolf Steiner; b) la agricultura **orgánica (organic farming)**, nacida en Inglaterra a partir de las tesis desarrolladas por Sir Howard en su “Testamento Agrícola” (1940); y c) la agricultura **biológica**, desarrollada en Suiza por Hans Peter Rusch y H. Muller.

Es los años sesenta y, sobre todo, en los años setenta, cuando se inicia una toma de conciencia importante por proteger el medio ambiente, donde encaja muy bien la agricultura ecológica. Se crean nuevas asociaciones en las que participan productores, consumidores y demás personas que se interesan por la ecología y la naturaleza. Estas organizaciones redactan sus propios pliegos de condiciones con las reglas de producción que deben seguirse. Pero realmente, es a partir de los años ochenta cuando la agricultura ecológica empieza a despertar el interés por esta nueva forma de producción en la mayor parte de los países

Europeos y en otros países como los Estados Unidos, Canadá, Australia y Japón. Influenciados por el interés de los consumidores por comprar productos sanos y más respetuosos con el medio ambiente, cada vez son más los productores ecológicos y mayor el número de iniciativas de transformación y comercialización de productos ecológicos.

A finales de los noventa, la Federación IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) adoptó unos “Pliegos de Condiciones Marco de la Agricultura Ecológica y de la Transformación”. Esta federación, creada en 1972, agrupa organizaciones de todo el mundo dedicadas a la producción, certificación, investigación, educación y fomento de la agricultura ecológica.

Por otro lado, la Comisión del Codex alimentarius, por su parte, adoptó en junio de 1999 unas “Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente”. Estas directrices establecen los principios de la producción ecológica en la granja, en la preparación, en el almacenamiento, en el transporte, en el etiquetado y en la comercialización de los productos vegetales. Estas directrices son una herramienta fundamental para ayudar a los distintos países miembros a desarrollar normativas propias.

4.2.2. Evolución de la Agricultura ecológica en España

España es un país que reúne las condiciones para el desarrollo de este tipo de agricultura por su favorable climatología y los sistemas extensivos de producción que se aplican en un gran número de cultivos. En lo que respecta a la producción animal, la conservación de un patrimonio genético importante de razas autóctonas, de gran rusticidad en su mayoría y adaptadas al medio, favorece su cría y explotación en régimen extensivo. Todo ello, sin olvidar la tradición y el desarrollo alcanzado por la apicultura, cuyo manejo cuidadoso ha dado lugar a la obtención de productos de gran calidad por la abundancia y variedad de la flora melífera existente.

Ha existido un gran crecimiento en la agricultura ecológica en los últimos 15 años como muestran los datos de las estadísticas del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (ver Figura 4.1). Ha incrementado tanto el número de operadores como la superficie dedicada a la producción ecológica, aunque el incremento en el número de elaboradores ha sido menor (datos no mostrados). En cuanto a la distribución por Comunidades Autónomas, son las comunidades de Andalucía y Extremadura, las que mayor número de operadores tienen, seguidas de Castilla-La Mancha y Valencia. Respecto del número de elaboradores es Cataluña seguida de Andalucía las que mayor número de elaboradores poseen (datos no mostrados). Teniendo en cuenta la superficie dedicada a

la producción ecológica (Figura 4.2) es Andalucía la que posee más de la mitad de la superficie ecológica total en España. De la superficie total cultivada en España, la mayor parte está dedicada al Olivar (26,1%), a los Cereales y las leguminosas (31,6 %).

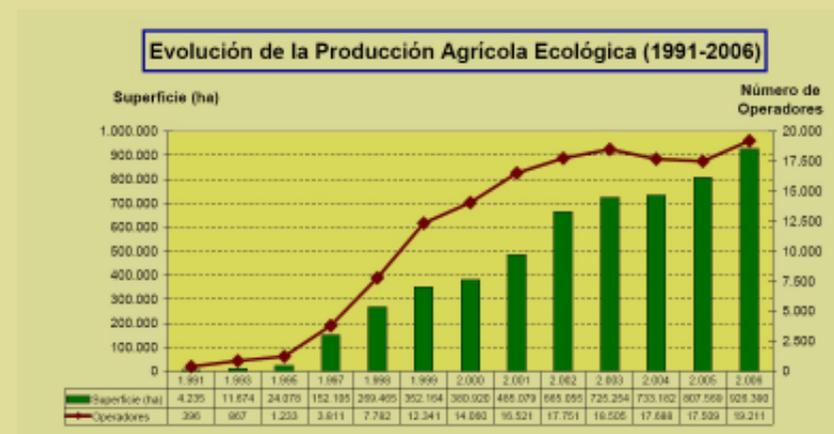


Figura 4.1.

Evolución de la Producción ecológica en España (1991-2006) (Gráfico adaptado de los Datos estadísticos 2006 publicados por el MAPA)

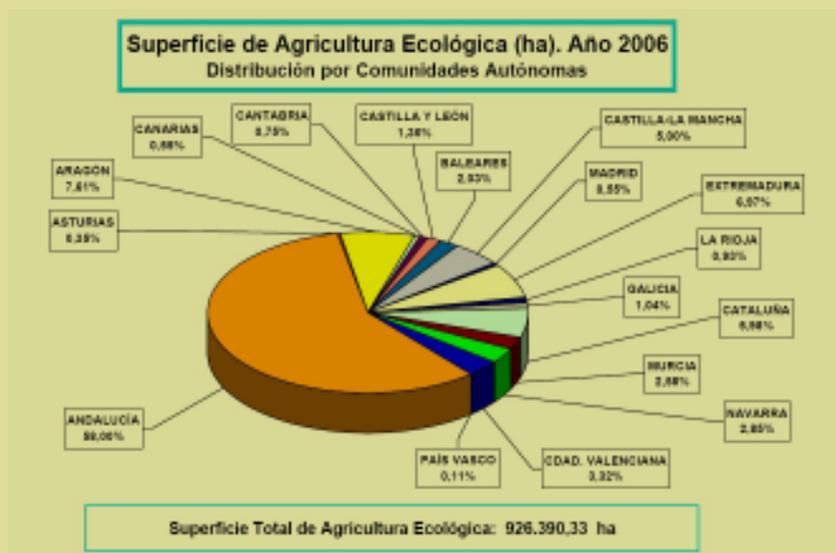


Figura 4.2.- Distribución de la Superficie total dedicada a la Agricultura ecológica por Comunidades Autónomas en España en 2006 (Gráfico adaptado de los Datos estadísticos 2006 publicados por el MAPA).

4.2.3. ¿Cómo está regulada la producción ecológica?

La producción ecológica está regulada tanto a nivel europeo como nacional y autonómico.

Normativa europea

En junio de 1991, el Consejo aprobó el **Reglamento (CEE) n° 2092/91**, sobre la **producción agrícola ecológica y su indicación**

en los productos agrarios y alimenticios. Este Reglamento ha sido completado varias veces y en una de ellas, en 1999, el Consejo incluyó la **cría ecológica de animales** en su ámbito de aplicación. Esta normativa era una iniciativa enmarcada en la reforma de la política agraria común, cuyo objetivo inicial era aumentar la productividad agrícola de la Comunidad Europea para conseguir un nivel elevado de autoabastecimiento alimentario.

Desde la entrada en vigor de esa normativa, que se produjo en 1992, han sido decenas de miles las empresas agropecuarias que se han reconvertido a esta forma de producción agrícola y se espera que esta tendencia persista en los próximos años. Paralelamente, ha aumentado enormemente el interés de los consumidores y del comercio por los productos de la agricultura ecológica.

La aprobación del Reglamento (CEE) n° 2092/91 por el Consejo supuso la creación de un marco legal comunitario que determina pormenorizadamente los requisitos que debe cumplir un producto agrícola o un alimento para poder llevar algún tipo de referencia al método de producción ecológica. Se trata de una normativa bastante compleja que, además de definir en qué consiste ese método de obtención de productos vegetales y animales, regula el etiquetado, la transformación, la inspección y el comercio de los productos ecológicos dentro de la Comunidad así como la importación de productos de ese tipo de terceros países.

Existen muchos actos modificativos, mediante reglamentos, que modifican distintos anexos o partes del reglamento (CE) nº2092/91:

Actos modificativos – Diario Oficial - Entrada en vigor
Reglamento (CEE) Nº 1535/92 de la Comisión de 15 junio de 1992 L 162 16.06.1992
Reglamento (CEE) Nº 2083/92 del Consejo de 14 de julio de 1992 L 208 24.07.1992
Reglamento (CEE) Nº 207/93 de la Comisión de 29 de enero de 1993 L 25 02.02.1993
Reglamento (CEE) Nº 2608/93 de la Comisión de 23 de septiembre de 1993 L 239 24.09.1993
Reglamento (CE) Nº 468/94 de la Comisión de 2 de marzo de 1994 L 59 03.03.1994
Reglamento (CE) Nº 1468/94 del Consejo de 20 de junio de 1994 L 159 28.06.1994
Reglamento (CE) Nº 2381/94 de la Comisión de 30 de septiembre de 1994 L 255 01.10.1994
Reglamento (CE) Nº 1201/95 de la Comisión de 29 de mayo de 1995 L 119 30.05.1995
Reglamento (CE) Nº 1202/95 de la Comisión de 29 de mayo de 1995 L 119 30.05.1995
Reglamento (CE) Nº 1935/95 del Consejo de 22 de junio de 1995 L 186 05.08.1995
Reglamento (CE) Nº 418/96 de la Comisión de 7 de marzo de 1996 L 59 08.03.1996
Reglamento (CE) Nº 1488/97 de la Comisión de 29 de julio de 1997 L 202 30.07.1997
Reglamento (CE) Nº 1900/98 de la Comisión de 4 de septiembre de 1998 L 247 05.09.1998
Reglamento (CE) Nº 330/1999 de la Comisión de 7 de febrero de 1999 L 40 13.02.1999
Reglamento (CE) Nº 1804/1999 del Consejo de 19 de julio de 1999 L 222 24.08.1999
Reglamento (CE) Nº 331/2000 de la Comisión de 17 de diciembre de 1999 L 48 19.02.2000
Reglamento (CE) Nº 1073/2000 de la Comisión de 19 de mayo de 2000 L 119 20.05.2000
Reglamento (CE) Nº 1437/2000 de la Comisión de 30 de junio de 2000 L 161 01.07.2000
Reglamento (CE) Nº 2020/2000 de la Comisión de 25 de septiembre de 2000 L 241 26.09.2000
Reglamento (CE) Nº 436/2001 de la Comisión de 2 de marzo de 2001 L 63 03.03.2001
Reglamento (CE) Nº 2491/2001 de la Comisión de 19 de diciembre de 2001 L 337 20.12.2001
Reglamento (CE) Nº 473/2002 de la Comisión de 15 de marzo de 2002 L 757 16.03.2002
Reglamento (CE) Nº 223/2003 de la Comisión de 5 de febrero de 2003 L 31 06.02.2003
Reglamento (CE) Nº 599/2003 de la Comisión de 1 de abril de 2003 L 85 02.04.2003
Reglamento (CE) Nº 1452/2003 de la Comisión de 14 de agosto de 2003 L 206 15.08.2003
Reglamento (CE) Nº 2277/2003 de la Comisión de 22 de diciembre de 2003 L 336 23.12.2003
Reglamento (CE) Nº 392/2004 del Consejo de 24 de febrero de 2004 L 65 03.03.2004

Reglamento (CE) Nº 746/2004 de la Comisión de 22 de abril de 2004 L 122 26.04.2004
Reglamento (CE) Nº 1481/2004 de la Comisión de 19 de agosto de 2004 L 272 28.08.2004
Reglamento (CE) Nº 2254/2004 de la Comisión de 27 de diciembre de 2004 L 385 29.12.2004
Reglamento (CE) Nº 1294/2005 de la Comisión de 5 de agosto de 2005 L 205 06.08.2005
Reglamento (CE) Nº 1318/2005 de la Comisión de 11 de agosto de 2005 L 210 12.08.2005
Reglamento (CE) Nº 1336/2005 de la Comisión de 12 de agosto de 2005 L 211 13.08.2005
Reglamento (CE) Nº 1567/2005 de la Comisión de 20 de septiembre de 2005 L 252 28.09.2005
Reglamento (CE) Nº 1916/2005 de la Comisión de 24 de noviembre de 2005 L 307 25.11.2005
Reglamento (CE) Nº 592/2006 de la Comisión de 12 de abril de 2006 L 104 13.04.2006
Reglamento (CE) Nº 699/2006 de la Comisión de 5 de mayo de 2006 L 121 06.05.2006
Reglamento (CE) Nº 780/2006 de la Comisión de 24 de mayo de 2006 L 137 25.05.2006
Reglamento (CE) Nº 1851/2006 de la Comisión de 14 de diciembre de 2006 L 355 15.12.2006
Reglamento (CE) Nº 1991/2006 del Consejo de 21 de diciembre de 2006 L 27 02.02.2007
Reglamento (CE) Nº 394/2007 de la Comisión de 12 de abril de 2007 L 98 13.04.2007
Reglamento (CE) Nº 807/2007 de la Comisión de 10 de julio de 2007 L 181 11.07.2007

Existe una modificación del Anexo V del reglamento (CE) 2092/91, mediante el **reglamento (CE) nº 331/2000** por el que se modifica los requisitos sobre el etiquetado y el uso del logotipo de la Unión Europea, en el que se establece la indicación de que los productos han sido sometidos al régimen de control y las condiciones relativas a la presentación y utilización del logotipo comunitario (modelos y normas de utilización). En España se establece la indicación de “Agricultura ecológica-Sistema de control CE”.

Además en el año 2003, a través del Reglamento CE nº 1452/2003 se mantiene las excepciones del Reglamento (CEE) nº 2092/91 del Consejo con respecto a determinadas especies de semillas

y material de reproducción vegetativa y se establecen normas de procedimiento y criterios aplicables a dicha excepción. Así mediante esta excepción se mantiene la posibilidad de utilizar semillas y material de reproducción vegetativa que no se hayan obtenido por el método de producción ecológica si no es posible obtener semillas o material de reproducción vegetativa producidos mediante el método de producción ecológica.

Igualmente conviene resaltar el reglamento nº 404/2008 de la Comisión de 6 de mayo de 2008 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CEE) no 2092/91 del Consejo, sobre la producción agrícola ecológica, en lo relativo a la autorización de distintos insecticidas y compuestos químicos utilizados en la agricultura ecológica como el Espinosad (insecticida de origen microbiano), el bicarbonato potásico y el octanoato de cobre, y al uso del etileno (otro tipo de insecticidas y compuestos químicos utilizados para el control de plagas)

Por otro lado, es muy importante resaltar que recientemente se ha aprobado el **Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo de 28 de junio de 2007 sobre la producción y etiquetado de los productos ecológicos** y por el que se **deroga el Reglamento (CEE) 2092/91** del Consejo, anteriormente descrito. Con este reglamento se pretende establecer un marco comunitario general de normas sobre producción ecológica vegetal, ganadera y de acuicultura, que incluya normas sobre la recolección de plantas silvestres y

algas, normas sobre conversión y normas sobre producción de alimentos procesados, incluido el vino, así como de piensos y levadura ecológica. Por lo tanto, la Comisión Europea autorizará la utilización de dichos productos y sustancias y podrá decidir sobre los métodos que se utilicen en la agricultura ecológica y en el procesamiento de productos alimenticios ecológicos. Es importante resaltar que el Reglamento (CEE) no 2092/91 quedará derogado a partir del 1 de enero de 2009, fecha en la que será aplicable el Reglamento (CE) nº 834/2007.

Este reglamento establece los objetivos y los principios de la producción ecológica descritos anteriormente. Además de estos principios generales establece una serie de principios específicos aplicables en materia agraria, para la transformación de alimentos ecológicos y para la transformación de piensos ecológicos. Igualmente se establecen las normas generales de producción en explotaciones, de producción vegetal, de algas, producción ganadera (incluidas las abejas y las colmenas) y producción acuícola.

Esta ley hace referencia a la incompatibilidad de la producción ecológica con los **organismos modificados genéticamente (OMG)** y los productos producidos a partir de ellos, siendo así el objetivo es que la presencia de OMG en los productos ecológicos sea la menor posible. Los actuales umbrales de etiquetado representan máximos exclusivamente para la presencia accidental

y técnicamente inevitable de OMG. Además de los OMG, esta ley prohíbe la utilización de **radiaciones ionizantes** para tratar alimentos o piensos ecológicos, o materias primas utilizadas en alimentos o piensos ecológicos.

Además se establece el permiso de comercialización en el mercado comunitario de los **productos ecológicos importados a la Comunidad Europea** como ecológicos, cuando estos se hayan producido de conformidad con normas de producción y disposiciones de control equivalentes a las establecidas en la legislación comunitaria. Estos productos importados deben estar cubiertos por un certificado emitido por la autoridad competente o autoridad u organismo de control reconocido del tercer país en cuestión. Existe una lista de terceros países en los que la Comisión ha reconocido la existencia de normas de producción y control equivalentes a las previstas en la legislación comunitaria. En cuanto a los terceros países no incluidos en dicha lista, la Comisión ha creado una lista de autoridades y organismos de control con competencia reconocida para garantizar la realización de controles y la certificación en dichos países.

La Comisión Europea mantiene una lista de productos y sustancias autorizadas y permitidas su utilización en la actividad agraria, además de criterios para su autorización. Estos productos y sustancias son productos fitosanitarios, fertilizantes y acondicionadores del suelo; materias primas no ecológicas

de origen vegetal y materias primas de origen animal y mineral para piensos y determinadas sustancias utilizadas en la nutrición animal; aditivos para la alimentación animal y coadyuvantes tecnológicos, productos de limpieza y desinfección para estanques, jaulas, locales e instalaciones de producción animal, productos de limpieza y desinfección de locales e instalaciones utilizadas para la producción vegetal, incluido el almacenamiento en una explotación agrícola. Dichos productos y sustancias incluidos en la lista restringida únicamente podrán utilizarse en la medida en que el uso correspondiente esté autorizado en la agricultura general del Estado miembro de que se trate, de acuerdo con las disposiciones comunitarias pertinentes o con las disposiciones nacionales conformes con la legislación comunitaria.

En lo referente a la **conversión de una explotación a la producción ecológica** dicho reglamento establece las normas y los plazos a seguir. El periodo mínimo para convertir una parcela de agricultura convencional en ecológica es de dos o tres años, según cultivos. Dentro de la normativa, la recolección de vegetales que crecen esporádicamente en zonas naturales, bosques y zonas agrícolas se asimila a un método de producción ecológico siempre que durante tres años estas zonas no hayan sido tratadas con productos prohibidos.

Hay que tener en cuenta que a nivel europeo la Comisión está asistida en los referente a reglamentación por un comité

denominado “Comité de reglamentación de la producción ecológica”. Además para el cumplimiento de la normativa y la comunicación entre los distintos países miembros se ha creado el **Comité permanente**, compuesto por representantes de los distintos Estados miembros y presidido por un representante de la Comisión, y cuyo cometido es emitir dictámenes sobre los proyectos de reglamentos de aplicación o de actualización presentados por la Comisión y debatir periódicamente los problemas que plantea la aplicación de la normativa.

En cuanto a la colaboración de la **Comisión y los Estados miembros**, debe existir un **intercambio permanente de información**, así se debe informar del descubrimiento de irregularidades en el uso de las indicaciones del método de producción ecológica o del logotipo en un producto, y anualmente deben comunicar a la Comisión una relación de las medidas adoptadas para dar aplicación a la normativa. En particular, los que hayan optado por el sistema de inspección por medio de organismos privados han de presentar anualmente una lista de los organismos de control autorizados y un informe sobre la supervisión de tales organismos.

Normativa nacional

En el marco de estos reglamentos comunitarios los distintos países de la Unión Europea han ido desarrollando sus propias

normativas. En España se encuentra regulada desde 1989, mediante el Real Decreto 759/1988 y por la Orden Ministerial de 4 de Octubre de 1989 por el que se aprobaba el Reglamento de la Denominación Genérica “Agricultura Ecológica” y de su Consejo regulador.

Posteriormente, mediante el **Real Decreto 1852/1993**, se establece el marco legal que actualmente regula la producción ecológica en el territorio nacional y se crea la Comisión Reguladora de la Agricultura Ecológica. Este real decreto regula la producción agraria ecológica en España y su indicación en los productos agrarios y alimenticios. En él se hace referencia a la normativa europea Reglamento (CEE) 2092/91 y se establecen los productos considerados “ecológicos”:

- Productos agrícolas vegetales no transformados, así como productos animales y productos animales no transformados.
- Productos agrícolas vegetales transformados y productos animales transformados destinados a la alimentación humana, preparados básicamente a partir de uno o más ingredientes de origen vegetal o animal.
- Alimentos para animales, piensos compuestos y materias primas para la alimentación animal.

Según dicha normativa se considera que un producto lleva indicaciones referentes al método ecológico de producción

cuando en el etiquetado, en la publicidad o en los documentos comerciales, el producto o sus ingredientes se identifiquen con el término **ecológico, biológico u orgánico**, así como sus diminutivos y derivados habituales, tales como bio, eco, etc., acompañados o no del nombre del producto, sus ingredientes o su marca comercial. Igualmente se establecen el **logotipo** que, como símbolo nacional y con independencia de los que puedan establecer las Comunidades Autónomas, tendrán derecho a incluir en sus etiquetas los productos que hayan sido producidos o elaborados de conformidad con la normativa.

Igualmente se establecen las competencias en la defensa de dichas indicaciones protegidas correspondientes al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y a los órganos competentes de las Comunidades Autónomas. Además se crea la **Comisión Reguladora de Agricultura Ecológica (CRAE)** como órgano colegiado adscrito al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para el asesoramiento en materia de agricultura ecológica.

Existen dos modificaciones posteriores del **Real Decreto 1852/1993**, que son el:

- Real Decreto 506/2001, de 11 de mayo, por el que se incluyen las producciones animales y se reserva en español el término “ecológico” y sus prefijos o diminutivos para el método de

producción ecológica, eliminándose así posibles confusiones entre los consumidores y contribuye, sin duda, a que resulten más eficaces y más eficientes las medidas de promoción y difusión del citado método de producción. Además se centraba la identificación en el término “ecológico” y su prefijo eco, ya que en España se estaba utilizando el término bio para designar productos alimenticios de determinadas características no relacionadas con el método de producción ecológico.

- Real Decreto 1614/2005, de 30 de diciembre, el cual teniendo en cuenta lo establecido en el Reglamento (CE) número 392/2004, se considera que un producto lleva indicaciones referentes al método ecológico de producción cuando en el etiquetado, en la publicidad o en los documentos comerciales, el producto o sus ingredientes se identifiquen con el término “ecológico”, “biológico” u “orgánico”, así como sus diminutivos y derivados habituales, tales como “bio”, “eco”, etc., acompañados o no del nombre del producto, sus ingredientes o su marca comercial, evitándose así cualquier confusión del consumidor y prohibiéndose la utilización de dichos términos en los productos alimenticios de determinadas características no relacionadas con el método de producción ecológico.

En España, existe una entidad sin ánimo de lucro, **INTERECO**, cuyos objetivos son la promoción y el desarrollo de la Agricultura

Ecológica en España. Esta entidad está integrada por los siguientes organismos:

- Asociación Comité Andaluz de Agricultura Ecológica
- Comité Aragonés de Agricultura Ecológica
- Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica
- Consell Català de la Producció Agrària Ecològica
- Comité d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana
- Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid
- Consejo de Agricultura Ecológica de la Región de Murcia
- Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra
- Consejo de la Producción Agraria Ecológica del Principado de Asturias
- Consejo de la Producción Agraria Ecológica de la Rioja
- Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de Canarias
- Dirección de Política e industria Agroalimentaria y Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco

Normativa autonómica

A nivel autonómico cada Comunidad Autónoma ha desarrollado su propia reglamentación teniendo en cuenta las directrices normativas tanto europeas como estatales. La normativa autonómica comprende fundamentalmente Órdenes por las que se crean y establecen las funciones y la composición de los

distintos comités autonómicos de Agricultura ecológica, ya que teniendo en cuenta lo establecido el Reglamento (CEE) 2092/91, y por transferencia de las competencias en materia agraria a las Comunidades Autónomas, corresponde a los órganos competentes de las mismas **designar una autoridad competente y autoridades de control** y, en su caso, autorizar y supervisar entidades privadas de control.

Por lo tanto, en las comunidades autónomas españolas existen las distintas autoridades competentes, estas suelen ser las consejerías con competencias en agricultura, pesca y alimentación y se han creado organismos como autoridades de control, bien Comités o Consejos. Estas autoridades de control tienen como misión principal el aplicar en la comunidad autónoma el sistema de control establecido en el Reglamento de la Comunidad Europea, así como realizar la promoción del mismo. En la Tabla 4.1 se describen las distintas autoridades competentes y autoridades u órganos de control de las distintas comunidades autónomas junto con la legislación aplicable.

Comunidad Autónoma	Entidad competente	Órgano de Control	Legislación aplicable
Andalucía	DIRECCIÓN DE AGRICULTURA Y PESCA Dirección General de Agricultura Biológica	ASOCIACIÓN CÁDIZ ANÁLIZ DE AGRICULTURA ECOLÓGICA (ORGANISMO PRIVADO AUTORIZADO) (03-03-01-AG)	Decreto 198/2003, de 17 de junio
		SOBECERT S.A. (ORGANISMO PRIVADO AUTORIZADO) (03-03-03-AG)	
		ECOLÓGIA APPLIUS AGRICULTURARIO (ORGANISMO PRIVADO AUTORIZADO) (03-03-03-AG)	
		AGROCOLOR, S.L. (ORGANISMO PRIVADO AUTORIZADO) (03-03-03-AG)	
Aragón	Dirección General de Fomento Agrario y Alimentación Departamento de Agricultura y Alimentación	COMITÉ REGULADOR DE AGRICULTURA ECOLÓGICA (03-03-01-AG)	Orden de 28 de mayo de 1999
		ECOL S.A. APPLIS AGRICULTURARIO (ORGANISMO PRIVADO AUTORIZADO) (03-03-03-AG)	
		BIO VITA Comercio Online S.O.S España (ORGANISMO PRIVADO AUTORIZADO) (03-03-03-AG)	
		SOBECERT S.A. (ORGANISMO PRIVADO AUTORIZADO) (03-03-03-AG)	
		AGROTA S.O. (ORGANISMO PRIVADO AUTORIZADO) (03-03-03-AG)	
Asturias	Dirección General de Agricultura y Pesca Comisaría de Medio Rural y Pesca	CONSEJO DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS (03-03-01-AG)	Decreto 9/2004
Islas Baleares	Dirección General de Desarrollo Rural - Comisaría de Agricultura y Pesca - Comers de les Illes Balears	CONSEJO REGULADOR DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA (03-03-01-AG)	-
Cantabria	Dirección General de Política Agraria y Alimentación Comisaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación	CONSEJO REGULADOR DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA DE CANTABRIA (03-03-01-AG)	Orden de 25 de abril de 1999 (BOC nº 55, de 6 de mayo de 1999) y Orden de 28 de noviembre de 1999 (BOC nº 180 de 23 de 1999)
Castilla	Oficina de Calidad Alimentaria (OCECA) Comisaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación	CONSEJO REGULADOR DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA DE CASTILLA (03-03-01-AG)	Ley de Cambio 3/2000, de 29 de julio
Castilla-La Mancha	Dirección General de Industrias y Modernización Agraria Comisaría de Agricultura y Alimentación	COMITÉ REGULADOR DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN (03-03-01-AG)	Orden de 12 de noviembre de 1998 de la Comisaría de Agricultura y Alimentación
Castilla-La Mancha	Dirección General de Recursos Alimentarios Comisaría de Agricultura	INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN Y CERTIFICACIÓN S.L. (ORGANISMO PRIVADO AUTORIZADO) (03-03-03-AG)	-
		SOBECERT S.A. (ORGANISMO PRIVADO AUTORIZADO) (03-03-03-AG)	
		ANÁLISIS COMITÉ ANALIZ DE AGRICULTURA ECOLÓGICA (ORGANISMO PRIVADO AUTORIZADO) (03-03-03-AG)	
		ECOPROCONTROL, S.L. (ORGANISMO PRIVADO AUTORIZADO)	
Cataluña	Dirección General de Producción, Innovación e Industrias Agroalimentarias Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca Departamento de Agricultura, Alimentación y Medio Rural	CONSEJO CATALA DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA (03-03-01-AG)	-
Extremadura	Dirección General de Comercio, Comisaría de Comercial y Trabajo Dirección General de Empleo en el Sector Agrario, Comisaría de Agricultura y Medio Ambiente	CONSEJO REGULADOR AGRARIO ALIMENTARIO ECOLÓGICO DE EXTREMADURA (CONTROL ELABORADORES E IMPORTADORES) (03-03-01-AG)	Decreto 6/2001, de 6 de mayo
		COMITÉ EXTREMENO DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA (CONTROL PRODUCTORES) (03-03-02-AG)	
Galicia	Dirección General de Industrias y Fomento Agrario y Alimentación Comisaría de Política Agraria y Alimentación Comisaría de Medio Rural	CONSEJO REGULADOR DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE GALICIA (03-03-01-AG)	Orden de 7 de mayo de 1987 de la Comisaría de Agricultura y Pesca
La Rioja	Dirección General del Instituto de Calidad de La Rioja Comisaría de Agricultura y Ganadería Biológica Comisaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural	Comité de la Producción Agraria Ecológica de La Rioja (03-03-01-AG)	Orden 2/98 del Comité de la Rioja de la Pesca
		Comité de la Producción Agraria Ecológica de La Rioja (03-03-01-AG)	Decreto 58/2000
Madrid	Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural Comisaría de Comercial e Innovación Tecnológica	Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid (03-03-01-AG)	Orden 30/2001 BOC, de 23 de mayo
Murcia	Dirección General de Agricultura y Asociaciones Agrarias Comisaría de Medio Ambiente, Agricultura y Pesca	Comité de Agricultura Ecológica de la Región de Murcia (03-03-01-AG)	Orden de 14 de junio de 1999, de la Comisaría de Medio Ambiente, Agricultura y Pesca y Decreto 33/1998, de 23 de mayo
N Navarra	Dirección General de Desarrollo Rural Departamento de Agricultura y Pesca Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente	Comité de la Producción Agraria Ecológica de Navarra (03-03-01-AG)	Decreto Real 6/1999
Pais Vasco	Defensa Vieja Departamento de Agricultura y Pesca Dirección de Política e Industrias Agroalimentarias	ORGANIZACIÓN REGULADORA DE LA INDUSTRIA AGRARIA ALIMENTARIA (DPTO. AGRICULTURA Y PESCA) (03-03-01-AG)	Decreto 228/1998 del Gobierno Vasco
Valencia	Instituto Valenciano de Calidad Agroalimentaria Comisaría de Agricultura, Pesca y Alimentación	Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana (03-03-01-AG)	Orden 12 de junio de 1994

Tabla 4.1.

Autoridades competentes y autoridades u órganos de control de las distintas comunidades autónomas junto con la legislación aplicable en estas. (Datos tomados de los distintos órganos de control y del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, anterior Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación)

4.3. Etiquetado de productos ecológicos

¿Cómo podemos identificar un alimento ecológico?

Todos los productos envasados obtenidos de acuerdo a la normativa de producción agraria ecológica llevan indicado en su etiqueta: “Agricultura ecológica” (en castellano o en cualquiera de las lenguas de la Unión Europea) y un logotipo o sello que indica la autoridad o el organismo de control que certifica que eso es así. Si el producto se ha elaborado o envasado en la Unión Europea puede llevar el logotipo europeo de Agricultura Ecológica o Biológica.

Si el producto es fresco y no está envasado (frutas, verduras) debemos asegurarnos de que el productor esté inscrito en un organismo de control y tenga un certificado de agricultura ecológica y un control de su producción.

Directrices normativas del etiquetado ecológico

Según lo establecido en el Reglamento (CE) nº 834/2007, los alimentos procesados solo deben etiquetarse como ecológicos cuando todos o la mayor parte de los ingredientes de origen agrario son ecológicos. Sin embargo, deben establecerse normas de etiquetado especiales para alimentos procesados que contengan ingredientes agrarios que no puedan obtenerse ecológicamente, como sucede con los productos de la caza y la pesca. Además, para la información al consumidor, la transparencia en el mercado y el fomento de la utilización de ingredientes ecológicos, también debe ser posible referirse a la producción ecológica en la lista de ingredientes en determinadas condiciones.

Existe un **logotipo en la Unión Europea** para productos ecológicos (Reglamento (CE) nº 331/2000) para la identificación de productos que cumplen la normativa europea y cuyo uso en el etiquetado es facultativo y que indica al consumidor que el producto a estado sometido al régimen de control que establece la normativa europea desde su cultivo hasta el envasado y etiquetado final, o a normas equivalentes si procede de un país tercero (ver Figura 4.3). Este logotipo deberá ir acompañado de la expresión **“Agricultura Ecológica - Sistema de Control CE”**, que indica la conformidad con el régimen de control establecido por el Reglamento (CEE) nº 2092/91.



Figura 4.3.

Logotipo europeo en español de “Agricultura ecológica”

Con el fin de garantizar a los consumidores la transparencia en el mercado comunitario, dicho logotipo deberá ser obligatorio en todos los alimentos ecológicos envasados producidos en la Comunidad Europea. Además, deberá ser posible utilizar el logotipo UE voluntariamente en el caso de productos ecológicos sin envasar producidos en la Comunidad o de productos ecológicos importados de terceros países.

Existe la limitación de la utilización del logotipo UE a los productos que únicamente, o casi únicamente, contengan ingredientes ecológicos, para no confundir a los consumidores sobre la naturaleza ecológica de todo el producto. Por ello, no deberá autorizarse su utilización en el etiquetado de productos obtenidos durante la fase de conversión o de alimentos procesados en los que menos del 95 % de sus ingredientes de origen agrario sean

ecológicos. Es decir, el etiquetado y la publicidad de un alimento sólo pueden hacer referencia al método de producción ecológico, en la determinación de venta, cuando al menos el 95% de los ingredientes se han obtenido por este método.

Uso de términos referidos a la producción ecológica en la Unión Europea

A efectos del Reglamento (CE) nº 834/2007 se considerará que un producto incluye términos que se refieran al método de producción ecológico (“bio” y “eco”) cuando, en el etiquetado, publicidad o documentos comerciales, el producto, sus ingredientes o las materias primas para alimentación animal se describan en términos que sugieran al comprador que el producto, sus ingredientes o las materias primas para alimentación animal se han obtenido conforme a las normas establecidas en dicho reglamento.

En el etiquetado y la publicidad de todo producto agrario vivo o no transformado, solo se podrán utilizar términos que hagan referencia al método de producción ecológico cuando además todos los ingredientes del producto se hayan producido de conformidad conforme a las normas establecidas. No se podrán utilizar términos que refieran a ecológico cuando el producto en cuestión contiene OMG, está compuesto de OMG o se produce a partir de OMG.

En lo relativo a los alimentos transformados, los términos referentes a ecológico se podrán emplear:

- a) en la denominación de venta, siempre que se cumplan las normas generales de producción de alimentos transformados; al menos el 95 %, expresado en peso, de los ingredientes de origen agrarios sean ecológicos;
- b) únicamente en la lista de ingredientes, siempre que los alimentos cumplan la separación espacio-temporal con los productos no ecológicos, utilización de ingredientes de origen agrícola y uso de aditivos, coadyuvantes tecnológicos, agentes aromatizantes, agua, sal, preparados de microorganismos y enzimas, minerales, oligoelementos, vitaminas, aminoácidos y otros micronutrientes en los alimentos para usos nutricionales específicos autorizados por la Comisión.
- c) en la lista de ingredientes y en el mismo campo visual que la denominación de venta, siempre que el ingrediente principal sea un producto de la caza o la pesca, contenga otros ingredientes de origen agrario que sean ecológicos en su totalidad; cumplan la separación espacio-temporal con los productos no ecológicos, utilización de ingredientes de origen agrícola y uso de aditivos, coadyuvantes tecnológicos, agentes aromatizantes, agua, sal, preparados de microorganismos y enzimas, minerales, oligoelementos, vitaminas, aminoácidos y otros micronutrientes en los alimentos para usos nutricionales específicos autorizados por la Comisión; y no podrá haber

simultáneamente un ingrediente ecológico y el mismo ingrediente obtenido de forma no ecológica o procedente de una explotación en fase de conversión. En la lista de ingredientes deberá indicarse qué ingredientes son ecológicos.

Utilización de logotipo de la UE de producción ecológica

Según el artículo 23 del Reglamento (CE) nº 834/2007, cuando se utilice el logotipo comunitario (ver Figura 4.3), la indicación del lugar en que se hayan obtenido las materias primas agrarias de que se compone el producto deberá figurar también en el mismo campo visual que el logotipo y adoptará una de las formas siguientes, según proceda:

- “Agricultura UE”, cuando las materias primas agrícolas hayan sido obtenidas en la UE,
- “Agricultura no UE”, cuando las materias primas agrarias hayan sido obtenidas en terceros países,
- “Agricultura UE/no UE”: cuando una parte de las materias primas agrarias haya sido obtenida en la Comunidad y otra parte en un tercer país.

La mención “UE” o “no UE” podrá ser sustituida por el nombre de un país o completada con dicho nombre en el caso de que todas las materias primas agrarias de que se compone el producto hayan sido obtenidas en el país de que se trate.

El logotipo comunitario de producción ecológica podrá utilizarse en el etiquetado, la presentación y la publicidad de los productos que cumplan los requisitos que se establecen en el reglamento comunitario.

Logotipos de los Organismos Certificadores de cada Comunidad Autónoma

Los logotipos correspondientes a cada Comunidad Autónoma identifican a los alimentos procedentes de la agricultura y ganadería ecológicas, producidos y/o envasados y/o etiquetados en esa comunidad e indica al consumidor que el producto es conforme a la normativa europea desde su cultivo hasta el etiquetado final y que es conforme al sistema de control del órgano de control correspondiente. El motivo central del logotipo es común al del resto de autoridades de control de las Comunidades Autónomas y se debe incluir el nombre y el código europeo de dicho organismo de control (ES-XX-AE) (ver Figuras 4.4 y 4.5). El logotipo de la Comunidad autónoma irá acompañado del logotipo europeo.



Figura 4.4.

Logotipo español de “Agricultura ecológica”



Figura 4.5.

Logotipos de Agricultura ecológica de varias comunidades autónomas con los códigos de los organismos de control correspondientes.

Logotipos estatales

Algunos países, como por ejemplo Francia y Alemania, con objeto de facilitar y uniformizar la identificación de los alimentos ecológicos han implementado logotipos estatales para los productos certificados por los organismos oficialmente reconocidos (Figura 4.6)



Figura 4.6

Ejemplo de logotipos estatales de identificación de productos ecológicos: imagen izquierda, logotipo alemán; imagen derecha, logotipo francés.

4.4. Control y certificación de la producción ecológica

Organización de las autoridades competentes y organismos de control

En la Unión Europea, se han establecido los regimenes de control en el Reglamento (CE) nº 834/2007 (artículo 27), cumpliendo con el Reglamento (CE) nº 882/2004, una o varias autoridades competentes responsables de que los controles se realicen con arreglo a las obligaciones establecidas en el presente Reglamento.

Todos los operadores, con excepción de los mayoristas que sólo trabajan con productos envasados y de los operadores que venden al consumidor o usuario final deberán someterse a una verificación de su cumplimiento al menos una vez al año.

En el citado reglamento, se establecen las competencias de las autoridades competentes y los organismos de control. La autoridades competentes deberán ofrecer las adecuadas garantías de objetividad e imparcialidad, y disponer del personal cualificado y de los recursos necesarios (conocimientos técnicos, infraestructura, etc.) necesarios para desempeñar sus funciones. Por otro lado, los organismos de control deberán estar acreditado respecto a la Norma Europea EN 45011 sobre los “Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de productos” (ISO/IEC Guía 65).

Es muy importante la coordinación eficaz entre la autoridad competente y el organismo de control en que haya delegado. Además los Estados miembros deben atribuir un código numérico a cada autoridad u organismo de control que desempeñe las funciones de control para su control y identificación.

Las autoridades y organismos de control deben mantener actualizada una lista con los nombres y las direcciones de los operadores sujetos a su control, para que esté a disposición de las partes interesadas.

Existen distintos sistemas de control en cada Estado miembro de la Unión Europea, pudiendo ser de la siguiente forma:

- A: sistema de organismos de control privados autorizados;
- B: sistema de una autoridad o autoridades de control públicas designadas;
- C: sistema de una autoridad de control pública designada y de organismos de control privados autorizados.

En España, el control y la certificación de la producción ecológica, se ejerció por un organismo público de ámbito estatal -el CRAE (Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica, orden de 4 de octubre de 1989), hasta marzo de 1996, fecha en la que culminaba el traspaso de sus funciones a organismos dependientes de las Comunidades Autónomas.

Por lo que actualmente en España, la mayoría de las Comunidades Autónomas ejercen el control y la certificación de los productos de la agricultura ecológica a través de Consejos o Comités de Agricultura Ecológica territoriales, que son organismos públicos, y que, en términos del Reglamento 2092/91, se denominan *Autoridades de Control*.

Cada Autoridad de Control, a su vez, está supervisada por las Consejerías o Departamentos de Agricultura de las Comunidades Autónomas, o departamento equivalente o directamente por Direcciones Generales adscritas a las mismas, de cada comunidad autónoma, que ejerce de *Autoridad Competente*.

Estos organismos son órganos desconcentrados o corporaciones de derecho público. Sus órganos de decisión están formados por representantes del sector: productores, elaboradores, importadores de países terceros, elegidos democráticamente de entre los operadores, así como consumidores, asociaciones profesionales agrarias y representantes de la administración.

En algunas comunidades autónomas el control y la certificación se lleva a cabo por organismos privados autorizados, es el caso de Andalucía, Castilla La Mancha y Aragón.

Por lo tanto, las Comunidades Autónomas ejercen el control a través de autoridades de control públicas y organismos de control privados, designados o autorizados, en su caso, respectivamente, por sus correspondientes Autoridades Competentes. Para cada Comunidad autónoma existen los siguientes códigos:

Andalucía	AN
Aragón	AR
Asturias	AS
Baleares	BA
Canarias	CA
Cantabria	CN
Castilla-La Mancha	CM
Castilla y León	CL
Cataluña	CT

Extremadura	EX
Galicia	GA
Rioja	RI
Madrid	MA
Murcia	MU
Navarra	NA
País Vasco	VAS
Valencia	VA

Así por ejemplo, existe el Comité de Agricultura ecológica de la Comunidad Valenciana, posee el código “ES-VA-AE” y el Comité de Agricultura ecológica de la Comunidad de Madrid, posee el código “ES-MA-AE”.

En el siguiente gráfico (Figura 4.7) se muestra la estructura del sistema de control en España:



Figura 4.7.

Representación gráfica de la estructura del Sistema de control de Agricultura ecológica en España (imagen tomada del documento "Sistema de Control de la Agricultura Ecológica en la Región de Murcia" realizado por el Consejo de Agricultura Ecológica de Murcia (CAERMurcia))

Inspecciones, Certificación y controles

Antes de comercializar un producto como ecológico o en conversión, todo operador alimentario que produzca, elabore, almacene o importe productos de un tercer país, o que comercialice dichos productos, deberá:

- a) notificar su actividad a las autoridades competentes del Estado miembro donde se realiza la misma;
- b) someter su empresa al régimen de control.

Estos requisitos serán obligatorios igualmente para el operador que subcontrate cualquiera de las actividades, y éstas estarán sujetas al régimen de control. Pueden quedar eximidos de dichos requisitos aquellos operadores que vendan los productos directamente al consumidor o usuario final, a condición de que no produzcan, elaboren o almacenen los productos, salvo en el punto de venta, ni los importen de terceros países, ni hayan subcontratado tales actividades a un tercero.

Tanto el sistema de producción y elaboración como el sistema de control es común a todos los países de Europa y está regulado por el (CEE) 2092/91. La Comisión Europea publica cada año una lista con los organismos autorizados para realizar el control y la certificación de los productos ecológicos.

¿En que consiste el control?

Los operadores que se sometan a los controles tanto por los organismos de control como las autoridades competentes tendrán una documentación justificativa con la identificación del operador y del tipo o serie de productos, así como del período de validez. Los distintos operadores deben también comprobar los distintos documentos justificativos de sus proveedores.

Cuando un Operador desea incorporar su unidad de producción en los Registros de la Producción Ecológica debe solicitar a la Autoridad u Organismo de control, la **información** necesaria: requisitos que debe cumplir, el modelo de solicitud, la documentación a aportar y las tasas que le corresponda según el tipo de explotación. Si el productor está interesado deberá **presentar la solicitud** con la documentación necesaria que será revisada por el Organismo de control, si faltara algún documento se informará al solicitante para que la aporte. La documentación que se debe aportar es la siguiente:

- Solicitud de inscripción. Se debe aportar un listado de las parcelas que se deseen inscribir, así como los planos de estas parcelas.
- Encuesta de inscripción, indicando si se autoriza o no la publicación de los datos de contacto del titular de la explotación.
- Hoja de “historial de parcela”, donde se describirán las prácticas y productos empleados en las parcelas durante los tres últimos años (todos estos impresos son facilitados por el Organismo de control).
- Documentación de los titulares (DNI, CIF, etc).
- Copia de análisis de suelos en caso de haberlos realizado.
- Una memoria con las medidas que se tomarán para cumplir las normas de producción ecológica: rotaciones de cultivos, fertilización, medidas preventivas y de control de plagas,

enfermedades y malas hierbas, semillas y plantas a utilizar, etc.

El operador deberá firmar una declaración junto con la descripción y las medidas en la que conste, además, el compromiso contraído por el operador de:

- » realizar las operaciones de conformidad con lo dispuesto en las normas de producción y/o importación,
- » aceptar, en caso de infracción o irregularidades, la aplicación de las medidas establecidas,
- » aceptar informar por escrito a los compradores del producto con el fin de garantizar que las indicaciones relativas al método de producción ecológico se retiran de dicha producción.

Cuando la solicitud ya está completa, un técnico del Organismo de control concertará con el productor la fecha para la realización de la **Auditoría inicial**, donde se comprobarán los datos de la solicitud, se recopilará información de los antecedentes de manejo de las parcelas, se tomarán muestras en caso necesario y se levantará acta de la visita.

Después de elaborar un informe de la visita de control, se pasará al **Comité de Certificación** que estudiará las condiciones de inscripción. El Organismo de control comunicará al productor

la resolución de la inscripción, emitiendo un **Certificado de Inscripción**.

El **Certificado de Inscripción** tendrá validez por un período de un año y será renovado anualmente siempre que se abone la tasa correspondiente. Una vez inscrito, el productor tiene obligación de mantener actualizado un **registro documental** que le será requerido durante las visitas de seguimiento o inspección. Toda explotación está obligada a llevar unos registros de intervenciones en las parcelas (abonado, tratamientos fitosanitarios, siembra y plantación), entradas de productos (abonos, fitosanitarios, semillas, plantas), registro de recolección y salidas de producto (productos recolectados y vendidos como ecológicos).

Pasada la fase de inicio de control, los técnicos del Organismo de control realizarán **visitas** periódicas de **seguimiento** que pueden ser:

- **Visitas con previo aviso:** Se realizan una vez al año y se comprueba el manejo de la explotación, los documentos y se toman muestras si fuera necesario.
- **Visitas sin previo aviso:** Se realizan cuando la Autoridad de Control estima conveniente dependiendo de la complejidad de la explotación o cuando surge alguna denuncia por supuesta irregularidades, se pueden comprobar los mismos aspectos

que en las visitas con previo aviso o sólo una parte. Este tipo de visitas se puede realizar en cualquier momento.

La inspección y la certificación realizada por los organismos de control y autoridades competentes están basadas en las normas UNE 17.020 y UNE EN 45011, y los organismos de control deben estar acreditados por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) para el desarrollo de sus funciones de control y certificación.

La certificación es necesaria para poder garantizar que el sistema de producción ecológico de los alimentos llegue al consumidor con las máximas garantías. Para ello, las autoridades de control realizan controles exhaustivos a los operadores mediante auditorias de los sistemas de producción y elaboración, y toma muestras de los productos para su análisis. De esta forma se garantiza que estos productos cumplen con la normativa de producción ecológica, ofreciendo alimentos de calidad y libres de residuos de productos de síntesis química y OGM.

Medidas en caso de infracción o irregularidades

En el artículo 30 del Reglamento (CE) nº 834/2007, se establecen las medidas a tomar por las autoridades competentes o los organismo de control en caso de detectarse y comprobarse una irregularidad en el cumplimiento de los requisitos, tanto del etiquetado como de la publicidad. En caso de que se compruebe una infracción grave o una infracción con efectos prolongados,

la autoridad u organismo de control prohibirá al operador en cuestión la comercialización de productos con referencia al método de producción ecológico en el etiquetado y la publicidad durante un período que se determinará de acuerdo con la autoridad competente del Estado miembro.

4.5. Otros Sistemas de Producción Ecológica

Además de la reglamentación europea, nacional y autonómica existen varios sistemas de producción ecológica que son certificables. Estos sistemas son tanto de países no europeos como Japón (Sistema JAS), Estados Unidos (Normas NOP) como de países europeos como Inglaterra (SOIL ASSOCIATION), Suiza (Sistema BIOSUISSE), y Suecia (Sistema KRAV) En estos últimos se da la circunstancia que aún estando bajo el paraguas del Reglamento (CEE) 2092/91, predomina la norma privada de una certificadora.

En la figura 4.8 se muestran los distintos logotipos de estos estándares y sistemas de producción ecológica privados.



Figura 4.8. Logotipos de los distintos estándares privados de certificación ecológica: NOP, JAS, BIOSUISSE, SOIL ASSOCIATION, KRAV, CAAQ, BIOHOTELS.

A continuación se describen brevemente las características y requisitos de cada uno de ellos:

Normas NOP - USDA – EE.UU

Es un sistema de producción que se gestiona de acuerdo con la Ley de Producción de Alimentos Orgánicos y el Programa Nacional

Orgánico (NOP) para responder a las condiciones específicas del terreno, integrando prácticas de cultivo, biológicas y mecánicas, que fomente los ciclos de recursos, promueva el equilibrio biológico y conserve la biodiversidad.

El Programa Nacional Orgánico (“National Organic Program” -NOP) es parte del Departamento de Agricultura (USDA) de Estados Unidos. Después de varios años de discusiones entre los involucrados en el mercado orgánico, el Reglamento NOP entró en vigencia en 2002.

Existen distintas normas técnicas para gestionar la fertilidad del suelo y los nutrientes, para el uso de semillas y material de plantación, para la rotación de cultivos, para la gestión de plagas en cultivos, malezas y enfermedades, para la recolección del cultivo salvaje, para el pienso del ganado, para la atención sanitaria, para la gestión de plagas en instalaciones, para prevenir la mezcla y el contacto con sustancias prohibidas.

¿Quién necesita la certificación NOP?

Cualquier productor/a o procesador/a, que quiere vender productos orgánicos en el mercado orgánico estadounidense, necesita un certificado según NOP, emitido por una certificadora acreditada por el USDA. También los proveedores/as de productos o ingredientes orgánicos necesitan el certificado NOP.

En España actualmente el **CCPAE** (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica) y **ECCYSA** (empresa privada de capital público de la Rioja) son las únicas entidades españolas que actualmente están acreditadas para realizar emitir dichos certificados, aunque únicamente **ECCYSA** lo puede realizar en todo el estado español mientras que el **CCPAE** se circunscribe en Cataluña.

Etiqueta NOP

En el etiqueta bajo en sistema NOP se establece como operación de producción o elaboración, o una parte especificada de una operación de producción o elaboración que produce cultivos, o elabora cultivos, ganadería, productos ganaderos u otros productos agrícolas destinados a la venta, etiquetados o representados como “100 por ciento orgánico”, “orgánico”, o “elaborado con orgánico” (ingredientes o grupo(s) de alimentos especificados).

Diferencias de NOP con respecto a la reglamentación europea

1. En NOP la responsabilidad de la empresa productora ecológica es prioritaria, de tal forma que el productor debe describir todos los protocolos y procedimientos para garantizar que su producción es ecológica, a través del llamado Plan de producción y manipulación ecológico o “Organic Production and Handling System Plan), que debe certificarse.

2. No existen períodos de reconversión, en cambio en la normativa europea sí.
3. Existen diferencias en el tratamiento del estiércol animal, en cuanto a que se tiene que documentar el origen y el tratamiento del compost y sus temperaturas.
4. Las normas para establos y espacios de ejercicio son mucho menos detalladas que en la normativa Europea.
5. Existe una categoría 100% ecológico, se distinguen cuatro tipos de etiquetado: 100% ecológico, ecológico (95% mínimo), producido con ingredientes ecológicos (70% mínimo) y de menos del 70%. Para el primer caso (100% ecológico), todos los ingredientes incluidos los aditivos, han de ser certificados ecológicos, y se puede añadir al producto “100% ecológico”; para el segundo (95%), se puede añadir al producto el adjetivo “ecológico”; para la opción de 70% mínimo, se puede decir “producto hecho con ingredientes ecológicos”; y para la última opción simplemente se permite que se mencione en la lista de ingredientes.
6. Las normas europeas son más exigentes en la información de los registros de compras y de ventas, y de entradas y salidas, y menos que **NOP** en lo que se refiere a los registros de la producción y la cosecha.

Normas JAS – JAPON

¿Qué es el JAS?

En **Japón** quedó establecido el reglamento a través de los Estándares Agrícolas Japoneses (JAS) (Japan Agriculture Standards) del Ministerio de Agricultura Bosques y Pesca (MAFF) (Ministry of Agriculture Forests and Fisheries).

Las normas agrícolas japonesas (JAS) están fundamentadas en una serie de normas elaboradas por el Ministerio de agricultura forestal y de pescadería (MAFF) de Japón, que dependen en gran medida del tipo de producto que se va a comercializar. La nueva revisión del Reglamento JAS entró en vigencia en 2005.

Existen estándares JAS para:

- » productos agrícolas orgánicos
- » alimentos procesados orgánicos
- » productos agropecuarios orgánicos
- » alimentos orgánicos para animales

¿Quién necesita la certificación JAS?

Debido al reconocimiento de equivalencia de la certificación europea, sólo necesita la certificación JAS aquel último operador

que etiqueta el producto antes de ser exportado a Japón, siempre que este operador ya cuente con el certificado para la producción europea.

Los productos orgánicos basados en el régimen de certificación JAS (que exceptúa las bebidas alcohólicas y otros como algas) deben adherir la marca JAS, para lo cual deben tener la certificación correspondiente. Aún cuando cuenten con certificación orgánica extranjera. Sin la marca JAS no pueden llevar la denominación de orgánico.

Diferencias de JAS con el Reglamento UE y con NOP

Al contrario del Reglamento UE y NOP, JAS:

- » permite el uso de cloruro de potasio (KCl) de fuentes minadas o recuperado de aguas salobres como fertilizante.
- » no permite el uso de bicarbonato de sodio, extractos alcalinos de ácidos húmicos y lignosulfonatos (principalmente usados como quelatizantes para micronutrientes).
- » explícitamente exige buenas condiciones sanitarias en plantas de procesamiento, y menciona que alimentos orgánicos deben “mantener una calidad superior de la materia prima y de los productos”.
- » lo más importante, exige un procedimiento de “Revisión” formalmente establecido. Esto consiste en que, antes de

etiquetar el producto y venderlo a otra empresa o exportarlo directamente al Japón, el encargado de calidad tiene que evaluar, si los requerimientos de la norma e instrucciones internas han sido puestos en práctica. Para cada lote, esta revisión debe ser documentada en una lista de chequeo, la cual tiene que ser archivada durante por lo menos un año.

BIOSUISSE – SUIZA

¿Qué es Biosuisse?

Son un conjunto de normas basadas en una serie de agregados del Reglamento (CEE) 2092/91, de modo que se plantean algunas restricciones adicionales. La norma Biosuisse es el estándar por excelencia en Suiza (Association of Organic Farming and Movements), que además de realizar labores de certificación, participa junto al Instituto de Investigaciones para la Agricultura Orgánica (FiBL) en programas de promoción y asesoramiento. Actualmente lleva más de 20 años desarrollando sus estándares de producción.

Los productos de empresas reconocidas por Bio Suisse tienen que ser designados como «approved by Bio Suisse» o identificados con la etiqueta «approved by Bio Suisse». Existen distintas indicaciones que son: “Bio Suisse”, “Yema”, “Knospe”, “reconocido Yema” y “conforme Yema”.

¿Quién necesita la certificación Biosuisse?

Todos los operadores que quieran comercializar sus productos en Suiza, deberán solicitar su certificación Biosuisse. Para acceder a esta certificación deberá haber resuelto todas las incidencias previas relativas al reglamento europeo.

Es necesaria la existencia de clientes potenciales en Suiza para que la solicitud sea aceptada a trámite. La solicitud de reconocimiento para una explotación o una empresa en el extranjero tiene que ser depositada formalmente por un importador en Suiza. Éste tiene que ser o convertirse en poseedor de licencia de BioSuisse. El proceso de reconocimiento deberá ser renovado anualmente.

Diferencias de Bio Suisse con el Reglamento UE

Las directivas Bio Suisse difieren en puntos esenciales de las prescripciones mínimas adoptadas por los Estados de la Unión Europea. Entre estos puntos figura principalmente la explotación orgánica de la finca en su conjunto, la creación de superficies que favorezcan la biodiversidad, así como rigurosas limitaciones en la intensidad del abonado y en la utilización del cobre.

KRAV –SUECIA**¿Qué es KRAV?**

KRAV es la certificadora orgánica y el sello orgánico en Suecia y el mercado escandinavo en general más importante. KRAV está acreditado por la IFOAM (International Foundation for Organic Agriculture Movements). En KRAV la documentación será examinada y se asegurará que el producto está certificado por un organismo con el cual KRAV tiene convenio el cual asegura que la producción esta de acuerdo con el reglamento de KRAV y/o la reglamentación de IFOAM. También la producción debe seguir las normas del Consejo (EEC) n° 2092/91.

Los estándares KRAV son muy elaborados y fáciles de leer. Los requerimientos en muchos aspectos son equivalentes al Reglamento (CEE) n° 2092/91, pero hay algunas diferencias importantes, como la certificación de restaurantes y cocinas industriales, los textiles y la acuicultura.

Existen varios logos de KRAV:

- » Etiqueta básica para productos orgánicos del 95-100%.
- » Etiqueta “B”, para productos orgánicos con contenido entre 70 y 95%.
- » Etiqueta para entradas de producción (“production inputs”).

- » Etiqueta para exportaciones.
- » Etiqueta para producción “silvestre” (“wild production”)

SOIL ASSOCIATION – REINO UNIDO

¿Qué es SOIL ASSOCIATION?

Es una asociación inglesa que promueve la producción y consumo de productos orgánicos. Los estándares de la Soil Association cumplen con los requisitos de la Unión Europea y del Reino Unido, y además, existen requisitos sobre el bienestar animal y el uso de pesticidas. Dichos estándares aplican además de a productos alimentarios a tiendas, restaurantes, bares y cafés, cosméticos, ropas y textiles, productos de jardinería y productos madereros.

Frente a los requisitos de la Unión Europea estos estándares son más estrictos en temas de la política de libre de OGM en cultivos y en ingredientes en procesamiento y de miel y apiarios, donde no se permite inseminación artificial ni la pasteurización de la miel.

OTROS ESTANDARES

Existen otros estándares orgánicos privados y certificables como “Demeter Internacional” (asociación ecológica que ha

constituido una red Internacional de Organismos Independientes de Certificación), “Naturland” (asociación de agricultores orgánicos en Alemania) y “CAAQ” (Conseil des Appellations Agroalimentaires du Québec) (estándar de Québec (Canadá) creado en 1998).

Conviene resaltar igualmente un estándar exclusivo para los hoteles, denominado **BIO-HOTELS**, desarrollado en el 2001 para el control de requisitos ecológicos en hoteles mediante entidades de control estatales autorizadas (Suiza y Austria).

5

Las Especialidades Tradicionales Especializadas

159

5.1. Especialidades Tradicionales Garantizadas

A diferencia de la DOP y de la IGP, la indicación “**Especialidad Tradicional Garantizada**” (ETG) no hace referencia al origen de un producto, sino que su objetivo es llamar la atención sobre una **composición tradicional de un producto**, o un **modo de producción tradicional**.

Estas indicaciones están reguladas por 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, que establece los criterios y procedimientos por los que se puede reconocer una especialidad tradicional garantizada (ETG) para los productos agrícolas destinados al consumo humano y los productos alimenticios.



Figura 5.1.

Logotipo europeo de Especialidad Tradicional Garantizada" (ETG).

5.2. Utilidad, uso y alcance

Un producto agrícola destinado al consumo humano o un producto alimenticio con una composición tradicional o elaborado con un modo de producción tradicional puede pasar a ser una **“Especialidad Tradicional Garantizada” (ETG)**. Esta posibilidad fomenta la diversificación de la producción agrícola y provoca repercusiones positivas en varios ámbitos.

La introducción de la denominación ETG:

- Mejora los ingresos de los agricultores y permite asentar a las poblaciones en zonas desfavorecidas o aisladas, ya que favorece la economía rural.
- Aumenta el valor comercial de los productos para los operadores.
- Con la introducción de esta denominación se garantiza que sus

características los distinguen de otros productos similares. Los consumidores podrán elegir mejor, ya que dispondrán de una información clara sobre las características específicas de los productos.

¿De qué productos se trata?

Los productos cubiertos por los Reglamentos (CEE) nº 510/06 (DOP e IGP) y (CEE) nº 509/06 (ETG) son:

- Carne fresca (y despojos)
- Productos a base de carne (calentada, salada, ahumada, etc.)
- Quesos
- Otros productos de origen animal (huevos, miel, productos lácteos diversos, excepto mantequilla, etc.)
- Materias grasas (mantequilla, margarina, aceites, etc.)
- Frutas, hortalizas, cereales en estado natural o transformados
- Pescados, moluscos, crustáceos frescos y productos a base de ...
- Cervezas
- Bebidas a base de extractos de plantas
- Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería
- Otros
- productos agrícolas

Productos cubiertos solamente por el reglamento (CEE) n° 509/06 (ETG)

- Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao
- Pastas alimenticias, incluso cocidas o rellenas
- Platos compuestos
- Salsas sazonadoras preparadas
- Potajes o caldos
- Helados y sorbetes

Clasificación de productos según la Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) en Europa

	Quesos
	Productos a base de carne
	Carne fresca (y despojos)
	Pescados, moluscos, crustáceos frescos y productos a base de ellos
	Otros productos de origen animal (huevos, miel, productos lácteos diversos, excepto mantequilla, etc.)
	Aceites y grasas / aceites de oliva
	Aceitunas de mesa
	Frutas, verduras y cereales
	Pan, pastelería, bizcochos, golosinas, pasteles y otros productos de panadería

	Cerveza
	Otras bebidas
	Productos no alimenticios y otros

Por ejemplo, en la categoría de productos a base de carnes en España estaría el Jamón Serrano y en Suecia, el Falukorv.

En la Unión Europea se describen todas las características y denominaciones de cada producto sujeto a estas indicaciones. En la Figura 5.1 se muestran la ficha de la ETG de Jamón Serrano de España.

AGRICULTURA <i>Política de Calidad</i>	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Jamón Serrano
SISTEMA DEL PROTECCIÓN	ETG
	
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	Jamón salado y secado durante un periodo de 210 días, puede presentarse entero o deshuesado.
CONTACTO	S.G. de Denominaciones de Calidad, Dirección General de Alimentación, Secretaría General de Agricultura y Alimentación, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación Paseo Infanta Isabel, 1 28071 Madrid España

Figura 5.2.

Ficha de la “Especialidad Tradicional Garantizada” (ETG) de Jamón Serrano en España. (Fuente: Registros de ETG. Política de Calidad. Agricultura. Comisión Europea. Europa)

5.3. Condiciones que se deben cumplir

Para considerarse una ETG, los productos agrícolas o alimenticios deberán ajustarse a un **Pliego de condiciones**, que 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.

¿Que deben hacer los productores y procesadores para registrar un nombre de producto?

- Un grupo de productores debe definir el producto de acuerdo con especificaciones bien precisas.
- La aplicación, inclusive las especificaciones, deben ser enviadas a las autoridades nacionales competentes.
- Estudio a nivel nacional y posteriormente transmitido a la Comisión.
- Procedimientos de control.
- Si se cumplen los requerimientos, una primera publicación en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas va a informar de ello a las personas interesadas en la Unión.
- Si no hay objeciones, la Comisión Europea va a publicar el

nombre del producto protegido en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas.

5.4. Proceso de reconocimiento. Organismos implicados en el reconocimiento.

Las ETG reconocidas a escala comunitaria se inscribirán en un registro llevado por la Comisión. Se repartirán en dos listas, dependiendo de que la utilización del nombre del producto agrícola o alimenticio esté o no reservada a los productores que respeten el pliego de condiciones. Un producto sólo podrá registrarse si:

- se produce a partir de materias primas tradicionales;
- 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.

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 que induzcan a engaño al consumidor. Además, estas normas se aplicarán sin perjuicio de las que regulan la propiedad intelectual o de las que se refieren a las indicaciones geográficas y marcas de fábrica o comerciales.

Solicitud de registro

Sólo las **Agrupaciones** estarán facultadas para solicitar el registro de una Especialidad Tradicional Garantizada. 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.

La solicitud se presentará al Estado miembro en que esté establecida la agrupación. El Estado miembro la examinará e iniciará un procedimiento nacional de oposición, garantizando una publicidad adecuada y estableciendo un plazo razonable durante el cual cualquier persona física o jurídica que ostente un interés legítimo y esté establecida o resida en su territorio podrá declarar su oposición a la solicitud. A continuación, el Estado miembro remitirá a la Comisión la solicitud con todos sus elementos, incluida una declaración en la que haga constar que la solicitud cumple todas las condiciones necesarias.

Si la solicitud para un producto agrícola o alimenticio procede de una agrupación de un tercer país, dicha solicitud deberá dirigirse a la Comisión, directamente o a través de las autoridades del tercer país.

Examen por la Comisión

La Comisión comprobará, en un plazo máximo de 12 meses, que la solicitud está justificada y que cumple todos los requisitos necesarios. La Comisión hará pública mensualmente la lista de nombres para los que se haya presentado una solicitud. Si se cumplen las condiciones, publicará en el Diario Oficial de la Unión Europea (DO) el nombre y la dirección de la agrupación solicitante

y el pliego de condiciones, así como el nombre y la dirección de las autoridades u organismos que controlan el cumplimiento de las disposiciones del pliego de condiciones. En caso contrario, la Comisión desestimará la solicitud de registro.

Oposición

En un plazo de seis meses a partir de la fecha de publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea, cualquier Estado miembro o tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que ostente un interés legítimo, podrá oponerse al registro propuesto presentando a la Comisión una declaración debidamente motivada. En ella se deberá demostrar el incumplimiento de las condiciones establecidas o que el nombre se utiliza de forma legal, notoria y económicamente significativa en productos agrícolas o alimenticios similares.

Si la Comisión no recibe ninguna declaración de oposición admisible, procederá al registro del nombre.

Si la Comisión considera que una declaración de oposición es admisible, invitará a las partes interesadas a proceder a las consultas apropiadas. Si éstas llegan a un acuerdo en un plazo de seis meses, notificarán a la Comisión todos los elementos, incluidas las opiniones del solicitante y del oponente. De no llegarse a un

acuerdo, la Comisión adoptará una decisión teniendo en cuenta los usos leal y tradicionalmente practicados y el riesgo real de confusión. Si la Comisión considera que el cumplimiento de lo indicado en el pliego de condiciones de un producto agrícola o alimenticio registrado como ETG ha dejado de estar garantizado, iniciará el procedimiento para la anulación de la inscripción en el registro.

Modificación del pliego de condiciones

Una agrupación establecida en un Estado miembro o una agrupación establecida en un tercer país podrá solicitar a la Comisión, directamente o a través de las autoridades del tercer país, la modificación de un pliego de condiciones.

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. Cuando en el etiquetado de un producto agrícola o alimenticio elaborado en el territorio de la Comunidad se haga referencia a una ETG, deberá figurar en dicho etiquetado el nombre registrado, acompañado bien del símbolo comunitario,

bien de la indicación “**Especialidad Tradicional Garantizada**”. A partir de la fecha de publicación, todos los nombres inscritos en el registro deberán utilizarse de conformidad con las modalidades mencionadas anteriormente.

Los nombres registrados podrán seguir utilizándose en el etiquetado de los productos aunque no correspondan al pliego de condiciones registrado, pero sin que en el mismo puedan figurar la indicación «especialidad tradicional garantizada», la abreviatura «ETG» o el símbolo comunitario asociado. Además, si la agrupación lo solicita, una ETG podrá registrarse con reserva del nombre, salvo que el nombre se utilice de manera legal, notoria y económicamente significativa en productos agrícolas o alimenticios similares.

Comité

La Comisión estará asistida por el Comité permanente de las Especialidades Tradicionales Garantizadas.

Tasas

Los Estados miembros podrán exigir el pago de una tasa destinada a cubrir sus gastos, en particular los derivados del examen de las

solicitudes de registro, de las declaraciones de oposición, de las solicitudes de modificación y de las peticiones de anulación en virtud del Reglamento.

5.5. Proceso de control y de verificación antes de la comercialización del producto.

Controles oficiales

La verificación de los requisitos del Reglamento nº 509/06 (ETG) 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. Con respecto a los productos agrícolas y alimenticios producidos en un tercer país, la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones competará a una o varias autoridades públicas designadas por el tercer país o a uno o varios organismos de certificación de productos.

Los productores que tengan intención de producir por primera vez una especialidad tradicional garantizada deberán notificarlo de antemano a las autoridades del Estado miembro. Por su parte, los productores de terceros países que tengan intención de producir por primera vez una especialidad tradicional garantizada,

deberán igualmente notificarlo de antemano a las autoridades u organismos designados.

Protección

Los Estados miembros adoptarán las medidas necesarias para garantizar la protección jurídica contra cualquier utilización abusiva o engañosa de la indicación «especialidad tradicional garantizada», de la abreviatura «ETG» y del símbolo comunitario asociado, así como contra cualquier imitación de los nombres registrados y reservados. Los nombres registrados estarán protegidos contra cualquier práctica que pueda llevar a error al consumidor, incluidas aquellas prácticas que hagan creer que el producto agrícola o alimenticio es una especialidad tradicional garantizada reconocida por la Comunidad.

5.6. Situación y Normativa nacional y autonómica de las ETG en España

A nivel nacional, en España las ETG están reguladas por el Real Decreto 998/2002, de 27 de septiembre, por el que se establecen normas internas de aplicación de los reglamentos comunitarios sobre certificación de las características específicas de los productos agrícolas y alimenticios. A nivel nacional las ETG estarán controladas por Órganos de Gestión, denominados

Consejos Reguladores, que vigilan y controlan el cumplimiento de las normas estipuladas.

La condición esencial de los productos para ser inscritos en el Registro los productos agrícolas o alimenticios es que sean producidos a partir de materias primas tradicionales, o bien presentar una composición tradicional o un modo de producción y/o de transformación que pertenezca al tipo de producción y/o transformación artesanal.

En España existen 4 Especialidades Tradicionales Garantizadas y son:

- Leche certificada de granja
- Jamón serrano
- Panellets
- Torta de aceite

Existen una serie de requisitos que se deben contemplar en las ETG:

- » Definición y método de producción o elaboración
- » Carácter tradicional
- » Descripción del producto y presentación del producto: características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas.

- » Requisitos mínimos y procedimiento de control de las características específicas
- » Agrupaciones solicitantes del registro en la U.E.

A continuación se detallan ciertos requisitos significativos de las 4 ETGs existentes en España:

ETG- Jamón Serrano

En la ETG de Jamón Serrano, se establecen requisitos especiales de:

- a) materia prima** (procedencia de animales, peso mínimo de las piezas, espesor de grasa, tipo de corte en V o no, cumplimiento de legislación en sacrificio y transporte).
- b) método de elaboración** (temperatura, procesos de presión, características de la salazón y periodo de curación, lavado, cepillado, reposo, secado y maduración, envejecimiento o afinamiento).

El **carácter tradicional** viene caracterizado porque el proceso actual de elaboración del jamón serrano reproduce el método tradicional.

La descripción del producto es la siguiente:

Características físico-químicas:

- Grasa:
 - Brillante, untuosa, de coloración entre blanco y amarillenta, aromática y de sabor grato.
 - La consistencia variará ligeramente, siendo firme en masas musculares y levemente depresible en zonas de tejido adiposo.
- Índice de secado:
 - Contenido acuoso máximo sobre producto desengrasado del 57%, medido sobre un homogeneizado de una porción transversal del jamón, de 15 mm. de espesor (± 2 mm.) tomada a 4 centímetros de la cabeza del fémur y desprovista de corteza, y un gradiente de humedad entre la parte exterior y la central del 12% máximo.
- Salinidad:
 - Expresada mediante un contenido máximo de cloruro sódico del 15%, sobre extracto seco y desengrasado, analizado sobre la misma muestra del apartado anterior.

Características Organolépticas

- Coloración y aspecto del corte:
 - Color característico del rosa al rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa. Homogéneo al corte. No reseco exteriormente (acortezado).
- Sabor y aroma:
 - Carne de sabor delicado, poco salado y de aroma agradable y característico, sin detectarse ningún tipo de olor o sabor anómalos.
- Textura:
 - Homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento.

- Aspecto exterior:
 - Los jamones serranos presentarán una conformación uniforme y homogénea, pudiendo presentarse comercialmente en alguna de las siguientes formas:
 - Corte en V con pata
 - Corte en V sin pata
 - Corte redondo con pata
 - Corte redondo sin pata
 - Jamón deshuesado con piel
 - Jamón deshuesado corte en V
 - Jamón deshuesado sin piel y desgrasado.
 - Otras Presentaciones Comerciales:
 - Partiendo de los jamones serranos anteriormente descritos, podrán obtenerse otras presentaciones

Hay unos **requisitos mínimos y procedimiento de control** de las características específicas. Estos elementos serán controlados por las Entidades de Certificación que se relacionan a continuación, así como por cualquier otra entidad que se acredite en el cumplimiento de la norma EN-45011, con alcance agroalimentario, y sea autorizada por la autoridad competente. Las entidades de Certificación autorizadas son:

- AENOR, Asociación Española de Normalización y Certificación.
- ECAL-E, Entidad Certificadora de Alimentos de España.

Los fabricantes deberán tener procedimientos escritos en los que describan los controles que realizan, mediante criterios

estadísticos, tanto a lo largo del proceso de producción como sobre el producto terminado. Deberán asimismo registrar y conservar la documentación que acredite la realización de dichos controles, que estarán a disposición de las Entidades de Certificación, así como de la Autoridad Competente.

El Comité de Certificación concederá el Certificado de Conformidad sí la evaluación es positiva, lo que confiere a la empresa el derecho a usar el nombre registrado “Jamón Serrano” junto a la mención “Especialidad Tradicional Garantizada”, así como, el símbolo comunitario. En caso negativo la empresa deberá corregir las deficiencias detectadas, antes de solicitar nuevamente la certificación.

Las **agrupaciones solicitantes** del registro en la U.E. son la Asociación de Industrias de la Carne de España y Federación Catalana de Industrias de la Carne.

ETG- Leche certificada de granja

Se establecen requisitos especiales de:

- a) “Ganadería diplomada”
- b) explotaciones de vacuno de razas puras.

El **carácter tradicional** viene caracterizado por una normativa de 1952, que era la primera regulación de la leche certificada.

Características físico-químicas:
<ul style="list-style-type: none"> ○ Materia grasa: mínimo 3,5% en peso. ○ Punto de congelación: máximo -0,52° C. ○ Proteínas: mínimo 3,2% en peso. ○ Lactosa: mínimo 4,2% en peso. ○ Cenizas: mínimo 0,65% en peso. ○ Acidez: 0,19 gr. por 100 ml. de leche, expresada en ácido láctico. ○ Impurezas macroscópicas: grado 0 de la escala de impurezas ○ Ausencia total de residuos de antisépticos y antibióticos.
Características Organolépticas
<ul style="list-style-type: none"> ○ Color uniforme blanco o ligeramente amarillento. ○ Olor y sabor característico (que puede tener ligero recuerdo al animal del que procede).
Características Microbiológica
<p>Leche certificada de granja cruda para su consumo directo o destinada a la obtención de leche certificada de granja pasterizada:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Prueba de la reductasa microbiana con azul metileno: más de cinco horas. ○ Contenido de gérmenes a 30° C ($\pm 1^\circ$ C): máximo 50.000 por ml ○ Contenido en células somáticas: máximo 200.000 por ml. <p>Leche certificada de granja pasterizada:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Contenido de microorganismos a 30° C ($\pm 1^\circ$ C): máximo 30.000 por ml.

Deberá presentarse en envases autorizados de plástico, cristal o cartón exentos de aluminio en su composición, con cierre soldado automáticamente en el que llevará impresa en forma clara e

indeleble la fecha de caducidad o fecha límite de venta. En todo caso deberá ajustarse a lo dispuesto en las directivas comunitarias relativas a los materiales y objetos destinados a estar en contacto con los alimentos.

El control se llevará a cabo por la Asociación nacional de productores de leche certificada, la cual dispondrá de inspectores habilitados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Los análisis de las muestras serán realizados por laboratorios oficiales o privados reconocidos oficialmente. Se determinarán la cantidad de leche producida por cada animal así como todos los parámetros recogidos en las características específicas del producto. La periodicidad del control será mensual, realizándose el primer control entre los días 5 y 37 posteriores al parto y con un intervalo entre controles entre 26 y 30 días.

La **agrupación solicitante** del registro en la U.E. es la Asociación Nacional de productores de leche.

ETG- Panellets

Los panellets son unos pastelitos de dimensiones pequeñas y formas diversas, hechos esencialmente de mazapán e ingredientes que confieren sabores y aromas característicos al producto. Existe una gran variedad de panellets elaborados a partir de tres

tipos diferentes de mazapán: mazapán base, mazapán basto y mazapán fino. En todos los casos, está prohibida la adición de fécula (patatas o boniatos), manzana, conservantes y colorantes.

El **carácter tradicional** viene caracterizado por el arraigo a la Ciudad de Barcelona y tienen cierto sentido sacramental.

Existen distintas características físico-químicas, organolépticas y microbiológicas para cada tipo.

La **agrupación solicitante** del registro en la U.E. es la Federació Catalana de Pastisseria.

ETG- Torta de Aceite

El nombre 'TORTA DE ACEITE' expresa las características específicas de un producto de pastelería, elaborado a partir de aceite de oliva virgen extra en una proporción del 27,7 %.

La conjunción de este factor, unido a su elaboración totalmente manual, confieren al producto sus cualidades más preciadas: un producto ligero, con una masa fina y hojaldrada y su inconfundible sabor y aroma a aceite de oliva.

El **carácter tradicional** viene caracterizado del mantenimiento de

la formulación y la elaboración a lo largo del tiempo, salvando los adelantos tecnológicos y los requisitos sanitarios impuestos.

La **agrupación solicitante** del registro en la U.E es la Asociación de Empresarios de Confitería, Pastelería, Bollería, Heladería, Repostería y Platos Cocinados de Sevilla. (A.P.E.C.O.P.A.S.).

6

Otras figuras de Calidad Diferenciada de los alimentos

185

6.1. La Producción Integrada

6.1.1. ¿Qué es la Producción Integrada?

En la agricultura actual, la obtención de productos agrícolas de alta calidad, mediante el empleo de prácticas de cultivo que respeten el medio ambiente es una exigencia.

La producción integrada da respuesta a esta exigencia, utilizando sistemas agrícolas de obtención de vegetales que aprovechan 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 (RD 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas).

En definitiva, se trata de la obtención de productos primarios mediante una agricultura razonada, que utiliza métodos respetuosos con el medio ambiente y que garantiza la seguridad alimentaria, y la rentabilidad de las explotaciones.

6.1.2. Antecedentes históricos, Definición y Objetivos de la Producción Integrada

El concepto de **Producción Integrada** aparece en la legislación desde 1967 en el que la F.A.O. la define como: “sistema de protección contra los enemigos de los cultivos que teniendo en cuenta la dinámica de las poblaciones de las especies consideradas, utiliza todos los medios y técnicas apropiadas, de forma tan compatible como sea posible, con el fin de mantener las poblaciones de las plagas a un nivel suficientemente bajo, para que las pérdidas ocasionadas sean económicamente tolerables”.

Los orígenes del concepto de Producción Integrada se remontan a 1977, como fruto de la reunión en Ovronnaz (Suiza) de un grupo de investigadores, y surge como una fase más avanzada de la Protección Integrada que tuvo su origen simultáneamente en Europa y California en la década de los 50. Este nuevo concepto incorpora al de Protección Integrada el de manejo racional de los

restantes componentes del agroecosistema (planta, clima, agua-suelo, etc.), pretendiendo optimizar la calidad extrínseca (aspecto exterior del producto) e intrínseca (características organolépticas, contenido vitamínico, residuos, etc.) de la cosecha.

Los esfuerzos de la OILB (Organización Internacional de Lucha Biológica) por definir claramente su posición sobre el concepto y la práctica de la Producción Integrada comenzaron a finales de los años 60-principios de los 70 y condujeron al establecimiento de una Comisión sobre Producción Integrada en 1977 y de un procedimiento de reconocimiento de las organizaciones de Producción Integrada en el ámbito de la producción de manzanas concretamente. El Consejo reactivó esta comisión en septiembre de 1990 con la misión de producir un documento básico que definiese la Producción Integrada, describiese las estrategias básicas y estableciese las directrices técnicas y normas para su práctica.

La OILB define la Producción Integrada como el “sistema de producción sostenible de alimentos de alta calidad mediante métodos respetuosos con el Medio Ambiente y manteniendo los ingresos de la explotación”. Así, los objetivos que se persiguen son los siguientes:

- » Conservación de recursos (edafológicos, hidráulicos, genéticos, etc.

- » Uso racional de insumos (energéticos, fitosanitarios, fertilizantes, etc.).
- » Gestión adecuada de residuos, tanto sólidos como líquidos.
- » Conservación y mejora del medio (paisaje, ecosistemas, seguridad e higiene de la población rural, etc.).

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.

En el año 1991 aparece la Directiva 91/414/CEE relacionada con la comercialización de los productos fitosanitarios que define la lucha integrada como: “la aplicación racional de una continuación de medidas biológicas, biotecnológicas, químicas, de cultivo o de selección de vegetales, de modo que la utilización de productos fitosanitarios químicos se limite al mínimo necesario para mantener la población de la plaga en niveles inferiores a los que producirían daños o pérdidas inaceptables desde un punto de vista económico”.

En el ámbito nacional, la “Producción Integrada de productos agrícolas” está regulada por el Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre (BOE núm. 287 de sábado 30 noviembre 2002), que tiene por objeto:

- El establecimiento de las normas de producción y requisitos generales que deben cumplir los operadores que se acojan a los sistemas de producción integrada. En ellas se establecen, dentro de cada fase del ciclo productivo, las prácticas consideradas obligatorias y aquellas que se prohíben expresamente.
- La regulación del uso de la identificación de garantía que diferencie estos productos ante el consumidor.
- El reconocimiento de las Agrupaciones de Producción Integrada en Agricultura, para el fomento de dicha producción.
- La creación de la Comisión Nacional de Producción Integrada encargada del asesoramiento y coordinación en materia de producción integrada.

Existen además a nivel nacional una serie de normativas específicas de cultivos: hortícolas, cítricos, ajo, algodón y remolacha azucarera; y normas horizontales de establecimiento de los logotipos de identificación de garantía nacional de producción integrada.

Son ya casi 50.000 hectáreas las que contemplan este sistema de producción a nivel nacional, con seis comunidades autónomas al frente (Andalucía, Aragón, Baleares, Cataluña, Murcia y Valencia) y una legislación adaptada a las necesidades culturales de cada una de ellas. Dicha legislación está regulada a través de los Decretos y las Órdenes correspondientes, que establecen un Reglamento Genérico autonómico y tantos Reglamentos Específicos como cultivos sobresalientes en el área en cuestión, y ha sido impulsada

y desarrollada principalmente por los propios empresarios del sector cuando han vislumbrado con dicho sistema una salida para sus productos. Destacan como zonas productoras bajo régimen de Producción Integrada: Huelva, con la producción fresera, Almería con la de hortícolas bajo abrigo y la Comunidad Valenciana en la que recientemente se ha acogido con éxito la Producción Integrada de cítricos.

6.1.3. Situación actual y Evolución de la Producción integrada en España

Según los datos de Enero de 2008, publicados por Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, ha existido un crecimiento importante en los últimos 4 años en la superficie cultivada según requisitos de Producción integrada (ver Figura 6.1), a pesar de que en algunas Comunidades autónomas como Murcia, Valencia y Cataluña ha disminuido, aunque en Andalucía y Aragón ha aumentado en gran medida y más progresivamente en Castilla y León, La Rioja y País Vasco (datos obtenidos del Resumen estadístico del MAPA). En Enero de 2008 existían en España 192 indicaciones de garantía de producción integrada en todas las Comunidades Autónomas.

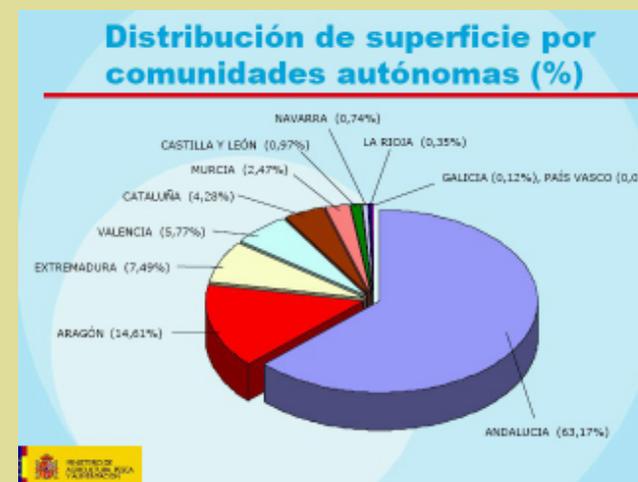


Figura 6.1.

Distribución de la superficie cultivada por Comunidades Autónoma bajo normas de Producción integrada (Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, actual Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino Dirección General de Agricultura. Encuesta enero-2008)

Existen gran cantidad de cultivos sometidos a estos sistemas de producción, como se muestra en la Figura 6.2.



Figura 6.2.

Resumen de cultivos e industrias agroalimentarias sujetos a normas de Producción integrada
(Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, actual Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino Dirección General de Agricultura. Encuesta enero-2008)

Es el Olivar, seguido del Algodón y el arroz, los que mayor superficie cultivada ocupan, les siguen los cereales, frutales, vid, remolacha azucarera, hortalizas cítricos, fresa, y frutos secos, hasta un total de 461.841 Ha cultivadas.

6.1.4. ¿Cómo hacer Producción Integrada?

Los agricultores y elaboradores interesados en realizar producción

integrada, deben inscribirse como operadores de producción integrada en un registro creado al efecto. Para ello 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.

Son los Reglamentos Técnicos Específicos para cada cultivo, los que definen las prácticas agrícolas obligatorias, prohibidas y recomendadas para cada uno de ellos. De esta forma, en cada Reglamento se contemplan desde la preparación del terreno, la siembra o la plantación, la fertilización, el riego, los tratamientos fitosanitarios, la recolección, la poda, el manejo del suelo y control de malas hierbas, el control de plagas y enfermedades, la recolección y la postrecolección. De todas estas operaciones se llevará un control estricto en los llamados “libros de explotación”, donde el técnico encargado de la explotación deberá anotar todo lo que se ha hecho en esta finca.

El cumplimiento de estas normas es vigilado por las Empresas de Certificación y Control. Las normativas técnicas sobre Producción integrada de cada producto se establecen a nivel autonómico por cada Comunidad Autónoma.

Por otra parte, se cuenta igualmente con Reglamentos Específicos para las industrias de manipulación y/o transformación de algunos

productos, de esta forma están publicados los de elaboración de aceite, aceituna de mesa, obtención y elaboración de vinos, industrias de elaboración de arroz y el de centrales hortofrutícolas y que contemplan aspectos relativos a la seguridad e higiene en el proceso de elaboración, trazabilidad, análisis, etc.

Estos reglamentos están sujetos a posibles cambios porque las normas pueden cambiar a lo largo del tiempo debido al fruto de las investigaciones, también a la experiencia adquirida tras años de puesta en práctica de estas técnicas.

Los operadores de Producción integrada deberán mantener la siguiente documentación para los controles e inspecciones:

- ✓ Programa de autocontrol
- ✓ Cuadernos de campo o de explotación.
- ✓ Análisis de agua, de suelo y de residuos.
- ✓ Documentación del operador (NIF, CIF, propiedad de las parcelas, planos de las mismas)
- ✓ Certificado, en su caso, de la ATRIA a la que pertenezca el solicitante.
- ✓ Certificado de vinculación con la Entidad de Certificación.
- ✓ Documentación del responsable técnico competente
- ✓ Planes de Actuación previo a la siembra

6.1.5. ¿Qué ventajas e inconvenientes aporta la Producción Integrada?

VENTAJAS DE LA PRODUCCIÓN INTEGRADA		
	Para el consumidor	Para el agricultor
		Para el medio ambiente
Productos de alta calidad garantizada	Incrementa el valor añadido de los productos agrícolas	Reduce la contaminación en el medio ambiente por disminución del uso de fitosanitarios
Información en el etiquetado que asegure la trazabilidad del producto	Utiliza racionalmente los medios de producción	Reduce la erosión en el suelo y mejora la fertilidad
Aumenta la calidad de los productos debido a que no poseen casi residuos de productos químicos	Mejora la rentabilidad de las explotaciones y reducción de coste	Protege de la flora y fauna autóctona
Etiquetado que diferencia a estos productos	Aumenta la calidad de vida en el medio rural	Potencia la actividad conservadora del medio rural y del paisaje
	Mejor la prevención de los riesgos laborales	Racionaliza los recursos naturales
		Garantiza la sostenibilidad del agrosistema y se respeta el equilibrio biológico del sistema agrario

INCONVENIENTES DE LA PRODUCCIÓN INTEGRADA	
Para el consumidor	Para el agricultor
La falta de uniformidad en las reglamentaciones entre países y comunidades.	<p>Formación tanto de técnicos como de agricultores, para que entiendan y desarrollen este tipo de producción.</p> <p>Aumento del papeleo (libro de explotación, certificaciones, análisis...).</p> <p>El agricultor o la Asociación deben asumir la contratación de un técnico.</p>

6.1.6. ¿Quién la controla y la garantiza?

Todo el sistema está controlado por Entidades de Control y Certificación, autorizadas por la Consejería de Agricultura y Pesca y son las encargadas de certificar si se cumplen las normas y requisitos de producción integrada. Estas entidades deben estar acreditadas por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), o cualquier otro organismo de acreditación firmante del Acuerdo Multilateral de Reconocimiento de la European Cooperation for Accreditation (EA), para dichas labores de certificación, bajo la norma UNE-EN 45011. Los productos que cumplen con estas normas, son etiquetados con la marca de garantía de Producción Integrada de Andalucía y pueden optar al distintivo de **Calidad Certificada**.

Según el Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas, el control aplicable a los operadores en el ejercicio de su actividad para verificar el cumplimiento de las normas sobre producción integrada deberá realizarse de manera que se garantice que dichos operadores cumplen, al menos, las medidas establecidas en este Real Decreto, así como los planes de control y protocolos para la supervisión y realización de los controles que se establezcan.

Los órganos o entidades que realicen los controles deberán, al menos:

- Garantizar la objetividad e imparcialidad, así como la eficacia de los controles.
- Guardar el debido sigilo respecto a las informaciones y datos que obtengan en el ejercicio de sus actividades de control.
- Velar por la correcta concesión de uso de las identificaciones de garantía a los operadores.
- Exigir a los operadores la retirada de las indicaciones de garantía a todo lote cuando se constaten irregularidades significativas y establecer las medidas correctoras necesarias.
- Informar periódicamente a la autoridad competente de la relación de operadores sometidos a su control y de los volúmenes producidos y comercializados por cada uno de ellos, sin perjuicio de la actualización inmediata de dicha relación si se producen variaciones.

f) Informar, en su caso, a la autoridad competente correspondiente de las irregularidades comprobadas y de las medidas correctoras adoptadas, así como de las reclamaciones que se hayan producido.

Los controles deberán efectuarse, como mínimo, una vez al año y en ellos se realizará un control físico de las explotaciones e instalaciones. Dichos controles podrán realizarse sin previo aviso.

En el ejercicio de este control, los órganos o entidades competentes al efecto podrán:

- a) Acceder a las parcelas, locales o instalaciones, así como a los documentos justificativos (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).
- b) Tomar muestras y supervisar el ejercicio de la actividad.
- c) Adoptar las medidas provisionales cuando detecten irregularidades en la producción o comercialización de los productos.
- d) Cuando las fases del proceso de producción se realicen por operadores diferentes o cuando tengan lugar en Comunidades

Autónomas distintas, los productos vegetales a que se refiere la presente disposición sólo podrán transportarse previa comunicación del operador que expide la mercancía a los órganos o entidades que participen en el control en las distintas fases del proceso de producción, realizándose en envases o recipientes diferenciados mediante sistema de transporte cuyo cierre impida la sustitución de su contenido e irán acompañados de un documento, que identifique al órgano o la entidad de control a la que está sometido el operador, en el que figuren indicaciones que permitan al operador receptor y a su órgano o entidad de control determinar de forma inequívoca la persona responsable de la producción y el producto vegetal.

Además existe una comisión, la “**Comisión Nacional de Producción Integrada**”, creada como órgano colegiado adscrito al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través de la Dirección General de Agricultura, para el asesoramiento y coordinación en materia de producción integrada. Esta compuesta por miembros de las direcciones generales competentes y representantes de las Comunidades Autónomas y representantes de las organizaciones profesionales agrarias.

6.1.7. Etiquetado e Identificación de Producción Integrada

Teniendo en cuenta lo establecido en el Real Decreto 1201/2002, los productos que hayan sido elaborados según las normas de producción integrada establecidas podrán ser distinguidos con una identificación de garantía que consistirá, al menos, en la expresión “**Producción integrada**”.

La utilización de la identificación de garantía se concederá por el órgano o entidad designada al efecto en las normas que regulen dicha identificación. En el etiquetado, además de la identificación de garantía, constará al menos, el nombre o el código del órgano o entidad que haya realizado el control, así como el número de registro de dicho operador o su denominación.

La **identificación de garantía nacional de Producción Integrada** consiste en la expresión “Producción integrada” y el logotipo que al efecto establezca el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (ver Figura 6.3).



Figura 6.3.

Identificación de Garantía Nacional de Producción Integrada (Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, actual Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino)

En cuanto a las **identificaciones de garantía de las Comunidades Autónomas**, estas podrán establecer, en el ejercicio de sus propias competencias, identificaciones de garantía de producción integrada, siempre que se garantice el respeto de lo dispuesto Real Decreto Real Decreto 1201/2002 Real Decreto. Las Comunidades Autónomas que establezcan una identificación de garantía de producción integrada propia deberán comunicarlo al Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación (ver Figura 6.4)



Figura 6.4.

Identificación de Garantía de Producción Integrada de las distintas Comunidades Autónomas sometidas a la Producción integrada (Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, actual Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino)

Respecto de las **Identificaciones de garantía privadas**, las entidades u organizaciones privadas y sus asociaciones podrán establecer sus propias identificaciones de garantía de producción integrada, siempre que se cumplan los requisitos, procedimientos y protocolos exigibles para el uso de identificación de garantía, y que previamente a la utilización de las identificaciones de garantía de carácter privado, los requisitos, procedimientos y protocolos exigibles para su utilización deberán ser remitidos para su aprobación, a la autoridad competente de la Comunidad Autónoma en la que radique su sede social, previo informe de

la Comisión Nacional de Producción Integrada. Las Comunidades Autónomas comunicarán al Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación las identificaciones de garantía de producción integrada privadas.

6.1.8. Situación actual de los Programas de Producción Integrada en España

España y, en particular, Andalucía han sido pioneras en el desarrollo de estos programas, a partir de 1979 con la creación de las ATRIAS (Agrupaciones para el Tratamiento Integrado en Agricultura) en el cultivo de algodón, extendido posteriormente a otros cultivos (viña, olivar, frutales, hortícolas, etc.). Las Ordenes de 26 de julio de 1983 y de 17 de noviembre de 1989 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, son las que regulan la creación y fomento de las ATRIAS y establecen ayudas para las agrupaciones de agricultores, formalmente constituidas que contraten a un técnico para la aplicación de las técnicas de lucha integrada y utilización racional de productos fitosanitarios. Estas agrupaciones han sido casi siempre el primer paso hacia la Producción Integrada, aunque curiosamente en Huelva, a pesar del actual éxito del programa para fresa, no tuvieron una gran aceptación, y en el ámbito valenciano se tradujeron a ADVs (Asociaciones de Defensa Vegetal).

En los diferentes decretos, existen una serie de puntos comunes a saber en relación a los Reglamentos Genéricos de Producción Integrada:

- » Definición.
- » Promoción de productos obtenidos.
- » Reglamento básico.
- » Comisión Coordinadora, Consejo, etc.
- » Sanciones.

La realización de Producción Integrada en cada Comunidad Autónoma puede ser de: empresa, agrupaciones o personas físicas.

En la Comunidad Valenciana el productor de Producción Integrada puede ser empresa, agrupación o persona física, pero ha de estar bajo la supervisión de un Empresa de Control y Certificación que se encarga de certificar a la administración que se han cumplido los requisitos exigidos en el Reglamento. En la actualidad hay más de 20 empresas de Control y Certificación.

En Andalucía las empresas, personas físicas o empresas deben constituirse como Agrupación de Producción Integrada (API), la agrupación puede unirse con otras, constituyéndose una Asociación. La Agrupación o Asociación deben disponer de un técnico que controlará un máximo de 250 ha. En Andalucía

hay 260.000 has aproximadamente de Producción Integrada, destacando el olivar, arroz, algodón y frutas y hortalizas como principales cultivos. Actualmente, en Andalucía existen 19 Reglamentos Específicos de P.I. para los siguientes cultivos: olivar, arroz, fresa, frutales de hueso, cítricos, hortícolas bajo abrigo (tomate, calabacín, melón, sandía, pepino, pimiento, berenjena y judía), patata, algodón, uva de vinificación y remolacha azucarera, alfalfa y flor cortada; y se encuentran muy avanzados en su fase de elaboración: zanahoria y frutales de pepita. Por su parte, están en proyecto las normas técnicas de: frutos subtropicales, cereales de invierno, almendro, flor cortada (lilium y crisantemo).

En Murcia pueden ser personas físicas o agrupaciones que dispongan de un técnico que tenga un año de experiencia en Producción Integrada (PI).

En Cataluña, se debe solicitar al Consell.

Las diferencias que existen entre las distintas Comunidades Autónomas se centran en:

Requisito (**)	Aplicación	Condiciones	Logotipo	E.C. y C. (*)
Andalucía	API	Responsable técnico. Máximo 250 Ha.	Único (varios colores)	Asociaciones o empresas autorizadas.
Aragón	Personas físicas y agrupaciones		Único	Comité de Seguimiento
Baleares	Personas físicas y agrupaciones		Único	Consejo Regulador.
Canarias	Personas físicas y agrupaciones		No	-
Castilla y León	Entidad o asociación de productores	ATRIA y Técnico competente. Cultivar experimental (1 año)	Único	-
Cataluña	Personas físicas y agrupaciones	Productor. Asesoramiento técnico (acuerdo del Consell).	Único	Consell. Comisiones técnicas, inspectores.
Extremadura	Personas físicas y agrupaciones	ATRIA	Único	Administración
Galicia	Personas físicas y agrupaciones	ATRIA	Único	Administración
La Rioja	Personas físicas y agrupaciones	-	Único	Administración

Murcia	Persona física o jurídica	1 año previo (Técnico en finca o ATRIA).	Genérico. Específico para cultivo.	ATRIAs u otras entidades. Entidades de Control
Navarra	Persona física o jurídica	-	Único	Comisión coordinadora, Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra.
País Vasco	Persona física o jurídica	-	No	Comité de Seguimiento
Valencia	Persona física o jurídica	Responsable técnico. Conocimientos básicos de P.I.	Único	Empresas autorizadas, Comisión coordinadora

(*) E.C. y C.: Empresa de Control y Certificación.

(**) El resto de Comunidades Autónomas que no aparecen, no tienen sistemas de Producción integrada propios

(Fuente de Datos: Características del marco legislativo de las comunidades autónomas. MAPA. Enero 2008)

6.1.9. Ejemplos del desarrollo de la Producción Integrada en España.

Producción Integrada de fresas en Huelva

La provincia de Huelva es actualmente la mayor zona productora de fresas del mundo y la primera exportadora de fresa fresca de Europa, manteniéndose en este mercado europeo durante la

primera mitad del año y fundamentalmente durante los meses de marzo y abril, en los que se concentra alrededor del 70 % de las exportaciones de cada año. Produce el 95 % de la fresa española, el 9 % de la mundial, el 21 % de la europea y el 32 % de la U.E.

Así mismo, Huelva constituye un sector muy bien organizado en torno a la Asociación Onubense de Productores y Exportadores de Fresas (Freshuelva), que representa casi al 90 % del mismo, ya que según los datos suministrados por la propia Asociación, de las 93 entidades que actualmente comercializan o producen fresas (Cooperativas, S.A.T., C de B, Sociedades Mercantiles o productores comerciales individuales), 81 están asociadas a ella. Esto equivale a tener unos 1.200 productores de los 1.500 que se estima existen.

En cuanto a los países destinatarios de las exportaciones, según los datos facilitados por Freshuelva, correspondientes a la campaña 97/98, del total de fresa en fresco producida, el 31,5 % se destinó a Alemania, el 19 % a Francia, el 7 % a Reino Unido y el resto, en orden decreciente y de menor cuantía a Holanda, Italia, Bélgica, Luxemburgo, Suiza, Austria, etc.

Esta provincia andaluza siempre ha sido muy consciente de la importancia que para su futuro tenía la calidad, de forma que en 1992 tuvieron lugar los primeros contactos entre Freshuelva y el Departamento de Sanidad Vegetal de la Delegación Provincial

de la C.A.P. de Huelva para iniciar los estudios necesarios para introducir y poner en práctica la idea de la Producción Integrada. Como resultado de ello, se publicó la Orden de 15 de noviembre de 1996 por la que se establece el Reglamento Específico de Producción Integrada de fresas (BOJA nº 138 de 30 de noviembre de 1996), el primero de Andalucía y uno de los primeros de España, aunque ya en la campaña 94/95 se inició la Producción Integrada a nivel comercial, con carácter experimental y provisional.

Según datos del Departamento de Sanidad Vegetal de la delegación provincial de la Consejería de Agricultura y Pesca de Huelva, tras las tres primeras campañas en las que la superficie dedicada a la Producción Integrada se mantuvo estable en torno a las 100 Has, en la campaña 97/98 la superficie se cuadruplicó hasta alcanzar las 442, y para la pasada campaña 98/99, las solicitudes realizadas rondaron las 1.150 Has, correspondientes a 170 agricultores y 180 fincas. Igualmente, la cantidad de fresa comercializada bajo esta marca de garantía pasó de las 2.000 Tm en las primeras campañas (94/95 y 95/96) a las 3.000 en la campaña 96/97 y 15.000 en la 97/98.

Actualmente el control y la certificación de la Producción Integrada de fresa es llevado a cabo por la empresa Agrocolor.

Producción Integrada de Hortícolas bajo abrigo en Andalucía

La especial problemática de los cultivos hortícolas protegidos (alta incidencia de plagas y enfermedades, densidad de parcelas de producción, problemas de residuos fitosanitarios, etc.), su rápida evolución y dinamismo y las exigencias de los mercados, han hecho necesario un esfuerzo para adecuar las técnicas de producción a las nuevas tendencias, lo cual ha derivado en el desarrollo e implantación de la Producción Integrada, que se ha llevado a cabo en los cultivos hortícolas bajo abrigo de Almería desde principios de los años 90 en diversas fases y especies vegetales. Para ello, en todos los casos han servido de base las experimentaciones e investigaciones llevadas a cabo dentro del ámbito de las ATRIAS o en invernaderos experimentales, sobre los aspectos agronómicos y la biología y ecología de los agentes nocivos para los cultivos, los agentes naturales de control, las diferentes materias activas biocidas y sus residuos en los vegetales, así como el estudio global de los agroecosistemas para los principales cultivos de la zona.

Los resultados obtenidos en los estudios y seguimientos anteriores y la colaboración conjunta de los técnicos del laboratorio de Sanidad Vegetal de la Delegación provincial de la Consejería de Agricultura y Pesca de Almería, CIDH (Centro de Investigación y Desarrollo Hortícola) y empresas colaboradoras en los convenios, permitieron en un principio, el desarrollo de un programa informático para la toma de decisión en el control

de plagas y enfermedades en los cultivos de tomate bajo abrigo que se ha utilizado de forma experimental, y más adelante, la elaboración por parte de los técnicos de Sanidad Vegetal de los Reglamentos Específicos de Producción Integrada para los cultivos de tomate, calabacín, melón y sandía, publicados en las órdenes de la Consejería de Agricultura y pesca de la Junta de Andalucía (ver Normativa).

La puesta en marcha y aplicación de estos Reglamentos no supone la finalización de los trabajos de desarrollo en estos cultivos, ya que hay que tener en cuenta la posibilidad de aparición de nuevas plagas y enfermedades y de nuevos avances, y ya han sido sometidos a una primera revisión que está pendiente de publicación, al igual que los Reglamentos para pimiento, pepino, berenjena y judía.

Producción Integrada de Cítricos en la Comunidad Valenciana

España es el cuarto productor de cítricos a nivel mundial, con unas 280.000 Ha, un incremento medio anual en los últimos 10 años de 1.600 Ha y una producción cercana a los cinco millones de toneladas. Esto supone una producción de 4.420.000 Tm, con un valor económico que alcanza los 200.000 millones de pesetas, por lo que los cítricos superan el 12 % del valor de la producción vegetal final del país. La exportación de cítricos alcanza los 2,5 millones de toneladas y representa un 50 % del total de

cítricos exportados por los países de la cuenca mediterránea. La distribución por especies es la siguiente: un 55 % lo ocupan las naranjas, un 32 % las mandarinas y un 12 % los limones, siendo la Comunidad Valenciana la de mayor superficie, con cerca de 106.000 Ha en la provincia Valenciana, 43.000 Ha en Castellón y 39.000 Ha en Alicante.

La obtención de productos de alta calidad con el mínimo contenido en residuos, ha sido una preocupación constante en la agricultura valenciana, tanto por parte de los agricultores más avanzados, como por parte de la Administración. De este modo, desde hace algunos años se han ido desarrollando actividades preparatorias de lo que podría ser la Producción Integrada, para poder satisfacer los requerimientos de los mercados cada vez más exigentes a los que van destinados los productos valencianos. Como precedentes se encuentran las ATRIAS, que fueron contempladas por las Órdenes de la Conselleria de Agricultura y pesca de 19 de abril y 23 de mayo de 1990 (DOGV del 15-V-90 y 18-VI-90) regulando las ADVs (Asociaciones de Defensa Vegetal) y estableciendo las líneas de ayuda, siempre y cuando el técnico contratado tuviera una formación específica en Producción Integrada. Para ello, la Federación de Cooperativas Agrarias Valencianas (FECOAV) ha venido organizando anualmente, con el apoyo técnico y económico de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, desde 1988, cursos para especialistas.

En la Comunidad Valencia el instrumento normativo clave para la Producción Integrada ha sido el Decreto 121/1995 (DOGV 4-VII-95) sobre valoración de productos agrarios obtenidos por técnicas de agricultura integrada, que ha sido desarrollado por la Orden de 23 de mayo de 1997 (DOGV 4-VI-97) sobre reglamentación de las producciones obtenidas por técnicas de agricultura integrada y de las condiciones de autorización de las Entidades de Control y Certificación.

Como uno de los requisitos exigibles a los agricultores o técnicos que practiquen la Producción Integrada, se encuentra la asistencia a cursos de formación específicos por Orden de 29 de octubre de 1997 de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, en la que se establece el contenido de los Cursos de Formación en producción Integrada, complementada en sus anejos por la corrección publicada en el DOGV de 12 de enero de 1998.

Las “Normas Técnicas” para la producción de cítricos se publicaron en la Resolución de 31 de julio de 1997 de la Dirección General de Investigación, Desarrollo Tecnológico y Sanidad Vegetal, DOGV de 28 de agosto de 1997.

En la primera campaña para la Producción Integrada de cítricos, la acogida del sector fue muy favorable, ya que se inscribieron unos 703 productores con 1.429 parcelas, lo que representa 2.600 Ha y una producción estimada de 82.000 Tm. También se inscribieron

20 empresas elaboradoras y se reconocieron 16 Entidades de Control y Certificación. El primer año se obtuvo una producción estimada del 2%..

6.2. Las marcas de calidad alimentaria

Las marcas de calidad alimentaria están reguladas por la Ley 17/2001 de Marcas (BOE 8/12/2001), siendo el Organismo competente, a nivel nacional, la Oficina Española de Patentes y Marcas. Existiendo así un Registro de Marcas de las marcas registradas.

Existen gran cantidad de marcas de calidad alimentaria basados en protocolos de gestión privados, en buenas prácticas agrícolas, en gestión y cuidado medioambiental y en certificación de producto:

6.2.1. Protocolos privados de calidad

Estas certificaciones de calidad persiguen como objetivo estructurar una serie de condicionantes, en muchos casos imprescindibles, para acceder a determinados canales de comercialización. Los protocolos privados de calidad tienen una estructura muy similar, y sus requisitos se suelen basar en la adopción del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de

Control (APPCC), la implantación de un sistema de Gestión de la Calidad eficaz y el establecimiento de otros requisitos específicos para las instalaciones, productos, procesos y personal.

Últimamente han surgido estándares para empresas elaboradoras de alimentos que, además de APPCC, incorporan la gestión de calidad (tomados de la norma ISO 9000). Se trata de protocolos que, si bien abordan materias similares, no son considerados equivalentes, salvo excepciones. Es así, por ejemplo, que cadenas de supermercados británicas tienen su propio estándar (BRC) y no reconocen otro distinto, mientras que retailers alemanes han creado una norma muy similar, IFS, que acepta el certificado BRC sólo como transitorio. Ambos protocolos están siendo considerados por cadenas de otros países.

Los principales protocolos privados que se emplean en a nivel del mercado europeo son:

EUREPGAP

Calificada como la norma de BPA (Buenas Practicas Agrícolas) más exigente en el ámbito de la producción primaria, EUREPGAP cubre aspectos de inocuidad de los alimentos, salud y seguridad, además de algunos vinculados con protección del medio ambiente. Es un sistema de calidad aplicable a campo, y por tanto, pone énfasis en el control de los productos agroquímicos y sus residuos, a través

de un manejo integrado. Se usa para productos frescos (frutas, hortalizas y plantas ornamentales).

QS

Protocolo alemán sobre calidad y seguridad parecido a EUREPGAP. Creado en 2003 por organizaciones de productores del comercio de frutas y hortalizas y del comercio minorista de productos alimenticios, con la gerencia de la sociedad limitada QS. Se centra en la certificación de garantías de origen de los productos, control de residuos, trazabilidad, etiquetado, condiciones de transporte y almacenaje, documentación e higiene.

NATURE'S CHOICE

Si bien tiene una base común con EUREPGAP, el protocolo Tesco Nature's Choice (desarrollado y exigido por la cadena británica Tesco) está más enfocado al cuidado del medio ambiente, dando énfasis además a temas relacionados con bienestar laboral, además de garantizar que los productos hortofrutícolas con los que abastece sean aptos para el consumo. Este último punto obliga a implementar áreas que generalmente no son consideradas dentro de un sistema productivo.

BRC

La implantación del protocolo BRC (British Retail Consortium) exige dar garantías de inocuidad con requerimientos de APPCC y Buenas Prácticas de Fabricación, control del producto en el proceso de manipulación y envasado, control de procesos, así como demostrar el cumplimiento de un programa de gestión de calidad. Es aplicable a todo tipo de industrias agroalimentarias.

En lo que se refiere a gestión de calidad, la empresa debe disponer de un manual de calidad y tener procedimientos—documentados—relacionados con el resguardo de la calidad y seguridad de los alimentos. Entre tales procedimientos están el transporte, la higiene del personal, la evaluación de proveedores, el control y conservación de instalaciones y equipos, y el manejo de incidentes y retirada del producto si procediese. Algunos de los registros que se deben conservar son los relativos a las auditorías internas, reclamaciones de clientes, acciones correctivas, limpieza, control de plagas y calibración, entre otros.

IFS

International Food Standard (IFS) es una norma creada por grandes compañías de distribución alemanas, a la que se adhirieron y ayudaron a mejorar distribuidores franceses. Regula los sistemas de gestión de calidad, con el objetivo de lograr una máxima seguridad en la elaboración y manipulación de alimentos. En marzo de 2004 fue publicada la cuarta versión de este estándar,

exigiéndose su cumplimiento y correspondiente certificación a lo largo del segundo semestre de 2004. Es equivalente al BRC británico.

IFS está enfocada en cinco áreas: Requisitos del sistema de gestión de la calidad; responsabilidad de la dirección; gestión de los recursos; realización del producto; medición, análisis y mejora.

Certificación de Gestión

Este tipo de certificación se aplica a la gestión de la empresa en cualquiera de sus apartados, como es el caso de la gestión de la calidad en los procesos (producción o transformación de alimentos si hablamos de una industria agroalimentaria), o a la gestión medioambiental.

Las dos normas más extendidas y mejor reconocidas por los mercados son la Norma ISO 9001:2000 de Gestión de la Calidad y la Norma ISO 14001:2004 de Gestión Medioambiental. Ambas normas siguen un mismo patrón. Las empresas deben realizar una revisión inicial del sistema de funcionamiento interno para detectar sus deficiencias. Dicha revisión servirá de base para la definición de una Política de Calidad (ISO 9001:2000) o Política Medioambiental (ISO 14001:2004), a partir de las cuales se implantará el sistema. Las certificaciones de Gestión requieren un gran esfuerzo en cuanto a elaboración de documentación y

mejora continua de los procesos. Existe una norma reciente la ISO 22000 sobre la gestión de la Inocuidad de los alimentos, que esta empezando igualmente a implantarse a lo largo de toda la cadena alimentaria.

UNE 155000

La Norma UNE 155000 definida por AENOR establece un proceso productivo controlado de frutas y hortalizas para su comercialización en fresco, tanto en cultivos protegidos (invernaderos, mallas, etc...) como en cultivos al aire libre.

Este sistema de producción controlada queda definido por los requisitos y recomendaciones establecidos en la Norma de Requisitos Generales (UNE 155000:2005), junto con los establecidos en la Norma de Requisitos Particulares para cada cultivo en cuestión. Para cada cultivo existe diferentes normas específicas existen para hortalizas consumo fresco y frutas de consumo en fresco:

GRUPO HORTALIZAS

- UNE 155102 – Tomate
- UNE 155103 – Pimiento
- UNE 155104 – Pepino
- UNE 155105 – Judía Verde

- UNE 155106 – Calabacín
- UNE 155107 – Berenjena
- UNE 155108 – Melón
- UNE 155109 – Sandía
- UNE 155110 – Col china
- UNE 155111 – Lechuga
- UNE 155112 – Brócoli
- UNE 155113 – Fresa
- UNE 155114 – Calabaza
- UNE 155115 – Patata
- UNE 155116 – Espárrago
- UNE 155117 – Puerro
- UNE 155118 – Alcachofa
- UNE 155119 – Coliflor
- UNE 155120 – Zanahoria
- UNE 155121 – Frambuesa
- UNE 155122 – Apio

GRUPO FRUTAS

- UNE 155003-2 – Melocotón, ciruelo y albaricoquero
- UNE 155203 – Manzana y pera
- UNE 155204 – Cereza
- UNE 155004-2 – Aguacate
- UNE 155004-3 – Plátano
- UNE 155005-2 – Naranja, mandarina, limón, lima, pomelo y

sus híbridos

- UNE 155208 – Uva de mesa
- UNE 155209 – Kiwi

Con esta familia de Normas UNE se fomentan prácticas de cultivo que suponen un estricto control del número de materias activas fitosanitarias que se pueden emplear para el control de los elementos que distorsionan la actividad vegetal de los cultivos, así como de las cantidades y concentraciones utilizadas de estas, lo que garantiza el cumplimiento de los LMR (Límite Máximo de Residuos) establecidos en estas Normas, en los productos hortícolas que llegan a los consumidores. Además se debe garantizar la trazabilidad del producto comercializado.

También se establecen importantes medidas de control del impacto ambiental que puede causar la hortofruticultura, tales como un control riguroso de los subproductos de las explotaciones hortofrutícolas.

Asimismo, se obliga al productor a una escrupulosa observancia de las medidas de seguridad en el momento de la aplicación de las materias activas fitosanitarias.

Todos estos protocolos son certificables por Entidades de Certificación acreditadas por ENAC.



Figura 6.5.

Figura 6.6.- Algunos logotipos de Protocolos de Calidad Privados (EUREPGAP, QS, ISO, BRC, IFS, UNE 155000)

6.2.2. Marcas de Calidad Certificada Autonómica

“Calidad Certificada”-Andalucía

Es una indicación o marca específica de ciertos productos de la industria agroalimentaria andaluza, productos con una autenticidad y personalidad propias vinculadas a las circunstancias culturales, sociales y medioambientales característica de Andalucía. Estos productos son diferenciados por su origen, sus propiedades beneficiosas para la salud, sus métodos tradicionales y naturales de elaboración, o respeto al medio ambiente en su producción.

Respondiendo a estas demandas de los consumidores en cuanto a calidad diferenciada, la Junta de Andalucía creó en el año 2001 la marca *Calidad Certificada*, a través del Decreto 242/2001 de 6 de noviembre, que identifica a productos agroalimentarios con un alto nivel de calidad, e incorpora el aval de un organismo oficial, como es la Junta de Andalucía, a través de la Consejería de Agricultura y Pesca.



Figura 6.6.

Logotipo de la marca Calidad Certificada de Junta de Andalucía.

Con en este tipo de indicación “*Calidad Certificada*”, se garantiza al consumidor la calidad de los productos agroalimentarios elaborados o comercializados por empresas debidamente autorizadas y se facilita su distinción en el mercado a través de la inclusión de su logotipo en el etiquetado.

Esta Marca “Calidad Certificada” produce mejoras tanto para el productor/ elaborador como al consumidor final:

Empresa	Consumidor
Una vinculación de su imagen con una marca que aporta valores de seguridad y confianza	La garantía de autenticidad de un producto elaborado bajo unos controles específicos de calidad
Una garantía de calidad complementaria de otras que posea	Identificación del producto por su calidad diferenciada
Una marca activa con presencia en medios como televisión, radio, prensa y nuevas tecnologías.	Elemento de garantía de Seguridad Alimentaria
Estrategias de promoción de ámbito nacional e internacional.	El aval de la Junta de Andalucía, a través de la Consejería de Agricultura y Pesca
Promoción Institucional. Apoyo en ferias y certámenes	Facilitar criterios de búsqueda y fidelización en el producto
Incremento del valor añadido del producto	
El aval y logotipo de garantía de la Junta de Andalucía.	
Mejora de la diferenciación del producto en el punto de venta	

Calidad Certificada es una marca propiedad de la Consejería de Agricultura y Pesca. Su uso se concede a un producto por un período inicial de 5 años, renovable por periodos quinquenales. Se trata de un régimen totalmente voluntario, cuya adhesión es gratuita para la empresa solicitante.

Podrá ser utilizada previa solicitud por todos aquellos productos que estén certificados por cualquiera de los siguientes sistemas:

- Producto certificado por el Consejo Regulador de una Denominación de Origen o una Denominación Específica (Indicación Geográfica Protegida).
- Producto certificado como Especialidad Tradicional Garantizada.
- Producto certificado como Vino de la Tierra o como v.c.p.r.d. (vino de calidad producido en regiones determinadas).
- Producto certificado en base a otros pliegos aprobados por la autoridad competente (en este caso, la Consejería de Agricultura y Pesca), por organismos de certificación acreditados en el cumplimiento de la norma europea EN-45011.

La certificación de la calidad se llevará siempre a cabo por **organismos certificadores autorizados y registrados por la Consejería de Agricultura y Pesca**, conforme a los pliegos de condiciones o normas establecidos para cada uno de los distintos

alcances que quieran certificar.

El uso de este distintivo no excluye ni sustituye a otras certificaciones de calidad, sino que las complementa, **permitiendo a las empresas beneficiarse de campañas de comunicación** y estrategias colectivas de promoción de ámbito nacional e internacional.

La Marca de **Calidad Certificada** esta controlada por normativa específica:

- Decreto 229/2007, de 31 de julio, por el que se regula la marca “Calidad Certificada” para los productos agroalimentarios y pesqueros.
- Orden de 19 de abril de 2006, por la que se regula el procedimiento para la obtención de la marca Calidad Certificada para los productos agroalimentarios y pesqueros mediante tramitación electrónica (BOJA).
- Pliegos específicos de cada producto: aceite de oliva, aceituna de mesa, atún rojo de almadraba, pescado de Conil, café, carne de cerdo, dorada de crianza, dulces navideños, helados, mejillón cultivado, mermeladas, miel, mojama del Sur, sal, sardinas al vinagre en aceite de oliva, sardina Arenque del Sur, voraz de Tarifa. Besugo de la Pinta, Pez de Espada

y Atún Ahumados, Salmón y Bacalao Ahumado, Cangrejo Rojo de Río, Torta de Aceite y Embutidos Ibéricos.

“Alimentos de Calidad Diferenciada”-Castilla-La Mancha

La creación de esta marca, que aparece contemplada en la Ley de Calidad Agroalimentaria de Castilla-La Mancha, tiene como objetivo la identificación de una forma clara, actual y comercial de los alimentos de calidad producidos en esta Comunidad Autónoma, así como el fomento de su promoción y comercialización.



Figura 6.7.

Logotipo de la marca de garantía “Alimentos de Calidad Diferenciada” de Castilla-La Mancha.

“Marca RC”-La Rioja

La **marca de garantía RC** (Registrado y Certificado) identifica y diferencia a aquellos productos elaborados en La Rioja que hayan obtenido, tanto en la selección de su materia prima como en su proceso de fabricación, la máxima calidad, contrastada por

auditores externos y laboratorios homologados.



Figura 6.8.

Logotipo de la marca de garantía RC de La Rioja.

Sólo los productos que superan todos los controles llevan este distintivo, que constituye un elemento diferenciador y les proporciona un mayor valor añadido, así como un alto grado de confianza y seguridad para el consumidor.

Existen los siguientes productos con esta marca:

- Frutas y hortalizas frescas.
- Conservas vegetales, productos deshidratados y congelados.
- Productos cárnicos elaborados.
- Embutidos de productos de pesca y semiconservas de anchoas en salazón o en aceite.
- Platos preparados tradicionales.
- Mazapán de Soto, fardelejos, caramelos y galletas.
- Quesos.
- Miel.

- Vinagres vínicos.
- Pacharán, aguardientes, licores y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales.
- Agua mineral natural.
- Café

La gestión de esta marca la realiza la Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico, a través del Instituto de Calidad de La Rioja.

“Marca CV”-Comunidad Valenciana

La marca de calidad CV, establecida en Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, por el que se aprueba el Reglamento de la Marca de Calidad “CV”; para Productos Agrarios y Agroalimentarios gestionada por la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, ofrece a los productores, elaboradores y transformadores de productos agrarios y alimentarios la posibilidad de diferenciar su oferta comercial, ofreciendo al consumo, con criterios de calidad, productos con una especial identificación cualitativa garantizada. Igualmente, la marca CV permite poner a disposición de los consumidores un distintivo de identificación de unos productos de composición genuina, elaborados con unas técnicas que permitan resaltar sus rasgos reconocidos y apreciados. La marca CV está controlada por el

Instituto de Calidad agroalimentaria de la Comunidad Valenciana



Figura 6.9.

Logotipo de la marca de garantía "CV" de la Comunidad Valenciana.

Marca de Garantía "Calidad Agroalimentaria" - Murcia

Al igual que en otras Comunidades Autónomas, en Murcia existe una marca de garantía de calidad diferenciada, que es la Marca de Garantía "Calidad Agroalimentaria". Esta marca la poseen los siguientes productos: Aceite de Oliva Virgen Extra, Agua Mineral Natural, Chato Murciano, Cordero Segureño, Queso Curado a la Almendra.



Figura 6.10.

Logotipo de la marca de garantía "Calidad Agroalimentaria" de Murcia

Marca de Calidad Agroalimentaria Alimentaria "C" - Aragón

Calidad Alimentaria es una marca de garantía creada por el Gobierno de Aragón, en julio de 1998, para identificar a los productos alimenticios que se distinguen por sus especiales cualidades, tanto gastronómicas como sanitarias y nutricionales. Por Orden de 25 de julio de 2007 del Departamento de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón, la marca "C'alial" pasará a ser sucesora de la marca "Calidad Alimentaria".

Su finalidad es fomentar una apuesta por la calidad entre los empresarios como medio para lograr el mejor posicionamiento en los mercados, impulsar la economía agraria y el mantenimiento de la población rural y ofrecer a los consumidores una garantía de calidad en sus compras.

Cualquier producto agroalimentario natural o transformado puede acceder al uso de este sello, pero su implantación se ha centrado en los productos y recetas más tradicionales y características de

Aragón.



Figura 6.11.

Logotipo de la marca de calidad alimentaria "C" de Aragón.

Para que un producto lleve la marca Calidad Alimentaria, el primer paso es la aprobación por el Departamento de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón de un Reglamento que determina los requisitos exigibles. La composición y características, los métodos de producción y elaboración, los niveles de calidad mínimos o las formas de presentación comercial son establecidos de acuerdo con la naturaleza de cada producto. Sin embargo, en todos los casos hay un requisito común: además del control interno que garantiza que cumplen con todas las normas del reglamento, los fabricantes de un producto de Calidad Alimentaria tienen que contratar los servicios de un organismo independiente y especializado para realizar un control externo.

Aquí mostramos la lista de los productos controlados por esta marca de calidad:

- Aceite de oliva virgen
- Arroz
- Borraja
- Carne de vacuno
- Cebolla Dulce de Fuentes
- Cecina
- Chorizo curado
- Coc de Fraga
- Conserva de cerdo en aceite
- Florentina
- Fruta protegida con tratamientos integrados
- Frutas de Aragón
- Huevos
- Lomo embuchado
- Longaniza de Aragón
- Miel
- Morcilla de Aragón
- Paleta curada
- Pastas alimenticias
- Pastas del Maestrazgo
- Piedrecicas del Calvario
- Pollos Camperos
- Quesos
- Ternasco ahumado
- Tortas de manteca
- Trenza de Almudévar

7

Normativa de Calidad Diferenciada

235

DOP-IGP

Normativa Europea

- Reglamento (CE) nº 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
- Reglamento (CE) nº 1791/2006 del Consejo de 20 de noviembre de 2006 por el que se adaptan determinados reglamentos y decisiones en los ámbitos de la libre circulación de mercancías, la libre circulación de personas, el derecho de sociedades, la política de la competencia, la agricultura (incluida la legislación veterinaria y fitosanitaria), la política de transportes, la fiscalidad, las estadísticas, la energía, el medio ambiente, la cooperación en los ámbitos de la justicia y de los asuntos de

interior, la unión aduanera, las relaciones exteriores, la política exterior y de seguridad común y las instituciones, como consecuencia de la adhesión de Bulgaria y Rumanía.

- Reglamento (CE) nº 1898/2006. Este Reglamento contiene determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 510/2006. Define las normas específicas aplicables a la agrupación, la denominación, las materias primas y el etiquetado de los productos agrícolas. También contiene un modelo de documento único que se debe incluir en la solicitud de registro, y una reproducción de los símbolos y las menciones comunitarias, así como los modelos para la modificación y la anulación de las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen.
- Decisión de la Comisión de 20 de diciembre de 2006. Esta Decisión crea un grupo científico de expertos para las denominaciones de origen, las indicaciones geográficas y las especialidades tradicionales garantizadas.
- Reglamento (CE) nº 676/2008 de la Comisión, de 16 de julio de 2008, por el que se inscriben determinadas denominaciones en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Ail de la Drôme (IGP), Všestarská cibule (DOP), Slovenská bryndza (IGP), Ajo Morado de Las Pedroñeras (IGP), Gamoneu o Gamonedo (DOP), Alheira

de Vinhais (IGP), Presunto de Vinhais o Presunto Bísaro de Vinhais (IGP)].

Normativa nacional

- Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

Normativa autonómica

(Nota: existe gran cantidad de normativa autonómica de las DOP y las IGP debido a la gran cantidad de productos sometidos en cada Comunidad Autónoma).

La reglamentación autonómica se basa en los Reglamentos técnicos específicos que debe cumplir cada producto sometido a las DOP o IGP, existen muchas órdenes y reglamentos a nivel autonómico que no se especifican a continuación debido a la gran cantidad de normativa existente.

ESPECIALIDADES TRADICIONALES GARANTIZADAS

Normativa Europea

- Reglamento (CE) nº 509/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 1216/2007 de la Comisión, de 18 de octubre de 2007, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 509/2006 del Consejo sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios.

Normativa nacional

- Real Decreto 998/2002, de 27 de septiembre, por el que se establecen normas internas de aplicación de los reglamentos comunitarios sobre certificación de las características específicas de los productos agrícolas y alimenticios.

DENOMINACIONES GEOGRÁFICAS DE VINOS, VINAGRES DE VINO Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Normativa Europea

- Reglamento (CE) Nº 1493/1999 del Consejo de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la Organización Común del Mercado Vitivinícola. (D.O.C.E. Nº L 179, de 14 de julio de 1999, pág. 1). Tiene una corrección de errores publicada en el D.O.C.E. Nº L 231 de 13 de septiembre de 2000, pág. 18. Y las siguientes modificaciones:
- Reglamento (CE) 1622/2000 (D.O.C.E. Nº L 194 de 31 de julio de 2000, pág. 1), modificado, a su vez, por los Reglamentos (CE): 885/2001 (D.O.C.E. Nº L 128 de 10 de mayo de 2001, pág. 54), 1410/2003 (D.O.U.E. Nº L 201, de 8 de agosto de 2003, pág. 9), 1427/2004 (D.O.U.E. Nº L 263, de 10 de agosto de 2004, pág. 3) y 1428/2004 (D.O.U.E. Nº L 263, de 10 de agosto de 2004, pág. 7).
- Reglamento (CE) 2826/2000 (D.O.C.E. Nº L 328 de 23 de diciembre de 2000, pág. 2).
- Reglamento (CE) 2585/2001 (D.O.C.E. Nº L 345 de 29 de diciembre de 2001, pág. 10).

- Reglamento (CE) 806/2003 (D.O.U.E. Nº L 122 de 16 de mayo de 2003, pág. 1).
- Reglamento (CE) 1795/2003 (D.O.U.E. Nº L 262 de 14 de octubre de 2003, pág. 13). También se ha modificado en base a las Actas relativas a la adhesión de las Repúblicas: Checa, de Estonia, de Chipre, de Letonia, de Lituania, de Hungría, de Malta, de Polonia, de Eslovenia y Eslovaca (D.O.U.E. Nº L 236, de 23 de septiembre de 2003, pág. 1)
- Reglamento (CE) 1037/2001 del Consejo, de 22 de mayo de 2001, por el que se autoriza la oferta y la entrega para el consumo humano directo de determinados vinos importados que pueden haber sido sometidos a prácticas enológicas no previstas en el Reglamento (CE) 1493/1999. (D.O.C.E. Nº L 145, de 31 de mayo de 2001, pág. 12). Su última modificación se ha producido mediante el Reglamento (CE) 2324/2003 (D.O.U.E. Nº L 345, de 31 de diciembre de 2003, pág. 24).
- Reglamento (CE) 527/2003 del Consejo, de 17 de marzo de 2003, por el que se autoriza la oferta y la entrega para el consumo humano directo de determinados vinos importados de Argentina que pueden haber sido sometidos a prácticas enológicas no previstas en el Reglamento (CE) 1493/1999 (D.O.U.E. Nº L 78, de 25 de marzo de 2003, pág. 1). Ha sido modificado mediante: el Reglamento (CE) 1776/2003 del

Consejo, de 29 de septiembre de 2003 (D.O.U.E. Nº L 260, de 11 de octubre de 2003, pág. 1); y el Reglamento (CE) 2067/2004 del Consejo, de 22 de noviembre de 2004 (D.O.U.E. Nº L 358, de 3 de diciembre de 2004, pág. 1).

V.C.P.R.D.

- Reglamento (CE) Nº 1607/2000 de la Comisión, de 24 de julio, por el que se fijan las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 1493/89 del Consejo, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, en lo relativo a los vinos de calidad producidos en regiones determinadas (D.O.C.E. Nº L 185, de 25 de julio de 2000, pág. 17).

ETIQUETADO DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS

- Reglamento (CE) Nº 753/2002 de la Comisión de 29 de abril de 2002, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 1493/1999 del Consejo, en lo que respecta a designación, denominación, presentación y protección de determinados productos vitivinícolas. (D.O.C.E. Nº L 118 de 4 de mayo de 2002, pág. 1). Este Reglamento ha sido modificado en varias ocasiones.

- Reglamento (CE) 2086/2002 (D.O.C.E. Nº L 321, de 26 de noviembre de 2002, pág. 8)
- Reglamento (CE) 1205/2003 (D.O.U.E. Nº L 168 de 5 de julio de 2003, pág. 13)
- Reglamento (CE) 316/2004 (D.O.U.E. Nº L 55, de 24 de febrero de 2004, pág. 16)
- Reglamento (CE) 908/2004 (D.O.U.E. Nº L 163, de 30 de abril de 2004, pág. 56), que tiene una corrección de errores publicada en el D.O.U.E. Nº L 57, de 3 de marzo de 2005, pág. 28.
- Reglamento (CE) 1429/2004 (D.O.U.E. Nº L 263, de 10 de agosto de 2004, pág. 11).
- Reglamento (CE) 1991/2004 (D.O.U.E. Nº L 344, de 20 de noviembre de 2004, pág. 9).
- También se ha modificado en base a las Actas relativas a la adhesión de las Repúblicas: Checa, de Estonia, de Chipre, de Letonia, de Lituania, de Hungría, de Malta, de Polonia, de Eslovenia y Eslovaca (D.O.C.E. Nº L 236, de 23 de septiembre de 2003, pág. 1) y tiene dos correcciones de errores publicadas en los D.O.U.E.: Nº L 249 de 1 de octubre de 2003, pág. 72, y Nº L 272 de 23 de octubre de 2003, pág. 38.

VINOS AROMATIZADOS, BEBIDAS AROMATIZADAS A BASE DE VINO Y CÓCTELES AROMATIZADOS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS

- Reglamento (CEE) Nº 1601/91 del Consejo de 10 de junio de 1991, por el que se establecen las reglas generales relativas a la definición, designación y presentación de los vinos aromatizados, bebidas aromatizadas a base de vino y cócteles aromatizados de productos vitivinícolas. (D.O.C.E. Nº L 149 de 14 de junio de 1991, pág. 1). Este Reglamento ha sido modificado por última vez por el Reglamento (CE) Nº 2061/96, de 8 de octubre de 1996 (D.O.C.E. Nº L 277, de 30 de octubre de 1996, pág. 1) y que ha tenido una rectificación publicada en el D.O.C.E. Nº L 152, de 11 de junio de 1997, pág. 35. También se ha modificado en base a la última ampliación de la Unión Europea, como puede verse en el Anexo de la Decisión del Consejo de 1 de enero de 1995, por la que se adaptan los instrumentos relativos a la adhesión de los nuevos Estados miembros a la Unión Europea. (D.O.C.E. Nº L 1 de 1 de enero de 1995, pág. 1).
- Reglamento (CE) Nº 122/94 de la Comisión de 25 de enero de 1994, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) Nº 1601/91 del Consejo por el que se establecen las reglas generales relativas a la definición, designación y presentación de los vinos aromatizados, bebidas

aromatizadas a base de vino y cócteles aromatizados de productos vitivinícolas (D.O.C.E. Nº L 21, de 26 de enero de 1994, pág. 7).

BEBIDAS ESPIRITUOSAS

- Reglamento (CEE) Nº 1576/89 del Consejo de 29 de mayo de 1989, por el que se establecen las normas generales relativas a la definición, designación y presentación de las bebidas espirituosas. (D.O.C.E. Nº L 160, de 12 de junio de 1989, pág. 1). Este Reglamento ha sido modificado en dos ocasiones: Reglamento 3280/92 y 3378/94. También se ha modificado en base a: la última ampliación de la Unión Europea, como puede verse en el Anexo de la Decisión del Consejo de 1 de enero de 1995, por la que se adaptan los instrumentos relativos a la adhesión de los nuevos Estados miembros a la Unión Europea. (D.O.C.E. Nº L 1 de 1 de enero de 1995, pág. 1); y a las Actas relativas a la adhesión de las Repúblicas: Checa, de Estonia, de Chipre, de Letonia, de Lituania, de Hungría, de Malta, de Polonia, de Eslovenia y Eslovaca (D.O.U.E. Nº L 236, de 23 de septiembre de 2003, pág. 1)
- Reglamento (CEE) Nº 1014/90 de la Comisión de 24 de abril de 1990, sobre modalidades de aplicación para la definición, designación y presentación de bebidas espirituosas. (D.O.C.E. Nº L 105 de 25 de abril de 1990, pág. 9). Este Reglamento ha sido modificado por última vez mediante el Reglamento

2140/98 (D.O.C.E. Nº L 270, de 7 de octubre de 1998, pág. 9).

- Reglamento (CE) Nº 2870/2000 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2000, que establece métodos comunitarios de referencia para el análisis de las bebidas espirituosas. (D.O.C.E. Nº L 333 de 29 de diciembre de 2000, pág. 20). Este Reglamento ha sido modificado mediante el Reglamento 2091/02 (D.O.C.E. Nº L 322, de 27 de noviembre de 2002, pág. 11).

Normativa nacional

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino. (B.O.E. de 11 de julio de 2003). Ha sido modificada parcialmente mediante la Ley 62/2003, de 30 de diciembre, de medidas fiscales, administrativas y del orden social (disposición adicional vigésima séptima y disposición transitoria sexta). (B.O.E. de 31 de diciembre de 2003).
- Real Decreto 1651/2004, de 9 de julio, por el que se establecen normas de desarrollo para la adaptación de los reglamentos y órganos de gestión de los vinos de calidad producidos en regiones determinadas a la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino (B.O.E. de 10 de julio de 2004).
- Ley 25/1970, de 2 de diciembre de 1970, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes. (B.O.E. de 5 de diciembre de 1970).

- Derogada por la Ley anterior 24/2003, solo se mantiene en vigor en cuanto a la regulación de los Consejos Reguladores de los productos agroalimentarios (incluidos las bebidas espirituosas) no derivados de la uva.
- Decreto 835/1972, de 23 de marzo de 1972, por el que se aprueba el reglamento de la Ley 25/1970, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes (B.O.E. de 11 de abril de 1972). Derogada por la Ley 24/2003, solo se mantiene en vigor en cuanto a la regulación de los Consejos Reguladores de los productos agroalimentarios (incluidos las bebidas espirituosas) no derivados de la uva.
 - Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria. (B.O.E. de 15 de julio de 1983). Según la Disposición transitoria primera de la Ley 24/2003, este Real Decreto sólo sigue en vigor en cuanto a “toma y análisis de muestras y sobre actuaciones previas a la iniciación de procedimientos sancionadores, en dicha materia”, en tanto no se promulguen las normas reglamentarias al respecto.
 - Real Decreto 1573/1985, de 1 de agosto, por el que se regulan las Denominaciones Genéricas y Específicas de productos alimentarios. (B.O.E. de 6 de septiembre de 1985). **Derogada a partir de Enero de 2009.**
 - Real Decreto 157/1988, de 22 de febrero, por el que se establece la normativa a que deben ajustarse las Denominaciones de Origen y las Denominaciones de Origen Calificadas de vinos y sus respectivos Reglamentos. (B.O.E. de 24 de febrero de 1988). Modificado por: Real Decreto 1906/1995, de 24 de noviembre (B.O.E. de 19 de diciembre de 1995).
 - Real Decreto 728/1988, de 8 de julio, por el que se establece la normativa a que deben ajustarse las Denominaciones de Origen, Específicas y Genéricas de productos agroalimentarios no vínicos (B.O.E. de 12 de julio de 1988).
 - Real Decreto 1398/1993, de 4 de agosto de 1993, Reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora. (B.O.E. de 9 de agosto de 1993).
 - Real Decreto 322/2000, de 3 de marzo, por el que se modifican las cuantías establecidas en el apartado 2 de artículo 131 de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes (B.O.E. de 17 de marzo de 2000).
 - Real Decreto 3479/2000, de 29 de diciembre, por el que se modifica el Real Decreto 322/2000, de 3 de marzo que, a su vez, modificó el artículo 131 del Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes (B.O.E. de 19 de enero de 2001).

CONSEJOS REGULADORES

- Real Decreto 2004/1979, de 13 de julio, por el que se regula la constitución de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen y el Consejo General del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen. (B.O.E. de 23 de agosto de 1979). Ha sido modificado en dos ocasiones mediante los Reales Decretos 3182/1980 y 373/2001. Afectado por la Disposición Derogatoria de la Ley 24/2003, solo se mantiene en vigor en cuanto a la regulación de los Consejos Reguladores de los productos agroalimentarios (incluidos las bebidas espirituosas) no derivados de la uva.
- Orden de 6 de septiembre de 1991, por la que se establecen ayudas para puesta en funcionamiento y desarrollo de las funciones de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen, Específicas y Genéricas. (B.O.E. de 21 de septiembre de 1991). Esta Orden ha sido modificada en dos ocasiones mediante las Ordenes de: 1 de marzo de 1994 (B.O.E. de 9 de marzo de 1994) y de 13 de diciembre de 1996 (B.O.E. de 3 de enero de 1997).

VINOS CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA CON DERECHO A LA MENCIÓN “VINO DE LA TIERRA”

- Real Decreto 1126/2003, de 5 de septiembre, por el que se establecen las reglas generales de utilización de las indicaciones geográficas y de la mención tradicional “vino de la tierra” en la designación de los vinos. (B.O.E. de 23 de septiembre de 2003).

ETIQUETADO DE VINOS

- Real Decreto 1127/2003, de 5 de septiembre, por el que se desarrolla el Reglamento (CE) 753/2002 de la Comisión, de 29 de abril de 2002, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 1493/1999 del Consejo, en lo que respecta a la designación, denominación, presentación y protección de determinados productos vitivinícolas. (B.O.E. de 23 de septiembre de 2003).

VINAGRES DE VINO

- Real Decreto 2070/1993, de 26 de noviembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y comercialización de los vinagres. (B.O.E. de 8 de diciembre de 1993).

PRODUCCIÓN INTEGRADA

Normativa nacional

- REAL DECRETO 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas.
- Orden APA/1/2004, de 9 de enero, por la que se establece el logotipo de la identificación de garantía nacional de producción integrada.
- Orden APA/370/2004, de 13 de febrero, por la que se establece la norma técnica específica de la identificación de garantía nacional de producción integrada de cultivos hortícolas.
- Resolución de 18 de octubre de 2004, de la Dirección General de Agricultura, por la que se establece la lista de sustancias activas de productos fitosanitarios autorizadas para su empleo en la producción integrada de productos hortícolas.
- Orden APA/1657/2004, de 31 de mayo, por la que se establece la norma técnica específica de la identificación de garantía nacional de producción integrada de cítricos.
- Resolución DE 18 de octubre de 2004, de la Dirección General de Agricultura, por la que se establece la lista de sustancias

activas de productos fitosanitarios autorizadas para su empleo en la producción integrada de cítricos.

- Orden APA/677/2006, de 28 de febrero, por la que se establece la norma técnica específica de la identificación de garantía nacional de producción integrada del ajo.
- Orden APA/684/2006, de 28 de febrero, por la que se establece la norma técnica específica de la identificación de garantía nacional de producción integrada del algodón.

Normativa autonómica

- Orden de 24 de octubre de 2003, por la que se establecen los requisitos generales de producción integrada de Andalucía para Centros de manipulación e industrias de transformación de productos.
- Orden de 18 de julio de 2002, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Olivar de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- Orden de 23 de diciembre de 2003, por la que se aprueba la Norma Técnica Específica de Producción Integrada de Olivar para Elaboración de Aceite de Oliva en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

- Decreto 245/2003 de 2 de septiembre, por el que se regula la producción integrada y su indicación en productos agrarios y sus transformados. [BOJA]
- Orden de 13 de diciembre de 2004, por la que se desarrolla el Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, por el que se regula la producción integrada y su indicación en productos agrarios y sus transformados.
- Orden de 24 de octubre de 2005, por la que se modifica la de 13 de diciembre de 2004, por la que se desarrolla el Decreto 245/2003, de 2 de septiembre, por el que se regula la producción integrada y su indicación en productos agrarios y sus transformados.
- Orden de 10 de octubre de 2007, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Cultivos Hortícolas Protegidos (tomate, pimiento, berenjena, judía, calabacín, pepino, melón y sandía).TOMATE.
- Orden de 10 de octubre de 2007, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Cultivos Hortícolas Protegidos (tomate, pimiento, berenjena, judía, calabacín, pepino, melón y sandía).PIMIENTO.
- Orden de 10 de octubre de 2007, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Cultivos

Hortícolas Protegidos (tomate, pimiento, berenjena, judía, calabacín, pepino, melón y sandía).JUDIA.

- Orden de 10 de octubre de 2007, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Cultivos Hortícolas Protegidos (tomate, pimiento, berenjena, judía, calabacín, pepino, melón y sandía).CALABACIN.
- Orden de 10 de octubre de 2007, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Cultivos Hortícolas Protegidos (tomate, pimiento, berenjena, judía, calabacín, pepino, melón y sandía).BERENJENA.
- Orden de 10 de octubre de 2007, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Cultivos Hortícolas Protegidos (tomate, pimiento, berenjena, judía, calabacín, pepino, melón y sandía).PEPINO.
- Orden de 10 de octubre de 2007, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Cultivos Hortícolas Protegidos (tomate, pimiento, berenjena, judía, calabacín, pepino, melón y sandía).SANDIA.
- Orden de 10 de octubre de 2007, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Cultivos Hortícolas Protegidos (tomate, pimiento, berenjena, judía, calabacín, pepino, melón y sandía).MELON.

- Orden de 28 de junio de 2007, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de los Frutales de Pepita: Manzano y Peral.
- Orden de 23 de octubre de 2006, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Zanahoria y Chirivía.
- Orden de 4 de enero de 2006, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Flor Cortada: Clavel y Miniclavel bajo abrigo.
- Orden de 22 de julio de 2005, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Remolacha Azucarera para siembra otoñal.
- Orden de 19 de julio de 2005, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Vid (uva para vinificación).
- Resolución de 19 de febrero de 2007, de la Dirección General de la Producción Agraria, por la que se actualizan algunas materias activas incluidas en el control integrado de los reglamentos específicos de producción integrada de algodón, cítricos, fresa, frutales de hueso, olivar, vid, pimiento bajo abrigo y tomate bajo abrigo.

- Resolución de 21 de marzo de 2006, de la Dirección General de la Producción Agraria, por la que se actualizan algunas materias activas incluidas en el control integrado de los Reglamentos Específicos de Producción Integrada de algodón, cítricos, frutales de hueso (melocotón y ciruelo), olivar, patata y vid (uva para vinificación).
- Orden de 27 de noviembre de 2002, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Algodón.
- Resolución de 19 de febrero de 2007, de la Dirección General de la Producción Agraria, por la que se actualizan algunas materias activas incluidas en el control integrado de los reglamentos específicos de producción integrada de algodón, cítricos, fresa, frutales de hueso, olivar, vid, pimiento bajo abrigo y tomate bajo abrigo.
- Orden de 25 de octubre de 2006, por la que se modifica la de 27 de noviembre de 2002, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Algodón.
- Resolución de 21 de marzo de 2006, de la Dirección General de la Producción Agraria, por la que se actualizan algunas materias activas incluidas en el control integrado de los Reglamentos Específicos de Producción Integrada de algodón, cítricos, frutales de hueso (melocotón y ciruelo), olivar, patata y vid (uva para vinificación).

- Resolución de 4 de julio de 2005, de la Dirección General de la Producción Agraria, por la que se actualizan algunas materias activas incluidas en el control integrado de los reglamentos específicos de producción integrada de frutales de hueso, fresa, olivar, cítricos y algodón.
- Orden de 18 de julio de 2002, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de olivar.
- Corrección de errores a la Orden de 18 de julio de 2002, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Olivar.
- Resolución de 19 de febrero de 2007, de la Dirección General de la Producción Agraria, por la que se actualizan algunas materias activas incluidas en el control integrado de los reglamentos específicos de producción integrada de algodón, cítricos, fresa, frutales de hueso, olivar, vid, pimiento bajo abrigo y tomate bajo abrigo.
- Resolución de 21 de marzo de 2006, de la Dirección General de la Producción Agraria, por la que se actualizan algunas materias activas incluidas en el control integrado de los Reglamentos Específicos de Producción Integrada de algodón, cítricos, frutales de hueso (melocotón y ciruelo), olivar, patata y vid (uva para vinificación).

- Resolución de 4 de julio de 2005, de la Dirección General de la Producción Agraria, por la que se actualizan algunas materias activas incluidas en el control integrado de los reglamentos específicos de producción integrada de frutales de hueso, fresa, olivar, cítricos y algodón.
- Orden de 8 de octubre de 2001, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Patata
- Resolución de 21 de marzo de 2006, de la Dirección General de la Producción Agraria, por la que se actualizan algunas materias activas incluidas en el control integrado de los Reglamentos Específicos de Producción Integrada de algodón, cítricos, frutales de hueso (melocotón y ciruelo), olivar, patata y vid (uva para vinificación).
- Orden de 9 de noviembre de 2000, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Fresas. [BOJA]
- Resolución de 19 de febrero de 2007, de la Dirección General de la Producción Agraria, por la que se actualizan algunas materias activas incluidas en el control integrado de los reglamentos específicos de producción integrada de algodón, cítricos, fresa, frutales de hueso, olivar, vid, pimiento bajo abrigo y tomate bajo abrigo. [BOJA]

- Resolución de 4 de julio de 2005, de la Dirección General de la Producción Agraria, por la que se actualizan algunas materias activas incluidas en el control integrado de los reglamentos específicos de producción integrada de frutales de hueso, fresa, olivar, cítricos y algodón. [BOJA]
- Orden de 21 de septiembre de 2000, por la que se aprueba el reglamento específico de producción integrada de cítricos. [BOJA]
- Resolución de 19 de febrero de 2007, de la Dirección General de la Producción Agraria, por la que se actualizan algunas materias activas incluidas en el control integrado de los reglamentos específicos de producción integrada de algodón, cítricos, fresa, frutales de hueso, olivar, vid, pimiento bajo abrigo y tomate bajo abrigo.
- Resolución de 21 de marzo de 2006, de la Dirección General de la Producción Agraria, por la que se actualizan algunas materias activas incluidas en el control integrado de los Reglamentos Específicos de Producción Integrada de algodón, cítricos, frutales de hueso (melocotón y ciruelo), olivar, patata y vid (uva para vinificación).
- Resolución de 4 de julio de 2005, de la Dirección General de la Producción Agraria, por la que se actualizan algunas materias

activas incluidas en el control integrado de los reglamentos específicos de producción integrada de frutales de hueso, fresa, olivar, cítricos y algodón.

- Orden de 3 de Mayo de 2000, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de los Frutales de Hueso: Melocotonero y Ciruelo
- Resolución de 19 de febrero de 2007, de la Dirección General de la Producción Agraria, por la que se actualizan algunas materias activas incluidas en el control integrado de los reglamentos específicos de producción integrada de algodón, cítricos, fresa, frutales de hueso, olivar, vid, pimiento bajo abrigo y tomate bajo abrigo.
- Resolución de 21 de marzo de 2006, de la Dirección General de la Producción Agraria, por la que se actualizan algunas materias activas incluidas en el control integrado de los Reglamentos Específicos de Producción Integrada de algodón, cítricos, frutales de hueso (melocotón y ciruelo), olivar, patata y vid (uva para vinificación).
- Resolución de 4 de julio de 2005, de la Dirección General de la Producción Agraria, por la que se actualizan algunas materias activas incluidas en el control integrado de los reglamentos específicos de producción integrada de frutales de hueso, fresa, olivar, cítricos y algodón.

- Orden de 18 de abril de 2000, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Arroz.
- Orden de 8 de junio de 2001, por la que se modifica el Reglamento Específico de Producción Integrada de Arroz, aprobado mediante Orden de 18 de abril de 2000.
- Orden de 28 de agosto de 2000, de la Consejería de Agricultura y Ganadería, por la que se crea el Registro de Entidades de Certificación de Productos Agroalimentarios de Castilla y León.
- Decreto 208/2000, de 5 de octubre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas en Castilla y León.
- Orden de 26 de marzo de 2001, de la Consejería de Agricultura y Ganadería, por la que se regula el funcionamiento del Registro de Productores y Operadores de Producción Integrada en Castilla y León.
- Orden de 30 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Ganadería, por la que se establece el procedimiento para la concesión de autorizaciones para la utilización de la identificación de “Producción Integrada de Castilla y León”.

- Orden de 30 de julio de 2002, de la Consejería de Agricultura y Ganadería, por la que se establece el reglamento de uso y el distintivo de identificación de garantía “Producción Integrada de Castilla y León”, así como el distintivo correspondiente a la “Fase de Implantación de Producción Integrada de Castilla y León”.
- Resolución de 17 de diciembre de 2002, de la Dirección General de Producción Agropecuaria, por la que se aprueba el Reglamento Técnico Específico de Producción Integrada de frutales de pepita.
- Resolución de 15 de mayo de 2003, de la Dirección General de Producción Agropecuaria, por la que se aprueba el Reglamento Técnico Específico de Producción Integrada de viñedo.
- Orden AYG/1141/2003, de 2 de septiembre, por la que se regula el Registro de Entidades de Inspección de Productos Agroalimentarios de Castilla y León.
- Orden AYG/1142/2003, de 2 de septiembre, por la que se regula el Registro de Entidades de Certificación de Productos Agroalimentarios de Castilla y León.
- Resolución de 14 de enero de 2004, de la Dirección General de Producción Agropecuaria, por la que se aprueba el Reglamento Técnico Específico de Producción de Lechuga.

- Resolución de 24 de marzo de 2004, de la Dirección General de Producción Agropecuaria, por la que se aprueba el Reglamento Técnico Específico de Producción Integrada de Maíz dulce.
- Resolución de 18 de abril de 2005, de la Dirección General de Producción Agropecuaria, por la que se refunde el Reglamento Técnico Específico de Producción Integrada de Patata.
- Resolución de 24 de marzo de 2004, de la Dirección General de Producción Agropecuaria, por la que se aprueba el Reglamento Técnico Específico de producción Integrada de Remolacha de mesa.
- Orden AYG/1242/2004, de 30 de julio, por la que se regula el reconocimiento de las Asociaciones de Producción Integrada en Agricultura en la Comunidad de Castilla y León.
- Resolución de 18 de abril de 2005, de la Dirección General de Producción Agropecuaria, por la que se refunde el Reglamento Técnico Específico de Producción Integrada de Liliáceas.
- Resolución de 18 de abril de 2005, de la Dirección General de Producción Agropecuaria, por la que se refunde el Reglamento Técnico Específico de Producción Integrada de Zanahoria.
- Resolución de 2 de septiembre de 2005, de la Dirección

General de Producción Agropecuaria, por la que se aprueba el Reglamento Técnico Específico de Producción Integrada de Cereales de Invierno para la alimentación humana.

- Resolución de 10 de octubre de 2005, de la Dirección General de Producción Agropecuaria, por la que se autoriza el uso de Dicloprop-P para la producción integrada de frutales de pepita en la campaña de comercialización 2005/2006.
- Resolución de 24 de octubre de 2005, de la Dirección General de Producción Agropecuaria, por la que se aprueba el Reglamento Técnico Específico de Producción Integrada de Cerezo.
- Resolución de 3 de marzo de 2008, de la Dirección General de Producción Agropecuaria, por la que se establecen los requisitos mínimos de trazabilidad, autocontrol y condicionalidad a realizar por el personal técnico competente en Producción Integrada de Castilla y León durante la campaña de comercialización 2008-2009.
- Decreto nº 8/1998, de 26 de febrero de 1998, sobre productos agrícolas obtenidos por técnicas de producción integrada.
- Orden de 21 de agosto 1998, de la Consejería de Medio Ambiente, Agricultura y Agua por la que se regula el Sistema de Control y Certificación de la Producción Integrada en la Región de Murcia.

- Orden de 21 de agosto 1998, de la Consejería de Medio Ambiente, Agricultura y Agua por la que se establece el procedimiento para la concesión de autorizaciones para la utilización de la marca de garantía de producción integrada.
- Orden de 21 de agosto 1998, de la Consejería de Medio Ambiente, Agricultura y Agua por la que se establece el procedimiento de inscripción en el Registro de Productores y Operadores de Agricultura de Producción Integrada.
- Orden de 21 de agosto 1998, de la Consejería de Medio Ambiente, Agricultura y Agua por la que se dispone la publicación del Reglamento de uso de la marca de garantía << Producción Integrada. Región de Murcia>>, y de su distintivo y se definen los tipos de productos que irán en el interior del diseño.
- Orden de 24 de abril de 2.001, por la que se dan normas para la adaptación de las ayudas concedidas a los agricultores que utilicen Técnicas de Control Integrado o de Agricultura Ecológica, a lo establecido en el reglamento (CE) 1257/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, sobre la ayuda al desarrollo rural a cargo del FEOGA y por el que se modifica y derogan determinados reglamentos.
- Orden de 10 de mayo de 2.001, por la que se dan normas de

carácter horizontal para la presentación de solicitudes, gestión y control de las líneas de ayuda derivadas de la aplicación en la Región de Murcia de los capítulos V, VI y VIII del título II, del reglamento (CE) 1257/1999 del consejo, de 17 de mayo de 1999, sobre la ayuda al desarrollo rural a cargo del FEOGA y por el que se modifica y derogan determinados reglamentos.

ARTESANÍA ALIMENTARIA

Normativa autonómica

- Decreto 53/2007 de 24 de mayo, por el que se regula la Artesanía Alimentaria en la Comunidad de Castilla y León.
- Ley de la C.A. de Galicia 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega.
- Ley 9/2006 de Calidad Alimentaria de Aragón.
- Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega.
- Decreto 163/1986, de 26 de mayo, sobre la artesanía alimentaria. DOGC núm. 703, de 20.6.1986.

- Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria (Cataluña).
- Decreto Foral 318/2001, de 5 de noviembre, por el que se modifica el Decreto Foral 103/1994, de 23 de mayo, por el que se regula en Navarra la artesanía agroalimentaria.
- Decreto Foral 103/1994, de 23 de mayo, por el que se regula en Navarra la artesanía agroalimentaria.
- Ley 1/1984, de 18 de abril, de ordenación de la artesanía de la Generalitat Valenciana.

AGRICULTURA ECOLÓGICA

Normativa europea

- Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.
- Reglamento (CEE) 2092/91 del Consejo de 24 de junio, sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimentarios.

- **Actos modificantes del Reglamento (CEE) 2092/91:**

- Reglamento (CEE) Nº 1535/92 de la Comisión de 15 junio de 1992 L 162 16.06.1992
- Reglamento (CEE) Nº 2083/92 del Consejo de 14 de julio de 1992 L 208 24.07.1992
- Reglamento (CEE) Nº 207/93 de la Comisión de 29 de enero de 1993 L 25 02.02.1993
- Reglamento (CEE) Nº 2608/93 de la Comisión de 23 de septiembre de 1993 L 239 24.09.1993
- Reglamento (CE) Nº 468/94 de la Comisión de 2 de marzo de 1994 L 59 03.03.1994
- Reglamento (CE) Nº 1468/94 del Consejo de 20 de junio de 1994 L 159 28.06.1994
- Reglamento (CE) Nº 2381/94 de la Comisión de 30 de septiembre de 1994 L 255 01.10.1994
- Reglamento (CE) Nº 1201/95 de la Comisión de 29 de mayo de 1995 L 119 30.05.1995

- Reglamento (CE) Nº 1202/95 de la Comisión de 29 de mayo de 1995 L 119 30.05.1995
- Reglamento (CE) Nº 1935/95 del Consejo de 22 de junio de 1995 L 186 05.08.1995
- Reglamento (CE) Nº 418/96 de la Comisión de 7 de marzo de 1996 L 59 08.03.1996
- Reglamento (CE) Nº 1488/97 de la Comisión de 29 de julio de 1997 L 202 30.07.1997
- Reglamento (CE) Nº 1900/98 de la Comisión de 4 de septiembre de 1998 L 247 05.09.1998
- Reglamento (CE) Nº 330/1999 de la Comisión de 7 de febrero de 1999 L 40 13.02.1999
- Reglamento (CE) Nº 1804/1999 del Consejo de 19 de julio de 1999 L 222 24.08.1999
- Reglamento (CE) Nº 331/2000 de la Comisión de 17 de diciembre de 1999 L 48 19.02.2000
- Reglamento (CE) Nº 1073/2000 de la Comisión de 19 de mayo de 2000 L 119 20.05.2000

- Reglamento (CE) Nº 1437/2000 de la Comisión de 30 de junio de 2000 L 161 01.07.2000
- Reglamento (CE) Nº 2020/2000 de la Comisión de 25 de septiembre de 2000 L 241 26.09.2000
- Reglamento (CE) Nº 436/2001 de la Comisión de 2 de marzo de 2001 L 63 03.03.2001
- Reglamento (CE) Nº 2491/2001 de la Comisión de 19 de diciembre de 2001 L 337 20.12.2001
- Reglamento (CE) Nº 473/2002 de la Comisión de 15 de marzo de 2002 L 757 16.03.2002
- Reglamento (CE) Nº 223/2003 de la Comisión de 5 de febrero de 2003 L 31 06.02.2003
- Reglamento (CE) Nº 599/2003 de la Comisión de 1 de abril de 2003 L 85 02.04.2003
- Reglamento (CE) Nº 1452/2003 de la Comisión de 14 de agosto de 2003 L 206 15.08.2003
- Reglamento (CE) Nº 2277/2003 de la Comisión de 22 de

diciembre de 2003 L 336 23.12.2003

- Reglamento (CE) Nº 392/2004 del Consejo de 24 de febrero de 2004 L 65 03.03.2004
- Reglamento (CE) Nº 746/2004 de la Comisión de 22 de abril de 2004 L 122 26.04.2004
- Reglamento (CE) Nº 1481/2004 de la Comisión de 19 de agosto de 2004 L 272 28.08.2004
- Reglamento (CE) Nº 2254/2004 de la Comisión de 27 de diciembre de 2004 L 385 29.12.2004
- Reglamento (CE) Nº 1294/2005 de la Comisión de 5 de agosto de 2005 L 205 06.08.2005
- Reglamento (CE) Nº 1318/2005 de la Comisión de 11 de agosto de 2005 L 210 12.08.2005
- Reglamento (CE) Nº 1336/2005 de la Comisión de 12 de agosto de 2005 L 211 13.08.2005
- Reglamento (CE) Nº 1567/2005 de la Comisión de 20 de septiembre de 2005 L 252 28.09.2005

- Reglamento (CE) Nº 1916/2005 de la Comisión de 24 de noviembre de 2005 L 307 25.11.2005
- Reglamento (CE) Nº 592/2006 de la Comisión de 12 de abril de 2006 L 104 13.04.2006
- Reglamento (CE) Nº 699/2006 de la Comisión de 5 de mayo de 2006 L 121 06.05.2006
- Reglamento (CE) Nº 780/2006 de la Comisión de 24 de mayo de 2006 L 137 25.05.2006
- Reglamento (CE) Nº 1851/2006 de la Comisión de 14 de diciembre de 2006 L 355 15.12.2006
- Reglamento (CE) Nº 1991/2006 del Consejo de 21 de diciembre de 2006 L 27 02.02.2007
- Reglamento (CE) Nº 394/2007 de la Comisión de 12 de abril de 2007 L 98 13.04.2007
- Reglamento (CE) Nº 807/2007 de la Comisión de 10 de julio de 2007 L 181 11.07..2007
- Reglamento (CE) 1804/99, del Consejo de 19 de Julio, en el que se incluyen las producciones animales), se establecen

las normas que regulan la producción agrícola y ganadera, elaboración, control, etiquetado e importación de países terceros de los productos procedentes de la agricultura ecológica.

- Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente”, Comisión del Codex Alimentarius, CAC/ GL 32.1999, punto 7

Normativa nacional

- Real Decreto 1852/93, sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios establece la base legal para que las Comunidades Autónomas asuman el control de este tipo de producción.
- Real Decreto 506/2001, de 11 de mayo, por el que se incluyen las producciones animales y se reserva en español el término “ecológico” y sus prefijos o diminutivos para el método de producción ecológica.
- Real Decreto 1614/2005, de 30 de diciembre, el cual teniendo en cuenta lo establecido en el Reglamento (CE) número 392/2004, se considera que un producto lleva indicaciones referentes al método ecológico de producción cuando en el etiquetado, en la publicidad o en los documentos comerciales,

el producto o sus ingredientes se identifiquen con el término “ecológico”, “biológico” u “orgánico”, así como sus diminutivos y derivados habituales, tales como “bio”, “eco”, etc.

Normativa autonómica

- Decreto 23/1996, por el que se designa la autoridad competente y el órgano de control en el ámbito de la Región de Murcia. (Modificado por los Decretos 78/1996 y 44/1999).
- Orden de 14 de Junio de 1999 que crea el Consejo de Agricultura Ecológica de la Región de Murcia.
- Decreto 166/2003 de 17 de junio, sobre la producción agroalimentaria ecológica en Andalucía.
- Orden de 20 de abril de 1.995. Aragón
- Decreto 81/2004, de 21 de octubre, sobre la producción agraria ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios, en el ámbito del Principado de Asturias.
- Orden de 25 de abril de 1996 (BOC Nº 55, de 6.5.1996) y Orden de 30 de noviembre de 1998 (BOC Nº 160 de 23.12.1998), Canarias

- Orden de 12 de noviembre de 1996, de la Consejería de Agricultura y Ganadería, por la que se establece el Reglamento sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios y se crea el Consejo de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Castilla y León.
- Decreto 56/2000, de 17 de noviembre, sobre producción agrícola ecológica e indicación de la misma en los productos agrarios y alimentarios y se crea el Consejo de la Producción Agraria Ecológica de La Rioja.
- Orden 3628/1996, de 20 mayo. Madrid. Agricultura ecológica. creación y reglamento de funciones y composición del Comité de Agricultura Ecológica.
- Orden 13 de Junio de 1994.-Valencia.

ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. Esta directiva se ha incorporado a la normativa nacional mediante su transposición al Real Decreto Real Decreto 1334/1999, de 31

de julio por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.

8

Referencias bibliográficas

277

CALIDAD DIFERENCIADA

- Ministerio de Medio Ambiente Medio, Rural y Medio Marino
http://www.alimentacion.es/es/calidad_diferenciada/presentacion/default.aspx
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Actual Ministerio de Medio Ambiente Medio, Rural y Medio Marino)
http://www.mapa.es/es/alimentacion/pags/alimentos_calidad/calidad.htm

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

- Briz, J. (2004). Agricultura ecológica y alimentación: Análisis y funcionamiento de la cadena comercial de productos ecológicos. Mundi-Prensa Libros. ISBN 8484762076.
- Guía de buenas prácticas ambientales para industrias de producción ecológica / Consejería de Agricultura y Pesca.-

Sevilla: Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca, 2007.

- <http://www.larioja.org/npRioja/default/defaultpage.jsp?idtab=438920>
- “Breve información sobre JAS”. “Certificación de Productos Orgánicos según Japanese Agricultural Standards (JAS)”- CERES - CERTification of Environmental Standards - GmbH (Ltd.)-(22/08/06).
- Importaciones en Suiza: Condiciones para un reconocimiento por Bio Suisse. Memorial para productores y empresas de transformación y/o de comercio en el exterior. BIOSUISSE (www.bio-suisse.ch) (versión 1.1.2006).
- Standards for KRAV certified production. January 2007. KRAV, Kungsängsgatan 12, Box 1037, S-751 40 Uppsala, Sweden
- “Estadísticas 2006 de Agricultura Ecológica”-España -Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Subdirección General de Calidad agroalimentaria y Agricultura ecológica.
- “La certificación catalana llega a todo el mundo”- Díptico del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).
- “Sistema de Control de la Agricultura Ecológica en la Región de Murcia”. CONSEJO DE AGRICULTURA ECOLOGICA MURCIA (Noviembre de 2002)(www.caermurcia.org).
- NOP Final Rule in Spanish. (Diciembre de 2000). NOP Organization.
- “La agricultura ecológica. Guía sobre la normativa comunitaria”.

Comisión Europea. Dirección General de Agricultura (2000). ISBN 92-894-0359-4.

- “Guía sobre Agricultura ecológica”. Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Asturias (COPAE).
- Programa de IFOAM para el 2008. International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM). Oficina Central de IFOAM. Charles-de-Gaulle-Str. 5. 53113 Bonn. Alemania.

PRODUCCIÓN INTEGRADA

- Caballero, J.I. (1998).-Producción Integrada: concepto y desarrolla en la Unión Europea. Su aplicación en el sector hortofrutícola. Ampliación de temas sobre la horticultura almeriense. Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía: 31-47.
- Coscollá, R. (1998).- La Producción Integrada en la citricultura valenciana. PHYTOMA España, 103: 20-22.
- Coscolla, R. (1998).- Normativa sobre la Producción Integrada en la Comunidad Valenciana. PHYTOMA España, 97: 40-41.
- Cruz, S. (1998).- Radiografía de la Producción Integrada en España. HORTOfrutícola, 16 al 31-12-98: 22-29.
- Garijo, C. (1998).- Producción Integrada na Comunidade Autónoma de Andalucía. I Congreso Galego sobre Producción Integrada. Santiago de Compostela. ASORAGA.
- Lloréns, J.M. (1988).- La Producción Integrada en la Citricultura

Valenciana. I Congreso Galego sobre Producción Integrada. Santiago de Compostela. ASORAGA.

- Lucas, A. (1998).- Producción Integrada da Rexión da Comunidade Autónoma de Murcia. I Congreso Galego sobre Producción Integrada. Santiago de Compostela. ASORAGA.
- Porcuna, J.L. y Ocón, C. (1997).- La Producción Integrada como estrategia de aproximación hacia sistemas de agricultura sostenible. Comunitat Valenciana Agraria. RIT Nº 8: 34-37.
- Vives, J.M. (1998).- Producción Integrada na Comunidade Autónoma de Cataluña. I Congreso Galego sobre Producción Integrada. Santiago de Compostela. asoraga.
- Guía básica para la inclusión en el sistema de producción integrada de Castilla y León. Consejería de Agricultura y Ganadería. Junta de Castilla y León.
- Portal Agroalimentario BESANA.
http://calidadagroalimentaria.besana.es/web/denominaciones_calidad/produccion_integrada

DOP, IGP Y ETG

- Datos de los vinos de calidad producidos en regiones determinadas (vcprd). CAMPAÑA 2005/2006. Dirección General de Industria agroalimentaria y alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

- Datos de las Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.) e Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.) de Productos Agroalimentarios. AÑO 2005. Dirección General de Industria agroalimentaria y alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Caldentey Albert, P.; De Haro Jiménez, T. (2004). “Comercialización de productos agrarios”. Editorial Agrícola Española. ISBN 848476222X.
- “Alimentos de España: denominaciones de origen y de calidad” (1993) ISBN: 8460459144. MERCASA. Madrid.
- Conferencia: “Certificación de Calidad de los Alimentos: valor añadido para los productos agrícolas” (Bruselas, 5-6 de febrero de 2007)
http://ec.europa.eu/agriculture/events/qualityconference/index_en.htm
- Los productos específicos se reconocen más fácilmente: DOP, IGP y ETG.
http://ec.europa.eu/agriculture/foodqual/quali1_es.htm
- “VII Encuentro europeo de DOP, IGP, ETG e Innovación alimentaria”. SALICAL 07. 29 de marzo de 2007

ARTESANÍA ALIMENTARIA

- Guerrero Perrona, C. (2001). La artesanía alimentaria en Aragón. ISSN 1699-4744, Nº 71, pags. 37-41

- Departamento de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón.
<http://portal.aragon.es/portal/page/portal/AGR/AGROALIMENTACION/ALIMENTOS/ARTESANOS%20ALIMENTARIOS/REGLAMENTACION/Consejo%20de%20la%20Artesan%C3%ADa%20alimentaria%20de%20Arag%C3%B3n>
- Artesanía Alimentaria de Castilla y León.
www.artesaniaalimentariacyl.com/
- Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León.
www.asacyl.com



FUNDACIÓN DE LA INDUSTRIA
DE ALIMENTACION Y BEBIDAS

VENTAJAS DE LA CALIDAD

DIFERENCIADA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



Formación | *Consultoría y Proyectos*

c/ Alcalá, 21-3º Dcha · C/ Aduana, 33
Tel: 902 154 910; 91 531 21 00 Fax: 902 154 906