

Marcas de calidad en la Península Ibérica

PANEA, B.¹, TEIXEIRA, A.² y LORENZO, J. M.³

¹ Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón. Avenida de Montañana 93, 50059, Zaragoza, España.

² Escola Superior Agrária - Instituto Politécnico de Bragança. Campus de Santa Apolónia. 5300-253 Bragança. Portugal

³ Centro Tecnológico de la Carne. Rúa Galicia nº 4, Parque Tecnolóxico de Galicia, San Cibrao das Viñas, 32900, Ourense, España

Resumen

Las marcas de calidad surgen en respuesta a la creciente demanda de los consumidores de productos cuya calidad esté identificada, garantizada y cuya elaboración esté resguardada por la tradición. Los sellos de calidad alimentaria responden a la distinción de características de calidad adicionales a las que obligatoriamente debe cumplir un alimento. Estas características de calidad se conocen como atributos de calidad diferenciada. En la península Ibérica existen diferentes marcas de calidad con reconocimiento a nivel europeo, entre las que podemos destacar las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), las Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG), y los Productos de Agricultura Ecológica.

Palabras clave: **calidad diferenciada, DOP, IGP, marca de garantía.**

Introducción

En Europa existen diferentes regímenes de calidad que protegen a los productos agroalimentarios. Se trata de figuras de calidad diferenciada. Los sellos de calidad alimentaria diferenciada son distinciones de características de calidad adicionales a las que obligatoriamente debe cumplir un alimento, como son su calidad higiénico-sanitaria o su inocuidad. Estas figuras estimulan la diversificación de la producción agroalimentaria, protegen el nombre de los productos contra su imitación y/o su uso indebido, y ayudan al consumidor aportando información relacionada con el carácter específico de los alimentos.

Estos productos están protegidos por el Reglamento (CE) 1151/2012. Este Reglamento fue transpuesto al ámbito español mediante el Real Decreto 1335/2011, modificado por el Real Decreto 149/2014. En el caso de Portugal, cabe destacar el Reglamento Delegado (UE) nº 664/2014 y el Reglamento de Ejecución (UE) nº 668/2014. Para que un alimento pueda ser marcado con un sello de calidad, además de cumplir estos atributos de calidad diferenciada, debe estar identificado a lo largo de todas las fases por las que pasa, tanto en su elaboración como en su comercialización. Por último, contará con un aval de una entidad que certifique que dicho producto se ajusta a lo especificado en el pliego de condiciones. La forma visible por la que el producto muestra que ha sido verificado es mediante la presencia, en la etiqueta, de un sello, símbolo o logotipo de calidad (**Figura 1**).

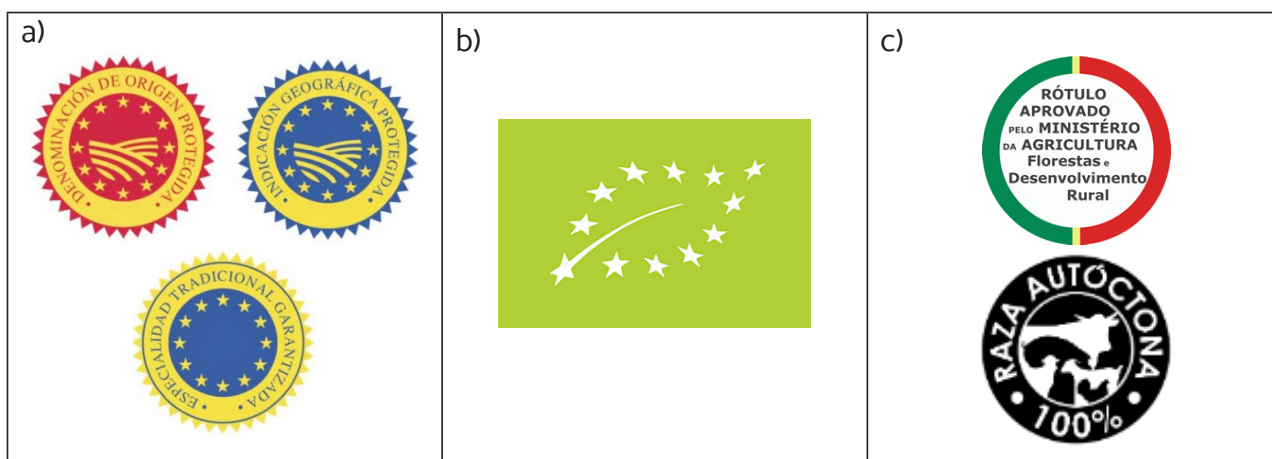


Figura 1. Logotipos identificadores de productos con marcas de calidad. DOP, IGP y ETG (a), Agricultura ecológica (b), y Etiquetado facultativo (c).

El valor añadido de las marcas de calidad se basa en la confianza del consumidor. Este valor añadido solamente resulta verosímil si va acompañado de un sistema eficaz de verificación y control. Estos regímenes de calidad deben someterse a un sistema de controles oficiales que responda a los principios que establece el Reglamento (CE) nº 882/2004. Este reglamento establece los controles oficiales que deben efectuarse, entre los que debe incluirse un sistema de inspecciones en todas las fases de la producción, la transformación y la distribución.

DOP, IGP y ETG

Las DOP e IGP amparan productos cuya calidad diferenciada se debe al origen, mostrando una relación directa entre las características específicas del producto y el medio geográfico de la zona de producción. Las diferencias entre estas figuras de calidad diferenciada se deben a que este vínculo es más fuerte en las DOP, pues todas las fases de la producción se tienen que realizar en una zona geográfica definida. En Portugal existen 41 productos cárnicos registrados con un sello IGP y dos con un sello DOP. En España, hay registradas 11 IGP y 5 DOP, y una IGP está solicitada (**Tabla 1**).

Tabla 1. Productos Cárnicos con DOP e IGP en la Península Ibérica

| Nombre | Estado | Tipo |
|---|------------|------|
| <i>PORTUGAL</i> | | |
| Alheira de Barroso-Montalegre | Registrada | IGP |
| Alheira de Mirandela | Registrada | IGP |
| Alheira de Vinhais | Registrada | IGP |
| Butelo de Vinhais ; Bucho de Vinhais ; Chouriço de Ossos de Vinhais | Registrada | IGP |
| Cacholeira Branca de Portalegre | Registrada | IGP |
| Chouriça de Carne de Barroso-Montalegre | Registrada | IGP |
| Chouriça de Carne de Melgaço | Registrada | IGP |
| Chouriça de Carne de Vinhais ; Linguiça de Vinhais | Registrada | IGP |
| Chouriça de sangue de Melgaço | Registrada | IGP |
| Chouriça Doce de Vinhais | Registrada | IGP |
| Chouriço Azedo de Vinhais ; Azedo de Vinhais ; Chouriço de Pão de Vinhais | Registrada | IGP |

Tabla 1. Productos Cárnicos con DOP e IGP en la Península Ibérica (continuación)

| Nombre | Estado | Tipo |
|--|---------------|-------------|
| <i>PORTUGAL</i> | | |
| Chouriço de Carne de Estremoz e Borba | Registrada | IGP |
| Chouriço de Portalegre | Registrada | IGP |
| Chouriço grosso de Estremoz e Borba | Registrada | IGP |
| Chouriço Mouro de Portalegre | Registrada | IGP |
| Farinheira de Estremoz e Borba | Registrada | IGP |
| Farinheira de Portalegre | Registrada | IGP |
| Linguiça de Portalegre | Registrada | IGP |
| Linguiça do Baixo Alentejo ; Chouriço de carne do Baixo Alentejo | Registrada | IGP |
| Lombo Branco de Portalegre | Registrada | IGP |
| Lombo Enguitado de Portalegre | Registrada | IGP |
| Morcela de Assar de Portalegre | Registrada | IGP |
| Morcela de Cozer de Portalegre | Registrada | IGP |
| Morcela de Estremoz e Borba | Registrada | IGP |
| Paia de Estremoz e Borba | Registrada | IGP |
| Paia de Lombo de Estremoz e Borba | Registrada | IGP |
| Paia de Toucinho de Estremoz e Borba | Registrada | IGP |
| Painho de Portalegre | Registrada | IGP |
| Paio de Beja | Registrada | IGP |
| Presunto de Barrancos /Paleta de Barrancos | Registrada | DOP |
| Presunto de Barroso | Registrada | IGP |
| Presunto de Camp Maior e Elvas ; Paleta de Campo Maior e Elvas | Registrada | IGP |
| Presunto de Melgaço | Registrada | IGP |
| Presunto de Santana da Serra ; Paleta de Santana da Serra | Registrada | IGP |
| Presunto de Vinhais / Presunto Bísaro de Vinhais | Registrada | IGP |
| Presunto do Alentejo ; Paleta do Alentejo | Registrada | DOP |
| Salpicão de Barroso-Montalegre | Registrada | IGP |
| Salpicão de Melgaço | Registrada | IGP |
| Salpicão de Vinhais | Registrada | IGP |
| Sanguieira de Barroso-Montalegre | Registrada | IGP |
| <i>ESPAÑA</i> | | |
| Botillo del Bierzo | Registrada | IGP |
| Cecina de León | Registrada | IGP |
| Chorizo de Cantimpalos | Registrada | IGP |
| Chorizo Riojano | Registrada | IGP |
| Chosco de Tineo | Registrada | IGP |
| Dehesa de Extremadura | Registrada | DOP |
| Guijuelo | Registrada | DOP |
| Jabugo | Registrada | DOP |
| Jamón de Serón | Registrada | IGP |
| Jamón de Teruel/Paleta de Teruel | Registrada | DOP |
| Jamón de Trevélez | Registrada | IGP |
| Jamón Serrano | Solicitada | IGP |

Tabla 1. Productos Cárnicos con DOP e IGP en la Península Ibérica (continuación)

| | | |
|--------------------------------------|------------|-----|
| Lacón Gallego | Registrada | IGP |
| Los Pedroches | Registrada | DOP |
| Morcilla de Burgos | Registrada | IGP |
| Salchichón de Vic/Llonganissa de Vic | Registrada | IGP |
| Sobrasada de Mallorca | Registrada | IGP |

Fuente: European Commission, Agriculture and Rural Development, Agriculture and Food, DOOR

En cuanto a la carne fresca, Portugal cuenta con 14 IGP y 16 DOP, todas ellas registradas, mientras que en España hay 21 IGP registradas (**Tabla 2**).

Tabla 2. Carnes con DOP e IGP en la Península Ibérica

| Nombre | Estado | Tipo |
|--|------------|------|
| <i>PORTUGAL</i> | | |
| Borrego da Beira | Registrada | IGP |
| Borrego de Montemor-o-Novo | Registrada | IGP |
| Borrego do Baixo Alentejo | Registrada | IGP |
| Borrego do Nordeste Alentejano | Registrada | IGP |
| Borrego Serra da Estrela | Registrada | DOP |
| Borrego Terrincho | Registrada | DOP |
| Cabrito da Beira | Registrada | IGP |
| Cabrito da Gralheira | Registrada | IGP |
| Cabrito das Terras Altas do Minho | Registrada | IGP |
| Cabrito de Barroso | Registrada | IGP |
| Cabrito do Alentejo | Registrada | IGP |
| Cabrito Transmontano | Registrada | DOP |
| Capão de Freamunde | Registrada | IGP |
| Carnalentejana | Registrada | DOP |
| Carne Arouquesa | Registrada | DOP |
| Carne Barrosã | Registrada | DOP |
| Carne Cachena da Peneda | Registrada | DOP |
| Carne da Charneca | Registrada | DOP |
| Carne de Bísaro Transmontano ; Carne de Porco Transmontano | Registrada | DOP |
| Carne de Bovino Cruzado dos Lameiros do Barroso | Registrada | IGP |
| Carne de Porco Alentejano | Registrada | DOP |
| Carne dos Açores | Registrada | IGP |
| Carne Marinhua | Registrada | DOP |
| Carne Maronesa | Registrada | DOP |
| Carne Mertolenga | Registrada | DOP |
| Carne Mirandesa | Registrada | DOP |
| Cordeiro Mirandês / Canhão Mirandês | Registrada | DOP |
| Cordeiro Bragançano | Registrada | DOP |
| Cordeiro de Barroso ; Anho de Barroso ; Cordeiro de leite de Barroso | Registrada | IGP |
| Vitela de Lafões | Registrada | IGP |

Tabla 2. Carnes con DOP e IGP en la Península Ibérica (continuación)

| ESPAÑA | | |
|---|------------|-----|
| Capón de Vilalba | Registrada | IGP |
| Carne de Ávila | Registrada | IGP |
| Carne de Cantabria | Registrada | IGP |
| Carne de la Sierra de Guadarrama | Registrada | IGP |
| Carne de Salamanca | Registrada | IGP |
| Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela | Registrada | IGP |
| Cordero de Extremadura | Registrada | IGP |
| Cordero de Navarra ; Nafarroako Arkumea | Registrada | IGP |
| Cordero Manchego | Registrada | IGP |
| Cordero Segureño | Registrada | IGP |
| Gall del Penedès | Registrada | IGP |
| Lechazo de Castilla y León | Registrada | IGP |
| Pollo y Capón del Prat | Registrada | IGP |
| Ternasco de Aragón | Registrada | IGP |
| Tenera Asturiana | Registrada | IGP |
| Tenera de Aliste | Registrada | IGP |
| Tenera de Extremadura | Registrada | IGP |
| Tenera de los Pirineos Catalanes / Vedella dels Pirineus Catalans / Vedell des Pyrénées Catalanes | Registrada | IGP |
| Tenera de Navarra ; Nafarroako Aratxea | Registrada | IGP |
| Tenera Gallega | Registrada | IGP |
| Vaca e Boi de Galicia/Vaca y Buey de Galicia | Registrada | IGP |

Fuente: European Commission, Agriculture and Rural Development, Agriculture and Food, DOOR

En cuanto al régimen de calidad Especialidad Tradicional Garantizada (ETG), este no está ligado al origen sino a los métodos de producción y a las recetas tradicionales de elaboración. Se trata de productos que cuentan con rasgos específicos diferenciadores de otros alimentos de su misma categoría. Estos productos deben producirse a partir de materias primas tradicionales, o bien presentar una composición, modo de producción o transformación que corresponda con la práctica tradicional aplicable a ese alimento. En cuanto a su nombre, éste debe haberse utilizado tradicionalmente para referirse al producto específico, o identificar el carácter tradicional o específico del producto. En Portugal no existe ningún producto cárnico con sello ETG y sólo existe 1 en España (Jamón Serrano).

Productos de agricultura ecológica

Además de las marcas con sello de calidad DOP e IGP, existen otras reconocidas por organismos competentes de la Unión Europea, como es el caso de la Certificación de Producción Ecológica. La agricultura ecológica es un sistema global de gestión de las explotaciones agrícolas y de producción de alimentos que combina las mejores prácticas ambientales, un elevado nivel de biodiversidad, la preservación de los recursos naturales, la aplicación de normas exigentes en materia de bienestar de los animales y métodos de producción en sintonía con la preferencia de los consumidores por productos obtenidos utilizando sustancias y procesos naturales. Las normas europeas relativas al modo de producción ecológico establecen los objetivos y principios

comunes destinados a aplicar a todas las fases de la producción, preparación y distribución de los productos ecológicos y su control, así como la utilización de indicaciones relativas a la producción ecológica en la etiqueta y en la publicidad. El logotipo utilizado por los organismos certificadores, de acuerdo con la normativa europea, permite a los consumidores identificar estos productos (**Figura 1b**). La producción animal ecológica se rige por normas de ética y respeto por el bienestar animal, practicando una alimentación adecuada a su fisiología y proporcionando condiciones ambientales que permitan a los animales expresar sus comportamientos naturales y no recurrir al uso de hormonas ni antibióticos como promotores de crecimiento.

España ocupa el primer lugar en superficie de agricultura ecológica de la UE y cuarto mundial, siendo las Comunidades Autónomas las responsables de su control. En el año 2017 se produjeron 26.416 Tm de carne ecológica, procedentes de 7.792 explotaciones (MAPAMA, 2017).

La producción ecológica se encuentra regulada a través del Reglamento 834/2007 del Consejo sobre la producción, etiquetado y control oficial regulado de los productos ecológicos. Esta normativa se desarrolla a través de los Reglamentos de la Comisión, 889/2008 y 1235/2008. A esta reglamentación de unió el Reglamento 882/2004 por el que se regula el control oficial de estos productos.

Etiquetado facultativo

El etiquetado facultativo es un régimen de certificación voluntaria aplicable a carne de vacuno, cabrito, cordero, cerdo, aves y huevos, siempre que el operador pretenda incluir en la en el etiquetado obligatorio, proporcionando al consumidor información veraz sobre características adicionales del producto. Esta información es de acceso libre para todos los consumidores que deseen conocer las características de los productos que van a consumir, permitiendo incluso el acceso al pliego de condiciones. Este pliego de etiquetado facultativo recoge información sobre el nombre del operador, la marca comercial, la entidad certificadora, las menciones facultativas, así como una imagen del etiquetado donde se recogen estas menciones, y un resumen del pliego. Su cumplimiento debe estar certificado por un organismo de control independiente. Como resultado en la etiqueta de los envases figura un distintivo donde se indica la aprobación por los ministerios de los gobiernos del país correspondiente (**Figura 1c**). La normativa que regula el etiquetado facultativo es específica para cada producto en función de la especie.

Entre estas marcas con etiquetado facultativo se encuentra el sello de certificación “Porco PT”, que tiene como principal objetivo diferenciar la carne de cerdo producida en Portugal como 100% portuguesa. Este proyecto fue lanzado en junio de 2017 por la Federación Portuguesa de las Asociaciones de Criadores de Cerdo como respuesta del sector a la crisis vivida en los últimos dos años. A continuación, se muestran otras marcas con etiquetado facultativo de carne de vacuno, cerdo y aves producidas en Portugal de acuerdo con la Direcção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR) del Ministério da Agricultura Florestas e Desenvolvimento Rural (**Tabla 3**).

Tabla 3. Marcas con etiquetado facultativo de carne de vacuno, cerdo y aves en Portugal (DGADR, 2018)

| Empresa | Etiqueta | Organismo de Control |
|--|---|---|
| Carne de bovino | | |
| Intermarché | Carne de bovino - Programa Origens | CERTIS – Controlo e Certificação, Lda. |
| Raporal S. A. | Carne de Bovino RAPORAL 100% | CERTIS – Controlo e Certificação, Lda. |
| Associação de Criadores da Raça Aberdeen-Angus | ABERDEEN ANGUS – Portugal | CERTIS – Controlo e Certificação, Lda. |
| SOPEXA | Todo o sabor da carne | SGS Portugal, S. A. |
| Jorge Zambujo | Carne de Bovino Monte da Torre | CERTIS – Controlo e Certificação, Lda. |
| Sonae | Carne de Limousine Clube de Produtores Continente | CERTIS – Controlo e Certificação, Lda. |
| Agrominhota – Agrupamento de Produtores de Carne, Leite e Queijo da Raça Minhota, C.R.L. | CM – Carne Minhota | CERTIS – Controlo e Certificação, Lda. |
| Elipec | Bovino do Monte | AGRICERT - Certificação de Produtos Alimentares, Lda. |
| Carne de cerdo | | |
| Artur Fonseca & filhos | Solar da Anta | Controlvet - Segurança Alimentar, S. A. |
| Monte Bravo – Produtos alimentares | Bravo natura – carne de porco magro | CERTIS – Controlo e Certificação, Lda. |
| Monte Bravo – Produtos alimentares | Bravo Natura – carne de porco | CERTIS – Controlo e Certificação, Lda. |
| FPAS- Federação Portuguesa de Associações de Suinicultores | Porco.PT | CERTIS – Controlo e Certificação, Lda. |
| Carne de aves | | |
| Intermarché | Frango do Campo Lusitano - Programa Origens | SGS Portugal, S. A. |
| Campoaves | Frango do Prado | SGS Portugal, S. A. |
| Campoaves | Frango Campoaves criado ao ar livre | SGS Portugal, S. A. |
| Pingo Doce, Distribuição Alimentar, S. A. | Frango do campo Pingo doce | SGS Portugal, S. A. |
| Grupo Sonae | Carnes seleção - Frango do Campo | Controlvet - Segurança Alimentar, S. A. |
| SAPROPOR– Produtos Alimentares, S. A. | Frango da aldeia | SGS Portugal, S. A. |
| Avipronto | Frango alimentado à base de vegetais | |
| Kilom | Frango do Campo Kilom | Controlvet - Segurança Alimentar, S. A. |
| Beliape (produção Kilom) | Frango d'Ávó | Controlvet - Segurança Alimentar, S. A. |
| Interaves | Frango do Campo Interaves | SATIVA, Desenvolvimento Rural, Lda. |
| Interaves | Frango da Cerca | SATIVA, Desenvolvimento Rural, Lda. |

De forma similar, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación español puso en marcha en 2013 la Marca de Garantía “100% autóctono” (Real Decreto 505/2013). Este sello de calidad pertenece al Programa Nacional de Conservación, Mejora y Fomento de las Razas Ganaderas. Las razas de ganado autóctonas que se incluyen en este programa son objeto de una especial protección, debido a que forman parte del patrimonio genético animal de España, y contribuyen a la sostenibilidad del medio rural. El objetivo de esta marca de garantía es identificar los productos procedentes de razas autóctonas en el etiquetado de los mismos y los lugares donde se pueden comercializar o consumir. Existe un logotipo genérico y uno por cada raza solicitante que permiten ofrecer a los consumidores una mayor información sobre el origen de los productos que consumen. A finales del 2018 había adheridas a esta marca de garantía 23 razas de bovinos, 10 de caprinos, 11 de ovinos, 2 de cerdo y 1 de aves (Tabla 4).

Tabla 4. Razas autóctonas españolas con marca de garantía “100% autóctono” (ARCA, 2018)

| Logotipo |  |  |  |  |  |
|----------|---|---|---|---|---|
| | LIMIÁ | SEGUREÑA | MALAGUEÑA | GALIÑA DE MOS | CELTA |
| Raza | Albera | Alcarreña | Blanca celtibérica | Gallina de Mos | Celta |
| | Alistana-Sanabresa | Ansotana | Florida | | Gochu Asturcelta |
| | Asturiana Valles | Churra | Galega | | |
| | Avileña-Negra Ibérica | Colmenareña | Guadarrama | | |
| | Berrenda en colorado | Gallega | Malagueña | | |
| | Berrenda en negro | Manchega | Murciano-granadina | | |
| | Betizu | Merina | Payoya | | |
| | Blanca Cacereña | Merino Grazalema | Retinta | | |
| | Cachena | Ojinegra Teruel | Serrana | | |
| | Caldelá | Talaverana | Verata | | |
| | Cárdena andaluza | Segureña | | | |
| | Frieiresa | | | | |
| | Menorquina | | | | |
| | Morucha | | | | |
| | Lidia | | | | |
| | Limiá | | | | |
| | Pajuna | | | | |
| | Palmera | | | | |
| | Retinta | | | | |
| | Sayagüesa | | | | |
| | Serrana negra | | | | |
| | Tudanca | | | | |
| | Vianesa | | | | |

Conclusiones

Las marcas de calidad contribuyen a una mejora de calidad en el mercado, estableciéndose como un elemento diferenciador, ofreciendo al consumidor una mayor confianza ya que tanto el producto como su proceso cumplen con los estándares y controles de calidad requeridos, abriendo nuevos mercados y facilitando la venta de los productos.

Quality labels. Iberian Peninsula

Summary

Quality marks emerge in response to growing consumer demand for products whose quality is identified, guaranteed and whose production is preserved by tradition. The food quality stamps respond to the distinction of additional characteristics to which a food must necessarily comply. These quality characteristics are known as differentiated quality attributes. In the Iberian Peninsula there are different quality brands with recognition at European Union, among which are the Protected Designations of Origin (PDO), Protected Geographical Indications (PGI), Traditional Specialty Guaranteed (TSG), and Organic Farming Products.

Keywords: **quality label, DOP, IGP, guarantee label.**