

# El valor del origen y la calidad diferenciada en Aragón

Zaragoza, 21 de noviembre de 2022

Dirección General de Innovación y  
Promoción Agroalimentaria  
Rosario Costa Escándil. Asesora técnica

**A<sup>n</sup>**

Aragón,  
alimentos  
nobles

# Calidad alimentaria, estándar y diferenciada

A<sup>n</sup>

Aragón,  
alimentos  
nobles

www.compartelsecreto.es



«BOA» núm. 142, de 13 de diciembre de 2006

# Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de **Calidad Alimentaria en Aragón**

# Calidad estándar vs Calidad diferenciada



Características objetivas de un alimento, consecuencia de las **exigencias** previstas en las disposiciones **obligatorias** relativas a:

- las materias primas
- los procedimientos utilizados en su producción, transformación y comercialización, y
- a su composición final

► Son normas de obligado cumplimiento para cualquier producto dispuesto para su consumo.

Características de un alimento, consecuencia del cumplimiento de **requisitos** establecidos en disposiciones **de carácter voluntario**, relativos a:

- sus materias primas o
- procedimientos de producción, transformación o comercialización, y
- a su composición final

► Adicionales a las exigencias de calidad estándar obligatorias para el alimento.

Importante!

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**, la **normativa específica** que regule la correspondiente figura de **calidad diferenciada**, la cual incluirá el **control oficial** de su cumplimiento.

# Calidad estándar

- También denominada «calidad comercial»
- Asegura la seguridad alimentaria y la salud pública
- Debe cumplir las normas de información alimentaria facilitada al consumidor (a través del etiquetado del alimento, de cualquier medio de comunicación y publicidad, ...), **evitando inducir a error.**

Importante!

Es conveniente **no recurrir al uso de atributos de reclamo comercial** carentes de regulación específica como “natural”, “de calidad”, “sano”, “casero”, e incluso, es importante **ser cauteloso con las referencias al origen** o lugar de procedencia del alimento cuando este no esté garantizado.

Ej. Reglamento (UE) 1169/2011, art. 26 (País de origen o lugar de procedencia), otras disposiciones (miel, productos lácteos)

A<sup>n</sup>

Aragón,  
alimentos  
nobles

# Alimentos con **calidad diferenciada**

# Figuras de calidad diferenciada

## Ámbito europeo:

Denominaciones de origen protegidas (DOP)

Indicaciones geográficas protegidas (IGP)

Especialidades tradicionales garantizadas (ETG)

Producción ecológica



## Ámbito autonómico:

Producción integrada

Marca «C'ALIAL»

Artesanía alimentaria





## Regímenes de calidad europeos

Indicaciones geográficas: aquellas con cualidades y características específicas, incluida su reputación, **vinculadas a su origen geográfico**.  
Comprenden:

DOP – denominación de origen protegida: alimentos y vinos

IGP – indicación geográfica protegida: alimentos y vinos

IG – indicación geográfica: bebidas espirituosas (ej. «Pacharán Navarro») y productos vitivinícolas aromatizados (ej. «Vino Naranja del Condado de Huelva»)

Especialidad tradicional garantizada (ETG): destaca los aspectos tradicionales, como la forma de elaboración del producto o su composición, **sin estar vinculados a una zona geográfica** concreta.







## Regímenes de calidad europeos

Producción ecológica: sistema general de gestión agrícola y producción de alimentos, que combina:

- las mejores prácticas en materia de medio ambiente y clima,
- un elevado nivel de biodiversidad, conservación de los recursos naturales,
- y aplicación de normas exigentes sobre producción y bienestar animal.



Desempeña un papel social doble aprovisionando, por un lado, un mercado específico que responde a una demanda creciente de productos ecológicos por parte de los consumidores y, por otro, proporcionando al público bienes que **contribuyen a la protección del medio ambiente, al bienestar animal y al desarrollo rural.**”

# Denominaciones de origen protegidas (DOP)



## Productos agrícolas y alimenticios

**Nombre**, que puede ser el utilizado tradicionalmente, que **identifica un producto**:

- a) originario de un lugar determinado, una región o, excepcionalmente, un país;
- b) cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y
- c) cuyas fases de producción tengan lugar en su totalidad en la zona geográfica definida.

## Productos vitícolas

**Nombre**, incluido el utilizado tradicionalmente, que **identifica un producto**:

- i) cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente al medio geográfico particular, con sus factores naturales y humanos;
- ii) es originario de un lugar, región o, excepcionalmente, país;
- iii) las uvas (*sp Vitis vinífera o cruce entre esta especie y otras sp del género Vitis*) exclusivamente de esa zona; y
- iv) la elaboración en esa zona geográfica.

# Denominaciones de origen protegidas (DOP)



## Productos agrícolas y alimenticios

- Símbolo de la Unión y nombre registrado en el mismo campo visual.



- Figurará la mención «denominación de origen protegida» o la abreviatura «DOP».
- Adicionalmente, sistema **específico** de etiquetado (1)

-----  
 (1) El pliego de condiciones podrá disponer el uso del logotipo específico de la DOP, vitolas, marcados, .....

## Productos vitícolas

- Símbolo de la Unión (facultativo).
- Figurará «denominación de origen protegida»<sup>(1)</sup> o «DOP» y el nombre protegido.
- Adicionalmente, sistema **específico** de etiquetado (2)

-----  
 (1) Podrá sustituirse por el «término tradicional»:

«Vino de calidad de (*nombre geográfico*)»

«Denominación de origen»

«Denominación de origen calificada»

«Vino de pago»

(2) Uso de contraetiquetas numeradas, logotipo específico de la DOP, ...

A<sup>n</sup>

Aragón,  
alimentos  
nobles

www.compartelsecreto.es

# Denominaciones de origen protegidas (DOP)



## D.O. CAVA

«Cava» (ámbito geográfico supraautonómico): Municipios de Cataluña, País Vasco, La Rioja, Navarra, Almedralejo, Requena; y en Aragón, Cariñena + Ainzón + Bodegas Langa Hnos., SL (Calatayud)

# DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel»

Los jamones y paletas irán identificados con la palabra "**TERUEL**" y la estrella de 8 puntas marcadas a fuego, además de la etiqueta (**vitola**) numerada con el logotipo de la denominación («Jamón de Teruel» o «Paleta de Teruel»), junto al **símbolo de la Unión**, así como el **código de trazabilidad** marcado a tinta en la piel del producto.



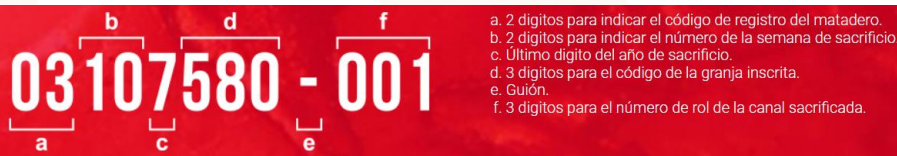
## MENCIONES facultativas:

Para jamones:

- “*Más de 18 meses*”: periodo mínimo de elaboración de 79 semanas y peso en la calificación igual o superior a 8 kg.
- “*Más de 22 meses*”: 96 semanas y peso  $\geq$  9 kg.

Para paletas:

- “*Más de 10 meses*”: 44 semanas y peso  $\geq$  5 kg.
- “*Más de 11 meses*”: 48 semanas y peso  $\geq$  5,5 kg.



# DOP «Cebolla Fuentes de Ebro»

Debe llevar el logotipo de la DOP,  
(junto al símbolo de la Unión):

Para soportes en los que haya que reducir el logotipo  
a una altura igual o inferior a 50 mm, para que no se  
pierda la legibilidad del texto, **se podrá** utilizar el  
siguiente logotipo:

CEBOLLA  
FUENTES  
DE EBRO  
(DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN PROTEGIDA)



CEBOLLA TIERNA

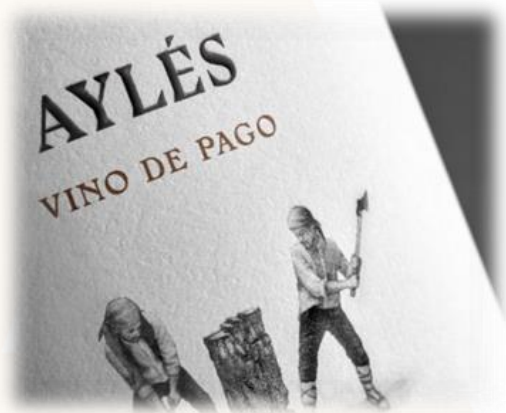
ENERO | FEBRERO | MARZO | ABRIL | MAYO | JUNIO | JULIO | AGOSTO | SEPTIEMBRE | OCTUBRE | NOVIEMBRE | DICIEMBRE



CEBOLLA

## Etiquetado:

Figurará obligatoriamente la mención *denominación de origen protegida + nombre protegido*. No obstante, la mención podrá omitirse cuando se haga uso del *término tradicional (denominación de origen; vino de pago)*.



El producto irá provisto de **marchamos de garantía numerados (contraetiquetas)** y expedidos por el Consejo Regulador.



Importante!

# Errores frecuentes

1. **Nombre registrado**: El nombre del producto debe citarse siempre conforme ha sido registrado y protegido (derecho de propiedad intelectual):

Correcto: *Tostadas con tomate y «Aceite del **Bajo Aragón**» (DOP)*

Incorrecto: *Tostadas con tomate y aceite DOP Bajo Aragón*

Correcto: *Borrajás de Zaragoza con «**Jamón de Teruel**» (DOP) (\*)*

Incorrecto: *Borrajás de Zaragoza con jamón DO Teruel*

(\*) La **DOP «Jamón de Teruel» / «Paleta de Teruel»** contiene ambos productos en el nombre registrado, por lo tanto, debe citarse en su conjunto cuando se hable en general de la DOP o de su Consejo Regulador, sin embargo, el pliego de condiciones establece que **podrán identificarse ambos productos** como «Jamón de Teruel» (DOP) y «Paleta de Teruel» (DOP), según proceda.



Importante!

# Errores frecuentes

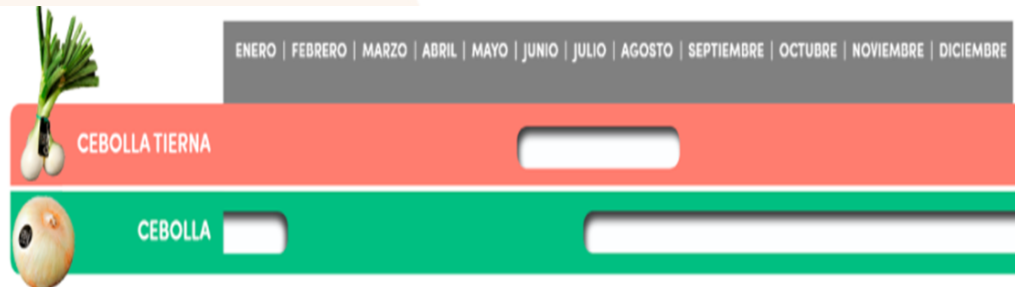
1. **Nombre registrado**: Debe respetarse el nombre registrado cuando el producto es un ingrediente de un alimento. Debe citarse de forma que el consumidor reconozca qué producto es el amparado.

Correcto: «*Melocotón de Calanda*» (DOP) en almíbar

Incorrecto: *Melocotón en almíbar DOP Calanda*

*Melocotón de Calanda en almíbar DOP*

2. **Estacionalidad del producto**. Determinados productos son estacionales, su periodo de producción está condicionado por las variedades de cultivo. En consecuencia, en determinados meses es imposible encontrar producto (DOP) en el mercado.



Importante!

# Errores frecuentes

**3. Uso de términos tradicionales.** Solamente podrán hacer uso de los términos tradicionales los productos vitícolas. Podrán sustituir a la mención «denominación de origen protegida»:

**Correcto:** *DOP «Campo de Borja» o DO «Campo de Borja»*  
*DOP «Aylés» o Vino de pago «Aylés»*  
*DOP «Rioja» o DOCa «Rioja»*

**Incorrecto:** *Denominación de Origen «Aylés»*  
*Borrajas con DO <sup>(1)</sup> «Jamón de Teruel»*

<sup>(1)</sup> En 1992 se regula el procedimiento europeo de protección de los productos agrícolas y alimenticios. Los EEMM comunicaron sus productos protegidos y se estableció la equivalencia entre las menciones europeas (DOP/IGP) y las tradicionales [en España, denominación de origen (DO) y denominación específica (DE)], permitiéndose el uso de estas últimas hasta 2009.

*1984 (ES). DO «Jamón de Teruel» → 1996 (UE). DOP «Jamón de Teruel»*

*1989 (ES). DE «Ternasco de Aragón» → 1996 (UE). IGP «Ternasco de Aragón»*

# Indicaciones geográficas protegidas (IGP)



## Productos agrícolas y alimenticios

**Nombre**, incluido un nombre utilizado tradicionalmente, que identifica un **producto**:

- a) originario de un lugar determinado, una región o un país,
- b) que posea una cualidad determinada, una **reputación** u otra característica que pueda esencialmente atribuirse a su origen geográfico, y
- c) de cuyas fases de producción, una al menos tenga lugar en la zona geográfica definida.

## Productos vitícolas

**Nombre**, incluido un nombre utilizado tradicionalmente, que identifica un **producto**:

- i) cuya calidad, **reputación** u otras características específicas son atribuibles a su origen geográfico;
- ii) es originario de un lugar, región o, excepcionalmente, país
- iii) al menos el 85 % de la uva procede exclusivamente de esa zona; y la elaboración tiene lugar en ella; y
- iv) se obtiene de variedades de vid sp *Vitis vinifera* o de un cruce entre esta especie y otras del género *Vitis*.

# Indicaciones geográficas protegidas (IGP)



## Productos agrícolas y alimenticios

- Símbolo de la Unión y nombre registrado en el mismo campo visual.



- Figurará la mención «indicación geográfica protegida» o la abreviatura «IGP».
- Adicionalmente, sistema **específico** de etiquetado (1)

(1) El pliego de condiciones podrá disponer el uso del logotipo específico de la DOP, vitolas, marcados, .....

## Productos vitícolas

- Símbolo de la Unión (facultativo).
- Figurará «indicación geográfica protegida»<sup>(1)</sup> o «IGP» y el nombre protegido.

-----  
(1) Podrá sustituirse por el «término tradicional»:  
«*Vino de la tierra*»

Los vinos con indicación geográfica protegida (vinos de la tierra) carecen de logotipo específico les identifique.

# Indicaciones geográficas protegidas (IGP)



«Espárrago de Navarra» (ámbito geográfico supraautonómico): Municipios de Navarra, La Rioja; y en Aragón: municipios de las provincias de Huesca y Zaragoza.

«Carne de Ávila» (ámbito geográfico supraautonómico): Municipios de Andalucía, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Extremadura, La Rioja, Madrid, y en Aragón: Serranía de Albarracín, Maestrazgo (Teruel)

Los vinos con indicación geográfica protegida (**vinos de la tierra**):

«Bajo Aragón», «Ribera del Jiloca», «Ribera del Gállego - Cinco Villas», «Valdejalón» y «Valle del Cinca».

«Ribera del Queiles» (ámbito geográfico supraautonómico): Municipios de Navarra y en Aragón: nueve municipios de la provincia de Zaragoza.

# IGP «Ternasco de Aragón»

El «Ternasco de Aragón» se identifica fácilmente en cualquier punto de venta por llevar un sello rojo con las siglas “TA” impreso directamente en la carne.

Además, en las etiquetas figurará el **logotipo de la IGP**, junto al **símbolo de la Unión**.



# Vino de la tierra (IGP)

Los vinos con indicación geográfica protegida  
(**vino de la tierra**):

«Bajo Aragón»

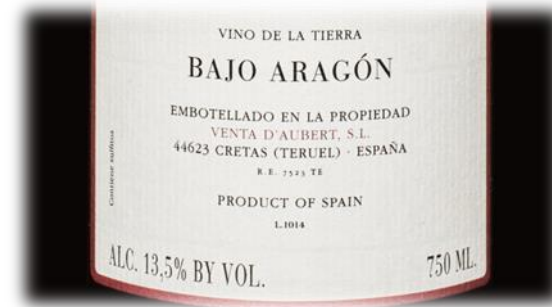
«Ribera del Jiloca»

«Ribera del Gállego - Cinco Villas»

«Valdejalón»

«Valle del Cinca»

«Ribera del Queiles» (ámbito geográfico  
supraautonómico)



**A<sup>n</sup>**

Aragón,  
alimentos  
nobles



# **Valor del origen. Impactos socioeconómicos.**





Para los **operadores** (productores, transformadores/comercializadores):

- Valorización de los productos amparados.
  - Mejora de la competitividad en el mercado.
- Protección de los nombres registrados.
  - Defensa ante cualquier uso indebido, imitación e incluso evocación.
- Desarrollo de las zonas rurales.
  - Fijación de población y conservación del patrimonio gastro-cultural.
  - Diversificación de las economías rurales.
  - Fomento del uso de recursos genéticos autóctonos.

Para los **consumidores**:

- Confianza debido al riguroso sistema de control del producto.
- Información clara sobre materias primas, proceso de elaboración, conocimiento del origen, calidad o tradición (pliego de condiciones).

# Sin embargo ....

- No todos los alimentos son susceptibles de ser protegidos.
  - ❑ Debe existir un **interés de los operadores** (agrupación solicitante).
  - ❑ Debe demostrarse el **vínculo** entre el medio geográfico (factores naturales y humanos) y las características específicas del producto (DOP), la cualidad concreta y reputación del miso (IGP), o el carácter tradicional de al menos 30 años (ETG).
- Aumento de los costes de producción.
  - ❑ La verificación del cumplimiento de las normas (pliego de condiciones, prácticas de producción ecológica, ...) se llevará a cabo por un organismo de **control y certificación**.
  - ❑ **Defensa** del nombre protegido.
  - ❑ **Promoción**
- Necesidad de sostenibilidad económica de la explotación agraria e industria transformadora.
  - ❑ Equilibrio entre **oferta y demanda**.





[www.aragonalimentos.es](http://www.aragonalimentos.es)

**MUCHAS GRACIAS  
POR VUESTRA  
ATENCIÓN**

