



---

**Universidad de Valladolid**

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y DEL TRABAJO DE  
SORIA

Grado en Administración y Dirección de Empresas

TRABAJO FIN DE GRADO

LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN Y LOS INDICADORES  
GEOGRÁFICOS DE PROTECCIÓN EN EL SECTOR  
AGROALIMENTARIO DE CASTILLA Y LEÓN: EL CASO DEL  
VINO DE LA RIBERA DEL DUERO Y EL LECHAZO DE  
CASTILLA Y LEÓN

Presentado por Fernando Martín Moral

Tutelado por Blanca García Gómez

Soria,

**CET**

FACULTAD de CIENCIAS EMPRESARIALES y del TRABAJO de SORIA



## INDICE

<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>1</b>
<b>BLOQUE 1. LOS SIGNOS DE CALIDAD. CONCEPTO Y TIPOS</b> .....	<b>4</b>
1.1. El concepto de marca. Marcas de calidad y marcas de garantía .....	4
1.2. Antecedentes de los signos de calidad. Aparición de las Denominaciones de Origen .....	6
1.3. Tipología de signos de calidad diferenciada .....	8
1.3.1. Denominación de Origen Protegida .....	9
1.3.2. Indicación Geográfica Protegida .....	9
1.3.3. Especialidad Tradicional Garantizada .....	9
1.3.4. Producción Ecológica o Biológica .....	10
1.4. Marco normativo para la protección de las marcas de calidad diferenciada	10
<b>BLOQUE 2. DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA E INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA</b> .....	<b>12</b>
2.1. Proceso de creación de una Denominación de Origen y de una IGP. Requisitos .....	12
2.2. Similitudes y diferencias entre DOP e IGP .....	14
2.3. Caracterización de la estructura DOP/IGP implantada en España .....	15
2.3.1. Evolución de la estructura DOP/IGP en España .....	16
2.3.2. Evolución del mercado interior y de las exportaciones .....	17
2.3.3. Estructura DOP/IGP en Castilla y León .....	18
<b>BLOQUE 3: LAS FIGURAS DE CALIDAD DIFERENCIADA EN CASTILLA Y LEÓN: EL VINO DE LA RIBERA DEL DUERO Y EL LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN ....</b>	<b>20</b>
3.1. El vino de la Ribera del Duero .....	20
3.1.1. Introducción a las denominaciones de origen en el mercado vitivinícola español .....	20
3.1.2. La DO Ribera del Duero. Historia y localización. ....	21
3.1.3. Tipos de vino y variedades de uva Ribera del Duero .....	23
3.1.4. Legislación de la DO Ribera del Duero .....	25
3.1.5. El enoturismo en la Ribera del Duero .....	26
3.2. El lechazo de Castilla y León .....	29
3.2.1. Historia y localización de la IGP Lechazo de Castilla y León .....	29
3.2.2. Vinculación de la IGP con el medio geográfico .....	30
3.2.3. Legislación de la IGP Lechazo de Castilla y León .....	31
3.2.4. Requisitos de la IGP. Controles y certificación .....	32
3.2.5. El etiquetado del producto .....	33
3.2.6. Situación y problemática del sector .....	34
<b>BLOQUE 4. CONCLUSIONES</b> .....	<b>37</b>

<b>4.1. Conclusiones generales .....</b>	<b>37</b>
<b>4.2. Conclusiones específicas .....</b>	<b>39</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>40</b>
<b>ANEXO 1. Esquema 1. Procedimiento para la solicitud de una DOP o IGP.....</b>	<b>41</b>

## INTRODUCCIÓN

Los consumidores cada vez se preocupan más por consumir alimentos saludables, por lo que conceden mayor importancia a la calidad que al precio a la hora de comprar productos. De esta manera, el consumidor necesita estar informado en todo momento sobre el lugar de procedencia, el método de elaboración y las materias primas utilizadas de los productos que quiere adquirir. Además, en la actualidad los consumidores muestran un mayor deseo de consumo de productos tradicionales y procedentes de una zona geográfica concreta en vez de productos muy homogeneizados y estandarizados (Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, 2017).

Pero esto también conlleva una parte negativa, ya que con frecuencia podemos observar productos fabricados de forma industrial y altamente estandarizados que llevan en sus etiquetas o envases palabras como “tradicional”, “elaborado artesanalmente”, “saludables”, “ecológicos” o “de calidad”, siendo en muchas ocasiones información falsa o manipulada, ya que no siempre se han elaborado respetando los requisitos que exigen los mencionados calificativos (Raquel Villaécija, 2019). Por todo ello, la Unión Europea, el Estado y muchos productores han llevado a cabo la creación de marcas de calidad para poder así garantizar que la información relativa a un determinado producto o servicio sea verídica y poder así diferenciarse de los productos que no lo son, para poder velar por la seguridad y protección de los consumidores y de sus propios productos, asegurándose un apoyo que certifique la verdadera calidad y el origen de sus productos elaborados (Directiva UE, 2015).

La calidad de un producto es un concepto subjetivo, continuo y dinámico. Lo que demandan los consumidores es que un producto agroalimentario les alimente sin poner en riesgo su salud, pero una vez superado esto, los consumidores quieren y esperan más y buscan una calidad diferenciada en sus alimentos, lo que lleva implícito que esos productos deben cumplir una serie de requisitos superiores a los que se puedan exigir al resto de productos (Comunidad de Madrid, 2020 y página oficial Aceite Monterrubio DOP).

La riqueza y variedad de los productos tradicionales en nuestro país resulta uno de nuestros tesoros más valiosos y uno de los signos de identidad más significativos de nuestra cultura rural, por ello no podemos desperdiciar este valor, el cual se puede convertir en una pieza clave para el futuro del sector agroalimentario español y el medio rural. Todo ello determina que un producto elaborado según unos criterios tradicionales va a tener un posicionamiento en el mercado mucho mayor y mejor que otro que es elaborado siguiendo unos criterios industriales.

La calidad comercial supone un conjunto de propiedades y características de un alimento, consecuencia de las exigencias previstas en las disposiciones obligatorias relativas a las materias primas o ingredientes utilizados en su elaboración, a los procesos utilizados en la misma, así como a la composición y presentación de producto final (Comunidad de Madrid, 2019).

La calidad diferenciada es el conjunto de características de un producto agrario y alimentario, vinculadas a un origen geográfico o tradición,

consecuencia del cumplimiento de requisitos establecidos en disposiciones voluntarias, relativas a sus materias primas o procedimientos de producción, transformación o comercialización. Los alimentos de calidad diferenciada son aquellos productos protegidos por normativa europea que garantiza el cumplimiento de requisitos superiores a los exigidos al resto de los productos. Su objetivo fundamental es ayudar a los productores de alimentos vinculados a una zona geográfica asegurándoles una remuneración justa por las cualidades de sus productos, garantizando a los nombres de estos productos, como derechos de propiedad intelectual, una protección uniforme en todo el territorio de la Unión y proporcionando a los consumidores información clara sobre las cualidades que confieren valor añadido a dichos productos (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2018).

Son muchas las ventajas que aportan los modelos de calidad agroalimentaria de calidad diferenciada; de acuerdo con Carnimad (2016) algunas de ellas son: la generación de mayor valor añadido para toda la cadena de comercialización, la captación de un segmento de mercado con nivel adquisitivo medio-alto o la identificación con el modelo productivo incentivado por la Política Agraria Común, relacionado con el desarrollo rural y con la industria agroalimentaria local, entre otras muchas.

Hay que tener en cuenta que la competitividad en la calidad permite la territorialización de los productos, que ha de convertirse en un instrumento indispensable para la fijación de la población en determinados territorios y la correspondiente redistribución de la actividad económica, especialmente en zonas rurales con menos posibilidades de desarrollo (Ramón,2010).

En este trabajo voy a hablar de los diferentes signos de calidad existentes en nuestro país, así como su importancia y evolución de los últimos años, centrándome especialmente en un ejemplo de Denominación de Origen y otro de Indicación Geográfica Protegida, concretamente dos casos castellano leoneses: el vino de la Ribera del Duero, Denominación de Origen y el Lechazo de Castilla y León, Indicación Geográfica Protegida. La elección de estos dos ejemplos se debe a que yo resido en la localidad de Aranda de Duero (Burgos), villa conocida por su lechazo de gran calidad y su vino denominación Ribera del Duero. Personalmente creo que es importante conocer y fomentar el desarrollo de estos dos productos de calidad diferenciada, ya que contribuyen directa o indirectamente a la creación de valor dentro del mundo rural, cuestión de gran importancia en Castilla y León, Comunidad Autónoma con mayor cantidad de municipios de toda España (2.248) y siendo Burgos en particular la provincia con un número mayor (371) (INE, 2019).

El objetivo central de este TFG es dar a conocer dos de las marcas de calidad diferenciada más importantes a nivel nacional e internacional que existen en mi tierra. Para lograrlo abordaremos los siguientes objetivos particulares:

1. Analizar las figuras de marcas de garantía y marcas de calidad y definir su papel fundamental en la sociedad española en los últimos años.
2. Realizar un resumen de los tipos de signos de calidad diferenciada existentes en nuestro país para ponernos en situación.

3. Conocer en profundidad los conceptos de Denominación de Origen e Indicación Geográfica Protegida, así como su proceso de creación.
4. Nos centraremos en un ejemplo claro de Denominación de Origen de Castilla y León como es la DO Ribera del Duero, así como los beneficios que reporta esta figura a dicha zona geográfica.
5. Nos centraremos en un ejemplo de Indicación Geográfica Protegida como es el caso del Lechazo de Castilla y León, así como su vinculación con el medio geográfico que lo rodea y hablaremos de la situación actual que atraviesa el sector y los problemas surgidos en los últimos años.

A tal fin la metodología empleada partirá de una necesaria revisión de la literatura existente sobre el tema de análisis, centrada en la lectura de manuales junto con búsqueda de páginas web, artículos divulgativos y diferentes estudios monográficos que nos aportaran el marco teórico que definirá el proceso de investigación. Posteriormente, pasaremos a analizar el concepto de forma práctica, mediante la aplicación de la teoría llevada a dos casos reales, a través de la técnica denominada método del caso. Para este fin usaremos la DO Ribera del Duero y la IGP Lechazo de Castilla y León.

La memoria se estructurará en cuatro bloques. El primero centrado en hablar de forma general de las marcas de garantía y signos de calidad existentes en nuestro país, centrándonos en estos últimos ya que serán el núcleo de nuestro trabajo. Dado que el objetivo del trabajo es el estudio de dos de las figuras de calidad diferenciada de la Comunidad de Castilla y León, se explicarán los tres tipos de signos de calidad existentes en nuestro país, para que esto nos sirva de ayuda más adelante. Para la elaboración de este bloque hemos consultado diversa bibliografía sobre las marcas de calidad y marcas de garantía, así como la normativa que las regula. En el segundo bloque nos centraremos en dos de estos signos de calidad, la Denominación de Origen y la Indicación Geográfica Protegida. Hablaremos de sus procesos de creación y desarrollo, así como de sus semejanzas y similitudes, aspecto muy importante a destacar. En el tercer bloque nos centraremos en dos figuras de calidad diferenciada relacionadas con la gastronomía de Castilla Y León. Hablaremos de uno de los mayores ejemplos de Denominación de Origen existentes en nuestro país, como es Ribera del Duero, figura muy importante tanto a nivel nacional como internacional. Seguidamente hablaremos del Lechazo de Castilla y León, un claro ejemplo de Indicación Geográfica Protegida desarrollada en nuestra comunidad. Explicaremos desde su historia e inicios hasta la situación actual del sector y los problemas que han surgido en los últimos años, así como su localización y vinculación con el medio geográfico en el que se encuentra. El trabajo finaliza con un repaso a las principales conclusiones que nos ha sugerido el trabajo y la investigación correspondiente, ya sean generales o específicas relativas a las figuras de calidad diferenciada.

## **BLOQUE 1. LOS SIGNOS DE CALIDAD. CONCEPTO Y TIPOS**

La política europea de calidad reconoce y protege las denominaciones de determinados productos relacionados con un territorio o con un método de producción. Dicho reconocimiento queda reflejado en los logotipos de calidad que permiten identificar productos de calidad diferenciada y que, a través de controles específicos, garantizan su autenticidad ([www.alimentacion.es](http://www.alimentacion.es)). Dos de ellos tienen connotación geográfica, Denominación de Origen Protegida o DOP e Indicación Geográfica Protegida o IGP y el tercero se relaciona con métodos de producción tradicionales, Especialidad Tradicional Garantizada o ETG.

### **1.1. El concepto de marca. Marcas de calidad y marcas de garantía**

La marca es un signo distintivo y su función es la de diferenciar e individualizar en el mercado unos productos de otros similares, así como identificar su origen empresarial y ser un indicador de calidad y un medio de promoción de ventas (Garnica, 1997 y Oficina Española de Patentes y Marcas). La marca es el signo distintivo usado por el empresario para diferenciar en el mercado sus productos de los de los competidores. En primer lugar, debemos distinguir el concepto de marca de calidad diferenciada y marca de garantía, ya que a veces puede dar lugar a confusión.

Las marcas de calidad diferenciada (como la Denominación de Origen o la Indicación Geográfica Protegida) tienen un requisito común y es que deben asociarse a una zona de producción y elaboración concreta, convirtiendo al emplazamiento geográfico como la principal seña de identidad del producto. (M.A.P.A., 2018) En España tenemos zonas de reconocido prestigio, especializadas en la elaboración de determinados productos y muchas de ellas están identificadas con los conocidos sellos de calidad diferenciada.

La búsqueda de métodos de producción menos dañinos con el medio ambiente por ciertos grupos de productores o consumidores en la Unión Europea, junto con los problemas económicos, ambientales y sociales de la agricultura convencional, ha dado como resultado un mayor impulso a la certificación de los productos agrícolas y en especial a aquellos obtenidos mediante la agricultura ecológica, así como otros productos de calidad diferenciada. La UE certifica como alimentos de calidad diferenciada a los productos agrícolas y alimenticios que cumplen requisitos superiores establecidos en comparación con otros similares y son verificados a través de controles específicos por organismos autorizados. El reconocimiento o certificación de los productos se manifiesta a través de los sellos de calidad que deben constar de forma visible en la etiqueta del producto para garantizar su autenticidad al consumidor (Servicio de Certificación CAEE, 2018).

Por otro lado, la definición legal de marca de garantía señala en el artículo 68 de la Ley de Marcas 7/2001 que es todo signo susceptible de representación gráfica, utilizado por una pluralidad de empresas bajo el control y autorización de su titular, que certifica que los productos o servicios a los que se aplican cumplen unos requisitos comunes, en especial, en lo que concierne a su calidad, componentes, origen geográfico, condiciones técnicas o modo de

elaboración. El nombre y el logotipo de cada marca de garantía es utilizado por una pluralidad de empresas, bajo el control y autorización de su titular, para diferenciar sus productos en el mercado. Esta marca no puede ser utilizada por su titular, sino por terceros a quien el mismo autorice, tras controlar y evaluar que los productos o servicios de este tercero cumplen los requisitos que dicha marca garantiza o certifica (CCL Certificación, 2012 y OEPM).

Las figuras de calidad diferenciada cada vez están más extendidas y tienen más peso en nuestra sociedad, especialmente en el sector agrario (Tregear, 2007). El consumidor español está muy habituado a encontrar marcas de calidad diferenciada en los establecimientos, ya sean grandes superficies o tiendas de barrio más pequeñas y especializadas.

A continuación, debido a que en buena parte de nuestro trabajo nos vamos a referir al término agroalimentario y todo lo que lo rodea, consideramos adecuado hablar de la importancia que tiene el sector agroalimentario en nuestro país en particular y en Europa en general.

El sector agroalimentario tiene una importancia estratégica en España y por extensión en Europa, debido a su trascendencia en términos sociales, económicos, medio ambientales y culturales. La alimentaria es la principal industria manufacturera en la UE con 1.109.000 millones de € de cifra de negocios, además de contar con 294.000 empresas las cuales dan empleo a 4,57 millones de personas (M.A.P.A., 2018), confirmando un año más su posición como mayor exportador e importador mundial de productos agroalimentarios (CE, 2018) En nuestro país, la industria agroalimentaria representa el 11% del PIB y genera 2,5 millones de empleos, además de presentar unas exportaciones valoradas en 50.000 millones de € y contar con una industria de alimentación y bebidas que se ha consolidado como el mayor subsector industrial en facturación, valor añadido y empleo (Miranda, 2018).

La finalidad principal del sector es proporcionar alimentos sanos, seguros y que respondan a unas exigencias de calidad, y es en este último punto donde la sociedad ha ido añadiendo nuevas exigencias como el desarrollo rural, producción respetuosa con el medio ambiente, producción sostenible y bienestar animal entre otras (M.A.P.A., 2018).

En este contexto juegan un papel fundamental las figuras de calidad agroalimentaria diferenciada, especialmente las denominaciones de origen protegidas y las indicaciones geográficas protegidas, así como su producción ecológica. Estas figuras son el máximo reconocimiento a nivel europeo, reconocimiento que garantiza el origen y singularidad de un producto agroalimentario único ligado a un territorio, en el caso de las denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas. En cuanto a la producción ecológica, la reglamentación de la Unión Europea protege una forma de producir alimentos respetando los ciclos naturales del sistema agrario y agroalimentario, minimizando así el impacto de la actividad sobre el medio ambiente (Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural de la Comunidad Valenciana, 2017).

Los productos comercializados bajo los sellos de calidad diferenciada serán efectivos siempre que reúnan ciertas condiciones (Tolón y Lastra, 2009):

- El sello es reconocido por el mercado objetivo del producto.

- El sello garantiza que un organismo independiente controla, verifica y avala las características del producto que lo diferencian de sus similares.
- La entidad certificadora es reconocida como autoridad en la materia que avala.
- El consumidor es educado en los atributos diferenciadores que avala el sello.
- Existe un mercado interesado en los atributos diferenciadores del producto, y tiene la capacidad de compra para pagar el valor agregado por el atributo de valor diferenciador.

Existen cuatro sellos reconocidos y regulados por la UE, dos de ellos se relacionan con el territorio y los otros dos con los métodos de producción. Se muestran en la tabla 1.

**Tabla 1. Principales sellos de calidad en la UE**

Productos vinculados a un territorio	Denominación de origen protegida (DOP)	
	Indicación geográfica protegida (IGP)	
Productos vinculados a un método de producción	Especialidad tradicional garantizada (ETG)	
	Producción ecológica o biológica	

Fuente. Elaboración propia a partir de Tolón y Lastra (2009)

## 1.2. Antecedentes de los signos de calidad. Aparición de las Denominaciones de Origen

La denominación de productos agroalimentarios con el nombre de su lugar de producción es una práctica que se remonta a tiempos muy antiguos. Con esas denominaciones se les confería un valor especial, reconociéndose cualidades singulares debidas a las características naturales y climatológicas de la zona, así como a los sistemas tradicionales de cultivo, crianza y transformación. Las menciones al origen más antiguas en productos agroalimentarios parece que surgieron en el vino y el aceite de oliva, dada la especial sensibilidad de la vid y del olivo a pequeñas variaciones de los factores naturales. De hecho, ya desde la antigüedad, los vinos han sido identificados por sus lugares de origen.

La primera denominación de origen realmente protegida se ubica en el siglo XVII, en Francia, cuando el parlamento de Toulouse decreta en relación al queso que *"sólo los habitantes de Roquefort tienen la exclusividad del curado del producto. Sólo existe un Roquefort, y es el que se cura desde tiempos inmemoriales en las cuevas de este pueblo"* (La Journée Nationale du Fromage, 2010). De esta forma, se habrían puesto las bases de una

Denominación de Origen Protegida, bajo el argumento de la tipicidad del producto.

En 1883 se llevó a cabo el Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial, en el que se recogía por primera vez la necesidad de coordinar diferentes sistemas nacionales de protección de los productos industriales y de las marcas, mencionando expresamente entre éstas las Denominaciones de Origen. Asimismo, se incluía el derecho de protección contra falsas indicaciones de origen de “marcas notoriamente reconocidas” en un país. Se establecía también que la protección de la indicación protegida dependía de la ley del país que la otorgaba.

Diversas legislaciones nacionales, especialmente en los países del Mediterráneo europeo, fueron desarrollando a lo largo del siglo XX figuras oficiales de protección con mención de origen. Por ejemplo, en 1924, se creó la Organización Internacional del Vino, antes denominada Oficina Internacional del Vino. Ésta entidad estableció en 1947, las líneas generales para la protección de las denominaciones de origen. En 1958, durante el Arreglo de Lisboa, se fijó una estructura de apoyo y protección de las denominaciones de origen (Errázuriz, 2010) ya que se establecieron los criterios para considerar una mención como Denominación de Origen, definida como “aquella denominación geográfica de un país, región o localidad que sirva para designar un producto originario del mismo y cuya calidad o características se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y humanos”. Asimismo, se incluía como condición necesaria para la protección el reconocimiento de la indicación en su país de origen y la existencia de un sistema de protección en ese país. Igualmente, se protegía a la indicación de cualquier tipo de imitación y se establecía el proceso para registrar las denominaciones de origen en la Oficina Internacional de la Propiedad Industrial (Folkesson, 2005).

El 17 de mayo de 2010, los ministros de agricultura y alimentación de la Unión Europea (UE) se reunieron en Bruselas para reflexionar sobre la competitividad internacional del modelo agroalimentario europeo, especialmente a partir de 2013. Entre las decisiones adoptadas, cobraban especial importancia las relativas a impulsar la comercialización y la promoción de los alimentos de calidad europeos, a través de marcas e indicaciones de calidad. Ante estas decisiones, el sistema de protección de indicaciones geográficas europeo cobra una nueva dimensión, haciéndose más necesario definir cómo hacer este sistema más efectivo y cómo lograr que este instrumento llegue a ser un mecanismo más útil para la diferenciación de los productos alimentarios europeos frente a los de terceros países.

En lo que respecta a España antes de que apareciera una legislación nacional, en el transcurso de los siglos surgieron multitud de normas locales sobre vinos y sus zonas de producción, que en su mayor parte se referían a limitaciones o restricciones sobre la producción y el comercio. Muestra de ello es la primera evidencia que data del año 1932, con la regulación del vino (Alonso, 2011). Precisamente en el Estatuto del Vino de 1932, se recogía la primera definición de denominación de origen: “los nombres geográficos conocidos en el mercado nacional o extranjero, empleados para la designación de vinos típicos que respondan a unas características especiales de producción y a unos procedimientos de elaboración y crianza utilizados en la comarca o

región de la que toman el nombre geográfico”. En el mismo Estatuto, se recoge también la configuración del Consejo Regulador, como órgano de control y representación territorial. Sin embargo, los cambios producidos durante casi cuarenta años obligaron a una revisión en 1970, aprobándose el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes (Ley 25/1970). Aquí, la DO se definió como “el nombre geográfico de la región, comarca, lugar o localidad empleado para designar un producto procedente de la vid, del vino o de los alcoholes de la respectiva zona, que tengan cualidades o caracteres diferenciales debidos principalmente al medio natural y a su elaboración y crianza”.

No obstante, no es hasta 1985, cuando se introduce por Real Decreto 1573/1985, la regulación de Denominaciones de Origen Genéricas y Específicas de productos agroalimentarios no relacionados con el vino. Se consideraban como Denominación de Origen Genérica, aquellos productos que tenían en común características como la naturaleza. Por otro lado, la Denominación Específica se refiere a la materia prima con la que se elabora el producto o el método de elaboración. Podríamos asemejarlo a la actual Indicación Geográfica Protegida (IGP).

Con la entrada de España en la UE, se adaptó la normativa, dando lugar al Reglamento Comunitario 2081/92, regulando la protección de las Indicaciones Geográficas Protegidas y Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios. Con este reglamento comunitario se intentaba conseguir una homogeneización de la normativa de los países miembros de la UE en materia de certificación de las figuras de calidad.

En la actualidad, el Reglamento (CE) 1151/2012, regula las Denominaciones de Origen Protegidas, las Indicaciones Geográficas Protegidas y las Especialidades Tradicionales Garantizadas. Gracias a todas estas medidas, durante los últimos años está teniendo lugar una gran proliferación de estas denominaciones vinculadas a un origen geográfico, tanto en España como en Europa. Entre 1987 y 2012, sólo en España el número total de Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) y Vinos con Denominación de Origen creció sustancialmente, hasta multiplicarse por 6,6 veces (MAGRAMA, 2014).

Asimismo, en el conjunto de la Unión Europea, entre los años 2000 y 2014 el aumento en el número de las DOP e IGP registradas se ha más que duplicado, superando casi el millar (Comisión Europea, 2012).

### **1.3. Tipología de signos de calidad diferenciada**

A continuación, vamos a hablar de los tres signos más importantes que existen en la Comunidad Europea y asimismo en nuestro país, que son la Denominación de Origen Protegida, la Indicación Geográfica Protegida y Especialidad Tradicional Garantizada.

### **1.3.1. Denominación de Origen Protegida**

En el Reglamento (CE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, este signo se define como un nombre que identifica productos alimenticios originarios de un lugar determinado, una región o un país. No obstante, la legislación permite que algunos nombres se asimilen a las DOP aun cuando las materias primas (ya sean animales vivos, carne o leche) que se utilicen para elaborar ese producto procedan de una zona geográfica más amplia que la definida o incluso de un área distinta siempre que se cumplan ciertas condiciones.

La calidad o características de ese producto se deben fundamentalmente al medio geográfico particular, con todos aquellos factores naturales y humanos inherentes a él. Es el sello más exigente en cuanto a condiciones, ya que indica que todo alimento que lo lleve ha sido producido, transformado y elaborado en una zona geográfica concreta (M.A.P.A.,2018).

### **1.3.2. Indicación Geográfica Protegida**

En el Reglamento (CE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, la IGP se define como un nombre que identifica un producto originario de un lugar determinado, una región o un país, que posea una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda esencialmente atribuirse a su origen geográfico. Y, por último, que al menos una de sus fases de producción, transformación o elaboración tenga lugar en la zona geográfica definida.

La normativa europea reconoce esta indicación siempre y cuando un producto esté presente en al menos una de las etapas de producción en su lugar de origen ([www.alimentacion.es](http://www.alimentacion.es), página web oficial del M.A.P.A.). Este sello se centra sobre todo en el origen y en que las características del alimento guarden relación con la zona de procedencia del mismo.

### **1.3.3. Especialidad Tradicional Garantizada**

En el Reglamento (CE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, se establece que se podrán registrar como ETG los nombres que describan un producto o alimento específico que sea el resultado de un método de producción, transformación o composición que corresponda a una práctica tradicional y producido con materias primas o ingredientes que sean los utilizados tradicionalmente.

También hace referencia a la composición, producción y elaboración, con la diferencia de que, en este caso, el signo no está tan ligado con la procedencia sino con un método tradicional de producción. Estos sellos están amparados por la UE con el fin de ofrecer garantía al consumidor y servir de promoción por toda Europa, de los productos que lo lleven en su etiqueta. Es por ello que se admite registrar el nombre de un producto alimenticio como ETG cuando ya se ha llamado así tradicionalmente a lo largo del tiempo, que debe de ser de al menos 30 años, e identifica su carácter tradicional. Protege

los métodos de producción y las recetas tradicionales, ayudando a los productores de alimentos tradicionales a su comercialización a través de la difusión de las cualidades de sus recetas, establecidas como valor añadido hacia sus consumidores.

En España solamente existen reconocidos estos cuatro productos como ETG: el jamón serrano con una serie de características específicas, la leche certificada de granja, los panellets y la torta de aceite.

#### **1.3.4. Producción Ecológica o Biológica**

Según el Reglamento 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, desarrollado por los Reglamentos de la Comisión, 889/2008 y 1235/2008, la agricultura ecológica se define como un compendio de técnicas agrarias que excluye normalmente el uso, en la agricultura y ganadería, de productos químicos de síntesis como fertilizantes, plaguicidas, antibióticos, etc., con el objetivo de preservar el medio ambiente, mantener o aumentar la fertilidad del suelo y proporcionar alimentos con todas sus propiedades naturales (M.A.P.A.)

La mayor parte de los espacios rurales de España reúnen las condiciones necesarias para desarrollar este tipo de agricultura, por su climatología favorable y por 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 (M.A.P.A.). En el periodo 1997-2002 se produjo un fuerte impulso de la agricultura ecológica, tanto en superficie como en número de operadores, que ha seguido creciendo en los últimos años a un ritmo menor.

En la actualidad, España ocupa el primer lugar en superficie de agricultura ecológica de la UE y está entre los cinco primeros del mundo.

#### **1.4. Marco normativo para la protección de las marcas de calidad diferenciada**

En 1994, en el seno de la Organización Mundial de Comercio (OMC), se alcanzó el Acuerdo sobre los derechos de propiedad intelectual relacionados con el comercio. Firmado por más de 120 países, establece el marco normativo básico internacional de protección de los diferentes signos de calidad y facilita un mecanismo internacional de solución de diferencias (OEPM).

Las DOP, IGP y ETG están reguladas por los siguientes reglamentos comunitarios, dependiendo del tipo de producto:

- El Reglamento (CE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad 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.

- El Reglamento (UE) N° 664/2014, por el que se completa el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere al establecimiento de los símbolos de la Unión para las denominaciones de origen protegidas, las indicaciones geográficas protegidas y las especialidades tradicionales garantizadas y en lo que atañe a determinadas normas sobre la procedencia, ciertas normas de procedimiento y determinadas disposiciones transitorias adicionales.
- El Reglamento (UE) N° 668/2014, de la Comisión de 13 de junio de 2014 que establece las normas de desarrollo del Reglamento n° 1151/2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

En cuanto a la Agricultura Ecológica desde 2009 le es de aplicación el Reglamento (CE) 834/2007, del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos. El control y su certificación están a cargo de la Comunidad Autónoma, a través de diferentes organismos como los Consejos de Agricultura Ecológica territorial, Dirección General o las Consejerías. Pese a ello existen CCAA como la andaluza o la castellano-manchega que han derivado la gestión a organismos privados (M.A.P.A., 2018)

En lo que se refiere a los productos vitivinícolas el reglamento en vigor es el Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios, donde queda incluida la regulación de los productos vitivinícolas amparados por una figura de calidad.

Las DOP/IGP supra autonómicas son aquéllas cuyo ámbito territorial se extiende a más de una CCAA, su tutela corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y están reguladas por:

- La Ley 6/2015, de 12 de Mayo, de DOP e IGP de ámbito territorial supra autonómico. Constituye la regulación estatal vigente en la materia, complementaria a la regulación de la UE. Esta nueva ley establece un único régimen jurídico para tanto Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) como Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), independientemente del tipo de producto que regulen, no afectando a todas las DOP e IGP, sino únicamente a aquellas que se despliegan en el territorio de más de una CCAA.
- Real Decreto 267/2017, de 17 de marzo, por el que se desarrolla la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supra autonómico, y por el que se desarrolla la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria.

## **BLOQUE 2. DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA E INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA**

A partir de este punto nos vamos a centrar en las dos figuras más importantes de calidad diferenciada, tanto a nivel nacional como internacional, que son la Denominación de Origen Protegida y la Indicación Geográfica Protegida. Comenzaremos hablando del proceso de creación de cada una de ellas y de sus similitudes y diferencias para de este modo tener una base que nos sirva para entender posteriormente los dos ejemplos elegidos.

### **2.1. Proceso de creación de una Denominación de Origen y de una IGP. Requisitos**

El Sistema de registro internacional de denominaciones de origen está regido por el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional, que se adoptó en 1958 y se revisó en Estocolmo en 1967. El Reglamento del Arreglo de Lisboa modificado más recientemente entró en vigor el 1 de abril de 2002.

De acuerdo con el citado acuerdo, para tener derecho a una Denominación de Origen Protegida (DOP) o a una Indicación Geográfica Protegida (IGP), un producto debe ajustarse a un pliego de condiciones que deberá incluir los siguientes requisitos:

- 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.
- 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.
- Cualquier norma específica de etiquetado para el producto en cuestión.
- Los posibles requisitos que deban cumplirse en virtud de disposiciones comunitarias o nacionales.

Estos requisitos son los que hay que cumplir para registrar una DO o una IGP a nivel comunitario. Para poder solicitar el registro internacional de la DO, la empresa deberá tenerla protegida en su país con anterioridad. No se trata de una denominación de origen que sea registrable en todo el mundo, sino únicamente en los países firmantes del Arreglo de Lisboa. Mediante una única solicitud se pueden designar todos los países.

El procedimiento para la obtención de una DOP o una IGP comienza con la solicitud de reconocimiento, que debe ser presentada por una agrupación, es decir, una organización de productores interesados en el mismo producto

agrícola o alimenticio. La solicitud de registro debe contener, el nombre y la dirección de la agrupación solicitante, el pliego de condiciones, además de un documento que contengan los elementos principales del pliego de condiciones y una descripción del vínculo que relaciona el producto con el medio geográfico del que proviene.

A continuación, vamos a exponer de forma resumida el contenido del pliego de condiciones al que un producto debe ajustarse para obtener el derecho a una marca de calidad (M.A.P.A. y Ley 510/2006):

- A. El nombre del producto agrícola o alimenticio, con la denominación de origen o indicación geográfica.
- B. La descripción de producto, incluidas las materias primas y sus principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas del producto.
- C. Delimitación de la zona geográfica.
- D. Elementos que prueben que el producto es originario de una zona geográfica con arreglo a la definición de DOP o IGP, según sea el caso.
- E. Descripción del método de obtención del producto.
- F. Factores que acrediten el vínculo entre el producto y el medio geográfico u origen geográfico en relación a la definición de DOP o IGP.
- G. Nombre y dirección de los organismos que se encargan de verificar el cumplimiento de lo dispuesto en el pliego de condiciones.
- H. Cualquier norma específica de etiquetado para el producto en cuestión
- I. Posibles requisitos que deban cumplirse en virtud de disposiciones comunitarias y/o nacionales.

La solicitud de registro de una DO debe dirigirse al Estado miembro al que se refiera, el cual comprobará que está justificada y cumple las condiciones del Reglamento 510/2016 del Consejo de 20 de marzo de 2006. En caso de que el Estado miembro considere que la solicitud está justificada y se cumplen los requisitos del Reglamento citado, tomará una decisión favorable y transmitirá a la Comisión el pliego de condiciones y los demás documentos en que haya basado su decisión. En caso contrario, desestimará la solicitud.

Una vez que la Comisión haya recibido las solicitudes de registro por parte del Estado miembro, esta realizará un examen para comprobar que estén justificadas y cumplan los requisitos del Reglamento. Si las condiciones se cumplen, la Comisión publicará en el Diario Oficial de la Unión Europea el documento de aprobación y la publicación del pliego de condiciones por la que el Estado miembro tomó su decisión favorable. En caso de que las condiciones no se cumplan, la Comisión desestimará la solicitud.

Tras la publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea, en un plazo de seis meses, cualquier Estado miembro podrá oponerse al registro de una denominación, presentando a la Comisión una declaración. También podrá oponerse cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y resida en un Estado distinto al que haya presentado la solicitud. Una vez presentadas las declaraciones de oposición, la comisión las examinará. Si la Comisión no recibe ninguna oposición o no son admisibles, procederá al registro de la denominación, la cual se publicará en Diario Oficial de la Unión

Europea. En el caso de que la oposición sea válida, se intentará buscar un acuerdo entre las partes interesadas. Si en el plazo de seis meses se llega a un acuerdo, la Comisión procederá al registro de la denominación con su correspondiente publicación. Si no se llegase a un acuerdo, será la Comisión la encargada de tomar una decisión.

Según el Reglamento 510/2006, tras la inscripción de una denominación de origen en el registro comunitario, ésta quedará protegida frente a productos que no posean ese distintivo. Asimismo, quedará resguardada contra toda práctica que tenga por objeto imitar, usurpar o evocar el producto registrado bajo la denominación protegida. También será protegida frente a todo tipo de premisa falsa, ya sea debida al origen o procedencia del producto, a sus cualidades o características específicas, a la publicidad o al envase que lo protege si provoca una confusión en cuanto a su lugar de procedencia. Además de cualquier práctica que pueda dar lugar a una equivocación por parte del consumidor sobre el verdadero origen del producto.

A partir de este momento, la denominación solicitada comienza a gozar de la protección jurídica establecida en el Reglamento comunitario. No obstante, una vez que el organismo competente del Estado miembro adopta una decisión favorable y presenta la solicitud de registro a la Comisión, el Estado miembro puede conceder una protección nacional transitoria a la denominación geográfica de calidad mediante la aprobación oficial y la publicación del Reglamento. Esta medida intenta evitar los inconvenientes derivados del retraso en la decisión comunitaria sobre el registro solicitado.

De manera gráfica, puede consultarse el procedimiento para la obtención de una Denominación de Origen que acabamos de explicar, en el Anexo 1.

A partir de este momento, la denominación solicitada comienza a gozar de la protección jurídica establecida en el Reglamento comunitario. No obstante, una vez que el organismo competente del Estado miembro adopta una decisión favorable y presenta la solicitud de registro a la Comisión, el Estado miembro puede conceder una protección nacional transitoria a la denominación geográfica de calidad mediante la aprobación oficial y la publicación del Reglamento. Esta medida intenta evitar los inconvenientes derivados del retraso en la decisión comunitaria sobre el registro solicitado.

## **2.2. Similitudes y diferencias entre DOP e IGP**

En cuanto a las similitudes ambas poseen un nombre geográfico que se aplica al producto agrícola o alimenticio que procede de esa zona geográfica y además existe un vínculo entre las características del producto y el medio geográfico de la zona (M.A.P.A.)

En referencia a las diferencias, existen dos fundamentales (M.A.P.A.):

- a) En un producto con DOP la producción, transformación y elaboración se realizan en la misma zona geográfica, mientras que en un producto con IGP no es obligatorio que todas las fases se realicen en la misma zona geográfica.

- b) El vínculo o relación causa-efecto antes mencionado es más estricto en un producto con DOP que en uno con IGP, ya que en el producto con Denominación de Origen Protegida las características del producto se deben fundamental o exclusivamente a la zona geográfica, mientras que en un producto con Indicación Geográfica Protegida, solamente es necesario que una cualidad, una reputación o una característica se deba a la zona geográfica. No puede afirmarse que la calidad de un producto con DOP sea mejor ni peor que la de uno con IGP. Se trata de dos figuras de protección distintas que sirven para amparar los distintos casos de productos cuya calidad diferenciada se debe al origen.

### 2.3. Caracterización de la estructura DOP/IGP implantada en España

Como podemos apreciar a lo largo de este trabajo, España se caracteriza por ser un país con gran diversidad de alimentos reconocidos que tienen origen en nuestra cultura, historia y riqueza gastronómica. En los últimos años, las nuevas tendencias en los hábitos de consumo y el incremento en el nivel de vida de los españoles han dado lugar a una mayor demanda de este tipo de productos con características propias de calidad debida al ámbito geográfico en que han tenido origen.

Como España se encuentra dentro de la UE, vamos a mostrar una tabla de los principales países con DOP e IGP.

**Tabla 2. Principales países de la UE con DOP/IGP**

PRINCIPALES PAISES CON GIS-2017-	Nº DE GIS EN ALIMENTOS	Nº DE GIS EN VINOS	Nº TOTAL DE GIS
1. Italia	294	635	929
2. Francia	245	561	806
3. ESPAÑA	195	145	340
4. Portugal	138	65	203
5. Grecia	105	156	261
6. Alemania	89	40	129
7. Reino Unido	69	5	74
8. Polonia	37		37
9. R. Checa	29	14	43
10. Eslovenia	23	17	40
RESTO UE-28	160	287	447
<b>TOTAL UE-28</b>	<b>1.384</b>	<b>1.925</b>	<b>3.309</b>

Fuente: CE, 2017

Podemos apreciar que los cinco principales países mediterráneos de la UE-28, entre los que se encuentra España, son los que más han desarrollado sus estructuras DOP e IGP, de forma que representan el 77% de todas las indicaciones geográficas de calidad diferenciada de la UE.

Por otra parte, en la tabla 3 se puede observar que en el caso de España la estructura DOP e IGP en alimentos es mayor que en vinos, al contrario de lo que ocurre en Italia y Francia.

**Tabla 3. Estructura de los tres principales países de la UE con más DOP/IGP**

NUMRO DE GIS TOTALES- 2017	ITALIA	FRANCIA	ESPAÑA
<b>ALIMENTOS</b>	<b>294</b>	<b>245</b>	<b>195</b>
DOP	167	103	102
IGP	125	141	89
ETG	2	1	4
<b>VINOS</b>	<b>635</b>	<b>561</b>	<b>145</b>
DOP	500	403	100
IGP	135	158	45
ETG			
<b>TOTAL</b>	<b>929</b>	<b>806</b>	<b>340</b>
DOP	667	506	202
IGP	260	299	134
ETG	2	1	4

Fuente: CE, 2017

En España, al igual que en la mayoría de los demás países de la UE, existen categorías de productos en las que su desarrollo de DOP e IGP es muy superior al de las demás. Así, jamones y embutidos, quesos, aceites y frutas y hortalizas acaparan la mayor parte de la actividad actual de las DOP e IGP operativas en el sistema agroalimentario español (MAPA, 2018). Esto pone de relieve que muchas de las líneas acogidas a especial diferenciación o protección por calidad u origen, deben competir en los mercados interior y exterior con líneas de productos similares e igualmente protegidos y promocionados en varios mercados mediterráneos. Por ello, la propia característica diferenciadora puede funcionar como factor de competitividad, pero también como elemento de competencia exterior, riesgo que se podría evitar o reducir a través de adecuadas estrategias de comunicación y promoción comercial por parte de los operadores DOP e IGP españoles, especialmente en determinadas categorías.

### 2.3.1. Evolución de la estructura DOP/IGP en España

En cuanto a la evolución de la estructura DOP e IGP de alimentos en España, podemos decir que el periodo 1995-2012 se caracterizó por la creación y puesta en marcha de numerosas DOP e IGP en la producción de alimentos y el de 2012-2017 podemos afirmar que se ha potenciado su actividad comercializadora y el proceso de creación de nuevas DOP e IGP.

Entre 1996 y 2012, la estructura DOP e IGP creció un 300%, con un promedio anual del 19%, mientras que de 2012 a 2017 el crecimiento fue del 27%, con un promedio del 5,4% anual (MAPA, 2018). Con estos datos podemos confirmar la tendencia de ralentización del crecimiento en número que sigue actualmente y continuará posiblemente en el futuro.

Según fuentes oficiales del MAPA, el 23% de las actuales DOP e IGP habrían sido creadas antes de 1990; un 33% entre 1991 y 2.000; un 28% entre 2001 y 2010; y solo un 16% después de 2011. Como consecuencia de esto, el colectivo DOP e IGP es bastante longevo y las estructuras de nueva creación han sido relativamente escasas en los últimos años

### **2.3.2. Evolución del mercado interior y de las exportaciones**

En el periodo 2012-2016 se produjo una significativa expansión de la actividad comercializadora promedio de las DOP e IGP, tal que en 2016 ña dimensión promedio alcanzada por dicha actividad se habría multiplicado por 2,2 en valor económico, respecto a la situación de 2012. Sin embargo, esta mejora no se ha producido por igual en todas las DOP e IGP. Sólo en el sector de frutas, quesos y panadería se han dado importantes crecimientos de la comercialización en volumen.

A modo de resumen podemos decir que la comercialización en valor ha crecido entre 2012 y 2016 tanto en mercado interior (un 58,7%) como en mercados exteriores (23,5%). A dicho incremento han contribuido unos pocos sectores, especialmente el de frutas, como hemos dicho anteriormente, cuyas ventas se han multiplicado por 5. Este llamativo crecimiento se ha debido básicamente a la incorporación de la IGP Plátano de Canarias.

La evolución de las ventas DOP e IGP en el mercado interior ha tenido un impacto positivo en la mejora de la dimensión comercializadora promedio de dicho colectivo. Las ventas totales de DOP e IGP en el mercado interior han aumentado un 64,50% del año 2012 al 2016. Pero a pesar de estos fuertes crecimientos promedio de las ventas DOP e IGP en el mercado interior, la dimensión promedio de ventas en dicho mercado sigue siendo reducida. El total de alimentos DOP e IGP representa un 1,53% del gasto alimentario de los españoles (sin incluir vinos), un porcentaje bajo, aunque de entidad suficiente como para atraer el interés de la distribución organizada, principal canal de venta en España (HORECA, 2018).

Centrándonos en los ejemplos del tercer bloque, en referencia al Lechazo de Castilla y León, podemos decir que el sector de la carne, junto con el de quesos y aceite de oliva, representaron el 72,4% de toda la facturación de las DOP e IGP de alimentos de España.

En lo que se refiere al consumo de vino en los hogares españoles, éstos invirtieron 1.045 millones de euros en vino durante el año 2018, un 4% más que en el año anterior y representando el mayor valor de los últimos 5 años. El 59% de la comercialización de vinos DOP ha sido en el mercado nacional, con 587 millones de euros, convirtiéndose en máximo histórico (OEMV, 2018).

A continuación, vamos a hablar de las exportaciones de DOP e IGP. Entre 2012 y 2016 el comercio exterior de las DOP e IGP en conjunto creció un 23,5% a un ritmo cercano al 6% anual. En cuanto a la exportación total alimentaria (incluyendo vinos) se puede decir que siguió una tónica positiva de las exportaciones alimentarias españolas aumentando un 25,35% del año 2012 al 2016. Pero a pesar de este crecimiento hay que decir que existen grandes diferencias entre sectores, ya que casi el 90% de todas las exportaciones (excluyendo vinos) se refieren a cuatro sectores solamente: quesos, frutas, aceite de oliva y vinagres (MAPA y AEAT, 2018).

En cuanto a las exportaciones de vino, podemos resumir que, el mercado exterior representa el 41% del volumen total comercializado en el año

2017. Este año las exportaciones españolas de vino crecieron un 2,5% en volumen y un 7,65% en valor hasta superar los 2.847 millones de €. Y ello, con un incremento de los precios medios superior al 5% hasta situarse en 1,25 €/l.

Esta evolución reflejó un crecimiento extraordinario de las exportaciones españolas de vino que, si bien nos llevó a liderar el comercio mundial en volumen, no nos permitió acercarnos a los puestos de cabeza que los ocupa Francia e Italia en términos de valor. Los cinco principales destinos de los vinos españoles en el exterior en 2017, de acuerdo al valor generado por las ventas de nuestros vinos en ellos, fueron, por este orden, Alemania, Francia, Reino Unido, EE.UU. y China. Los cuatro primeros destinos superan cada uno el 10% del total del valor exterior del vino español (más de 300 millones de euros vendidos a cada uno), sumando un 44,4% del total. Pero el que más creció es China, quien destaca entre los principales destinos con aumento del 21,4% en valor y del 48,4% en volumen (CECRV, 2017).

### **2.3.3. Estructura DOP/IGP en Castilla y León**

En este apartado nos vamos a centrar en la estructura DOP/IGP de nuestra comunidad. Castilla y León ofrece gran cantidad de productos DOP e IGP, entre los que encontramos gran variedad de quesos, vinos, frutas, aceites, carnes o legumbres, entre otros.

En Castilla y León, ante la gran dispersión de las figuras de calidad por la extensión de la comunidad autónoma y por las características singulares de sus productos agroalimentarios, el Instituto Tecnológico Agrario diseñó un distintivo de calidad alimentaria, Tierra de Sabor, una garantía cualitativa para el consumidor, la cual tiene el objetivo de impulsar la notoriedad y prestigio de los productos agroalimentarios de la región castellano leonesa y constituye una excelente garantía para clientes y consumidores de la identificación del origen, calidad y autenticidad. Además, permite proyectar una imagen homogénea de los productos agroalimentarios de toda la región, ofreciendo un elemento de imagen común que favorece la implantación de estos productos en los diferentes canales de distribución a nivel nacional e internacional.

Una de las grandes fortalezas del sistema agroalimentario de la comunidad es la calidad de sus productos y la capacidad de mantener una oferta regular y diversa a lo largo de todo el año en unos mercados cada vez más exigentes y competitivos, de aquí la importancia de su promoción, no sólo a nivel económico, sino también por su papel como instrumento para el desarrollo rural y de preservación y valorización de su patrimonio y tradiciones. Todo ello sin olvidar la necesidad de proteger el medioambiente y avanzar hacia fórmulas más sostenibles de producción, permitiendo así la transición hacia un modelo sostenible en todas sus vertientes, económica, social y ambiental y que considere de manera integral el conjunto de los servicios que aporta el sistema agroalimentario al conjunto de la sociedad.

La comunidad de Castilla y León cuenta con 38 figuras de calidad agroalimentaria diferenciada reconocidas por la Unión Europea (17 Denominaciones de Origen Protegidas, 20 Indicaciones Geográficas Protegidas y una Especialidad Tradicional Garantizada). De ellas, 13 DOP y 1 IGP pertenecen al sector vitícola lo que hace que Castilla y León sea la Comunidad

Autónoma de España con un mayor número de DOP en materia vitivinícola (Itacyl, 2020). A continuación, en la imagen 1 se muestran todas las figuras de calidad diferenciada existentes en nuestra comunidad.

**Imagen 1. DOP, IGP y ETG de Castilla y León**



Fuente: Itacyl, 2020.

## **BLOQUE 3: LAS FIGURAS DE CALIDAD DIFERENCIADA EN CASTILLA Y LEÓN: EL VINO DE LA RIBERA DEL DUERO Y EL LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN**

En esta parte del TFG nos vamos a ocupar de conocer más en profundidad las figuras de calidad a través de dos casos prácticos: el vino DO Ribera del Duero y la IGP Lechazo de Castilla y León. Como ya hemos indicado en la introducción la selección de los casos obedece a un interés personal debido a la ubicación de ambas figuras en mi lugar de residencia. Entiendo que la aportación que éstas realizan a la economía local es de gran importancia, con lo que ello conlleva para el desarrollo de esta zona rural, sita en un lugar donde la despoblación y la debilidad de la economía son un aspecto clave. Comenzamos a estudiar el caso del vino Ribera del Duero.

### **3.1. El vino de la Ribera del Duero**

Antes de adentrarnos de lleno en el caso elegido, creemos oportuno hacer un repaso de las DO existentes en el mercado español, para luego centrarnos de lleno en la Ribera del Duero, desde su historia y ubicación, aspectos clave en la definición del signo de calidad, hasta la legislación aplicable y el papel del enoturismo como actividad complementaria de gran interés en el mercado actual.

#### **3.1.1. Introducción a las denominaciones de origen en el mercado vitivinícola español**

En el caso de las DO de vino podemos hablar de una unión de productores (viticultores) y elaboradores (bodegas) que deciden conjuntamente cuál es la mejor manera de trabajar la tierra y de elaborar el vino de acuerdo a las características intrínsecas de la zona geográfica y a un saber hacer ligado a la misma y contrastado a lo largo del tiempo para que un producto vinculado a ese origen tenga la máxima calidad.

En pleno desarrollo del Estado de las Autonomías, se transfirieron a las comunidades autónomas buena parte de las competencias en materia de denominaciones de origen, llegando a contarse en la actualidad 95 denominaciones de origen protegidas, tres de las cuales son supra-autonómicas, cuya zona geográfica se extiende por más de una comunidad autónoma (CECRV, 2020).

Una DO establece las condiciones de producción y elaboración de sus vinos, conjugando factores naturales (suelo y clima) y factores humanos (saber hacer), para lograr vinos de la mayor calidad.

En una denominación de origen, el órgano de gestión recibe el nombre de Consejo Regulador. En él están representados, de forma paritaria (en igual número y con los mismos derechos), los productores (viticultores) y los elaboradores (bodegas) locales. La participación de estos productores en la reglamentación y en las decisiones de la DO es un elemento a destacar. Adoptando acuerdos, son ellos quienes toman las decisiones que atañen a las condiciones de producción y elaboración. El órgano de gobierno del consejo regulador es elegido democráticamente entre todos los operadores que conforman la DO, ya sean agricultores o bodegueros, siguiendo unos estatutos

de funcionamiento que incluyen normas electorales y que son aprobados y publicados en los diarios oficiales autonómicos o en el BOE.

Para producir uva destinada a la elaboración de vino con DO, el viñedo tiene que estar en la zona geográfica delimitada y corresponder a las variedades de uva autorizadas por la denominación. Además, la DO establece también unos requisitos técnicos en lo que se refiere al sistema de producción, como son la densidad de plantación, el sistema de conducción, la poda, las prácticas culturales, la producción máxima por hectárea, etc. Igualmente se fijan unos condicionantes técnicos para las bodegas. Cada DO se rige por una reglamentación particular, que es aprobada por la administración.

Antes de continuar y al objeto de delimitar claramente el objeto de nuestro estudio, creemos conveniente señalar que en el mundo del vino conviven vinos con DOP e IGP. Dado que en este trabajo nos vamos a centrar en los primeros, en la siguiente tabla mostramos de forma esquemática las diferencias entre ambos signos de calidad para evitar confusiones.

**Tabla 4. Diferencias entre vinos con DOP e IGP**

VINOS CON DOP	VINOS CON IGP
Su calidad y características son exclusivamente debidas a su origen geográfico, con sus factores humanos y culturales inherentes	Poseen una calidad, reputación u otras características específicas atribuibles a su origen geográfico
El 100% de las uvas proceden exclusivamente de la zona geográfica de producción	Al menos el 85% de las uvas procede exclusivamente de la zona geográfica
Su elaboración tiene lugar dentro de la zona geográfica	Su elaboración tiene lugar en el área geográfica
Se obtienen de variedades vnicas pertenecientes a la Vitis vinífera	Se obtienen de variedades vnicas pertenecientes a la Vitis vinífera y a otras especies del género Vitis

FUENTE: Ministerio de Agricultura

Las DO están definidas como bienes de dominio público y protegidas por el derecho nacional, comunitario (UE) e internacional. La ley garantiza su protección frente a prácticas comerciales desleales, como la usurpación, imitación o evocación, la falsedad relativa a la procedencia, el origen, la naturaleza o las características esenciales de los productos, en el envase, en la publicidad o cualquier otra práctica que pueda inducir a error al consumidor, como por ejemplo, el uso comercial del nombre para productos no amparados por ésta, lo que implica aprovechamiento ilícito de la notoriedad de la misma.

### **3.1.2. La DO Ribera del Duero. Historia y localización.**

La DO tal como hoy la conocemos, surge tras la iniciativa de una serie de viticultores y bodegueros preocupados por impulsar los viñedos y la calidad de los vinos de la Ribera del Duero. El primer Acta que se recoge en los libros del Consejo Regulador data del 23 de julio de 1980, fecha en la que este Organismo actuaba con carácter provisional.

En el año 1982, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación otorgó a la Ribera del Duero la Denominación de Origen y aprobó su primer Reglamento, lo que supuso un nuevo impulso para los vinos Ribera del Duero. Desde entonces se ha ido refinando la elaboración de los vinos hasta llegar al gran reconocimiento internacional del que goza esta zona hoy en día. La

puesta en marcha de nuevas prácticas de cultivo, la introducción de las más modernas tecnologías para la elaboración del vino y los rigurosos procesos de control aplicados desde el Consejo Regulador han hecho de la Ribera del Duero un sinónimo de calidad.

La zona geográfica protegida por la DO «Ribera del Duero» está ubicada en el centro-este de la región, ocupando territorio de las provincias de Burgos, Valladolid, Soria y Segovia, como muestra la imagen 2.

**Imagen 2. Delimitación geográfica de la Ribera del Duero**

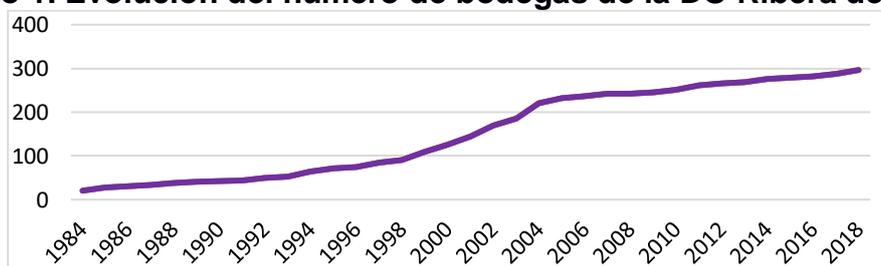


Fuente: <http://www.vinoriberadelduero.com/ribera-del-duero/>

El río Duero constituye el principal accidente geográfico de esta zona, no en vano es del que la DO coge su nombre. La región abarca una superficie de casi 3,000 km<sup>2</sup> y está formada por 81 municipios, habitados por cerca de 60,000 habitantes (Pág oficial Ribera del Duero, 2020). La comarca se extiende 110 kilómetros de largo por 30 kilómetros de ancho.

La Ribera del Duero está enclavada en la meseta septentrional de la Península Ibérica, a una altitud de entre 750 y 1.000 metros de altitud, siguiendo el cauce del Río Duero. Los viñedos se encuentran próximos a las dos orillas del río. En el año 2018 comprende una superficie de viñedo inscrita de 22.319 hectáreas y tiene registrados 8.255 viticultores y 296 bodegas. El gráfico 1 muestra cómo ha ido evolucionando el número de bodegas adscritas a la DO Ribera del Duero que, como vemos, ha mantenido una tendencia creciente desde su aparición en 1984<sup>1</sup>.

**Gráfico 1. Evolución del número de bodegas de la DO Ribera del Duero**



Fuente. Elaboración propia a partir de los datos del Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero

<sup>1</sup> Ante la situación actual de crisis provocada por la pandemia de COVID-19, que está afectando de manera importante a las ventas de las bodegas, tendremos que estar atentos a la evolución del número de bodegas. Las tensiones de tesorería que están soportando podrían tener consecuencias negativas para su viabilidad futura si no se toman las medidas adecuadas.

Ribera del Duero cuenta con un clima continental con temperaturas extremas que van desde los cálidos veranos, con cambios bruscos de temperatura durante la noche, a los inviernos muy fríos. Los otoños suelen ser fríos y con una pluviometría moderada y en primavera las heladas son frecuentes, lo que retrasa el brote de la vid.

La variedad reina en Ribera del Duero es la uva Tinto Fino, llamada así en la Ribera del Duero y conocida como Tempranillo en otras zonas de España como La Rioja. La variedad Tinto Fino ocupa cerca de un 60% del viñedo plantado en la denominación. Es una variedad perfectamente adaptada que ofrece una gran acidez, lo que permite elaborar vinos muy elegantes y muy bien estructurados.

Existen más de 1.200 marcas que llevan el sello de DO Ribera del Duero. Los vinos producidos y elaborados conforme a lo dispuesto en el Reglamento de la Denominación de Origen Ribera del Duero, y para tener derecho al empleo de la misma, deben ser sometidos y superar un proceso de calificación desarrollado por el Consejo Regulador. Cada partida de vino producida en la Denominación de Origen Ribera del Duero en una campaña determinada, se somete a un control que abarca un análisis instrumental (físico, químico y biológico). Estas miles de marcas abarcan tres grandes tipos de vino Ribera del Duero, que expondremos en el siguiente enunciado.

### **3.1.3. Tipos de vino y variedades de uva Ribera del Duero**

Existen tres grandes tipos o categorías de vino Ribera del Duero:

#### **1. Rosado/Clarete**

La elaboración de los vinos rosados se efectúa con un mínimo del 50% de las variedades de uva tinta autorizadas. Deben tener una graduación alcohólica mínima de 11°. Se fermenta en ausencia del hollejo de la uva, se disfruta poco tiempo después de la vendimia. Los vinos rosados deberán presentar las siguientes características:

- a) Fase visual: Presenta un tono rosa fresa, limpio y brillante.
- b) Fase olfativa: Aromas frutales con matices característicos de bayas silvestres y fruta madura, típicos de las variedades Tempranillo y Albillo.
- c) Fase gustativa: Resulta afrutado y fresco, manifestando una atractiva acidez que le caracteriza. Además, resulta refrescante, ligero y equilibrado.

#### **2. Tinto**

Se elaboran con un mínimo del 75% de la variedad Tempranillo. Deben presentar una graduación alcohólica adquirida mínima de 11,5°. Dentro del vino tinto podemos destacar los siguientes tipos:

- Tinto joven: Es un vino sin permanencia en madera o con un paso por barrica inferior a 12 meses. Llega al mercado pocos meses después de la vendimia. Presenta las siguientes características:
  - a) Fase visual: Muestra un rojo guinda muy intenso y ligeros matices rubí, con gran intensidad de color, muy vivo

- b) Fase olfativa: En nariz presenta aromas primarios acentuados y densos, en la gama de la fruta madura y bayas silvestres.
  - c) Fase gustativa: Amplio en boca y pleno de sabores, con un importante aporte tánico y complementado con una equilibrada acidez que le confiere viveza.
- Tinto crianza: Vino el cual ha permanecido un mínimo de 12 meses en bodega de roble y se comercializa con posterioridad al 1 de octubre del segundo año tras la vendimia. Tiene las siguientes características:
  - a) Fase visual: Presenta colores que evolucionan de un profundo picota intenso al rojo guinda. Presenta tonos violáceos que evidencian aún matices de juventud
  - b) Fase olfativa: Sus aromas ensamblan con los matices propios de maderas nobles que abarcan especiados de vainilla y regaliz. Todo ello sobre una intensa base frutal.
  - c) Fase gustativa: En boca resulta carnoso, redondo y estructurado. Su paso en boca es pleno de sabores, aterciopelado y manifestando una amplia persistencia y potente retronasal.
- Tinto reserva: Vino con 36 meses de envejecimiento en bodega y botella, cumpliendo un mínimo de 12 meses en bodega. Entra en el mercado con posterioridad al 1 de octubre del tercer año tras la vendimia. Características:
  - a) Fase visual: Capa intensa y lenta evolución cromática, sus tonalidades varían del rojo picota granate al rojo rubí.
  - b) Fase olfativa: Intenso y elegante. Presenta amplios aromas de fruta sobremadura y confitada combinados con otros como cuero, minerales y balsámicos.
  - c) Fase gustativa: Carnoso, potente y equilibrado, además de amplio y robusto en boca. Vía retronasal larga y persistente que potencia los aromas propios del envejecimiento.
- Tinto gran reserva: Vino con 60 meses de envejecimiento entre bodega y botella, cumpliendo un mínimo de 24 meses en bodega. Llega al mercado con posterioridad al 1 de octubre del quinto año tras la vendimia.
  - a) Fase visual: Capa alta con base rojo cereza, pudiendo apreciar una amplia gama de tonalidades, desde el rojo granate hasta el rubí.
  - b) Fase olfativa: Sobre una base de frutas compotadas, presenta una amplia gama de matices (tostados, maderas nobles, especias, caza...) adquiridos durante su envejecimiento.
  - c) Fase gustativa: Estructura firme y gran equilibrio que realza la persistencia y elegancia propia de este vino. A pesar del tiempo transcurrido, mantiene una evidente viveza y armonía que confirman su acreditada longevidad.

### **3. Blanco**

Se elaboran con un 75%, como mínimo, de la variedad autóctona Albillo Mayor. Deben tener una graduación alcohólica mínima de 11°. Se disfruta

poco tiempo después de la vendimia. Los vinos blancos deberán presentar las siguientes características:

- a) Fase visual: Con tonalidad del amarillo pajizo al amarillo paja.
- b) Fase olfativa: Presencia de aromas de otras frutas con posibilidad de presentar notas vegetales.
- c) Fase gustativa: Equilibrados y frescos con acidez media o alta y con cuerpo bajo o medio.

Hay que destacar que, en los últimos años, la DO Ribera del Duero, ha querido impulsar la producción y comercialización de los vinos blancos y desde este mismo año 2020 se han comenzado a comercializar bajo esta DO. Y es que, aunque el vino blanco de Ribera del Duero existe desde hace ya mucho tiempo y hay al menos 30 bodegas que trabajan esta variedad, durante estos años atrás no entraban en la denominación y se vendían bajo el nombre de Vino de la Tierra de Castilla. Pero a partir de este año 2020, todas las bodegas que quieran entrar en la Denominación de Origen lo podrán hacer siempre que superen los controles pertinentes.

En cuanto a la variedad de uva empleada en Ribera del Duero, la elaboración de los vinos protegidos se realizará con uvas de las siguientes variedades: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Malbec, Merlot y Albillo Mayor. De estas variedades se considera como principal la Tempranillo para la elaboración de vinos tintos y la variedad Albillo Mayor se considera como principal para la elaboración de vinos blancos. Las sinonimias locales e históricas de la Tempranillo, Tinto Fino o Tinta del País, dan una idea de la necesidad de nombrar de una forma diferente a una variedad que, debido a su adaptación al territorio, se comporta de forma diferente a como evoluciona en otras regiones. Igualmente sucede con la Albillo Mayor, conocida desde tiempos inmemoriales en la zona como Blanca del País o simplemente Albillo.

Para finalizar este apartado, a modo de resumen diremos que los vinos de Ribera del Duero van desde los blancos, los rosados/claretes y tintos jóvenes hasta los vinos envejecidos, que se encuentran entre los más longevos de España. El resultado final, apoyado siempre por la búsqueda de la excelencia con las labores culturales que los viticultores aplican sobre las viñas, da como resultado vinos de elevado color, equilibrada acidez, gran aptitud para su envejecimiento y que han demostrado ser del agrado del consumidor en todo el mundo durante décadas.

#### **3.1.4. Legislación de la DO Ribera del Duero**

Como ya hemos indicado con anterioridad, los vinos pertenecientes a la DO Ribera del Duero han de cumplir con una serie de condiciones para conseguir el sello de calidad, así como para mantenerlo en el tiempo. Nos ocupamos a continuación de repasar las principales normas de obligado cumplimiento por parte de las bodegas acogidas a dicho signo de calidad.

Por Orden de 1 de diciembre de 1992 se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» y de su Consejo Regulador (B.O.E. n.º296, de 10 de diciembre de 1992), modificado posteriormente por la Orden de 5 de octubre de 2001, de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León (B.O.C. y L. n.º202, de 17 de octubre), por la Orden

AYG/1633/2007, de 17 de octubre (B.O.C. y L. n.º206, de 25 de octubre) y por la Orden AYG/464/2018, de 9 de abril.

En referencia a esta última orden del año 2018, el artículo 37. del Reglamento de la DO «Ribera del Duero» define los recursos con los que se financian las obligaciones del Consejo. Este reglamento fue aprobado en el ámbito de la Ley25/1970, de 2 de octubre, del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, actualmente derogada, y es muy anterior a la propia aprobación de la Ley 5/2008. De esto se deriva la necesidad de modificar el artículo 37.º del citado Reglamento, para acomodar su modo de financiación a las nuevas necesidades presupuestarias. En consecuencia, el Pleno del Consejo Regulador, reunido en sesión extraordinaria el día 28 de febrero de 2018, acordó por unanimidad modificar el artículo 37. del Reglamento.

La Ley 8/2005, de 10 de junio, de la Viña y del Vino de Castilla y León regula en el título II el sistema de protección del origen y la calidad de los vinos. En concreto, el artículo 33 de la citada ley establece los recursos económicos de los órganos de gestión de las D.O.P. vónicas de Castilla y León, entre los que se encuentran las cuotas y los ingresos por prestación de servicios.

El Decreto 51/2006, de 21 de julio (B.O.C. y L. n.º 141, de 21 de julio), aprueba el reglamento de la Ley de la Viña y del Vino de Castilla y León, desarrollando los aspectos fundamentales de esta ley, en particular, en lo relativo a los recursos económicos de los órganos de gestión. El artículo 40 dispone que los consejos reguladores de las denominaciones de origen deberán establecer en su reglamento o norma reguladora los tipos e importes aplicables a las distintas cuotas y a la prestación de servicios, dentro de los límites fijados en el Anexo I de este mismo reglamento.

Es importante decir que la Comunidad de Castilla y León tiene competencia exclusiva en materia de denominaciones de origen y otras protecciones de calidad relativas a productos de Castilla y León y de organización de consejos reguladores y entidades de naturaleza equivalente, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 70.1.15. del Estatuto de Autonomía, redactado por Ley Orgánica 14/2007, de 30 de noviembre.

### **3.1.5. El enoturismo en la Ribera del Duero**

En primer lugar, vamos a definir el concepto de enoturismo, que es la modalidad de turismo basada en desplazamientos a entornos vinícolas, con el propósito de conocer, disfrutar y compartir experiencias en torno a la cultura del vino (Asociación Española de Enoturismo, 2015).

La Ruta del Vino Ribera del Duero, tras once años de vida, se ha consolidado como destino turístico de interior a nivel nacional, posicionándose como una de las tres Rutas del Vino de España más visitadas, contabilizado más de 1,2 millones de visitantes desde 2009 y situándose como uno de los principales destinos enoturísticos de cuantos componen el Club de producto de Rutas del Vino de España. Esta ruta recorre el interior de España y nos conduce a través de las provincias de Soria, Burgos, Segovia y Valladolid, por una de las zonas vitivinícolas más importantes del país. Sigue el curso del Duero ofreciendo al viajero innumerables atractivos turísticos. Además de

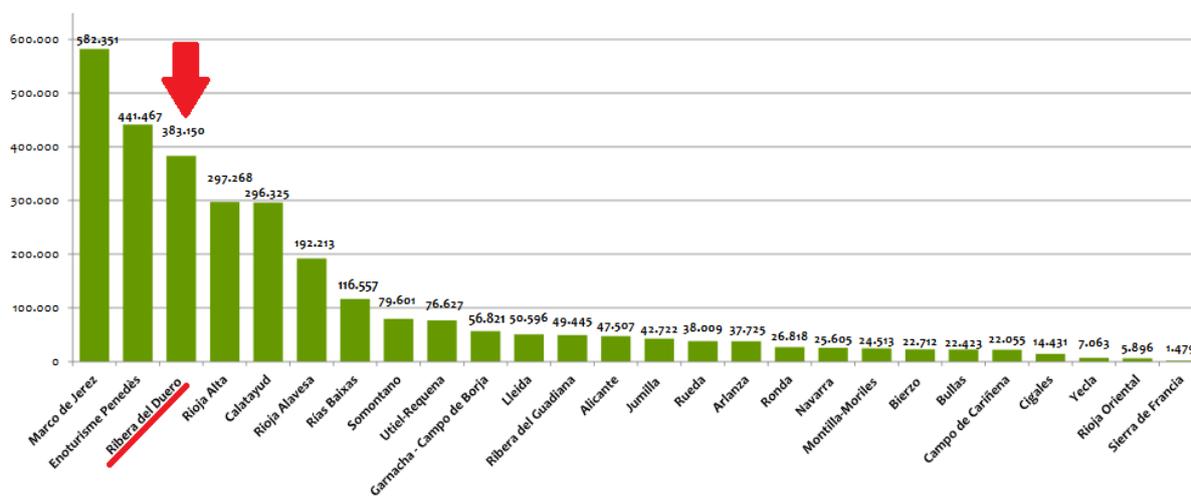
disfrutar de unos vinos de gran calidad, el visitante podrá descubrir multitud de pueblos que atesoran un rico patrimonio histórico, artístico y cultural.

El trabajo realizado por la Ruta del Vino Ribera del Duero a lo largo de todos estos años ha ido dando sus frutos, consiguiendo grandes logros, como el título de Mejor Región Vinícola del Mundo en 2012 o la recomendación del New York Times el pasado año que describió a la Ribera del Duero como uno de los destinos para visitar España.

En 2017 la afluencia de turistas a la Ruta del Vino Ribera del Duero creció un 40% con respecto al ejercicio anterior, alcanzándose los 375.000 visitantes, lo que generó un impacto económico cercano a los 15 millones de €. La Ruta del Vino Ribera del Duero ha sido puesta por la responsable regional como ejemplo de la decidida apuesta de la Junta de Castilla y León por el enoturismo, lo que la ha llevado a ser la CCAA con más rutas del vino certificadas, aglutinadas todas en la marca Rutas del Vino de Castilla y León.

La Ruta del Vino Ribera del Duero recibió en 2018 un total de 383.150 turistas, el 1,18 % más que en 2017, lo que le permite seguir como la tercera más visitada dentro de las 26 del Club de Producto Rutas del Vino de España que han sido analizadas (La Vanguardia, 2019) El gráfico 2 muestra, para 2018, los datos de visitantes para las diferentes DO españolas.

**Gráfico 2. Visitantes en bodegas y museos de las Rutas del Vino 2018**



Fuente: ACEVIN, 2019

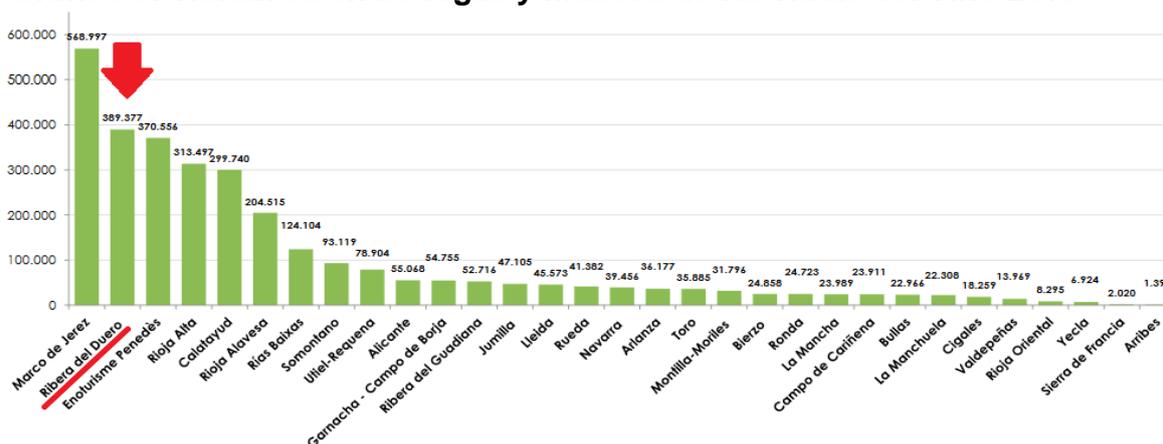
Según el informe anual publicado en 2019 por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN), la Ruta del Vino Ribera del Duero se mantiene en el tercer puesto desde 2012, por detrás de la Ruta del Vino de Jerez y Enoturismo Penedés y sigue siendo la ruta de interior más demandada. A nivel de Castilla y León es líder absoluto, muy por encima de la segunda, Rueda, con 38.000 visitas. Además, es el segundo itinerario del país que más servicios ofrece al viajero, 190, entre bodegas (58), museos y centros de interpretación (24, seis dedicados en exclusiva al vino), alojamientos (48), restaurantes (27), enotecas, comercios, empresas de ocio y oficinas de turismo.

Es de vital importancia la trascendencia que tiene dentro del objetivo de internacionalización turística planteado por el Gobierno regional, del desarrollo de la estrategia de especialización de producto como factor de diferenciación de otros destinos y en el crecimiento del turismo rural, sector en el que Castilla y León es líder, acaparando en 2018 casi el 19% de los viajeros y más del 16% de las pernoctaciones contabilizadas en España, según datos del INE.

Según datos del periódico el Norte de Castilla el 16,8% de los 2,9 millones de enoturistas que se contabilizaron en el año 2018 en el país se decantaron por las rutas de Castilla y León. Entre ellas, se lleva la palma Ribera del Duero, que es la elegida por casi ocho de cada diez turistas que deciden conocer el mundo del vino y su cultura en la región. En general, el año 2018 fue un año positivo para el turismo del vino en nuestro país. El impacto económico del enoturismo en las Rutas del Vino de España aumentó en un 20,5% y superó los 80 millones de euros sólo en visitas a bodegas y museos.

En lo que al año 2019 se refiere, hubo un aumento del 3,9% de visitantes respecto al año anterior. Además, el volumen de negocio derivado de las visitas a bodegas y museos que forman parte de las Rutas de Vino de España presentó un aumento de casi el 6% respecto del año anterior, superando los 85 millones de euros. Esta cifra se calcula teniendo en cuenta dos factores: el precio de la visita estándar y el gasto medio por visitante tanto en las bodegas como en los museos asociados a las Rutas del Vino de España. En cuanto al número de visitas, el volumen de visitantes vuelve a aumentar, alcanzando la cifra de 3.076.334, un 3,9% más respecto al año anterior. Este incremento está motivado tanto por aspectos orgánicos, como es el aumento natural de nuevos visitantes, como por la incorporación de tres nuevas Rutas del Vino: Toro, Valdepeñas y La Manchuela.

**Gráfico 3. Visitantes en bodegas y museos de las Rutas del Vino 2019**



Fuente: ACEVIN, 2020

Como podemos apreciar en el gráfico anterior, la Ruta del Vino Ribera del Duero superó por primera vez a Enoturisme Penedès y se situó como la segunda más visitada, con un aumento del número de visitantes del 1,63% respecto al año 2018.

A modo de conclusión, podemos decir que 2019 fue un buen año para el enoturismo en nuestra comunidad, ya que las ocho rutas del vino de Castilla y León recibieron más de medio millón de visitantes, concretamente 549,348

visitantes entre bodegas y museos, lo que supone un incremento del 10,42% con respecto a los datos del año anterior (Diario de Burgos, 2020), situando la comunidad como la segunda con mayor número de visitantes de todo el país, tan solo por detrás de Andalucía y la primera en cuanto a número de rutas se refiere (ACEVIN, 2020).

### **3.2. El lechazo de Castilla y León**

De modo análogo al análisis que hemos desarrollado para la DO Ribera del Duero, nos ocupamos ahora del Lechazo de Castilla y León, en este caso se trata de una Indicación Geográfica Protegida. Comenzaremos repasando su origen e historia, ubicación geográfica, legislación, entre otros aspectos para terminar con un repaso de la situación actual del sector.

#### **3.2.1. Historia y localización de la IGP Lechazo de Castilla y León**

La consecución de la marca de calidad para el cordero lechal producido en Castilla y León (lechazo), un producto tradicional y exquisito de nuestra Comunidad, comenzó con la inquietud de los productores de lechazos, comercializadores, mayoristas, mataderos, carniceros y hosteleros, por dotar de reconocimiento a la calidad del producto. Así en 1993, se presentó la solicitud de inscripción de la marca de calidad Lechazo de Castilla y León, dirigida al consejero de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, en la que se expuso los argumentos para la concesión de la marca de calidad.

El fin principal que impulsó al sector para dotar al lechazo que se cría en Castilla y León de una marca de calidad, fue proteger un producto que se obtiene y consume de manera tradicional. Se trató de proteger e identificar al lechazo como producto de calidad reconocida, aportando así una garantía a los productores y consumidores, aumentando su valor añadido para hacer más viables las explotaciones, las cuales están adaptadas a los ecosistemas tradicionales y respetan el medio natural.

La concesión de la marca de calidad concluye con la publicación de la Consejería de Agricultura y Ganadería, de la Orden de 28 de mayo de 1997 que aprueba el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida “Lechazo de Castilla y León” y de su Consejo Regulador, siendo ratificada e inscrita en el registro de marcas de calidad por la Unión Europea, el 8 de septiembre de 1997, mediante la Orden de 5 de noviembre de 1997 (Pág. Oficial IGP Lechazo de Castilla y León, 2020).

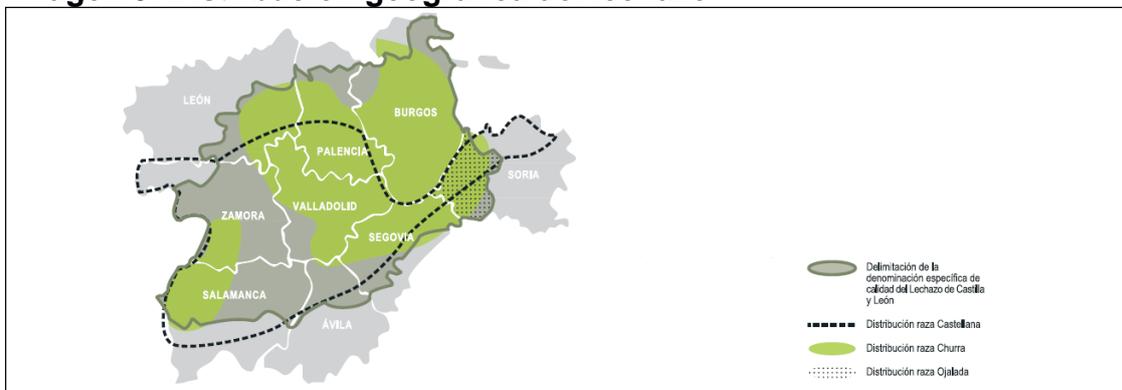
Se entiende por “Lechazo de Castilla y León” la cría de ovino que todavía mama, utilizándose este término indistintamente para referirse a machos y hembras, nacida y criada en el territorio de la Comunidad de Castilla y León que reúne las características específicas y reguladas por el Consejo Regulador y estando su campo lingüístico comprendido en la locución “cordero lechal”, tratándose de un localismo que se utiliza en el ámbito geográfico de la Cuenca del Duero. El tipo de ganado apto para la producción de la denominación específica “Lechazo de Castilla y León”, procede de las razas:

- La oveja Churra: es una de las razas más primitivas de la Península Ibérica y la más numerosa en Castilla y León.
- La oveja Castellana: es también originaria de la Península y la zona de mayor predominancia es Zamora.

- La oveja Ojalada: tiene presencia exclusivamente en zonas de Soria y norte de Guadalajara. Está en peligro de extinción.

La imagen 3 muestra la distribución geográfica de cada una de estas razas en el territorio de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

### Imagen 3. Distribución geográfica del lechazo



Fuente: <http://www.lechazodecastillayleon.es/>

En cuanto al área geográfica, el cordero lechal se cría prácticamente en todo el territorio de la comunidad de Castilla y León, preferentemente por debajo de los mil metros de altitud.

#### 3.2.2. Vinculación de la IGP con el medio geográfico

Castilla y León es una referencia nacional e internacional en el sector ovino, ya que es la primera comunidad por sacrificios de corderos y de ovino mayor, con un total de más de 3 millones de cabezas sacrificadas (INE, 2017), donde más ganaderos de ovino existen y donde hay más capacidad industrial de transformación instalada.

En cuanto a la importancia del sector ovino en Castilla y León hay que destacar que genera un negocio de cerca de 1.000 millones de euros y ofrece empleo a 11.500 personas. A su vez, la comunidad lidera la producción de carne de ovino con el 25% del total nacional (Junta de Castilla y León, 2018).

Según un estudio de mercado del año 2017 de la Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino (INTEROVIC) cobra vital importancia la sostenibilidad de esta ganadería extensiva de la que destacan su relación directa con el medio ambiente y el utilizar métodos naturales. Y es que, el 70% de los carniceros considera al cordero la carne más sostenible. Como podemos ver es fundamental la importancia creciente que va cobrando en toda la cadena de valor la sostenibilidad de esta ganadería extensiva y podemos considerar muy positiva la relación directa del sector con el medio ambiente, el mantenimiento y cuidado del entorno y la prevención de incendios, entre otros factores, puesto que además de contribuir al mantenimiento del desarrollo rural, estos factores otorgan un valor añadido al producto y, por tanto, contribuyen a su diferenciación<sup>2</sup>.

<sup>2</sup> Hay que destacar que el 25% de los consumidores de entre 36 y 50 años están dispuestos a pagar más por marcas y productos sostenibles, mientras que esta cifra supera el 50% entre los

Son muchos los factores que afectan al establecimiento de la ganadería ovina de calidad en las tierras de Castilla y León. La orografía del terreno, con la Meseta Norte agrupando la mayor parte del territorio, sin olvidar el reborde montañoso y las tierras de aluvión provocadas por la presencia de nuestros ríos (Miño, Duero o Tajo, entre otros); la climatología con inviernos largos y fríos y veranos cálidos y cortos, con bajos índices de precipitación y la vegetación natural en la que el cereal se ha ido adueñando poco a poco del paisaje (fuera de ellas quedan los pastos, el matorral y el monte bajo en islotes residuales de bosques) hacen que Castilla y León sea un lugar ideal para el pasto de las especies ovinas (IGP Lechazo de Castilla y León, 2020).

### **3.2.3. Legislación de la IGP Lechazo de Castilla y León**

Recogemos en este punto la normativa aplicable a la Indicación Geográfica Protegida del Lechazo de Castilla y León.

- Orden de la Consejería de Agricultura y Ganadería de 19 de julio de 1995 (B.O.C. Y.L nº 162 de 24 de agosto), reconoce con carácter provisional la IGP “Lechazo de Castilla y León”.
- Reglamento de la IGP Lechazo de Castilla y León y su Consejo Regulador por Orden de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León de 28 de mayo de 1997 que aprueba el Reglamento de la misma y de su Consejo Regulador, siendo ratificada e inscrita en el registro de marcas de calidad por la Unión Europea, el 8 de septiembre de 1997, mediante la Orden de 5 de noviembre de 1997.
- Reglamento (C.E.) Nº 2107/1999 de la Comisión de 4 de octubre de 1999, publicado en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas (5/10/99), que contempla el reconocimiento de la I.G.P. “Lechazo de Castilla y León” en el Registro de IGPs establecido en el Reglamento (C.E.E.) Nº 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las IGPs y de las DOs de los productos agrícolas y alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, establece las normas comunitarias sobre la protección de las IGP y de las DO de los productos agrícolas y alimenticios.
- Reglamento (CE) n. 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 510/2006 sobre la protección de las IGP y de las DO de los productos agrícolas y alimenticios.
- Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las DOP y de las IGP en el registro comunitario y la oposición a ellas, derogando el Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.
- ORDEN AYG/43/2012, de 18 de enero, por la que se aprueba el Reglamento de la IGP «Lechazo de Castilla y León», se crea el Consejo Regulador y se designa su órgano de control.

---

*consumidores entre 18 y 35 años. Un hecho que pone en evidencia las tendencias crecientes con los que la sostenibilidad está entrando en el mercado y las pautas de consumo.*

### 3.2.4. Requisitos de la IGP. Controles y certificación

Según el Reglamento de la IGP Lechazo de Castilla y León y de su Consejo Regulador del 28 de mayo de 1997, en su artículo 7 y en adelante dice que el producto deberá reunir los siguientes requisitos:

- a) Corderos sin distinción de sexo.
- b) Peso vivo al sacrificio en matadero: De 9 kilogramos a 12 kilogramos.
- c) Edad de sacrificio: Hasta treinta y cinco días.
- d) La alimentación de los lechazos será exclusivamente con leche materna.
- e) Peso canal. Dos formas de presentación:
  - Sin cabeza ni asadura: De 4,5 kilogramos a 7 kilo gramos.
  - Con cabeza y asadura: De 5,5 kilogramos a 8 kilogramos.

Además, la grasa externa que rodea las carnes deberá ser de color blanco céreo y la carne será de color rosa pálido, muy tierna, jugosa y de textura muy suave. Hay que destacar que sólo tendrán el reconocimiento de la marca de calidad de “Lechazo de Castilla y León” aquellas explotaciones inscritas en el correspondiente registro de Consejo Regulador.

El lechazo de Castilla y León presenta unas características que le hacen único y diferenciado de otros productos similares. Esta diferenciación proviene fundamentalmente del medio natural en el que se ubica, ya que la Comunidad de Castilla y León es la cuna del lechazo. Como ya hemos advertido antes, el área geográfica de producción de corderos lechales abarca la cuenca hidrográfica del Duero. Fruto del clima de la zona y de la explotación de las tres razas autóctonas (oveja churra, oveja castellana y oveja ojalada), de forma exclusiva pues es la única zona en el mundo capaz de criar este tipo de cordero lechal, la CCAA ofrece un producto totalmente distinto al de cualquier otra raza ovina, por lo que se convierte en un producto de altísima calidad, apreciado en todas las mesas y digno de muchos reconocimientos. En principio estas características debieran ser suficientes para garantizar su origen, ya que son muy fáciles de apreciar por los consumidores, no obstante, para poder garantizar en su totalidad dicha calidad y reconocer la procedencia y origen de ese lechazo, se considera necesario que dicha garantía de origen deba ir avalada. Y este aval se logra precisamente gracias a la IGP, que le confiere al producto un mayor valor añadido si cabe.

Al hilo de lo anterior, conviene hacer un paréntesis para esbozar las razones que motivan el empleo de la IGP en un producto ya de por sí de gran calidad. Éstas se pueden concretar en las siguientes ventajas:

- Incrementa el valor añadido del producto y del sector.
- Contribuir a la difusión del producto fuera de Castilla y León.
- Ayuda a dar a conocer el lechazo como producto originario y vinculado a Castilla y León, en este sentido se atribuye la procedencia
- Aporta información sobre los niveles de calidad al ganadero.
- Se convierte en una potente herramienta de venta y de prestigio para el comercializador.
- Avala el lechazo como producto seguro, homogéneo y de calidad según especificaciones.
- Contribuye a la consolidación y valoración positiva del producto entre los comercializadores y consumidores.

En síntesis, la marca IGP “Lechazo de Castilla y León” permite al consumidor disponer de datos claros sobre el origen y calidad del producto, confiriéndole una mayor credibilidad y condiciones de leal competencia entre los productores.

La carne destinada al consumo del Lechazo de Castilla y León, procede de las ganaderías aptas e inscritas en los registros de la IGP Lechazo de Castilla y León. Como se ha comentado anteriormente una ganadería es apta y pasa a los registros de la IGP una vez que supera todos los controles, cumpliendo todos y cada uno de los requisitos de forma exhaustiva. La zona de sacrificio y faenado de la canal será la CCAA de Castilla y León.

Es conveniente señalar los requisitos fundamentales que avalan el origen del producto y que se recogen a continuación:

- La carne procederá única y exclusivamente de las razas “Castellana”, “Churra” y “Ojalada” de ganaderías o explotaciones inscritas y enclavadas en la zona de producción indicada anteriormente, y los lechazos amparados deberán nacer y criarse en dichas explotaciones.
- Los lechazos amparados serán identificados mediante un crotal dentro de las 24 horas siguientes a su nacimiento, siendo éste suministrado por el Consejo y de uso obligatorio. El mismo lleva, por una cara grabado el código de la explotación y, en la otra, el logotipo del Consejo y un número correlativo.
- El transporte de los lechazos al matadero requiere su correspondiente guía de sanidad de origen, estando controlado en todo momento, por el Consejo Regulador, dicho transporte.
- El sacrificio o manipulado de los animales acogidos cuyas canales y piezas sean susceptible de ser amparadas por la I.G.P. deberá realizarse en las industrias, debidamente inscritas al efecto en los correspondientes registros y autorizadas conforme a las disposiciones vigentes para el mercado nacional y comunitario.
- El sacrificio, desollado y eviscerado se realizará por métodos legalmente autorizados.
- El producto final se somete a los análisis correspondientes para poder garantizar su calidad.

Finalizados todos los controles el producto sale al mercado con la garantía de origen y procedencia materializada en vitola numerada, de uso alimentario, en cada uno de los cuartos, en la que figura el logotipo del Consejo Regulador y con las indicaciones que permitan la identificación del producto protegido. De este aspecto nos ocupamos a continuación.

### **3.2.5. El etiquetado del producto**

Como acabamos de comentar, la forma de mostrar en el mercado el origen del producto y su pertenencia a la IGP Lechazo de Castilla y León, es a través de su etiquetado, consistente en la vitola que se muestra en la imagen 4.

Es el Consejo Regulador el órgano encargado de llevar el registro de marcas y etiquetas autorizadas dentro de la IGP y en consecuencia es quien se ocupa de dictar las normas internas relativas a marcas y etiquetado, que deberán ser autorizadas por el órgano competente de la Consejería de

Agricultura y Ganadería. De acuerdo con lo anterior, el producto amparado por la Denominación Específica “Lechazo de Castilla y León”, destinado para su consumo, irá provisto de aquellos nombres comerciales, marcas y etiquetas siempre que estén inscritos en los correspondientes registros.

En todas las etiquetas utilizadas en la comercialización de carne de lechazo amparada por la I.G.P., junto a la fecha de caducidad, deberá aparecer la siguiente leyenda: “*El Consejo Regulador de la I.G.P. Lechazo de Castilla y León, recomienda el consumo de este producto hasta el (día / mes)*”. La fecha que se indique deberá ser el octavo día contado a partir de la fecha de matanza. Todas las etiquetas utilizadas en la comercialización de carne amparada por la I.G.P. deberán recoger la mención “*Conservar entre 1º-7º C*”.

El acto final del proceso de control en la producción de lechazos es la calificación de las canales en manos de un veedor del consejo, colocando una etiqueta de control por lechazo calificado. Estas etiquetas de control recogerán el logotipo del Consejo, un número correlativo de control y fecha de sacrificio. Posteriormente se colocarán cuatro vitolas en cada extremidad de la canal por cada lechazo calificado y etiquetado donde también figurará la fecha de sacrificio, el logotipo del Consejo y un número correlativo de control. Todo este proceso nos permitirá identificar el animal y a la ganadería de origen, lo cual garantiza al consumidor la auténtica calidad de los lechazos de Castilla y León.

#### **Imagen 4. Etiqueta de control IGP “Lechazo de Castilla y León”**



Fuente: Pág. Oficial Lechazo de Castilla y León

#### **3.2.6. Situación y problemática del sector**

Según el presidente de la Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores (Asaja) de Burgos, Santiago Carretón, los principales problemas que afectan al sector son los bajos precios de la carne y de la leche, el envejecimiento del sector para el que no hay relevo generacional por la falta de rentabilidad de las explotaciones, la falta de mano de obra cualificada que exige la presencia diaria del ganadero en la explotación y el laberinto burocrático en que la administración ha sumergido a los ganaderos, que hace que el sector no remonte la crisis estructural que padece. Todo lo anterior se acentuó con el continuo fraude que sufren los consumidores al comprar cordero y lechazo de Castilla y León, ya que, en realidad el producto proviene de otros países y se identifica como de nuestra comunidad por el simple hecho de haber sido sacrificado en los mataderos de la región.

El principal problema que se presenta actualmente es la ausencia notable de relevo generacional en este sector, donde el oficio de pastor cada vez cuenta con menos adeptos y el ganadero de ovino no encuentra

continuidad en un negocio que cada vez otorga menos rentabilidad. Pocos son los que están dispuestos a asumir el sacrificio de atender día y noche al ganado, así como el tiempo que hay que dedicar al pastoreo para ahorrar costes en alimentación.

El sector productor de carne de ovino y caprino español muestra su preocupación por el incremento en los últimos años de las importaciones de carne de lechal y cordero, (que suman anualmente 250.000 unidades, concentrándose principalmente en fechas navideñas). La mitad de esos corderos, procedentes de Italia, con un 21% sobre el total importado de carne de ovino en España, Grecia (15,6%) y Francia (13,6%) (MAPA, 2018). Así, de los cerca de 300.000 corderos que salen de los mataderos de Castilla y León en el mes de diciembre, aproximadamente la mitad son importados (Asaja, 2017). Y es que, aunque importar en la UE no está prohibido, existe una intención clara de confundir y aprovecharse del consumidor al etiquetar el lechazo como sacrificado en nuestra comunidad, sin explicar que se trata de un animal fuera de nuestras fronteras (Organización Profesional Agraria, 2017). El problema es que la normativa actual establece que en la etiqueta figure el país de origen y cría del animal, pero en muchas ocasiones esto no se cumple, sobre todo cuando se trata de la venta de canales. Por lo tanto, aunque el 70% de los consumidores prefiere comprar producto de origen nacional, en muchas ocasiones desconoce lo que está comprando.

El gráfico 4 muestra el incremento del número de importaciones de carne de ovino a nuestro país. Para invertir esta tendencia alcista las instituciones deben proteger el producto de la Comunidad y proporcionar al consumidor información clara y precisa sobre el origen del lechazo, además de exigir a los productos que cruzan la frontera que cumplan las mismas condiciones sanitarias y de calidad que las de nuestro país (ASAJA, 2017). También se exige al Ministerio y a la Junta una modificación en la normativa, que al igual que en el despiece es obligatorio indicar el origen de procedencia de la carne, lo sea en la canal, donde hasta ahora solo se indica con el sello del matadero, pero no así su procedencia (UCCL, 2017).

**Gráfico 4. Evolución de las importaciones anuales de carne de ovino**



Fuente: <https://www.mapa.gob.es/>

Por este motivo, la Organización Interprofesional del Ovino y Caprino (INTEROVIC) en 2018 puso en marcha su campaña “Más Cerca es Mejor”, una iniciativa para ayudar al consumidor a identificar claramente el cordero de origen nacional frente al de otros países. En total, fueron más de seis mil

carnicerías y supermercados los que se sumaron a esta iniciativa, esperando llegar así a más de ocho millones de personas. La carne de origen nacional se produce en nuestro país, garantiza al consumidor final unas óptimas características organolépticas, ayuda a mantener vivas las zonas más desfavorecidas del país, da trabajo a ciento cincuenta mil familias y en muchas ocasiones supone el único motor económico de la zona, además de sus beneficios medio ambientales.

Desgraciadamente, debemos hacer mención al mayor problema que sufre este sector en la actualidad, que es la pandemia mundial surgida, que ha hecho que se hunda la demanda de lechazo por el cierre de establecimientos hoteleros y restaurantes ante la crisis del coronavirus. Para frenar esta crisis ASAJA ha propuesto a la Consejería potenciar la salida del producto al único canal abierto actualmente, el de la distribución, ampliando la oferta de lechazos para los consumidores. Otra posibilidad es ampliar el consumo en comedores y otros servicios sociales y sanitarios (La Vanguardia, 2020).

Tras el cierre de los restaurantes debido a las medidas de seguridad decretadas por el Gobierno, estos animales se hacinan en las explotaciones ovinas de toda Castilla y León. A esto hay que añadir que nuestra comunidad no pasa por el mejor momento, ya que, aunque sigue siendo la primera productora nacional, la producción de cordero cayó más de un 6% en 2019 y un 12% el número de sacrificios. En toda España el consumo de carne de ovino se desplomó un 40% en la última década (COAG Castilla y León, 2020). De hecho, según la ANCHE, de enero a marzo de 2019 se vendieron unos 50.000 lechazos, mientras que este año, en estas mismas fechas, el descenso en las ventas es del 85%.

Los ganaderos apuntan a dos medidas para afrontar este problema como sería el almacenamiento, congelando la canal hasta que vengan tiempos mejores, pero tanto el inmovilizado como la pérdida de valor, dado que el producto no podría venderse como fresco, supondría un trastorno económico. Otra solución sería el engorde para la exportación a países árabes, muy interesados en obtener estos productos.

Una última medida que se está tomando es la puesta en marcha de una campaña en redes sociales por parte de ANCHE, para promover la compra de este producto para consumo domiciliario. Así, el consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de la Junta, ha pedido a las mil industrias de la Comunidad, acogidas a la marca Tierra de Sabor, que incorporen sus 6.000 productos a la venta online a través de su portal web, en un contexto de aumento de la comercialización por este canal debido a las medidas de confinamiento (Diario de Castilla y León, 2020).

## **BLOQUE 4. CONCLUSIONES**

Dedicamos estas últimas líneas a repasar las principales conclusiones obtenidas durante nuestra investigación. Primero veremos las más generales y posteriormente nos centraremos en aquellas más específicas de las figuras de calidad diferenciada de la comunidad de Castilla y León.

### **4.1. Conclusiones generales**

Una vez concluido el presente trabajo, cabe destacar la importancia que tienen las figuras de calidad diferenciada en nuestro país, debido a la magnitud del crecimiento y desarrollo que están adquiriendo, en gran parte propiciado por iniciativas públicas o colectivas acometidas por un grupo de productores de un territorio.

En nuestro país se protegen los productos a través de figuras de calidad diferenciada, las cuales cumplen una serie de requisitos exigidos desde la obtención de la materia prima hasta la comercialización del producto final. Por todo ello, se intenta que el consumidor conozca estas figuras para evitar actos de competencia desleal o fraudes y contribuya a su protección, ya que son parte de nuestro patrimonio gastronómico y cultural.

El primer bloque se centra en analizar el concepto de marca y la diferencia entre marcas de calidad y marcas de garantía. Además, se explican detalladamente los principales signos distintivos de calidad diferenciada: Denominación de Origen Protegida, Indicación Geográfica Protegida, Especialidad Tradicional Garantizada y Producción Ecológica.

Son muchos los tipos de marcas que las empresas emplean para tratar de diferenciar su producto, aumentar el valor añadido para el consumidor final y conseguir su lealtad. Merece especial atención, por lo que significan en la percepción de calidad del producto que amparan, diferenciar entre marcas de calidad y marcas de garantía. Estas últimas, certifican que los productos que están bajo su nombre cumplen ciertos requisitos relativos a la calidad, componentes, origen geográfico o el modo de elaborar o prestar el servicio.

Una marca de garantía es un signo utilizado por una pluralidad de empresas, bajo el control y autorización de su titular, que certifica que el producto cumple una serie de requisitos previamente fijados en un reglamento, en defensa prioritariamente del interés de los consumidores. El titular es un árbitro imparcial en la imposición de los requisitos a cumplir, ya que no podrá usar la marca de garantía, pero sí conceder una autorización de uso a las personas físicas y jurídicas que cumplan con los patrones o estándares de calidad impuestos. Todo ello proporciona garantía y seguridad al consumidor y protege a las empresas fabricantes de las imitaciones que puedan surgir.

En la misma línea, las marcas de calidad diferenciada, como son las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas protegidas, certifican que los productos que amparan cumplen ciertos requisitos fijados previamente. Concretamente, sirven para designar a un producto cuya calidad y características especiales provienen exclusivamente del medio geográfico del que es originario y cuya transformación, elaboración y producción se realizan en la zona geográfica determinada.

La denominación de origen es la figura por excelencia cuando hablamos de calidad diferenciada de un producto, permite diferenciarlo de otros similares, ayuda a conocer su origen, cumple con unas exigencias y normas de calidad que crean un valor añadido para los clientes, protege a sus productos contra actos de competencia desleal o fraude y contribuye al desarrollo de la zona de la que es originaria. Por tanto, la denominación de origen protege a productores y consumidores, además de beneficiar a la región de la que toma el nombre.

A pesar de que ambas marcas son signos distintivos que certifican la calidad y las características del producto al que acompañan, poseen grandes diferencias. Las marcas de garantía protegen todo tipo de productos, pertenecen a un organismo privado y la protección se lleva a cabo a través de acciones privadas. Defienden prioritariamente el interés de los consumidores, el titular de la marca fija previamente las características y el nivel de calidad que deben reunir los productos, el control es llevado a cabo por el titular, tienen un periodo de vida de 10 años y no pueden impedir el acceso a ningún productor que cumpla las condiciones de uso. Mientras que las figuras de calidad diferenciada solo protegen productos agrícolas y alimenticios, no son propiedad de un organismo privado y la protección se realiza a través de cauces públicos. Defienden principalmente el interés de productores y fabricantes, la administración se encarga de fijar las características y el nivel de calidad de los productos, el control es llevado a cabo por un Consejo Regulador, tienen una duración indefinida y se puede limitar el acceso a productores situados fuera de la zona geográfica de la denominación.

En el bloque dos, tras repasar los conceptos fundamentales de marca y todo lo relativo a ella, nos hemos centrado en las dos figuras de calidad diferenciada más importantes y relevantes, que son las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas de protección. Se analizan las condiciones y requisitos que las empresas deben cumplir, así como el procedimiento que tienen que seguir para verse amparadas bajo una figura de calidad diferenciada.

Para poder registrar una Denominación de Origen Protegida (DOP) o una Indicación Geográfica Protegida, éstas tienen que hacer referencia a un producto elaborado en una zona geográfica concreta, debe existir una relación bien definida entre aquél y la región de la que procede y estar presentes factores naturales y humanos del medio geográfico de procedencia. Los procesos para su obtención están muy controlados y regulados, son largos y pretenden ser garantes de la calidad de los productos que amparan.

También nos centramos en la caracterización de la estructura DOP/IGP implantada en nuestro país, el cual presenta una gran diversidad de alimentos reconocidos que tienen origen en nuestra cultura, historia y riqueza gastronómica y hablamos de la evolución que sigue esta estructura durante los últimos años. Por último, centramos nuestra atención en la estructura DOP/IGP de nuestra comunidad, Castilla y León, la cual ofrece gran cantidad de productos DOP e IGP, llegando a ser la Comunidad Autónoma de España con un mayor número de DOP en materia vitivinícola.

Para finalizar el apartado de conclusiones generales decir que la obtención de una figura de calidad diferenciada supone grandes beneficios para consumidores, productores y para la región de la que proviene. El

consumidor se siente protegido al adquirir productos amparados bajo la citada figura al estar avalados por una legislación, un lugar geográfico, materias primas utilizadas y métodos de elaboración que garantizan el control de calidad de ese producto, por ello se reduce el riesgo de compra. Los productores pueden reconocer sus productos mediante un signo de calidad y prestigio, lo que facilita su aceptación en el mercado y el incremento del precio. Además, los productores quedan protegidos frente a otros productos que no poseen ese distintivo de calidad o que tengan por objeto imitar o usurpar el producto registrado bajo una figura de calidad.

#### **4.2. Conclusiones específicas**

Comenzamos el bloque tres reconociendo la existencia de un gran número de FCD en el mercado alimentario castellano, donde podemos encontrar 38 figuras de calidad agroalimentaria diferenciada reconocidas por la Unión Europea. Algunas cuentan con mayor éxito y reconocimiento que otras, pero todas ellas son muy útiles para generar impacto en el mercado.

Nos centramos en este apartado en las figuras de calidad diferenciada de nuestra comunidad, apoyándonos en dos casos concretos: la DO vino de la Ribera del Duero y la IGP Lechazo de Castilla y León. Tras el análisis de cada uno de los ejemplos hemos visto que son productos exclusivos, con características organolépticas especiales, de elevada calidad, diferenciados de la competencia y con un prestigio superior, cada uno en su sector.

No debemos olvidar que estos dos ejemplos de figuras de calidad diferenciada se elaboran de manera tradicional, conservando el método de producción de antaño, pero introduciendo mejoras tecnológicas para aumentar su calidad, lo que les confiere mayor atractivo y reputación. Su reconocimiento se debe a los elementos naturales y humanos existentes en la zona y a los métodos tradicionales de elaboración que se siguen conservando en la actualidad.

Tanto el Vino de la Ribera del Duero como el Lechazo de Castilla y León otorgan importantes beneficios a la zona afectada en particular y a toda la comunidad en general, entre los que se encuentra el reconocimiento que le originan al permitir aprovechar sus recursos naturales, mantener puestos de trabajo de carácter tradicional que podrían haber desaparecido, evitar la despoblación de zonas rurales gracias a la creación de puestos de trabajo, proteger el medio ambiente gracias a la utilización de métodos de producción sostenibles y hacer que la provincia se convierta en un punto de interés turístico, ayudando a incentivar el turismo gastronómico y el enoturismo, afianzándose este último como una opción vacacional especialmente interesante para el mercado nacional.

## **BIBLIOGRAFÍA**

### **MANUALES Y MONOGRAFÍAS**

MARTÍNEZ GUTIÉRREZ, A (2018): Denominaciones de origen e indicaciones geográficas en la Unión Europea. Cinco lustros de luces y sombras. Ediciones Marcial Pons. Madrid.

GARCÍA DEL RÍO, F (2001): Ribera del Duero. Vinos y bodegas. Ediciones Alianza Editorial. Madrid.

### **LEGISLACIÓN**

REGLAMENTO (CE) Nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios. (DOCE L 343 de 14.12.2012)

REGLAMENTO DELEGADO (UE) Nº 664/2014 de la Comisión de 18 de diciembre de 2013 por el que se completa el Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere al establecimiento de los símbolos de la Unión para las denominaciones de origen protegidas, las indicaciones geográficas protegidas y las especialidades tradicionales garantizadas.

REAL DECRETO 149/2014, de 7 de marzo, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.

LEY 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supra autonómico. (BOE nº 114 de 13 de mayo de 2015).

### **DOCUMENTOS ELECTRÓNICOS OFICIALES**

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN (2020). Utilización mayoritariamente de la sección de alimentación. Recuperado de <https://cutt.ly/ZuRKx42>

INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO (2020). Utilización de la sección calidad diferenciada. Recuperado de <http://www.itacyl.es/>

CONFERENCIA ESPAÑOLA DE CONSEJOS REGULADORES VITIVINÍCOLAS. Recuperado de <https://vinosdo.wine/cecrv/que-es-cecrv/>

OBSERVATORIO ESPAÑOL DEL MERCADO DEL VINO. Recuperado de <https://www.oemv.es/>

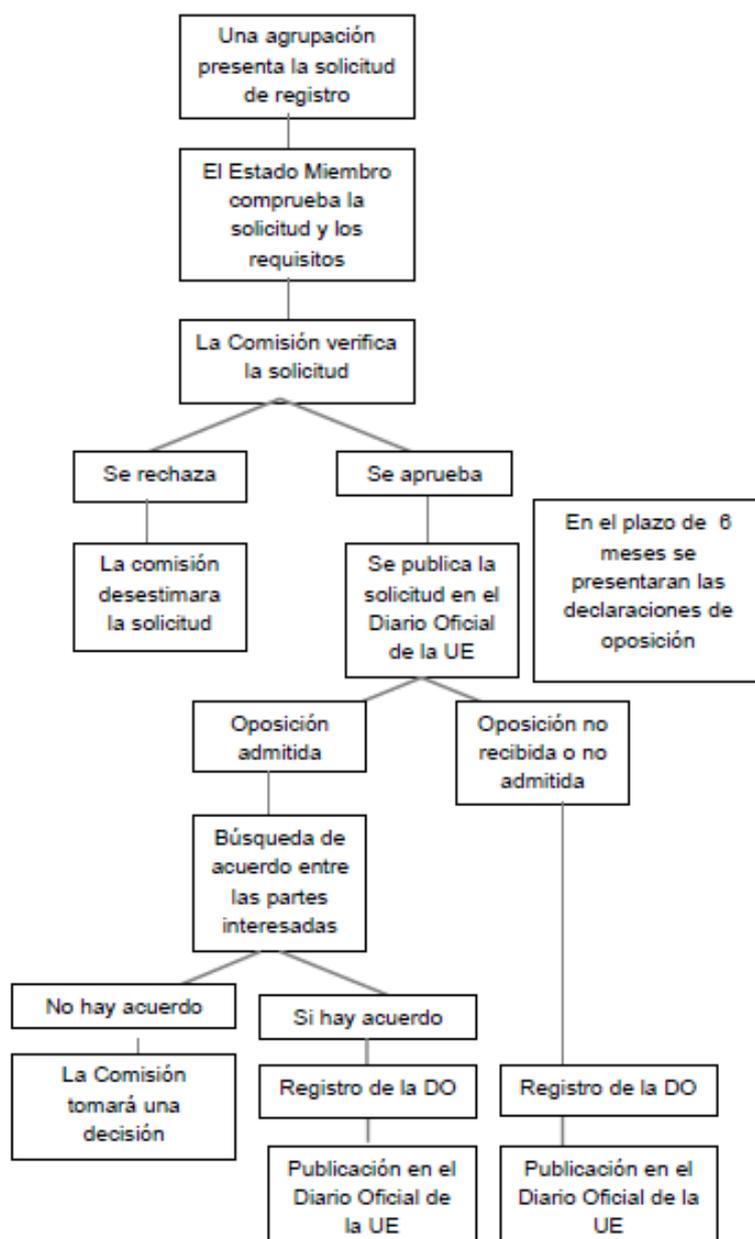
PÁGINA OFICIAL RIBERA DEL DUERO. Recuperado de <https://www.riberadelduero.es/>

ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE CIUDADES DEL VINO. Recuperado de <https://www.acevin.es/>

PÁGINA OFICIAL IGP LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN. Recuperado de <https://www.lechazodecastillayleon.es/>

ORGANIZACIÓN INTERPROFESIONAL AGROALIMENTARIA DEL OVINO Y EL CAPRINO <https://www.interovic.es/>

## ANEXO 1. Esquema 1. Procedimiento para la solicitud de una DOP o IGP



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de la CE y Reglamento (CEE) nº 510/2006.