

Grado en Administración y Dirección de Empresas



DENOMINACIONES DE ORIGEN EN ESPAÑA: UN ANÁLISIS HISTÓRICO

25 de Julio 2017

Clara Niño Gutiérrez

David Carvajal de la Vega

DENOMINACIONES DE ORIGEN EN ESPAÑA: UN ANÁLISIS HISTÓRICO

ÍNDICE

1. Introducción.....	4
2. Marco Teórico de las DO-IGP.....	5
a. Definición de DO-IGP.....	5
b. Otras indicaciones.....	6
3. Las DO-IGP en el contexto internacional.....	10
4. Las DO en España.....	16
1. El marco normativo.....	16
2. El marco institucional.....	20
3. Evolución.....	23
1. GENERAL.....	30
2. CASTILLA Y LEÓN: por sectores.....	32
1) Vino.....	34
2) Otros.....	43
5. Conclusiones.....	46
Bibliografía.....	49
Otros Recursos.....	51

1.- Introducción

La situación que viven los mercados en la actualidad obliga a las empresas a buscar elementos que las diferencien de sus competidores. Podríamos hablar de distinciones, tanto en el tipo de producto como en la calidad, la forma de venta, etc. Así, muchas empresas deciden participar en los mercados a través de figuras de protección que amparan sus productos, presentándolos ante los mercados como bienes distintos, resaltando sus características más particulares, las mismas que les aporta esa calidad que los hace diferentes. Hablamos de las Denominaciones de Origen (D.O.) e Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.).

Estas figuras acentúan y protegen los atributos singulares de los productos, que se presentan en ellos a través de la tradición, las particulares técnicas utilizadas en su proceso de producción, y el origen de las materias primas con las cuales se elaboran.

El estudio de las Denominaciones e Indicaciones es relevante, tanto a nivel nacional como internacional, de ahí que estén en la actualidad amparadas por una legislación comunitaria, debido a que el sector agroalimentario ha recuperado y renovado su importancia en la economía. Además del aspecto económico, también es determinante por lo que pueden suponer como instrumento de diferenciación para los distintos tipos de comercialización.

Este trabajo pretende hacer un amplio estudio de dichas figuras, tanto a nivel nacional como internacional, a través del análisis de su evolución en el tiempo. También se analizará su marco legal y todo lo relacionado con las leyes que han regido y rigen en la actualidad ambas figuras y su marco institucional. Además, se da un repaso a algunas de las figuras más conocidas e importantes en España, para acabar centrándonos en el estudio de cada una de las Denominaciones que existen en la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

2.- Marco Teórico de las D.O. e I.G.P.

2.1.- Definiciones:

Según el *Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente*, podemos encontrar tres elementos diseñados para la protección de la calidad de determinados alimentos:

- Denominaciones de Origen
- Indicaciones Geográficas Protegidas
- Especialidades Tradicionales Garantizadas

Son conceptos cuya referencia de protección se atribuye a los denominados *productos de calidad diferenciada*. Son aquellos productos que están protegidos por una normativa de la UE que garantiza el cumplimiento de unos requisitos superiores a los exigidos para el resto. En este trabajo, se estudiarán sólo dos de esas figuras: Denominaciones de Origen (D.O.) e Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.).

Las definiciones de ambos conceptos se establecen en el Reglamento (C.E.) 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.

- Denominación de Origen:

Según la normativa, la D.O. se refiere a “un nombre que identifica un producto originario de un lugar determinado, una región o, excepcionalmente, un país; cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y cuyas fases de

producción tengan lugar en su totalidad en la zona geográfica definida” (art. 4. Reglamento CE 1151/2012).

- I.G.P.

Por otro lado, la I.G.P. hace referencia a “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 cosa característica que pueda esencialmente atribuirse a su origen geográfico, y de cuyas fases de producción, una al menos tenga lugar en la zona geográfica definida” (art. 4 Reglamento CE 1151/2012).

Ambas figuras tienen como finalidad proteger legalmente los productos que se encuentren bajo su protección contra posibles fraudes. Además contribuyen al ascenso de la imagen tanto de la industria agroalimentaria como los productos tradicionales de los diversos países.

Otro elemento importante de las D.O. e I.G.P. son los productos que las singularizan. Estos se dividen por el *tratado de la Unión Europea* y el *Reglamento 510/2006* en:

- productos agrícolas destinados a alimentación humana
- productos alimenticios
- productos agrícolas
-

2.2.- Otras indicaciones:

Existen, entre ambas figuras, elementos que son comunes en la definición y elementos que son distintos, lo que hace necesario la existencia de las dos.

Los elementos comunes son:

En primer lugar, ambos se definen como nombre, ya sea de una región, lugar o país (en casos excepcionales), que hace referencia a los productos específicos, que forman parte de cualquiera de las dos figuras. Por otro lado, también hacen alusión a que las características y calidad de los productos son atribuibles al medio geográfico del que proceden, que toman como nombre.

Es decir, los nombres se asignan a productos específicos de zonas geográficas que les aportan cualidades necesarias, y que les hacen únicos y diferentes.

Pero también existen diferencias entre dichas figuras:

Primero, en un producto con Denominación de Origen las fases de producción, transformación y elaboración, se realizan en la misma zona geográfica. Sin embargo, en un producto con I.G.P. no es obligatorio que todas las fases se realicen en la misma zona geográfica (Cambra Fierro y Villafuerte Martín, 2008).

Además, en una Denominación los vínculos (histórico, factores naturales, factores humanos, sistemas de producción y reputación) entre las características del producto y su medio geográfico son más estrictos que en una Indicación (Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas, preguntas frecuentes)

Otra diferencia radica en la composición del nombre, ya que la I.G.P. puede estar constituida no solamente por el nombre geográfico, sino por signos o imágenes, mientras que las Denominaciones de Origen únicamente pueden estar constituidas por el nombre geográfico (Martín Mato, 2016).

Tabla 1.1: Comparación entre DOP, IGP y ETG

	DOP	IGP
Totalidad de las fases de producción en la zona geográfica	Sí	Al menos una fase
Vínculo con el origen	Sí	Sí
Características debidas al medio geográfico	Totalidad	Al menos una fase
Designación del producto	Nombre geográfico	Nombre geográfico, símbolo o imagen

Fuente: Tradición y Denominación de Origen. Martín Mato, M. (2016)

Otro aspecto diferencial entre las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas Protegidas son los símbolos; Necesarios para la función que cumple el etiquetado, y de obligada aparición en los productos comunitarios comercializados bajo su nombre.

Existe una normativa que regula todo lo correspondiente a estos aspectos: el *Reglamento (C.E.) nº 628/2008* de la Comunidad Europea. Tienen como fin principal permitir que los consumidores sean capaces de distinguir de manera clara productos que forman parte de una I.G.P. o una D.O. Para ello, dividen el color de los símbolos que las identifican. Rojo, para las Denominaciones y azul, para las Indicaciones. (Reglamento C.E. 628/2008)

Ilustración 1.2: Símbolos D.O.P. e I.G.P.



Fuente: Reglamento CE 628/2008 de la Comisión.

Es importante señalar también que, aunque formar parte de una Denominación o una Indicación supone ventajas directas para los productores, como la de asegurar que los productos cuentan con una calidad elevada, o que los procesos de elaboración de los mismos utilizan métodos tradicionales, también obliga al cumplimiento de una larga lista de obligaciones.

Dichas obligaciones se materializan, por ejemplo, en la existencia de determinadas instituciones encargadas de regular y hacer cumplir las normas, además de conceder la licencia para utilizar el nombre de la Denominación o Indicación.

Estos órganos, encargados de estudiar y proponer la reglamentación y uso de las D.O., son los Consejos Reguladores de las Denominaciones, un aspecto que ampliaremos.

3.-Las D.O. e I.G.P. en el contexto internacional

Hablamos de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas en el contexto de la Unión Europea, puesto que es la legislación comunitaria la que actualmente regula de manera general estas figuras. Más tarde lo analizaremos en el marco normativo.

La regulación a escala comunitaria de las D.O. e I.G.P. es sectorial, puesto que aparecen distintos reglamentos en función de los diferentes tipos de productos de los que se hable. (Art. 10 Ley 6/2015 de 12 de mayo)

Se encuentran divididos en función de:

- a) Productos agrícolas y alimenticios
U7 (https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=DOUE-L-2012-82546)
- b) Bebidas espirituosas (https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2014-3251)
- c) Productos vitivinícolas (https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=DOUE-L-2013-82903)

Tanto el concepto de *Productos agrícolas y alimenticios*, como el de *vitivinícolas*, protegen ambas figuras, siendo el concepto de *Bebidas espirituosas* el que solamente ampara la figura de I.G.P. y no hace distinción de las D.O.

La normativa comunitaria tiene como fin principal simplificar la regulación de ambos conceptos y crear un sistema de protección para todos los países miembros que cuenten con productos bajo Denominaciones de Origen o Indicaciones Geográficas.

Después del proceso que siguen las mismas para su concesión, tanto las D.O. como las I.G.P. se ven protegidas gracias al marco normativo de la Unión Europea frente a:

- Todo uso comercial directo o indirecto de un nombre protegido.

-Toda usurpación, imitación o evocación, aunque se indique el origen verdadero del producto o el servicio.

-Cualquier otro tipo de indicación falsa o engañosa en cuanto a la procedencia, el origen, la naturaleza, o las características esenciales del producto en el envase o embalaje, en la publicidad, o en los documentos relativos al producto vinícola de que se trate, así como la utilización de envases que por sus características puedan crear una impresión errónea acerca de su origen.

-Frente a cualquier otra práctica que pueda inducir a error al consumidor acerca del verdadero origen del producto. (Art. 13 Reglamento UE 1151/2012)

En resumen, la Unión Europea pretende con su regulación otorgar a los productos comunitarios protección a través de estos dos mecanismos, entre otros, para una efectiva diferenciación de los productos europeos frente a los de terceros países.

Dentro de la página oficial de la Comisión Europea podemos encontrar un listado con 1.510 Denominaciones e Indicaciones, con los siguientes estados: publicadas, registradas, o solicitadas.

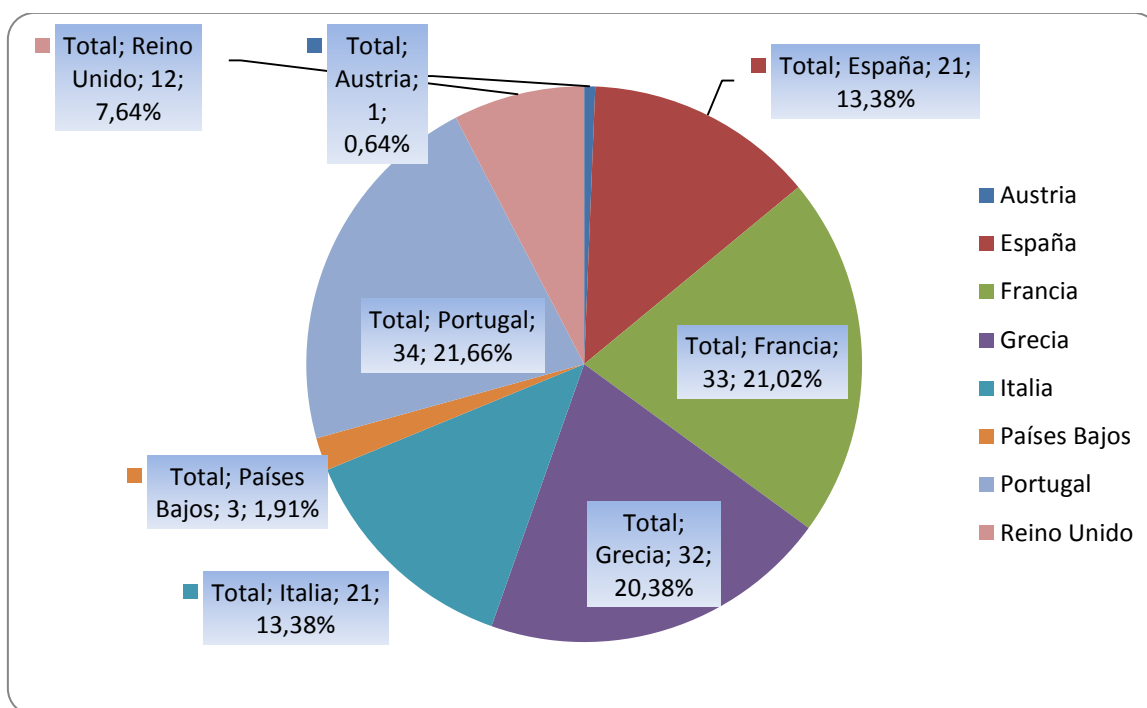
<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html;jsessionid=pL0hLqgLXhNmFQyFI1b24mY3t9dJQPflg3xbL2YphGT4k6zdWn34%21-370879141>

The image shows the top section of the European Commission website. At the top, there are two navigation tabs: "Commission and its priorities" (highlighted in blue) and "Policies, information and services". To the right, there is a language selector showing "English" with a small "EN" icon. Below the navigation is the European Commission logo, which consists of the European Union flag (a circle of twelve gold stars on a blue background) flanked by two stylized wings. Underneath the logo, the text "European Commission" is displayed. Below the logo and text is a search bar with a "Search" button. At the bottom of the screenshot, there is a "HIGHLIGHT" section with a blue background. On the left, it says "Future of EU finances". On the right, there is a graphic with the text "FLECTION PAPER ON THE FUTURE OF EU FINANCES" and several stylized birds flying upwards.

Se puede observar también, dentro de la Unión Europea, por datos e información anterior, que denominar a una serie de productos bajo el nombre de su lugar de procedencia y producción es una práctica que ya cuenta con una extensa tradición. Más en concreto, hablamos de que las primeras figuras que aparecen dentro del marco europeo datan del año 1996.

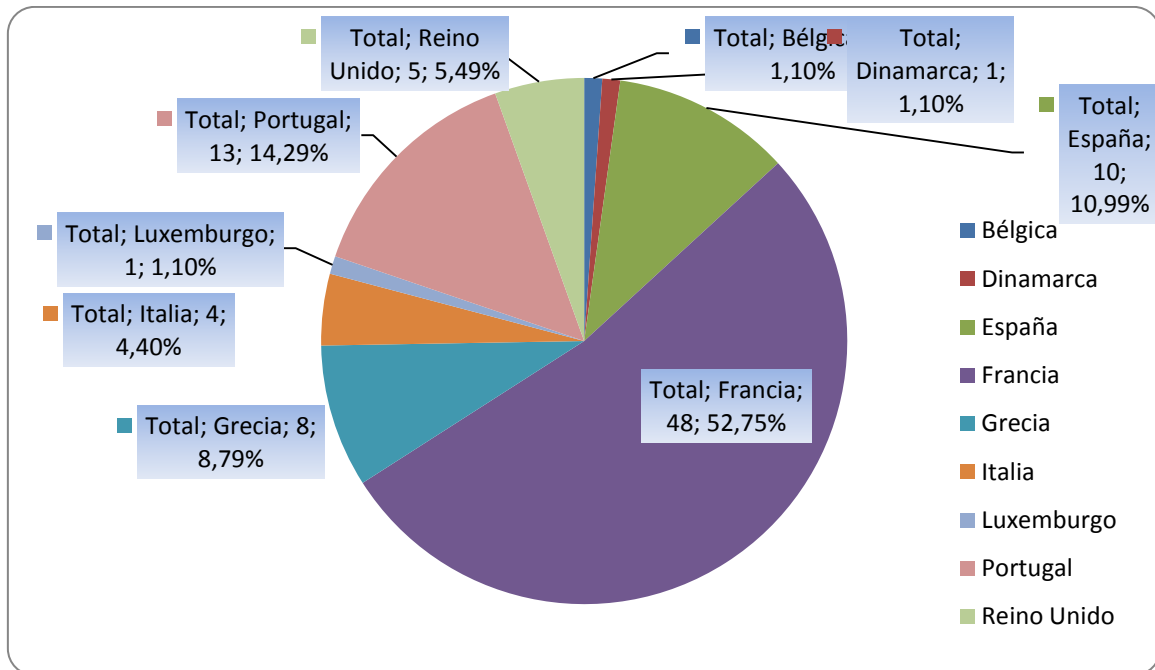
En las figuras 1 y 2 se incluye una segmentación por países de las primeras 248 Denominaciones e Indicaciones y su porcentaje de participación. (D.O.-157; I.G.P.-91)

Figura 3.1: Porcentaje DO de la UE 21 Junio 1996



Fuente: Elaboración propia. Datos obtenidos EC.Europa.EU

Figura 3.2: Porcentaje IGP de la UE 21 Junio 1996



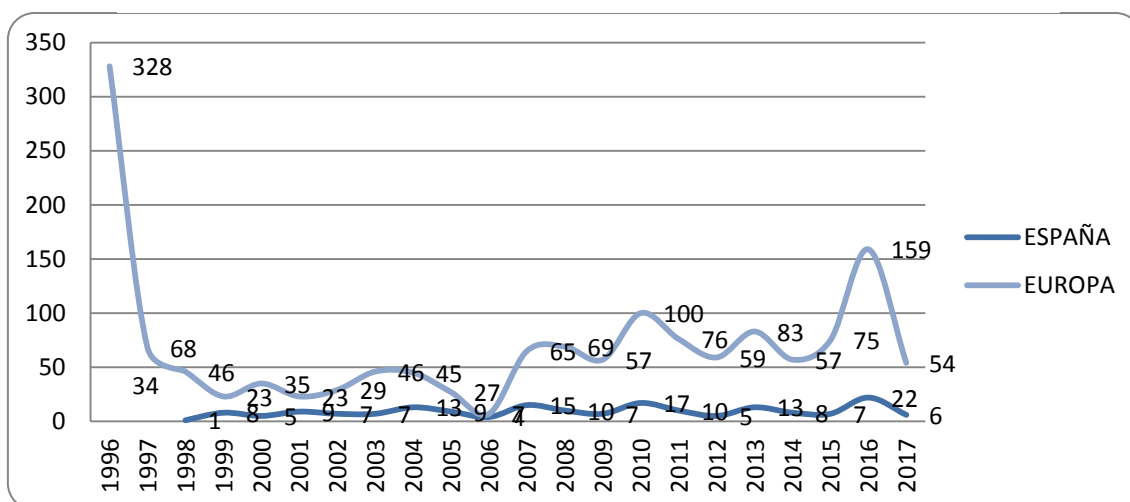
Fuente: Elaboración propia. Datos obtenidos EC.Europa.EU

En ambas figuras observamos que, tanto en Denominaciones de Origen como en Indicaciones Geográficas, uno de los países impulsores es Portugal. De forma separada, en Denominaciones encontramos con un porcentaje más elevado a Grecia, y en Indicaciones a Francia, con un porcentaje del 52,75%.

Es en este último país donde el sector vitivinícola supone una gran parte de dicho porcentaje. No en vano se trata de una de las industrias más importantes en Francia.

En la figura 3 observamos el crecimiento anual de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas agrícolas desde 1996, tanto de la Unión Europea, como de España, observando diferencias en el desarrollo entre las dos zonas.

Figura 3.3: Evolución de las D.O e I.G.P entre 1996 y 2017



Fuente: Elaboración propia. Datos obtenidos EC.Europa.EU

Como observamos en dicha figura, España siempre ha seguido un nivel más o menos estable de crecimiento en comparación a los altibajos que sufre el total de la Unión Europea.

A nivel europeo, podríamos ubicar la primera Denominación de Origen con protección real (siglo XVII) en Francia: *Roquefort*. Hablamos de que éste es el punto de inicio, donde se conforman las bases para una Denominación de Origen Protegida. (Cambra Fierro y Villafuerte Martín, 2008)

Aunque ya se ha comentado en los primeros apartados de este trabajo que una Denominación o una Indicación ofrece a los consumidores una garantía de calidad, tradición y seguridad a la hora de comprar los productos, desde el punto de vista de los productores trabajar bajo una de estas dos figuras no siempre supone tener ventajas.

Así, se puede hablar de que los productores de la Unión Europea que hacen uso de la tradición como condición necesaria para obtener productos de calidad, en los últimos años en los que los mercados son cada vez más competitivos y abiertos se encuentran con dificultades para hacer ver a los consumidores que confiar en sus productos es la mejor opción (Cambra Fierro, y Villafuerte Martín, 2008). Esto es así porque la reciente entrada de terceros países en el mercado comunitario, que cuentan con unos menores costes de producción, hace imparable la presión sobre los precios de los productos.

Otro de los factores que ha podido afectar a este tipo de comercio es la pérdida de poder de negociación de los pequeños productores, debido a que los

canales de distribución cada día se encuentran más concentrados, apareciendo los grandes grupos industriales, contra los que es muy difícil competir.

Sin embargo, aparece un nuevo contexto en el que un grupo de consumidores acepta el precio como algo secundario, buscando una calidad garantizada en los productos. Por ello, determinadas empresas han apostado por este tipo de producción, basándose en ofrecer calidad a un precio más elevado, a través de la diferenciación de sus productos.

La diferenciación es una estrategia general llevada a cabo por las empresas para que los clientes sitúen sus productos en el peldaño más alto de la escala. Ésta puede realizarse a través del producto, el mercado o la empresa.

En el caso de las Denominaciones hablamos de diferenciación por producto, es decir, sus atributos concedidos por la tradición, la materia prima, la geografía o el saber hacer de los productores entre otras son exclusivos, permitiéndoles satisfacer unas necesidades de manera exclusiva. Esto permite que los clientes perciban los productos como únicos, estando dispuestos a pagar un sobreprecio por ellos. Por lo tanto aunque esta estrategia haga que los precios se eleven, no afecta negativamente a las ventas y ofrece a las empresas que actúan bajo las Denominaciones una ventaja competitiva sobre el resto de empresas del sector.

Por lo tanto, la imagen creada por estos productos puede llevar a muchas empresas al éxito, a través de la mejora de la posición competitiva de las mismas. (Juste y Gómez, 2002)

4.- Las Denominaciones de Origen en España

4.1.-Marco Normativo:

Para analizar la regulación de las Denominaciones de Origen desde un punto de vista histórico hay que hacerlo a partir de las normas fijadas en el Estatuto del Vino. Esta fue la primera vez que se trató legalmente el tema y, aunque lo que regula es globalmente el sector de producción del vino, fue el preámbulo de las Denominaciones de Origen.

Aparece como *Decreto el 8 de Septiembre de 1932*, siendo más tarde elevado al rango de **Ley del 26 de Mayo de 1933** (Llobregat Hurtado, 2007). Es en ese momento cuando adopta la denominación de: **Estatuto del Vino**

El texto se centra en la protección de la calidad de los vinos a través de las Denominaciones, incorporando dicha figura como resultado de las obligaciones contraídas por España al firmar el *Arreglo de Madrid*. (Barco Royo, 2007)

El Arreglo de Madrid firmado el 14 de Abril de 1891 puede considerarse el primer acuerdo específico firmado entre países, para proteger aquellos productos originales por su zona de origen. Éste introdujo normas de protección más potentes que el Convenio de la Unión de París para la Propiedad Industrial, que trataba de sanciones administrativas que debían aplicar a los Estados miembros cuando se utilizaba una indicación de procedencia falsa. (Granados Rojas, 2004)

En el *Estatuto* se recogían por primera vez las nociones básicas de las Denominaciones de Origen, así como las primeras definiciones tanto del concepto de Denominación como tal, como de los elementos necesarios para poder entender su significado.

Esta primera normativa del concepto definía la figura de Denominación como: “Los nombres geográficos conocidos en el mercado nacional o extranjero, como 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 la región de la que toman el nombre geográfico”. (Art. 30 Ley 26 de mayo 1933 Estatuto del Vino)

Otros conceptos que era necesario incluir, para entender la materia regulada, son la zona de crianza y de producción. Con estas dos se obligaba a que los vinos que adquiriesen la Denominación fueran aquellos que procedían exclusivamente de cada región específica.

La zona de crianza se definía como: “la comarca o región correspondiente al nombre geográfico que impuso este nombre en el mercado, nacional o extranjero, para la designación de un vino típico, producto de la aplicación a estos vinos de unos procedimientos especiales de elaboración y crianza”. (Art. 30 Ley 26 de mayo 1933 Estatuto del vino)

Por otro lado, la zona de producción era “el lugar de donde procedían los vinos que reunían las condiciones determinadas en el art. 30 del mismo, y que fueran susceptibles de adquirir las características de los respectivos vinos típicos”. (Art. 31 Ley 26 de mayo 1933 Estatuto del vino)

En el *Estatuto del Vino* también se podía encontrar una mención sobre los denominados Consejos Reguladores como órganos de las mismas. Ésta no recogía sus competencias ni su naturaleza jurídica, aunque sí se refieren a ellos como piezas importantes en la configuración jurídica de la Denominación. (González González, 2014)

Es ya en el Decreto de 10 de Julio de 1936 donde aparecen las tareas a realizar por los Consejos. Su labor consistía en estudiar y proponer el reglamento interno de las Denominaciones aclarando, además, que las funciones de inspección, vigilancia y sanción, eran parte de la labor de la Administración del Estado.

Como último punto a valorar dentro del Estatuto, con respecto a las Denominaciones, tenemos el listado que hacía referencia a las zonas geográficas que reciben dicho título: Rioja, Jerez o Sherry, Málaga, Tarragona, Priorato, Penedés, Alella, Alicante, Valencia, Utiel, Cheste, Valdepeñas, Cariñena, Rueda, Ribero, Manzanilla-San Lúcar de Barrameda, Malvasía-Sitges, Noblejas, Conca de Barberá, Mancha, Manzanares, Montilla-Moriles, Toro, Navarra, Martorell, Extremadura, Huelva y Barcelona. (Art. 34 Ley 26 de mayo 1933. Estatuto del Vino).

El siguiente texto normativo al que debemos hacer referencia es la ***Ley de 25/1970 de 2 Diciembre de Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.***

Es a partir de ésta cuando se elabora una auténtica Ley de Denominaciones de Origen, puesto que ya no sólo se trataba el tema del vino y de la uva, sino que incluía otros productos agrícolas. (Yravedra, 2000).

Como en la anterior ley, se encuentran materias similares como la definición de zona de producción y crianza. En este caso, ambas siguen siendo necesarias para entender la esencia de las Denominaciones. Con éstas, también aparece una definición de Denominación de Origen, que no sufre una gran variación.

Se tiene en cuenta igualmente que dicha ley trae consigo evaluaciones de nuevos temas y mejoras en aspectos que ya se trataban anteriormente, conformando así una regulación más completa y moderna.

Un ejemplo de ello es que en la ley se habla directamente de las funciones a desarrollar por parte de los Consejos Reguladores.

La aparición de una lista de tareas que debe realizar el Consejo, comparándolo con la ley anterior, es un gran anticipo para las Denominaciones. Esto es así porque, aunque anteriormente surge la aparición del *Decreto de 10 de Julio de 1936*, los Consejos Reguladores tienen a partir de ese momento marcadas de manera precisa sus pautas de actuación.

También se habla sobre el ámbito de competencia del mismo, que más tarde cambiará con la entrada en la UE, encargada de regular la materia por encima de la legislación propia de cada país.

Una de las novedades es que la regulación no sólo afecta a las Denominaciones de Origen de los vinos, sino que incluye ya otros productos agrícolas en la ordenación.

Para finalizar el análisis de esta ley, hablamos de la aparición del I.N.D.O (Instituto Nacional de Denominaciones de Origen) como organismo autónomo

en el que quedan recogidos los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen (Art. 98 Ley 25/1970).

Dentro del apartado que trata este tema encontramos las funciones de dicho Instituto, qué órganos lo conforman, y la extensión de su competencia. Ampliaremos dicho contenido en el apartado del trabajo dedicado al marco institucional.

Pasamos a la **Ley de 24/2003 de 3 de Julio de la Viña y el Vino**. Ésta trata sobre el tema de los vinos, e incluye la última norma que lo regula a nivel nacional.

Como las anteriores normas, también cuenta con una definición de la figura, que no está afectada a cambios sustanciales. Como novedades, aparece una nueva figura de protección: las Indicaciones Geográficas Protegidas.

Se define según la Ley a las Indicaciones como “vino producido y elaborado en una región, comarca, localidad, o lugar determinado, con uvas procedentes de los mismos, cuya calidad, reputación, o características, se deban al medio geográfico, al factor humano, o a ambos, en lo que se refiere a la producción de la uva, a la elaboración del producto, o a su envejecimiento”. (Art. 21 Ley 24/2003)

La ley divide en dos los órganos que conducen las Denominaciones: gestión y control. Ya no se menciona en este entorno a los Consejos Reguladores como tal, y entre estos dos órganos se reparten una serie de tareas.

Por último hay que citar la **Ley 6/2015 de 12 de Mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómica**.

Dicha ley tiene por objeto constituir un régimen jurídico que sepa complementar la regulación europea que controla las Denominaciones y las Indicaciones.

Tendremos en cuenta a la hora de analizar el tema que prevalece el derecho de la UE, tanto en la actualidad como en el futuro, sin que se dejen márgenes de apreciación a los Estados Miembros.

La ley habla de los Consejos como entidades de gestión, cuya obligación es la de informar al Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente sobre cualquier actividad que se realice dentro de ambas figuras y someterse al control del mismo.

Los consejos, a raíz de esta ley, llevan un control interno de la Denominación o Indicación, fomentando la ayuda a la regulación comunitaria que ahora les rige.

También aparece en dicha ley, la cooperación que existe entre Administraciones Públicas, cuando hay materias reguladas que afectan a varias organizaciones a la vez.

4.2.- Marco Institucional.

Dentro de este apartado introducimos un análisis de todas las instituciones que, en mayor o menor medida, afectan a las Denominaciones de Origen en nuestro país. Estas son: Los Consejos Reguladores, el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (I.N.D.O.) y el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

1. Consejos Reguladores:

Los Consejos son organizaciones públicas, no estatales, con personalidad jurídica propia e independiente. Tienen como cometido orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad de los productos que se integran en las Denominaciones de Origen. Cada una de las Denominaciones de Origen con las que cuenta nuestro país tiene su propio Consejo. (Pino Tarragona, 2005)

Por recordar cómo nacen los Consejos hay que mencionar que la idea surge como tal en la primera Ley de 26 de Mayo de 1933 “*Estatuto del Vino*”. Nacen con carácter general, pero sin una naturaleza jurídica definida. A medida que la normativa evoluciona hace que éstos órganos vayan incrementando sus responsabilidades en ciertos aspectos, o modificarlas en otros. En la actualidad, los órganos de gestión cuentan con reconocimiento comunitario, debido a que como se ha indicado anteriormente ahora es la Unión Europea la encargada de regular esta materia. (González González, 2014)

Los Consejos Reguladores en el caso del vino están integrados por viticultores, enólogos y bodegueros, todos ellos miembros representantes del sector.

En España encontramos el primer Consejo Regulador en la zona norte de la Península, concretamente en la Denominación de Origen Rioja, que fue la primera en contar de manera legal con este órgano, exactamente a partir del mes de octubre de 1926. (D.O Rioja. Consejo Regulador)

Aunque la Denominación hable de la creación de su Consejo en 1926, la primera regulación se produce con la aparición del Estatuto del Vino. Esto provoca que la Denominación de Origen Rioja tenga que recibir una autorización por parte del Ministerio, para crear un segundo Consejo, acorde a las novedades legales que se presentaron. Siendo sus primeras funciones la defensa de la Denominación de Origen, la aplicación, el control y fomento de la calidad de los vinos amparados. (D.O.Ca Rioja. Rioja, el prestigio de un nombre con historia milenaria).

2. Instituto Nacional de las Denominaciones de Origen:

El Instituto se pone en marcha en 1972, a través de la Ley 25/1970. Se crea como órgano adscrito al Ministerio de Agricultura, con facultades en el ámbito nacional, y se encontraba formado por los Consejos Reguladores de cada Denominación existente en el momento, y las futuras que se fueron aprobando.

Se dedica fundamentalmente, y entre otras múltiples tareas, a la revisión de los Reglamentos de las Denominaciones de Origen. (Capítulo IV Ley 25/1970 de 2 de diciembre)

Fue suprimido en 1985, como consecuencia de las competencias atribuidas a las Comunidades Autónomas a partir de la Constitución de 1978.

3. Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente:

El Ministerio de Agricultura ha tenido siempre un papel esencial dentro del mundo de las Denominaciones de Origen, con funciones tan importantes como la aprobación de cada uno de los reglamentos propios de cada Denominación o Indicación.

Es la última normativa nacional, la *“Ley 6/2015 de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico”*, la que determina las funciones complementarias a la normativa comunitaria.

Otra de las funciones encomendadas a este Ministerio es el reconocimiento de las Denominaciones e Indicaciones de ámbito territorial supraautonómico, y la autorización de la gestión de ambas figuras a través de los Consejos Reguladores. (Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente)

Una de las tareas más importantes, en relación con el tema que trata este trabajo, es recabar información y llevar un exhaustivo control de todas y cada una de las actividades de las D.O. e I.G.P., entre ellas el cumplimiento por parte de ambas de su pliego de condiciones.

4.3.- Evolución

4.3.1.- General:

Se entiende, por todo lo analizado hasta ahora, que el tema de las Denominaciones de Origen ha sufrido muchos cambios a lo largo del tiempo. Cambios legales del tipo de producto que protegen, o simplemente de forma.

Es por ello por lo que se va a realizar un estudio por etapas, para tener un concepto más amplio y global de lo que han ido suponiendo estos cambios para las Denominaciones de Origen en España.

Dentro de su evolución, la mayor parte de las transformaciones se deben a cambios legales por la introducción de nuevos productos en este sistema de protección.

La primera etapa se concentra en las primeras Denominaciones que aparecen en nuestro país. Hablamos de un gran número, aunque todas ellas son de protección a un mismo producto: el vino.

La principal causa de que sea sólo este producto el que se proteja es que, como ya hemos analizado, la primera normativa que reguló de manera legal esta cuestión sólo hablaba de la posibilidad de proteger la calidad del producto obtenido en los viñedos.

Hablamos en concreto de tres Denominaciones de Origen, dos de ellas las primeras existentes en nuestro país: Rioja, Jerez-Xérès-Sherry, y Cava.

Empezamos hablando de la Denominación de Origen Calificada La Rioja. Goza de una tradición y una cultura milenarias, reconocidas a través de estudios de los primeros restos arqueológicos de bodegas y lagares pertenecientes a la época romana.

La importancia económica que el cuidado de la vid ha tenido para esta región española proviene del aumento que sufre la demanda a raíz de que la población se concentrase en las ciudades, concretamente a partir del siglo XV, cuando se anunciaba la llegada de la época moderna.

La tradición vitivinícola riojana siempre ha demostrado ser pionera en la mejora de los procesos de producción y en la calidad de sus vinos, por eso hablamos de ella como la primera Denominación de Origen que surge en España. (D.O Ca Rioja)

Nace por la preocupación de los viticultores de proteger sus vinos ante posibles fraudes, ya que habían obtenido una identidad propia gracias a su calidad.

Este nerviosismo desaparece el 6 de junio de 1925 con el reconocimiento oficial de la Denominación, aunque con alguna desavenencia, que más tarde fue solucionada. Es el 3 de abril de 1991 cuando una Orden Ministerial otorgó el carácter de Calificada a la Denominación, siendo ésta la primera en recibir esta categoría. (Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida “Rioja”)

La segunda Denominación analizada va a ser la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry, segunda en impulsar este método de protección de productos en España.

Este vino se ha caracterizado en sus inicios por ser un vino viajero, como cuenta su historia. Viajero, porque desde sus principios ha sido una bebida degustada en varias partes del mundo: romanos, griegos...

Con una gran tradición en el arte de cultivar la vid, que finaliza con los productos asociados a la Denominación, viene a la Península desde lo que hoy en día conocemos como Líbano (Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry. El Origen).

Es en la época moderna cuando los vinos de Jerez tienen su auge y desarrollo comercial en el mercado, gracias a la exportación a Europa y América, y también a la “Casa de Contratación de Sevilla” y todo el comercio que aparece con el descubrimiento de estas nuevas tierras (Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry. El Origen).

Esto provoca a su vez que comerciantes e inversores italianos apostasen por el producto, y el sector vinícola creciese de manera considerable.

Es más adelante cuando las cepas de los vinos de Jerez sufren el potente ataque de la filoxera, un insecto que provenía de América, y que en cierto modo determinó la selección de uvas que perduran en la actualidad. (Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry. El Origen).

Es ya en el siglo XX cuando aparece el problema de la usurpación de la identidad de dichos vinos, apareciendo en cierto tipo de caldos que se elaboraban en Inglaterra, precisamente donde los vinos de Jerez tenían una elevada demanda.

El miedo desaparece con la publicación de la primera normativa, de 26 de mayo de 1933, que trataba el tema de forma legal, reconociendo la Denominación de Origen de los Vinos de Jerez como figura de protección (Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry).

Hay que destacar que lo que fuera el primer Consejo Regulador legalmente constituido, el de los Vinos de Jerez, en la actualidad actúa a su vez como órgano de gestión de otra Denominación: Manzanilla Sanlúcar de Barrameda.

La segunda etapa amplía el concepto de Denominación de Origen a otro tipo de productos además del vino.

Así, el aceite de oliva es uno de los productos a destacar. El cultivo del olivar en nuestro país es una actividad económica con una gran tradición y gran repercusión económica, siendo el primer país productor de aceite de oliva en el mundo. (Ruiz Castillo, 2008)

Es, junto con el viñedo y el cereal, uno de los cultivos más tradicionales de España, y con mayor impacto sobre la cultura, el paisaje, la economía, y la dieta.

Desde sus orígenes hasta la actualidad, la producción y comercialización del aceite de oliva se ha bifurcado en dos ramas. Una de ellas es la encargada de mantener la tradición y el saber hacer. La otra, afecta a las grandes producciones y rendimientos, y tiene que adaptarse a la globalización y a los nuevos ámbitos de consumo. (Ruiz Castillo, 2008)

Es en esta doble dimensión donde aparecieron las Denominaciones de Origen Protegidas, para garantizar unos determinados requisitos de producción, que son los que dotan a sus aceites de una calidad indiscutible. Son los denominados *aceites de oliva virgen extra* los que se encuentran bajo la protección de las Denominaciones de Origen Protegida. Así, aparecen aceites como Les Garrigues o Baena, cuyos reglamentos son de los más antiguos de nuestro país.

La Denominación de Origen Les Garrigues es la primera reconocida de manera legal en nuestro país, en 1975. Pertenece a la Comunidad Autónoma de Cataluña, más concretamente a la provincia de Lleida.

Fue el gobernador de Lleida, a través de uno de los súbditos del Rey Jaime I, quien fue el iniciador del cultivo de este tipo de oliva, la “arbequina”, de donde se obtiene este aceite de gran calidad (Pliego de Condiciones Denominación de Origen Les Garrigues).

Uno de los aspectos que también condicionan a que el aceite de esta Denominación haya llegado al nivel en el que hoy se encuentra ha sido la preocupación por mejorar las técnicas de cultivo en la zona. Estas han ido paso a paso a través de generaciones, hasta llegar a la actualidad.

Otra figura que se puede destacar es la Denominación de Origen Baena. Consiguió la figura de protección el 26 de octubre de 1987, y pertenece a la Comunidad andaluza, más concretamente a distintos términos municipales de la provincia de Córdoba.

Es un aceite del que se tiene constancia desde el siglo XII, puesto que el olivar ya era cultivo dominante en la comarca de Baena, y siempre ha estado ligada su plantación a la cultura y modo de vida de los habitantes. Sus orígenes provienen de los primeros asentamientos romanos, cuyos vestigios así lo manifiestan (Pliego de Condiciones Denominación de Origen Baena).

Su registro fue en el año 1996 (Comisión Europea. Agricultura y Desarrollo Rural, DOOR), aunque fue su Consejo Regulador el que con anterioridad comenzó su labor para conseguir el amparo de los aceites de oliva virgen, que habían sido elaborados tradicionalmente y desde la antigüedad.

Un segundo producto a destacar en esta segunda etapa podría ser el queso. España es un país que cuenta con una gran variedad y tradición ganadera, que afecta de manera directa a la producción de quesos. (Historia Denominación de Origen Baena)

Se han encontrado referencias y datos históricos que prueban sobradamente la tradición quesera de nuestro país, incluso desde los primeros pueblos nómadas, dedicados a la ganadería, de los que se han encontrado distintos utensilios para la elaboración del queso. Esta actividad fue pasando de civilización en civilización, hasta llegar a la actualidad.

En España se elaboran muchos tipos de queso, entre ellos, algunos reconocidos internacionalmente. Este sector también cuenta con productos protegidos legalmente a través de la figura de Denominación de Origen, exactamente 32. (Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. Calidad Diferenciada)

Para que los quesos puedan ser protegidos legalmente tienen que contar con unas características muy especiales, la raza del animal y su alimentación, y tienen que estar ligadas al medio natural de cada zona para que el producto final cumpla con los requisitos del Consejo Regulador.

Podríamos hablar sobre una Denominación en España, que recibió su reconocimiento el 9 de mayo de 1981, el Queso de Cabrales, Denominación perteneciente a la Comunidad Autónoma de Asturias, más concretamente al Concejo de Cabrales.

Cabrales es un queso que tiene unas características muy especiales, tanto en su elaboración como en su resultado final. Es una mezcla de tres tipos de leche, y la leyenda cuenta que “nació” por culpa del olvido de un pastor enamorado que dejó varios recipientes de leche en el interior de una cueva y cuando pasado el tiempo fue a recogerlos se habían convertido en queso.

Se encuentran referencias literarias ya en el siglo XVIII sobre la existencia del queso de Cabrales, más tarde en el Diccionario Geográfico de Madoz, y en las “Memorias Asturianas” de González Solís. (Pliego de Condiciones Denominación de Origen Cabrales)

Es un queso muy característico de la zona Norte del país, ya que debido a su cercanía con los Picos de Europa los animales se alimentan de pastos alpinos, tradicionalmente utilizados por la ganadería autóctona. Estas características y el alejamiento de las zonas comerciales provocaron que los propios pastores transformaran la leche de sus animales en queso, entre ellos el queso con D.O. Cabrales.

Pasamos a una tercera etapa, donde a la figura de las Denominaciones de Origen se unen productos muy variados que forman parte de distintos grupos de los comentados hasta ahora.

En esta última etapa hablaremos de productos que se encuentran bajo la protección de Denominaciones de Origen, incluidos en el grupo de “Otros productos”, según el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. Dentro de este conjunto encontramos Denominaciones de Origen de productos variados, que pasan del Pimentón de Murcia hasta la Chufa de Valencia, entre otros.

La Denominación de Origen Pimentón de Murcia nace el 20 de abril de 2001. Esto es así, gracias a que cooperativas, organizaciones agrarias, y el sector industrial, pidieron a la Consejería de Agricultura la protección para el pimentón mediante esta figura.

Aunque afirman que el cultivo del pimentón en esta zona se sitúa a comienzos del siglo XVI, se puede considerar que fue más adelante, en el XIX, cuando se inicia la fabricación del pimentón en la región de Murcia.

Es ya en 1992 cuando el subsector del pimiento dedicado al pimentón suponía un porcentaje característico de la agricultura en la región, siendo la principal zona productora de pimiento del país, y exportadora del pimentón (Pliego de Condiciones Denominación de Origen Pimentón de Murcia). Son las propias características del producto y los controles y certificación los que otorgan ese amparo ante copias e imitaciones.

Otro de los grupos que incluye el Ministerio es el de “otros productos de origen animal”, en el que sólo aparecen Denominaciones de Origen referidas a

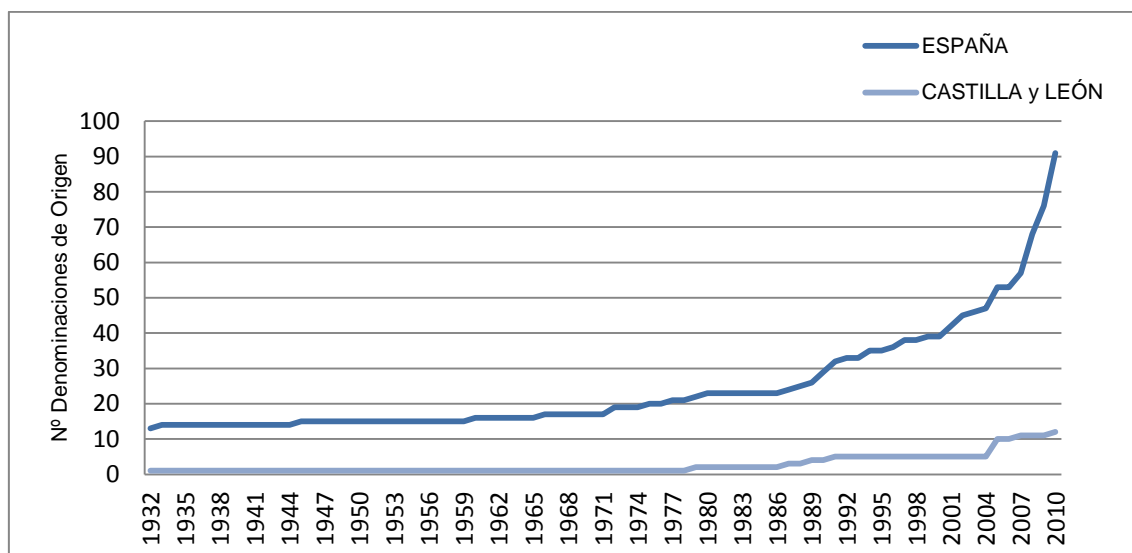
distintas mieles en España. Así, encontramos la Denominación de Origen Miel de la Alcarria. Fue concedida su protección legal en noviembre de 1992.

La calidad de este producto es conocida desde el siglo XVII. Fue objeto de análisis a través de determinados periódicos de la zona que trataban exclusivamente sobre apicultura. Es en 1985 cuando se inician los estudios en el Centro Regional Apícola de Castilla La Mancha sobre los aspectos relativos a la calidad de la miel y el desarrollo de la apicultura de la zona (Pliego de Condiciones Denominación de Origen Miel de la Alcarria).

La zona que protege la Denominación coincide con municipios de Guadalajara y Cuenca. Su producto destaca sobre todo por la climatología que acompaña al territorio y que permite obtener una miel de elevada calidad.

Esta es una breve descripción de la evolución de las Denominaciones de Origen que conviven en nuestro país y que actualmente también pueden hacerlo dentro de la Unión Europea. En las siguientes figuras, se puede observar la evolución por sectores del vino y resto de productos agrícolas.

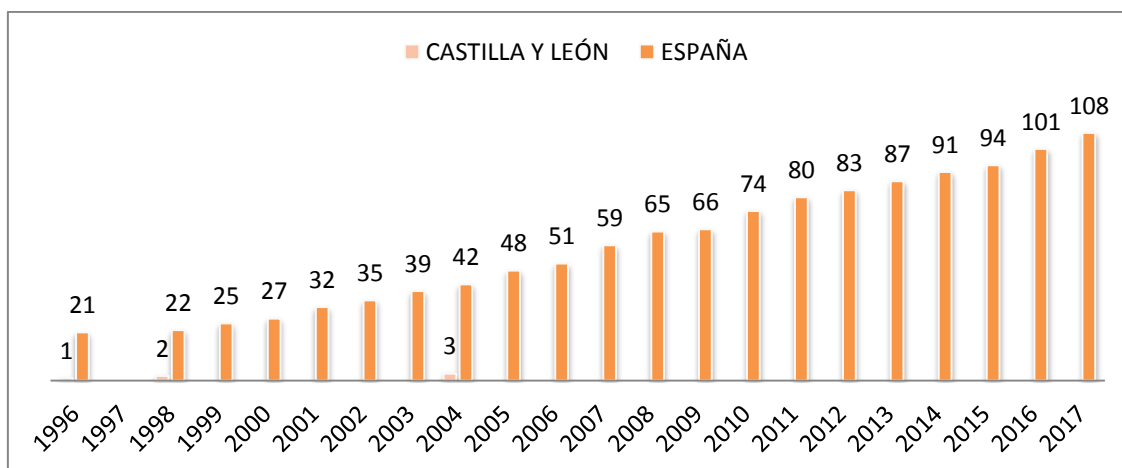
Figura 4.1: Evolución de las D.O de vino entre 1932 y 2010



Fuente: Elaboración propia. Datos obtenidos Ministerio de Agricultura Pesca, Alimentación y Medio Ambiente

En el anterior gráfico, observamos la diferencia que existe entre la evolución del total del país con respecto a la evolución moderada pero positiva de Castilla y León.

Figura 4.2: Evolución de las D.O resto de sectores entre 1996 y 2017



Fuente: Elaboración propia. Datos obtenidos Ministerio de Agricultura Pesca, Alimentación y Medio Ambiente

Observamos que la diferencia de Castilla y León en número es muy elevada, puesto que la diferencia de Denominaciones de Origen entre España y la Comunidad Autónoma llega a más de 100 figuras.

Estos dos gráficos permiten comprobar que dentro de Castilla y León, es mucho más importante tanto a nivel económico como a nivel de cultura y tradición el vino. Por ello en el siguiente apartado se tratará con más detenimiento todas y cada una de las figuras de protección que aparecen en la Comunidad Autónoma de Castilla y León separando el análisis entre el vino y el resto de productos agrícolas.

4. 3. 2 Castilla y León.

Castilla y León es una Comunidad Autónoma rica en productos típicos de la tierra, con calidades excelentes y con muchas figuras de protección que velan por ellos.

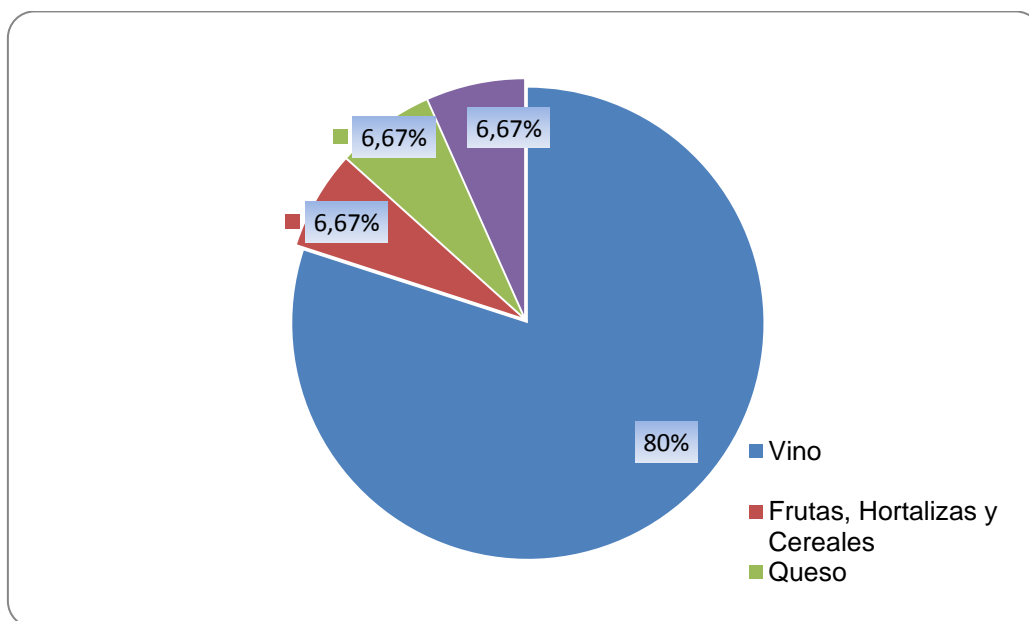
Esta parte del territorio nacional cuenta con más de treinta Denominaciones de Origen, entre las que destacan por número las de su producto estrella, el vino, y, por otro lado, las frutas, hortalizas, y cereales frescos o transformados. Se

incluye la división porcentual de mayor a menor en cada tipo de producto que cuenta con Denominación en Castilla y León:

- Vino: 80%
- Frutas, Hortalizas y Cereales: 6,67%
- Queso: 6,67%
- Aceites y Grasas: 6,67%

En la siguiente figura observamos de manera gráfica la división porcentual de cada uno de los productos que en Castilla y León cuentan con la figura de protección.

Figura 4.3: Porcentajes de las Denominaciones en CyL



Fuente: Elaboración propia. Datos Ministerio Agricultura Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

Se observa a través del anterior gráfico, que el producto con mayor peso dentro de las figuras de protección es el vino. Esto es así debido a que en Castilla y León la cultura vinícola es muy antigua e importante, llegando a alcanzar en 2015 aproximadamente un 10% de los viñedos españoles, con una antigüedad que supera los 30 años.

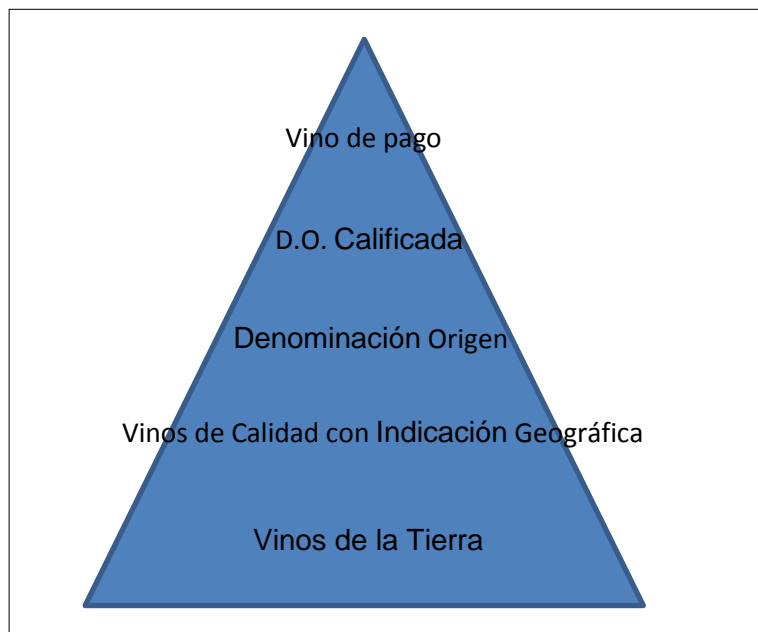
Por lo tanto, como existen diferencias entre los productos que se encuentran protegidos dentro de las Denominaciones, debido en parte a la tradicional agricultura y ganadería de Castilla y León, vamos a realizar un análisis más a fondo de cada uno de esos sectores.

4.3.2.1: EL VINO

Para ponernos en situación, la superficie total de los viñedos de esta Comunidad supera las 56.000 hectáreas, de las cuales el 60% pertenece a las Denominaciones de Origen con las que cuenta Castilla y León. (Ministerio de Agricultura Pesca, Alimentación y Medio Ambiente)

Los vinos pueden clasificarse en cinco grupos distintos, entre los cuales se encuentran las Denominaciones de Origen. Esta clasificación se realiza para todos los tipos de vinos que encontramos en nuestro país, aunque el análisis se realizará más en profundidad sobre la Comunidad Autónoma mencionada.

Ilustración 4.4: Clasificación de los tipos de vinos



Fuente: Elaboración Propia. Datos Ministerio de Agricultura Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

Esta clasificación se realiza en función del nivel de protección que tienen los vinos, de mayor a menor grado.

Vino de Pago: Un Vino de Pago es el que se elabora en fincas que se encuentran en un paraje o zona natural, que cuenta con características climatológicas y/o edáficas distintas a las de la zona donde se encuentran situadas.

Denominación de Origen Calificada: de todas las D.O. que hay en España, sólo dos son Denominaciones de Origen Calificadas: Rioja y Priorat. Estas D.O.Ca. deben cumplir una normativa más estricta y un control más exhaustivo que las anteriores, y su nivel de protección es mayor. Además, para acceder a la D.O.Ca., una región de producción debe haber sido reconocida como D.O. al menos diez años antes.

Denominaciones de Origen: existen muchas más Denominaciones de Origen repartidas por la geografía española, nada más y nada menos que 69. Las más antiguas se fechan en 1933 (Jerez, Manzanilla, Montilla-Moriles, Rioja, etc.), aunque no fueron reconocidas legalmente hasta años más tarde.

Además de una estricta normativa de calidad, si una zona de producción quiere acceder a una D.O. tiene que haber sido reconocida al menos cinco años antes como región de producción de Vinos de Calidad.

Vinos de Calidad con Indicación Geográfica: Son vinos producidos y elaborados en una región o localidad determinada. Las uvas deben tener la misma procedencia y su producción, la elaboración del vino, o su envejecimiento, se deben a dicho lugar o a sus gentes.

Vinos de la Tierra: pertenecen a regiones determinadas que, con unas características medioambientales o de cultivo singulares, confieren a estos vinos cierto carácter. Siguen una normativa menos exigente que los vinos con D.O. (Ministerio de Agricultura Pesca, Alimentación y Medio Ambiente)

Como ya se he indicado anteriormente, en este análisis nos quedaremos con las Denominaciones de Origen que se encuentran situadas en Castilla y León.

Esta Comunidad Autónoma es una parte de la geografía española que cuenta con gran tradición vinícola, puesto que su primera Denominación data del año 1932. Sus terrenos cuentan con un amplio listado de vinos, bajo la protección de una Denominación de Origen.

Nombramos las mismas, por orden de antigüedad:

- A. Denominación de Origen Rueda (1932)
- B. Denominación de Origen Ribera del Duero (1979)
- C. Denominación de Origen Toro (1987)
- D. Denominación de Origen Bierzo (1989)
- E. Denominación de Origen Cigales (1991)
- F. Denominación de Origen Arlanza (2005)
- G. Denominación de Origen Arribes (2005)
- H. Denominación de Origen Tierra del Vino de Zamora (2005)
- I. Denominación de Origen Tierra de León (2005)
- J. Denominación de Origen Valles de Benavente (2005)

- K. Denominación de Origen Valtiendas (2007)
- L. Denominación de Origen Sierra de Salamanca (2010)

Cada una de estas Denominaciones cuenta con características propias, que hacen de sus productos vinos auténticos y de gran calidad, por ello se ahonda un poco en cada una de ellas.

Denominación de Origen Rueda:

Primera Denominación que surge en Castilla y León, el 8 de septiembre de 1932, tras años de búsqueda del reconocimiento y protección de su variedad autóctona: el verdejo. Sus terrenos están en municipios que forman parte de las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila, donde cuenta con grandes superficies de viñedos.

Su Consejo Regulador, compuesto por un presidente y distintos miembros pertenecientes al sector productor y elaborador, es el encargado del control y cuidado del cumplimiento de las normas recogidas en su Reglamento. También es el gestor de la mejora permanente de los vinos que la componen, con el objeto de garantizar siempre su calidad.

Sus métodos de elaboración y recogida, y su compenetración con el entorno, constituyen la razón de ser de los vinos de la D.O.P. Rueda. Estas labores, como bien reconocen en su pliego de condiciones, se han ido transmitiendo a través de generaciones desde el siglo XVIII, en el que la zona de Rueda se convierte en relevo de los vinos de Medina por el declive de sus ferias de comercio y el aumento de comercio con el Norte, hasta hoy, otorgando así la gran calidad que caracteriza a sus productos (Pliego de Condiciones Denominación de Origen Rueda).

Denominación de Origen Ribera del Duero:

Ribera del Duero tiene su origen el 17 de noviembre de 1979. Los términos que se incluyen en sus zonas de producción y elaboración son municipios de las provincias de Valladolid, Burgos, Segovia y Soria (Pliego de Condiciones Denominación de Origen Ribera del Duero). Son vinos tintos y rosados.

Su Consejo Regulador es el órgano de gestión formado por el presidente, vocales del sector productor y elaborador, y un representante de la Junta de Castilla y León.

Sus funciones son las de controlar que el reglamento de la Denominación se cumple, así como la comprobación de la correcta ejecución de los procesos de calificación necesarios por los que tienen que pasar sus vinos (Organigrama Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rueda).

Es la forma en la que el fruto de sus viñedos se adapta al entorno y cómo evoluciona lo que crea la necesidad de dar cierta importancia al producto que se obtiene. Un nombre que resalte, puesto que la uva utilizada posee características y crece de manera muy diferente en otras regiones donde se

cultiva. Su crecimiento, unido a las labores de la cosecha, recogida y producción, fusionadas y actualizadas al momento, constituye el pilar principal de los vinos de la D.O. Ribera del Duero.

Denominación de Origen Toro:

Denominación cuyos orígenes se asientan en el 29 de mayo de 1987. Son vinos tintos, rosados y blancos, cuyo equilibrio en su composición les lleva a ser lo que son. La D.O. Toro cuenta con 51 bodegas bajo su protección, y las zonas por las que se extienden sus viñedos son municipios de las provincias de Zamora y Valladolid.

Su Consejo Regulador se encarga de velar por el cumplimiento de la normativa que figura en su Reglamento, garantizando a su vez la calidad de cada uno de los vinos que conforman la Denominación.

Como todos los demás Consejos Reguladores, el de Toro está constituido por un presidente, vocales del sector productor y elaborador, y un representante de la Junta de Castilla y León. (Consejo Regulador Denominación de Origen Toro)

Sus plantaciones, y su variedad autóctona Tinta de Toro, se presentan casi como uva ecológica, gracias a que las vides no han sufrido grandes plagas o enfermedades endémicas.

Es el suelo donde se ubican los viñedos, y los conocimientos tradicionales utilizados en la plantación, que pasan generación en generación, lo que otorga a los vinos de la D.O. Toro las características que los hacen especiales y únicos (Pliego de Condiciones Denominación de Origen Toro).

Denominación de Origen Bierzo:

La Denominación de Origen ocupa municipios única y exclusivamente de la provincia de León. Su origen se fija en el 11 de noviembre de 1989 y cuenta

bajo su protección con 76 bodegas, aunque su zona de producción es más limitada que otras de la misma Comunidad Autónoma.

Su Consejo Regulador aparece en un momento en el que la importancia económica del sector, y la necesidad de una regulación, pedía con urgencia un órgano que ayudase a comercializar esos productos de tan alta calidad. (Historia del Consejo Regulador Denominación de Origen Bierzo)

Dicho órgano se ocupa de velar por el cumplimiento del correspondiente Reglamento, donde figuran sus obligaciones con respecto a la viticultura y control de los vinos.

Los suelos y climatología específica de la zona del Bierzo son los aspectos fundamentales que crean el vínculo con la zona geográfica, indicada en su pliego. Ambos explican las cualidades del sabor y la calidad de los caldos de la D.O. Bierzo.

Denominación de Origen Cigales:

Sus inicios se fijan el 9 de marzo de 1991. Ubicados sus viñedos en municipios de las provincias de Valladolid y Palencia, tiene bajo su protección 34 bodegas dispersas por todo el territorio que la integra.

Su Consejo Regulador, como en todos los casos anteriores, se encuentra compuesto por un presidente, vocales del sector productor y elaborador, y un vocal del Gobierno autonómico.

Sus competencias y responsabilidades pasan por asegurar que se cumpla el Reglamento propio de la Denominación, proteger e impulsar los vinos que nacen de sus viñedos, y controlar que el producto cumple todos los procesos de evaluación.

Tanto las habilidades especiales de los productores, que son originales de la zona y han pervivido a lo largo de los años, como su situación geográfica privilegiada, otorgan a la uva un sabor muy característico. Son las condiciones

climáticas que se incluyen en su pliego las que contribuyen a obtener una producción de uva con unas cualidades muy específicas, concediendo un sello propio y reconocible a los vinos de la D.O. Cigales. (Pliego de Condiciones Denominación de Origen Cigales)

Denominación de Origen Arlanza:

Esta Denominación comienza su andadura el 30 de junio de 2005. Sus zonas de cultivo se sitúan en localidades de las provincias de Burgos y Palencia, y tiene bajo su amparo 23 bodegas repartidas entre ambos territorios.

El Consejo Regulador de Arlanza está constituido, como los anteriores, por un presidente, una vicepresidenta, vocales del sector productor y elaborador, y un representante de la Administración autonómica. Sus actividades son las de control y protección de los vinos, y asegurar el cumplimiento de su normativa interna. (Consejo Regulador Denominación de Origen Arlanza)

Esta Denominación, aunque cuenta con pocos años de reconocimiento, tiene históricamente demostrado que no es tan reciente. Resultó afectada por el fuerte éxodo rural de los años 50, lo que unido al pequeño tamaño de las parcelas obligó a los viticultores a ir desapareciendo poco a poco, viéndose reemplazado este cultivo por el cereal, que por entonces estaba más valorado y demandado. Fue en 1995 cuando emprendedores de la zona decidieron recuperar la tradición vitivinícola de la zona.

Es, según figuran en su pliego de condiciones, la altitud y situación climatológica lo que repercute directamente en la calidad del fruto, haciendo que los vinos de la D.O. Arlanza tengan un singular y especial sabor (Pliego de Condiciones Denominación de Origen Arlanza).

Denominación de Origen Arribes:

Igual que la anterior Denominación, su antigüedad data del 30 de junio de 2006 (Comisión Europea. DOOR). Ampara su producción, elaboración y crianza de vinos, en municipios de las provincias de Salamanca y Zamora, y tiene bajo su protección 11 bodegas.

Su Consejo Regulador está conformado por el Pleno, un presidente y un vicepresidente, y sus funciones son las atribuidas a todos los órganos de gestión, control y cumplimiento del Reglamento, así como intentar elevar al máximo exponente los vinos de la Denominación (Consejo Regulador Denominación de Origen Arribes).

Son los rasgos climáticos del Arribes su característica más importante, que constituye uno de los principales criterios de distinción de los productos. Esto, unido al uso de una variedad mayoritaria de uva tinta como componente principal, es lo que remarca la suavidad característica de los vinos de la D.O. Arribes.

Denominación de Origen Tierra del Vino de Zamora:

Tierra del Vino de Zamora tiene su origen en el 30 de junio de 2005. Sus viñedos se encuentran situados en municipios de las provincias de Zamora y Salamanca. La Denominación la componen 11 bodegas.

Su Consejo Regulador tiene los mismos objetivos que las anteriores Denominaciones de Origen: la defensa de sus intereses comunes, y la aplicación y cumplimiento de su Reglamento interno.

Históricamente, la producción de vino descendió en estas zonas, debido al apoyo del Estado a otro tipo de cultivos, y por el envejecimiento de la población rural. Pero hace unos años se apostó por la vuelta al cultivo de la vid y por la búsqueda del reconocimiento de sus vinos, que cuentan con una gran tradición.

Son las características naturales de la zona delimitada, los factores humanos que trabajan los viñedos, y la elevada edad de las vides, lo que hace de sus vinos un producto con propiedades singulares que han permitido conseguir la correspondiente figura que los protege (Pliego de Condiciones Denominación de Origen Tierra del Vino de Zamora).

Denominación de Origen Tierra de León:

Esta Denominación tiene una antigüedad que data del 30 de junio de 2005, como algunas otras de Castilla y León. Sus viñedos ocupan municipios de las provincias de León y Valladolid, y tiene 39 bodegas acogidas bajo esta figura administrativa.

El Consejo Regulador de dicha Denominación está compuesto por el Pleno, y adscrito al mismo un órgano de control. Sus funciones son como las de todas las demás Denominaciones con respecto a su Reglamento interno.

Los factores naturales que marca el pliego de condiciones de la Denominación han influido de forma directa en los tipos de vinos que producen sus bodegas, permitiendo el perfecto desarrollo de las variedades viníferas de la zona durante toda su existencia.

También es cierto que tiene sus propios procesos de elaboración, como es el conocido por “*madreo*” (técnica que consiste en añadir racimos de uva de la variedad principal en el momento de la fermentación), lo que permite la distinción de los caldos elaborados por la D.O. Tierra de León.

Denominación de Origen Valles de Benavente:

Estos vinos cuentan con su reconocimiento y protección desde el año 2005. Sus viñedos se sitúan exclusivamente en municipios de la provincia de Zamora.

Su Consejo Regulador está constituido por un presidente y un secretario. Cuenta con las mismas funciones que el resto de Denominaciones, basadas en

la defensa de sus productos y asegurar el cumplimiento de su Reglamento interno.

Históricamente, la zona de esta Denominación siempre ha estado muy unida al sector vitivinícola. Tanto es así, que se puede apreciar el peso del mismo en sus tradiciones culturales, como la artesanía o la gastronomía (Pliego de Condiciones Denominación de Origen Valles de Benavente).

Denominación de Origen Valtiendas:

Su origen se remonta al 14 de junio de 2007. Su territorio se expande por distintos municipios de la provincia de Segovia. La denominación está conformada por 6 bodegas de la zona.

Su Consejo Regulador es el encargado de realizar los controles correspondientes y revisar la entrada única de uvas pertenecientes a los municipios adheridos a la Denominación de Origen.

Sus uvas se caracterizan por una lenta maduración, debido al clima de la zona, donde se registran grandes diferencias de temperatura, y una baja producción por hectárea. Otra cosa que caracteriza los vinos de esta Denominación son los cambios que con el paso de los años han tenido que ir realizando los productores y elaboradores en los procesos de producción y en su sistema vitivinícola, dando lugar a los productos característicos de la D.O. Valtiendas (Pliego de Condiciones Denominación de Origen Valtiendas).

Denominación de Origen Sierra de Salamanca:

En junio de 2010 se reconoce esta Denominación de Origen. Todo el territorio que abarca dicha figura pertenece a la provincia de Salamanca y cuenta con 6 bodegas, que elaboran vinos bajo su protección.

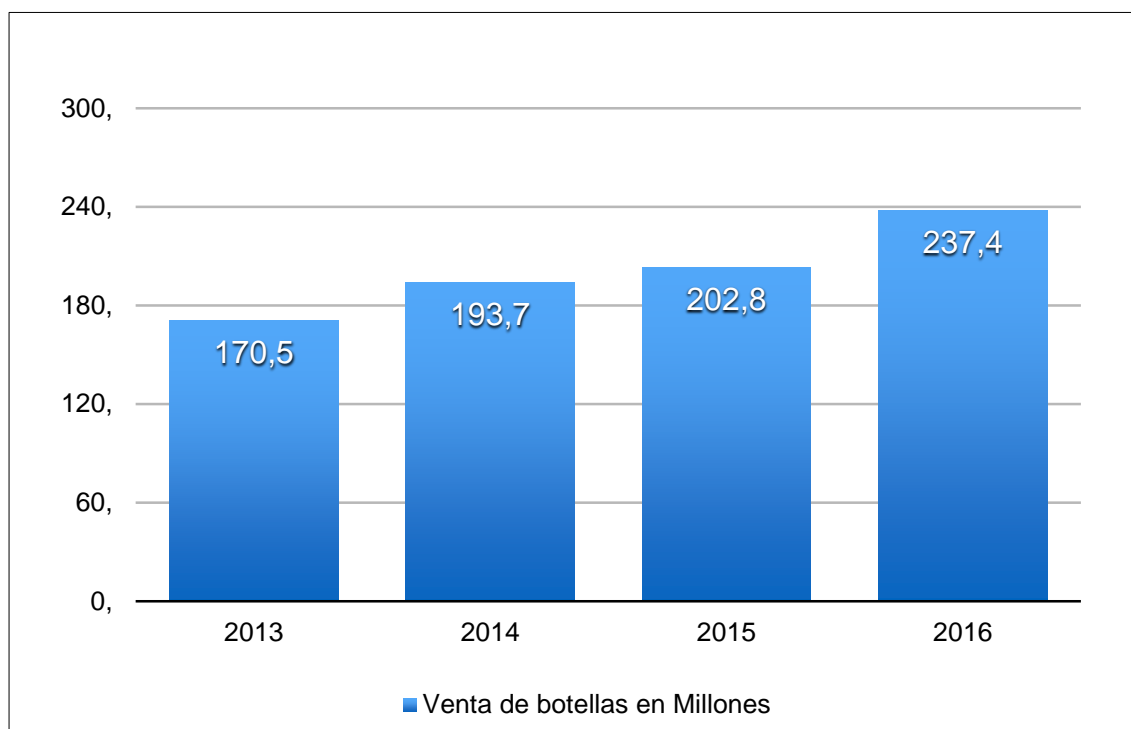
Su Consejo Regulador es el encargado del control y cumplimiento de su Reglamento, donde figuran sus obligaciones con respecto a la viticultura y el

control de sus vinos (Consejo Regulador Denominación de Origen Sierra de Salamanca).

Los orígenes de los viñedos de esta zona se remontan a la época romana, pero no es hasta los años cincuenta del siglo XX cuando nacen las bodegas cooperativas. Años más tarde, a base de actualizarse y contando con la creación de 4 modernas bodegas, nació la que hoy se conoce como Denominación de Origen Sierra de Salamanca. (Pliego de Condiciones Denominación de Origen Sierra de Salamanca)

Tras el análisis detallado de cada una de las Denominaciones de Origen de vino de Castilla y León, se registra en el siguiente gráfico la evolución positiva de sus ventas, observando el aumento progresivo en los últimos años y por lo tanto la mejora de su posición en el mercado.

Gráfico 4.3: Evolución de ventas vinos con D.O en Castilla y León



Fuente: Elaboración Propia. ABC, Castilla y León. Jimeno, I. (2014, 2015, 2016)

4.3.2.2: EL QUESO

Para centrar el tema, diremos que Castilla y León es una Comunidad que debido a su clima y vegetación cuenta con una gran riqueza ganadera. Se encuentra en el primer puesto nacional en producción de leche de oveja, y es segunda en producción de leche de vaca, por lo que existe una gran industria dedicada a la elaboración de queso.

En la Comunidad, aunque existe una gran producción de queso, sólo un tipo ha conseguido el reconocimiento y la valoración suficiente para obtener la calificación de Denominación de Origen. Hablamos del Queso de Zamora.

Realizamos un análisis de dicha Denominación, su Consejo Regulador, y sus requisitos para conseguir el título.

Denominación de Origen Queso de Zamora:

Fue reconocida el 21 de junio de 1996, fijándose el territorio que ocupa, tanto de la zona de producción como la de elaboración, que engloba a la totalidad de los términos municipales de la provincia de Zamora.

Su consejo Regulador tiene como misión principal la de aplicar las disposiciones del Reglamento y velar por su cumplimiento. Queda constituido por un presidente, vocales representando el sector productor y elaborador, y un representante del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, y otro de la Junta de Castilla y León (Reglamento del Consejo Regulador. Denominación de Origen Queso de Zamora).

Dentro del pliego de condiciones de la Denominación encontramos un listado de los elementos que prueban que el producto es originario de la zona. Entre ellos destacan los aspectos relacionados con la ganadería, la leche, y su procedencia.

Existen suficientes fundamentos históricos que prueban la tradición quesera de la zona de Zamora desde tiempos remotos, y su vinculación con el entorno

natural hace de los quesos un producto que ha conseguido llevarse el título de D.O. Queso de Zamora (Pliego de Condiciones Denominación de Origen Queso de Zamora).

4.3.2.3: ACEITES Y GRASAS.

El aceite de oliva, alimento de la dieta mediterránea por excelencia, también tiene su hueco en tierras de Castilla y León, donde el cultivo se concentra fundamentalmente en el abulense Valle del Tiétar, el mayor productor de aceite de oliva de la Comunidad Autónoma, aunque también se elaboran aceites de excelente calidad al sur de Salamanca, en el entorno de Sotoserrano, y en la comarca también salmantina de los Arribes del Duero. Los olivares son una estampa habitual en estas zonas de Castilla y León, y los aceites de oliva elaborados tienen gran calidad.

No obstante, no hay ningún tipo de aceite que cuente con una protección a través de la Denominación de Origen, sino que es otro producto el que se encuentra bajo esta protección y forma parte del conjunto de aceite y grasas: La Mantequilla de Soria.

Se localizan sus orígenes en el Valle del Tera, situado en la zona norte de la provincia de Soria, caracterizada por la abundancia de excelentes pastos y buena ganadería de vacuno de leche.

Denominación de Origen Mantequilla de Soria:

El origen de su protección data del 15 de junio de 2004, aunque la elaboración tradicional de este producto nos consta desde 1845. La Mantequilla de Soria cuenta con tres variaciones en su producto: natural, dulce, y salada. El territorio donde se concentra la producción es la zona norte de la provincia de Soria.

Su Consejo Regulador cuenta con atribuciones decisorias en cuanto a la materia que a través de su Reglamento se le encomienda. Está constituido por un presidente, un vicepresidente, dos vocales del sector ganadero, un vocal de la industria láctea, y otro de la pastelera, además de un representante de la Consejería de Agricultura y Ganadería (Consejo Regulador. Denominación de Origen Mantequilla de Soria).

Dentro de su pliego de condiciones se hace referencia a los elementos que prueban que la mantequilla es original de la zona, entre ellos el método de obtención de la leche, o el lugar de elaboración y envase del producto.

Son las condiciones climáticas y el entorno en el que se alimentan las vacas las que determinan de forma decisiva las características fundamentales de los productos de la D.O. Mantequilla de Soria.

4.3.2.4: FRUTAS, HORTALIZAS Y CEREALES.

La superficie dedicada al cultivo de frutas y hortalizas en Castilla y León se sitúa en torno a las 17.000 hectáreas, destacando como zonas fuertes de producción las provincias de León, Valladolid y Zamora.

Cabe destacar que, en relación a la superficie total cultivada en la Comunidad Autónoma, la de estos productos es pequeña. No obstante, algunos productos han llegado a destacar por su calidad y tradición, obteniendo una protección especial. Hablamos de la Manzana Reineta del Bierzo, que actúa bajo el amparo de una Denominación de Origen a nivel comunitario.

Originaria de la provincia de León, presenta unas características especiales que llaman la atención a simple vista, sólo por el aspecto que presenta el fruto. Sus manzanas pertenecen a la variedad de Reineta Blanca y Reineta Gris, y su característica fundamental es la dureza de la pulpa, requisito básico de esta Denominación de Origen.

Denominación de Origen Manzana Reineta del Bierzo:

Tiene su origen, con carácter provisional, el 18 de junio de 1998, y se sitúa en un territorio de la provincia de León, concretamente en términos municipales de la comarca del Bierzo. Dentro de la misma se encuentran inscritas 5 empresas, que están amparadas bajo su protección.

Su Consejo está constituido por un órgano de gobierno conformado por un presidente y un vicepresidente, cuatro vocales del sector productor, y otros cuatro del conservador, acondicionamiento y envasado. Cuenta con las típicas funciones de velar por el cumplimiento de su Reglamento y la protección y promoción del producto de la Denominación.

Se dice que los orígenes de las manzanas van unidos a la antigüedad de los monasterios de la zona. Esto es así, puesto que en ellos se encuentran los ejemplares de Reineta más vetustos. Así pues, es cierto que la introducción de la Reineta del Bierzo proviene de los mismos.

Uno de los elementos que confiere a las manzanas sus características especiales es el “microclima” de la zona. Estas condiciones climáticas aportan una variedad exclusiva a las manzanas de la D.O. Manzana Reineta del Bierzo (Pliego de Condiciones Denominación de Origen Manzana Reineta del Bierzo).

5.- Conclusiones

Dentro de la producción de bienes que están bajo la protección de una Denominación de Origen encontramos aspectos tanto positivos como negativos. A lo largo del trabajo podemos observar que estos productos con Denominación cuentan con una garantía de calidad, debido a la procedencia geográfica de las materias primas con las que se producen o elaboran. Esto aporta a estos productos cualidades únicas en el mercado, que les hace diferentes a los ojos de los consumidores, ofreciendo una imagen de gran calidad. También se reconoce que una figura de este tipo aporta muchas ventajas a los productos que se encuentran amparados bajo su protección,

mejorando su conocimiento e imagen comercial, tanto a nivel nacional como internacional.

Estas Denominaciones son capaces de promover la unión entre los productores, pues de esta forma pueden defender mejor sus objetivos, contribuyendo a potenciar el desarrollo rural de la zona geográfica de procedencia.

Pero también existen factores negativos, que hacen que los productores tengan cierta indecisión o prevención a la hora de querer introducirse y participar de este mundo. El mayor problema que nos encontramos en el ámbito de las Denominaciones de Origen es la farragosa legislación y las distintas normativas particulares por las que se rigen.

Por otro lado, y como ya se ha analizado en el marco legislativo del trabajo, estas figuras de protección se encuentran reguladas por leyes nacionales y comunitarias que ralentizan y dificultan su puesta en marcha. Encontrarse con muchos requisitos y obligaciones que cumplir supone una complicación añadida, que no muchos productores están dispuestos a asumir. A esto le añadimos la existencia de un gran número de productos en el mercado, lo que dificulta la actuación de los clientes a la hora de seleccionar entre todos ellos. Es decir, disponer de una amplia gama de productos distintos que satisfacen una función similar, provoca que no todos los consumidores estén dispuestos a pagar un sobreprecio por los productos con Denominación. También podemos añadir que el actual estado del mercado hace que estos productores, habitualmente pequeños y medianos, pierdan poder de negociación frente a las grandes cadenas de distribución y fuertes grupos industriales que han ido apareciendo en los últimos años, con canales de distribución cada vez más concentrados y exclusivos.

La conclusión final es que siempre es beneficioso formar parte de una figura de protección, aunque ello suponga realizar grandes esfuerzos por parte de los productores y artesanos, por las muchas obligaciones que asumen, consiguiendo que los productos que ponen en el mercado sean percibidos

como diferentes, de gran calidad, y con todas las garantías sanitarias, por lo que los clientes estarán dispuestos a pagar a precios más altos.

Pertenecer a una Denominación de Origen o Indicación Geográfica Protegida significa también contar con unas peculiaridades únicas, debido a la composición de los productos, el origen geográfico de los mismos, y las materias primas que se emplean, así como por los métodos tradicionales utilizados en sus procesos productivos y de fabricación.

BIBLIOGRAFÍA

Agrawal, J. y Kamakura, W. (1999). Country of origin: a competitive advantage? International Journal of Research in Marketing. Vol. 16, nº4, 255-267.

Baker, J. y Currie, C. (1993). Country of origin: The fifth element of the marketing mix?. Marketing Education Group Conference.

Barco Royo, E. (2007). Denominaciones de origen. La incidencia de la localización y deslocalización. Distribución y consumo. Mercasa, 27-39.

Botana Agra, M. J. (2001). Las denominaciones de origen (Vol.2). Madrid: Marcial Pons Derecho.

Cambra Fierro, J. y Villafuerte Martín, A. (2003) Denominaciones de origen e indicaciones geográficas: justificación de su empleo y valoración de su situación actual en España. Publicaciones Cajamar. Mediterráneo Económico, 329-347.

Casares Ripol, J. (2013). Denominaciones de origen. Bienes de confianza, supermarcas y reputación. Distribución y consumo. Mercasa, 24-31.

Díaz Yubero, I. (2011). Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas como garantía de Calidad. Distribución y Consumo. Mercasa, 5-21.

Esquerre de Raetsch, G. (2008). Análisis de los factores que explican la eficacia de la estrategia de denominación de origen como estrategia de marketing a través de un estudio de caso. La denominación de origen protegida queso Idiazábal en el País Vasco. Tesis doctoral.

Fernández Nóvoa, C. (1970). La protección internacional de las denominaciones geográficas de los productos. Madrid: Tecnos.

González González, A. (2014). El control de las administraciones públicas en el sector vitivinícola: el papel de los consejos reguladores. Tesis doctoral.

Jimenez, I (2013, 2014, 2015). Vinos con Denominación de Origen. ABC

Juste, J. y Gómez, J. (2002). The Spanish afro food industry at the onset of the XXI century; importance and future prospects.

Langreo Navarro, A. (2015). La posición de los productos con calidad diferencial en el sistema alimentario del siglo XXI. Cuadernos de la Tierra, 24-30.

Llobregat Hurtado, M. (2007). Temas de Propiedad Industrial. 173

López Benítez, M. (1996). Las Denominaciones de Origen. Barcelona: Cedecs

Maroño Gargallo, M. D. (2002). La protección jurídica de las Denominaciones de Origen en los derechos español y comunitario. Madrid: Pons.

Marqués de Ávila, Á. (2014). Quesos de España. Tradición, innovación y calidad diferenciada. Distribución y Consumo, Mercasa, 30-37.

Martín Cerdeño, V. (2006). Denominaciones de origen: una revisión en el mercado alimentario español. Distribución y Consumo, Mercasa, 87-112.
Página | 87

Martín Mato, M. (2016). Tradición y Denominación de Origen. Universidad de Valladolid.

Martínez Ruíz, M. D. y Jiménez Zarco, A. I. (2006). La potenciación del origen en las estrategias de marketing de productos agroalimentarios. Boletín Económico de ICE nº2880, 13-30.

Murcia, J. (2015). Las Denominaciones de Origen marcan tendencia en los mercados internacionales. Distribución y Consumo, Mercasa, 13-20.

Oficina Española de Patentes y Marcas. (1992). Arreglo de Madrid. Cien años de marcas. 1891-1991. Madrid: Oficina Española de Patentes y Marcas.

Pino Tarragona, G (2005). Público y Privado en el modelo organizativo de la D.O.Ca Rioja. Dialnet – Universidad de la Rioja.

Recio, M. y Román, M. (1999). Posibilidad de gestión estratégica de las marcas de distribuidor. Distribución y Consumo nº 45, Mercasa.

Ruiz Castillo, B. (2008). Las Denominaciones de Origen Protegidas y el aceite de Oliva en España. *Distribución y consumo*. Mercasa, 57-68.

Santos Iglesias, A. (2008). La Casa Amarante. Siglos XVI-XIX. Santiago de Compostela: Tesis de Doctorado.

Steenkamp, E. (1997). Dynamics in consumer behaviour with respect to agricultural and food products. *Agricultural Marketing and Consumer Behaviour in a Change World*, Dordrech, 143-188.

Universidad de la Rioja. (2005). Público y Privado en el modelo organizativo de la denominación de origen "Rioja". *Anuario Jurídico de la Rioja* nº10, 107-145.

OTROS RECURSOS

Comisión Europea. Agricultura y Desarrollo. Disponible en <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html;jsessionid=pL0hLqgLXhNmFQyFI1b24mY3t9dJQPflg3xbL2YphGT4k6zdWn34%21-370879141>

Ley 25/1970 de 2 de Diciembre, de Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes. Disponible en https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-1970-1316

Ley 24/2003 de 10 de Julio, de la Viña y el Vino. Disponible en https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2003-13864

Ley 6/2015 de 12 de Mayo, de DO-IGP de ámbito territorial supra autonómico. Disponible en https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2015-5288

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Disponible en: <http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/default.aspx>

Pliego de Condiciones. DOP Arlanza. (2016) *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*. Disponible en http://www.mapama.gob.es/imagenes/es/ARLANZA_tcm7-217321.pdf []

Pliego de Condiciones. DOP Arribes.(2016) *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*. Disponible en http://www.mapama.gob.es/imagenes/es/ARRIBES_tcm7-217323.pdf

Pliego de Condiciones. DOP Baena. (2016) *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*. Disponible en http://www.mapama.gob.es/imagenes/es/pliegocondicbaena2modific_tcm7-389840.pdf

Pliego de Condiciones. DOP Bierzo. (2016) *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*. Disponible en http://www.mapama.gob.es/imagenes/es/Bierzo_tcm7-217325.pdf

Pliego de Condiciones. DOP Cigales. (2016) *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*. Disponible en http://www.mapama.gob.es/imagenes/es/CIGALES_tcm7-217338.pdf

Pliego de Condiciones. DOP Jerez-Xérès-Sherry. (2016). *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*. Disponible en http://www.mapama.gob.es/imagenes/es/JEREZ_XEREZ_SHERRY_tcm7-217346.pdf

Pliego de Condiciones. DOP Les Garrigues. (2016). *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*. Disponible en http://www.mapama.gob.es/imagenes/es/pliego_condiciones_ue_dop_les_garrigues_tcm7-389978.pdf

Pliego de Condiciones. DOP Mantequilla de Soria. (2016) *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*. Disponible en http://www.mapama.gob.es/imagenes/es/pliego_modificado_m_soria_030913_tcm7-389946.pdf

Pliego de Condiciones. DOP Manzana Reineta del Bierzo. (2016) *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*. Disponible en http://www.mapama.gob.es/imagenes/es/pliego_condiciones_manzana_reineta_del_bierzo_tcm7-389943.pdf

Pliego de Condiciones. DOP Miel de la Alcarria. (2016). *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*. Disponible en http://www.mapama.gob.es/imagenes/es/PLIEGO_DOP_MIEL_ALCARRIA_tcm7-312492.pdf

Pliego de Condiciones. DOP Pimentón de Murcia. (2016). *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*. Disponible en http://www.mapama.gob.es/imagenes/es/pcpimentondemurcia_tcm7-389917.pdf

Pliego de Condiciones. DOP Queso Cabrales. (2016). *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*. Disponible en http://www.mapama.gob.es/imagenes/es/dopquesocabrales_tcm7-389896.pdf

Pliego de Condiciones. DOP Queso Zamorano. (2016). *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*. Disponible en http://www.mapama.gob.es/imagenes/es/pliegoquesozamorano_tcm7-389931.pdf

Pliego de Condiciones. DOP Ribera del Duero. (2016). *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*. Disponible en http://www.mapama.gob.es/imagenes/es/RIBERA%20DEL%20DUERO_tcm7-217367.pdf

Pliego de Condiciones. DOP Rioja. (2016). *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*. Disponible en http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/dopriojapliegodecondiciones_tcm7-217370.pdf

Pliego de Condiciones. DOP Rueda. (2016). *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*. Disponible en

http://www.mapama.gob.es/imagenes/es/RUEDA_tcm7-217371.pdf

Pliego de Condiciones. DOP Sierra de Salamanca. (2016). *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*. Disponible en

http://www.mapama.gob.es/imagenes/es/SIERRA%20DE%20SA_tcm7-217372.pdf

Pliego de Condiciones. DOP Tierra de León. (2016). *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*. Disponible en

http://www.mapama.gob.es/imagenes/es/TIERRA%20DE%20LE%C3%93N_tcm7-217376.pdf

Pliego de Condiciones. DOP Tierra del Vino de Zamora. (2016). *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*. Disponible en

http://www.mapama.gob.es/imagenes/es/TIERRA%20DEL%20VINO%20DE%20ZAMORA_tcm7-217381.pdf

Pliego de Condiciones. DOP Toro. (2016). *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*. Disponible en

http://www.mapama.gob.es/imagenes/es/Toro_tcm7-217382.pdf

Pliego de Condiciones. DOP Valles de Benavente. (2016). *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*. Disponible en

http://www.mapama.gob.es/imagenes/es/VALLES%20DE%20BENAVENTE_tcm7-217388.pdf

Pliego de Condiciones. DOP Valtiendas. (2016). *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*. Disponible en

http://www.mapama.gob.es/imagenes/es/VALTIENDAS_tcm7-217389.pdf

Yravedra, G. “*Legislación sobre Denominación de Origen e Indicación Geográfica*”. Disponible en http://www.yravedra.com/doc/DDOO_4.pdf