

# LAS DENOMINACIONES DE CALIDAD EN LA MIEL



por **MANUEL CASTAÑÓN FIERRO**  
**JEFE DE SECCIÓN DE DENOMINACIONES DE CALIDAD**

**CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA**  
C/ Tabladilla s/n  
41071 Sevilla  
Teléf.-fax: 955.03.21.45



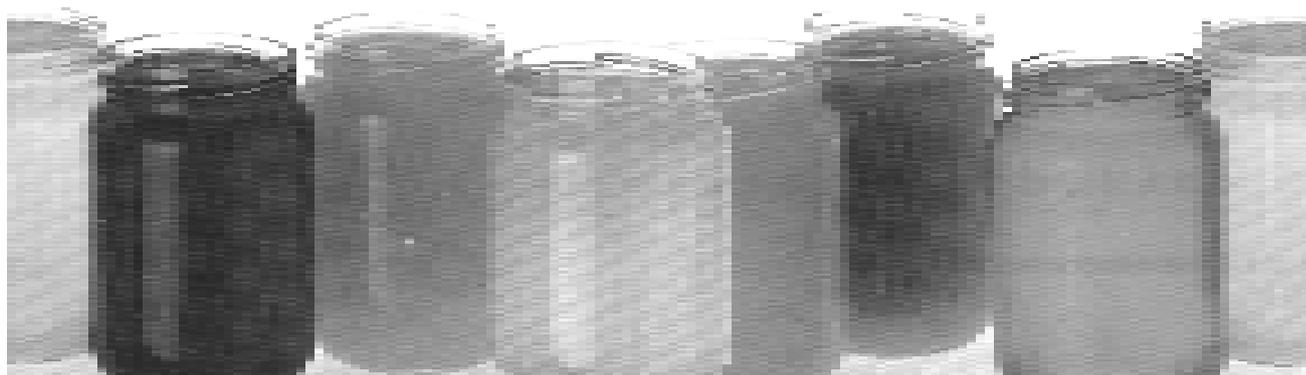
## Denominaciones de calidad

¿Qué podemos entender por calidad?. Y en el sector que nos ocupa, el agroalimentario, ¿qué es la calidad?.

Hay muchas definiciones de calidad y un buen número de acepciones del término. Entre todas ellas podemos elegir esta. En el diccionario de la lengua española la calidad es “la propiedad o conjunto de propiedades inherentes a una cosa que permiten apreciarla como igual, mejor o peor que las restantes de su especie”.

También puede definirse la calidad como la combinación de atributos o características de un producto que determina su grado de aceptabilidad. Es decir, es de buena calidad aquello que se aprecia por el consumidor como mejor que otro y distinto para cada uno. Entramos en un espacio en el que manda quien compra, que es el que paga unos servicios que incluyen no solamente el producto en sí, con sus características esenciales, sino todo lo que conlleva desde su elaboración hasta el punto de venta definitivo al consumidor.

Tan importante es la calidad del producto como su presentación y su buena distribución que facilite el encuentro con el consumidor. El precio empieza a ser relativo.



una manera más o menos abstracta en muchos casos, pero conscientes de que en la sociedad actual despierta interés por su preocupación sobre la calidad en la alimentación.

Los parámetros de “calidad” tradicionalmente eran homologados por la Administración Pública, con el nuevo enfoque auspiciado por la Comunidad Europea, esta homologación está siendo progresivamente sustituida por la certificación que están realizando Organismos o Empresas debidamente autorizadas por la Administración competente.

Como figuras de Calidad en el terreno agroalimentario, nos encontramos con las Denominaciones de Origen definidas como el nombre geográfico de la región, comarca, lugar o localidad empleado para designar un producto que tenga cualidades o caracteres diferenciales debidos principalmente al medio natural y su elaboración.

Se corresponde con la Denominación de Origen Protegida, de la Reglamentación Europea, la D.O.P.

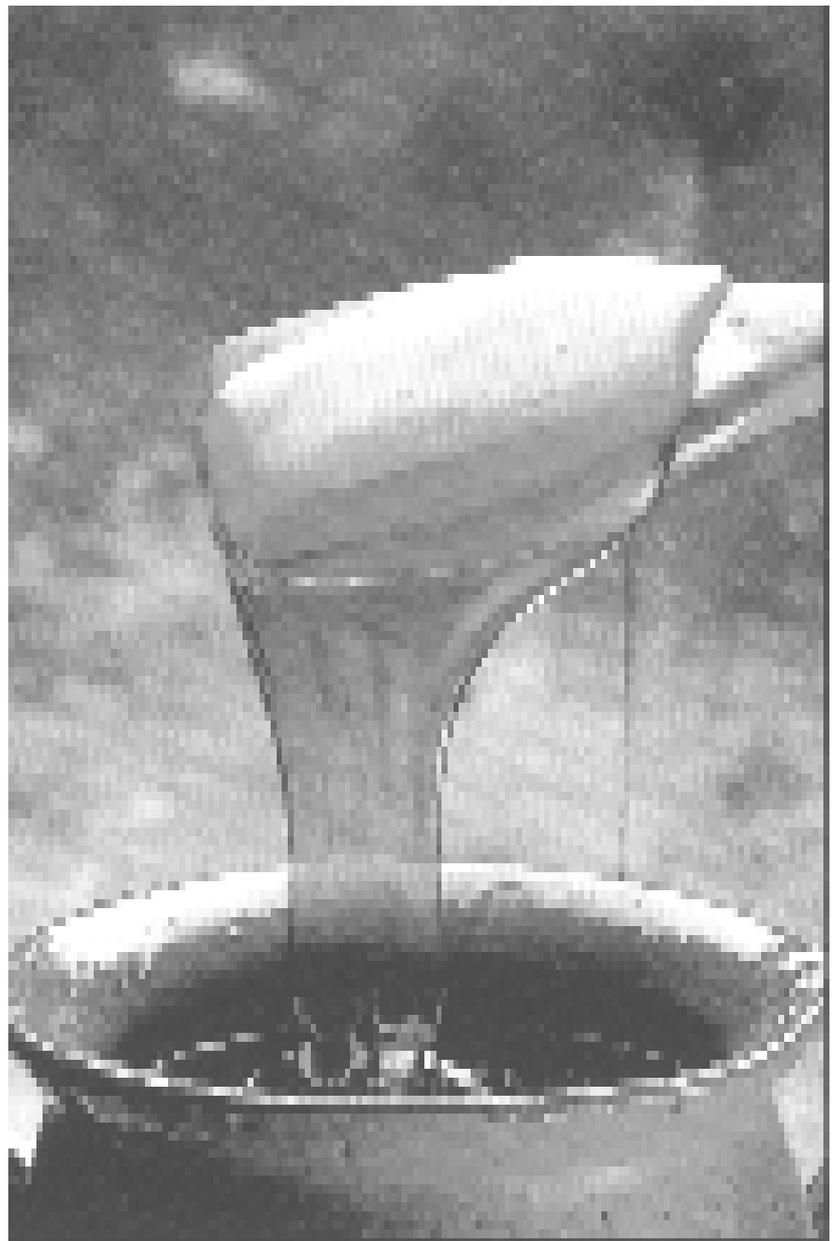
La denominación Específica, que es la calificación aplicable a un producto que tiene unas cualidades diferenciales entre los de su misma naturaleza debidas a la materia prima base de su elaboración, al medio natural o a los métodos de elaboración.

Se corresponde con la Indicación Geográfica protegida de la Reglamentación Europea, la I.G.P.

Otra figura de calidad es la Certificación de Características Específicas, que aunque no es una figura de protección con tradición, debe tenerse en cuenta ya que está reglamentada en el ámbito de la Unión Europea.

El Reglamento (CEE) nº 2082/92 del Consejo, relativo a Certificación de Características Específicas de los productos agrícolas y alimenticios establece las normas por las que una agrupación de productores y/o transformadores que trabajen con el mismo producto pueden solicitar el registro de esas características específicas, que aunque son reconocimientos no unidos al origen si debe de tratarse de productos con una tradición constatada.

Actualmente, se encuentran reconocidos a nivel comunitario los conocidos como “Jamón Serrano” y la “Leche Certificada de Granja”.



Para garantizar sus características son necesarias estructuras de control, que deben cumplir la norma EN 45.011 que aseguren que se cumplen los pliegos de condiciones y que las menciones aprobadas se utilizan correctamente.

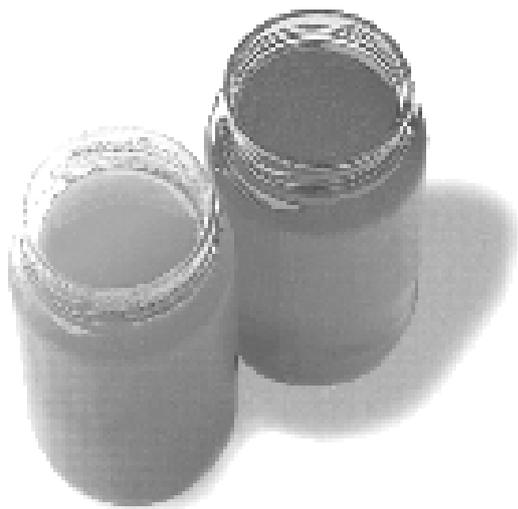
Estas certificaciones se conocen también como “Especialidades Tradicionales”.

Nos encontramos también en este campo de la calidad con la Indicación Agricultura Ecológica, que es otro concepto de calidad de los productos agroalimentarios.

Se trata de un método específico de producción para unos productos que tiene cada vez más demanda en el mercado y que sugieren o indican a los compradores que se han obtenido de una forma que implica importantes restricciones en la utilización de fertilizantes o pesticidas con el consiguiente beneficio para la salud y la conservación del medio ambiente.

Se definen como productos agroalimentarios en cuya producción, elaboración y conservación no se han empleado productos químicos de síntesis, cumpliendo, además las normas específicas para cada producto y las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias vigentes.

La Indicación Agricultura Ecológica está protegida por el Reglamento 2092/91, sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios que es completado por el Reglamento 1804/99 para incluir la producción animal.



Se contempla también como figura de calidad la Producción Integrada en agricultura y su indicación en productos agrícolas, exige la utilización de métodos respetuosos con el medio ambiente que minimicen el uso de productos químicos y que permitan obtener, a la vez, productos de alta calidad. Estos objetivos pueden alcanzarse mediante las llamadas técnicas de manejo integrado.

Es un sistema menos riguroso que la Indicación Agricultura Ecológica que no permite la utilización de productos químicos, aquí se trata de minimizar su uso.

La Ley 17/2001, de 7 de diciembre, de marcas y el R.D. 687/2002, de 12 de julio por el que se aprueba su Reglamento no establecen la figura de la marca de calidad como tal. Sin embargo, podemos aplicar este concepto a lo que sí se desarrolla en la citada ley como “marca colectiva” y “marca de garantía”.

La marca colectiva podrá ser solicitada por las asociaciones de productores, fabricantes, comerciales o prestadores de servicios para diferenciar en el mercado los productos o servicios de quienes no forman parte de dicha asociación.



La marca colectiva no podrá ser transmitida a terceras personas ni autorizarse su uso a aquellas personas que no estén oficialmente reconocidos por la Asociación.

En cuanto a la marca de garantía, es el signo o medio que certifica las características comunes, en particular la calidad, los componentes y el origen de los productos o servicios elaborados o distribuidos por personas debidamente autorizadas y controladas por el titular de la marca.

No podrán ser registradas como marcas de garantía las Denominaciones de Origen reguladas por ser disposiciones específicas.

En este caso el Reglamento de uso deberá ir acompañado del informe favorable del organismo administrativo que en cada caso sea competente.

Hemos estado repasando un conjunto de figuras de calidad que tienen unas características comunes como son:

- El interés en distinguir un producto del resto de los de sus mismas características.
- La distinción se basa en una calidad distinta, generalmente más exigente.
- La distinción es voluntaria.
- Son productos certificados.

MANUEL CASTAÑÓN FIERRO  
JEFE DE SECCIÓN DE DENOMINACIONES DE CALIDAD  
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

