

Sistema de calidad agroalimentario y aportación a Cantabria

*Fernando Mier, secretario del CRAE-Cantabria (Consejo Regulador de
Agricultura Ecológica)*

Para introducir lo que es un sistema de calidad agroalimentario, título de mi ponencia, quizás lo primero a lo que debiéramos referirnos es al concepto de calidad para, posteriormente, concretarlo en nuestra experiencia en las Denominaciones de Origen de Cantabria y otras figuras reguladas tanto por la normativa nacional como europea.

Por de pronto, ¿qué entendemos por «calidad»? Es una palabra que estamos acostumbrados a decir, pero casi nunca extraemos el concepto en sí. La calidad es un factor intangible, muchas veces inherente al producto; que podríamos definir como «el conjunto de propiedades y características de un producto que lo hacen apropiado para satisfacer las necesidades de los consumidores». O bien, utilizando una forma más concisa de definición, como «el grado de adaptación del producto a lo que necesita o espera el consumidor».

Muchas veces se nos ha repetido que una empresa que ofrece productos de buena calidad puede fracasar. Pero lo que no es posible es que una empresa pueda progresar con productos de mala calidad. De todas formas, lo que verdaderamente motiva al consumidor es la relación calidad-precio. Últimamente, se está considerando la calidad como un factor esencial de competitividad actuando en tres direcciones:

- ▶ Promoviendo las ventas, al ofrecer productos más deseables para los consumidores.
- ▶ Aumentando la productividad en la empresa, como consecuencia de la disminución de fallos, problemas...
- ▶ Disminuyendo costes al evitarse los costos asociados a la no calidad.

El término «calidad» es de vital importancia dentro del programa de mejora continua que tenemos establecido en el sector agroalimentario.

Concretando, podemos decir que si se mejora la calidad de un producto, el consumidor reconoce el cambio y lo aprecia. Cuando la empresa hace un esfuerzo en este sentido espera que se produzca esta apreciación, pero cuando lo que hace es bajar la calidad lo que desea es que el consumidor no se percate de ello.

Establecido (de alguna forma) el concepto de salida, «calidad», podemos introducir ya las figuras que regulan tanto a nivel nacional como europeo los productos agroalimentarios.

La primera referencia nacional es la Ley 25/1970, «Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes», que en su título III, Art. 79, comienza a hablar de las Denominaciones de Origen definiendo éstas como:

«El nombre geográfico de la región, comarca, lugar o localidad empleado para designar un producto procedente de la respectiva zona que tenga cualidades y caracteres diferenciales, debidos principalmente al medio natural y a su elaboración y crianza».

Si bien el título y contenido de la Ley es fundamentalmente vitivinícola, ha permitido abarcar otros productos agroalimentarios gracias a su disposición adicional quinta que dice textualmente:

«Se autoriza al Gobierno para que, previa propuesta del FORPA, pueda hacer extensivo el régimen de denominaciones de origen a aquellos productos agrícolas cuya protección a la calidad tenga especial interés económico y social».

Como verán, esta Ley es del año 70. Asimismo, el término FORPA está claramente en desuso, más aún cuando con posterioridad se produce el ingreso de España en la UE. Y es en este punto cuando Bruselas -no debemos olvidar que nos encontramos en la Europa de libre mercado- pone objeciones a cualquier sistema de protección.

Fruto de ese debate surge el Reglamento 2081/92 de 14 de Julio, relativo a la protección de las Indicaciones Geográficas y de las Denominaciones de Origen y el 2082/92 relativo a la protección de Especialidades Tradicionales Garantizadas.

En dicho marco se establecen los objetivos así como las definiciones que regulan estos reglamentos, señalando entre los objetivos:

- ▶ Favorecer la diversificación agrícola y alimentaria.
- ▶ Aportar una ayuda, principalmente a las zonas rurales, para la promoción de productos que tengan ciertas características singulares.
- ▶ Informar al consumidor.

El primero de los objetivos que se pretenden dentro de la Reglamentación 2081/92 se basa en el contexto de la Política Agraria Común (PAC), la cual hace hincapié en fomentar la diversificación de la producción agrícola, con el fin de conseguir un mayor equilibrio en el mercado entre la oferta y la demanda.

El segundo de los objetivos es conseguir que la promoción de los productos sensibles a unas características pueda repercutir de forma directa sobre zonas algo favorecidas y apartadas, al asegurar la renta de los productores y fomentar el establecimiento de la población en esas zonas.

En cuanto a la información al consumidor, la tendencia en los últimos años ha sido -y todos podemos ser conscientes de ello- dar importancia a la calidad, en detrimento de la cantidad, en la alimentación. Esto se traduce en una búsqueda de productos específicos, con una creciente demanda de productos alimenticios de un origen geográfico determinado. Como consecuencia, y dada la enorme variedad de productos comercializados así como la gran cantidad de información sobre los mismos; se establecen los reglamentos con el fin de que el consumidor pueda elegir mejor, disponiendo de datos claros y concisos acerca del origen.

Definiremos a continuación cuál es el campo de aplicación de la presente normativa y las menciones que hacen referencia a la Denominación de Origen Protegida y la Indicación Geográfica Protegida, sin olvidarnos del reglamento 2082/92 de las Especialidades Tradicionales Garantizadas y la normativa nacional en lo referente a la ley de marcas.

El campo de aplicación se circunscribe a los productos agrícolas y a algunos productos alimenticios cuyas características estén ligadas a su origen geográfico, caso de las conservas, de acuerdo al Anexo II del

tratado. No se aplicarán ni a los productos dependientes del sector vitivinícola ni a las bebidas espirituosas.

En cuanto a las definiciones que recoge el reglamento 2081/92, se entiende por:

- ▶ Denominación de Origen: el nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país, que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimenticio:
 - ▶ originario de dicha región, de dicho lugar determinado o de dicho país,
 - ▶ y cuya calidad o características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico con sus factores naturales y humanos; y cuya producción, transformación y elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada.

- ▶ Indicación Geográfica: el nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país, que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimenticio:
 - ▶ originario de dicha región, de dicho lugar determinado o de dicho país,
 - ▶ y que posea una cualidad determinada, una reputación y otra característica que pueda atribuirse a dicho origen geográfico, y cuya producción y/o transformación y/o elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada.

Cabe recordar aquí la tercera definición, que aunque no puede registrarse, conviene darla a conocer, sobre todo por la gran cantidad de productos que han perdido la denominación, que ha pasado a ser genérica. A estos efectos, el reglamento entiende por «Denominación que ha pasado a ser genérica» el nombre de un producto agrícola o de un producto alimenticio que, aunque se refiera al lugar o la región en que dicho producto se haya producido o comercializado inicialmente, haya pasado a ser el nombre común de un producto agrícola o alimenticio.

Otro de los reglamentos que hemos comentado anteriormente y que se refiere a la certificación de las características específicas de los productos

agrícolas y alimenticios es el Reglamento 2082/92. Así se introdujo la Especialidad Tradicional Garantizada, entendiéndola como: «*el elemento o conjunto de elementos por el que un producto agrícola o alimenticio se distingue de otros productos agrícolas o alimenticios similares pertenecientes a la misma categoría*». En este sentido, las características específicas no podrán limitarse a la composición cualitativa o cuantitativa, ni a un modo de producción definido por la normativa comunitaria, nacional, ni por normas establecidas por organismos de normalización o por normas voluntarias.

En definitiva, lo que viene a decir este reglamento es que las especificaciones del producto no están, como en el caso de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas, ligadas a la zona de producción. Por consiguiente esa especialización la puede fabricar un elaborador que no esté radicado en la Comunidad Autónoma de la que provenga el nombre.

Después de este recorrido por las figuras comunitarias que regulan la calidad en productos agroalimentarios y sin olvidar que los Consejos Reguladores, como organismos de certificación del producto, deben cumplir con la Norma EN 45011; cabe mencionar, por último, dentro de estas normas que regulan de alguna forma la calidad Agroalimentaria, lo establecido por la ley de marcas: Ley 32/88, que en su Título VI de las marcas colectivas y de Garantía, arts. 58 a 64, hace referencia a diferenciación de productos y calidad.

En Cantabria, y en base a la citada ley 25/1970, se han desarrollado tres Denominaciones de Origen: D.O. Queso de Cantabria; D.O. Quesucos de Liébana; D.O. Picón Bejes-Tresviso, que cuentan con el máximo reconocimiento a nivel de la Unión Europea. Es decir, están regulados por el Reglamento 2081/92, han pasado a ser Denominaciones de Origen Protegidas y desarrollan en la actualidad la norma comunitaria de certificación para los respectivos productos amparados (norma UNE 45011).

La D.O. Queso de Cantabria alcanza el reconocimiento en Noviembre de 1985, siendo la tercera Denominación de Origen en obtener dicho estatus a nivel nacional, después de la del Queso del Roncal en Navarra y del Queso de Mahón.

Las Denominaciones de Origen «Quesucos de Liébana» y «Picón Bejes-Tresviso» surgen como consecuencia de la escisión producida en la Denominación Genérica de Calidad «Queso de Liébana», tras el no reconocimiento por parte de la Unión Europea de las Denominaciones Genéricas.

Por último y referente a los sistemas de Calidad que tenemos en la región, está el Consejo Regulador de Agricultura Ecológica (CRAE), amparado por la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca de conformidad con el Reglamento 2092/91 y atendiendo a la creciente demanda de protección de su sistema productivo por parte de una serie de elaboradores. Fue publicado el Decreto 102/96 de 7 de Octubre (modificado parcialmente a través del Decreto 4/1998 de 23 de Enero) por el que se regula la producción agraria y ecológica en Cantabria y se crea el Consejo Regulador.

En la actualidad, estamos desarrollando un trabajo de lanzamiento a través de los aproximadamente 100 operadores y productores que tenemos inscritos en los distintos alcances, Ganadería (Carne y Leche, Apicultura, Avicultura) y Producción Agraria, con horticultura sobre todo.

Sin extenderme más, quiero mencionar el nuevo reto que se ha puesto en nuestras manos desde el Gobierno Regional, la Oficina de Calidad Alimentaria (ODECA). Es un organismo al que anteriormente he hecho referencia y que, desde mi punto de vista, supone un salto cualitativo muy importante en todo el proceso alimentación-calidad en esta región. La ejecución de este organismo ha supuesto que muchas Comunidades Autónomas nos llamen con el fin de adaptar el mismo a sus peculiaridades. En definitiva, la creación de la ODECA ha sido un trabajo bastante arduo: primero por la figura administrativa de los Consejos Reguladores, órganos desconcentrados de la Administración, de carácter autónomo; también por la fragilidad y escasa dimensión del sector productor, que ha provocado diversos problemas de actuación en la práctica, como es el llevar a cabo las exigencias impuestas por la normativa europea; por último, por la necesidad de una adecuada protección de la producción agroalimentaria de nuestra región, así como el estricto cumplimiento del control y la supervisión, tanto de la producción como de la comercialización, lo que lleva a la Consejería a impulsar la Ley 3/2000, de 24 de Julio, por la que se crea el Organismo Autónomo Oficial de Calidad Alimentaria.

Además de los fines que tiene dicha oficina y que enumera su artículo 3, creo y así quiero interpretar el espíritu de la misma (así como el de las personas que en estos momentos nos encontramos en esta nave) como un espíritu de trabajo en calidad con todos los sectores implicados en la alimentación en Cantabria. Nuestra región es una región pequeña, con grandes valores humanos, personas hechas a sí mismas, donde las producciones alimentarias no pueden ser muy grandes en general, pero sí conseguir un alto valor añadido.

Desde esta oficina, pretendemos ampliar reconocimiento de calidad a nuestros sobaos, quesadas, mieles, anchoas, corbatas, y multitud de productos que todos tenemos en la mente, para, como he mencionado al principio de mi ponencia, responder a la expectativa del consumidor. Para ello, haremos especial hincapié en vigilar y controlar las denominaciones que actualmente tenemos y las que, fruto del trabajo de todos, se reconozcan en el futuro.

He pretendido con esta ponencia clarificar el sistema de protección y las normas que lo regulan, así como la situación de estas cuestiones en Cantabria.